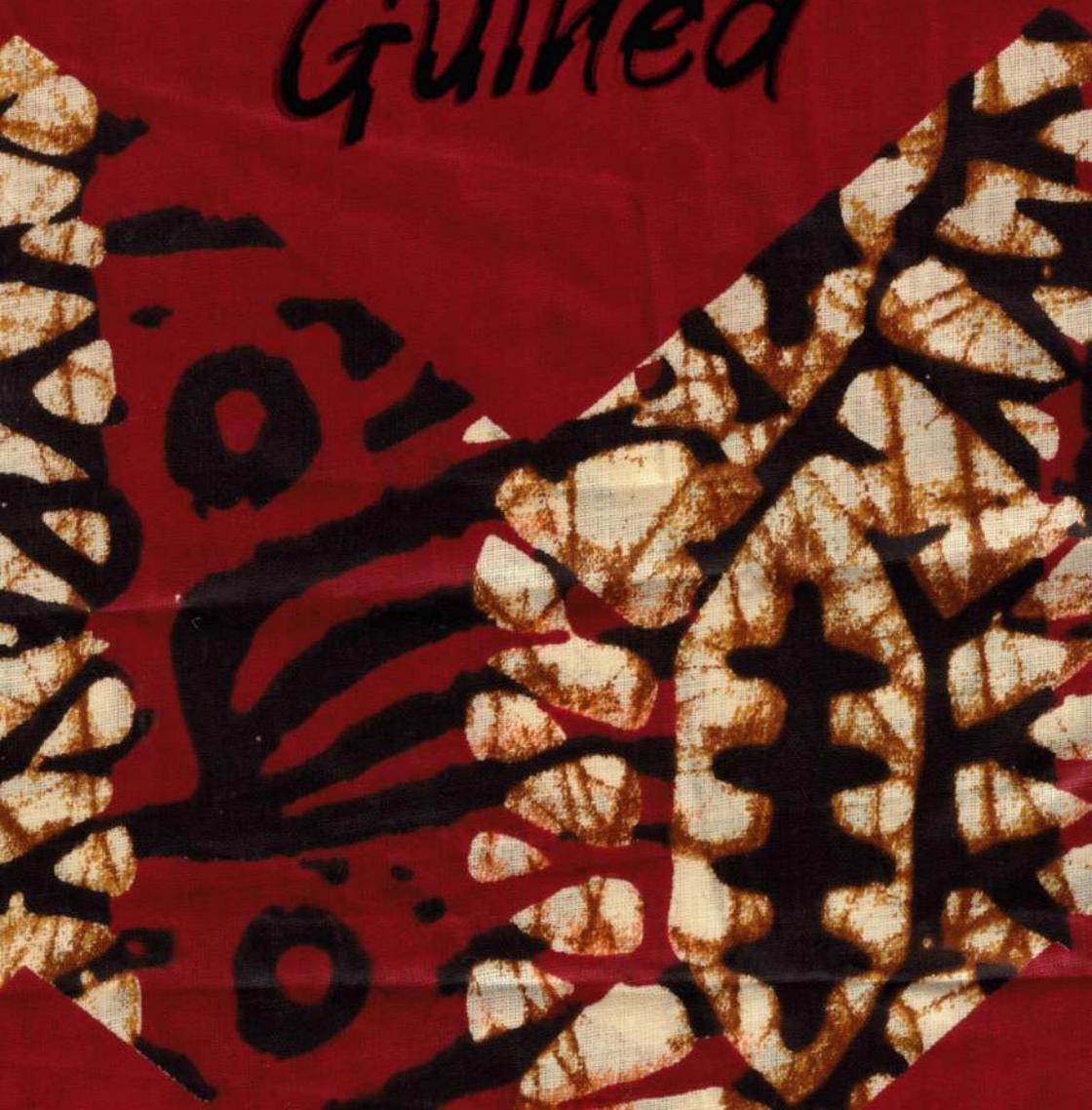


*Contando
Guinea*



Contando GUINEA

Laboratorio de
Recursos Orales
2019

n.º 4





www.ccebata.org
Facebook: CCE Bata
Twitter: @CCEBata



www.ccemalabo.es
Facebook: CCE Malabo
Twitter: @CCEMalabo

DERECHOS

© **Edición:** Centro Cultural de España en Bata y Centro Cultural de España en Malabo (AECID)

© **Textos:** sus respectivos autores

© **Fotografías:** AECID (pp. 3, 46, 55, 56), Gloyer Matala Evita (pp. 26, 36, 38), Juan Estrada Ballovera (pp. 52, 55, 59)

CRÉDITOS

Coordinación de la publicación y maquetación: María Pardo Fernández

Corrección de estilo: Priscilla Llacza Chávez y María Pardo Fernández

Impresión: Centro Cultural de España en Malabo

Encuadernación cartonera: Emiliana Nzang Mangue

Biblioteca Digital de la AECID (BIDA): <http://bibliotecadigital.aecid.es>
ISBN 978-84-09-19933-4

Esta publicación ha sido posible gracias a la Cooperación Española a través de los Centros Culturales de España en Bata y Malabo dependientes de la Agencia de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID). El contenido de la misma no refleja necesariamente la postura de la AECID.



ÍNDICE

5

Prólogo

Centros Culturales de España
en Bata y Malabo

El baile ekóo

Juan Diosdado Nguere Manga

7

El matrimonio consuetudinario *ndowe*

Práxedes Rabat Makambo

15

El matrimonio consuetudinario *bubi*

Adan Moule Bosin

27

35

Los jefes y reyes *bubis*

José Francisco Eteo Sorizo

Gastronomía *annobonesa*

Juan Estrada Ballovera

45

55

Gastronomía *bisío*

Filiberto Bugo Isuka Nacuombi

PRÓLOGO

La variedad de culturas vivas presentes en Guinea Ecuatorial nos ha legado un rico patrimonio cultural donde la tradición oral es muy importante. Lo que conocemos como patrimonio inmaterial —el que no se puede tocar porque está conformado por los conocimientos y prácticas de un pueblo: sus narraciones, su música y su danza, sus fiestas y rituales, su gastronomía...— se transmite de generación en generación a través de la práctica, pero en un mundo globalizado, muchas de estas manifestaciones corren el riesgo de desaparecer.

Por ello, en los Centros Culturales de España en Guinea Ecuatorial, trabajamos para que todos los meses disfrutes de una pequeña muestra de las prácticas tradicionales de las diferentes culturas del país. En el Laboratorio de Recursos Orales, invitamos a personas expertas en la materia para que nos acerquen al patrimonio cultural ecuatoguineano a través de conferencias, que pueden ir acompañadas de recitales o degustaciones si el tema invita. Después, recogemos estas charlas en la revista que tienes entre tus manos, para que puedas leerlas cuando prefieras.

En este número 4 de *Contando Guinea*, hemos recogido los textos de

los Laboratorios de Recursos Orales de Malabo de 2019 y hemos incluido una conferencia del Centro Cultural de España en Bata que no apareció en el número 3. Seis artículos que nos hacen un repaso de la historia de los últimos reyes bubis, nos hablan del baile *ekóo*, nos invitan a conocer los ritos de los matrimonios consuetudinarios bubi y *ndowe*, y nos acercan a las prácticas culinarias de bisíos y annoboneses.

La preservación de la tradición oral pasa paradójicamente por la traición a la misma: las recopilaciones por escrito permiten a Guinea Ecuatorial contarse a sí misma y a los demás y ser así sujetos de su historia.

Desde el respeto y en compromiso con la cultura ecuatoguineana, los Centros Culturales de España en Bata y Malabo desean continuar aprendiendo y difundiendo a través de este y otros múltiples proyectos el patrimonio cultural material e inmaterial del país y sus regiones.

¡Disfruta de tu viaje por la cultura tradicional ecuatoguineana!

El baile *ekóo*

Juan Diosdado Nguere Manga



Buenas tardes. Agradecer a todos y todas que se hayan dignado a acercarse a este centro, donde la promoción de la cultura, sin color, género o raza, es la prioridad.

Quiero empezar esta charla, pues decir conferencia es muy pesado para mi humilde persona, contándoles un cuento recogido en el libro *Mis cuentos africanos*, de Nelson Mandela. El relato lleva por título *De cómo se instaló la gata dentro de la choza* y comienza así:

Había una vez una gata, una gata salvaje, que vivía sola en el matorral. Cuando al cabo del tiempo se cansó de su soledad, tomó por esposo a otro gato

salvaje que, a sus ojos, era la criatura más espléndida de la selva.

Paseaban juntos cierto día por un sendero entre la hierba alta, cuando, zas, de la pradera salió de un brinco el leopardo y pegó un revolcón al marido de la gata, que quedó despanzurrado en el suelo.

—¡Vaya! —dijo la gata—. Mi marido ha mordido el polvo; ahora comprendo que la criatura más espléndida de la selva no es él, sino el leopardo.—Y la gata se fue a vivir con el leopardo.

Vivieron juntos muy felices hasta que un día, cuando cazaban en el matorral, de pronto, cata-pún, de entre las sombras saltó el león, aterrizó en el lomo del leopardo y se lo zampó.

—¡Vaya! —dijo la gata—. Ahora veo que la criatura más espléndida de la selva no es el leopardo, sino el león.—Y la gata se marchó a vivir con el león.

Vivieron juntos muy felices hasta que un día, cuando acechaban a sus presas en el bosque, una figura se cernió sobre ellos y, fuchú, el elefante plantó su pata sobre el león y lo dejó planchado.

—¡Vaya! —dijo la gata—. Ahora veo que la criatura más espléndida

de la selva no es el león, sino el elefante.

Así pues, la gata se fue a vivir con el elefante. Trepaba a su lomo y se acomodaba ronroneando en su cuello, justo entre las orejas.

Vivieron juntos muy felices hasta que un día, cuando paseaban entre las altas cañas de la margen del río, pawal, se oyó una fuerte detonación y el elefante se desplomó en la tierra.

Al mirar a su alrededor, la gata sólo alcanzó a ver a un hombrecillo con una escopeta.

—¡Vaya! —dijo la gata—. Ahora veo que la criatura más espléndida de la selva no es el elefante, sino el hombre.

Y, así, la gata echó a andar detrás del hombre y, al llegar a su casa, se encaramó de un salto al techo de paja de la choza.

—Por fin he encontrado a la criatura más espléndida de toda la selva.

Vivió felizmente en el techado de la choza y comenzó a atrapar a los ratones y las ratas de la aldea. Hasta que un día, mientras se calentaba al sol sobre la choza, oyó ruidos pro-

cedentes del interior: ¡Las voces del hombre y de su esposa fueron subiendo de volumen poco a poco hasta que ¡wara-wara-wara... yo-ui!, por la puerta salió despedido el hombre y aterrizó en el polvo.

—Conque sí, ¿eh? —dijo la gata—. Ahora sé quién es de verdad la criatura más espléndida de la selva: la mujer.

La gata descendió del techo de paja, entró en la choza y se arrellanó junto al fuego.

Y allí ha seguido instalada desde entonces.

He pensado compartir con ustedes esta historia porque el cuento es uno de los géneros que ha forjado y moldea el intelecto humano en todas las culturas; y en nuestros pueblos es la mujer la principal transmisora de los cuentos y la primera maestra, y por lo tanto el ser más espléndido de la naturaleza.

El tema que en esta tarde abordamos se enmarca dentro de los parámetros de la literatura, y por ello permítanme intentar definir el concepto «literatura» tal como gran parte de los especialistas lo entienden en la actualidad.

El escritor Paulo Coelho dice sobre el término que la palabra actual es un derivado del vocablo latino de la misma forma. Esta palabra ha sufrido varias evoluciones o cambios semánticos. Antiguamente, en latín, hacía referencia al arte de leer y escribir, pero también a la gramática, el alfabeto, la erudición, etc.

María Moliner, filóloga y autora del *Diccionario de uso del español*, define la literatura como el arte que emplea como modo de expresión la palabra hablada o escrita.

Y el profesor Jacinto do Prado Coelho, en su ensayo *Problemática de la historia literaria*, dice: «Pertenece a la literatura, según el concepto hoy dominante, pero en la práctica frecuentemente obliterado, las obras estéticas de expresión verbal, oral o escrita».

A partir de estas definiciones podemos confirmar que el ekóo es una de las manifestaciones literarias del pueblo fang. Se inserta en el folklore espiritual de este mismo grupo cultural, ya que en la actualidad los estudios folklóricos engloban una enorme variedad de campos del saber de las tecnologías tradicionales humanas. Básicamente, se pueden

clasificar en dos grandes grupos:

El folklore espiritual, que incluye la literatura tradicional en su conjunto: la canción, la balada o romance, el cuento, la leyenda, la epopeya, el chiste, el refrán, las adivinanzas, los trabalenguas, las oraciones, los ensalmos, los conjuros, la música, la danza, los juegos tradicionales... y amplias parcelas de los estudios sobre religión, magia, mitología, superstición, adivinación, brujería, apariciones fantasmales, creencias, fiestas, medicina tradicional, etc.

El folklore material, que abarca la indumentaria, la joyería, la orfebrería, la pintura, la escultura, el grabado, la cerámica y en general todo tipo de labores artesanales y tecnología de transmisión tradicional.

Me gustaría aprovechar para señalar que, como dice el profesor Jesús Ndongo, la literatura fang «es eminentemente popular, y pese a ser en gran medida oral, posee diversos géneros muy relacionados entre sí».

Entre dichos géneros, podemos decir sin miedo a equivocarnos que el ekóo abarca la danza y el canto, porque se desarrolla al ritmo de las canciones y los instrumentos musicales.

El *ekóo* es también una práctica de iniciación, como lo son el *nvet-oyeng* y el *ndo-mba*. El director del baile o *digol* tiene que someterse a un periodo de formación que dependerá de la habilidad del alumno y el visto bueno del maestro. Al futuro director solo se le entrega el baile, *ákee ábok*, cuando ha terminado con éxito su periodo de formación. Es entonces cuando puede formar su grupo de baile. Me gustaría señalar aquí que sólo el *digol* o director del baile es el iniciado, los demás no.

Toda la riqueza cultural literaria *fang* ha sido conservada, expresada y transmitida en la lengua o idioma *fang*. Una comunidad que, hasta hace poco, era ágrafa; se ha servido única y exclusivamente de su lengua hablada para expresar su pensamiento, su literatura, de carácter por lo tanto eminentemente oral.

El *ekóo* es un baile al que sólo acceden determinados miembros de la sociedad. No por motivos económicos, sino a causa de su complejidad. Por ejemplo, el *eból* todo el mundo lo baila sin aprenderlo, pero para bailar el *ekóo* se necesita una preparación, una formación, se necesita aprender.

Por el contrario, para bailar el *ekóo* no es necesario un atuendo especial, como sí lo exige el *nvet*, el *omiás*, el *ndong-mba*, el *mokom* o el *obwong*. Desarrollaré este punto más adelante.

Denominación del baile

El nombre más popular del baile en la actualidad es *ekóo*, pero también se le conoce con los nombres *alikle*, *mosong méberé ekod*, *golle*, etc. El cambio de denominación fue por, según algunas informantes, imposición colonial: la estructura organizacional del *ekóo* era muy similar al ejército colonial y es semejante a los ejércitos actuales, y los colonos, temiendo una posible sublevación de los pueblos *fang*, prohibieron y destruyeron la estructura interna del baile, que con la independencia se ha ido recuperando. Durante la época colonial, tanto sus responsabilidades como la manera de vestir eran semejantes a los ejércitos europeos. Cuenta la leyenda que el nombre *golle* se debe al general francés Charles Degaulle, ya que se cantaba y bailaba cuando visitaba la colonia

francesa de Gabón, razón por la que algunos creen que el baile se originó allí. Sin embargo, esta explicación adolece de ciertas contradicciones, dado que el baile ya existía antes de la colonización.

Orígenes

Suele ser bastante complicado situar los orígenes de las producciones artísticas de las sociedades que han sido tradicionalmente ágrafas, pero cabe señalar que el baile ekóo tuvo su máxima resonancia en la época colonial, principalmente en la actual República de Gabón, siendo Degaulle presidente de Francia. Con esta danza los fang de Gabón recibían al eminente huésped francés. Pero como una de los bailes más nobles y elegantes del pueblo fang, su origen posiblemente es tan antiguo como la misma cultura de este pueblo.

Dónde, cuándo y quién lo baila

Para bailar el ekóo se necesita espacio, un lugar abierto, un *nseng*. En la antigüedad se bailaba debajo de un *elik* (carpa tradicional), mientras

que en la actualidad se baila en cualquier lugar con suficiente espacio, ya sea una sala de teatro, un salón de actos, etc.

El ekóo no tiene preferencia de tiempo, se puede bailar tanto de noche como de día.

El ekóo lo baila aquella persona que lo ha aprendido, que conoce los pasos, hace falta aprender a bailar. Pero generalmente en nuestras culturas los pueblos acostumbran a tener grupos de baile, gente especializada que dedica tiempo al grupo y al baile a través de los ensayos. Son los bailarines del grupo de ekóo, *omiás, mokom, ivanga*, etc., del pueblo.

Por qué y para qué se baila

Como en todos los pueblos del mundo, hay acontecimientos dispares. Se baila porque el arte es vida, es libertad. Porque el hombre, el ser humano tiene que celebrar cada acontecimiento de la vida: bodas, nacimientos, defunciones, despedidas, entrega de premios, llegada de huéspedes, etc. El ekóo se baila para educar y deleitar a la

comunidad. Se puede bailar por cualquier circunstancia, pero sobre todo para infundir felicidad.

Cómo se baila

Se baila en pareja (hombre y mujer), es un baile de salón similar a la salsa, al tango. Se marcan los pasos al ritmo de los tambores y el silbato. Estos instrumentos (*ngom*, *mbeiñ*, *obaka*, silbato) indican a los bailarines lo que hay que hacer en cada momento. Lo demás forma parte del ingenio de cada bailarín.

La tradición del *ekóo* es estar muy bien vestido al ir al baile. Los mayores se vestían elegantemente, los hombres con chaquetas y las mujeres con sus prendas más bonitas. Porque el amor y la felicidad son elegantes.

Temas

El *ekóo* aborda temas de vida como la comunidad, el amor o los problemas del día a día.

Importancia o aportación

El *ekóo* forma parte del arte escénico, animación durante los ritos de celebración de defunciones, fiestas y ceremonias de renombre, aniversarios, casamientos, etc.

Como todo arte, su importancia radica en su función portadora de valores indelebles, del espíritu que trasciende la pura deleitación. Está al servicio de la sociedad, un arte colectivo, realizado por y para todos. Como encontramos en el texto de Jesús Ndong: «Está ligado a la vida profunda de las comunidades agrarias y pastoriles, a la religión y a las técnicas. El arte es una técnica de aproximación o, mejor, aún, de identificación. Se trata de actuar sobre fuerzas superiores, de aproximárselas, identificándose con ellas por medio de gestos y de la palabra, del poema y de la música, de la danza y del canto, de la escultura y de la pintura”.

Me gustaría terminar esta exposición señalando que, en la actualidad, el *ekóo* está en fase de extinción como lo están el *nvet-oyeng*,

el *ndong- mba*, el *mokom*, el *omiás*, etc.

Sí que hay que reconocer que algunos jóvenes cantautores están transformando las canciones del ekóo, como Pichu Lazer.

Aprovechar esta ocasión para invitar al Centro Cultural de España en Bata y otras instituciones

que trabajan para el desarrollo de la cultura y el folklore de Guinea Ecuatorial, a organizar talleres de aprendizaje del ekóo (canto y baile), hacer talleres de percusión, pues el ekóo no está lejos del tango, la salsa, la rumba, etc. Todavía hay tiempo para salvarlo. —●

Bibliografía

- Bibang, J. (1987). *Curso de lengua fang*. Malabo: CCHG
Mandela, N. (2008). *Mis cuentos africanos*. Madrid: Siruela
Ndong, J. (1985). *Los Fán: cultura, sociedad y religión*. Madrid: ARTEGRAF

Informantes

Mbengsemekeng
Acacio Mba
Teresa Edeguedegue Esono

El matrimonio consuetudinario *ndowe*

Práxedes Rabat Makambo





El pueblo *ndowe* pertenece a la gran comunidad bantú del África Central, más concretamente al tronco etnolingüístico de los bantú nor-congoleses.

Procedentes del noreste del Camerún, alcanzaron las costas al norte de Kribi, siguiendo el curso de los ríos Sanaga y Lokondjé. Desde las costas camerunesas, alcanzaron las costas de Guinea Ecuatorial, al ser perseguidos por los *lityetyi* o *bakokos* de la zona de Edea. Una vez que alcanzaron el territorio ecuatoguineano, se instalaron a lo largo de las costas del Muni, desde Río Campo hasta la Bahía de Corisco. Al guardar muchas afinidades etnolingüísticas y culturales con los *ndowes* de Guinea

Ecuatorial, los *banoo*, *batanga*, *bakoko* y *douala* del Camerún, así como los *myene*, *orungu*, *galoa*, *bakele* y *shekianis* del Gabón, son considerados como pertenecientes a este gran grupo etnolingüístico *ndowe*.

El pueblo *ndowe* está compuesto por varios subgrupos étnicos, siendo los principales, y de norte a sur, los *buekó*, los *iyasa*, los *masekes*, los *önes*, los *moômas*, los *mogandas*, los *bomudis*, los *kombes*, los *pabukus* y los *bengas*.

Los *balengues* o *mólengues* pertenecen a este mismo tronco etnolingüístico, pero al haber seguido un proceso migratorio diferente al de los *ndowe* ancestrales, se consideran un grupo étnico aparte. No obstante, y pese haber alcanzado las costas ecuatoguineanas por rutas diferentes a los *ndowe* ancestrales —siguiendo el curso y afluentes de los ríos *Lölô*, *Ehyó* o *Wele* y del *Muni*—, actualmente conviven con los *ndowe* de *Mbini* en perfecta armonía y ni sus costumbres, sus prácticas rituales, su folklore o su arte culinario se difieren en gran medida del practicado por los *ndowe*.

La enumeración de los clanes de norte a sur es la siguiente: *bokuaba*,

bosae, bopànde, bongola, bokoy, bolovetye, boroy, bokombe, ndama, bongasome, bongasube, maraha, bondobo, bososo, bokoso, bole, bongapende, bomañinga, bobenda (moôma), bomanongó, bobendjé, bwaziele, bobonga, molikambé, bomolonda, bongagobi, yeback, yenso, yeton (baseke), kahendé, bomíwe, kahende, gabengue, bokongo (benga), elebà (bapukus), dinguilani, botàngui, dibolohongo (balengues), etc.

Las costumbres en relación al matrimonio tradicional *ndowe* son casi idénticas a las de los demás grupos étnicos bantú. Así, la estructura tradicional de las familias de esta etnia son estructuras clánicas patrilineales y el matrimonio endogámico en el seno del mismo clan no es admitido bajo ningún precepto, pues prevalece el tabú del incesto en el seno del clan *ndowe* como prohibitivo principal, so pena de tener una alta mortalidad perinatal o infantil y una descendencia malformada. Este prohibitivo se extiende hasta los clanes colaterales de los padres y abuelos; pues si yo soy bwaziele por parte paterna y bobendjé por parte materna, bajo ningún concepto puedo contraer

matrimonio en el seno de estos dos clanes. Además, si el padre de mi madre es del clan bomòlò y la madre de mi abuela es bobonga, tampoco puedo contraer matrimonio en estos dos clanes colaterales de mis abuelos maternos y paternos.

Muchas veces, y en función a las relaciones de parentesco establecidas entre los miembros de estos clanes, estos prohibitivos se extienden a los clanes colaterales de los bisabuelos, pues también en el clan matrilineal de mi bisabuela, los bobokó, al existir una gran relación de amistad que se ha arrastrado desde los nietos hasta los bisnietos, se impone el tabú del incesto para no romper los lazos del parentesco. Sin embargo, esos tabúes en el seno de los clanes colaterales en los bisabuelos suelen desaparecer cuando fallecen los abuelos y bisabuelos quienes mantienen vivos esos fuertes lazos de parentesco y amistad.

El tabú del incesto endogámico se extiende hasta la descendencia no biológica reconocida en el clan, si son hijos ilegítimos habidos en un matrimonio con dote. En muchas sociedades africanas, la dote constituye la garantía de la extensión

de las relaciones de parentesco en una familia clánica más allá de las evidencias biológicas, pues aquí entra el concepto sociológico africano de la familia social, basada en esa ficción biológica que la dote legitima equiparándola con la familia biológica. De hecho, los hijos adúlteros de matrimonios no disueltos, no son de los padres biológicos, sino de los padres y de las familias que en su día pagaron la dote, es lo que en *ndowé* se llama *mwa a ebôndà*, o hijo de la dote. Y esta práctica es muy conocida y practicada en varias sociedades bantúes, desde los zulú hasta los kilongo, los fang, los bisío, los bapunú, los bakota, los obamba del Gabón, etc.

De hecho, el hijo no biológico reconocido en un clan por derecho de la dote no puede contraer matrimonio con una hija biológica del mismo clan porque sería incurrir en un acto incestuoso.

Antiguamente y hasta bien entrada la colonización a principios del siglo XX, la sociedad tradicional *ndowe* reconocía y practicaba la poligamia, el levirato y el sororato como parte integrante de la tradición de estos pueblos. La poligamia es el

matrimonio de un hombre con varias mujeres. El levirato es el matrimonio entre una viuda con su cuñado, muerto el hermano mayor y esposo de ésta; mientras el sororato es el matrimonio de la hermana menor de la esposa fallecida, con el viudo, con el único propósito de perpetuar el matrimonio consuetudinario legitimado por la dote y mantener así la estabilidad del clan familiar, cuidar a los hijos propios y de la finada y evitar la dispersión de la descendencia de las referidas familias.

Hasta finales del siglo XIX, esta práctica era combinada con la de poseer esclavas serviles que en cualquier momento podían pasar a ser esposas. Fue muy utilizada en Corisco y otras zonas de las costas ecuatoguineanas del Muni, desde Río Campo hasta la bahía de Corisco y más allá de estas fronteras ecuatoguineanas. Fue en junio de 1889 que la práctica de la poligamia fue abolida por Decreto Colonial en Corisco y cuyo ámbito de aplicación se extendía a todo el territorio del Muni; sin embargo, su aplicación se hizo muy difícil porque eran costumbres arraigadas en las tradiciones de los *ndowe* desde tiempos ancestrales.

No obstante, en 1892, el rey benga Fernando Otimbo ya había abandonado la práctica de la poligamia, deshaciéndose de sus siete esposas y cuatro esclavas y adoptando la monogamia por insistencia de los misioneros católicos claretianos. Con este ejemplo, la campaña se hizo tan intensa que la comunidad *ndowe* en general fue abandonando gradualmente la práctica de la poligamia o *ivàlá*, de tal suerte que para los años 30 del siglo XX eran muy contados los casos de poligamia que se podían registrar en el seno de la comunidad *ndowe*.

Las prácticas del levirato y el sororato han desaparecido hoy en día, pues la alternativa que han adoptado las familias *ndowe* es que muerto el esposo, en el caso de la viuda que no logra devolver la dote y contrae segundas nupcias, los hijos habidos en esta segunda unión, son hijos legítimos del clan del primer matrimonio por el derecho que consagra la norma consuetudinaria de la dote sobre la viuda y su descendencia.

Fases del matrimonio consuetudinario *ndowe*

Hechas estas consideraciones previas, se puede considerar el matrimonio consuetudinario *ndowe* y *bantú* como un contrato social donde los representantes de los contrayentes deben tener en cuenta todos los considerandos arriba indicados a la hora de entablar el debate matrimonial para unir a los novios, pues todos estos aspectos suelen constituir impedimentos que implican largas negociaciones de indemnizaciones para superar los obstáculos al matrimonio tradicional.

En las tradiciones ancestrales *ndowe*, la elección de la novia se realizaba bien por el descubrimiento fortuito del novio a la novia, bien porque los padres del novio elegían una novia predilecta para el hijo en el seno de una familia amiga o de buena reputación y buenos modales. Esta segunda opción era la más frecuente, para evitar que el hijo se uniera en matrimonio con la hija de una familia de dudosa moralidad, malas costumbres y baja reputación. Por lo general, esa elección se llevaba a cabo entre familias conocidas y con

sólidos lazos de amistad.

En caso de que fuese el joven quien descubriera a la novia amada o deseada, este informaba a los padres y estos indagaban acerca de la familia de la hija y se investigaban durante un tiempo los modales de la prometida y de su familia.

Lo mismo ocurría con el novio. Si aparecía por sorpresa en la aldea de la novia, se le interrogaba de qué familia era y se investigaban los modales de la familia, si no eran conocidos por los progenitores de la novia. Mientras tanto y para ganar la confianza y simpatía de la familia de la novia, el futuro novio tenía que dedicar las mejores atenciones al suegro durante al menos seis meses, pescando y llevando pescado a los suegros, cazando y llevando las presas de la caza a los suegros, talando árboles y desboscando terrenos para practicar la agricultura; comprando tabaco y licores para el padre de la novia, haciendo regalos de telas africanas o palanganas a la suegra, a la novia y a las cuñadas y, en la medida de sus posibilidades, colaborando en construir techos de nipa y cocinas de calabó para la suegra. Es lo que antiguamente los

ndowe llamaban *bohôngö*, equivalente a los regalos prenupciales. Hoy se sigue practicando, pero con regalos y presentes de baja cuantía, exigidos en el momento de la presentación o boda tradicional, sobre todo si el novio no se ha portado caballerosamente, ofreciendo estos presentes a los suegros en el momento de sus visitas a los mismos.

El matrimonio tradicional *ndowe* se ha caracterizado por realizarse en tres etapas principales, que son:

1. *Roy*, que es equivalente a la presentación.
2. *Igumieh*, o petición formal de la mano de la novia.
3. *Ipèndiye*, o matrimonio con dote.

En la primera etapa del *roy* se lleva a cabo la presentación del pretendiente a la familia de la novia, los futuros suegros, y se desarrolla un acto sencillo en la intimidad familiar, donde el pretendiente se hace acompañar de sus padres, tutores y familiares más allegados para manifestar su deseo de formalizar la relación entre los novios. En este acto, el novio hace entrega de

escasos presentes para complacer a los suegros, consistentes en un par de botellas de licor, tipo coñac, tabaco en rama, dos cajas de cervezas, dos cajas de refrescos y según familias, un dinero efectivo que no supera los veinte mil francos CFA.

La segunda etapa o *igumieh*, que algunas veces se desliga de la anterior y en otras ocasiones se hace conjuntamente, consiste en venir a confirmar el acto de la petición de la mano de la novia a los suegros y fijar la fecha de la boda. Es en esta etapa cuando la familia de la novia presenta a la familia del novio una lista de obsequios y presentes que deben acompañar a la dote, como telas de popó, colchones para los suegros, infiernillos, juegos de ollas y platos, una red de pesca, nailones, etc., para presentarlos el día de la boda, así como el importe de la dote, que actualmente no supera los quinientos mil francos CFA.

Antiguamente, durante este acto la familia del novio se presentaba con dos cántaros o tinajas de topé y dos partidas de tabaco para su equitativa distribución entre los padres de la novia. En la actualidad, se ha sustituido el topé

por dos cajas de vino, dos botellas de licor tipo whisky y dos partidas de tabaco en rama más cincuenta mil francos CFA. No obstante, la norma para esta etapa consiste en que la cantidad de presentes, licores y alimentos a ofrecer a los suegros debe ser el doble de la de la primera etapa, aunque en función a la capacidad económica de la familia de los novios y de las ambiciones de la familia de la novia, estos presentes pueden incrementarse para demostrar el amor e interés del novio por su amada. Esta etapa suele concluirse con un baile folklórico, tipo *ivanga* o *mebongo*, para celebrar la noticia del anuncio de la boda al público, sobre todo si los novios llevaban largo tiempo conviviendo sin haber contraído matrimonio consuetudinario legal.

Una vez concluida esta segunda etapa, las dos familias proceden a celebrar sendas reuniones por separado para programar los actos, evaluar los gastos en función a las peticiones presentadas por parte de los suegros del novio y hacer las compras correspondientes. Al tratarse de un acto familiar, tradicional y consuetudinario africano, todos

los miembros de las dos familias tienen la obligación de apoyar económicamente y materialmente a los contrayentes, aportando sus contribuciones financieras para sufragar los gastos de la futura boda, ya que, si la familia del novio debe gastar en los presentes y en la dote, la familia de la novia gastará en los alimentos y regalos que debe llevar la novia a su futuro hogar.

Llegada la fecha programada para la boda —*ipèndiye dya mwadó (o ibà)*— y realizadas todas las compras por ambos lados, los actos suelen dar inicio poco después del mediodía. Según la hora fijada por los suegros, la familia del novio se presenta en avanzadilla hacia las 14 horas para iniciar con un *balele* en la entrada de la aldea o del hogar familiar de la novia, donde generalmente encontrarán una barrera de cuerdas, de hojas de nipa y fibras de bambú, señalando el primer obstáculo a cruzar. Este obstáculo se atraviesa solo tras pagar una multa por llegar tarde, o cuando algún yerno hubiese ofendido a algún familiar de la novia en los días precedentes.

Tras atravesar este primer obstáculo, la familia del novio sigue

con las danzas folklóricas, —el *mebongo*—, hasta que a las 20 o 21 horas se interrumpe el *balele* temporalmente para que los familiares de la novia ofrezcan una suculenta cena a los familiares del novio. En esta etapa de diversión y regocijo, suceden todo tipo de anécdotas, desde bebidas y comidas que se desvían por desconocidos y aventureros, nuevos noviazos, peleas, riñas, y sobre todo, se suele convertir en un lugar de encuentro de viejas amistades y conocidos. Durante todo este tiempo, el novio y la novia permanecen escondidos lejos del escenario de los *baleles* sin disfrutar del espectáculo; la novia es custodiada en una habitación junto a una corte de acompañantes compuesta de hermanas, tías, etc. Ningún varón, salvo los padres y hermanos, tiene acceso al aposento de la novia. Del mismo modo se mantiene al novio alejado del lugar de las celebraciones, pues generalmente debe permanecer a distancia acompañado por sus amigos, primos y familiares más allegados, en un lugar seguro y lejos de las miradas indiscretas.

Tras la cena, se prosigue con los *baleles*, alternando *mebongo* con *ivanga*, hasta la madrugada; ya hacia las cuatro de la mañana se interrumpe el baile para entrar en la fase del debate matrimonial entre los oradores representantes de ambos cónyuges.

Abierto el turno de debates, el representante de la novia pregunta al representante del novio el motivo de tanto baile y regocijo en el patio de su casa o en el recinto familiar. Tras la respuesta inicial, el representante del novio hará saber a su contrincante que está allí porque su hijo le habló de una doncella bella y de buenos modales que quiere desposar. Acto seguido, se pasa a revisar los pasos que ha dado el novio en relación a esta unión, si ya cumplió con la primera (*roy*) y la segunda fase (*igumieh*). Si no lo ha materializado, debe venir preparado para cumplir con dicha obligación antes de pasar a la etapa siguiente del compromiso matrimonial propiamente dicho (*ibà* o *ipèndiye*).

En esta etapa, se plantea el tema de los hijos habidos, si los hubiere, antes de formalizar el matrimonio consuetudinario, es decir, los

hijos habidos antes de la dote. Si los hubiere, la familia del novio debe abonar un monto para adquirir el derecho para dar nombre a los hijos, ya que este pago sí que hace que los hijos habidos antes del matrimonio sean legitimados y pasen a pertenecer al plan patrilíneo, y por consiguiente, el padre puede dar los nombres tradicionales a sus hijos.

También está el concepto de abonar por la sangre derramada por la madre al parir a cada hijo, esto se compensa con una tortuga por hijo habido. Y al suprimirse la captura de las tortugas, por cien mil francos CFA.

Una vez concluida esta etapa, se pasa a pedir los presentes solicitados por la familia de la novia, consistentes en ollas, platos, colchones, telas africanas o popó para las suegras, gorras, tarrayas, etc., y algunos exagerados piden y se les ofrecen máquinas de lavar, hornillos de gas, equipos de música, congeladores, etc., incluyendo mucha cantidad de bebida y alimentos no cocidos y por duplicado para la familia paterna y materna de la novia. Todo este conjunto de presentes se completa con la dote solicitada.

Antes de la introducción de la moneda occidental, además de los presentes solicitados por los suegros y familiares de la novia, la dote consistía en la entrega de unas sesenta piezas de metal de 1,5 metros de longitud llamadas *mabandja*, y que se utilizaban entonces como moneda de trueque para diferentes transacciones comerciales, pero sobre todo para dotear a las mujeres. Era el equivalente al *ekuele* de los fang. A estas monedas tradicionales se sumaban machetes, azadas y hachas de fabricación artesanal para utilizarlos en tareas agrícolas.

Cuando ya está entregada la dote y los presentes solicitados, lo cual suele coincidir con el amanecer del día siguiente, se invita a los novios a presentarse en el lugar de los actos y se pregunta a la novia si acepta que la familia reciba todos estos presentes, incluyendo la dote. Una vez que confirma su aceptación para que los suegros reciban estos presentes y la dote, lo cual suele despertar una gran emoción y griteríos en el seno de ambas familias, se invita a los novios a beber agua potable del mismo vaso, en señal de purificación de la unión matrimonial. Tras este

gesto, los ancianos y ancianas pasan a bendecir a los recién casados y se les aconseja, escupiéndoles agua potable en la cabeza y en la frente, en señal de bendición y de unión. Este acto suele realizarse con una gran carga emocional, porque los llantos y lágrimas por las anécdotas y los recuerdos pasados suelen estar en la memoria de los contrayentes y familiares allegados.

Una vez bendecidos, las hermanas del novio se encargan de sacar con celeridad a la novia del recinto matrimonial, simulando una especie de raptó de la novia, y es llevada no a la casa del novio, sino de la suegra o de una tía del novio, donde puede permanecer hasta treinta días sin salir al público y sin realizar actividad alguna, sólo comer y recibir los consejos de la suegra. El novio es el único varón que puede visitar a la novia en la alcoba nupcial, y por lo general esta sale de esa alcoba ya embarazada. Tras este acto, la familia de la novia ofrece regalos, enseres de la cocina a la recién casada y la entrega formalmente a la familia del esposo.

Mientras la novia es llevada a la alcoba nupcial expresamente

preparada para ella, los regalos y presentes solicitados al novio son repartidos por los suegros entre toda la familia de los padres de la novia, según lo solicitado por cada cual. El que pidió sombrero, se le da sombrero; el que pidió juego de ollas, se le da su juego de ollas, etc., y la dote se reparte según el criterio de los padres de la novia, pero generalmente entre los padres y hermanos de la novia, así como entre los familiares que más han colaborado en los preparativos de la boda. Otras veces, este importe de la dote se guarda como reserva que será utilizado por el hermano de la recién casada, para dotear a otra mujer en el seno de la familia de la recién casada.

Este gesto simboliza la antigua práctica de dotear a las mujeres con los metales de trueque *mabandja*, los cuales eran guardados, reservándolos para futuras dotes de los hermanos de las novias.

La salida de la novia de la alcoba es motivo de otro festejo llamado *ikudwa dya ubombi*. Llegado el día fijado para este acto, muy temprano se saca a la novia de la habitación donde hasta ahora ha permanecido. Es sentada en un banquete en

la parte trasera de la cocina, con los pies descalzos sobre sobre una piedra pesada que simbolizaba la permanencia estable en su matrimonio. Una mujer casada y virtuosa de la familia del novio es la encargada de bañar a la nuera, que luego va realizando una o todas las tareas y actividades que en su vida de esposa hará en el futuro: planta unas yucas, un plátano, una malanga y una estaca de caña de azúcar. La casada veterana la lleva después a la cocina y le entrega los alimentos e ingredientes que seguidamente cocina la novia. Y ya cocidos, los lleva al comedor para que esta primera comida guisada por ella sea consumida por los familiares más allegados y presentes en el acto.

Después de la actuación de todo tipo de danzas folklóricas diurnas (*mekuyo, mebongo*) y nocturnas (*ivanga, mebongo*), desde la víspera, y acabada la ceremonia alimenticia, se impone a la novia el nombre de algún miembro familiar del marido (hermana, prima, tía, etc.), nombre con el que desde entonces en adelante será llamada por todos los parientes del esposo, y que se impondrá a la primera hija que tenga esta unión matrimonial.

Tras este acto familiar, la mujer es conducida a su nuevo hogar marital y desde entonces ya puede actuar como esposa con plenos derechos en la nueva familia a la que entra a formar parte.

En caso de fallecimiento de la esposa, por derecho de dote, la mujer es enterrada en la aldea donde se casó y no en su aldea natal, porque pasa a formar parte del marido.

En caso de fallecimiento del marido, antiguamente, los sobrinos maternos o los hermanos menores del finado podían quedarse con la viuda, bajo su consentimiento. Posteriormente, las viudas dejaron de casarse con los cuñados; podían permanecer en la familia del esposo para cuidar a sus hijos, pero si mantuvieran otras relaciones amorosas y hubiese descendencia, los hijos no serían del padre biológico, sino de la familia que doteó.

Son obligaciones de los recién casados atender las necesidades de los suegros, en caso de presentarse alguna petición, así como el respeto escrupuloso a los suegros y suegras. De allí el refrán y acertijo *ndowe* que dice:

“¿Qué es algo muy pequeño que sin embargo no se puede atravesar? La pierna de la suegra”. —●



El matrimonio consuetudinario bubi

Adan Moule Bosin





El pueblo bubí distingue perfectamente el matrimonio del concubinato. Tanto el uno como el otro tenían sus propias leyes. Baste decir que, a excepción de las llamadas *bachilaari*, todos las jóvenes bubis entre 14 y 18 años habían de celebrar el rito del matrimonio, ya fuera con novio vivo o con un difunto. En este último caso tenía lugar al mismo tiempo el rito de la viudez. Se cortaban a la joven los cabellos y se ocultaban estos bajo una piedra en la playa, para que las olas del mar, símbolo de la región de los muertos, se lo llevaran. Después, se hacía recluir a la joven en una choza para llorar su viudez.

La joven viuda no tenía otra

opción que el concubinato, es decir, unirse por amor o conveniencia personal con el hombre que la solicitaba, con el acuerdo del esposo difunto y sin ceremonia especial ni compromisos familiares.

Por introducción de la poligamia, quizás en el siglo pasado, fueron muchos los hombres que se quedaron sin poder adquirir una esposa durante la vida, teniendo que adjudicársela después de muerto; de esta forma se extendió el concubinato y se rompió con ello la tradicional monogamia de los bubis. En efecto, antiguamente, y según las tradiciones, todos los bubis eran monógamos, a excepción de los jefes sacerdotes que adquirían una segunda mujer, ya mayor y de forma ritual, en la ceremonia de la consagración.

Una vez hechas estas salvedades a cerca de la diferencia entre el concubinato y el matrimonio en la cultura bubí, entraremos en detalle para desarrollar el tema que nos ocupa; pero hemos de señalarles que el matrimonio tradicional bubí se estructura en cuatro partes como explicaremos a continuación en nuestra exposición. Nuestra

investigación se centra en el proceso ritual del matrimonio de la cultura bubí, bien es que no pretenderemos explorar en esta ponencia, por el escaso tiempo del que disponemos, todo lo que es el mundo del casamiento consuetudinario bubí.

El matrimonio bubí comprendía el cruce de un linaje y un clan, y de los clanes entre sí. Según el pensamiento religioso bubí, los espíritus no podrían darles hijos sin antes haber hermanado la familia de la novia y la del que iba a ser su esposo. El matrimonio consistía por ello en la unión de dos familias o clanes, generalmente ya determinados según normas bastantes complicadas. En el aspecto ritual, que es ahora el que nos interesa, podemos distinguir en la celebración del matrimonio los cuatro momentos explicados a continuación.

La entrega de la novia

En un régimen acentualmente matrilineal como el bubí, no podía existir la “compra” de la mujer para el matrimonio, ya que esta y sus hijos nunca debían dejar de “pertener” al propio clan. En su lugar se daba el

acto ritual de la “entrega” de la joven a su futuro marido para los fines de la formación de la prole y también para su servicio, previo acuerdo de los jefes, y asimismo de los espíritus de los clanes respectivos.

En este acto de entrega, que en algunas partes se llama *enai*, consiste propiamente el matrimonio bubí; tanto es así que en el sur no recuerdan haber tenido antiguamente otra festividad, y de hecho, hoy día es difícil separar en los festejos públicos de las bodas lo que es genuinamente bubí y lo introducido por la colonización negra extranjera.

El acuerdo de los dos clanes, que ordinariamente estaba decidido antes de nacer los contrayentes, era mantenido en secreto siempre para la novia, y muchas veces también para el novio, antes del momento de la entrega. En el día convenido, los familiares del novio se presentaban en casa de los familiares de la novia para entregar una ofrenda ritual que sellara el contrato. Antiguamente, antes de 1900, en Moka consistía en dos *ruika*, una cabra, dos animales de roza y cantidad de vino de palma (topé) a discreción. Hoy, lo principal de la ofrenda es el *bojaka* o garrafón

de vino (normalmente suelen ser cuatro).

Durante esta reunión, los familiares de la novia, y entre ellos principalmente la *buairibo* (la madrina de la esposa), correspondían con una comida, al final de la cual hacían la presentación de la futura esposa ante el novio. La joven reaccionaba en estos momentos con tristeza, manifestando su dolor por tener que separarse de la familia. En algunos sitios la joven se escapaba al bosque, debiendo ir en su búsqueda los propios familiares para traerle de nuevo a casa. No obstante, la entrega oficial no se verificaba todavía hasta el día del convite ritual, aunque ya quedaban las familias comprometidas. El novio y sus parientes volvían a casa, y cualquier día recibían la noticia de que a su aldea se dirigía una comitiva formada por la novia y sus tías. Todo ello se verificaba con el menor ruido. El novio correspondía con una sencilla comida, y la novia quedaba ya en su aldea. En otros casos procedía la ocultación de la novia y la presentación ante el público del matrimonio.

La ocultación de la novia

El padre Aymemi habla de una clausura de la novia como si fuera un reto de transición, pero más bien se trataba de esconder a la novia de modo que ninguno del público supiera dónde se hallaba.

En el alma de la novia permanecía todavía el dolor de la separación de su propia familia, y se temía que se volviera a ella si se la dejaba libre. Pero esto tenía solo un sentido ritual. El tiempo de reclusión, que podía prolongarse desde un mes hasta medio año, servía para probar la fecundidad de la mujer en ese silencio que exigen siempre los espíritus para sus obras. A su vez, se aprovechaba para la preparación de los festejos de la boda pública, es decir, de la presentación ante el público del éxito de un matrimonio ya realizado y consumado. Para ello, el esposo había de acopiar ingente cantidad de carne de caza y de vino de palma (topé), que al ofrecerlo en el día de la boda pública, sirviera para siempre de recuerdo prestigioso para su familia. Por su parte, la esposa se preparaba teniendo por

ideal la presentación ante el público de su hermosura, dedicándose para ello casi exclusivamente a comer y a continuos masajes y unturas con *ndola-tola* y aceite de palma.

Presentación del matrimonio ante el público

El compromiso matrimonial adquiría nueva fuerza y quedaba sellado de forma definitiva en su presentación ante el público. El compromiso ritual, es decir, acompañado de una comida entre las partes, era algo muy serio entre los bubis, un enlace con los espíritus y con los hombres para la vida o para la muerte. De ahí que la formalidad del matrimonio bubi, revestido de esta sacralidad, llamara muy pronto la atención de todos los escritores.

Los terribles castigos ocasionados por un adulterio, inflingido tanto por los hombres como por los espíritus, que ocasionaban a veces la ruina de todo el clan del culpable, tenía su fundamento en este ritual: en la comida y en la sangre del sacrificio realizado el día del matrimonio. Por esto, parece que no todos se

atreían a hacer esta ceremonia, comprometiéndose de por vida a las iras de toda la tribu.

La presentación solemne se desarrolla del modo siguiente: por la mañana, la *buairibo*, acompañada de una corte de amigas de la esposa y con la intervención además de una comparsa de jóvenes, la sacaban de su encierro y la presentaban ante el público, adornada con las mejores galas del arte bubi. Lentamente daban una vuelta alrededor de la plaza situada delante de la aldea del esposo, donde tendrían lugar los festejos. La esposa recibía el homenaje de todos los presentes, que la consideraban en estos momentos como el ser femenino sagrado de quien depende la continuación de la vida. El cortejo se dirigía a las puertas de la casa nupcial, y aquí era recibida por el esposo y por los mayores del clan. Los dos cónyuges tomaban asiento para presidir una larga ceremonia que se prolongaba hasta la mañana siguiente.

Entre las danzas propias de este día, que forman un grupo interesante en el folklore bubi, pasaban ante los cónyuges los hombres mayores y grupos de jóvenes ofreciendo

sus regalos, y al mismo tiempo exhortando y aconsejando a cumplir fielmente los compromisos contraídos. No hay que olvidar la importancia para el bubi de la fuerza de la palabra. Iniciaba este rito la *buairibo*, la cual ofrecía primeramente un poco de agua traída de la capilla de los espíritus del *karichobo* con la idea de transmitir la bendición y fecundidad de su familia. Bebía ella primero del recipiente y la entregaba a la esposa diciendo: «Hija, mi corazón está bien contigo; te traigo esta agua que yo bebo primero y que viene del espíritu.» De ella bebía la esposa y daba de beber también al esposo. De igual modo, la *buairibo* ofrecía a su “hija” un fruto amargo y agradable a la vez, el *lochiké*, símbolo de la fecundidad, también dulce y penosa a la vez; y la hija, partiéndolo en dos, entregaba la mitad a su esposo.

Por su lado, el clan del esposo colocaba sobre la cabeza de este un sombrero nupcial para este día, con la siguiente frase ritual: «*Nko biso ele buta, e boobe, e itojirichi botulo o bosuuo*». «Te pongo este sombrero, para que no sufras insolación en tu cabeza». El sombrero constituía el

símbolo del trabajo que el esposo habría que efectuar para su familia. Más tarde, si los hijos no querían obedecerle, el padre podía enseñar este sombrero increpando: «Mirad, hijos, el sombrero de mi matrimonio. ¡A trabajar y obedecer!». Sobre el ala ancha de este sombrero los hombres colocaban sus regalos de dinero, como prueba de que no faltaría ayuda en sus trabajos, y asimismo con la idea de comprometer al esposo a ser un hombre trabajador.

Entre los donativos ofrecidos por las mujeres destacaban los fajos de leña, en tal cantidad que la recién casada disponía con frecuencia de ella para varios años. La leña incluía también cierto rito de bendición y de otorgar fecundidad. Cuidadosamente, había de ser acumulada en la cocina, antes del convite ritual. Y lo iniciaba la *buairibo* con estas palabras: «Yo he puesto el primer leño de tu leñera, que sobre él vengan los demás», como diciendo que la casada había de continuar el proceso de multiplicación de la familia, todo lo cual se desarrollaba de modo muy festivo y alegre por parte de las mujeres.

El convite ritual

Existía un ágape íntimo dentro de la casa nupcial y otro para el público: ambos encerraban el sentido ritual de unir a los espíritus de los dos clanes y a los dos esposos, como condición necesaria para tener descendencia.

La casa nupcial era inaugurada con el sacrificio de un cordero; sus entrañas eran quemadas en el fuego sagrado y la carne descuartizada se asaba también con la sangre de la víctima. Durante este proceso, el jefe del clan del esposo imponía sobre ellos las manos y los bendecía pronunciando estas palabras: «Daréis a luz muchos hijos, el demonio maléfico no os conocerá, viviréis sin contendas...», etc. Terminado este ágape, daba comienzo el del pueblo, consumido en la plaza al aire libre como en las romerías de los espíritus. El convite era de gran trascendencia; por esto, el jefe de la familia del esposo decía al principio: «*Lo boyé lo bonná, chue caleiri: lolo y kolo oráereo. E Rupé, elobamm barikue a arikue a lo tue jile toa lojori.*», que significa: «Hombres y mujeres, prestadme atención: aquí está nuestro convite. Oh Dios, que

todas las transgresiones de los prohibidos y todo lo malo que se haya dicho queden absueltos.»

Después de escupir cada uno, se ofrecía primeramente vino a la *buairibo* y a los espíritus del clan de la esposa; luego a los del esposo. A ello seguía el banquete, y por fin las danzas durante toda la noche conforme al vino que corriese. —●

Los jefes y reyes bubis

—
José Francisco Eteo Sorizo
—



La diversidad lingüística es uno de los mayores legados culturales de la humanidad; sin embargo, este valor está amenazado con la desaparición anual de un gran número de lenguas, sobre todo las lenguas maternas, llevándose el patrimonio cultural e intelectual inherentes. En este contexto, se entiende por lengua materna la que se adquiere en el entorno familiar, en casa, a través de los padres, abuelos, hermanos o tutores.

Ante esta realidad, en la Conferencia General de la UNESCO celebrada en Bangladesh en 1999, se aprobó la iniciativa de declarar el 21 de febrero Día Internacional de la Lengua Materna. Desde el año 2000,

esta celebración se ha adoptado en todo el mundo, con el objetivo de preservar la diversidad lingüística y cultural de los pueblos, promoviendo la tolerancia y respeto a los demás.

El bubi es una de las lenguas recogidas en la clasificación de idiomas en peligro de extinción. Por ello, hace años que, en torno al 21 de febrero, la asociación cultural *EVÖBĒ* organiza actividades de lectura, escritura, música, baile, conferencias, investigación, artesanía y gastronomía, para promover la conservación de la lengua y la cultura bubis.

En el año 2019, el Día Internacional de la Lengua Materna se ha celebrado en el poblado de Bososo. El programa de actividades recogía una ponencia sobre las dinastías bubis, trabajo que se encargó al profesor José Francisco Eteo Soriso, quien recopiló los datos bibliográficos sobre el tema; y a Donato Muatetema, maestro del Colegio Nacional de Moka, que recabó la información oral concerniente a los reyes bubis. El resultado del trabajo realizado, a su vez, sirvió de base para la sesión del 10 de abril del Laboratorio de Recursos Orales

del Centro Cultural de España en Malabo.

Los bubis y la isla de Bioko

Los bubis son la población autóctona de la isla de Bioko. Llamaron a la isla *Etula a Mahobuavioko*, nombre del más grande de los espíritus de la isla, Mahobuavioko, al que hasta hoy se sigue honrando en Moka con la fiesta conocida como *elo á Mahobuavioko* (día de Mahobuavioko). A este gran espíritu se atribuía la potestad de estar en contacto directo con el rey para transmitirle mensajes sobre el control de la sociedad. El rey, por su parte, tenía el deber de transmitir estos mensajes a todos los sacerdotes para que estos, a su vez, los transmitieran a la población.

El rey, conocido en bubi como *mojiaaarichuku* o *kuri*, era la máxima autoridad política de los bubis. Para ser rey, era requisito indispensable pertenecer a una dinastía real y ser reconocido.

Cada poblado o comarca tenía un jefe, cuya autoridad debía ser reconocida por el rey; y durante el

ejercicio de su poder, tenían la obligación de tributar al rey las primicias de su cosecha. El rey las enviaba al sumo sacerdote (*aaba*), máxima autoridad religiosa bubi, quien las ofrecía a Dios (*Rúppé*) para que el jefe recibiera sus bendiciones.

La autoridad del rey se extendía por toda la isla; de hecho, cuando surgía algún conflicto en algún lugar o las circunstancias lo exigían, el rey se reunía con los demás jefes y sacerdotes en Moka para dirimir el conflicto.

La organización social bubi

Para comprender cómo surgen, se desarrollan y funcionan las jefaturas bubis, es fundamental comprender y analizar la estructura social bubi, que se sostiene sobre los pilares de los clanes paternos o patriclanes.

En este sentido, es necesario saber que la organización tradicional bubi se articula en torno a dos grupos de filiación: el clan materno (matriclán) o *karichobo* y el clan paterno (patriclán) o *lòkká*. La descendencia

bubi hereda ambos clanes. También es importante saber que, tanto el *karichobo* como el *lòkká*, tienen un espíritu venerado como protector y fundador del clan.

En el clan paterno el elemento espiritual es el *böhulá*: la fuerza o energía de origen sagrado que se transmite a todos los descendientes del clan. Esta energía o *böhulá* emana del espíritu fundador del clan paterno, que pertenece a la categoría de espíritus *bötéribbo* o espíritus de la creación. Se transmite por la línea paterna, vía transmisora de los poderes espirituales de generación en generación. Por su parte, en el clan materno (*karichobo*) los poderes se transmiten por vía materna.

Los clanes bubis son exógamos y segmentados en linajes. Tanto los *lòkká* como los *karichobo* están regidos por un jefe, el *bötúkkú*, que es la persona de mayor edad del clan. De esta forma, mientras que en el patriclan la jefatura (*batúkuari*) corresponde únicamente al *bötúkkú*, en el clan materno este la comparte con la mujer de mayor edad. Esta es la esencia de la estructura y poder de la sociedad bubí.

Los patriclanes se dividen en diferentes grupos de rango social, lo que evidencia la existencia en el pasado de una jerarquización social interna en la estructurada del clan. Este hecho también es evidenciado por los nombres en estos patriclanes; por lo general, hacían referencia a oficios como pescadores o cazadores, o estaban asociados a funciones rituales como la apertura o la clausura de ceremonias, la curación de enfermedades o la entronización de los jefes. En otros casos aludían explícitamente a la organización social y jerárquica, como “propietarios de la tierra”, “siervos de los jefes” o “miembros de la monarquía”. Este vínculo, con mayor o menor grado, todavía se sigue conservando en ciertas funciones asociadas a determinados clanes. Esto resulta especialmente revelador para comprender la organización sociopolítica y religiosa de la sociedad bubí del pasado.

Dinastías reales y principales reyes bubis

Lo que se sabe sobre el origen de las jefaturas bubis proviene de

leyendas o historias de los descendientes de sus respectivos clanes, donde habitualmente se entremezcla lo mítico con acontecimientos históricos. Este aspecto muestra que antiguamente existía una cierta autonomía en el ámbito de las jefaturas de los diferentes clanes.

En la sociedad bubí, la sucesión a las jefaturas era patrilineal y por orden de primogenitura entre los varones, pero la herencia era matrilineal; de ahí que el hombre dejara la herencia a los sobrinos matrilineales para mantener la propiedad dentro del matriclán; sin embargo, en la sucesión al trono de la monarquía y al cargo de *aaba*, también debían tenerse en cuenta los vínculos espirituales familiares aludidos sobre la organización social; es decir, para acceder al trono real o al *aaba*, además de ser el varón de mayor edad entre los candidatos, su padre legal —el esposo ritual de su madre—, y no su padre biológico, debía pertenecer al clan (*lòkká*) real. En el caso del rey, además, la madre también debía pertenecer al clan real. La vinculación entre ambos clanes se manifestaba en el acto de coronación del rey, pues solo el *aaba* tenía la potestad

de coronar al rey y viceversa.

En general, antiguamente la comunicación entre los poblados era muy difícil, debido a la accidentada orografía de la isla. Esta circunstancia dificultaba el entendimiento entre los pueblos. Las escasas comunicaciones que se establecían eran principalmente por razones comerciales de intercambio de aceite de palma con otros productos. Además, eran frecuentes las luchas internas entre los grupos por disputa de tierras, cuando unos consideraban que sus espacios habían sido ocupados por otros. Esta situación persistió hasta mediados del siglo XIX. Sin embargo, en medio de este clima de tensión y dispersión, ante la inminente irrupción colonial, en este periodo se consiguió promover una reunión de veintiocho jefes de clanes en la que se llegó a dos acuerdos: el fin de las luchas en la isla y el establecimiento de la figura de un Gran Jefe (*Bötúkkú Bótè*) con jurisdicción en toda la isla, figura que recaería en uno de los clanes dominantes de Moka.

Del mismo modo, en el proceso de concentración de los asentamientos llevados a cabo por los misioneros en el contexto de la

evangelización y colonización de la isla, los grupos de filiación paterna se vieron obligados a realizar una serie de fusiones entre los patriclanes de las jerarquías entonces dominantes, con el fin de constituir la nueva estructura de poder de los asentamientos refundidos, los poblados actuales de la isla.

De esta forma surgieron tanto los linajes de los jefes tradicionales de los poblados, como las dinastías reales bubis, ambos constituidos por el grupo de familias que comparte el poder, legándolo de generación en generación. Existe constancia de varias dinastías, entre las que destacan las señaladas a continuación.

Las dinastías Vamuuma y Vapolo, que perdieron el estatus real debido a la transgresión de los preceptos sobre alianzas matrimoniales fuera de los límites que le otorgan el derecho de pertenecer al linaje real. A esas dinastías pertenecieron los reyes Molambo, que se estima reinó de 1700 a 1760; Lorite, de 1760 a 1810; y Lopoha, de 1810 a 1843.

La dinastía Vahitaari, también conocida como Varilaroote, coincide con el periodo inicial de la

colonización, debía su poder a la casa de los *Vahitaari va Rimelaka*, quienes a su vez lo habían recibido de los *Vahitaari va Mosolo* o *Riseeta*. Se cuenta que los *Varilaroote* reinaron desde el Valle de Moka hasta los confines de la isla, con poder y autoridad incuestionables.

Entre los monarcas de esta dinastía destacan Moadjavita, quien reinó entre 1842 y 1860, y su sucesor Sepaoko, que gobernó entre 1860 y 1875. Inmediatamente después de su muerte, Mokata, también conocido con el nombre de Parohoto Mevulo Ekaloesebe, fue coronado rey. A Mokata se le conoce por su oposición a la presencia colonial. Fue asistido por personajes opuestos a la ocupación colonial de la isla, entre ellas su lugarteniente Esasi Ebuera, acérrimo enemigo de los colonizadores y los misioneros claretianos.

A partir de 1875, bajo el mandato del rey de Moka, Möókáta, de la localidad de Ribëttí en zona de Ömbóri, se logró la unificación de los clanes de la isla. Este reinado coincide con el periodo de apogeo de la monarquía y la centralización del poder bubi en un solo *kuri*, reconocido como rey supremo gracias

a su oposición a los colonos y a negarse a establecer acuerdos con los europeos. Moka tuvo dos hijos: Malabo Löpélo Mëlaka y Bioko. Según la tradición, a su muerte en 1899, el primogénito Malabo debía sucederle en el trono; pero al parecer el pueblo bubí propuso coronar al menor, Bioko, debido al carácter débil y tolerante de Malabo con los europeos. Mientras se dirimía ese conflicto sucesorio, Esasi Ebuera, lugarteniente de Moka, se erigió como rey en octubre de 1899.

Esasi era natural del poblado mokense de Maiye y caracterizado por ser un hombre poderoso. Se dice que realmente no pertenecía a la realeza de Riviri, pero era de la clase noble de su poblado, lo que le permitió usurpar el trono que correspondía a Malabo.

Como anti blanco, Esasi Ebuera no permitió ningún contacto con los colonos. Creó varias milicias para enfrentarse a la ocupación de la isla por los europeos, pero finalmente fue derrotado en 1904 y sus adversarios lo enterraron en el antiguo cementerio de Clarence City, en el lugar donde hoy en día está la emisora de Radio Malabo.

Tras la muerte de Esasi, correspondía a Malabo asumir el cargo de rey; pero en él coincidían dos personalidades incompatibles, la de rey y la de sumo sacerdote o *aaba*. Después de consultar a los espíritus sobre cuál de los dos cargos debía ocupar, resultó que le correspondía el de monarca, cediendo el puesto de *aaba* a Sañaba. Así, en 1906, Malabo, también conocido como Onme Sohoko, Evoidje Sohoko, fue coronado rey.

En lo social, antes de su coronación, Malabo residió temporalmente en el poblado de Voobe, donde realizó muchas obras sociales por las cuales mereció el calificativo de hombre bueno; respetado y admirado por todos. En lo político, a diferencia de sus predecesores, Malabo fue un monarca moderado. Se entendió con todos los jefes de la isla y estableció una cordial amistad con los colonos, que irrumpieron en la isla como nunca antes había ocurrido.

A Malabo se atribuye el convencer al pueblo y antepasados bubis sobre la concentración de todos los poblados en Moka en el año 1928. También con él la casa real bubí se

dividió en dos, la de Riviri o Moka Malabo y la de Ririo o Moka Bioko, con el objeto de descentralizar el poder.

Malabo falleció en el año 1936. Le sucedió el rey Bioko, también llamado Wosara o Nme Kobba. Era un hombre enérgico, perteneciente al linaje *muadaari chuku*. Fue coronado por su predecesor el rey Malabo, con quien mantenía una relación cordial que llevó a que, antes de su fallecimiento, el monarca le cediese parte de su poder. Aunque Bioko no era partidario de la acogida de los colonizadores, fue poco a poco moderándose con los consejos de Malabo. Una de las peculiaridades atribuidas a este rey es la de ser un gran luchador en defensa de su pueblo. Bioko murió el 31 de diciembre de 1944.

A Bioko le sucedió Alovari, quien reinó entre 1937 y 1942. Fue coronado por su predecesor el rey Bioko, destacado por ser un gran trabajador, propietario de muchas fincas de ñame y por mantener excelentes relaciones con los colonos.

Tras la muerte de Alovari, subió al trono el rey Votaajolo, miembro de la Cooperativa de Agricultores

del Valle de Moka y promotor de la organización agrícola de la región, en beneficio de la población.

Después de Alovaari, el trono de Riviri fue ocupado por el rey Orichi, conocido con el nombre de Onmma Visolo, quien gobernó entre 1943 y 1952. Era un rey moderado, caracterizado por su talante de paz y acercamiento a los europeos. La elaboración del primer plano de urbanización del Valle de Moka data del periodo de su mandato.

Durante el reinado de los tres últimos monarcas, el poder de la monarquía fue decreciendo. Tanto la modernidad, como el interés colonial por eliminar esta estructura de poder, aceleraron su debilitamiento. Los últimos reyes Vahitaari vieron cómo los colonos fueron ocupando toda la isla. A pesar de su incansable lucha por evitar la ocupación colonial, los reyes no consiguieron frenar sus devastadoras actuaciones.

Actualmente, la dinastía Vahitaari ha desaparecido. La causa se atribuye a la transgresión de las normas de transferencia del poder en el seno del linaje. Sin embargo, hay quienes consideran que esta no

ha debido ser la verdadera causa, sino que debió ser por otras circunstancias aún desconocidas. El último superviviente del clan de los Vahitaari fue Lasakero o Soha, hermana menor del rey Malabo, fallecida en el año 1996.

Con la desaparición de los Vahitaari, terminaron los reyes y las instituciones que sustentaban el poder monárquico bubí; sin embargo, la autoridad política y administrativa sigue ejerciéndose en el orden suce-

sorio. De esta forma se asegura la continuidad de la estirpe real bubí.

Desde los años sesenta, han accedido al trono varios miembros de la familia real a quienes no les correspondía ocupar el trono. Entre ellos, en Riviri están Don Francisco Malabo, hijo del Rey Malabo con su mujer de Voobe, Don Luís Orechi y Don Remigio Silochi, el actual ocupante del trono; y en Ririo Don Ramón Bioko y Don Basilio Eria, el actual ocupante del trono. —●

Bibliografía

- Abad, A. (1913). Breves apuntes sobre los habitantes de Fernando Poo. *La Guinea española*
- Alarcón, J. (1848). *Memoria de la isla de Fernando Poo*. Madrid: Tomás Aguado
- Aranzadi, J. (2009). Bubis o böchoböcho. *Palabras*, 1, 1-10
- Aymení, A. (1942). *Los bubis en Fernando Poo*. Madrid: Galo Sáez
- Bonelli, J. (1934). *Un año viviendo entre los bubí*. Madrid: Galo Sáez
- García, M. D. (2008) El comienzo de la masacre colonial del pueblo Bubi de la Isla de Fernando Poo. La muerte del Bötúkkú Sás, 1904. En J. Martí y Y. Aixelá (Eds.), *Estudios africanos: historia, oralidad y cultura* (pp. 7-26). CEIBA
- Fernández, N. (2009). Jefaturas y reinados bubis durante el periodo colonial. En J. Aranzadi (Ed.), *I Jornadas de Antropología de Guinea Ecuatorial* (pp. 181-214). Madrid: UNED
- Jiménez, A. (2008). Los orígenes del pueblo bubí. En *Jornadas de Antropología de Guinea Ecuatorial*. Malabo y Bata: UNED
- Juanola, J. (1896). *Costumbres de los bubí*. Madrid: Iris de paz
- Martín del Molino, A. (1993). *Los bubis. Ritos y creencias*. Madrid: Labrys
- Tessmann G. (2008). *Los bubis de Fernando Poo*. Madrid: Sial/Casa África

Gastronomía annobonesa

Juan Estrada Ballovera

Con la colaboración de Winnifreda Rubio





«La diversidad de los platos es patrimonio cultural de la gastronomía annobonesa.»

Hablar de la gastronomía de Palea es abordar la primera fuente de seguridad humana que para cualquier *ngue d`ámbô*, o gentilicio annobonés, pasa a ser algo sagrado que no siempre se toma a pecho si partimos desde el principio de «trabajar para comer», Esto quiere decir que: «quien no trabaja, que tampoco coma».

De allí, la recomendación esta de los/as sabios/as y mayores del pueblo d`Ámbô que dice: «*Jôsxhi bo qwm pêchípabó, se ba qwbó palájahsxanu*» y cuya traducción más directa lleva a afirmar que: «irás a la tumba con lo

que llevas en el vientre».

Un llamamiento a ingerir alimento sano, como fruto del buen trabajo y cosecha de procedencia segura.

En el *Ámbô* de ayer, estaba terminantemente prohibido comer lo ajeno, es decir, todo alimento que procediera de finca ajena; todo tubérculo a extraer del suelo debiera ser de una finca heredada y trabajada o con consentimiento del propietario/a de la finca... caso contrario era motivo para llevar ante consejo de ancianos/as a quien así lo hiciera. Era en aquellos tiempos una forma para regular la convivencia y que cada uno pudiera vivir de su trabajo.

Las consecuencias de ingerir alimento robado era que se te formaría una especie de ruido, diarrea o malestar permanente llamado *polojong* (que otros interpretan como hechizo), que daría lugar a entender que en esta familia o aquella persona ha tomado alimento mal adquirido.

¿Cuáles son los orígenes de los diferentes platos de Palea?

Salirnos al paso para presentar al mundo el panel del enriquecido patrimonio gastronómico de la isla de Palea, es con prudencia, humildad y orgullo, poner al dominio público la riqueza que nos aporta la diversidad existente en la unidad de un pueblo. Un pueblo fundado por mujeres y hombres ansiosos de alcanzar la libertad, rompiendo las cadenas en las bodegas de embarcaciones con destino al mercado triangular, donde nadaron a tierra firme y, aun desconcertados, se dispusieron a iniciar una nueva vida. Una vida nueva en la que todos los integrantes auto liberados hacen la puesta en común de sus diferencias para hacerse ricos los unos a los otros en el nuevo entorno donde inician la nueva vida.

A lo largo de los tiempos, el hombre y la mujer *ámbô* venían creciendo como todo pueblo con este afán de hacer lo mejor, hasta que el paso de los tiempos ha hecho posible que el hoy y aquí de nuestra historia, el conjunto de la

gastronomía *d'Ámbô*, resulte ser todo un manjar en cualquier paladar, porque esta gente diversa vendría a conformar el denominado por los *ngued'ámbô* como *jászwguszug* (el cocido de tubérculos variados en una olla) y el *fádopè loshô* o «verduras de relevo».

No podemos hablar de la gastronomía *d'Ámbô* sin mencionar un dato que marca la historia reciente de Guinea Ecuatorial; y es que el presidente anterior, Macías Nguema, declaró oficialmente el *pasxhójô* como pan oficial de la República de Guinea Ecuatorial durante varios años, por la condición higiénica en que se elabora sin fermentar la yuca, porque se puede tomar como pan con cualquier leche, porque se puede acompañar con todos los cocidos, y finalmente por su apariencia y parecido con el pan blanco. Esto ha permitido a gran parte de guineanos/as conocer al *pasxhójô* como pagalu en alusión al sobrenombre del profeta Ngusalhu Manábiszga; nombre con el que Macías denominó la isla; muchos/as guineanos/as también conocen el *pasxhójô* como «daño». Esta orden presidencial permitió que

muchas mujeres y pocos hombres de otros grupos étnicos, supieran desenvolverse en sus fogones, haciendo el *pasxhójo* para no comprar de las mujeres annobonesas, que sí dominaban el mercado de suministro del pan nacional aquel entonces, cuando escaseaba la harina de trigo proveniente de España.

Proceso de recolección de los tubérculos para elaborar los platos de Annobón

Si hablamos de alimentos, y la tierra madre *Ámbô* obliga a sus hijos e hijas a trabajar duro y cosechar cuanto da el fruto de su esfuerzo, hay como en todas partes, personas que pasan de estas normas de sociedad y adquieren conductas que cambian la historia de los últimos tiempos de *Ámbô* con actitudes como meterse en cualquier finca, hacerse con lo que se quiera, o los hombres que sin su permiso les zarpan el cayuco al mar, y tras faenar para alimentar a su familia, se lo abandonan encallado en otras playas o poblados...

Por preferencia histórica, las mujeres son quienes más se han dedicado al cultivo de plantaciones en las fincas de Palea, así como a su recolección, mientras los hombres se dedican más a la pesca nocturna, diurna y submarina, y a menudo acompañando a las mujeres durante los tiempos de poblado, o en los transportes vía marítima, mediante nuestras embarcaciones hechas a base de los troncos de ceiba.

Pautas de preparación de los platos de Palea

Preparar los platos culinarios de Palea exige:

- La recolección de alimentos: vencido el tiempo del esfuerzo y plantación, así como la bendición de la madre naturaleza, los alimentos se recogen en las fincas, excavando la tierra con el *fájamole*, una herramienta creada a tal fin, cortando de los platanos con el machete, transportando a casa los plátanos.
- La conservación de los alimentos mediante diferentes técnicas como el salazón, el ahumado, el cocido, la fritura, etc.

- La elaboración de los platos de *Ámbô*: la elaboración de los platos annoboneses requiere mucha dedicación para sacar buena tajada de los mismos, y a lo largo de esta conferencia podrán experimentar el trabajo duro que han llevado a cabo las verdaderas protagonistas de este panel.

Recolección de los alimentos

Algunas de las herramientas más habituales para la recolección de alimentos son el *fájamole*, una especie de daga con mango de madera y punta de metal fundido con la que se excava la tierra para arrancar alimentos; el ojal, sostenido por el *íkil*, una cesta típica de Palea que se usa para cargar herramientas, alimentos, tubérculos... y que tiene otras utilidades, como la recogida de langostas y barbos en los ríos, recipiente para guardar otros enseres, etc.; el machete, utilizado frecuentemente para el corte de bananas y platanares, leñas y otras faenas como la limpieza de las fincas; o el *púkul*, un coco seco vaciado

para almacenar bebidas.

Respecto a los procesos de recolección de alimentos, destaca la embarcación de alimentos desde los poblados a la ciudad de Palea como forma de transportar los víveres recogidos en las fincas, con el fin de hacerlos llegar a la ciudad para el sustento de la familia por medio del cayuco, agilizado por el viento sobre vela, al mando de un marinero.

Conservación de los alimentos

Los métodos de conservación tradicionales más extendidos son el *pisxhi jaladu* o salazón de pescado, el *pisxhi fumadu* o pescado ahumado sobre el *páfumel*, el pescado hervido, atado con cuerdas de banana y ahumado sobre el *páfumel*, o el pescado frito: trozos de pescado ya limpio arrojados al aceite bien caliente y condimentado.

Se conoce históricamente que los annoboneses, con sus barcos fabricados a base de troncos de ceibas, se han sabido adaptar a su entorno marítimo, el alta mar y sus costas, así como el fondo

marino. Por tanto conocieron la sal formada en las piedras de las costas desde tiempos remotos, a la que denominaron *ádosalu*; y cuando esta escaseaba por las bravura de las olas... el intercambio de alimentos y frutas como la aguada, bananas, piñas y demás, con los barcos pesqueros que merodean a menudo nuestras aguas, pudo paliar estas carencias.

Otra forma de conservarlos en el caso de no poseer fuego, es dejar los alimentos como el *mbol* sobre una *ngabelha* o palangana, sobre los tejados de *jambaábhu* o techo de paja, o en su defecto techos de chapas expuestos siempre al sol, para que el calentamiento constante permita una conservación más duradera y sostenible del alimento.

Hoy, con los frigoríficos y portátiles en Palea ya podemos conservarlos de otra forma y enviarlos a Malabo o a Bata, pero en el caso de los pulpos congelados, pierde su gusto original, quedándose más blando a la boca y por tanto, con un sabor diferente al del pulpo duro originario de *Ámbô*.

Sin embargo, todavía se utilizan algunos de los instrumentos

tradicionales, como por ejemplo:

- El *páfumel*: una especie de altar o secadero hecho con varitas de arbustos, colocado generalmente sobre los fogones donde se disponen los alimentos ya cocidos y cubiertos de hojas de bananas. Al calor del humo suave de los carbones de leña, los alimentos pueden estar allí toda la noche y días sin gastar, hasta que se termine de consumir o será alimento para otros animales. Un especie de bandeja con termostato que regula la temperatura del alimento allí depositado.
- El *tabadangú*: una especie de raqueta trenzada con cuerdas de malangas, otras veces con cuerdas sacadas del dorsal de las ramas de palmeras con las que a menudo fabricamos el pil y el ojal. En las casas se coloca en lugares como el salón o las cocinas atada mediante una cuerda a una de las correas sobre las que descansan las pajas o las chapas.
- El *jobofugang* (horno de cocción y conservación): en el *Ámbô* de ayer no conocimos

el levantar por la mañana y tomar la leche, el pan, chocolate..., sino rehacer el fuego suave y proceder a calentar el *opedájafénda* y tomarlo como la primera comida. El calentamiento de la salsa anterior, una comida repetida que para los/as mayores de la casa representa una comida segura que puede sostener a los/as chicos/as; es decir, el buen desayuno, hasta la siguiente comida del día que es el *jászwguszweg*.

Preparación de los platos más típicos

A continuación, la receta de los platos que probaremos en la degustación que sigue a la conferencia. Un entrante, dos primeros platos con acompañante, bebida y postre.

Pika pika de pulpo y bilolá

1. Hervimos el pulpo entero durante 20 minutos y echamos el líquido violeta (la tinta).
2. Cortamos el pulpo en pequeños trozos.
3. Ponemos una olla al fuego con medio vaso de aceite de palma, y en cuanto el aceite esté ya caliente y amarillento, echamos el *fábacka* (hoja de laurel de patea), los trocitos de pulpo y una pizca de sal.
4. Removemos durante 3 minutos y tapamos la olla.
5. Tras otros 5 o 10 minutos, está listo para servir acompañado de *pasxhojo jojóndji*. Dejamos aparte el *maguetha* o picante.



Este plato suele utilizarse como entrada en todas las fiestas familiares, grupos de sociedad y encuentros de amigos. Hoy por hoy se está imponiendo el nombre de *dedédede* en alusión al *pika pika* en la corriente juvenil. Otros lo hacen también con patas de cerdo crudas, pero los *Ámbô* introducen las patas de cerdo en sal con anterioridad, y es una de las novedades que Annobón está

aportando al campo gastronómico guineano y universal.

Fádopé losho, verduras de relevo

Son un conjunto de verduras llamadas *boloki*, *topepán*, *fábatha*, *watalaife*, *fécokó*... que se prepara de la siguiente forma:

1. Lavamos las verduras y las cortamos en pequeños trozos.
2. Dejamos una olla al fuego y echamos todas las verduras sin aceite, cubriendo el recipiente para que la verdura hierva al vapor.
3. Tras 10 minutos, removemos los trozos y echamos medio vaso de aceite de palma, hojas de *fábacka*, y los frescos, ahumados y salados que se desemos: barbos, cangrejos, langostinos...

Esta receta se consume en los puntos de descanso entre los poblados a la ciudad; en el caso del poblado Ágandji, la parada para esta comida se da en Ábobô; y en los poblados de Mébana y Áwal, en Lubájadha o Líbajadha durante las jornadas de relevos que se realizan de septiembre a octubre.

El relevo es una gira diaria para mantener el ritmo de estudios en la capital, mientras prestamos ayuda a las madres para llevar a cabo las tareas de limpieza y cultivo en las fincas de los poblados.

La preocupación de las madres para proporcionar un alimento saludable a sus hijos e hijas es lo que les lleva a la recogida de langostinos, barbos, y todo cuanto la madre naturaleza proporciona para dar vida a este/a muchacho/a dispuesto/a a reemprender el viaje de retorno en equipo, tras unas jornadas de intensa actividad en el poblado.

Bangá soup

1. Podemos a hervir una palangada de dátiles crudos.
2. Ya hervidos, los machacamos, escurrimos y extraemos el jugo para el preparado de *bangá soup* al estilo Ámbô.
3. En función de la cantidad de dátiles, echamos 2 o 3 copas de agua en el recipiente.
4. Con la mano, mezclamos todo el jugo hasta obtener un líquido espeso que, filtrado en la olla

principal, es el que dejamos hervir durante 45 minutos.

5. Tras ello, echamos el pescado preparado para la receta, junto con hojas de *fábacka* y picante si es preciso.
6. Dejamos que hierva 45 minutos más hasta que se vea la salsa espesa, y directo a la mesa.

Envueltos como acompañante

Para los envueltos, de los que existen múltiples variedades, utilizamos verduras como malangas, yucas, bananas (verdes o maduras dependiendo de la modalidad), ñames limpias... Las limpiamos, rayamos y mezclamos con leche de coco exprimido. La porción de verdura debe ser mayor, para conseguir la estabilidad de la mezcla que después envolveremos ordenadamente en hojas de bananas, durante la cocción.

Fuldúma (postre)

1. Pelamos los tubérculos que deseemos y los colocamos en una olla. Las bananas bien limpias y sin pelar, las colocamos sobre los tubérculos.
2. Dependiendo de la cantidad deseada de *fuldúma*, echamos 3 copas de agua en la olla y la dejamos al fuego 45 minutos.
3. Una vez cocido, reservamos en otro recipiente el agua de los alimentos.
4. Cogemos un mortero especial llamado *ngabel* donde echamos la malanga y la banana ya pelada, y machacando todos los alimentos juntos, conseguimos una pasta que también reservamos.
5. Rallamos y exprimimos coco en un recipiente a parte.
6. Cogemos el agua de la comida que habíamos reservado y la mezclamos con el coco rallado, manteniendo el agua de coco en reserva.
7. Mezclamos esta masa con la de los tubérculos y la verdura con el *matapesum*, y exprimimos de nuevo la mezcla con el *jadól* (que actualmente usamos para exprimir el saco de arroz vacío).
8. Finalmente, agregamos la leche o el jugo del coco que habíamos reservado... y ya está el *fuldúma* listo para comer en equipo.

Áfofop, «cerveza» de banana

Para elaborar la bebida *áfofop*, es preciso disponer de *djándjabôbô* o *djanaméntadjul*: bananas ya maduras, troceadas al estilo de las hostias del altar cristiano y metidas en un recipiente amplio. Aumentamos los litros de agua según los litros que deseamos sacar después; lo tapamos para evitar cualquier tipo de contaminación, y al tercer día podemos ver cómo quedan flotando los trozos de banana, mientras por debajo está el apreciado líquido de *áfofóp*... que una vez filtrado con una malla salida de entre los bulbos del cocotero, se puede servir como cerveza. Pasado tres días el sabor es más fuerte.

Para concluir, mencionar que en el actual sistema universal de la globalización, que dio paso a la entrada en la era de laterías, aceite de girasol y congelados... muy pocos ponen especial atención a la pesca y al trabajo dedicado.

Por todo ello, reivindicamos desde este panel el sentido de sacrificio para cosechar alimentos de procedencia segura y condenamos la vida fácil en la que muchos nos hemos embarcado en Annobón. —●



Gastronomía bisío

Filiberto Bugo Isuka Nacuombi
Con la colaboración de Natividad Elondo





A invitación del Centro Cultural de España en Malabo, presento esta ponencia cuyo tema versa sobre la gastronomía y la alimentación en el pueblo bisío. En ella trataré diferentes perspectivas: desde los utensillos para cocinar hasta los valores inherentes de la gastronomía, pasando por las técnicas de adquisición, conservación y preparado de los alimentos.

Agradezco al Centro Cultural de España en Malabo por esta oportunidad que me brinda para presentarles este tema y a cada uno de ustedes por estar aquí.

Materiales, herramientas o utensillos para cocinar

En la tradición gastronómica bisío, encontramos numerosos utensillos para cocinar:

Ollas: de barro o arcilla, de hierro; vasos: de barro o arcilla, de un codo de bambú, de un cuerno, con las hojas del plátano o banano, o simplemente beber con las manos; platos: de barro o arcilla, de calabaza.

Para machacar se utilizaban el mortero o *buohog* y el pilón o *mbviahog*.

Para moler, se utilizaba una piedra o madera con la que se fabricaba el *buohole*, y el *wum*, que se puede fabricar con un trozo de madera, un coco seco o una piedra pulida.

Para conservar el agua se empleaban jarros fabricados a base de calabaza cerrada, o bien abierta como platos. Además del uso de la escudilla o *pfum*.

Para cocer la comida se utilizaban diversas fogatas u hogueras (*bvu*) fabricadas o montadas con piedras, barro, hierro o simplemente con grandes troncos de árboles. Como

carburante se emplean ramitas, hojas secas o los restos del preparado de palmiste. Además de la leña o *biyi*.

Todas estas herramientas o utensilios quedaban en la cocina, denominada *mguia* o *kikin*. Luego eran propiedad de la mujer, quien tenía la última palabra en cuanto a su uso.

El bisío utilizaba sus manos para comer, y para realizar esto último lo hacía siempre con sus hermanos o con los transeúntes.

Técnicas o métodos de conservación de los alimentos

Del mismo modo, existían diversas formas de conservar los alimentos:

Con la sal, extraída de ciertos vegetales, y/o la ceniza, o simplemente a partir del agua de la mar. Con la sal se conservaba sobre todo el pescado (pescado salado o *guiakar*) y no era de extrañar en el caso de la carne.

Con la técnica del fuego se conservaba mucho más la carne y el pescado. Lo llamamos literalmente

pescado seco (ahumado) o carne seca o secada (ahumada). Una técnica que en realidad consistía en tostar dicha carne roja y/o blanca. También se podían tostar tubérculos o frutas como tubérculos de yuca, de malanga, de ñame, de plátano o de fruto pan.

También se utilizaba el calor de los rayos solares durante las horas diurnas para las semillas como el maíz o el cacahuete.

Todos estos productos alimenticios eran guardados en la cocina, en el extremo donde tradicionalmente se encuentra el fuego o fogata, sobre un soporte llamado *tang*.

Técnicas o métodos para adquirir los alimentos

Una de las prácticas más habituales era pesca en la mar (*mang*) y/o en los ríos (*djivo*), tarea desempeñada por los hombres con cañas de pesca (*nkwaá*) o a través de redes (*luva*). En cambio, las mujeres que se ocupan de la pesca femenina en la mar lo hacían con ciertas hojas durante la marea baja (*mang minkolo*), y en los ríos con *bokur*, con *mimpuoho* o

achicando las aguas (*luohog*).

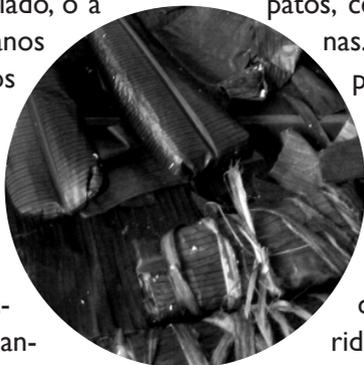
Otro de los métodos era la caza de animales y aves silvestres por medio de trampas, flechas, lanzas o ballestas, fabricadas con palos o hierro en sus puntas.

También se adquirirían alimentos por medio de una agricultura familiar, es decir, huertos o fincas en la parte posterior de la cocina (*piong*), las inmediaciones del poblado, o a unos kilómetros cercanos al pueblo (*nguehe*). A los hombres les competía tanto la tumba o tala de árboles y/o arbustos como el chapeo. A las mujeres, las tareas de sembrar y recolectar. También debían mantener la finca relativamente limpia para que la plantación no fuese invadida por las malas hierbas. Plantaban yuca, ñame, malanga, maíz, cacahuate, calabaza, mango, plátano, papaya, aguacate, piña... diversos frutales, semillas y nueces.

La ganadería o el cuidado de los animales y las aves también era otra manera de garantizar la comida en el pueblo, tanto para las necesidades diarias como en los momentos

especiales (fiestas, efemérides, ritos, ceremonias...), o la llegada de algún huésped de marca: suegros, yernos, consuegros, extraños o forasteros, autoridades política, religiosas, tradicionales... para todo esto, el bisío siempre tenía *biwohog* en un cerco o *bimba*, que aunque se traduzca por gallinero, en realidad guardaba, además de las gallinas y gallos, cabras, patos, cerdos, huevos de gallinas... Excepcionalmente podemos incluir la perdiz, el antilope, cerdo de bosque... El gallo era sobre todo para los yernos y la cabra macho para huéspedes de marca o efemérides especiales. El gallo, juntamente con el plátano donde se escondía el prepucio del circuncidado durante la ceremonia de circuncisión, era reservado para el o los circuncidados, así como los que participaron en el rito o los mayores del pueblo para tal ocasión.

El *mbpfuhug* era una expedición que todo el pueblo o varios poblados realizaban a larga distancia y por mucho tiempo (semanas o meses) para pescar y para la caza. El objetivo



era conseguir una buena cantidad de víveres y conservarlos.

Para la seguridad bélica y alimenticia de la familia, del pueblo o del clan era necesaria una buena cantidad de recursos humanos, de allí la importancia del bisío de poseer varias esposas y/o varios descendientes, sobre todo varones. Si era rico podía tener empleados o incluso esclavos.

Técnicas o métodos para cocinar los alimentos

Algunos alimentos podían ser comidos en su estado natural, es decir, de manera cruda, tal es el caso de ciertas frutas, semillas y nueces.

Otros alimentos debían ser cocinados sin emplear ollas, tal es el caso de los envueltos (*mumbo*), y otros eran tostados en el fuego al estilo de la barbacoa o la brasa: plátanos, tubérculos, maíz, carne, pescado... y el *makusa*.

Otros necesariamente debían ser cocidos por medio de ollas, son los casos que veremos en la mayoría de los platos típicos o tradicionales de la tradición bisío.

Costumbres tradicionales en la cultura bisío

El bisío picaba algo (*kukuo-mbi*) muy temprano antes de ir a sus faenas (caza, pesca, finca, trabajos de la aldea o del pueblo como la limpieza, el chapeo, la construcción, la fabricación de nipas...) y también durante las horas de descanso o simplemente mientras trabajaba o estaba ocupado en algo historiando.

Era en la noche que de verdad comía como conviene, un plato de resistencia y de consistencia después del regreso de sus faenas, prácticamente antes de ir a dormir. Así aseguraba una parte de sus energías para las actividades del día siguiente.

Habitualmente el bisío comía con las manos en el suelo, con la familia o familiares y amigos, dando prioridad a los mayores, a los hombres, a los esposos, a la descendencia y a la mujer. También era costumbre respetar algunas partes de un animal, reservándolo solo para los adultos. No debía ser comido por mujer (salvo si ya no menstruaba), niños y no iniciados en ciertos ritos.

Además, existía una serie de restricciones que afectaban a la mujer. Durante el embarazo, por ejemplo, no podían comer *mpful* o tortuga, debido a la creencia de que podría causar arrugas o joroba en el bebé; *wandja* o anguila, *singui* o gato, *ngwohog*, *ngu y/o ma pa mo ngu*, es decir, el cerdo y/o las patas de cerdo para evitar los labios leporinos; el pescado llamado *ngohoyehe*, el *ñuaha* o raya, el *congui* (*yin a ma lu*) o tiburón de las orejas, la bebida con espuma y el picante, para evitar un bebé llorón. En cambio, se aconsejaba el mango verde con sal y el *kalabachop*.

Durante el periodo de lactancia, se recomendaba seguir las siguientes pautas:

- Solo bañarse agua en caliente (*dal*) a primera hora de la mañana y al atardecer.
 - Alimentar al bebé con purés o papillas (*kuor*) de *mpur* o maíz, *bikier* o tubérculos, *mbongo* o batata/patata de país, *makav* (*bi pupun*) de color blanco para los niños y de color rojo para los mayores, de *belepur* o fruto pan.
 - No dar picante a los niños. —●
- Beber mucha agua de coco, tanto la madre como el bebé.
 - Dar de mamar durante dos años como mínimo, periodo en que no se podían mantener relaciones sexuales.
 - Comer de manera constante caldos de pescado ahumado y fresco, carne ahumada y fresca... para aumentar la producción de leche para amamantar al bebé en condiciones óptimas.
 - No realizar trabajos físicos.



 <p>EMBAJADA DE ESPAÑA EN GUINEA ECUATORIAL</p>	 <p>aecid</p>	 <p>Cooperación Española CULTURA / BATA</p>
--	--	--

 <p>EMBAJADA DE ESPAÑA EN GUINEA ECUATORIAL</p>	 <p>aecid</p>	 <p>Cooperación Española CULTURA / MALABO</p>
--	--	--

