



UNIVERSO DE LA COMIDA EN BACHILE ALREDEDOR DEL ARROZ

EL COLEGIO DE MEXICO

"UNA APROXIMACIÓN A LA COMIDA EN BACHILE (GUINEA-BISSAU) "

Tesis que presenta

Ramiro de Jesús Delgado Salazar

Para optar al grado de

Maestría en Estudios de Asia y África

Especialidad: África

CENTRO DE ESTUDIOS DE ASIA Y ÁFRICA

MÉXICO, D.F.

1996

A la *Tabanca* de Bachile, a los compañeros del INEP, a todos los Bissau-Guineenses como voto de confianza y compromiso.

A tí, sangre de mi sangre, carne de mi carne, a toda mi familia que con amor y paciencia me dió el apoyo, la fuerza y la energía necesaria en esta lucha.

A la presencia de la comida en mi historia familiar. A la Abuelita, a Nana, a Kinka, a la Monjita, a mi Mamá, a mi Papá, a Magola; a mi familia extensa de la comida. A ese universo de relaciones, de platos y de presencias alrededor de la comida en mi familia.

A quién desde su profundo espacio sensible me enseñó a volar y a creer en el amor como equilibrio de la vida y como fuerza para crecer. Un pedazo de mi existencia y de mis sentimientos, una prueba de mi confianza, sinceridad, claridad y amistad. Un paso en mi camino del conocimiento y de mi vida para tí.

PRÓLOGO

Durante la realización de este proyecto, muchas manos y muchas fuerzas se han reunido, es la unión de varios esfuerzos. A manera de prólogo, unos agradecimientos llenos de compromiso a quienes en el sentido más amplio se integraron a la realización de este proyecto.

El Centro de Estudios de Asia y África de El Colegio de México en la voz de su actual directora Profesora Flora Bottom y también de su anterior director Profesor Jorge Silva, apoyaron institucional y académicamente la realización de este proyecto sobre la comida en Guinea-Bissau. La visita al área de conocimiento estuvo siempre apoyada y viabilizada por el Centro y particularmente por el Área de África con la preparación en la investigación profunda a través del proyecto de la maestría en estudios de África.

Las discusiones con los maestros africanos visitantes enriquecieron la elaboración del ante-proyecto y a la vez dieron las líneas centrales del trabajo; Yoro Fall, Carlos Lopes, V.Y. Mudimbe, Lemuel Johnson, Yarisse Zoctizoum, Massimango Cangabo Kagabo, Chege wa Githiora, así como Susana Devalle y David González. El apoyo incondicional de la Biblioteca Daniel Cossío Villegas y en especial de H. Khorramzadeh, Micaela Chavez y Silvia Correa hicieron que la labor bibliográfica fuese más completa. Sin las permanentes ayudas y

orientaciones del equipo de secretarias del Centro de Estudios de Asia y África, este trabajo final de maestría y el mismo período académico no hubiese podido realizarse, particularmente a Adriana, Pili, Marta y Male por su mano incondicional, un lugar en la investigación.

La dirección del trabajo estuvo a cargo de la profesora Celma Agúero Doná de El Colegio de México sin cuya orientación y experiencia no se hubiera desarrollado con tanta claridad ésta propuesta; su permanente militancia en el conocimiento sobre y con África dió la base y sustento a la dirección de este trabajo. Además de las asesoría de Carlos Lopes del PNUD y del antropólogo Mamadou Jao del Instituto Nacional de Estudios e Pesquisas, cuyas orientaciones afianzaron las líneas de la investigación, en sus manos está una parte del alma de este proyecto.

El apoyo del Instituto Nacional de Estudios e Pesquisa en Guinea-Bissau permitió una triple actividad: la discusión académica sobre el tema del proyecto, la revisión bibliográfica de material primario y del archivo histórico, así como el apoyo para la realización del trabajo de campo en la aldea de Bachile. Discusiones con los investigadores del INEP Rui Ribeiro, Faustino Mbali, Leopoldo Zea, Carlos Cardoso, Raul Fernández, Eva Dotter precisaron desde las perspectivas de sus trabajos puntos metodológicos y teóricos para la elaboración del proyecto. La Biblioteca, el Archivo Histórico, el

Archivo Sonoro y la Unidad de Cómputo del INEP fueron parte fundamental de este trabajo.

La comunidad de Bachile participó de forma dinámica en la realización de éste proyecto al permitirnos estar entre ellos alrededor del tema de la comida. Formose Mendes y Antonio Francisco Mendes Catame fueron las puertas de entrada, cada uno permitió el ingreso a un mundo diferente: el primero a lo familiar y el segundo a lo comunitario y organizativo. En esta propuesta se construyeron relaciones de conversación y convivencia.

La presencia de Jean Paul Mendes del INEP en el trabajo de equipo para la discusión, construcción y realización del trabajo de campo en Bissau y en Bachile, permitió que fuéramos un grupo de co-investigadores y que nuestro trabajo fuera claro.

También es la mano de todos los que de múltiples formas han dado su apoyo a la realización de este proyecto, son mis compañeros, mis amigos en México que han brindado su mano tanto en la discusión académica como en el apoyo logístico de éste trabajo: Daniel De Palma, Carlos Liberato, Adriana Saldarriaga, Juan Lubroth, Olga Vieira, Rina Cáceres, Rosa Quiroz, Eva Pizano, Carlos Guimaraes, Rafaela Moreno, Alfredo Román, Arturo Saavedra, María del Socorro Herrera, Socorro Guzmán, Jairo Marín, Olga Escobar, Takehiro Misawa, Joseph Fritz Pierre, Asunción Encarnación, Rodolfo González Ono, Doña María Uribe, Iliana Romero y Sergio González, Cesar Chamorro, Doña

Berna. En Medellín dieron su apoyo a la culminación de esta investigación el Departamento de Antropología de la Universidad de Antioquia así como Angela María Sampedro, Santiago Uribe, Alvaro Delgado, Inés Salazar de Delgado, Marta Cecilia Jaramillo, Marisol y Anselmo Sánchez. En la última etapa contamos con la lectura y los aportes académicos de la antropóloga Eugenia Villa Posse y el filósofo Hecthor Segura y la historiadora Iliana Romero. Otras manos se sumaron a ésta realización en la parte del transporte, gracias a la participación de Transportación Marítima Mexicana y de Transportes Aéreos de Guinea-Bissau se pudieron realizar algunas etapas del trabajo de campo.

En el marco de estas relaciones se construyeron los caminos de esta investigación, un equipo de personas que permitieron una opción de conocimiento entre América y África.

Esta aproximación al universo de la comida en Bachile, presenta una dimensión espiritual y material que gira alrededor del acto de comer, al interior de una aldea en Guinea-Bissau, a través de una propuesta que ha articulado la participación directa de muchas personas que han enriquecido la mirada al interior del mundo simbólico de la comida en África, desde una totumada de vino de palma o un oloroso y humeante arroz en el caldero.

ÍNDICE

PRÓLOGO	4
ÍNDICE	8
ÍNDICE DE MAPAS	10
ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS	11
I. INTRODUCCIÓN: CAMINOS Y ACCIONES	14
Historia de una idea	14
Presentación del tema	16
Trabajar esa idea o una propuesta metodológica	20
Investigación o co-investigación?	21
Trabajo de campo o el diálogo entre silencios	22
Condiciones	30
Oralidad y conversación abierta	34
El lenguaje de las imágenes	38
La voz de los actores y el texto	39
II. LA COMIDA COMO ESPACIO DE REFLEXIÓN	43
La comida y la visión antropológica	44
La comida en África	59
Visiones africanas de la comida	59
La comida y el contexto mundial	65
La comida en Guinea-Bissau	76
Guinea Portuguesa o la visión colonial	77
Guinea-Bissau: Nuevas perspectivas	86
III. BACHILE: UN UNIVERSO DE LA COMIDA.	96
El escenario de la comida: Región de Cacheu	99
Ingredientes y cocina: una historia local	125
El arroz, una larga presencia	126
La producción del arroz	129
A la marmita con el arroz	139
Las salsas	147
Ingredientes de una creación	149
La palmera de aceite	150
El cacahuate	153
Caza y pesca	155
La preparación de las salsas	160
La cocina y el fogón	165
El vino de palma	172
"Desde siempre ha habido"	173
Subir a la palmera de vino	176
Preparaciones y mezclas	184
Nuevas comidas, relaciones e ingredientes	188
Hombres y mujeres en la preparación	198

Consumo de una creación o la cohesión social	204
La comida diaria	205
Las ceremonias y la comida	215
La comida y el mundo espiritual	219
Algunas ceremonias	230
Comida espiritual y comida material: Bachile	252
 IV. REFLEXIÓN FINAL: EL UNIVERSO DE LA COMIDA EN BACHILE, UNA CONSTRUCCIÓN TOTAL Y DINÁMICA	 255
ANEXOS:	
1: Lista de entrevistas	266
2: Fondos consultados Del Archivo Histórico del INEP	268
3: Unidades habitacionales en Gunco-Bachile	269
4: Guía de trabajo en la aldea de Bachile	271
 BIBLIOGRAFÍA	 272

INDICE DE MAPAS

Mapa 1:	a) Guinea-Bissau en África, b) Guinea-Bissau y sus regiones: Bafatá, Biombo, Bolama, Cacheu , Gabú, Oio, Quinará, Tombalí y el Sector Autónomo de Bissau (Fuente: Galli, Rosemary y Jocelyn Jones. <u>Guinea Bissau: Politics Economics and Society</u> . Lynne-Reiner. Boulder. 1987. p. xix.).....	19
Mapa 2:	Región de Cacheu y Sector de Cacheu (Fuente: Geisslhofer, Hans. <u>Planification Villageoise en Guiné-Bissau. Problemes-Experiences-Perspectives</u> . Enda. Dakar.1981. p.11.).....	25
Mapa 3:	Sector de Cacheu, con ubicación de Bachile y Guncó (Fuente: Geisslhofer, 1981: 15-16).....	101
Mapa 4:	Circunscripción Civil de Cacheu en 1947, con ubicación de Bachile y Churo, período de presencia colonial portuguesa (Fuente: Carreira, Antonio. <u>Vida Social dos Manjacos</u> . Centro de Estudos da Guiné Portuguesa. Lisboa. 1947).....	122

ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS¹

- Foto 1 UNIVERSO DE LA COMIDA EN BACHILE ALREDEDOR DEL ARROZ
Escena alrededor de la comida en Guncó.
PAGINA 1
- Foto 2 JEAN PAUL MENDES O MI HERMANO DE GUNCÓ
Co-investigador del INEP cuya familia vive en Guncó.
PAGINA 23
- Foto 3 FORMOSE MENDES, MI ABUELO EN GUNCÓ
Abuelo de Jean Paul Mendes.
PAGINA 29
- Foto 4 MARIA GOMIS, DEL POZO A LA CASA
Esposa de Formose Mendes.
PAGINA 29
- Foto 5 GUNCO EN BACHILE O UNA ALDEA MANJACO
Panorámica del barrio de Guncó con sus casas.
PAGINA 37
- Foto 6 GRANERO, ARROZ Y PRESTIGIO, BLESSE D'ACOSTA
Granero de Blesse D'Acosta, el cual está fuera de su casa
por los arreglos en el techa de la misma.
PAGINA 137
- Foto 7 SE ESCOGE GRANO POR GRANO EL ARROZ DE VIDA
Las mujeres diariamente estan asoleando y seleccionando el
arroz que se va a preparar en la comida.
PAGINA 139
- Foto 8 JORGETTE Y VECINAS AL COMPÁS DEL PILÓN
Jorgette Benant y sus amigas, conocedoras del universo de
la comida.
PAGINA 140a
- Foto 9 Y PILANDO NOS COMUNICAMOS EN BACHILE
Mujeres en Guncó en la diaria labor femenina del arroz.
PAGINA 140b
- Foto 10 LOS NIÑOS CONSTRUYEN EL MUNDO DEL ARROZ
En Guncó los niños desempeñan tareas basicas en la comida.
PAGINA 140c

¹ Todas las fotografias fueron tomadas por Ramiro Delgado Salazar en la Aldea de Bachile, en la región de Cacheu en Guinea-Bissau (África Occidental), 1990-1991.

- Foto 11 **MARLENY COCINA MIENTRAS CONSTRUYEN LA CASA DE LOS SUEGROS**
La construcción de una nueva casa es una labor colectiva para la cual la comida es necesaria.
PAGINA 143
- Foto 12 **TRAMPA PARA PESCAR O EL SABOR AHUMADO**
Los pescados se consumen ahumados en la comida y se pescan con esta red tejida en fibra natural.
PAGINA 159
- Foto 13 **ELLAS ACABAN DE RECOGER OSEILLE PARA LA SALSA**
El *oseille* es un arbusto de cuyas ramas se prepara la salsa.
PAGINA 162
- Foto 14 **LA COCINA DE LA FAMILIA, TERRITORIO DE LA ALQUIMIA**
Usualmente la cocina está fuera de la casa, esta es la de María Gomis.
PAGINA 166
- Foto 15 **EL FOGÓN O LA COCCIÓN DE LA CULTURA**
En el fogón se construye la comida.
PAGINA 168
- Foto 16 **EN EL CABARET ALREDEDOR DEL VINO DE PALMA**
Se toma y derrama el vino de palma en el *cabaret*.
PAGINA 178
- Foto 17 **MEZCLÉMOSLOS Y COMPARTAMOSLOS, LOS VINOS DE PALMA SON SAVIA.**
Al reunirse los hombres, todos mezclan y toman vino de palma.
PAGINA 179
- Foto 18 **LOS HOMBRES CONSUMEN ENERGÍA CON EL VINO**
Consumir coletivamente el vino es ser Manjaco.
PAGINA 180
- Foto 19 **MADÉLINE Y TERESA, MUJERES Y VINO EN EL CABARET**
El vino de palma es energía para la comunidad: mujeres, niños y mayores.
PAGINA 181
- Foto 20 **Y HAY QUE SUBIR A LA PALMA**
Con un cinturón elaborado de las fibras de la palma se sube a recolectar el vino.
PAGINA 183
- Foto 21 **DIVERSAS FORMAS DE COMER, PLURALIDAD DE CULTURAS**
Los jóvenes en Bachile comen de diversas maneras.
PAGINA 188

- Foto 22 **ESPIRITUALIDAD Y SACRALIDAD**
Ilustración de un Ira cerca de una casa en Bachile.
PAGINA 220
- Foto 23 **DERRAMAR EL VINO DE PALMA ES UNA COMUNICACIÓN CON LAS FUERZAS**
El vino de palma se derrama sobre los Ira.
PAGINA 221
- Foto 24 **FARA BENANTE, BEBE VINO Y TOCA TAMBOR DE VIDA**
En la ceremonia de las mujeres, el vino de palma es vida.
PAGINA 238
- Foto 25 **CEREMONIA ENTRE MUJERES, ARROZ, SALSA Y VINO DE PALMA**
Las mujeres en las diversas ceremonias fortalecen su identidad en compañía de la comida.
PAGINA 239
- Foto 26 **TAMBORES SAGRADOS, VOCES ESPIRITUALES**
El Bombalon es la voz de la gente, es el tambor.
PAGINA 240
- Foto 27 **JORGETTE, RELATOS DE VIDA Y DE FAMILIA**
Una amiga y su familia y su presencia en la comida.
PAGINA 249
- Foto 28 **MARIA BENANTE, EXPERIENCIA DEL SABOR**
La voz de María Benante o la experiencia de ser mujer manjaco.
PAGINA 251

I. INTRODUCCION: CAMINOS Y ACCIONES.

En el proceso de una investigación existen instancias de diverso orden que se entrecruzan y caracterizan su desarrollo. En esta propuesta los CAMINOS Y ACCIONES nos introducen en la metodología y los objetivos que orientaron su realización. Presentar el "cómo y a través de qué y con quienes" se emprendió este camino, es mostrar el espacio en el que se congregan diferentes reflexiones que constituyen el cuerpo del trabajo.

HISTORIA DE UNA IDEA

La elección de la comida como idea central de un proyecto de investigación sobre una aldea africana y con la presencia y participación de su gente no está desligada de mi propia historia. En el interés por estudiar la comida se reúnen ingredientes de diferentes orígenes que han dado fuerza a la construcción y desarrollo de esta investigación: Es Colombia, es México y es Guinea-Bissau. En Colombia, la comida ha estado ligada a mi propia familia y a Talaigua, aldea de pescadores y agricultores a la orilla del río Magdalena. En México es la doble presencia, primero de las reflexiones y discusiones académicas con profesores africanos y

mexicanos en El Colegio de México y segundo del propio mundo de la comida y su sentido de identidad nacional. Es Guinea-Bissau con las discusiones con investigadores del INEP¹ sobre la comida, así como la presencia de ésta y su gente en la aldea de Bachile.

El proyecto surgió de la consideración de dos elementos que interactuaban dentro de una sistema social: la religión y la comida. Esta idea analizada en el contexto de algunos países de África Occidental como Senegal, Mali, Guinea-Bissau, mostró que era importante abordar la relación entre las religiones y los universos de las comidas en África, así como observar su proceso histórico en el cual se han consolidado espacios de movimientos políticos y dinámicas religiosas conectadas con referentes a la comida. Luego la idea de trabajar sobre la historia de la comida enriqueció el marco del proyecto y tomó el lugar central de la idea; alimento y comida es hablar de cocina y pensar la cocina es mirarla como el eje de un simbólico mundo social y cultural.

La relación entre el universo sagrado y el universo profano, entre lo religioso y lo cotidiano ubica momentos sobre los cuales se planteó la investigación: abordar tanto las celebraciones sagradas, es decir, las del tiempo extraordinario, como las del día a día o cotidianas.

¹ Instituto Nacional de Estudos e Pesquisa (INEP), Bissau, Guinea-Bissau.

La comida y la reflexión en torno a los lugares en los que se integra en la estructura social y sus dinámicas se convierten en la idea central de ésta propuesta.

PRESENTACIÓN DEL TEMA

El universo de la comida es una categoría integrada al sistema social, económico, cultural, político y religioso de quienes participan de él. La comida es una manifestación relevante de la cosmovisión de una sociedad, en ella se lee la identidad a través de los sabores y de su articulación a la vida fisiológica y simbólica; por eso está inmersa en su tiempo real y es naturalmente dinámica. El universo de la comida es una categoría definida por Julián Estrada en su trabajo, *Antropología del universo culinario* de la siguiente manera:

El universo culinario es una categoría que la conforman todos aquellos elementos, conceptos y acciones enumerados así: utensilios, técnicas de cocción; técnicas de almacenamiento; naturaleza de los productos (animal, vegetal, mineral); costumbres (origen, mantenimiento, desaparición); áreas dónde se preparan los alimentos (estructura física, función social) tradiciones orales y escritas; recetas; supersticiones; restricciones (religiosas y sexuales); contexto socio-económico y geografía; mercados; comercio y distribución de los alimentos; estudios dietéticos; industria alimenticia; establecimientos de consumo (restaurantes, cafes, bares); actividades ceremoniales y protocolarias. Sus orígenes; formas; difusión; aceptación o rechazo; historia; simbolismo y repercusiones e

incidencias en la organización social. (Estrada, 1982: 13)

En medio de este mapa social, la comida ocupa un espacio que recorre todas las esferas de la sociedad; la lectura de éste nos acerca al sentido real y espiritual que la comida ocupa al interior de la sociedad.

La aproximación al universo de la comida en la *tabanca* de Bachile (Guinea-Bissau) en términos de una historia dinámica, que integra las instancias de la vida cotidiana y de la vida ceremonial, es el objetivo general de esta investigación.

El contexto del universo de la comida, nos debe remitir en este trabajo a un sentido de pluralidades en la medida en que no existe una sola comida, o una sola cocina entre las sociedades. El concepto al ser utilizado a lo largo del texto lleva implícita el sabor y el olor de un territorio donde se articulan diversas sazones, diversos platos, diversas comidas y cocinas.

La *tabanca*² de Bachile pertenece al Sector de Cacheu de la Región de Cacheu, una de las ocho regiones que conforman la división

² Palabra del portugués que quiere decir aldea y que en Guinea-Bissau y particularmente en Bachile se utiliza tanto al hablar en creole como en la misma lengua manjaco; de tal forma que utilizaremos en todo el texto el término *tabanca* dada la vitalidad y presencia del término en la región.

político administrativa de Guinea-Bissau, país localizado en África Occidental (mapa 1: Guinea Bissau en África, sus regiones: p.19).

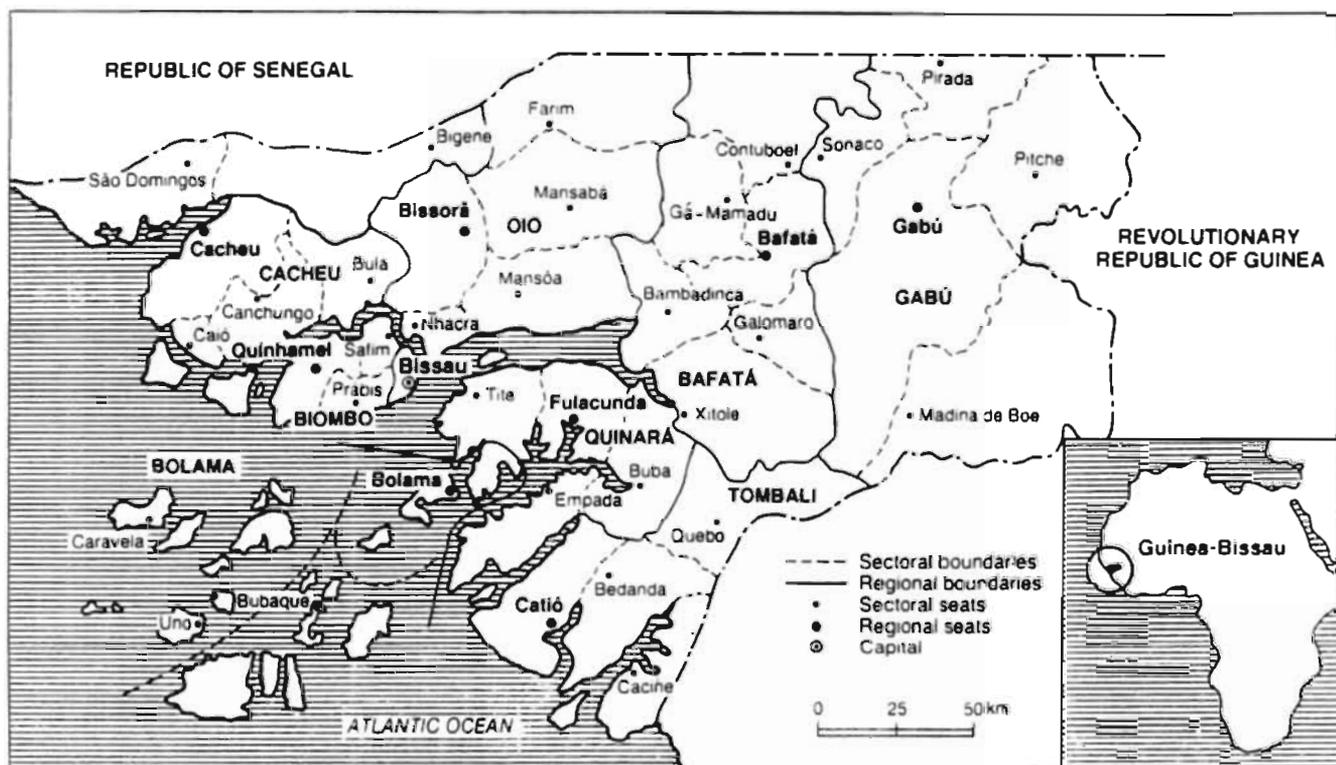
Las comidas africanas, o como lo denomina más ampliamente Kala-Lobe, la *identidad culinaria negro-africana*³:

No supone solamente el acto de preparar los alimentos que comemos; está sobreentendida una "civilización del comer y del beber"⁴ que es fuente de vida, de vida y de muerte y que incluye todos los alimentos terrestres, celestes, espirituales y mágicos (Kala-Lobe, 1976: 204).

En el marco de una "civilización del comer y del beber", la comida de Bachile es entendida como la articulación de los procesos y relaciones sociales que intervienen en la producción, la preparación, el consumo de los alimentos y la limpieza (Goody, 1982: 32). La comida entre los Manjaco de Bachile está formada por tres unidades principales: a) el arroz, b) la salsa y c) el vino de palma, las cuales están presentes en cada momento de la vida material y espiritual de la *tabanca*.

³ Es necesario tener presente que el uso del término "negro", "negritud", responde a un momento de reivindicación de las identidades de las culturas africanas, no responde a una lectura discriminatoria. Autores como M. L. K. Senghor y Kala-Lobé, Senghor, Césaire entre otros se refieren al término en un momento de luchas política, quizás actualmente represente otras visiones.

⁴ Cuando se utiliza el término "civilización" se debe tener presente el ámbito en el que es propuesto, al interior de los procesos de lucha de los africanos para articularse al mundo externo que los ha negado. En este contexto la civilización aparece como referente en el que se puede inscribir la comida dadas las esferas de la sociedad y de la cultura en las que tiene su presencia. No se trata de usar el término en una lectura etnocéntrica y evolucionista de la palabra.



Mapa 1: a) Guinea-Bissau en Africa,
 b) Guinea-Bissau y sus regiones:
 Bafatá, Biombo, Bolama, Cacheu,
 Gabú, Oio, Quinará, Tombali y el
 Sector Autónomo de Bissau (Fuente:
 Galli, 1987: xix).

Los ingredientes y las relaciones que históricamente han llegado y llegan a la comida de la comunidad manjaco de Bachile así como las recetas y maneras de comer que de una u otra forma han tenido contacto con las formas clásicas de comer entre ellos, se refieren a la dimensión temporal de la comida es decir a esa dinámica interna de integración y adaptación de la sociedad y su gente, sin embargo este proceso de cambio no ha sido voluntario en todos los casos. Diversas fuerzas como la presencia colonial y el mercado mundial han ejercido políticas que han modificado este universo clásico de la comida en Bachile.

La presente investigación es un primer intento de recorrer los caminos de la comida al interior de la aldea de Bachile y de la comunidad Manjaco, con el objetivo de conocer el sentido del alimento en la vida cotidiana y en la vida ceremonial de esta sociedad africana. La presencia histórica del alimento como principio indiscutible de la vida de los hombres, hace que la aproximación a su espacio muestre *presencias y rupturas, cambios e imposiciones*. La comida en Bachile es parte de su historia, es la historia de los Manjaco de Bachile a partir de los sabores y olores, a partir de las relaciones sociales de producción, preparación y consumo del alimento.

TRABAJAR ESA IDEA O UNA PROPUESTA METODOLÓGICA

Investigación o co-investigación?

En el transcurso de este proyecto, permanentemente la relación "sujeto", "objeto" apareció como una gran dicotomía que permitió tanto construir una forma de conocimiento, un tipo de información, así como definir el tipo de relación que se establece con los interlocutores de la investigación. La reflexión sobre la investigación como proceso construcción de conocimientos en los que están interactuando diversos seres humanos plantea el interrogante de si debemos hablar de investigación o de co-investigación. Se debe entender que en el proceso investigativo se da una relación dinámica de sujetos más que de objetos; parto de la posibilidad de construir un universo de relaciones humanas en el marco de un proceso investigativo en el cual se da una interlocución entre los participantes de la propuesta. La investigación es posible en la medida en que sus bases reposen en una relación entre sujetos con preguntas cognitivas en las que la opción de trabajo horizontal permite dar profundas respuestas a través de la investigación participativa, es un reto y una opción vital de la investigación y en este caso fué esta línea la que optamos en la investigación.

Si bien la historia de este proyecto nació a nivel personal en medio de las reflexiones y discusiones iniciales que se tenían, en el momento de entrar en contacto con el terreno, las ideas planteadas se volvieron parte de una discusión y un replanteamiento con Jean Paul

Mendes (Foto 2: p. 23), con quién formamos el grupo de co-investigación sobre la comida en la *tabanca* de Bachile. Con los habitantes del barrio de Guncó en Bachile y el Comité de *tabanca*, al compás del vino de palma discutimos los lineamientos centrales de la investigación y la forma en la que la comunidad de Guncó entraría a formar parte de la misma. La investigación se realizó como un proyecto colectivo orientado por la mirada antropológica.

La integración directa de la comunidad, tanto en el proceso de construcción de la investigación, como en la realización de la misma trae elementos que nos permiten hablar de una co-investigación más que de una investigación, entendida ésta como un proceso de conocimiento en el que ambas partes están actuando y produciendo la información.

Trabajo de campo o el diálogo entre silencios.

Yo derramo este vino sobre el *fetiche*⁵ del *cabaret*⁶. Hoy Jean Paul llegó con su colega de trabajo que esperamos esté junto con nosotros en este bosque. Nuestro *fetiche* debe recibirlo

⁵ Utilizaremos el término *fetiche* conservando la presencia de la palabra en la lengua manjaco, creole y portuguesa en Guinea-Bissau; palabra para referirse a la representación material de los espíritus, elementos constitutivos de su sistema religioso, véase el aparte "Las ceremonias y las comidas".

⁶ Lugar en el monte en el que se reúnen los manjaco de Bachile a tomar vino de palma, en el cual está el espíritu del vino de palma. Utilizaremos la palabra *cabaret* proveniente de una lengua no africana, dada su presencia en la lengua manjaco, creole y portuguesa.



JEAN PAUL MENDES O MI HERMANO EN GUNCÓ

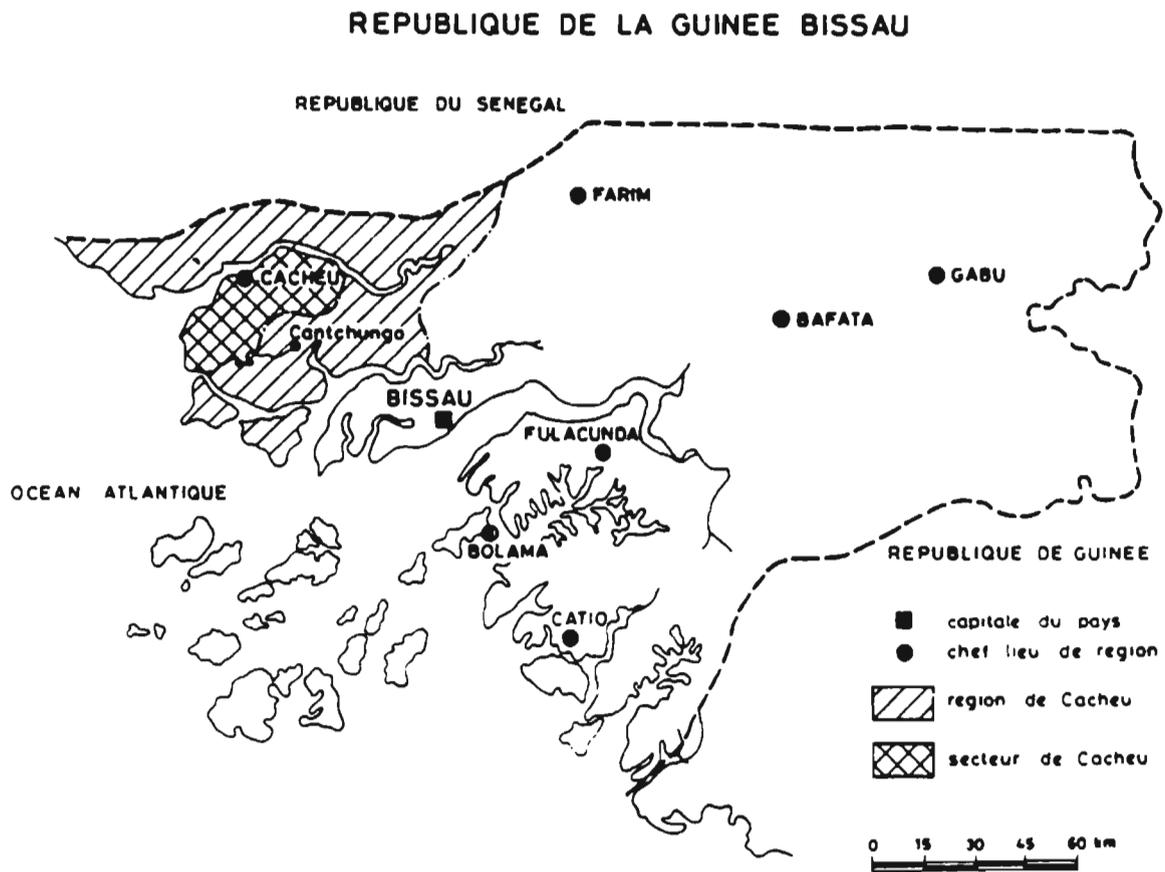
FOTO 2

como nos recibe a nosotros. Nosotros oramos para que nuestro huésped se sienta como si él estuviera en su casa. Oramos también para que estén en paz, con salud y por la buena marcha del trabajo que piensan hacer junto con nosotros en este barrio. (Jean Paul Mendes, TdeC⁷)

Yo estoy contento de tener dos niños que son Jean Paul y Ramiro. Aquí en Guncó toda la gente que me mira, me dice que yo tengo ahora un hijo blanco y mi respuesta es decirle simplemente sí, el mundo es siempre así. Y con eso, yo estoy muy contento de ver a Jean Paul estar acompañado de un hombre de piel blanca que nosotros, nosotros tuvimos miedo en otra época y que mismo no lo veíamos. Hoy la gente está contenta de recibir no importa quién sea, no importa cual sea la piel (...) Vuestra presencia aquí en mi casa hace que los habitantes de Guncó digan que yo soy el más grande y el más considerado. Yo oro todos los días para que estén en paz, con salud y por la buena marcha de vuestro trabajo. Ramiro, yo Formose te considero ahora mi hijo mayor, de tal forma que entre mis hijos tu eres el hermano mayor y tus hermanos deben permanecer detrás de tí. (Formose Mendes, TdeC)

La *tabanca* de Bachile, localizada en el Sector de Cacheu (mapa 2: Región y Sector de Cacheu: p.25) en la Región de Cacheu fue el lugar dónde entre el 23 de enero y el 10 de marzo de 1991 realizamos Jean Paul Mendez y yo visitas a la comunidad Manjaco que vive en el barrio de Guncó, de dicha *tabanca*. Las estancias en Bachile fueron de viernes a domingo, días en los que compartimos la vida de la comunidad.

⁷ Utilizaremos en todo el texto la sigla TdeC para designar las entrevistas (ver anexo 1 que contiene listado de entrevistas) realizadas en el marco del trabajo de campo en Guinea-Bissau entre 1990 y 1991. Estas letras estarán colocadas al final de una cita testimonial.



Mapa 2: Region de Cacheu y Sector de Cacheu (Fuente: Geisslhofer, 1981: 11).

La comunicación con la comunidad de Guncó en el marco de un proyecto investigativo fue una relación que incluyó momentos de silencios mutuos tanto internos como externos, fue una comunicación en la que a veces salían de mi interior silencios profundos que acompañaban a los de la gente del barrio. El trabajo de campo es la confrontación interna de las diversas relaciones que se construyen en el proceso de conocimiento.

La realización del trabajo de campo estuvo apoyada en las relaciones que se establecieron entre la comunidad y nosotros. En la primera visita se reunió el Comité de *tabanca* y algunas de las personas más importantes del lugar; durante esta reunión les explicamos detalladamente nuestro proyecto y como pensábamos que podríamos realizarlo en Bachile. Los que se reunieron, luego de nuestra presentación, estuvieron de acuerdo con la realización del proyecto, que se desarrollaría a partir de reuniones, conversaciones y observaciones con los habitantes del barrio de Guncó en Bachile. Al terminar esta reunión fuimos invitados al *cabaret* localizado en el *mato*⁸, lugar de encuentro de los hombres para tomar vino de palma; allí participamos de la toma del vino alrededor del espíritu del vino⁹. En esta reunión presidida por Domingo Branco Mendes, se

⁸ Utilizaremos el término *mato* en todo el texto dado su presencia tanto en la lengua manjaco como portuguesa y creole en Guinea-Bissau. Nos referimos al monte, al bosque, al lugar dónde están las palmeras de vino. El concepto se articula a otros referentes lingüísticos y se resignifica.

⁹ Con la expresión "toma del vino alrededor del espíritu del vino" nos referimos al acto de beber el vino de palma alrededor de la representación y presencia del espíritu del vino de palma. En el apartado "Las ceremonias y las comidas", se amplía el tema.

establecieron las primeras relaciones con las personas de la aldea. Domingo pronunció palabras de bienvenida y de introducción a sus vidas, mientras derramaba vino de palma sobre el espíritu del vino.

En otra línea de las relaciones establecidas en Bachile están los lazos familiares entre Jean Paul y yo frente a sus parientes que están ahí. La casa de Formose Mendes y María Gomis (Fotos 3 y 4: p.28 y 29), familia de Jean Paul era el lugar de contacto principal al llegar a la *tabanca*, el primer saludo, las comidas del día, las tomas de vino de palma, todo esto era parte fundamental de nuestra relación con la gente de Guncó. Fue a través de esta relación con Formose Mendes como se formalizó la llegada a un contexto familiar y sus palabras son las que introducen éste aparte y son supremamente claras y dicientes de mi articulación inicial con la comunidad. Jean Paul estaba vinculado con la gente de la *tabanca*, había vivido ahí entre los 5 y 6 años y medio en Bachile y es originario de Baghondande, aldea de la Región de Cacheu, ubicada en el Sector de Santo Domingo, dónde él había vivido hasta la edad de cinco años; fue a la escuela en Bendialoum entre los siete y los trece años y a esta edad se fue a Zinguinchor en Senegal y regresaba a Bachile en las vacaciones o con motivo de un *choro*¹⁰; trabaja en el Archivo Histórico del INEP en Bissau.

¹⁰ Ceremonia fúnebre entre los Manjaco en la que se reúne la familia extensa y la aldea acompañados por los tambores sagrados, el vino de palma, la danza. Es una ceremonia muy importante tanto para el difunto como para toda la familia y los habitantes de la aldea. En muchas ocasiones se ve aplazada la celebración de ésta debido a restricciones económicas dadas las sumas de valores que circulan y se invierten en dicho ritual. Es un ritual fundamental de la existencia en el mundo manjaco (Notas Trabajo de Campo).



FORMOSE MENDES, MI ABUELO DE GUNCÓ

FOTO 3



MARÍA GOMIS, DEL POZO A LA CASA

El trabajo de campo fue realizándose en la medida en que paulatinamente nuestra relación con la gente fue haciéndose clara y ellos se fueron integrando a ésta investigación; se estableció una opción de conocimiento relacionada con el universo de la comida. En la medida en que se fué dando un diálogo abierto y claro se fue construyendo la información en el terreno. La experiencia en Guinea-Bissau permitio vivir tanto el dinamismo de la construcción de una relaciones como del conocimiento. Una propuesta en el campo de la investigación acción participativa.

Para la antropología, la realización del trabajo de campo ha sido considerada como lo expresa Rabinow, la barrera entre los iniciados y los no iniciados, entre los que lo han hecho y los que no; es todo eso lo que implica hablar de "antes" y "después" del trabajo de campo (Rabinow, 1977: 3-4). El trabajo de campo ubica una relación vital entre "sujetos" alrededor de preguntas de conocimiento. Es una relación con otras personas y además se establece una aproximación a ellos desde otras miradas. El trabajo de campo es una parte del proceso de conocimiento que instauramos a partir de nosotros, no pienso que podamos hablar de iniciados o no, es más bien hablar de procesos de construcción de nuevas relaciones que permitan articular diferentes niveles de la realidad en el marco del conocimiento.

Condiciones.

El trabajo de campo nos remite a pensar en una serie de elementos como el tiempo, el espacio y la lengua que son parte central en su desarrollo. La combinación de éstos marca la realización del mismo, son parte fundamental ya que a través de ellos los seres humanos desarrollamos nuestro diario quehacer.

Durante cuatro meses entramos en contacto con el universo de la comida de la *tabanca* de Bachile, con la gente que se fue integrando de forma activa en la construcción de esta co-investigación. El tiempo y el ritmo de vida de sus habitantes está regido por su propia relación con la naturaleza, sus ciclos e historia. En esa medida el trabajo de campo se debió articular a esta dinámica con el objetivo de lograr dar respuesta a nuestra pregunta sobre la comida a través de conversaciones con la gente de Gunco. El trabajo en el terreno se vió circunscrito a las actividades propias de la comunidad que ponía condiciones a la posibilidad de conversar con la gente. Diferentes tareas exigieron los desplazamientos de sus habitantes a otras aldeas o regiones cambiando esta movilidad el ritmo de conversaciones con ellos además de las diversas actividades que se deben desarrollar en la vida cotidiana y festiva a nivel local y que también ordenan la forma de vida de la gente. Solamente a través de un largo proceso de convivencia con la comunidad, se puede realmente lograr una aproximación tanto a la gente como a su cultura y a su ritmo de vida. Es esta experiencia directa la que nos debe permanentemente

involucrar en una constante evaluación y reevaluación (Bellah en Rabinow, 1977: ix) de nuestro trabajo en el terreno, de nuestro conocimiento de la comunidad.

El espacio también representa una dimensión importante en las visitas a Bachile así como la forma de recorrerlo, es decir, la movilidad y el tiempo para llegar hasta ahí. La *kandong* o transporte terrestre colectivo rural, es la forma cotidiana del transporte entre Bissau, la capital, y la *tabanca* de Bachile; existe el viaje directo entre la capital y la ciudad de Cacheu, en cuya ruta está Bachile, entre Cantchungo y Cacheu pero está también el viaje que se hace de Bissau a Cantchungo y de Cantchungo a Bachile. En ambas rutas hay que pasar el río en el sitio llamado Joao Landim, es decir, cruzar el río Mansoa en el ferry. Llegar a Bachile desde Bissau el día viernes, podía tomar entre cuatro y cinco horas, pero el regreso el día domingo de Bachile a Bissau, que iniciábamos entre las diez y once de la mañana, tardaba entre seis y siete horas.

En la época en que no llueve, el ritmo de las actividades es diferente al de la época de lluvias o de la siembra y cosecha. Nuestra visita fué en época de no lluvia, época de la recolección del vino de palma, del inicio de la preparación de las tierras para la próxima siembra, de la celebración de ceremonias y de la presencia del vino de palma en abundancia.

Jean Paul Mendes y la gente de Bachile hablaban en lengua Manjaco y en creole, lengua formada entre las lenguas africanas que se hablan en Guinea-Bissau y el portugués, mientras que Jean Paul y yo nos comunicábamos en francés. Después de la primera visita a Guncó, algunas palabras en lengua Manjaco me permitían iniciar una primera relación con la gente.

Nuestra relación con la gente de Bachile así como su participación directa en el proyecto nos permitió hacer este primer intento de aproximarnos al universo de la comida en el barrio de Guncó. A través del trabajo de campo se construye esta dimensión participativa en la investigación.

En estas condiciones, la solidaridad de los Bissau-Guineenses permitió que el trabajo de campo pasara de momentos de diálogo y silencio a ser un trabajo integrado. Los silencios se establecieron entre todos, es el silencio del no saber comunicarme directamente en una de sus lenguas. También son los silencios internos de mi estado emocional y mis propias fuerzas vitales las que entran en acción y determinan mi nivel de equilibrio; y son también los silencios de las miradas que se encuentran tras el lenguaje de los objetos, de la comida y del vino de palma, son las miradas de la gente de Guncó hacia uno y de uno hacia ellos, es el silencio de las miradas. Diversos lenguajes entraron en el diálogo, diversos tipos de comunicaciones se establecieron para dar opción a establecer una

forma de conocimiento, un diálogo o al menos intentar tener una comunicación más directa y real.

Oralidad¹¹ y conversación abierta.

Sabemos que hablar de oralidad parte del principio de la comunicación entre dos personas, y más en una lengua común, lo que para nuestro proyecto no sería correcto hablar de ella, sin embargo conservamos la idea de lo oral, de la conversación, del manejo de lenguajes diferentes al de la escritura para el conocimiento y la propuesta escrita de este texto. La oralidad no es sólo lo que se pronuncia, lo que se dice, es también el manejo del espacio, del movimiento, de lo que se vive, de lo que se come, de lo que se comparte, son otros códigos, otros universos. Como principio de base pensamos que nuestras visitas a Bachile serían realmente compartidas en la medida en que la amistad se fuese consolidando y a través de ella fuésemos construyendo relatos sobre la comida.

La conversación abierta aparece como la opción de comunicación con las personas de Bachile, pero realmente sería una conversación entre Jean Paul y la gente debido a las condiciones lingüísticas del

¹¹ Es importante tener presente el término "oralitura" propuesto por el historiador Yoro Fall, para brindarle un nombre en el mismo lenguaje de "literatura" al conocimiento e historia oral de las sociedades del mundo oral (Fall, 1992:21); una categoría que incluye todas las metodologías, teorías, técnicas implicadas en la memoria oral de una cultura entre las cuales las sociedades africanas dan un vigoroso y fundamental ejemplo en el manejo de la palabra, "el hombre de la palabra", "el árbol de la palabra". La oralitura es un estilo, el de lo oral.

proyecto. En la preparación de las visitas a Bachile trabajamos en la articulación de nuestras posibilidades de tiempo y espacio y la información que debíamos producir colectivamente. Además la parte central del trabajo con Jean Paul fue la estructuración temática a trabajar con la gente de Guncó. Esta dinámica de trabajo con Jean Paul hizo que se estableciera una fuerza que nos uniera en la elaboración del proyecto permitiendo una comunicación y discusión constante, de tal forma que el proyecto se fué haciendo cada vez más intensamente compartido; una forma de estar todos comunicados que se desarrollaba tanto en Bissau, la capital, como en la *tabanca* de Bachile. Faustino Imbali, investigador del INEP quien trabaja sobre el sistema alimentario Balanta, nos presentó y discutió su modelo de encuesta que ofreció una línea a seguir en la pregunta sobre la comida y el universo de los manjaco de Bachile. La línea metodológica de Imbali (1990) así como la Goody (1982) apuntan a un mismo objetivo en el sentido de analizar la comida como la articulación del sistema de producción, el de consumo y el modo de circulación, distribución y comercialización de los productos. En esta guía y con las orientaciones de Jean Paul construimos nuestra propia guía temática de trabajo (véase Anexo 4). Esta guía se discutió teniendo en cuenta la persona con quien fuésemos a conversar, pensando en las actividades que cada quién realizaba al interior Bachile.

Las conversaciones con la gente se desarrollaron en un 90% en lengua Manjaco y en creole y las realizó Jean Paul Mendes con la

gente de Guncó; en ellas siempre yo estaba presente y en algunas ocasiones hacíamos comentarios en francés sobre algo que considerábamos relevante. Estas conversaciones fueron grabadas y luego Jean Paul hizo las transcripciones del Manjaco al francés¹² y de ésta transcripción realicé las traducciones al español con las que trabajé como versión testimonio. Algunas conversaciones se hicieron directamente en francés con Jean Paul y con algunas personas de Guncó sobre los mismos temas tratados con la gente de Guncó en manjaco; éstas fueron transcritas del francés al español directamente.

La utilización de encuestas escritas como técnica de producción colectiva de la información, en las circunstancias espaciales y temporales del trabajo de campo, nos pareció que sería contraproducente en nuestro intento de aproximarnos al universo de la comida. Los cuestionarios influyen en las entrevistas, en las respuestas de sus informantes, comenta Richard Roberts (1990: 321). El cuestionario determina y define un contexto que cambia la información y las actitudes del diálogo, el cuestionario necesita una dimensión espacial, temporal y humana para que realmente sirva como canal de la investigación; si no, puede ser un verdadero creador de silencios, distancias y distorsiones. La parte humana de la co-

¹² El francés no es la lengua materna de Jean Paul, fué aprendida en Ziguinchor (Senegal) mientras estudiaba; Jean Paul estudia portugués y habla creole y manjaco. Esta situación lingüística permite ver un marco de referencia particular en el cual se dió esta investigación vista también ésta como un proyecto de conocimiento entre África y América Latina. Se establece la relación desde unas condiciones propias y particularmente interrelacionadas en su desarrollo histórico.

investigación permite que los canales de la información sean parte de esa relación que se establece en la construcción de la investigación.

No por utilizar el canal de la conversación abierta, la relación entre los integrantes del proyecto y la comunidad fue de horizontalidad, se dió una aproximación ya que de todas maneras yo era un extranjero en Guinea-Bissau entrando en una relación, que de principio, puede ser igual a la que inicialmente llevó a los primeros antropólogos a la construcción del modelo de "trabajo de campo" como paradigma de la disciplina¹³. Sin embargo, es bastante importante en todo proyecto de investigación que las relaciones y leyes del trabajo estén claras y definidas. Dimos una explicación del proyecto construido, escuchamos los comentarios de parte de la comunidad e intentamos aproximarnos a ella. La comunidad nos introdujo en su vida, lo cual creó una comunicación mucho más clara y sincera.

El lenguaje de la oralidad, permitió la integración con la gente de Guncó para la construcción de la información.

¹³ Al hablar del modelo de "trabajo de campo" como paradigma de la disciplina es necesario ver que no se trata de un "solo modelo de trabajo de campo", si no de la concepción al interior de la disciplina de "idealizar" esta práctica. Cada propuesta investigativa plantea diversos trabajos de campo. Además es importante darle su lugar al trabajo de campo en el ejercicio de la antropología, dándole un sentido de interacción y aproximación con diversas sociedades alrededor de preguntas que exigen la construcción de un conocimiento colectivo.

El lenguaje de las imágenes.

A través de los libros de economía y de los ensayos políticos empezamos a sentir un vacío muy grande cultural. Aún son muy pocos los libros de fotografía que nos documenten sobre la evolución de la realidad africana. No me refiero a la fotografía para el uso y el consumo del turista europeo o americano¹⁴, en buen papel brillante, con los paisajes en Kodachrome y la tabanca bantú como sus pobres habitantes que dan un conocimiento estereotipado de Africa Subsahariana, por medio de imágenes elaboradas por los mass-media, tomadas por los reporteros de las grandes multinacionales de información, que controlan el mercado mundial de la comunicación visual. Raras son las fotografías, como documentación, para hacer política y para informar, imágenes para discutir, para aprender, entender y hacer entender (...) (Lucas, 1984: 13).

La presencia de la fotografía en el proyecto de investigación fué creando una comunicación entre nosotros y la comunidad de Guncó; la presencia de la cámara fotográfica así como de la grabadora indiscutiblemente llama la atención y crea diferentes relaciones en el desarrollo de las visitas a las diversas comunidades. Las relaciones humanas establecidas con la gente permitieron crear una fotografía integrada a la co-investigación. Se mueve al igual que la entrevista en medio de su propio tiempo y dentro de su propio espacio: se puede fotografiar, si se puede, pero hay que entrar en una relación que determine los límites de lo permisible y su

¹⁴ Se refiere el autor a Estados Unidos de America.

integración en la investigación. En el desarrollo del trabajo de campo en Bachile, las secuencias fotográficas permitieron una aproximación más clara a la historia de un proyecto conjunto, a la historia del día a día, a la historia de su sistema de vida. La fotografía es personal, es parte de uno, es la presencia de la gente; no se puede fotografiar todo, la fotografía establece un vínculo muy sólido en el proceso de investigación, es parte integral de los canales de comunicación. En medio de las condiciones técnicas en Guinea-Bissau, realizamos fotografías en color y blanco y negro en papel y diapositivas. De este material se realizaron dos series visuales tituladas *Memoria Visual del Viaje de Estudio a Guinea-Bissau: Serie de 102 fotografías en papel (El Colegio de México, Centro de Estudios de Asia y África)* y *Memoria Visual del Viaje de estudio a Guinea-Bissau y Senegal: Serie de 122 diapositivas a color (El Colegio de México, Centro de Estudios de Asia y África)*, y es el registro de la historia de nuestra aproximación al universo de la comida en Bachile. En este trabajo, las fotografías ocupan una parte central, son las imágenes de los actores que construimos esta historia sobre la comida y están intercaladas en el texto; son parte de esa aproximación a través de la imagen al contexto de una sociedad.

El texto y la voz de los actores.

El intento de integrar los testimonios de la gente de Guncó, contruidos en las condiciones anteriores, esta en el proyecto de escribir un texto en el que se pueda, al menos, es nuestra intención, dialogar con la voz de los actores y que ella llegue con la fuerza y el compromiso de este proyecto. Es un texto que pretende integrar el lenguaje de la información histórica y de archivo, con el de la etnografía como disciplinas interactuando en la construcción de esta escritura.

En la introducción al libro de Paul Rabinow *Reflections on Fieldwork in Morroco*(1977), Bellahen se refiere al aspecto emocional y personal de la investigación, explicando como en las ciencias humanas la parte emocional y la moral son tan importantes como la parte intelectual, es la presencia real de los actores en la realización de la investigación. La construcción de las relaciones humanas y de conocimiento esta directamente articulada con el estado emocional y afectivo que viven los actores de la propuesta.

Las visiones provenientes del archivo histórico, se articulan en la construcción de este texto con las miradas de diversos investigadores de Guinea-Bissau y de otros países africanos, cuyas líneas de trabajo incluyen la comida. Una previa preparación sobre algunas realidades africanas, a partir de miradas africanas y no africanas en el marco de la maestría, ofrece un recorrido previo

sobre los mundos que se están viviendo, brinda un camino que ya se ha empezado a conocer, que no es totalmente desconocido. En el sentido de la construcción de un texto y especialmente en esta investigación, la traducción de los textos que aparecen en otros idiomas diferentes al español fueron hechas por mí, y la consulta de las obras se hizo directamente en las lenguas en las que el libro aparece referenciado en la bibliografía, las traducciones tienen la dificultad de que desde cualquier punto de vista es una versión o una visión del texto. En lo que respecta a la voz de los actores o sus testimonios, su palabra en forma de testimonio aparece articulada en forma de citas en el desarrollo de todo el trabajo, respetando su forma primigenia construida en la aldea de Bachile.

Una primera parte *Caminos y Acciones* introduce una reflexión sobre la construcción y realización de este proyecto y la formulación del tema; una segunda parte: *La comida como espacio de reflexión* presenta tres maneras como ha sido abordada, pensada y vivida la comida por la disciplina antropológica, por algunos africanos y por investigadores de Guinea-Bissau; es un espacio de reflexión teórica, metodológica e investigativa sobre la comida; una tercera parte: *Bachile, un universo de la comida*, presenta las reflexiones sobre la comida a partir de la contextualización histórica y etnográfica de los testimonios de la gente del barrio de Guncó y la co-investigación; es un estudio de caso en el que se ve la dimensión de la comida como elemento de lo espiritual y lo material; y una cuarta

parte o reflexión final: *El Universo de la Comida: Una Construcción Total y Dinámica*, cierra este espacio con un balance del proceso investigativo desde una reflexión sobre la experiencia en sí misma como de la visión sobre la comida al interior de la tabanca de Bachile.

Este trabajo constituye una introducción al universo de la comida en Bachile y es el ejercicio de construcción de un texto donde la voz de los actores este presente y sea escuchada a través de un diálogo co-investigativo. Esta propuesta investigativa abre también la reflexión sobre el proceso de conocimiento que estamos desarrollando entre los países africanos y los latinoamericanos, teniendo en cuenta indiscutiblemente como referencia que hablamos de realidades vividas, vivas y a vivir en común. Nuestras oportunidades de conocimiento son bien diferentes a las de otras nacionalidades, la historia compartida nos acerca de otra manera y los esfuerzos en este camino de aproximación en la investigación tienen su lugar y sentido. Podemos hablar de una propuesta participativa entre historias cercanas.

II. LA COMIDA COMO ESPACIO DE REFLEXIÓN

La aproximación a los espacios que la comida ha ocupado y ocupa en la vida de las culturas así como las preocupaciones e interrogantes producidos por ella, nos introducen en un profundo y significativo terreno de la identidad de una sociedad. Los objetivos de las reflexiones académicas en torno a la comida han sido de las más variadas índoles: políticos, económicos, antropológicos, sociológicos, geológicos, geográficos, estratégicos y religiosos entre otros; la presencia de la comida en la totalidad de las esferas de la comunidad hace que ella sea centro de diversas miradas. La investigación sobre la comida ha sido abordada por varias disciplinas lo cual permite la aproximación a un mismo universo de forma interdisciplinaria. El contexto mundial y el momento histórico que acompaña la consolidación de la disciplina antropológica condicionan los intereses, los objetivos y los resultados de la investigación, en la medida en que define metas, estrategias, teorías y miradas de las diversas sociedades de tal forma que en diversas ocasiones la disciplina antropológica ha estado unida al poder y a sus intereses particulares especialmente coloniales. En el libro *Anthropologie et Colonialisme*, se da una mirada detallada del proceso colonial y la

antropología y las relaciones construidas para la construcción del conocimiento en este caso especialmente sobre África (Leclerc, 1972).

Los tres niveles de las reflexiones sobre la comida que están presentes en este trabajo son: la comida en la antropología, las visiones africanas de la comida y Guinea-Bissau y la comida. Este panorama del estado actual de conocimientos sobre el tema pretende sentar las bases de un marco de referencia específico que nos acerque a la comida de la aldea de Bachile, a la vez que intenta proponer un referente de análisis para el estudio de caso en Guinea-Bissau.

LA COMIDA EN LA VISIÓN ANTROPOLÓGICA.

Antropología alimentaria? Porqué? Mirar las sociedades bajo el ángulo de sus elecciones alimentarias es abordarlas en su más grande intimidad; es hacer inteligible su relación con la naturaleza. En su doble dimensión metafísica y biológica, el alimento es una apropiación de la naturaleza; consumirlo es incorporarlo molecularmente a su propia sustancia (Fromet, s.f.: 13).

Desde sus inicios, la antropología se ha preocupado de la comida como una área de su interés; el estudio de la comida a finales del siglo xix y principios del xx giraba en torno a su relación con el universo religioso. Frazer, Crawley y Malinowsky abordaron la comida desde el punto de vista del tabú¹⁵, el consumo ritual y sobrenatural,

¹⁵ Acompañan al término "tabú", las relaciones que se establecen entre lo prohibido y lo permisible; se habla de alimentos prohibidos y de alimentos

el sacrificio y las relaciones ancestrales a través del totem (Goody, 1982: 11).

El enfoque funcionalista con influencia de la sociología francesa de Durkheim aborda la comida como parte de un sistema social en la medida en que cumple una función determinada la cual junto con otras funciones permite la marcha y mantenimiento de dicho sistema (Goody, 1982: 13). La importancia dada al trabajo de campo dentro del enfoque funcionalista se articula a la situación expansionista de las metrópolis a finales del siglo xix y comienzos del siglo xx y en ese marco se da el control y el conocimiento del mundo;

Entre 1930 y 1935, la mayor parte de las contribuciones de la escuela funcionalista estructural se basaron en los trabajos de campo hechos en sociedades tribales africanas ubicadas en territorios coloniales europeos y especialmente británicos. En esas circunstancias resulta imposible no establecer una conexión entre, por un lado, su propuesta de estudiar los sistemas sociales como si fueran solidarios y como si estuvieran fuera del tiempo, y por otro lado, las subvenciones, los empleos y la asociación directa de los miembros de la escuela con un sistema colonial hoy difunto (Harris, 1982: 447).

Una de las grandes limitantes del enfoque funcional-estructuralista es la ausencia de una visión histórica (diacrónica y sincrónica) de las estructuras sociales estudiadas. Desde esta

permitidos. También se percibe en el campo de lo sagrado y de lo profano en los cuales a través de la prohibición se establecen los límites y las fronteras articuladas a la identidad.

visión, la comida cumple una función específica en la sociedad, pero está aislada de su desarrollo histórico, de sus cambios y variaciones. Así lo explica Radcliffe-Brown:

En un análisis así estudiamos un sistema tal como existe en un tiempo determinado, abstrayéndolo en lo posible de cualquier cambio que pueda estar sufriendo (Harris, 1982: 446).

Sin embargo, dentro de este enfoque, la comida es solo vista como parte de una estructura social y no es en sí el centro de la investigación; interesa en la medida en que toca los procesos nutritivos, de producción, consumo y el sistema reproductivo¹⁶. El aspecto simbólico es dejado a un lado (Goody, 1982: 13).

Audrey Richards desde su enfoque funcionalista, dice:

La estructura y los lazos de la familia en la "sociedad primitiva"¹⁷ están determinados en una gran parte por la necesidad biológica fundamental de la comida (...) Pero la nutrición debe ser considerada desde el punto de vista sociológico (Richards, 1948: 212).

¹⁶ En el aspecto de la reproducción, es interesante ver como la comida se aborda desde un análisis funcionalista como una necesidad biológica básica así como el sexo. Yvonne Verdier habla de "cocina y sexualidad como dos necesidades fundamentales de acuerdo a las tesis funcionalistas. Se refiere a ellas como dos "ciclos de subsistencia" que implican un complejo sistema de relaciones y oposiciones recíprocas (Verdier, 1969: 53).

¹⁷ El énfasis es mío y resalta lo preocupante y excluyente, así como lo segregacionista del concepto.

Presenta este análisis un determinismo creado por la comida a nivel de la estructura social total y se refiere a ella con el término de "sistema nutricional" haciendo énfasis en el estudio de las instituciones sociales en base a las necesidades biológicas fundamentales como la meta del método funcionalista (Richards, 1948:213). Yvonne Verdier comenta sobre Richards y dice que donde el autor ve la importancia de una actividad que determina todas las otras, nosotros sólo vemos la polivalencia de un sistema de pensamiento, el poder de expresión de un lenguaje (Verdier, 1969: 50).

Al acercarnos al enfoque estructuralista, en la voz de Claude Lévi-Strauss, nos encontramos con el principio de búsqueda de una "estructura universal del pensamiento humano en sí misma"¹⁸. La comida se aborda a partir del análisis lingüístico del mito¹⁹. Este análisis ha estado influenciado por De Saussure y Jakobson a partir de la lingüística estructural y la elaboración por parte de Lévi-Strauss

¹⁸ Al respecto de esta idea de Lévi-Strauss, Mary Douglas comenta: "(...) pero principalmente el está deambulando en un espacio rarificado donde espera encontrar significados universales de la comida para toda la humanidad. El está buscando un pre-código, un mensaje panhumanista en el lenguaje de la comida (...) para analizar las categorías de la comida usadas en una familia particular, el análisis debe empezar con esas categorías particulares y no utilizar otras" (Douglas, 1971: 62).

¹⁹ Explica Lévi-Strauss: "Puesto que el hombre posee cinco sentidos, los códigos fundamentales son cinco, demostrando así la intervención de un inventario de todas las posibilidades empíricas (...) uno de esos códigos ocupa una posición privilegiada: el que se refiere a los regímenes alimenticios, código gustativo por consiguiente, del cual los otros, traducen el mensaje, más de lo que él sirve para traducir de ellos, puesto que son mitos de origen del fuego, y por tanto de la cocina" (Lévi-Strauss, 1982: 166).

de unidades mínimas de análisis denominadas "gustemas"²⁰ (unidades de gusto) y "tecnemas" (unidades de transformación) que interactúan de forma binaria. Para Lévi-Strauss el proceso de transformación de la comida de cruda a cocida, implica la emergencia de la humanidad. En su libro *El origen de las maneras de la mesa* presenta la cocina como la que garantiza la necesaria articulación del hombre entre la naturaleza y la cultura (Lévi-Strauss, 1970: 427). Para Goody, el problema de este análisis surge no sólo del uso de una dimensión puramente lingüística para abordar la comida sino del uso de nuestro lenguaje para la creación, especificación y elaboración de nociones sobre otras culturas o sobre la cultura en general y en este caso específico sobre la comida (Goody, 1982: 216). A pesar de que Lévi-Strauss pretende hacer universales sus categorías de análisis de la comida como lo expresa en su libro *Lo crudo y lo cocido*:

El objeto de este libro es mostrar de qué modo categorías empíricas, tales como las de crudo y cocido, fresco y podrido, mojado y quemado, etc.; definibles con precisión por la pura observación etnográfica y adoptando en cada ocasión el punto de vista de una cultura en particular, pueden servir de herramientas conceptuales para desprender nociones abstractas y encadenarlas en proposiciones (Lévi-Strauss, 1982: 11).

²⁰ La creación del término "gustema" nace de la influencia de la lingüística con el término de "fonema" y su posterior influencia en el enfoque estructuralista con la creación del término "mitema" (unidad mínima con significado dentro del mito); los tres corresponden a una visión lingüística aplicada a otros campos como la comida y la mitología.

Las categorías no son universales y por lo tanto se debe partir de la especificidad cultural para la construcción de ellas. De tal forma que la estructura de su triángulo alimenticio: crudo, cocido y podrido acompañado de lo asado, lo hervido y lo ahumado como punto de referencia en el análisis de la comida se cae, se complica cuando se introducen otros elementos en el análisis (Goody, 1982: 26).

En esta misma línea planteada por Goody, es importante retomar a Issiaka-Propser Laléyé cuando habla de forma crítica de la mirada que pretende abordar las distintas realidades de las sociedades bajo "un modelo único de análisis universal". Plantea la "prohibición de imponer a realidades culturales que pertenecen a una cierta familia o civilización unos esquemas de observación, lectura e interpretación elaborados a partir del modelo de realidades culturales pertenecientes a otra familia o civilización radicalmente distinta" (Laléyé, 1995:318). Se abre la mirada de la comida desde la realidad misma de la comunidad bajo sus propios códigos lingüísticos.

Los enfoques cultural y materialista abren nuevas dimensiones en el estudio de la comida en el campo antropológico; presentan de forma más integral la relación del sustrato biológico y social en relación con la comida sin dejar de lado el universo simbólico y de los códigos que el alimento representa al interior de la estructura social.

Mary Douglas desde su enfoque cultural y estructuralista se aproxima a la comida como una unión entre lo biológico y los hechos sociales; esto último es lo que más le interesa cuando se trata de "descifrar" una comida;

Si la comida se trata como un código, los mensajes que ella encierra se encontrarán expresados en los patrones de las relaciones sociales. El mensaje es de diferentes grados de jerarquía, inclusión y exclusión, límites y transacciones a través de las límites (Douglas, 1971: 61).

Este enfoque parte de la idea de considerar la comida como un código que debe ser descifrado y el cual corresponde a una sociedad determinada y refleja un sistema social con dimensiones internas y externas (Douglas, 1971: 68). La comida es simbólica de las relaciones sociales, hay una correspondencia entre una estructura social dada y la estructura de símbolos por medio de los cuales ella se expresa (Goody, 1982: 30). La misma Douglas, en su trabajo titulado "Las estructuras de lo culinario" (1995: 171-197) se refiere a la importancia que tiene la cultura en el acceso a un universo sensorial que ya está pre-definido y pre-evaluado para cada individuo al interior de una cultura, habla de "descubrir los principios que gobiernan el reparto y la clasificación de gustos y olores" (Douglas, 1995:175). Posteriormente, en el mismo texto, plantea: "Cuando hayamos comprendido que la idea que nos hacemos de lo comestible está esencialmente enraizada en la cultura, no en la naturaleza, entonces

podemos empezar a pensar en eventuales revoluciones alimentarias en el futuro" (Douglas, 1995:196).

En esa línea de mirar las interrelaciones existentes en una sociedad entre la comida y los diversos aspectos de la cultura, Igor de Garine en su trabajo "Los aspectos socioculturales de la nutrición" (1995:129-169) muestra como en principio el comportamiento nutricional ha sido estudiado generalmente desde tres puntos de vista: a saber el fisiológico, el psicológico y el sociocultural. La comida esta en el campo psicológico y en el de la personalidad, en el mundo de lo simbólico y en el contexto de la cultura entendida esta como un sistema interrelacionado, donde la comida como tal está en conexión con todos los aspectos de una sociedad. La comida recorre aspectos como las técnicas de producción, distribución, consumo, transporte y preparación de la comida, aspectos como las prohibiciones culinarias, el mundo supernatural y religioso, social y económico. Una visión bien valiosa en relación a la aproximación que contextualiza la comida y la articula a una sociedad.

Dentro de la misma línea de análisis, en su trabajo *Food in Chinese Culture*, K.C. Chang aborda la comida bajo cuatro criterios básicos para su análisis: a) cuantitativo, b) estructural, c) simbólico y d) psicológico²¹; estos criterios se enmarcan en la

²¹ Al respecto de estos criterios, Chang habla de aspectos como el número de platos e inversión de tiempo y energía en su producción, también habla de los diversos platos que se preparan en relación con la ocasión a celebrar; toca además todo lo relacionado con lo simbólico y con el lugar que ocupa el comer en la vida de una persona o sociedad (Chang, 1977: 11-13).

definición que da Chang de la comida como un lenguaje que funciona como un sistema de comunicaciones y de interacción social con el cual se comunican mensajes sobre la sociedad y el individuo (Chang, 1977: 12 y 376); el papel de la comida como lenguaje social está determinado por una interacción del estatus de las partes que interactúan y la ocasión del acto (Chang, 1977:16). El autor habla además de "semánticas de la comida" con lo cual de una forma más explícita se refiere a:

Los sistemas de términos y a la relevancia funcional de tales sistemas de comida, de bebida, de procesos de cocción y preservación, del personal de la comida y las relaciones y creencias asociadas con todo lo anterior (Chang, 1977: 19).

Dentro de este esquema social en el cual la comida está inscrita o mejor dicho es parte de ella, presenta Chang la cultura entendida como el modelo o estilo de comportamiento de un grupo de gente que lo comparte (Chang, 1977: 3). Define la cultura como un espacio colectivo de interacciones, de intercambios, de relaciones en el que la comida es parte de esa estructura social. Indudablemente la cultura es mucho más que esa guía del concepto; se puede hablar de un estilo de comida.

En su trabajo *Food and Culture among Bolivian Aymara -Symbolic Expressions of Social Relations*, Mick Johnsson dice:

Cuando la comida se usa para hacer una afirmación sobre la cohesión del grupo, sobre el mantenimiento de los límites y sobre la identidad social y cultural, es usada como un símbolo expresivo (Jhonsson, 1986: 140).

Partiendo de la correspondencia estructural entre la comida y el sistema social presentada por Douglas, Johnsson habla de la comida como expresión de una identidad sociocultural que se mueve dentro de las diferentes esferas sociales (Johnsson, 1986: 14). Para su análisis entre los Aymara parte de tres categorías para mirar la comida: a) independencia, b) igualdad y c) reciprocidad; la independencia²² la define como la ausencia de una dominación social, política y económica permanente de otra persona, la igualdad es definida como la existencia de una identidad colectiva más que una identidad individual y la reciprocidad como la creación de relaciones sociales a partir de intercambios²³ (Johnsson, 1986: 16). Su análisis se centra en la relación comida-identidad con unas fronteras bien definidas dentro de una dimensión histórica.

²² El concepto de "independencia" habla de cómo la comida sirve para delimitar las fronteras familiares (Johnsson, 1986: 79). Puede también ser visto desde una visión interna y desde una perspectiva foránea.

²³ Véanse además los trabajos de Mauss (1925-1980), Sahlins (1983), Douglas (1971-1995) sobre el intercambio y las esferas de movilidad de los límites en la circulación de la comida y las áreas que nacen de la unidad familiar hacia círculos concéntricos de variación de zonas de influencia y permisibilidad del intercambio; una visión también sobre lo permisible y lo no permisible en compañía de una variable que va desde lo positivo hasta lo negativo.

Desde una visión materialista cultural, Marvin Harris en su trabajo *The Sacred Cow and the Abominable Pig, Riddles of Food and Culture*, aborda la comida como un proceso de alimentación tanto de la mente como del cuerpo en una acción comunitaria de consumo;

La comida (...) debe alimentar la mente colectiva antes de que entre al estómago vacío. La comida debe alimentar el estómago colectivo antes de que pueda alimentar la mente colectiva (Harris, 1987: 15).

Además de su visión totalizante del papel de la comida en una sociedad dada, mira como también existen diferencias entre las cocinas del mundo. Éstas se deben a restricciones ecológicas y de oportunidades, las cuales difieren de una región a otra (Harris, 1987:16). Su enfoque no deja de lado el papel fundamental que tienen las relaciones sociales de producción así como el sustrato económico que rige el universo de la comida, lo permisible y lo no permisible en términos económicos; hay razones prácticas para que la gente coma lo que come.

Dentro de los enfoques culturales, Jack Goody en su trabajo *Cooking. Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, define los parámetros de su análisis para la comida:

Mi propia discusión de la cocina se da no en términos de las estructuras dicotómicas de los gustemas, lexemas y aún tecnemas sino en términos de las estructuras diversificadas de hogar y clase. La comida y el sexo deben ser

relacionados con el proceso central humano de producción y reproducción. Dado que el primero está ligado con el modo de producción de los bienes materiales, el análisis de la comida tiene que estar relacionado con la distribución del poder y autoridad en la esfera económica, esto es, con el sistema de estratificación y clase y sus ramificaciones políticas. **El estudio del proceso de proveer y transformar la comida cubre cuatro áreas principales: cultivo, distribución y almacenamiento, cocinar y comer lo que representa las fases de producción, distribución, preparación y consumo**²⁴ (Goody, 1982: 37).

En su esquema, la división en fases y aspectos²⁵ en cada uno de los procesos de producción, distribución y almacenamiento, preparación y consumo del alimento permite aproximarse a la comida de una forma más integral; como una articulación social y económica.

²⁴ El subrayado es mío.

²⁵ Goody presenta la fase de producción como lo relacionado con la obtención tanto de los ingredientes minerales, animales y vegetales haciendo énfasis en los aspectos de ingredientes producidos, fuerza de trabajo y recursos productivos (tierra, agua, abonos); la fase de distribución la presenta como los tipos de transacciones que permiten la movilidad de los ingredientes y como llegan a formar parte integral de la comida de determinadas comunidades, es un proceso desde afuera y desde adentro de las sociedades; la fase de preparación está definida por los trabajos preliminares, la cocción y la preparación del plato así como a los aspectos de quién cocina con quién (grupo de la cocina) y para quién cocina (el grupo de consumo) así como la tecnología utilizada y la fase de consumo se analiza a partir de la organización de los participantes, la servida y distribución de la comida, su consumo y la limpieza y ordenamiento final además, en los aspectos que hace énfasis son: la distribución en el tiempo, la estructura de la comida, las maneras de comer, la tecnología de comer, quién come con quién (grupos de comida) y la diferenciación de la comida (Goody, 1987: 45-47).

Chang, en su análisis, considera la comida como algo que forma parte de la cultura de la sociedad. Una cultura común implica un espectro de hábitos alimenticios comunes con su rango de variaciones;

La gente que tiene la misma cultura comparte los mismos hábitos alimenticios, es decir, ellos comparten el mismo grupo de variables alimenticias. Dentro de la misma cultura los hábitos alimenticios no son necesariamente homogéneos. La gente de diferentes clases sociales y ocupaciones come de forma diferente. Hay pequeñas manifestaciones de pequeñas variables alimenticias para diferentes situaciones sociales (Chang, 1977: 3).

A pesar de que se encuentra una constante referencia a la comida dentro de los análisis de la antropología y la sociología, independiente del enfoque que sea tomado, es extraño, como lo dice Chang, que no exista un marco de referencia específico dentro del desarrollo de la teoría antropológica sobre la comida (Chang, 1977: 4).

Sin embargo cada vez más se consolidan a nivel mundial diversos procesos académicos, tanto de investigación como docentes, en el campo de la antropología de la comida. Las corrientes simbólicas e interpretativas se preguntan por el comer y la comida desde la parte cultural y social.

Los trabajos de Meillasoux y Sahlins desde la antropología económica, se acercan a la comida en la medida en que es parte de los procesos de producción y reproducción de la vida inmediata.

Meillasoux, en su trabajo *Mujeres, graneros y capitales* (1977), se centra en las redes que se establecen a nivel de la "comunidad doméstica" y el papel de las mujeres en esta estructura social en torno a la conservación de la comunidad. Sin embargo, la comida en sí no ocupa un lugar central en estas reflexiones.

El enfoque de Marshall Sahlins abre nuevas posibilidades en esta aproximación, al considerar la comida dentro de la estructura social como un hecho delimitado por los niveles de positivo y negativo. La comida se ve como un canalizador de las relaciones sociales, y por lo tanto, posee niveles de lo "permitido" y lo "no permitido". La comida está determinada por las jerarquías sociales que van desde lo propio hasta lo extraño y ajeno. Dentro de esta mirada de Sahlins es importante plantear cómo se tiene en cuenta tanto el tipo de transacción como la concepción de la reciprocidad al interior de una sociedad y se aborda ésta desde una reciprocidad generalizada, pasando por una equilibrada, para terminar con una reciprocidad negativa (1983: 206-209). La comida se mueve en ese marco de referencia según la mirada del autor²⁶.

Es claro que dentro de todos los enfoques sobre la comida que la antropología ha construido, es difícil abordarla desde una sólo

²⁶ Es importante leer ampliamente a Sahlins en la medida en que aporta desde la perspectiva de la economía como un sistema de relaciones sociales y de circulación y aprovisionamiento de valores. Ver especialmente su trabajo *Economía de la edad de Piedra* (1983).

perspectiva. Más bien lo que este panorama nos presenta es una serie de guías que nos permitan acercarnos a una visión más integral de la comida, y no como parte aislada del todo social y enfocada sólo en relación a su papel exclusivamente económico. La comida necesita de los referentes específicos y los marcos conceptuales propios de cada sociedad.

El recorrido de esta investigación sobre el universo de la comida en Bachile (Guinea-Bissau), articulará miradas teóricas y metodológicas de distinto orden. En el marco de esta propuesta el universo de la comida deberá ser entendido como la articulación de diversos procesos alrededor del acto de comer, los cuales están inscritos en una cultura particular en un contexto temporal y espacial. La mirada de Jack Goody (1982) ofrece una aproximación a la comida como una secuencia de procesos que van desde la producción, distribución, almacenamiento, preparación, consumo y limpieza de la comida.

Además es guía de esta propuesta el análisis de los investigadores africanos, que relacionan el sentido de la comida al orden de lo simbólico y lo trascendente y a su sentido de identidad y pertenencia. Es decir desde la dimensión dinámica de la cultura donde el reconocimiento de "una civilización del comer y del beber" (Kala-Lobé, 1976: 204) es una instancia vital.

LA COMIDA EN ÁFRICA

Visiones africanas sobre la comida.

En África la cultura no es solamente la lengua, vehículo de conocimiento de la historia y de sus tradiciones; sino también ese sentimiento de pertenecer a las mismas raíces, al territorio, al género de vida, a los mismos problemas de existencia, en fin a todo eso que está en el origen de la etnia; a los hábitos alimenticios que constituyen un capítulo extremadamente revelador de la historia cultural de las sociedades humanas a través de las relaciones que pueden existir entre la alimentación y la vida espiritual (Savary, 1986: 87).

Las reflexiones sobre la comida en África tanto a partir de los trabajos de los mismos africanos como de otros investigadores, intentan ubicarla dentro de una visión coherente con el pensamiento y el papel del alimento al interior de las sociedades africanas.

La construcción de modelos de análisis sobre la comida en África debe partir de las referencias específicas de cada cultura más que de la utilización de esquemas, conceptos y variables creados en realidades extranjeras, y más que eso, dentro de un espacio de dominación y ajeno a la propia realidad .

Para L. V. Thomas en su trabajo, "Essai sur la conduite negro-africaine du repas", la comida debe ser entendida dentro de la conceptualización de Durkheim y Mauss como un "hecho total humano"

(Thomas, 1965: 574). En el estudio de la conducta culinaria, considera Thomas que tres determinantes deben ser tenidos en cuenta en el proceso de aproximación al universo del alimento entre los africanos: los no culturales (el medio geográfico y el medio biológico), los sico-sociales y los culturales. En relación a estos últimos, el autor hace referencia a la dimensión tecno-cultural, socio-económica y metafísico-religiosa como referentes específicos que permiten tener una contextualización de las conductas y la comida africana como un hecho total. Al respecto dice el autor:

El africano, quien es descrito a menudo como hambriento o al menos desnutrido, por un reflejo compensatorio ha situado el acto alimentario en el centro mismo de la civilización: vida social, lenguaje, fábulas y proverbios, sistemas cosmológicos (...) actividades religiosas (...) categorías metafísicas: todo recuerda la comida. De tal forma que el nutricionista que olvide las dimensiones socio-culturales de la cuestión alimentaria tendrá un conocimiento pero deformado, mientras que los proyectos que él conciba necesariamente llevarán al fracaso (...) (Thomas, 1988: 93).

Es interesante ver como ante la visión ahistórica y estereotipada de la comida en África como estática y monótona, Jean-Pierre Chrétien aborda este espacio desde una dinámica de continuidad y ruptura, permitiendo ver la alimentación como algo dinámico y articulado a los procesos sociales y políticos, económicos y religiosos que actuaron y actúan sobre las sociedades africanas. En su artículo "The historical dimension of alimentary practices in

Africa" (Chretien, 1988), el autor se refiere en primera instancia a la dicotomía que se ha establecido entre la monotonía y la diversidad de la comida en Africa, para lo cual analiza cómo han sido subestimadas las comidas africanas. A la vez retoma las variaciones estacionales, las situaciones excepcionales y las diferencias socio-culturales para mostrar de una forma más clara la diversidad de la comida entre los africanos. En segunda instancia, considera básico analizar las grandes mutaciones agrícolas sufridas en la época pre-colonial para luego analizar la gran paradoja del contacto colonial en el que los principios de desarrollo y, posteriormente, de modernidad, produjeron cambios estructurales en el panorama alimenticio de los africanos.

Jacques Miege(1986) y Claude Savary(1986), en sus análisis de la comida africana parten de dos variables fundamentales para abordar el tema: a) los aspectos culturales y b) los aspectos naturales de la alimentación. Miege define los factores naturales, como el conjunto tanto de plantas que entran en la alimentación, así como las condiciones climáticas, biológicas y de los suelos que tienen un papel en los rendimientos y en la calidad de la cosecha (Miege, 1986: 111); y considera en su análisis la introducción de plantas al sistema alimenticio.

Savary en su enfoque sobre los aspectos culturales de la comida africana aborda primero la producción alimenticia teniendo en cuenta

los rituales agrícolas y los principales cultivos, luego analiza tanto la preparación como el consumo de los alimentos, así como la relación del alimento y la vida espiritual. Explica Savary:

La alimentación es la expresión de un modo de vida y de sus actividades económicas, aún hay líneas propias de la comida africana junto con los productos de importación europea. Hay autores que han delineado la alimentación africana pero botánicamente, agronómicamente, económica o políticamente, raramente en su aspecto cultural global (...) (Savary, 1986: 99).

Esta visión integra dos niveles de las comidas africanas que son la función física y la función socio-cultural y que representan realmente la dimensión que los africanos dan al alimento. Savary presenta la comida como algo dinámico y variado en contraposición a las visiones de monotonía e inercia del alimento que a menudo se ofrecen sobre África.

Los trabajos de Mamadou Traoré y Iwiye Kala-Lobé en torno a la comida en África representan un enfoque que refleja las preocupaciones de los africanos en el proceso de reafirmación de su "identidad", así como el deseo de mostrar una base histórica de la alimentación. Su énfasis está también en mostrar la comida entre los africanos como un hecho global que toca todas las esferas: la social, la económica, la política y la religiosa.

Traoré, en su artículo "Cuisines et cultures africaines" presenta la importancia de la comida para los africanos en la medida en que corresponde a un espacio cultural, al punto que la define como una "civilización de la comida";

(La cocina) está como el arte y el folklore, los cantos y las danzas, condicionada por la geografía, hecha por la historia y marcada por la organización social (Traoré, 1977: 38).

Siguiendo a Traoré, podemos entender, como él lo dice, la comida como uno de los valores de civilización africana que representa profundamente su sentido histórico (Traoré, 1977: 55). Su análisis tiene un punto de contacto con la propuesta de Kala-Lobé en relación con el problema de la "violación" de esta identidad por parte de la presencia colonial y también por la inclusión de Africa en el mercado mundial²⁷; al respecto explica Traoré:

Hemos hablado de descolonización de los espíritus y de las mentes, No habrá que hacer una reconversión alimenticia, sobre todo porque

²⁷ Como lo explica Yarisse Zoctizoum, el proceso colonial y neo-colonial dentro de la implantación de un sistema económico mercantil capitalista, creó una distorsión de la realidad social y del orden económico de las sociedades africanas. Las implantaciones de los mono-cultivos y la presencia extranjera colonial crearon la dicotomía entre "el indígena", "el asimilado" y "el blanco" produciendo una serie de cambios en los sistemas socio-culturales y económicos de los africanos; estos cambios afectaron radicalmente toda la estructura alimenticia a nivel de tipos de alimentos (directamente relacionados con los nuevos cultivos, las importaciones coloniales), organización social de la producción, preparación y consumo del alimento, dado que la nueva organización espacial, temporal y social impuesta por la colonia y la neo-colonia definían formas opuestas en muchos casos a las clásicas de los africanos. Este proceso permitía hablar de la comida del negro-blanco, del blanco y del negro de una forma de diferenciación social y política, económica y cultural (Comunicación personal, 1992).

los productos importados como es el caso del pan, tienen horribles consecuencias sobre el balance de cuentas y por lo tanto sobre el desarrollo de las obras sociales? Para concluir, digamos que por medio de una asimilación alimenticia de mala ley, los africanos están en vía de perder, en el dominio culinario, los valores de civilización irremplazables (Traoré, 1977: 55).

Dentro de esta visión del universo de la comida para los africanos, Kala-Lobé comenta que tanto en el aspecto de las bebidas como en el de las maneras de comer y de los ingredientes, la situación colonial y neo-colonial ha violado un espacio que los africanos habían construido en una relación directa con su medio ambiente y su pensamiento. Es relevante dentro del pensamiento de Kala-Lobé, el campo que abre en torno a la identidad culinaria africana al incluir el concepto de "civilización del comer y del beber" (Kala-Lobé, 1976: 204).

El historiador Djibril Tamsir Niane al hablar del Sudán Occidental entre los siglos xi y xvi dedica un capítulo a la alimentación y a la cocina de las sociedades que habitaban esta zona. Su análisis es relevante en la medida en que abre una nueva perspectiva en el enfoque de la historia africana, al considerar la comida como parte fundamental de la vida de la sociedad. El estudio de los ingredientes, de la preparación y el consumo de la comida son las unidades de su análisis, entendidas éstas dentro del todo social. Su enfoque alrededor de la comida permite entender de una forma más

total a las sociedades africanas a partir del universo de sus comidas (Tamsir Niane, 1975: 166-172).

Estas reflexiones sobre la visión africana de la comida nos permiten entender su presencia global en diversas esferas de la sociedad. Para los africanos hablar de la comida no implica solamente la parte material y económica del proceso, es algo más profundo y complejo que trasciende estas esferas para ubicarse dentro del todo social, tanto material como espiritual.

La comida y el contexto mundial

La escasez, de la cual el hambre es apenas un momento crítico es un trazo cultural en una comunidad en la que la producción de bienes materiales está centrada casi exclusivamente en la subsistencia. De ahí la naturalidad con que es encarada. Cualquier pequeña oscilación que afecte lo mínimo pone todo en cuestión, porque lo mínimo es lo esencial y es todo (Montenegro, 1979: 5).

África está en crisis, la población aumenta rápidamente, la producción alimenticia por habitante baja, las tierras se degradan, los ingresos de las exportaciones bajan, el déficit de la balanza comercial se agrava y las grandes deudas se acumulan en la mayoría de los países: el continente es preso de un mecanismo de pauperización crónica (Norse en FAO, 1986: 5).

La relación entre la comida en Africa y el contexto mundial nos introduce en el mundo de la producción alimentaria y de las diferentes políticas en materia de comida impuestas por el mundo europeo y norteamericano y por algunos países árabes y africanos al continente africano desde la época colonial hasta la actualidad. Tanto como por el proceso de islamización que ha dinamizado una relación de África con el mundo a través de las redes de comercio que conectaban el occidente con el oriente africano, como por la presencia de las metrópolis europeas en diferentes regiones del continente y sus múltiples relaciones construidas con las sociedades africanas, Africa ha sido sometida a diversas políticas que tienen que ver y actúan sobre el mundo de la comida. El establecimiento de las colonias europeas en África y luego, de los diversos tipos de gobiernos en la época de la independencia de los países africanos, es el resumen del desarrollo de políticas coloniales y neocoloniales de extracción de materias primas y fuerza de trabajo y de desarticulación de los ecosistemas y las sociedades. El contexto de la comida en África se articula tanto al mundo económico como al simbólico, se da una circulación de dinero, de símbolos y de relaciones sociales que se ven afectadas por las conexiones que se establecen con el contexto mundial económico, político, estratégico y hegemónico.

El espacio de la alimentación en África, en el que con cierta frecuencia se refieren al hambre, la pobreza, la malnutrición, la

enfermedad, la muerte, la insuficiencia alimentaria necesita de un análisis más profundo y consciente de la historia africana para poder tener un panorama lo suficientemente claro sobre esta estereotipada imagen alimenticia. Esta situación es el producto de una serie de procesos, proyectos y políticas agrícolas y alimenticias que han creado una situación determinada en África. Las diversas visiones sobre la situación actual y futura de la alimentación en África van desde las extremadamente pesimistas de la desolación, el hambre total, la necesidad de la ayuda internacional hasta las que consideran la posibilidad de una reorganización con base en la producción alimenticia africana como única solución a una realidad actual.

La situación alimenticia en Africa fue alterada en el momento del contacto colonial y de la instalación de la administración colonial así como en el momento en que es integrado el continente a las redes del mercado mundial. Wallerstein y Gutkind explican este proceso:

La economía y política contemporánea de África, mientras sus antecedentes son indígenas, debe ser analizada en el contexto específico de un sistema económico mundial cambiante. Las relaciones políticas que iniciaron en el siglo xvi llevaron inicialmente a la gradual inclusión de Africa en relaciones de intercambio mundial y luego, en la mitad del siglo xix en una más directa incorporación y finalmente, en los comienzos del siglo xx a la subordinación del continente a las necesidades económicas y políticas y los objetivos de los principales poderes occidentales (...) De tal forma que la

incorporación de Africa dentro y su consiguiente subyugación al sistema del mundo capitalista llevó a la destrucción de una diversidad de ricas políticas culturales y estructuras sociales y la instalación de nuevas actividades productivas basadas en las necesidades del sistema capitalista; pero todo esto fue logrado por medio de la conquista, la opresión y la explotación (Gurtkind-Wallerstein, 1985: 11 y 13).

En las sociedades africanas en las que la producción agrícola básicamente está dirigida al auto-abastecimiento, como es el caso de Guinea-Bissau, las alteraciones en este proceso productivo llevaron irremediablemente a cambios en las dietas y en las posibilidades de auto-abastecimiento. Los sistemas de producción para el auto-abastecimiento en África han estado íntimamente ligados a un conocimiento propio y exacto del ecosistema, y al dominio de la preparación de las tierras, los tipos de cultivos adecuados, las semillas, las cosechas, las técnicas y los diversos ciclos agrícolas. La historia agrícola en el periodo pre-colonial es una historia de innovación más que de estancamiento (Hopkins, 1973: 31); ha sido un proceso de experimentos agrícolas, adaptaciones y contactos²⁹. Es importante mirar como este período de innovaciones atravieza la época colonial y continúa hasta nuestros días, permitiendo ver siempre una capacidad creadora de respuestas técnicas, de usos y transformaciones

²⁸ Al respecto comenta Barbara Dinham: "Antes de la época colonial, la producción de comida era la función primordial de la agricultura africana con la mayoría de las sociedades cultivando sus propios cultivos de subsistencia; los cultivos estaban basados en evaluación experimental de las potencialidades del suelo, esencial en un continente dónde los suelos son extremadamente delicados y facilmente destruidos por un cultivo intensivo" (Dinham, 1984: 18).

agrícolas por parte de las sociedades africanas. Para Catherine Coquery-Vidrovitch las estructuras económicas, políticas y sociales africanas están sustentadas en una organización dual basada en la agricultura de subsistencia y el comercio de larga distancia (Wallerstein, 1985: 20).

La situación colonial creó una dicotomía entre el espacio rural y el espacio urbano en términos de producción, distribución y abastecimiento de alimentos. Las sociedades rurales africanas se ven obligadas a producir tanto para la exportación y el abastecimiento de las grandes ciudades así como para su auto-consumo cuando sus sistemas agrícolas están contruidos para la producción local y el intercambio y no para la exportación e incorporación de mercancías en el mercado mundial.

La implantación tanto de mono-cultivos para la exportación, como de las exigencias coloniales a nivel de impuestos, de cambio en la condición de vida y de las diversas relaciones que se establecieron crearon un desequilibrio en los sistemas alimenticios, sociales y culturales de los africanos. Los alimentos no son solamente una fuente de energía biológica, sino que también representan redes sociales de prestaciones y obligaciones rituales, sociales, religiosas y culturales (Linares, 1985: 83). La implantación de nuevos cultivos productores de materias primas necesarias para el mercado mundial, introdujeron nuevas técnicas, ciclos y relaciones

sociales de producción y reproducción, que afectaron directamente el uso de la tierra y la división social y sexual del trabajo, causando inestabilidad en las sociedades africanas. Las estructuras económicas indígenas pierden casi totalmente sus funciones, legitimidad y autonomía al ser incorporadas en un estado capitalista colonial con un objetivo primario de extracción de recursos tanto físicos como humanos (Wallerstein, 1985: 15; Clute, 1982: 3). En medio de estas políticas coloniales sobre la producción para la exportación, se crea la necesidad de importación de productos básicos para la alimentación; se establece una dependencia de las economías coloniales de las exportaciones y a la vez de las importaciones provenientes de las potencias coloniales.

El proceso de integración de África al mercado y a la economía mundial, implicó la implantación de las políticas denominadas de "desarrollo" y "modernización" agrícola. La imposición, tanto por parte de las potencias coloniales como neo-coloniales (período post-independencia) de estas políticas se caracterizó por la ausencia casi total de los africanos en el desarrollo de éstas. Se trata tanto del desconocimiento de las necesidades reales de las sociedades africanas como de los sistemas agrícolas y de suelos. La gran mayoría de los dichos proyectos de "desarrollo" y "modernización" han puesto como centro de su acción los cultivos de exportación y han olvidado el primordial papel de la agricultura africana como base de la producción de alimentos de auto-consumo.

La situación de la comida en los países africanos después de la independencia y el contexto mundial se ha visto altamente determinada por las relaciones sociales de producción y reproducción impuestas por el sistema económico mundial, heredadas y transformadas del período colonial. Las políticas aplicadas por los nacientes gobiernos independientes obedecen a posiciones que continúan las políticas coloniales.

A partir de los años setenta, la "crisis alimentaria" en África aparece como un tema recurrente en los debates sobre seguridad alimentaria, sobre nutrición y salud, sobre recursos y estrategias, sobre poder y control de la comida, sobre impuestos y capacidad de vida. Los desastres naturales, los cambios políticos, el medio ambiente y las responsabilidades ecológicas²⁹, aparecen también en el escenario de la crisis de alimentos dado que se empieza a sentir de una forma más marcada la consecuencia de la acción de los cultivos

²⁹ El contexto de la degradación de los ecosistemas está articulado tanto a asuntos cósmicos que afectan a la tierra, como a la presión demográfica. "la desertificación está acentuada por una mala utilización de las superficies cultivables y silvopastorales, por una sobrecarga de las tierras y por una destrucción acelerada de los bosques, reguladores del clima" (Miege, 1986: 112). El proceso colonial marcó el continente con la implantación de monocultivos como el del maní, cuya producción implica un alto costo en el uso y capacidad de la tierra para producir, consumen todo lo que necesita y deja prácticamente la tierra sin posibilidades. Unas sociedades acostumbradas a ofrecer respuesta a cualquier tipo de ambiente a partir del cual han construido el universo de la comida, una creación en la respuesta puesta a la luz de la comida. Además, con una larga historia de articulaciones alimentarias de diversas procedencias, África estaba conectada con el mundo.

coloniales³⁰ para la exportación sobre el medio ambiente y las diferentes sociedades africanas. Se continúa un proceso de crisis alimentaria causada por una cambiante estructura de la producción económica y del intercambio; los patrones migratorios, los movimientos demográficos³¹, las consideraciones sociales, los precios mundiales de las exportaciones básicas, el alza de los costos de importación, el crecimiento de la dependencia externa así como la desigual integración del continente en la economía global. La anterior crisis, produjo constantes cambios en las políticas alimentarias gubernamentales (Chazan, 1988: 2). A finales de los años setenta, "el desarrollo rural integrado", fué la línea de acción que orientó las ayudas internacionales en el campo de la agricultura africana, era un acercamiento "popular" al mundo de las "ayudas internacionales articulado con una propuesta de "desarrollo" en una región particular (Lancaster, 1988: 49); sinembargo estos proyectos han olvidado tener en cuenta el conocimiento acumulado en materia de agricultura por las sociedades africanas a lo largo de su historia y su valor ante el medio natural (Miege, 1986: 113 y 121).

Las acciones de organismos internacionales dentro del panorama mundial en materia de ayuda para África, condicionan sus aportes a la

³⁰ Consecuencias en la rentabilidad de la tierra, en las estructuras familiares y en la capacidad de trabajo de los africanos, una desarticulación de cada sociedad por la presencia colonial.

³¹ Al respecto Jacques Miege comenta que la presión demográfica es causada por la mala utilización y degradación de las tierras, la sobre carga de los suelos creándose migraciones al sector urbano o a otros países (Miege, 1986: 121).

creación y continuación de relaciones de control, dominio y explotación¹². Las acciones del Banco Mundial y el Fondo Monetario Internacional en la esfera agrícola africana participan de esos principios. La publicación en 1981 del reporte del Banco Mundial sobre la agricultura africana: "El Reporte Berg" abrió un amplio debate sobre las explicaciones y soluciones a la crisis agraria. Sin embargo Carlos Lopes (1996: 73) muestra como en ese marco de referencia particular, se pueden leer valores positivos, se ven transformaciones importantes, con incidencia directa en las sociedades africanas y en el modo de vida, en lo cual, se ven posibilidades de nuevos rumbos a pesar de las exigencias de orden externo.

Todo el debate en torno a las políticas de ajuste estructural y su catálogo de condicionamientos, explica Carlos Lopes, no pueden ser reales dado que no es posible ajustar estructuralmente las economías africanas con presiones externas; no hay cambios estructurales sin una aceptación de las políticas por parte de los actores. El sentimiento que prevalece hoy en día es el que las políticas económicas propuestas a los países africanos no toman en cuenta la tradición cultural e intelectual de las poblaciones; esto explicaría

¹² El debate sobre la acción colonial y la eficacia de las tierras ya se ha planteado y le agregamos el condicionamiento político de las ayudas externas a la aplicación de acciones y propuestas económicas, políticas y estratégicas por los oferentes de la "financiación" o "ayuda". Se construye una "irrealidad" entre lo propuesto por la "cooperación internacional" y las puntuales propuestas comunitarias que necesitan ser financiadas. Además en el marco político y el multipartidarismo frente al unipartidarismo en el escenario del gobierno (Notas de Trabajo de Campo).

agrega Lopes, la resistencia frente a las diversas respuestas institucionales que se le dan a la crisis, pues estas respuestas siguen considerando soluciones sin antes consultar a los actores (Lopes, 1992: 109).

Sólo un proceso que preserve el carácter endógeno del desarrollo puede articular el sentido y lo real. Hay que devolverle a los africanos el mando de la discusión, hay que darles una posibilidad de pensar con autonomía y que dentro de este análisis y acción se incorpore la dimensión cultural y el respeto a la tradición africana, un sistema político democrático participativo; una distribución equitativa de los ingresos y respeto por el medio ambiente (Lopes, 1992: 116).

En medio de la situación actual de la producción alimenticia, los mismos africanos han iniciado un proceso de recuperación de los suelos, las técnicas, los cultivos y las variedades de plantas. Esta respuesta permite reconfirmar su creatividad y dinámica, para hacer frente a las constantes agresiones extranjeras a los sistemas de producción agrícola y a su desarrollo económico. Sin embargo ante las propuestas de planes de "desarrollo" , éstos sólo tienen sentido si su esencia nace desde adentro, con un conocimiento de la realidad concreta. Muchos africanos han visto desviaciones y desarticulaciones de muchos planes de trabajo y de "modernidad" para la comunidad (Notas Trabajo de Campo). La situación alimenticia y el contexto

mundial presentan el caso de África como crónico. Sin embargo, las reacciones endógenas a las consecuencias de la incorporación al sistema económico mundial, permiten considerar una opción para el logro de un equilibrio entre la producción y el consumo y alejar de estas esferas la "crisis alimenticia africana".

Las visiones pesimistas de la agricultura y la comida en Africa como la de Pierre Gourou (1988) y Zuaznábar (1984) entre otros analizan la actual situación alimentaria como la resultante de la "insuficiencia" agrícola africana a nivel técnico y humano, así como de la ineficacia de las mismas sociedades. Estas tendencias parten de la negación total de su propia identidad y a la vez del desconocimiento y devaluación del saber agrícola acumulado históricamente por las diversas sociedades africanas. Estas tendencias desconocen el papel primordial jugado por la presencia extranjera en el estado actual de la situación alimentaria; conciben a los africanos como la causa primigenia de la actual "crisis de alimentos" y no miran la cadena de desarticulaciones producidas históricamente al interior de las sociedades africanas.

La deformada imagen de un África muerta de hambre pendiente de las ayudas internacionales, contrasta con las dinámicas y creativas respuestas de los africanos en la lucha contra los problemas de la escasez de alimentos y su interés de regresar a la auto-subsistencia.

El contexto mundial³³ continúa imponiendo sus políticas en materia agrícola y alimenticia a los países africanos y del mal llamado "tercer mundo", repercutiendo en los diversos sistemas alimenticios de los africanos. Los países africanos en el marco del contexto mundial se ven abogados a establecer conexiones a nivel económico, político, social, agrícola y militar, con los países de Europa, Asia y América, relaciones éstas regidas por los condicionamientos y exigencias que colocan para brindar su "ayuda internacional".

Las sociedades africanas a su vez han articulado las presencias y exigencias foráneas desde su propia capacidad de respuesta como cultura con historia y presencia, han resignificado su historia de la comida. En el paso del tiempo y de las diferentes circunstancias las sociedades africanas han estado permanentemente ofreciendo respuestas propias a las exigencias extranjeras.

LA COMIDA EN GUINEA-BISSAU.

Dentro de la perspectiva de la comida como un espacio de reflexión, la aproximación a Guinea-Bissau nos permitirá entender de que manera ha sido estudiada la comida históricamente así como los

³³ Importante tener presente que al hablar de "contexto mundial" me refiero al sistema económico, político, cultural y social que articula las diversas naciones y pueblos y construye un sistema mundial de relaciones entre los países y define tareas y campos de especialización, de control y poder entre las diversas sociedades así como de apoyo y cooperación.

enfoques que han acompañado su análisis. Haré una revisión de algunos de los trabajos específicos que se han realizado tanto en la época colonial como en la actualidad sobre la comida. Las políticas investigativas y tendencias han estado de acuerdo con el momento histórico -político, económico y social- y reflejan posiciones ideológicas definidas. El universo de la comida ha sido visto a través de diversos lentes, de diversas miradas y bajo intereses bien diferentes. Se han construido imágenes del mundo de la comida entre las sociedades africanas y particularmente en Guinea-Bissau.

Guinea-Portuguesa o la visión colonial.

Portugal respetó siempre los valores culturales característicos de cada pueblo africano con quien tuvo contacto, procurando dignificarlos cada vez más, insertando siempre que fuera posible y con plena aceptación de los naturales, otras formas de vida y otros valores que pudiesen contribuir para la elevación del hombre africano, de la familia africana, en el sentido de su integración en un nuevo sistema de vida en el que automáticamente quedasen suprimidas las formas larvares y parasitarias que anquilosaban los movimientos de las sociedades nativas en el sentido de la evolución y del progreso (...) Hoy podemos afirmar con orgullo que conseguimos crear nuestra comunidad multi-racial en Guinea, paralelamente a las otras comunidades que conozco, forman la gran familia portuguesa luso-tropicalista (...) Nuestras comunidades rurales constituyen una materia prima dúctil y fácilmente amoldable a una política de promoción social y cultural que la transforme en un lapso de tiempo relativamente corto en comunidades portuguesas conscientes de su papel de conservación y de defensa del patrimonio común que hace cinco siglos venimos creando en una perfecta unión y solidaridad de esfuerzos (...) Es necesario llevar a cada familia rural, a cada

lugar o a cada grupo de convivientes aquellos conocimientos elementales que aseguran el bienestar, el confort, la salud, la alegría y el gusto de vivir; el perfeccionamiento de los métodos, de las preparaciones de los alimentos, la higiene doméstica, los cuidados con la madre grávida y con las crianzas, el mejoramiento de las dietas alimentarias, la manera de mejorar los utensilios domésticos a través de la artesanía rural, la enseñanza de la lectura y de la escritura a todos los miembros de la familia etc. (Mendes Moreira, 1962: 466,469,470).

Detrás de esta declaración introductoria aparentemente neutral y llena de "buena voluntad" se encuentran los gérmenes de las políticas coloniales tanto a nivel de la administración como de las pautas para la investigación. No se trata de una relación igual, equilibrada y realmente producto del diálogo entre las sociedades africanas y la sociedad colonial portuguesa en la entonces llamada Guinea Portuguesa. Se está hablando de un proceso de estratificación social: población "civilizada" y no "civilizada".

Las investigaciones realizadas en el marco de la presencia colonial portuguesa se inscriben dentro de la antropología nacida como ciencia justificadora de la dominación y expansión colonial. La teoría antropológica colonial es el complemento de la ideología de la superioridad occidental. Esta utilizó valores ajenos a las sociedades propias estudiadas y llevó a los especialistas en ciencias humanas y a los investigadores coloniales a justificar y reforzar la ideología colonial (Lima, 1981: 39). El trabajo de Gerard Leclerc sobre el tema de la antropología y el colonialismo permite abordar con una mirada

crítica la consolidación de la disciplina antropológica y su articulación al campo del poder colonial y de las diversas relaciones que se establecen con los "sujetos" a investigar, una mirada de los "otros" desde la lectura de "unos", bajo sus referentes culturales (Leclerc, 1972).

Es importante hacer una división entre los trabajos realizados desde 1446 cuando los portugueses iniciaron el proceso de conquista, conocimiento e instalación de las relaciones comerciales en la Alta Costa de Guinea, hasta el momento posterior al reparto de África al día siguiente de la Conferencia de Berlín en 1885, y los trabajos realizados desde entonces hasta la independencia en 1974. Según Diana Lima, sobre todo en el siglo xx, después de la segunda guerra mundial, es cuando se realizan los estudios etnográficos sistematizados (Lima, 1981: 12). Las primeras referencias corresponden más bien a las crónicas de viajeros, comerciantes y expedicionarios³⁴ mientras que las segundas responden a una necesidad impuesta por la metrópolis portuguesa en su afán de lograr un control de sus colonias;

Hay que esperar a 1945, después de la instalación efectiva de las fuerzas armadas y de la administración colonial así como la instalación de las primeras estructuras de explotación económica que cubrían la totalidad del territorio guineense, pero también al fin de la segunda guerra mundial y después la creación

³⁴ Están las referencias de Diogo Gomes, Luigi Cadamosto, André Alvares d'Almada, Andre Dornelas, Francisco Lemos de Azevedo Coelho, Frei André de Faro, Manuel Alvares (Lima, 1981: 10).

de la Sociedad de Naciones para que la investigación etnográfica sea institucionalizada (Lima, 1981: 15).

Dentro de nuestros intereses sobre la visión colonial, las investigaciones posteriores a 1945 son las que concentran nuestra atención. La fundación en 1946 del *Boletim Cultural da Guiné Portuguesa*, inicia una época de un "Redescubrimiento" y de una "Colonización científica". Al respecto, Diana Lima cita el prefacio al primer número del *Boletim Cuktural* escrito por el ministro de las colonias Marcelo Caetano:

Será posible hacer una política indígena seria antes de saber lo que la antropología y la etnografía están en capacidad de enseñarnos sobre los nativos del país? (...) Es tiempo que los portugueses hagan un nuevo descubrimiento de la Guinea Portuguesa (...) Descubrimiento que depende sobre todo del trabajo científico que con sus métodos rigurosos revelan la naturaleza para dominarla, describen el hombre para mejorarlo y dan importancia a los recursos económicamente rentables para que puedan producir una mayor riqueza (Caetano, 1981: 16).

Se trata realmente de hacer de la investigación científica un arma para el control efectivo del territorio. Los investigadores se mueven entre la labor administrativa y científica: entre etnógrafos y administradores coloniales desempeñan su trabajo de terreno en compañía de los conocimientos adquiridos en la Escuela Colonial de Lisboa (Lima, 1981: 34); su trabajo trata de estudiar y conocer el estado de las sociedades de Guinea Portuguesa y, a partir de sus

análisis, justificar la acción "civilizadora" de la colonia sobre dichas comunidades.

Las primeras investigaciones etnográficas como el "Cuestionario de encuesta sobre las razas de Guinea y sus características étnicas" en 1927, el "Cuestionario etnográfico" en 1934 y la "Encuesta etnográfica" en 1946, son las pruebas de la utilización por parte de la administración colonial de la investigación al servicio de la metrópolis (Lima, 1981: 30). Se trata de un conocimiento para la elaboración del "Código de Justicia Indígena" (Lima, 1981: 25).

En la "Encuesta etnográfica" realizada bajo la dirección de Teixeira da Mota, la alimentación se incluye bajo el aparte de "vida material". Es una descripción que cubre principalmente todos los aspectos materiales de la comida sin olvidar los procesos de preparación y consumo (Teixeira da Mota, 1947: 58-60). Sin embargo la contextualización cultural e histórica, al menos en el esquema general, no se presenta. Los trabajos como los de Antonio Carreira (1947), Teixeira da Mota (1948), Martins Batista (1948), Martins de Meirelles (1948), Rodrigues Pires (1948), Ruy Alvaro Vieira (1955), Carlos Lehman de Almeida (1955) están altamente influenciados por los parámetros de la "Encuesta Etnográfica" y varios de ellos son parte de las respuestas a dicha encuesta. La alimentación, la vivienda, los problemas agrícolas bajo la colonia, la vida social y el derecho jurídico sobre el uso y propiedad de la tierra, son los temas

centrales de dichas monografías sobre los Manjaco, los Felupe, los Balanta, los Bijago.

Es relevante que existan trabajos específicos sobre la alimentación en las comunidades de Guinea Portuguesa, a pesar de que no es lo común. Los trabajos específicos sobre la alimentación de los Manjaco, los Bijago y los Felupe, están inscritos dentro de las investigaciones en antropología física, las cuales analizan los aspectos nutritivos, dietéticos, así como la composición química de los alimentos en sí y de las dietas diarias, estacionales, anuales y excepcionales, sin dejar de un lado algunas consideraciones culturales. Una visión globalizante de la comida en la estructura social con referencias históricas, culturales, sociales y religiosas, está ausente en dichos trabajos.

Sin embargo este tipo de trabajos producidos bajo las condiciones ya expuestas debe ser tratado con suma atención, dado que como dice Diana Lima:

Son ciertos los errores voluntarios, consecuencia de las posiciones ideológicas y políticas de los investigadores, así como los errores involuntarios inherentes a los métodos utilizados para la recolección de los datos. Las informaciones que contienen estos estudios, que pueden ser particularmente interesantes en la medida en que muestran el sistema colonial, las relaciones sostenidas entre los "indígenas" y el fenómeno de la "aculturación", deben ser objeto de una verificación por parte de la consulta de la tradición oral y de obras de autores no portugueses (Lima, 1981: 56).

El uso de categorías, enfoques y análisis etnocéntricos en estas investigaciones nos aproxima a una visión colonial de las diversas sociedades estudiadas en este momento en Guinea-Bissau. En su trabajo *Vida social dos Manjacos*, Carreira emite los siguientes comentarios:

Ideología: su religión es incipiente fundada en el culto de los antepasados. Todos los ritos son de característica pagana y practicados con el derrame de bebidas alcohólicas y sacrificio de animales domésticos en sus santuarios. El sistema religioso es, puede decirse, una mezcla de animismo y fetichismo y su cultura científica es rudimentaria. No tienen historia³⁵, no poseen idea alguna acerca de su origen. Las virtudes que por ventura poseen, son apenas el producto de la voluntad de servir bien al gobierno de la colonia (Carreira, 1947: 20,21).

Otros trabajos realizados también dentro del marco colonial incluyen a Santos Reis y Coutinho da Costa (1961), Da Silva Teixeira (1962), Fernando Coutinho da Costa (1963), Rogado Quintino (1971) en los que la comida no es el tema central de todos ellos, sino que a partir de las investigaciones sobre la agricultura y los suelos, se refieren a la relevancia de la producción de auto-consumo como base de la alimentación de los diferentes pueblos de Guinea-Bissau.

³⁵ Es importante tener en cuenta la visión ciega que traían los conquistadores y colonizadores portugueses sobre las realidades africanas en las cuales iban a vivir. Se parte de la negación de los "otros" a la luz de la realidad europea. La cultura en esta visión es patrimonio solo de unas sociedades inscritas en el modelo evolucionista de cultura.

En este marco de referencia sobre las investigaciones en la época colonial están los trabajos del ingeniero agrónomo Amilcar Lopes Cabral (1924-1973). Aunque Cabral no se dedicó directamente a la comida en Guinea-Bissau, sus trabajos están más que íntimamente ligados con esta temática, dado que sus intereses fueron: el estudio de los suelos, su utilización, su conservación, sus cuidados y sus problemas. A partir de la realización, del Recensamiento Agrícola de Guinea en 1953, logró una visión bastante clara de la realidad del país, conocimiento que luego incorporó en su trabajo en la lucha por la independencia. El conocimiento de los diversos cultivos que se realizan en el país, así como de las plantas que son integradas a la alimentación hace que de una forma muy íntima sus trabajos sean referidos a la comida.

Sus reflexiones en torno a la cultura permiten que la comida sea considerada como un *hecho de cultura*. Al respecto Cabral comenta:

La cultura es en cada momento de la vida de una sociedad la resultante más o menos concientizada de las actividades económicas y políticas, la expresión más o menos dinámica del tipo de relaciones que prevalecen en el seno de esta sociedad, por una parte entre el hombre (considerado individual o colectivamente) y la naturaleza y por otra parte entre los individuos, los grupos de individuos, los estratos sociales o las clases (Cabral, 1981: 148).

Esta mirada de la cultura articulando referentes como, lo individual, lo colectivo, la naturaleza y las jerarquías sociales, así como presentándose como un sistema de relaciones y de confluencias de sentidos aporta en la lectura que se venía dando de la cultura como sinónimo de mundo europeo. La comida articulada a esa visión permita recorrerla con un sentido social y cultural unida al espacio natural en el que se desarrolla.

Su labor de investigación en el Puesto Agrícola Experimental de Pessubé le permitió también ver de cerca las políticas coloniales en materia agrícola, de abonos, de cultivos, de técnicas de mecanización agrícola, de comportamiento del suelo, así como de las experiencias de "introducción" de nuevas semillas, nuevas plantas, nuevos ingredientes. Sus análisis de los procesos de erosión son tema de amplio debate, dada la vigencia de esos problemas en muchos suelos africanos, además de todos sus estudios y consejos que desde ese momento ofrecía sobre el peligro que trae la degradación de los suelos.

El lugar que Cabral da a la agricultura como base primordial de producción de alimento en Guinea-Bissau, esta acompañado de ver la agricultura en sí como la base de la economía del país; esta mirada hace que sus reflexiones sean retomadas actualmente dados todos los debates y estadísticas que presentan y hablan de "la crisis alimenticia", y la búsqueda de soluciones a la falta de comida. Los

sistemas agrícolas clásicos africanos constituyen un sistema lógico, articulado históricamente con un conocimiento detallado del ecosistema, explica Cabral. Su análisis engloba de una forma integral el proceso agrícola como una unidad en la que se interrelacionan diversos factores tanto naturales como sociales (INEP, 1988).

Las investigaciones sobre la comida en el período anterior a la independencia del país en 1974, dejan un vacío frente al sentido total que tiene la comida al interior de las sociedades africanas. La comida es abordada de forma fragmentaria y descriptiva olvidándose la profundidad histórica de la alimentación como actividad humana. Al mirar la comida, se trata de una experiencia acumulada de vivencias desde la cultura teniendo como eje de esta historia el valor del tiempo y del espacio y las relaciones de los hombres integrando una historia de dinámicas, adaptaciones, respuestas y articulaciones. El contenido y función de estas investigaciones en el contexto del dominio colonial transmite la ideología portuguesa y la forma como fueron aplicadas sus políticas con base en las investigaciones realizadas en el marco de su dominio. Forman parte de la mirada etnocéntrica europea sobre las diversas sociedades.

Guinea-Bissau: Nuevas perspectivas

Las investigaciones sobre la alimentación en Guinea-Bissau que se han realizado a partir de 1974, año de la independencia abren nuevas miradas frente a las tendencias, enfoques, temáticas y objetivos de la época colonial. En el nuevo marco de relaciones sociales, económicas y políticas, la investigación respondió a otras realidades: la República de Guinea-Bissau, la situación alimentaria y agrícola del país, el mercado mundial, y las potencias neo-coloniales.

La situación alimentaria del país, después de las acciones de los portugueses sobre las zonas de cultivo durante la larga Lucha de Liberación Nacional implicó la implantación de programas de recuperación de las *bolanhas* ³⁶ las cuales se habían salinizado³⁷ debido a la destrucción de los diques durante esta época. Estos programas de recuperación generaron la necesidad de investigaciones relacionadas con el cultivo del arroz a nivel regional y nacional así como relacionadas con la economía y la agricultura con miras a la implantación de planes agrícolas muy específicos en este campo. Sin embargo los grandes ausentes de los informes de las diversas

³⁶ Palabra en portugués para designar el terreno en el cual se cultiva el arroz. Se utilizará en el texto debido a la presencia del término tanto en la lengua criolla como en el manjaco, este término se ampliará en el aparte "El arroz: Historia de una larga presencia", Parte III.

³⁷ Debido a las amplias redes de canales de agua salada proveniente del mar, las tierras se ven sometidas a procesos de permanente salinización. Dichas tierras deben ser dessalinizadas para poder ser útiles a los cultivos de arroz. A través de diques especiales se logran readecuar las tierras y sembrar. Dicha infraestructura necesita mantenimiento y en la época de la Lucha de Liberación Nacional se deterioró por falta de su cuidado y las tierras perdieron su capacidad de siembra.

consultorias y estudios son los bissau-guineenses y de ahí la gran cantidad de proyectos realizados en el marco de la *cooperación internacional* que se iniciaron en los primeros años de la independencia. Actualmente, de muchos de estos proyectos, sólo quedan los restos de algunas maquinarias como parte del paisaje urbano y rural del país. En la introducción a su investigación *Pour une approche socio-historique du systeme alimentaire Balante: Etude de cas*, Faustino Imbali, destaca la proliferación de congresos, coloquios, artículos sobre la alimentación, pero la gran mayoría de las investigaciones y proyectos han fracasado debido a que muy raramente esos trabajos, que en la mayoría de los casos dan lugar a la puesta en marcha proyectos de desarrollo, tienen en cuenta las opiniones de los mismos interesados (Imbali, 1990: 6).

En este panorama se plantean nuevas preguntas, hay nuevos debates, se proponen otras investigaciones en las que la comida tiene un lugar diferente y es analizada desde enfoques coherentes con la nueva situación política, económica, cultural y social del país, luego de su independencia. Se proponen nuevas posturas metodológicas articuladas con las realidades de las comunidades africanas.

Entre las investigaciones realizadas en Guinea-Bissau se pueden distinguir dos grupos de trabajos, los que están directamente relacionados con la comida y la agricultura y los que se relacionan con la temática desde otras perspectivas.

En el primer grupo³⁹ la mayoría de las investigaciones parten de una revisión del estado actual de la agricultura, la producción y el consumo en el país, teniendo en cuenta el deterioro causado en las tierras y en los sistemas de cultivo por la Lucha de Liberación Nacional; algunas de ellas son el producto de consultorias y estudios previos de las regiones para la implantación de proyectos posteriores. Los responsables de estas investigaciones representan los intereses alrededor de este tipo de proyectos, son intereses que corresponden a la presencia de las agencias internacionales como parte del proceso neo-colonial y de intervención en la reorganización y reconstrucción del país independiente. Además estos nuevos proyectos abordan los problemas de la escasez alimentaria frente a los aumentos en las importaciones de productos básicos como comida, bebida y tabaco y abren nuevas perspectivas para los enfoques e intereses de la investigación.

³⁸ En éste primer grupo encontramos investigaciones como: *Planification Villageoise en Guinee-Bissau: Problemes, Experiences, perspectives*, producida en el marco de ENDA en 1981; *Etudes des Prix et Incitations aux producteurs Ruraux*, realizada por el Ministerio de la Coordinación Económica de Planeación y de la Cooperación Internacional en 1986; *The Guinea-Bissau: A study of the food and agricultural sector*, realizado por la Universidad Sueca de las Ciencias Agrícolas en 1987; *Causa da queda de producao de arroz na Guinea-Bissau (A situacao no sector de Tité, Regiao Quinará*, realizado por el INEP en 1988; *Estrategia de desenvolvimento para o sector agrario*, realizado por el Ministerio de Desarrollo Rural y Agrícola de Guinea-Bissau en 1990; *ABC de la mise en place d'un programme reussi d'une politique d'alimentation: Le cas du riz en Guinea-Bissau*, producido por la Agencia de Desarrollo Internacional del Departamento de Estado de U:S:A: en 1990; *Pour une approche socio-historique du systeme alimentaire Balante: Etude de cas*, producido por el INEP y CODESRIA en 1990 y *Production et commercialisation du riz en Guinea-Bissau*, producido por las instituciones anteriores en 1990.

En este grupo de trabajos los de Rui Ribeiro (1988) y de Imbali (1990) sobre los Balanta y el arroz permiten desde dos perspectivas diferentes analizar el papel del arroz a nivel de la sociedad Balanta. La primera, a partir del estudio de la caída de la producción del arroz y los procesos determinantes de esta realidad, se acerca al papel del arroz en la mentalidad balanta (Rui Ribeiro, 1988: 29). La segunda aborda la sociedad balanta a partir de un análisis del sistema alimentario desde una aproximación socio-histórica y de las acciones del estado y la economía de mercado sobre la alimentación Balanta y en especial sobre el arroz en su triple valor: religioso, étnico y económico al interior de la sociedad (Imbali, 1990: 79). Ambos autores hacen énfasis en el papel de las intervenciones del estado y de la economía de mercado en este proceso de la alimentación en la sociedad. Al respecto Imbali comenta:

El estado por sus intervenciones permanece como actor esencial por no decir hegemónico de la regulación global de la alimentación (Imbali, 1990: 7).

La capacidad de autorreproducción entre los Balanta se ve afectada por los cambios impuestos en el campo político y económico, así como por las variaciones climáticas y geológicas que afectan la producción de arroz, y por ende se crean alteraciones a nivel cultural, social y económico en las comunidades.

Las investigaciones realizadas por la Agencia para el Desarrollo Internacional sobre el arroz en Guinea-Bissau, ponen de relieve la situación económica general en el período post-independencia, así como las diversas políticas gubernamentales y la situación de la deuda, el crédito y el déficit como determinantes de los problemas alimenticios. Se refieren así los estudios:

En 1980, el país se enfrentaba a graves dificultades financieras y de escasez de alimentos de base así como de otros bienes de consumo. Las sequías de los años 1980 agravaron los problemas económicos. Los crecientes déficits y la moneda devaluada llevaron al aumento en los préstamos externos y en las importaciones. En 1983 el crédito extranjero estaba agotado y el país dependía cada vez más de la ayuda exterior, la cual contribuía con dos tercios de las entradas gubernamentales. La agricultura es el sector económico más importante del país en términos de producción, empleo, ganancias y divisas. La agricultura emplea 80% de la población activa, contribuye a la mitad del PNB y dos tercios de las ganancias totales de las exportaciones. La cosecha principal es el arroz, seguida del sorgo, mijo y maíz, caña de azúcar y frijoles (Rui Ribeiro, 1990: 1-2).

Hugo Cornelius y J.D. Lea, en la misma línea de Rui Ribeiro, hablan de los programas de política alimentaria y plantean una dicotomía entre las inversiones por parte del gobierno en el sector agrícola frente a las inversiones en el sector industrial. Para ambos se trata de una relación en la que el sector agrícola debe concentrar los mayores esfuerzos ya que, especialmente en Guinea-Bissau, la agricultura juega un papel guía en el proceso de desarrollo del país

(Cornelius-Lea, 1990: 2). También reflexionan los autores sobre el papel de la intervención del gobierno en la producción de alimentos:

En un momento o en otro, el gobierno interviene en la producción de la alimentación. No hay un país en el mundo en el cual el gobierno no intervenga en la producción del alimento, la distribución y el consumo (...) (Cornelius-Lea, 1990: 4).

El estudio realizado por el Ministerio de la Coordinación Económica de Planificación y de la Cooperación Internacional presenta un panorama sobre la agricultura y su papel en las sociedades de Guinea-Bissau en relación con la doble función que debe cumplir: a) para el auto-consumo y b) para la exportación. La agricultura está caracterizada por una producción orientada a satisfacer las necesidades de los agricultores y por un consumo de productos de primera necesidad. Los agricultores están muy poco motivados por una producción de excedentes de los cuales no puedan sacar ganancia (Cornelius-Lea, 1986: 17).

El segundo grupo de investigaciones realizadas en Guinea-Bissau en las que la comida no está presente de forma central, representa también una visión diferente. Estos trabajos recorren áreas como la arquitectura (Blazejewick, 1983), la cestería (Instituto de Antropología, 1988), la geografía (Cabral, 1980), la situación de la mujer (Bull, 1987 y Eyzaguirre, 1987) y la planificación aldeana

(Geisslhofer, 1981); estas áreas permiten ver como la comida está integrada de una forma más general a toda la vida de la sociedad.

Dentro de este grupo de investigaciones, el trabajo de Marianne Bull titulado *Situacao das mulheres Manjacos e Mandingas -relatorio de um pequeno estudo de campo realizado en duas tabancas de Guinea-Bissau*, ofrece un enfoque más integrado y dinámico en torno a las mujeres. Es un proyecto sobre las aldeas a partir de los testimonios, las vivencias y convivencias; es una visión de la estructura social y económica en relación a su participación en el desarrollo de la vida en las dos aldeas. La propuesta sobre la mujer de Eyzaguirre titulada, *The Villages of Gabu Region and the situation of Women and Children: an anthropological study of the environmental and social conditions of village life*, presenta una visión total de la estructura social y su ubicación espacial: es una investigación donde lo social y lo ecológico en una visión histórica, permiten dar cuenta de una realidad africana mucho más coherente, así como ver el papel, la presencia e importancia de las mujeres en las aldeas y en la familia. Las mujeres como centro de las investigaciones presentan una nueva dimensión y profundidad del proyecto de investigación, dada su ubicación en las sociedades africanas y en las estructuras sociales, económicas y culturales de cada comunidad. El trabajo *Guinea-Bissau: Alfabeto* presenta un análisis de la realidad del país a partir del uso de textos y fotografías. Esta combinación de elementos permite de una forma más precisa articular el uso de

términos como "tierra" y "hambre", entre otros con el desarrollo de las problemáticas propias del país. Se usa la fotografía como *espejo de la realidad*, es utilizada con el propósito de tener una visión más completa y sensible de Guinea-Bissau. Esta es una propuesta metodológica que incluye elementos más dinámicos dentro de un proyecto de comprensión de una realidad nacional.

Las investigaciones en Guinea-Bissau después de la independencia presentan temáticas en las que indudablemente la agricultura, el alimento, la escasez, las sequías, las exportaciones, son tema central de muchas de ellas. Sin embargo en algunas los grandes ausentes son los mismos bissau-guineenses, cuando en realidad son los que directamente están enfrentando la realidad del país y de la vida diaria en sus aldeas. La apertura y las tendencias de análisis de las nuevas investigaciones abren un diálogo más directo con las comunidades, permitiendo revisar de una forma crítica tanto los proyectos como las investigaciones realizadas en otro contexto como fue el "colonial", sin dejar de lado la nueva situación "neo-colonial", que también se acerca con otros intereses. Muchas de estas investigaciones corresponden también a intereses económicos, políticos y sociales de las agencias internacionales así como del mismo gobierno, que desde diferentes ángulos se enfrentan al problema de la realidad nacional y a las ayudas internacionales.

La comida como espacio de reflexión esta presente desde diferentes enfoques, disciplinas y situaciones y ocupa un lugar principal en el análisis de las sociedades. La antropología la ha abordado en sus análisis como parte del todo social y cultural o como parte de la vida fisiológica desde la dietética y la nutrición. Además, las nuevas tendencias del análisis cultural y simbólico de la comida ha permitido llegar al estudio de niveles más complejos del alimento articulado con la realidad económica y espiritual específica de cada sociedad.

En la perspectiva de las sociedades africanas las comidas cubren territorios totalizadores en el sentido de ser algo que está presente en todas las esferas de su vida: tanto lo material como lo espiritual. El alimento representa una unidad dinámica y cumple la función de ser el sustento de los seres humanos: los vivos y los muertos, que son vivos de otros mundos, y que tienen vida en este mundo.

El estudio de los universos de la comida en África ha ocupado desde diversas perspectivas un lugar en el proceso de conocimiento de las diversas sociedades. Miradas eurocéntricas o visiones desde un compromiso con la realidad regional y nacional sobre la comida, así como la presencia del tema de la comida en relación con otras preocupaciones muestran un espacio lleno de sentido cuando de la cultura y la identidad se trata de hablar.

III. BACHILE: UN UNIVERSO DE LA COMIDA.

...María Gomis y Yondó habían pilado el arroz desde las horas de la tarde. Eran ya las ocho de la noche y llevábamos Jean Paul y yo unas horas de haber llegado a la *tabanca* de Bachile, al barrio de Guncó. Formose Mendes, el esposo de María, nos había invitado a tomar vino de palma en las calabazas que el guarda en el techo de su *palhota*³¹. Antes de tomar el vino, Pepach -como se le conoce en el barrio a Formose- derramó un poco de su vino en el piso y pronunció algunas palabras; después distribuyó el vino. Todos antes de beber hicimos lo mismo que él. Bebimos hasta el momento en que Yondó nos mandó llamar para cenar. Entramos a la *palhota* y los niños se sentaron en su lugar, las mujeres en otro y los hombres en otro. En el centro de nuestro grupo, María colocó una gran calabaza -*cacanda*- con arroz recién levantado del fuego; a su lado fueron colocados un recipiente plástico con la salsa -*ubanto*- y una calabaza pequeña con carne asada de gacela -*uyamah utchow*-. Pepach con su cuchara de madera y sus manos distribuyó sobre el arroz la salsa y la carne; luego todos empezamos a comer de la misma *cacanda* comunitaria. Unos comían con cucharas de metal, otros con cucharas africanas de madera y otros con las manos. En el momento de haber terminado toda la comida, nos lavamos las manos; luego el vino de palma regresó...³²

Las diferentes actividades que los Manjaco de la aldea de Bachile (Foto 5: Panorámica de un sector de la aldea: p. 97) realizan en torno a

³¹ *Palhota*, término en portugués para denominar las construcciones en las que viven las personas en una aldea manjaco. Su presencia tanto en la lengua criolla como en el manjaco y el portugués hace que se conserve la palabra en portugués en el transcurso del texto.

³² Notas Trabajo de Campo.



GUNCÓ EN BACHILE, UNA ALDEA MANJACO

FOTO 5

la comida, recorren espacios materiales y espirituales. La comida es una actividad que engloba a toda la comunidad. Tanto en la instancia del diario vivir como estas las ceremonias la comunidad está articulada a través de la comida, la comida es una energía fisiológica, espiritual y por lo tanto codificada culturalmente.

La Región de Cacheu, como una unidad espacial y temporal, sirve de escenario al desarrollo de los múltiples contactos entre los africanos y otras culturas que se establecieron a través de esta región; diversas políticas agrícolas se han implantado sobre los propios sistemas africanos, las que han creado cambios, alteraciones y adaptaciones en los ingredientes que se integran a la comida y cumplen su papel, como parte fundamental de éste sistema.

Hablar de un universo de la comida en Bachile, es acercarse a los procesos productivos de los ingredientes, a las relaciones sociales que se establecen tanto en la producción como en la preparación y el consumo y sobre todo penetrar en la historia de una comunidad en base a la comida. La comida como fuente de energía física que es, al entrar a formar parte de una totalidad social, se transforma y se integra en cada hombre de la aldea en su esencia de fuerza espiritual como alimento del espíritu. Dada esta presencia global de la comida, su valor y sentido para cada habitante, ella nos muestre una dimensión diferente de la historia de los hombres.

La presencia de una base histórica propiamente africana en la comida de Bachile, hace que se sienta una dinámica constante que considera la comida como un espacio cultural para recorrer la identidad de la comunidad de Bachile, identidad que esta reelaborándose o cocinándose en el diario vivir. La comida de Bachile expresa su propia historia.

Esta microhistoria local de la *tabanca* de Bachile que nos proponemos leer alrededor de la comida, esta construida por un recorrido, el de los testimonios de la gente sobre su sentir y gustar. Eso significa percibir la fuerza del alimento en la historia de cada Manjaco, en la palabra de su vida.

EL ESCENARIO DE LA COMIDA: LA REGIÓN DE CACHEU.

La actual Región de Cacheu, ha sido el lugar de desarrollo de importantes relaciones a nivel político, social, económico, geográfico, religioso, alimenticio, migratorio en diferentes momentos de la historia en Guinea-Bissau. En la época de la Lucha de Liberación Nacional esa característica se ha reforzado, puesto que diferentes comunidades africanas han entrado en contacto en esta región y construido nuevas relaciones. En este espacio histórico-geográfico que nos habla de constantes interacciones. La comida forma parte activa de la historia

de estas relaciones. Los europeos (portugueses, ingleses, franceses, holandeses) en la Región de Cacheu entraron en relación con las comunidades que poblaban esta zona y dejaron una marca y una presencia: la historia de las relaciones coloniales.

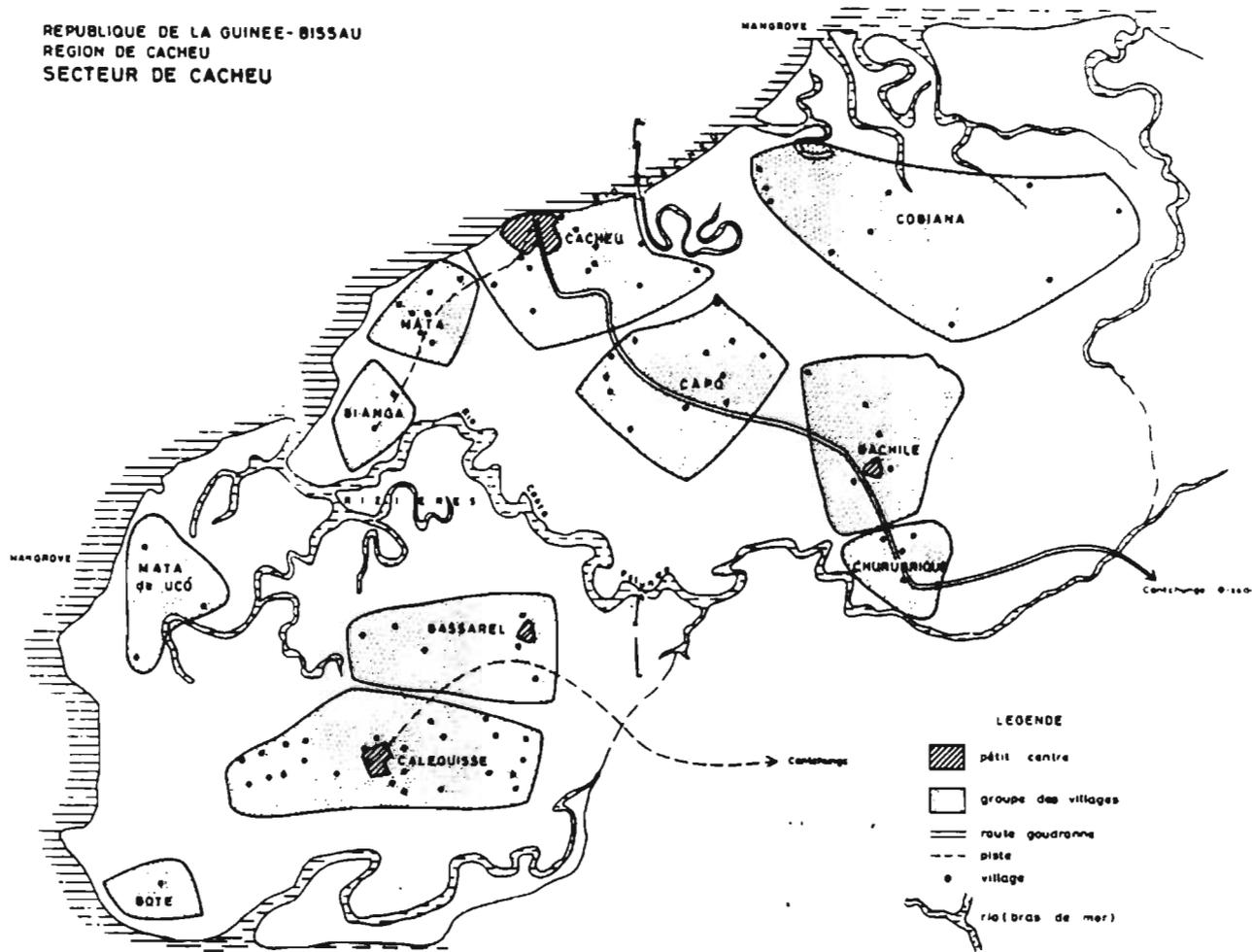
En esta región se construye el universo de la comida del Barrio de Guncó en la aldea de Bachile (Mapa 3: Sector de Cacheu: p.101). La articulación de factores humanos, geográficos, económicos, políticos, sociales y lingüísticos, permitirán ubicar el contexto de la aldea en una perspectiva histórica más amplia a nivel de la Región de Cacheu. Es el estudio del escenario en el que la comida de Guncó se ha desarrollado históricamente.

La Región de Cacheu es una de las ocho regiones de Guinea-Bissau; está localizada en la zona nor-occidental del país. Geomorfológicamente la Región de Cacheu, de acuerdo a Da Silva Teixeira, está formada por:

Planicies del litoral; este tipo morfológico presenta colinas estrechas, alargadas, extremadamente recortadas, de pendientes suaves, levantadas en vastas planicies aluviales, arenosas o lodosas, de origen fluvial o marítimo, por dónde corren los ríos y sus múltiples brazos, y que las mareas cubren en plena-mar (Da Silva Teixeira, 1962: 39).

Según Amílcar Cabral la Región de Cacheu está localizada en la zona litoral, por lo tanto sometida a la influencia de las mareas. En la Región se encuentran los ríos de: Sucujaque, Cacheu, Calequisse, Mansoa,

REPUBLIQUE DE LA GUINEE-BISSAU
 REGION DE CACHEU
 SECTEUR DE CACHEU



Mapa 3: Sector de Cacheu (Fuente: Geisslhofer, 1981: 15-16).

Bissau, Grande de Buba, Tombali, Ganjola, Cumbija y Cacine (Cabral, 1981: 40). Es una zona donde se cruzan corrientes de agua dulce y salada, creando un espacio con una gran riqueza hidrográfica.

La planicie del Río Cacheu es la más grande del país con 30 kms de extensión en el litoral y cerca de 150 kms de ancho (Vasco Cabral, 1980: 21); está caracterizada ésta por manglares y tierras de agua salada, así como por extensas plantaciones de la palma de vino o *Elaeis guineensis* y por bosques secos y densos en el sur y por bosques secos y abiertos en el centro y norte, con algunas reliquias del bosque (Da Silva Teixeira, 1962: 61).

Con un clima tropical de tipo sub-Guineano, la Región de Cacheu, tiene abundante lluvia entre los meses de mayo y octubre y esta estación está acompañada de una época seca, de no lluvia, el resto del año.

Para Rogado Quintiño, los suelos de la Región de Cacheu pertenecen al "complejo de suelos húmedo-arcillosos", definidos así:

Una vasta área cultivada en el borde del litoral y constituida por suelos designados en lengua vernácula por *ulom* (...) suelos que pasan el nivel de las mareas. Cerca del 45% de los suelos explotados son de este tipo. Su constitución asegura una productividad agrícola regular, lógicamente por reunir los elementos necesarios al buen desarrollo de las plantas (Quintiño, 1971: 46, 47).

Agrega Crowley a esta descripción de los suelos, diciendo que:

En contraste con otras partes de Guinea-Bissau, los suelos de la Región de Cacheu son relativamente ricos, formados por depósitos aluviales marítimos y residuos de áreas más altas en el interior y retenidas por los manglares. Como resultado los suelos son derivados de lodo y arena ricos en material orgánico. Sin embargo en la marea alta, una delgada capa de agua de mar cubre estas tierras, depositando una cantidad considerable de sal (Crowley, 1990: 35).

En este territorio cultural que posee unas condiciones geográficas particulares, la sociedad manjaco de Bachile ha construido una historia de presencias y comunicaciones con otros grupos, tanto del continente como de fuera de él.

El descubrimiento de la costa y los archipiélagos vecinos desde Cabo Bojador hasta Cabo de Santa Catalina en la Alta Costa de Guinea³³ tomó a los portugueses cerca de 40 años: de 1434 a 1475. En el año de 1446, Nuno Tristao exploró el Río Gambia y en 1456 Diogo Gomes y Cadamosto exploraron el Río Gambia y el Río Grande (Teixeira da Mota, 1954: 9). Es el comienzo de una primera etapa de contacto entre los portugueses y los africanos de la costa de África Occidental; esta expansión por la costa se proponía básicamente desarrollar el comercio de productos del interior, principalmente oro, malagueta, marfil y más

³³ Se acuña el término de Rodney en su trabajo *A History of the Upper Guinea-Coast 1545-1800* que comprende la región localizada entre Cabo Verde y Cabo Mount en la zona de Africa Occidental.

tarde esclavos. Siguiendo la división cronológica utilizada por Crowley para presentar la historia cultural de la Región de Cacheu, este momento correspondería al comienzo de lo que ella define como la era colonial (1446-1974), dividida a la vez en cuatro períodos que corresponden a diferentes momentos de las relaciones económicas y administrativas con la Región de Cacheu: el primero de 1446 a 1878, en el cual el comercio de bienes y de africanos para la esclavización fueron los intereses principales que ligaron a los portugueses con la región; el segundo, de 1879 a 1915, marcado por la abolición de la esclavitud y la intensificación de los cultivos de exportación; el tercero de 1916 a 1960 es el de la verdadera instalación del gobierno portugués y la aplicación de una real política de administración colonial; y el cuarto período, de 1960 a 1974, que corresponde al proceso de Lucha de Liberación Nacional y de independencia del gobierno de Portugal (Crowley, 1990: 95,96).

La Región de Cacheu estuvo integrada a la historia de África Occidental, para Walter Rodney a través de lo que en la época colonial se llamó el Sudán Occidental, hoy Senegal, Mali, Burkina Faso, Níger, Mauritania, Guinea y Nigeria. Esta fué la zona de los grandes imperios: Ghana (siglo v-ix ó x), Mali con su apogeo en los siglos xiii y xiv³⁴ y Songhay, dos siglos después hasta el xvi (Rodney, 1970). En el siglo xii debido a la expansión sudánica del Imperio de Mali, se dió un

³⁴ En el siglo xv, momento en el que el Imperio de Mali logra su mayor expansión territorial, dos reinos de éste imperio: Braco y Kaabu estaban localizados en territorio de Guinea Bissau (Gabú y Bafatá) (Lopes, 1987: 28).

desplazamiento de las comunidades de Guinea-Bissau hacia la costa (Galli, 1987: 11). Es relevante la referencia que hace Crowley de la existencia del Reino Manjaco, como una federación de provincias y pequeñas jefaturas gobernadas desde la Provincia de Bassarel, por que ésta, tuvo una influencia decisiva en la identidad étnica de los habitantes de la Región de Cacheu (Crowley, 1990: 114)³⁵. Este Reino se desarrolló entre finales del siglo xviii y comienzos del siglo xx; época ésta, cerca de 1914, en la que entro en disolución a causa de la conquista portuguesa (Crowley, 1990: 116).

La ciudad de Cacheu representa el espacio en el que se da un contacto directo entre los extranjeros y las diversas comunidades de la región a partir de la instauración en 1588 del Fuerte de Cacheu. Era el lugar del intercambio, y del encuentro de productos, técnicas y recetas de comida. Allí se desarrollo una sociedad criolla de moradores formada por dos componentes en interacción que Rui Ribeiro llama: "euro-colonial" y "etno-africano"³⁶ (Rui Ribeiro, 1986: 5). Estos componentes construyen matices en la vida cotidiana y festiva de los habitantes de

³⁵ Al hablar de la importancia del Reino Manjaco y la identidad, debemos ver como a través del ejercicio de un sistema organizativo denominado "federación", las diversas sociedades y en este caso los Manjaco viven y elaboran su propia identidad, se confrontan y se identifican con una cultura.

³⁶ Si bien los conceptos de "euro-colonial" y "etno-africano" son utilizados y propuestos por ésta investigación, valdría la pena mirar cada palabra en sí misma para darnos cuenta de los peligros que ofrecen estas palabras compuestas; lo europeo y lo colonial si bien no son palabras sinónimas, si se puede hacer una lectura en la que se relacionan en el continente africano, quizás el término europeo pueda sonar más amplio y lo étnico y lo africano tampoco son similares, pero si se ha construido una "invención de Africa" a partir de lo "étnico" o antes denominado "tribal", se le define como África, pero se le antepone lo "étnico", la diferencia, lo exótico, lo "típico", ahí valdría más pensar en los elementos africanos.

Cacheu, que van desde la presencia estrictamente africana hasta la propiamente colonial. La comida está presente dentro de esta gama de matices, se dan los platos netamente portugueses y los platos clásicos africanos³⁷; nos referimos aquí a las comidas en las que se incluyen ingredientes como el aceite de oliva introducido por los portugueses, o las comidas en las que todo circula alrededor del aceite de palma, el vino de palma y el arroz es decir se refiere el autor a ese territorio de la comida en el que encontramos a través de su lenguaje, la historia de las dinámicas sociales y culturales de una región, y en este caso, la construcción de la sociedad criolla y todo su entorno y relación con las culturas propias de la región. La *praca*³⁸ o ciudad representó una mayor autonomía frente a las estructuras políticas étnicas (Rui Ribeiro, 1986: 13) por parte de los europeos, de tal forma que la ciudad de Cacheu fue el lugar de un asentamiento más directo y de la instalación de un control más preciso por parte de los portugueses.

En el año de 1624, se creó la Capitanía de Cacheu (Brito, 1988: 13), lo que implicó el comienzo de la primera fase de la administración colonial, en la cual se nombran a los capitanes, primeros representantes

³⁷ Sobre la palma de aceite ver los apartes posteriores: "La palmera de aceite en las salsas" y "el vino de palma".

³⁸ Rui Ribeiro cita a Teixeira da Mota, de quién toma la siguiente descripción de villa, ciudad y "praca": "La ciudad y la villa constituyen en Guinea una creación del blanco. Son poblaciones administrativas, comerciales, centros de comunicaciones terrestres o fluviales, puertos marítimos de salida al exterior. Más el blanco necesita de la mano de obra de operarios, de criados, de trabajo en las tiendas. El negro viene atraído por las necesidades de ganar dinero, más también por la nueva vida, diferente de la de su medio rural y llena de aparentes seducciones" (Rui Ribeiro, 1986: 90).

reales de la corona en la región. En esa misma época, la creación de las grandes compañías por parte de Francia, Inglaterra, Holanda y Portugal entre el siglo xvii y el xviii inició el monopolio en el manejo del comercio y una incidencia en los sistemas político-económico y social de los africanos. Ocurre la instalación del capital comercial a través de las acciones de las compañías (Brito, 1988: 19). Sin embargo, como lo afirma Rui Ribeiro, entre el siglo xv y mediados del xix los extranjeros eran colonos en territorio extranjero (Ribeiro, 1986: 7), debían pagar impuesto por la ocupación del territorio de Cacheu³⁹ (Rodney, 1970:30). En 1687, refiere Brito, Cacheu surgió como centro neurálgico de la administración colonial del territorio de Guinea Portuguesa a partir del cuál se realizó su ocupación del territorio (Brito, 1988: 17).

Durante esta primera etapa de la presencia colonial portuguesa en Africa (siglos xv, xvi y xvii), los luso-africanos denominados *lancados*⁴⁰, y los afro-lusitanos denominados *grumetes*, como también los

³⁹ Rodney afirma que existían dos jefes en la zona de la ciudad de Cacheu llamados Rey Mata y Jefe Mompata a quienes los portugueses debían pagar impuestos (Rodney, 1988: 30).

⁴⁰ Los términos *lancado* y *tangomao* son definidos por Rodney así: *Lancado*: comerciante privado en la costa, residentes que se han lanzado a los africanos. *Tangomao*: como el comerciante blanco que ha llegado al extremo de adaptar la religión local y las costumbres y quien tiene el cuerpo cubierto con tatuajes tribales" (1970 :74). George Brooks presenta los *lancados* como el grupo de portugueses y cabo verdeanos en África Occidental casados con mujeres africanas y dedicados a la actividad comercial; el término *tangomao*, lo define a partir de su significado de "renegado", "descastado", como aquel blanco que está interesado en integrarse a la vida africana (Brooks, 1980: 6). Completa esta clasificación la aclaración que hace E. Crowley al decir que también el término "tangomao" puede ser un africano asimilado que trabaja para los "lancados" (Crowley, 1990: 99).

tangomaos, crearon una red de relaciones con las pequeñas jefaturas y los pequeños reinos, para la realización de las actividades comerciales privadas; esta labor era considerada por la metrópolis como no oficial y entraba en competencia con toda la organización del control monopólico que pretendían instaurar las grandes compañías. Según Brooks, tanto los *lancados* como sus descendientes luso-africanos, funcionaron como intermediarios comerciales entre las sociedades africanas y los comerciantes cabo verdeanos, portugueses y europeos visitantes (Brooks, 1980: 6). Era tan importante su actividad que hay menciones de castigos draconianos contra los *lancados* y sus propiedades en el transcurso del siglo xvi.

La combinación del tráfico de esclavos y la actividad comercial hicieron de la Región de Cacheu un polo importante en el país. Desde el siglo xvi hasta el siglo xix, los esclavos fueron el principal producto de exportación de la Región de Cacheu y la mercancía que más impacto significativo tuvo sobre la región (Crowley, 1990: 108). A finales del siglo xvii, Portugal perdía el control del comercio de los esclavos en la Alta Costa de Guinea, y como explica Galli, ante esta situación la primera acción fué la de controlar más rigurosamente la Región de Cacheu, lo que originó conflictos entre los dirigentes africanos y los comerciantes criollos (Galli, 1987: 18).

La abolición del tráfico de esclavos y la efectiva ocupación de las colonias fueron dos acontecimientos que influyeron en las

estructuras sociales en el siglo xix en Guinea-Bissau (Lopes, 1987: 32). La implantación del cultivo del cacahuate a mediados del siglo xviii⁴¹ como cultivo comercial, representó cambios radicales en la producción de autoconsumo local, abriendo un campo al consumo interno de ese nuevo producto (Brito, 1988: 29). Los comerciantes criollos organizaron el cultivo del cacahuate en Guinea-Bissau tanto con esclavos domésticos como con "fuerza de trabajo libre"⁴² (Galli, 1987: 20). La Región de Cacheu fué una de las áreas más fuertemente golpeada por la depresión económica (1870-1903) posterior al fin del comercio de esclavos (Crowley, 1990: 136)..

En 1879, Guinea-Portuguesa se convirtió en una provincia autónoma de ultramar y pasó a ser por primera vez administrada aparte de Cabo Verde (Crowley, 1990: 129). La expansión del modo de producción capitalista a mediados del siglo xix obligó a Portugal a aplicar nuevos métodos y a imponerse como autoridad coercitiva en sus colonias en África (Lopes, 1987: 32).

⁴¹ "El comercio del cacahuate y los puestos de cultivo y comercio (*feitorias*, Prt.) florecieron desde los años de 1840, alcanzaron su más alto nivel en 1880 y virtualmente colapsaron en 1890 para ser revividos de nuevo en 1910" (Crowley, 1991: 134).

⁴² El término "fuerza de trabajo libre" se refiere a los trabajadores contratados para el cultivo del cacahuate. Estos trabajadores procedían en una gran mayoría del grupo de africanos recolectados para enviar a América. Este grupo de africanos aparecía ante el sistema capitalista como "fuerza de trabajo acumulada" y que debían entrar en un proceso de integración al mercado mundial a nivel de ser la fuerza para la producción de mercancías necesarias para el desarrollo de la producción capitalista desde la misma Guinea-Bissau, de ahí su articulación a través del contrato y las relaciones labores que se establecieron.

Es interesante presentar las conclusiones a las que llega Rui Ribeiro en torno a la abolición de la trata de esclavos y sus repercusiones en Guinea-Bissau:

1. Debilitamiento de la capacidad productiva de los reinos africanos en general, debido al elevado número de brazos exportados y 2. Conflictos interétnicos; desestructuración de los grandes reinos e imperios, dando origen al desmembramiento de grandes unidades políticas (...) (Rui Ribeiro, 1989: 40).

Estas conclusiones presentan un panorama general de la situación de las diversas comunidades afectadas por el tráfico de esclavos en Guinea-Bissau a finales del siglo xix; un clima de desestabilidad y desequilibrio que es acompañado por un largo período de guerras interétnicas entre 1840 y 1899 (Rui Ribeiro, 1989: 46). La Conferencia de Berlín en 1885, definió los límites territoriales de la ocupación en África Occidental por parte de Francia, Portugal, Inglaterra y el nacimiento de la entonces llamada Guinea Portuguesa.

El siglo xx se inició para la colonia con la realización de las campañas militares (1912-1915), conocidas también como campañas de pacificación. Según Crowley éste, es el momento decisivo de la administración portuguesa de sus colonias, porque marca el inicio del control efectivo de la dominación de la mayoría de sus territorios de ultramar después de una presencia de casi 500 años (Crowley, 1990: 150). Efectivamente, estas campañas terminan en la ciudad de Bissau a finales

de 1936 cuando se da el último enfrentamiento contra los Papei en la ciudad de Bissau.

La promulgación de la Ley Orgánica de la Administración Civil en 1914, creó la división de la sociedad arbitrariamente en dos grupos: *indígena* y *civilizado* (Galli, 1987: 30). Al respecto expresa Rui Ribeiro:

Para ser reconocido oficialmente como *civilizado* era indispensable saber hablar la lengua portuguesa (...) Tener buen comportamiento y no practicar los usos y costumbres del comun de su raza (...) Todo apuntaba a borrar los rasgos étnicos y copiar o imitar a la población portuguesa. La conservación de cualquier vestigio de valores étnicos era sinónimo de pérdida de prestigio (...) (Rui Ribeiro, 1989: 79-81).

Respecto a las condiciones que definen la categoría de *civilizado*, Lopes agrega que además de hablar, es necesario saber escribir y leer la lengua portuguesa, tener bienes de que vivir o ejercer una profesión, arte u oficio que ofrezca los ingresos necesarios para el propio sustento y el de su familia, deben haber cumplido los deberes militares o si no ejercer un cargo público, estar integrado a corporaciones administrativas, ser comerciante, industrial o propietario o poseer habilidades literarias mínimas (Lopes, 1987: 41). Todas estas características buscaban sólo una "integración" o "asimilación" de las diferentes comunidades de Guinea-Bissau a las estructuras sociales, económicas y políticas coloniales portuguesas.

La instauración de la política portuguesa de llevar a todos los "indígenas" hacia la posición de "civilizados", representa la delimitación de posibilidades, obligaciones y opciones frente a la administración colonial. Se define el territorio de los "indígenas" diferente al de los "civilizados". Crowley retoma autores como Clarence-Smith y Galli para presentar el panorama de las políticas administrativas coloniales después de la ocupación, ella explica como la política de la obtención de ganancias económicas para el gobierno colonial se lograba a través de los impuestos, el trabajo forzado y los cultivos para exportación (Crowley, 1990: 154). Los "indígenas" y sus trabajos, se convertían en sujetos productores de las ganancias de la metrópolis a quienes la administración colonial aplicaba sus políticas de control y exigencias en diversos niveles de la vida de la sociedad.

El Acta Colonial de 1930 consolidó un colonialismo centralizador, con un estimulante crecimiento del capital (Lopes, 1987: 36). Esta circunstancia se daba en el marco del "Nuevo Estado" portugués de Salazar, en el cual una de las mayores innovaciones fue la proliferación de los administradores coloniales:

Salazar burocratizó la sociedad: todas las posibles fuerzas de oposición desde jefes de aldea y líderes, hasta comerciantes criollos (...) y profesionales fueron integrados en la administración o estimulados a formar diferentes asociaciones oficiales: deportivas, comerciales, industriales y agrícolas (...) (Galli, 1987: 34).

En el año 1945, Sarmiento Rodriguez, fue nombrado gobernador de Guinea Portuguesa. Durante su administración dió prioridad al desarrollo agrícola introducienddo nuevas y mejoradas variedades de arroz y cacahuate, la tracción animal, árboles de frutos comerciales, lo que implico tanto la diversificación de la comida de la sociedad como de los cultivos para exportación⁴³. Promueve las granjas o estaciones experimentales en las cuales se reproducirán tales innovaciones que integraron el universo de los ingredientes de la alimentación y el mercado (Galli, 1987: 35). En torno a estos proyectos de desarrollo agrícola por parte de la colonia, Teixeira da Mota expresa en 1954 expresa:

De las estaciones, granjas agrícolas y los puestos zootécnicos, en el intento de enseñar a los indígenas los 'verdaderos métodos de explotación agropecuaria', pasados unos años sólo quedan ruinas. Llega la crisis mundial y todo continúa exclusivamente en la rutina usual de pura producción o cosecha indígena por los procesos tradicionales, con la ilusión de que se podían transplantar pura y simplemente para la Guinea los métodos agrícolas europeos, y el total distanciamiento y desprecio por las prácticas de los indígenas, condenadas por selváticas. Las agriculturas locales primitivas, por una larga experiencia habian construido sistemas de cultivo de acuerdo con las condiciones ecológicas y con los medios de producción propios. En vez de simplemente considerar como incapaces a los sistemas de cultivo indígenas, casi siempre se olvidan que ellos se formaron no para producir materias primas, pero sí para proveer las

⁴³ Para los años 1948 y 1949, en el Archivo Histórico esta la referencia al movimiento de los siguientes productos de Bissau para la Circunscripción Civil de Cacheu: papas, cebolla, harina de trigo, arroz tiponormal, agua de castelo, biter, vino, vinagre, aceite, margarina, sardina, carne ahumada, masas alimenticias, masa de tomate, quesos, aceite de cacahuate, azúcar,, aceite de oliva, café, aceitunas, mermelada, atún, bacalao (B1-D 53.630).

necesidades de alimentación, me parece actitud más realista, la de no negarlos y si procurar comprenderlos (Teixeira da Mota, 1954: 161-164).

El desarrollo del pensamiento de Amílcar Cabral sobre la defensa de la tierra, la erosión y los suelos, la modernización de las técnicas de cultivos así como la introducción de nuevos, se dió tanto en medio de la acción colonial portuguesa en materia de agricultura y cultivos, como también desde sus trabajos como ingeniero agrícola que lo llevaron en 1953 a la realización del Recensamiento Agrícola en la Provincia de Guinea Portuguesa (Instituto de Investigación Científica Tropical, 1988).

Los principales cultivos en Guinea Portuguesa en 1953 eran: arroz de bolanha, arroz de sequía, sorgo, maíz negro, maíz de Brasil, fundo, mandioca, frijol, cacahuate, algodón, caña de azúcar y gergelim (Instituto de Investigación Científica Tropical, 1988: 529). Entre los cultivos permanentes, se producen bananos, castaña de cajú, limones, mangos, papayas y naranjas (Instituto de Investigación Científica Tropical, 1988: 313).

En el marco de la administración colonial portuguesa, en 1950 se realizó un censo general de población en el cual están las cifras discriminadas entre *población civilizada* y *población no civilizada*. Para la Circunscripción Civil de Cacheu las cifras son: a) *Población no civilizada*: 60.793 del grupo Manjaco, 9.869 del Balanta, 8.376 del grupo

Brame o Mancanhe y 688 del grupo Papel (Carreira, 1951: 127-162) y b) *Población civilizada*: 32 libaneses, 35 franceses, 1 alemán, 461 portugueses (Carreira, 1950: 552 y 553).

La Guerra de Independencia de Portugal abarca un período de 14 años (1960-1974) en los cuales las estructuras políticas, sociales, económicas, culturales y religiosas del país se vieron alteradas. Bajo la dirección del PAIGC (Partido Africano para la Independencia de Guinea y Cabo Verde), la Lucha de Liberación Nacional buscaba poner fin a una situación infraestructural catastrófica. Como lo expresa Lopes:

(Esta situación) es fruto no sólo del atraso económico de la metrópolis colonial sino también la característica de un colonialismo retrógrado. En esta situación se dan manifestaciones y se desarrolla el espíritu nacionalista de los pueblos africanos (Lopes, 1987: 42).

En medio del espíritu nacionalista alimentado por el partido y las ideas de Amílcar Cabral, se promueve una concientización de las masas hacia los ideales del nacionalismo, a la vez que se tenía como objetivo luchar a escala de todo el país, a escala nacional, contra la dominación colonial (Lopes, 1987: 45). Siguiendo a Crowley, en la Región de Cacheu:

Bajo condiciones de guerra, las actividades normales de subsistencia y del comercio tuvieron que ser suspendidas en muchas partes de la Región de Cacheu (...) Más del 70% de la tierra cultivada tuvo que ser abandonada y los cultivadores que eran capaces de hacerlo sólo lo podían hacer esporádicamente (...) Ellos cocinaban su comida sólo en la noche cuando es difícil ser visto y

asaban la carne que habían matado para comer
(Crowley, 1990: 175).

En el país, las acciones de los portugueses al bombardear los diques y represas, hicieron que los campesinos salieran de sus campos tradicionales creando un éxodo de aldeas enteras y el consiguiente descenso en el cultivo del arroz (Galli, 1987: 111; Crowley, 1990: 175). La Lucha de Liberación Nacional llevó también a la desarticulación de las diversas comunidades del país a pesar del supuesto objetivo común de la lucha. Algunas se aliaron con los portugueses⁴⁴ y otras fueron el alma de la Lucha de Liberación Nacional⁴⁵. Se crearon enfrentamientos entre las mismas comunidades generando desestabilización y problemas en la producción e intercambio de los alimentos locales y la suspensión de las actividades de exportación. Durante la Lucha de Liberación Nacional se crearon las "zonas liberadas" y las "zonas portuguesas" como territorios definidos en este proceso de búsqueda de la independencia.

⁴⁴ Como lo expresa Crowley : "Aún en zonas particulares, como la Región de Cacheu, hubo una gran variación en la lealtad dependiendo en parte de la localización geográfica. Las provincias de Caboi y Churo en los bosques nororientales de la región de Cacheu estuvieron sólidamente del lado del PAIGC y permanecieron libres de la dominación portuguesa durante la guerra, mientras que la provincia costera suroccidental de Caió y Pecixe y las provincias centrales incluyendo la Costa de Baixo localizada cerca de los puestos administrativos portugueses y que han tenido una larga historia de contactos con compañías comerciales europeas, parecen estar más fácilmente coptadas por lo portugués" (Crowley, 1990: 171).

⁴⁵ Carlos Lopes dice: "Los campesinos son la base social de apoyo al Movimiento de Liberación Nacional, hay que movilizarlos con tácticas adaptadas a sus necesidades y ambiciones" (Lopes, 1987: 82).

Una vez terminada la Lucha de Liberación Nacional y lograda la independencia en 1974, el 24 de septiembre, Guinea Portuguesa se convirtió en la República Democrática de Guinea-Bissau. El nuevo gobierno conformado en un alto número por integrantes de las élites criollas educadas, vino a reemplazar a las autoridades coloniales portuguesas, las cuales dieron origen a una estructura administrativa centralizada y a un estado unipartidista, no alineado, centrado en Bissau (Galli en Crowley, 1990: 181).

El proceso de construcción de una nueva nación africana, el de Guinea-Bissau, como dice Rosemary E. Galli, requirió de mucha voluntad y decisión, dado que la guerra afectó la disponibilidad de fuerza de trabajo en todo el país. Se encontraba Guinea-Bissau en una situación de cambio y desequilibrio, la reestructuración de los sistemas de producción y la reorganización de las diversas comunidades que durante la guerra habían migrado, implicaba costos que el nuevo gobierno, formado por las elites criollas, no podía asumir (Galli, 1987: 3 y 112). Diversas ayudas internacionales llegaron en este proceso de reorganización del país. Crowley presenta a Suecia como el más grande donante de Guinea-Bissau, junto con la asistencia bilateral de Italia, los Países Bajos y de Francia, entre otros⁴⁶. En la Región de Cacheu,

⁴⁶ Crowley presenta una lista más amplia de varios donantes bilaterales como: Abu Dhabi, Arabia Saudita, Kuwait, Canadá, Noruega, Dinamarca, Alemania Oriental y Occidental, Inglaterra, España, Grecia, Luxemburgo, Bélgica, Austria, USA, Brasil, Chile, China, India, Pakistán, Burma, Tailandia, Japón, Corea del Sur, Hungría, Yugoslavia, URSS (Forrest and Lobban, 1988: 54). El Banco Mundial, la Comunidad Económica Europea, el Fondo Monetario Internacional, COMECOM, OPEC también ofrecen ayuda internacional (Crowley, 1990: 212).

Oio y Biombo, conocidas todas como la zona I, la Agencia de Desarrollo Internacional Sueca (ASDI) patrocinó un Programa de Desarrollo Rural Integrado para promover la producción de arroz, la diversificación de cultivos, la investigación y la extensión agrícola (Crowley, 1990: 185). Hans Geisslhofer presenta la visión de los campesinos sobre los problemas, experiencias y perspectivas de los proyectos de desarrollo en la Región de Cacheu:

A excepción de algunos proyectos de reajuste agrícola, los administradores viven a menudo en una ignorancia total de las necesidades rurales, los campesinos no los ven jamás pasar por sus aldeas (...) "Los de la ciudad que no vienen más a dónde nosotros, no tienen nada en común con nosotros" (...) Los extensionistas no se quedan en las aldeas, pero circulan con sus motonetas de una aldea a otra y se comportan a veces de forma irrespetuosa frente a los ancianos de las aldeas (Geisslhofer, 1981: 5,6,13).

La Región de Cacheu, y en concreto todo el país, se vió sometido tanto en la época colonial como en la de la independencia, a la implantación de proyectos agrícolas que partieron de un desconocimiento de la realidad. Los cambios provocados por la imposición de esos proyectos incidieron profundamente en la historia de la comida, han traído y llevado ingredientes que en diferentes momentos se han ido integrando con la comida de la región tal es el caso del maní, las sardinas enlatadas, la leche en polvo, las mermeladas, los quesos, los vinos, los aceites y jabones (Notas Trabajo de Campo). Las diversas dinámicas a las que se vió sometida la región, se encuentran presentes

en el universo de la comida. En esta región se encuentra la aldea de Bachile, territorio de esta investigación.

En la actualidad, la Región de Cacheu, está subdividida en 6 sectores administrativos que son: Bigene, Bula, Cacheu, Caio, Canchungo y Santo Domingo; posee una superficie total de 5.175 km² (Ministerio de Coordinación Económica y Plano, 1982: 4). El Sector de Cacheu es una división administrativa dentro de la Región de Cacheu formada por las "jefaturas" o "provincias" de Churo⁴⁷, Cobiana, Pecau, Cacanda, Mata, Bianga, Bassarel, Calequisse, Bó, Timate, Boté y Mata de Ocón; tiene una población de 15.205 personas y una área de 1.004 km² (Crowley, 1990: 29).

Cacheu se conoce históricamente como la tierra de los Manjaco⁴⁸, a quienes Antonio Carreira, ubica en la margen izquierda del Río Cacheu:

Los actuales Manjaco constituyen un grupo étnico-lingüístico llamado Papel o Brame (Buramo) que ocupaba el área del litoral a partir de la margen sur del Cacheu hasta la Isla de Bissau, incluyendo las islas de Jeta y Pecixe. En el siglo xvii aún existía esta confederación de jefaturas sujeta políticamente al reino principal de la Isla de Bissau. Posteriormente en fecha no determinada esa federación fue desmembrada pasando a existir un

⁴⁷ En el Archivo Histórico aparece para el año de 1950 la relación de las poblaciones existentes en el área de la Circunscripción Civil de Cacheu, de acuerdo con el Censo de 1950: Reino de Churo con las siguientes poblaciones Bachile, Bangane, Bajalá, Banhunco, Brique, Cabonca, Carenque, Catao, Catuco, Gunco, Jopa, Panaba, Pechilame, Pijama, Qui (B1-D 60.727) y para 1971 encontramos también la presencia de Bachile y de Guncó como poblaciones de la jefatura de Churo (B1-A 35.356).

rey principal en Bassarel y otro en la Isla de Bissau. (Carreira, 1984: 15).

Históricamente los términos Manjaco, Buramo o Papel han sido utilizados de diferentes maneras, indistintamente o como sinónimos, para denominar a los habitantes de la Región de Cacheu. Dadas las similitudes entre las variaciones lingüísticas de la lengua Manjaco además de las descripciones históricas y los parecidos existentes en diversas prácticas fúnebres, rituales de iniciación, sistemas de creencias y varias reglas del derecho común, se puede considerar que los Manjaco, los Buramo y los Papel, tienen un origen étnico común (Crowley, 1990: 288).

La lengua Manjaco pertenece al Grupo Oeste-Africano de la familia Niger-Congo; está incluida dentro del Sub-Grupo Bak, que como lo expresa Alain Kihm, está también del otro lado de la frontera hacia el norte, en la Región de la Casamance (Guinea-Bissau y Senegal). El autor habla de una unidad lingüística y étnica que ha sido dividida sólo por las "casualidades" de la política colonial, desde que en 1886, la Casamance anteriormente portuguesa, se vió anexada a Senegal (Kihm, 1979: 369). Al menos desde 1983, explica Crowley, el etnónimo de "Manjaco"⁴⁹ se ha referido a casi todos los habitantes de la Región de Cacheu salvo los de

⁴⁹ Santos Reis y Coutinho Da Costa al hablar del origen de los Manjaco dicen: "De hecho la designación de Manjacos no aparece en nuestros cronistas. Valentim Fernandes habla de los "Cacheos" que se extenderían desde esa localidad hasta el Mansoa. Alvares de Almada sitúa en la región el reino de los "Burames" 'llamados de otra forma Papel (...) La designación de Manjaco sólo aparece en los fines del siglo xviii por la denominación del capitán Beaver" (Santos Reis y Coutinho da Costa, 1961: 402).

Co y Bula que se siguen llamando *Mancanha* además de los pequeños asentamientos de Baboi y Djola (Crowley, 1990: 288).

En esta Región de Cacheu, está localizada la *tabanca* de Bachile con una población que en 1987 alcanzaba a unas 500 personas las cuáles pertenecen en su mayoría a la comunidad Manjaco (Dotter, 1990: 2). Sin embargo, la *tabanca* de Bachile aparece también referida como un grupo de aldeas con dos mayores: Bachile y Guncó con una población de 897 personas (Geisslhofer, 1981: 16). Esa referencia guarda relación con la división de la administración colonial en poblaciones y reinos: Reino de Churo con las poblaciones de Bachile y Guncó entre otras⁵⁰. La gente en Bachile se refiere a Guncó como parte de Bachile (Mapa 4: Circunscripción Civil de Cacheu y la aldea de Bachile: p.122), como un barrio de la *tabanca*⁵¹.

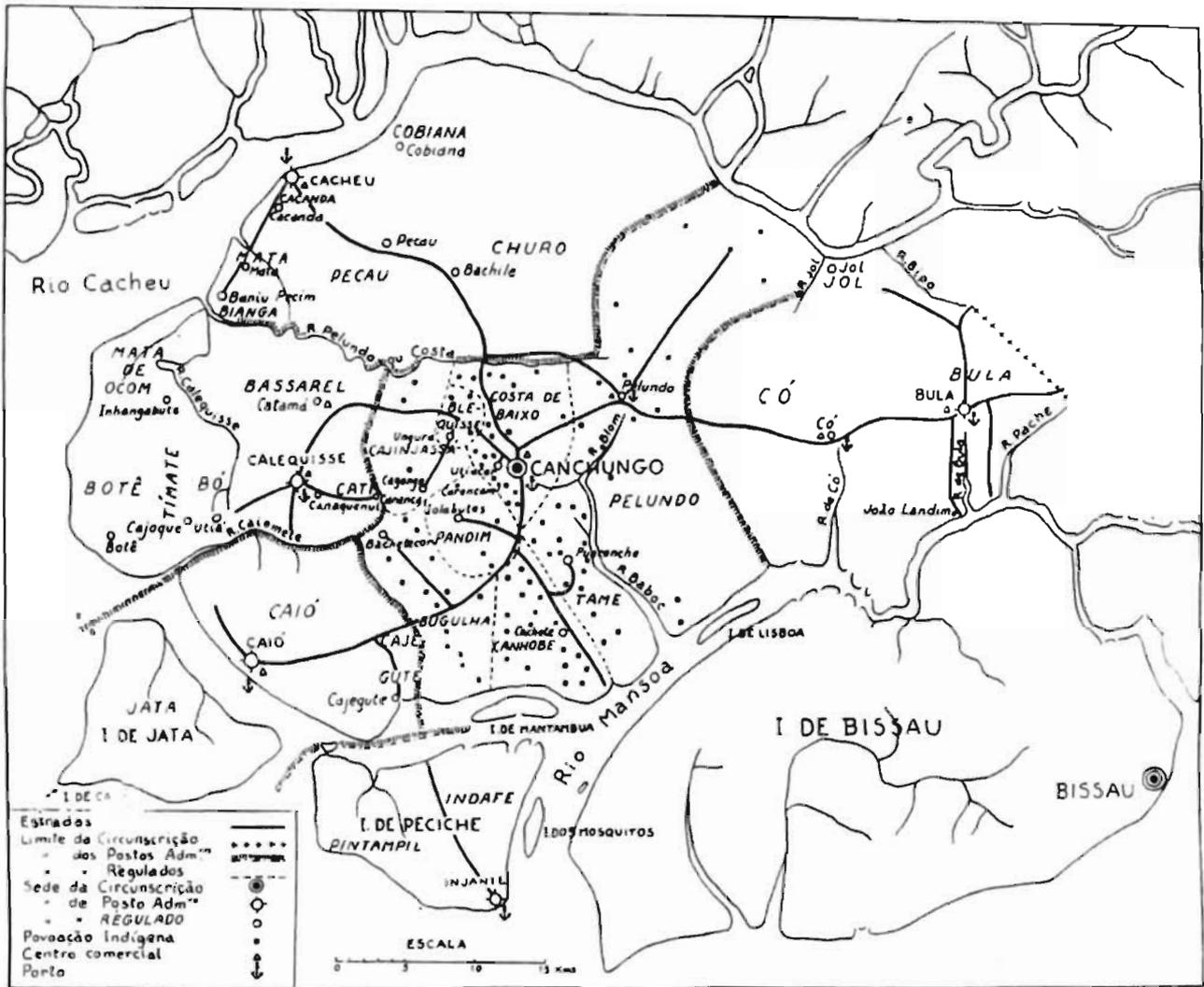
Mose Bless Da Costa relata en torno al origen y procedencia de los habitantes de Bachile:

Mis abuelos me dijeron que los Manjaco vienen de Pexe⁵². Ellos dejaron Pexe, entraron en el bosque hasta descubrir Tchure Brek. Deseando instalarse ahí, vieron que era muy duro para ellos quedarse en Tchure Brek. Es así que ellos continuaron su

⁵⁰ Archivo Histórico: B1-D 60.727 y B1-A 35.356.

⁵¹ Notas de Trabajo de Campo.

⁵² El lugar de Pexe referido por la gente de Bachile corresponde a la Isla de Pecixe al sur de la Región de Cacheu (Notas de Trabajo de Campo).



Mapa 4: Circunscrição Civil de Cacheu em 1947 (Fonte: Carreira, 1947).

camino hasta Ucurva ahí dónde Usted se baja para entrar hasta aquí Guncó. Hay un arrozal que no es de Ucurva. En ese arrozal ellos empezaron a trabajar. Más tarde descubrieron el arrozal de Guncó. El hombre que había dirigido el grupo se llamaba Diong Coron. Diong Coron trabajó solo en la arrocera de Guncó. Y para crecer la propiedad de su arrocera, Diong Coron quemó la arrocera de Guncó; fué de esa forma que el obtuvo una gran parte que el dice le pertenece. El hecho de quemar el arrozal era para mostrar a la ley los límites de sus campos (arrozales) (...) En Peixe, Diong Coron confirmó que cuando tu has creado una aldea, te conviertes en el jefe de la aldea y en la jefatura tu tienes derecho a todo y tu puedes comer todo lo que quieras. Y Diong Coron no veía nada a Peixe puesto que el no era el jefe, fué ese descontento que le empujó a dejar Peixe para salir a crear su aldea que es Tchure (...) El nombre de Guncó viene del nombre del hijo de Diong Coron que se llamaba Nanco (Formose Bless Da Costa, TdeC).

Tanto Formose Catame como Potisse, de la aldea de Bachile, se refieren a Peixe como el lugar de procedencia de los Manjaco de Bachile; Bachile es una aldea que está dividida en barrios tales como Guncó, Churuenque, Bamal, Carinque, Diopa, Cacatch, Belaine, etc.

Partiendo de Guncó hacia Bachile, para pasar al Sector de Cacheu y terminar en la Región de Cacheu, encontramos un espacio con continuidad histórica y humana. Las relaciones que se establecieron en la región, con los europeos como con las comunidades de la región provocaron cambios en los sistemas políticos, sociales, económicos, alimenticios, religiosos y culturales. Crowley explica:

La historia cultural muestra que la Región de Cacheu posee una composición étnica altamente compleja y cambiante, la cual es en parte el

producto de la historia de los movimientos de población. Estas migraciones fueron estimuladas en parte por procesos originados fuera de la región, tales como la expansión de los Imperios del Sahel, las políticas administrativas coloniales y post-coloniales, el tráfico de esclavos, la fuerza de trabajo contratada, los cultivos de exportación y los impuestos (...). Tanto factores internos como externos que promovieron migraciones voluntarias e involuntarias contribuyeron a la poco usual composición social de la región y a la dispersión de sus habitantes en toda la Alta Costa de Guinea (Crowley, 1990: 195).

Es en este escenario y su historia en dónde está presente la comida propia de la comunidad Manjaco. Una región en la que sus habitantes han construido un universo culinario que comprende todas las instancias de la vida y al que la gente de Bachile hoy en día se refiere en la práctica cotidiana. Es la creación de la comida entendida como una globalidad en relación con la vida, asociada a lo fisiológico y espiritual pero articulada vitalmente a un territorio como referente cultural de gran importancia en la construcción de la identidad entre los Manjaco de Guncó. Sobre el territorio se construye la cultura y se elabora el diálogo entre las sociedades y su ecosistema.

INGREDIENTES Y COCINA: UNA HISTORIA LOCAL.

Históricamente, uno a uno se han ido integrando en las ollas de las casas de Bachile, los variados ingredientes provenientes tanto de la misma aldea, como de diferentes partes de la región, del continente y del mundo. Cada uno de estos ingredientes encierra una historia, sumadas estas, se prepara y se integra un mundo de alimentación propio. En cada plato de comida están presentes referentes históricos de logros, creaciones, cambios, integraciones, readaptaciones, imposiciones y luchas que muestran la dinámica interna de la comida en Bachile. La comida es un espacio en constante movimiento, son los hombres y las mujeres los que preparan y comen. La comida es el lugar donde las redes sociales de producción y reproducción se entrelazan íntimamente.

Los Manjaco de Bachile han utilizado y utilizan tres unidades consideradas básicas para constituir su alimentación: el arroz, la salsa y el vino de palma. Pensar los sistemas de producción de los ingredientes de estas unidades, así como el proceso social, económico y simbólico que implica la preparación de algunos platos, implica un acercamiento al sabor social y cultural de la comida de los Manjaco

de Bachile a partir de las recetas escuchadas de las voces de sus gentes, y a veces de las preparaciones compartidas con las mujeres de Guncó. Mas aún es recorrer el camino del comer a través de las maneras en que llegan esos productos a incorporarse al sabor, olor, color, textura y sonido de cada comida.

El arroz: Una larga presencia

África Occidental es un espacio donde la presencia histórica del arroz se conoce por actividades como la producción, la circulación, la distribución y el consumo. El arroz es un eje central de la alimentación de los Manjaco de Bachile, como lo acredita su presencia cotidiana en la comida de Guncó. Los bissau-guineenses, explica Lea en su estudio sobre la producción y comercialización del arroz, "No conocemos más sobre el arroz, salvo que una comida no es una comida si no tiene arroz y en grandes cantidades" (Lea, 1990: 5). Esta presencia del arroz no ha sido ajena a los diversos factores ecológicos, económicos, políticos, sociales y culturales que históricamente han actuado sobre él.

Las investigaciones realizadas en base a las fuentes árabes señalan de la presencia del arroz en África Occidental antes de su llegada con los portugueses a las costas occidentales en el siglo xvi procedente de Asia; Raymond Mauny en su trabajo sobre África Occidental (siglo ix a xvi), refiriéndose a los viajeros y cronistas árabes, afirma:

Pero el cultivo del arroz debía existir desde antes, Idrisi señala el arroz como cultivado en Madasa sobre el Niger. De acuerdo con Al-Omari, el arroz, el trigo y el sorgo formaban la base de la alimentación en Kanem. Ibn Batuta menciona igualmente el arroz en el Sudán, entre Oualata y Mali, en Mali mismo y en Gao (Mauny, 1961: 242).

De tal forma que se está hablando de la existencia de una variedad de arroz originario de África. Autores como Leplaideur (1989), Lewicki (1974), Schnell (1957), T.T. Chang (1989), en sus trabajos sobre el origen y la presencia de las plantas en África, retoman los trabajos de Porteres sobre el origen de la variedad de arroz africano *Oriza glaberrima*. Según Porteres citado por T.T. Chang:

Oriza glaberrima, se originó en el delta del río Niger. El centro primario de la variedad de *O. glaberrima* es el valle pantanoso del alto río Niger, con dos centros secundarios localizados hacia el suroeste, cerca de la costa guineana. El centro primario se estableció probablemente hacia 1500 años A.C. mientras que los centros secundarios se ubican aproximadamente 500 años después (Chang, 1989: 131).

Leplaideur en la línea anterior, ofrece una precisión: ubicando entre el alto Gambia y la Casamance la sede de un centro secundario de diversificación varietal (de arroz) (Leplaideur, 1989: 7). La región de Cacheu se encuentra en el área de diversificación y dispersión de *Oriza glaberrima* que va desde Cabo Verde hasta Tchad (Schnell, 1957: 141).

A esta variedad originaria de África se agregó la presencia del *Oriza sativa*, arroz asiático, introducido por los portugueses, holandeses y franceses a partir del siglo xvi en la zona occidental de África.

Diversas circunstancias han afectado la producción del arroz en Guinea-Bissau, desde el momento en que la presencia colonial portuguesa se fue haciendo más efectiva. Las guerras de pacificación iniciadas a finales del siglo xix y terminadas cerca de 1936, crearon la desarticulación de los sistemas sociales y políticos de las etnias del litoral. Esta desarticulación repercutió en el abandono de las zonas de cultivo del arroz y por ende produjo una baja de su producción, tanto para consumo local, como para exportación. Las exigencias coloniales de producción de arroz y cacahuate para la exportación (Savary, 1986: 92), crearon un desequilibrio en el uso de la tierra; se trataba de extraer el máximo rendimiento de ella sin tener en cuenta las necesidades de su uso prolongado, ni un conocimiento preciso del equilibrio del suelo por parte de las comunidades locales.

El largo período de la lucha armada (1963-1974) dentro de la Lucha de Liberación Nacional, provocó bajas en la producción de arroz en el país. Las exigencias del PAIGC para abastecer de alimento a las masas de combatientes, se combinaban con la doble presión de la administración colonial que también imponía cuotas de arroz para la

exportación y el abastecimiento de las áreas urbanas (Rui Ribeiro, 1988: 17). La situación de guerra en la Lucha de Liberación Nacional impuso procesos de migración de las comunidades causados por el clima de inseguridad que se vivía en la zona, lo cual impedía la presencia y el cultivo de las tierra, repercutiendo en la baja de la producción de arroz.

De ser Guinea-Bissau un país autosuficiente en producción de arroz⁵³, pasó a ser importador de arroz (Cornelius, 1990: 6). Este panorama está acompañado por las ayudas internacionales que en materia de arroz llegan al país. Las importaciones actualmente provienen de Taiwan. Entre los Manjaco de Bachile el arroz que se consume es producido en su mayor parte por la misma comunidad. Sin embargo, Dorota Blazejewicz, hablando de la autosuficiencia, dice que los Manjaco, a diferencia de los Balanta, nunca la lograron (Blazejewicz, 1983: 102). Sin embargo existe una red de solidaridad ciudad-aldea a partir de los lazos familiares en torno al arroz y, en general, a la comida. Esa presencia del arroz como una de las unidades básicas de la alimentación en Guncó está históricamente ligada con la tierra y los sistemas de producción y su relación con el medio ambiente.

La producción del arroz.

⁵³ Al hablar de "autosuficiencia en la producción de arroz", el autor está además resaltando la idea de que Guinea-Bissau, producía para sus sociedades y además estaba en la línea de exportar arroz, es decir desarrollaba una producción de uso interno y otra de venta externa.

Los pueblos de Guinea son agricultores. De esa realidad vive la Guinea: del trabajo de aquellos que, secular o socialmente anónimos, con base en la tradición y en el conocimiento empírico del medio y sirviéndose de instrumentos rudimentarios, cultivan la tierra y son por eso mismo, el elemento esencial de la economía guineense. La agricultura es la propia economía de Guinea. Sin ella, no hay, ni alimentación, ni comercio, ni industria (Cabral, 1988: 263).

La agricultura como base de la producción alimenticia de los pueblos de Guinea-Bissau, está ligada internamente con la historia de las relaciones de propiedad y del uso de la tierra. "La unidad de base de la agricultura guineana es la explotación de tipo familiar" (Cabral, 1981: 45).

La explotación agrícola se da de dos formas: la indígena y la no indígena cuya gran diferencia radica en los objetivos de cada una. El objetivo de la producción indígena es el logro de productos alimentarios para su consumo, usando la tierra en propiedad comunitaria, mientras que en la explotación no indígena, la tierra pertenece a una entidad individual, su objetivo es la producción, comercial e industrial, por ejemplo, se produce caña de azúcar para exportar azúcar y se destila aguardiente destinado a los indígenas (Cabral, 1988: 44).

De acuerdo con Antonio Carreira, entre los Manjaco la tierra puede ser de propiedad individual, colectiva o especial. La tierra es para ellos el primer factor de importancia económica y social

(Carreira, 1947: 43-44). Todas las familias que integran la *moranca*⁵⁴, por entrega directa del propietario de la tierra, llamado *dono do chao*⁵⁵, recibían la tierra para la producción del arroz necesario para alimentar a la familia. Cada unidad familiar dirigida por el padre, podía usufructuar sus tierras cultivables, así como distribuirlas entre los miembros de la *moranca*. Para Jean Paul Mendes la posesión usufructuaria de la tierra se hereda a la muerte del jefe por línea paterna entre las familias de Guncó (Jean Paul Mendes, TdeC).

Existe también entre los Manjaco de Bachile la apropiación de los terrenos baldíos, de los montes, de los campos, de los bosques de palmeras, demarcados por señales hechas en los árboles o en las palmeras de aceite por quienes por primera vez llegan y toman posesión de la tierra. Además existe el sistema de arrendamiento de la tierra, en el cual el dueño de la tierra entrega a alguien una parte del terreno, en caso de no tener donde cultivar, para que lo usufructe y le pague al final de la cosecha con arroz o vino de palma.

Estas formas de uso y propiedad de la tierra entre los Manjaco de Bachile se vieron modificadas por los procesos coloniales de mercantilización y monetarización de los medios de producción y de

⁵⁴ Término en portugués de uso corriente en lengua manjaco o criolla y que designa el grupo de las unidades de vivienda, dada su presencia al igual que otros términos ya expuestos, se conserva en el texto el término (Notas de Trabajo de Campo).

⁵⁵ Se refiere al dueño del campo o del territorio (Notas de Trabajo de Campo).

los mismos productos; la tierra se convirtió en propiedad privada, vendible o negociable como cualquier otra mercancía.

Dada la localización geográfica de la zona en la que se encuentra Bachile, los Manjaco han cultivado el arroz de dos formas diferentes. Relata Antonio Mendes Catame:

Desde la época de los antiguos hasta nuestros días, el Manjaco no puede dejar el desmonte del campo, *Capabe*. Nuestros antiguos desmontaban los campos, luego cultivaban los arrozales, pero hoy, algunos no hacen más que el trabajo de los campos, *Upabe* ...El Manjaco recolectaba el arroz en el campo y en los arrozales en gran cantidad (Antonio Mendes Catame, TdeC).

En Bachile se habla del arroz del arrozal y del arroz del campo, dos sistemas de cultivo diferentes, con técnicas basadas en el conocimiento de los ecosistemas, así como en la adecuada selección, adaptación y cruzamiento de las especies más aptas para cada ecosistema.

Arroz de *bolanha* o arroz de los arrozales y arroz *pam-pam* o arroz del campo o del monte, son dos tipos de cultivos, que se refieren básicamente a la explotación de ecosistemas diferentes: las *bolanhas* y el campo o monte. El primero exige la construcción de diques y represas en tierras inundadas por el mar. Estas represas están conectadas por bombas que permiten que las aguas lluvias se

represen, circulen y desalinicen las tierras dónde se va a sembrar. El segundo es un proceso de desmonte y quema, arado y sembrado (Rogado, 1971: 49-52).

Ambos sistemas están regidos por las estaciones que marcan el ritmo pluvial en la región. Los Manjaco tienen tanto diferentes momentos en el año como denominaciones para cada período:

De diciembre a mayo es la estación seca que es igual a *canu*. De junio a noviembre es la estación de lluvia que es igual a *piti*. *Canu* es el momento de las comidas, las fiestas, los funerales. *Canu* comprende una parte que se llama *Candialalin* (febrero, marzo, abril) y el momento de desmontar los campos. En la estación seca los Manjaco comen de más, debido a que venimos de salir de las cosechas, todo el mundo está contento, en ese momento, las personas comen más arroz. El mijo, el maíz, el frijón se comen temporalmente. Comemos también carne, pescado, debido a que los pescadores y cazadores tienen mucho tiempo (...) *Candialalin* señala que estamos en un clima muy caliente y seco, la arena quema. Lo que hay que entender es que *canu* engloba *candialalin* y es el período en el que las personas viajan mucho y existen también muchas manifestaciones en éste período. El Manjaco dice que, quien no conoce la estación de lluvias, es un perezoso. Entonces *piti* es la estación de las lluvias, el período en el que la gente está en el trabajo, es el momento más duro debido a que hay que trabajar de siete horas de la mañana hasta las seis y todos los días sin comida; al menos que haya un dolor en la aldea y en ese momento se puede ir a la casa con el propósito de acompañar esa tristeza. *Pubeul* está comprendido en *piti*. De dónde *pubeul* es la llegada de las lluvias y esto empieza en mayo y termina en julio. Es la etapa en la que toda la gente debe estar lista con sus herramientas de trabajo para empezar las nuevas siembras en los campos (Jean Paul Mendes, TdeC).

Esta rica contextualización de las etapas en que se organiza el año, esta asociada estrechamente a las actividades agrícolas y a las diversas celebraciones en la aldea.

Entre los Manjaco, según explica Antonio Carreira, se da una división sexual y por edad del proceso productivo; la organización social del trabajo se cumple en forma individual, familiar o colectiva libre (Carreira, 1947: 18). Los trabajos del cultivo del arroz en Bachile son compartidos entre los hombres y las mujeres⁵⁶; usualmente como lo relata Trissia Pdinglo:

El cultivo de los arrozales es un cultivo que es antiguo. Cuando los hombres van a cultivar en los arrozales, nosotras las mujeres debemos arrancar el arroz de los viveros y seguir los hombres. Cuando los hombres cultivan, las mujeres transplantan el arroz, es lo que se llama el arrozal o *Bleck* (Trissia Pdinglo, TdeC).

La cosecha, implica también la utilización del trabajo comunitario. Una vez recogida, es importante para los Manjaco y en este caso para los de Bachile, el proceso de distribución y almacenamiento del arroz. De este proceso depende en primera instancia la alimentación de la unidad familiar y la distribución de

⁵⁶ En un documento sin fecha, presente en los archivos del Proyecto de Desarrollo Rural Integrado con sede en Bula, aparece un cuadro sobre la división sexual del trabajo y en el área sobre el arroz trae las siguientes informaciones sobre los Manjaco: los hombres en los trabajos del arroz se encargan de limpiar el monte, labrar la tierra, sembrar, cosechar y hacer los viveros; las mujeres participan de la labranza, la siembra, la poda, la cosecha, el transporte de la cosecha y la desgranada.

las obligaciones en torno a la comida, y en segundo lugar la posibilidad de obtener una próxima cosecha.

Yo personalmente después de acabar de recoger el arroz en el campo, yo lo amarro en rama, *guemob*. En este momento es el hombre el que se encarga de la alimentación del grupo de la familia. Una vez que el arroz es transportado a la casa, yo hago la distribución del arroz entre mis mujeres, mi arroz aparte y cada una de ellas tiene de su lado un número de personas que debe alimentar. Es lo que llamamos *Ihucar*. De esta forma las mujeres se van a encargar de la alimentación de la familia hasta la llegada de las lluvias. Hacia el fin de junio es el hombre que debe hacerse cargo de la casa. El arroz del hombre es guardado para ser comida una parte a la llegada de las lluvias y otra parte para la semilla. Por eso es que no se puede comer el arroz del hombre sin importar como. Si el marido no tiene su arroz personal, usted sabe que el Manjaco, cuando llegan las lluvias, si tú no tienes la semilla, serás el último a sembrar en este año (Antonio Mendes Catame, TdeC).

Después de la cosecha del arroz en los campos, ese arroz es transportado a la casa y después se reparte de la manera siguiente: una parte para el consumo, una para almacenar y el resto para la semilla (Potisse, TdeC).

Dado el papel simbólico y material del arroz para los Manjaco de Bachile, el proceso de su almacenamiento implica toda una irrupción en el universo de la acumulación del poder y del alimento. El arroz, "además de ser uno de los alimentos de base más importante en el país, es también empleado como medio para acumular riqueza y como medio de intercambio en los trueques" (Lea, 1990: 5). El conocimiento de este universo trascendió los límites de lo permisible, sin embargo

podimos llegar a una introducción en él, a partir de las conversaciones abiertas y la convivencia en la aldea de Bachile.

Allí se pudieron observar algunas formas de secado y almacenamiento del arroz. Para el secado usan plataformas elevadas con protección o sin protección. Para almacenar describieron el uso de plataformas construidas en el interior de la casa y de la misma cocina, con el fin de que el humo y el calor protejan un poco el arroz de las acciones de hongos, insectos, ratas, termitas, pájaros y robo. Para los hombres de Bachile, como Jean Paul Mendes, la información y el conocimiento de la cantidad de arroz almacenada así como el lugar del granero, es algo que no se comparte fuera de la familia. Jean Paul Mendes agrega que: "nadie está diciéndole y mostrándole a la gente dónde y cuanto dinero tiene" (TdeC). En algunos casos se pudo observar (Foto 6 y 7: Blesse D'Acosta y su granero en Guncó y una mujer asoleando el arroz : p.137 y 138), dado que estaba en construcción su casa, que existen cuartos especiales para el arroz o graneros, en los cuales colocan la plataforma con el arroz. Bernardo Catame explicaba además que este cuarto esta siempre cerca o contiguo al cuarto del hombre⁵⁷. En trabajos sobre los Manjaco de Caió y Pecixe realizados en la época de la administración colonial, se encuentran referencias a los graneros que solo en casos de mucha abundancia, se hacían independientes de la unidad

⁵⁷ En la ciudad de Cacheu, se observó un granero con arroz acumulado de tres años, localizado en el cuarto contiguo al del hombre de la casa; era el único lugar de la casa que tenía candado con llave (Notas de Trabajo de Campo).



GRANERO, ARROZ Y PRESTIGIO, BLESSE DACOSTA

FOTO 6



SE ESCOGE GRANO POR GRANO EL ARROZ DE VIDA

FOTO 7

habitacional (Martins, 1948: 300; Rodrigues, 1948: 320). Para los Manjaco el granero es siempre algo íntimo, que no se está mostrando a todos, es el futuro de la familia. El cultivo y la cosecha del arroz, nos remitirán ahora a los procedimientos y relaciones que se establecen en la preparación del arroz entre los Manjaco de Bachile. Es la presencia del arroz como referente histórico de las sociedades de la Región de Cacheu, el cual ha vivido procesos de cambio y rearticulación en los que el arroz ha interiorizado valores procedentes de otras lógicas económicas, simbólicas, políticas. El cocer el arroz es integrar física y simbólicamente la energía de una raíz, de un sabor vital, de una historia construída alrededor del universo de la comida.

A la marmita con el arroz.

En el caso de la cocina, por ejemplo hoy, en lo relacionado con la cocción del arroz, tú pones la olla al fuego, más el agua y esperas a que el agua hierva, luego tú pones el arroz más sal. Después de un momento, tú revuelves y disminuyes el agua. Cuando el arroz se pone suave, lo volteas con un palo, *catchib*, luego vuelves a tapar la olla. Después de la cocción de ese arroz, se habla de arroz solo o *Prepepampe* (Jorgette Benante, TdeC).

El sonido de los pilones de Bachile, marca el inicio de la preparación del arroz. A veces desde tempranas horas las mujeres empiezan a pilar el arroz, otras veces, cerca de las doce del día, y finalmente, al caer la tarde. El sonido de los pilones marca,

delimita el territorio sonoro, simbólico y cultural de este proceso social alrededor de la preparación del arroz (Fotos 8, 9 y 10). Cada escuchar del sonido de los pilones es la invitación y la proximidad de la comida, es su lenguaje propia el que habla. Cuando el pilón habla, las mujeres de Bachile hablan y se comunican. Desde el *mato*, el campo, la *bolanha* o desde los bosques de palmeras, el sonido de los pilones, su voz, acompaña a los hombres y a las mujeres en la vida. El lenguaje de los pilones es la comunicación de los sentimientos y de las historias de la *tabanca*, las mujeres entran en comunicación al escuchar los mensajes que cada una de ellas emite al pilar el arroz (Jean Paul Mendes, Bachile, TdeC).

Al ser un lenguaje, el sonido de los pilones permite la construcción de redes de comunicación entre las diferentes mujeres que conversan con la voz del arroz que se pila y se prepara para alimentar tanto los estómagos como las mentes y los sentidos propios. Como parte del universo de la comida está el lugar de las mujeres, de las mayores y las pequeñas, en el cual ellas "conversan" sobre sus asuntos particulares y propios de un mundo de las mujeres. En las voces de los pilones se escuchan los sentimientos, las emociones, los estados de ánimo de quienes "conversan". La tristeza, la alegría, los celos y las soledades, la timidez, las pasiones y los agobios tienen sus voces en la palabra de los pilones, en las frases de las mujeres de Bachile.⁵⁸

⁵⁸ En relación al mundo de los pilones y las mujeres en Bachile (Guinea-Bissau) es interesante contrastar con las dimensiones planteadas por Celma Agüero para la experiencia sobre campesinos en Senegal, sobre una mirada



JORGETTE Y VECINAS AL COMPÁS DEL PILÓN

FOTO 2



Y PILANDO NOS COMUNICAMOS EN BACHILE

FOTO 2



LOS NIÑOS CONSTRUYEN EL MUNDO DEL ARROZ

FOTO 10

Esta labor es considerada por las mujeres de Bachile como dura y fatigante, pero en algunas ocasiones las niñas ayudan en ese proceso tan pesado⁵⁹. Pilar es un acto cuya voz acompaña el territorio sonoro de la vida en Bachile, en Gunco Largas frases, profundos sentimientos, claros decires se escuchan al caminar por el barrio de Gunco. Es el preámbulo de la presencia del fuego y el agua para la transformación del arroz en comida, en fuerza vital.

Cocinar es una labor exclusiva de las mujeres y más aún el acto de pilar el arroz, que es parte de este proceso⁶⁰. Entre los Balanta de Guinea-Bissau, comunidad por excelencia cultivadora de arroz, se dice:

Un hombre no prepara y no debe preparar (...) Si un hombre pila, su sexo caerá en el pilón (IMbali, 1990: 52).

a cada uno de los pilones, en los que se puede leer, la edad de quien debe usar ese pilón, los pilones para diferentes granos, los mazos para pilar a dos manos o a cuatro. Es además valioso mirar como las mujeres senegalesas transmiten con el pilón su mundo como mujeres, su relación con las otras mujeres de su marido (poligamia) y como van viendo a las jóvenes esposas ingresadas en el mundo de la comida a la luz de pilar, si lo pila bien o nó, así como le va enseñando los saberes de este arte y técnica vital. Agrega la importancia de trabajar el contexto de los pilones y la labor de la mujer en la construcción de identidades regionales (Conversación personal, 1996).

⁵⁹ Notas de Trabajo de Campo.

⁶⁰ Sobre el papel de la mujer en el proceso de producción y preparación de la comida se hablará en el apartado "Hombres y mujeres en la producción y el consumo".

El universo de la comida es un territorio delimitado a las mujeres puntualmente, es el mundo de las mujeres no solo en algunas sociedades africanas, en la mayoría de las sociedades africanas la mujer es la voz de la comida, es su historia.

La cocción del arroz en Bachile se hace de dos formas: el arroz cocido sólo con agua y sal y el arroz cocido con algunos ingredientes. Para Aya Benante, en Bachile en general los platos Manjaco se cocinan aparte, la salsa y el arroz aparte, pero existen algunos platos en los cuales se cuecen en la misma olla el arroz y los ingredientes (Aya Benante, TdeC); Para la gente de Bachile el plato es la comida cuya base es el arroz, o es el arroz mismo.

Jorgette Benante, en Bachile, describe algunos de los platos que se cocinan directamente:

Pré Buate Badiacata: arroz más sal más agua más diacatu; *Pré Buate Guwote*: arroz mas sal, más agua mas ostra; *Pré Pepampe*: arroz más agua, más sal; *Pré Buate Guiz*: arroz más agua más sal y pescado; *Pré Buate Uyamah*: arroz más sal y carne; *Pré Buate Uyamah Ukei*: arroz más sal, más carne seca; *Pré Buate Guiz Ukei*: arroz más agua, sal y pesacdo seco; *Pré Camatro* : arroz más agua más tomate; *Pré Catiucande Nir*: arroz más sal, agua, grasa animal; *Pré Buate Upit*: arroz más sal, agua y cacahuate (Jorgette Benante, TdeC).

El arroz se cuece básicamente con agua y con sal (Foto 11: Marleny cocina en Guncó: p.143). En el proceso de preparación de los platos descritos por Aya Benante, existe el procedimiento de cocinar



MARLENY COCINA MIENTRAS CONSTRUYEN LA CASA DE SUS SUEGROS

FOTO 11

primero las carnes en el agua y la sal, y luego en esa sustancia de la cocción, cocinar el arroz, este proceso se define como *Buate*. Su hija Jorgette Benante dice que también se prepara este plato colocando en vez de la carne o el pescado seco, la harina de las carnes secas, con el arroz en el momento de la cocción (Bachile, 1991, 26). Para el caso del arroz con tomate o *Pre Camatro*, María Gomis en Bachile exprimía el tomate maduro en el agua en que se iba a cocinar el arroz y luego, le sacaba las semillas y en esta agua cocinaba el arroz.

En la preparación del arroz en Bachile, el punto de la temperatura y de la textura, entran a cumplir un papel primordial. Formose Mendes comenta al respecto:

Yo puedo decir que los Manjaco en general no quieren comer el arroz frío. Siempre el alimento se come caliente. Casi todo el mundo en el medio Manjaco prefiere que la comida este caliente y no comerla fría. Las mujeres Manjaco terminan su cocina a la hora de comer, de tal forma que en ese momento ahí, la comida está aún caliente (Formose Mendes, TdeC).

También comenta más ampliamente Jean Paul Mendes, que el arroz se cocina con diferentes puntos de cocción para que logre diferentes texturas. Él presenta tres puntos o texturas que puede tener el arroz ya preparado: textura de pasta, textura igual, textura dura y le agrega la textura de pegajoso, que tiene partes buenas y partes duras (Jean Paul Mendes, TdeC). El manejo del punto del arroz, comenta Jean Paul Mendes, juega un papel importante en las relaciones

matrimoniales que se establecen entre el hombre y la(s) mujer(es), quienes son las encargadas de prepararlo. Además de otros factores diferentes, como el estado de salud y la edad de las mujeres, los momentos de las ceremonias implican otras condiciones especiales para el universo de la comida.

El arroz, como eje central de la comida, está considerado entre los Manjaco de Bachile, como compañero casi inseparable de la salsa, es la unidad alimenticia a la que se refieren todas las personas de la aldea como sinónimo de la comida. Comenta Jorgette:

Pero aquí en Tchure (Churo) no hay un día en que la mujer cocine simplemente la salsa sin que haya arroz. El arroz y la salsa se acompañan. Entre los Manjaco, no se puede cocinar simplemente: carne (salsa de carne), Racimo de palma (salsa de racimo de palma), tomate o papa sin arroz, verdaderamente eso casi no existe. Es la salsa acompañada del arroz o simplemente, el arroz más sal y agua (Jorgette Benante, TdeC).

El arroz recorre una larga historia vital en Africa Occidental y particularmente en Guinea-Bissau, entendida esta "historia vital" como la presencia en diversas sociedades del universo del arroz, a partir tanto, de desarrollos particulares, como de introducciones extranjeras. Hablar del arroz en África, y en la región occidental, no es hablar solamente de la presencia del arroz en la época colonial, es hablar de un amplio horizonte del arroz como marco de la construcción de la identidad culinaria en las sociedades africanas. Una historia de sabores y presencia entre la gente de Guncó en la

aldea de Bachile, una historia del arroz que lleva sus variadas salsas, las salsas de los Manjaco en cuyos sabores, colores, olores, funciones y sentidos ingresaremos.

Las salsas

La salsa aparece en la comida de Bachile como participante de la construcción de este universo, en compañía del arroz. La salsa en sí misma es el espacio de cocción, al calor de un contexto cultural o de un sistema particular, dónde están presentes diversos ordenes del mundo animal, vegetal, mineral y humano. A través de sus ingredientes, sus ceremonias, sus preparaciones y consumos, las salsas son el territorio en el que se desarrollan diversas relaciones sociales y con la naturaleza a la luz de las recetas que rigen su mundo.

Se determina un lugar donde cocinar: la cocina, espacio en el que confluyen y se comunican diversas energías. Ahora es la salsa la que se cocina, antes fue el arroz, luego serán otros alimentos. La cocina en Bachile es un espacio de la mujer, y en él, ellas se mueven con todos los elementos que participan de este proceso.

Las salsas integran elementos animales, vegetales y minerales formando así la segunda parte de lo que para Agbesi Dos-Santos sería el modelo del régimen alimentario africano. Este régimen está compuesto por un alimento de base y un plato complementario o salsa (Agbesi, 1987:

41). Este modelo tiene sus variaciones vitales pero conserva su estructura en África Occidental.

Antes de la presencia colonial portuguesa, las redes del comercio de larga y corta distancia que funcionaban en toda la zona de África Occidental, traían y llevaban diferentes productos que se integraban a las salsas de sus habitantes. Lewicki menciona la presencia de las salsas preparadas con carnes frescas o secas, así como con pescado seco, además de hojas y frutos de palmera y cacahuate bambara en la zona de Bornu entre el siglo x y xvi (Lewicki, 1974: 46). El universo de la salsa cubre un área geográfica en la que se integran diversas comunidades.

Durante la presencia colonial portuguesa y después de la independencia, el espacio de las salsas en Guinea-Bissau se ha encontrado con nuevos elementos, producto de la imposición de cultivos para la exportación como el cacahuate (*Arachis hypogea*, Lin.) y el cajú (*Anacardium occidentale*, Lin.). Además, dentro de este universo, llegaron ingredientes provenientes de Portugal, y en la actualidad, llegan de diversas partes del mundo como de la antigua Unión Soviética, China, Taiwan, Estados Unidos, Colombia y de muchos otros países con los cuales Guinea-Bissau tiene diversos tipos de relaciones económicas, políticas y culturales. También el desarrollo de los planes de la administración colonial portuguesa sobre viveros y campañas de

distribución de semillas, introdujo elementos al universo de la salsa, y en general, de la comida⁶¹.

En Bachile, las salsas no han estado ausentes del proceso histórico, por el contrario, han ido adaptando e incorporando nuevos ingredientes en su espacio de sabores, a la vez que siguen utilizando sus ingredientes clásicos.

Ingredientes de una creación.

La actual combinación de actividades como la recolección, la caza, la pesca, la agricultura, las ayudas internacionales, la compra y el trueque, así como las actividades de producción de los ingredientes de las salsas, nos hablan del amplio espacio que cubre la salsa dentro de Bachile. La producción de los ingredientes mueve diversos tipos de relaciones sociales a nivel de las familias, de la aldea, de la región y de las ciudades.

Los ingredientes de las salsas a los que se refieren las mujeres y los hombres en Bachile, son los derivados de la palmera de aceite: el aceite de palma, los desechos del aceite de palma y el puré fibroso, así como las carnes de animales del monte, los pescados y los mariscos, estos tres frescos, secos o en harina, además de la *Oseille* (*Hibiscus*

⁶¹ Remitirse al apartado: "El escenario de la comida: La región de Cacheu", en el que se presenta el universo de ingredientes introducidos por el mundo colonial.

sabdariffa, Lin.), el frijol, el cacahuate, el tomate, la cebolla, la leche, el agua, la sal, el cubo de concentrado de carne conocido como *cubo magi*⁶², la pasta de tomate y los aceites para cocinar, diferentes al aceite de palma⁶³.

La palmera de aceite

Del racimo de la palmera de aceite (*Elaeis guineensis*), originaria de África, descienden los Manjaco al mundo de las salsas en Bachile. Tres ingredientes se obtienen de ella para la preparación de las salsas: el aceite de palma, los residuos y el puré fibroso. Además la savia de esta palmera es el vino de palma, otro elemento integrante de la comida en Bachile. La palmera de aceite está doblemente presente en el universo de la comida en Bachile.

Según Carreira, Cacheu y su región, es la zona propia de la palmera de aceite, con plantaciones naturales, cuya explotación es el resultado de una compleja red de relaciones humanas;

Los bosques de palmera existentes, encuéntrase repartidos desde tiempos indeterminados, por familias, por jefes de población y por propietarios en un curioso y complicado régimen jurídico de apropiación,

⁶² La gente de la aldea se refiere tanto en lengua manjaco como en criollo, al "cubo magi" para hablar del caldo concentrado de carne de res.

⁶³ Información obtenida de las diversas entrevistas realizadas en Bachile y de la convivencia en la aldea (Notas de Trabajo de Campo).

explotación y de trabajo, éste último en tipos especiales de contratos familiares o colectivos (Carreira, 1952: 106).

El bosque de las palmeras en Guncó se localiza a 40 minutos caminando desde la zona de las casas de Guncó, en su camino se atraviesan los campos de arroz del barrio. Con una cuerda construida con fibras de las hojas de esas palmeras los hombres suben y cortan los racimos. Las mujeres usualmente recogen esos racimos y los llevan a las casas. A lo largo del recorrido entre el mato y sus casas las mujeres van recogiendo diversas plantas entre las cuales está el *Hibiscus sabdariffa*, utilizada en la preparación de las salsas. Desde ese momento en adelante el proceso de la comida está controlado por ellas y los niños del barrio.

La época seca del año, especialmente entre los meses de febrero y julio, es el momento de cortar los racimos frescos de la palmera (Pomba, 1952: 80); y es el tiempo en el que las mujeres extraen el aceite de palma por un trabajo colectivo y organizado, de ayuda mutua. Ellas se organizan y trabajan en grupo, ayudándose unas a otras a su turno en la extracción del aceite (Prission, TdeC).

Cristina Dasilva de Guncó nos explica el proceso de extracción del aceite de palma del racimo de la palma:

El marido puede ir a cortar los racimos. Después de estar guardados diez o nueve días, tu sacas los frutos que vas a utilizar, luego los lavas y los

colocas en el material para cocinar; terminada la cocción, los lavas con agua y luego vuelves a colocar ese líquido al fuego. Después de haber sacado el aceite, tú filtras los desechos que quedan y esos desechos son utilizados para la salsa y para la iluminación⁶⁴ (Cristina Dasilva, TdeC).

La doble cocción, la pilada, y la colada, son los pasos que sigue el racimo de palma para convertirse en ingrediente de la alimentación de los Manjaco.

Tanto el aceite, como la nuez de palma, forman parte de los productos que se exportaban desde la época colonial portuguesa hasta nuestros días. En 1952, cerca del 80% en valor y 90% en tonelaje de las exportaciones de Guinea-Bissau, lo constituían el cacahuate, con el 67%, y la nuez de palma, con un 23% (Pomba, 1952: 10); y en 1984 exportaba 6881 toneladas de nuez de palmera y 181 toneladas de aceite de palma según el *Annuaire Statistique* 85. Por otro lado y lejos del mundo de la producción para la exportación, cuenta la gente en Bachile, cual es el papel económico que han tenido la nuez y el aceite de palma, junto con el arroz, como productos de trueque y obtención de otros productos. La nuez y el aceite se llevaban y se llevan a los mercados con el objeto de vender o trocar; Nangaura Catame nos relata:

Nuestras mujeres hacían el trueque de nueces de palma en el mercado de Pelundo. Cuando la mujer lleva las nueces machacadas en su mano, en cambio le dan una naranja...Hay que entender bien que en ese mercado de

⁶⁴ Al utilizar el término "luminación", se refiere el autor a la producción de luz a partir de encender ésta fibra llena de aceite.

Pelundo, nuestras mujeres hacen muchos intercambios: nueces por vacas, nueces por arroz, pescado por arroz o nueces etc. (Nanagaura Catame, TdeC).

La palma de aceite se integra al espacio de la comida de Bachile a través del aceite de palma, de los residuos del aceite y el puré fibroso. A la vez cumple un papel económico fundamental dada su relación con los sistemas clásicos de mercado⁶⁵ de los Manjaco, así como con las nuevas relaciones internacionales de mercado en las que tanto la región de Cacheu como el país de Guinea-Bissau se encuentran articuladas.

El cacahuete: presencia e historia.

Emparentado con la variedad originaria de Africa Occidental *Voandzeia subterranea*⁶⁶, el cacahuete (*Arachis hypogea*), según George

⁶⁵ Al hablar del tema de mercados clásicos en África, nos referimos a las diferentes formas de realizar transacciones de valores tanto en la forma comunitaria y de reciprocidad como en las formas contemporánea en las que se interrelacionan diversas racionalidades económicas. Se abre una opción de mirar los sistemas económicos africanos desde las lógicas propias de cada sociedad.

⁶⁶ "Mismo la mancarra o Voandzou, especie de haba africana cuya gran importancia en la alimentación es señalada desde el siglo xiv por un viajero árabe; se vuelve Bijago (Archipiélago de Guinea-Bissau); nada es casual en eso, la planta que produce esta haba (*Voandszeia subterranea*), en competencia con el cacahuete su "doble ecológico", mucho más favorecido por la economía de mercado en la segunda mitad del siglo xix, no está más presente en la agricultura continental, aunque ella continúa jugando un papel significativo en la de los insulares" (Fall, sf: 2-3). Es importante esta referencia en la medida en que presenta un horizonte histórico más amplio para el cacahuete en el área de la actual Guinea-Bissau. La palabra mancarra es la denominación en creole del cacahuete y a la vez en las Islas Bijago, se usa así para denominar al *Voandzeia subterranea*.

Brooks es el principal cultivo de exportación en la Alta Costa de Guinea desde antes de la mitad del siglo xix (1975: 29). Sin embargo, agrega el mismo autor:

Es una legumbre originaria de América del Sur, que fué introducida en África por una agencia portuguesa en el siglo xvi (Brooks, 1975: 31).

Como producto de exportación, la presencia del cacahuate en la actual Guinea-Bissau, se ha convertido en uno de los elementos que inciden en la tenencia y uso de la tierras, especialmente en la aceleración de los procesos de degradación del suelo así como en la creación de nuevos períodos de descanso de la tierra después de cada cosecha y en los ciclos de cultivo. Se presentan los cultivos para la exportación, frente a los básicos para la alimentación, los primeros impuestos por la presencia colonial e imperialista hacen que las comunidades dediquen más tiempo a las exigencias administrativas en descuido del tiempo dedicado a los cultivos para la producción de los ingredientes para la comida de las familias. A la vez, la imposición de los impuestos por la administración colonial exigió que se intensifiquen los cultivos para la exportación como única forma de obtención de dinero efectivo por parte de las comunidades para el pago de dichos impuestos. Explica George Brooks, citando al padre Marcelino Marquez de Barros, que el cacahuate se exportó por primera vez de Bolama en 1846 (Brooks, 1975: 47), y ya en 1848 se exportaban también de Cacheu, Bissau y Rio Grande.

Las diversas circunstancias que rodearon la producción del cacahuete, se vieron apoyadas además, por las diversas campañas de siembra promovidas directamente por la administración colonial, lo cual hacía que los cultivos y las relaciones que se establecieron cambiaran radicalmente.

En forma de aceite se integra el cacahuete a la comida de la gente de Bachile. En algunas ocasiones no solo se utiliza el aceite de cacahuete sino que se vuelve una pasta o puré de cacahuete, el cual forma parte también de las salsas entre los Manjaco. En muchas ocasiones se observó como el cacahuete en Bachile está presente, pero no logra tener la importancia y lugar en la comida que tiene la palma de aceite. Además relata la gente de la aldea, como el cacahuete que se siembra es vendido en las ciudades principales y siempre queda una parte para el uso de la casa, el cual fuera de las formas ya expuestas se consume asado en las brazas o cenizas calientes del fogón (Notas de Trabajo de Campo).

Caza y pesca

En la *tabanca* de Bachile, se menciona tanto la carne de res como la de cerdo, las gallinas de monte, los pescados y los mariscos como parte de la comida y especialmente de las diversas salsas. Si bien en la

aldea las mujeres están asociadas con la pesca, los hombres van al *mato* y cazan.

Según Formosse Bless D'Acosta, la cacería es una actividad que se hereda por línea paterna. Cuando el padre es cazador, a su muerte su hijo queda con lo que su padre utilizaba para cazar. Anteriormente cada familia debía tener un cazador (Formose Bless D'acosta, TdeC). También se hace referencia a la caza como una fuerza interna que poseen los verdaderos cazadores y que los impulsa en un momento dado salir de caza; Samper Natack se refiere a la caza así:

Hay personas que tienen una cosa que se llama *Kahapé*, es decir, cuando ese momento les llega, se levantan y se van al *mato* a cazar. (...) Ahí los cazadores cazan monos, gacelas, antílopes, panteras, perdices, conejos. *Kahapé* es el genio de la caza, y es el que hace que los grandes cazadores lleguen a encontrar fácilmente a su presa sin fatigarse en el *mato* (...) los genios de la caza entre nosotros son considerados como un *Ira* de la caza (...) los genios de la caza siguen el alineado de la familia⁶⁷ (Samper Natack, TdeC).

En la actualidad en Bachile también se caza con fines comerciales para vender la carne en Bissau y además como lo dicen los habitantes, los que tienen ya un fusil pueden ir a cazar, es decir, hacen una caza o no es la verdadera, que no está relacionada con el espíritu de la caza y la descendencia de la familia (Samper Natack, TdeC).

⁶⁷ El alineado de la familia se refiere al descendiente masculino por línea paterna. Es importante destacar como se encuentran menciones a otros animales que se cazaban entre los Manjaco como la hiena, los micos, los cocodrilos.

Anteriormente la carne circulaba en Bachile en el marco de la comida cotidiana y ceremonial. Ahora los sistemas económicos y la situación social exigen su comercialización en los mercados locales o regionales. En este contexto, la gacela es cazada tanto para la comida ceremonial como para la alimentación entre los Manjaco y además para integrar las redes comerciales de esa carne, las cuales conectan las zonas rurales y las urbanas. En la ciudad de Bissau, la capital, se da un mercado de carne de gacela.

El mundo de los animales de caza, responde al espacio de los animales sagrados articulados con el mundo simbólico y religioso. Es un contexto en el que valdría la pena profundizar con el sentido de abordar de una forma más integral la caza, lo sagrado y lo culinario.

La pesca entre los Manjaco de Bachile ha estado asociada íntimamente con los cultivos del arroz. Trissia Pdinglo señala:

Anteriormente⁶⁸ había mucha agua, el agua de los arrozales llegaba hasta las nalgas y había pescados. Es ahí en los arrozales que las mujeres Manjaco pescaban el pescado para preparar el plato a su marido (Trissia Pdinglo, TdeC).

Las mujeres se refieren actualmente al cansancio que implica cocinar el pescado obtenido en los arrozales, dónde por falta de agua ya no se encuentra abundante pescado, y se tiene muchas veces que comprar o

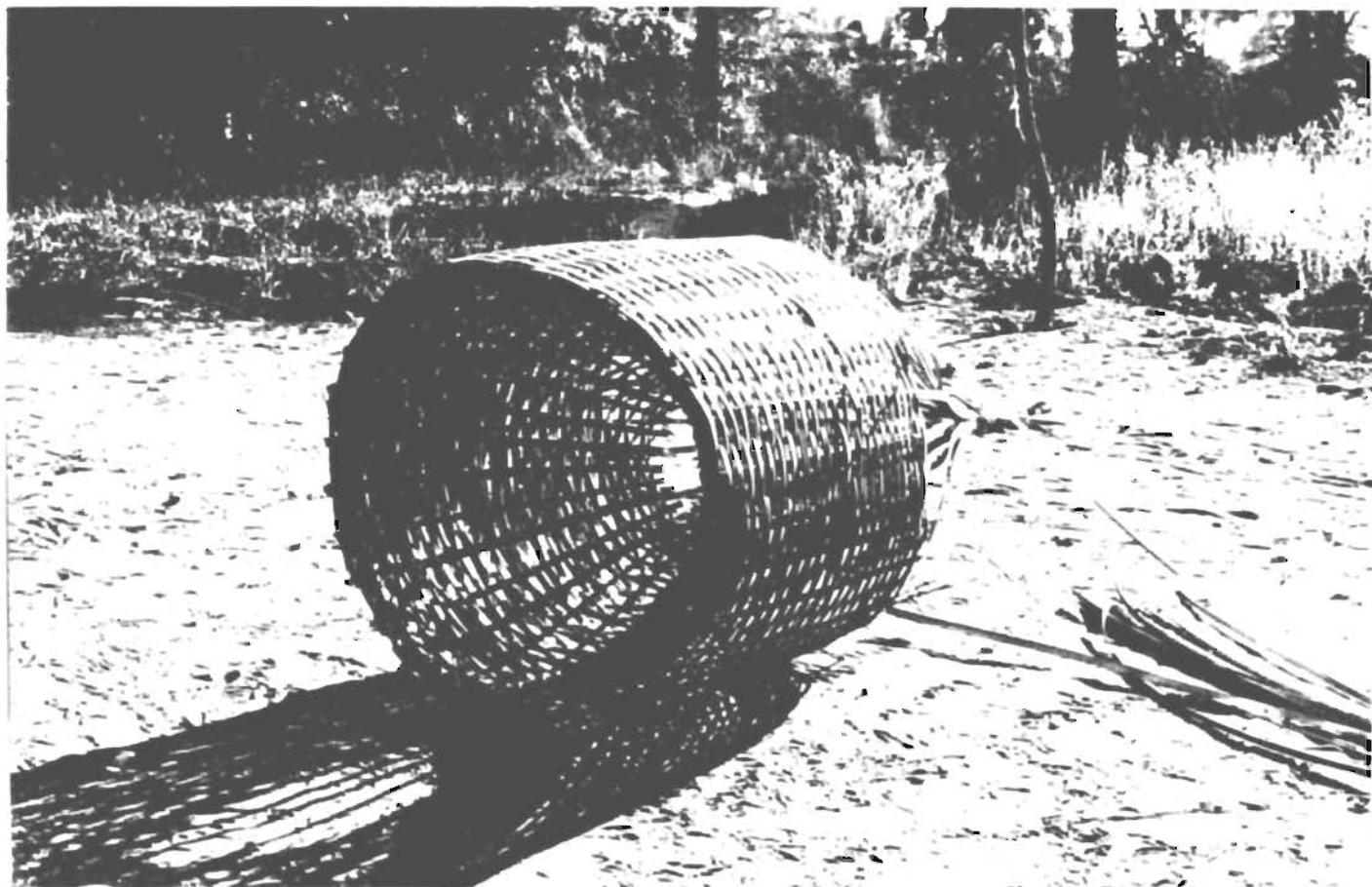
⁶⁸ Con la expresión "Anteriormente" se ubica el momento antes de la presencia colonial, en la época del inicio de la comunidad.

intercambiar (Sugunda, TdeC) implicando otro tipo de gastos económicos y la utilización de otros tiempos. Sin embargo, las mujeres van a la pesca en los ríos con redes llamadas *ploune*, tejidas por ellas mismas con fibras provenientes de las diversas palmeras de la región (Foto 12: Red para pescar en Bachile: p.159); "con el *ploune* puedes agarrar muchos pescados, llegas a llenar tres o cuatro canastos" (Aya Benante, TdeC).

Este pescado obtenido tanto, en las aguas de los arrozales, en las de los ríos y eventualmente en el mar, se integra como ingrediente de las salsas entre los Manjaco de Guncó a través de varios procedimientos. Tanto el pescado fresco que se cocina en la salsa, como el guisado y servido como salsa, así como el pescado que se deja secar y también ahumar para que dure mas tiempo y a su vez tenga otro sabor, todos ellos son maneras de transformación de los pescados hacia el camino de volversen comida. Las salsas incluyen los pescados secos y ahumados, los cuales se deshacen y se le agregan a la base de la salsa, a manera de polvo o harina, dándole sabor y textura.

La carne de res ingresa principalmente a la comida en Bachile, a partir de las ceremonias fúnebres o *choro*⁶⁹, dado que en ellas se da un consumo colectivo de esta carne, sacrificada ritualmente para la ocasión. A diferencia de otras sociedades en Guinea-Bissau, como los Balanta, los Manjaco no son ganaderos por excelencia, sin embargo la

⁶⁹ Nombre de la ceremonia fúnebre entre los Manjaco de Bachile, ampliamente mencionada en la época colonial por la abundancia tanto de comida, como de bebida, de música, de baile, como de gente que participa. Este aspecto se amplía en el aparte sobre: "Las ceremonias y la comida".



TRAMPA PARA PESCAR O EL SABOR AHUMADO

170 10

carne de res tiene valores altamente positivos al interior de la sociedad. Se tienen cabezas de ganado, se tiene poder, se tiene prestigio y se cuidan y mantienen pensando en la muerte y en sus ceremonias.⁷⁹ El ganado que se cría está básicamente destinado a las ceremonias fúnebres y a algunos asuntos relacionados con las mujeres (Landerset, 1935: 45).

Los diversos ingredientes que se han presentado constituyen el alma de las salsas entre los Manjaco de Bachile. Las mujeres entran a transformar en comida los distintos productos a través de la presencia del fuego y de los distintos procedimientos y técnicas utilizadas en la elaboración de las variadas salsas.

La preparación de las salsas.

El día que tienes también racimo (de palmera), te despiertas temprano, los despega de su forma y los pones a hervir en una olla al fuego, cuando están cocidos, los sacas y los pilas en el mortero. Después de pilarlos, se lavan y luego, haces salir la nuez, luego exprimes la parte que contiene el aceite. El agua recogida se filtra por un cedazo antes de ser colocada en la olla para la preparación de la salsa. En esa salsa se puede poner pescado, tomate, más sal, más jugo de limón o bien puede ser carne más sal, tomate, limón y aceite. Se habla de la salsa de carne o de salsa de pescado(...) Podemos también ponerle *cubo magi*

⁷⁹ Al hablar de las cabezas de ganado, es interesante mirar que además el arroz y los paños de muerto son objetos que tienen sentido y poder para quienes los poseen. Es un grupo de valores sociales vividos y sentidos por los habitantes de Bachile a través tanto del ganado, como del arroz y de los paños.

a la salsa para hacerla más agradable (Jorgette Benante, TdeC).

Las salsas son las preparaciones que se integran con el arroz para constituir la comida de los Manjaco de Bachile. Es la interrelación del universo animal, vegetal y mineral en manos de las mujeres cocinando el alimento.

Las salsas por excelencia son las preparadas con los derivados del fruto de la palmera de aceite; "El único conocimiento de los Manjaco a nivel de la cocina, es el de los platos acompañados con la salsa del fruto de la palmera y la salsa de los residuos del aceite (...) la base de la alimentación de los Manjaco son los racimos de la palmera" (Antonio Mendes Catame, TdeC). El aceite de palma es considerado en sí mismo una salsa y a la vez es ingrediente o base de la preparación de otras salsas. Existe también otra salsa preparada con la pulpa de los frutos de la palmera así como la salsa que se hace con los residuos de la extracción del aceite de palma una vez que han sido filtrados. Como lo explica Jorgette Beanate de Gunco en la cita introductoria a este aparte, en la cocción de estos ingredientes derivados de la palma de aceite, se van integrando diversos condimentos para preparar la salsa.

Existen además las salsas con carnes o pescados secos, frescos o en harina, que se ponen a hervir en agua, con sal, tomate, cebolla y limón. El cubo *magi*, los diversos aceites diferentes al de palma y el puré de tomate, se integran de una manera directa a las salsas de

Bachile. Se refieren a estos elementos como dadores de gusto a las salsas e implican todo un proceso creativo y de integración de nuevas imposiciones que a diario llegan a la olla en el proceso de preparación de las salsas.

Otra de las salsas mencionadas en Bachile por las mujeres es la salsa preparada con las hojas y tallos tiernos de la planta *Hibiscus sabdarrifa* u *oseille* (Foto 13: Mujeres en Bachile: p.163). Jorgette la presenta así:

Es una salsa que se obtiene a partir de las hojas tiernas de una planta del *mato* y actualmente esta planta es cultivada en la casa o en el campo, pero por las mujeres. Para cocinar esta salsa, lavas la olla, pones el agua y llevas la olla al fuego. Cuando el agua empieza a hervir, introduces las hojas tiernas que ya has lavado. (Las dejas) uno o dos minutos, bajas la olla del fuego y vacías el contenido en una calabaza; luego quitas el agua. En la calabaza tienes las hojas bien cocidas. Estas hojas en la calabaza las debes batir bien con el fin de volverlas una pasta. Para que esa pasta se vuelva más gustosa y agradable, debemos ponerle cubo *magi* y el agua que se ha utilizado para cocinar la carne o el pescado, así como los pedazos de pescado bien cocidos, etc. Una vez bien preparada, hablamos de *Umbanto* (Jorgette Benante, TdeC).

El frijol entra también en el universo de las salsas. Se pone a cocinar el frijol en la substancia que se obtiene después de pillar y filtrar la cocción del fruto de la palmera. Una vez que está bien cocido se bate hasta formar una pasta que se come tanto como un plato en sí o como salsa acompañante del arroz (Jorgette Benante, TdeC).



ELLAS ACABAN DE RECOGER *OSEILLE* PARA LA SALSA

Santos Reis y Coutinho da Costa en su trabajo sobre los Manjaco de Biacha, describen la salsa de cacahuete así:

El cacahuete es descascarado y pilado y luego puesto en agua con sal a hervir. Revuelven, agréganle harina de pescado y cuando todo está cocido riegan el arroz o el mijo con éste caldo (Santos Reis y Coutinho da Costa, 1961: 463).

En Bachile se hizo referencia a esta preparación con cacahuete pero no es la salsa más utilizada, a diferencia de Senegal y otros lugares en la misma Guinea-Bissau, en donde el cacahuete ocupa un lugar más importante en la alimentación.

En este espacio de las salsas, los olores y la huerta casera ocupan un punto importante de la comida en Bachile en la medida en que en la huerta se tienen a la mano algunos condimentos e ingredientes para la preparación de diversos platos de la comida diaria o ceremonial. Las mujeres en Bachile son las dueñas y administradoras de la tierra adyacente o cercana a cada unidad familiar en la que ellas cultivan: tomate, frijol, cebolla, chiles y tubérculos. Éstos cultivos no son solamente para la comida familiar, son también utilizados como fuente de ingreso económico o como valor de cambio, labores estas en las que las mujeres salen con sus productos a los mercados cercanos o a la ciudad de Bissau. La administración colonial portuguesa cambió de forma radical el universo de plantas cultivadas en los patios o huertas caseras a partir

de campañas agrícolas particulares en las cuales se realizaban remesas de semillas importadas desde Portugal y promovidas en todas las regiones y en este caso en la Región de Cacheu; estas campañas ofrecieron: variedades de coles, lechugas, cebollas, pimientos, frijoles y tomates. Además paralelo a éstas campañas de productos para las huertas, se dan campañas de difusión de naranjos, mandarinos, toronjos, mangos y palmeras procedentes de Europa e Indonesia⁷¹.

Guinea-Bissau se inscribe en la zona más amplia de África Occidental en la cual Tadeusz Lewicki ubica la presencia entre los siglos x y xvi tanto de la cebolla, como de variedades de frijol y lentejas, así como de la calabaza, el pepino, el ajo, la berenjena, el melón, la ciruela, el higo, el limón, la naranja, la uva y los arboles de baobab (Lewicki, 1974: 53-78). Tanto las referencias de lo que ya estaba en la región, como las introducciones por parte de los portugueses, forman parte de los sabores, olores y condimentos que llevan las diversas salsas entre los habitantes de Gunco.

La cocina y el fogón: Espacios de mezclas.

Las mujeres de Bachile, preparan diariamente las salsas en la cocina, que usualmente está localizada en una construcción separada de la casa (Foto 14: Cocina de María Gomis: p.166). Allí las mujeres

⁷¹ Archivo Histórico: B1 D 57.684, 57.685 y 57.688.



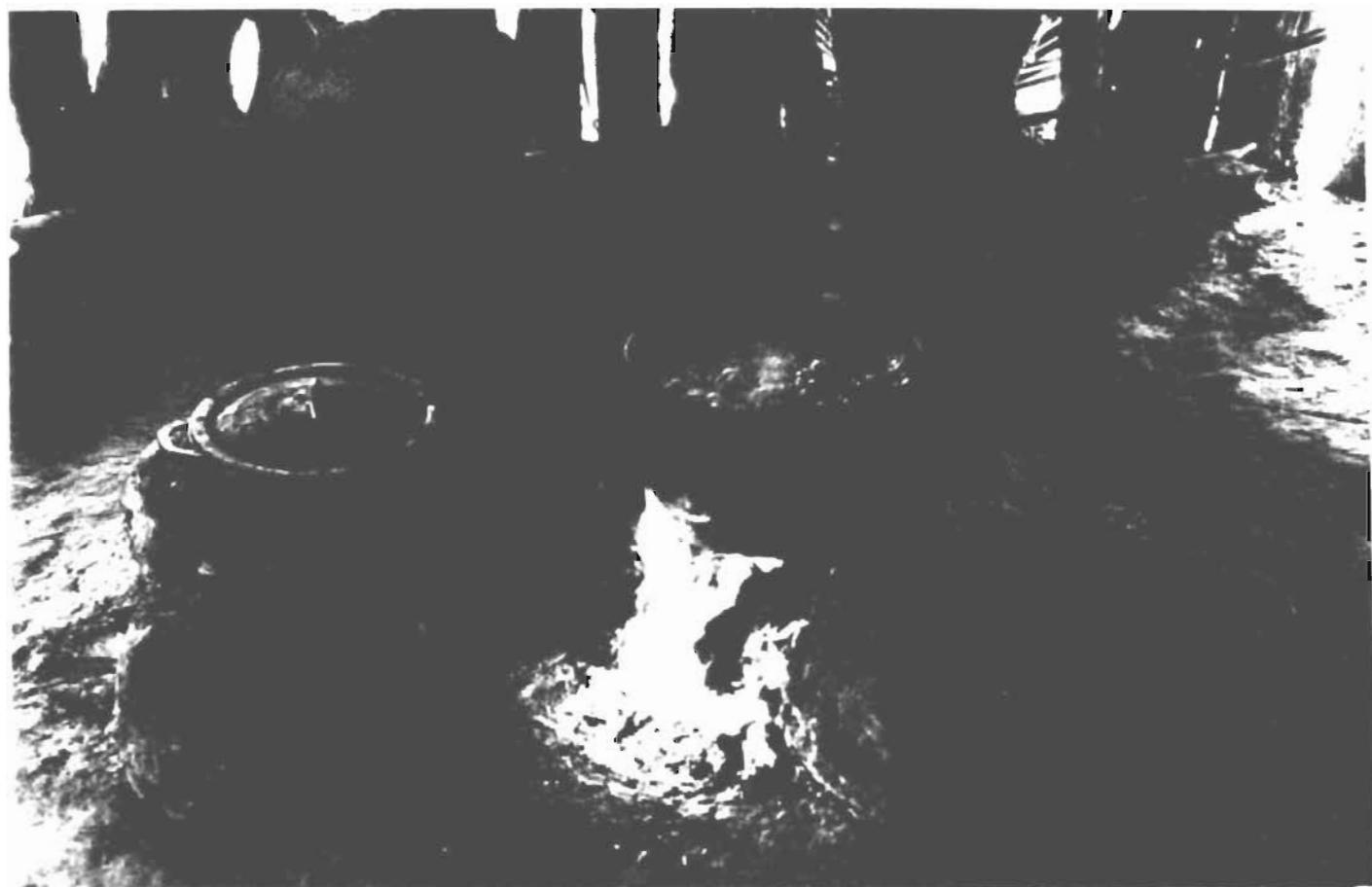
LA COCINA DE LA FAMILIA, TERRITORIO DE LA ALQUIMIA

FOTO 14

guardan todos los instrumentos que se utilizan en el ritual de la comida, y es allí dónde se crea verdaderamente la salsa, así como donde se prepara el arroz. Algunas veces se encuentra en Bachile la cocina dentro de la casa o también se ven fogones en los alrededores de la casa, en una especie de corredor que la rodea. Según las referencias obtenidas, los Manjaco de Pecixe y Caió no construyen lugares especiales para la cocina, por el contrario preparan sus alimentos dentro de sus lugares de habitación con el fin de que el humo sirva de protector contra la acción de las termitas y demás roedores e insectos que atacan tanto la madera como los cereales almacenados en los graneros (Rodríguez, 1948: 315; Martins, 1948: 300).

Sobre el fogón construido en el suelo de la cocina sobre tres piedras y unas veces sobre cinco, las mujeres colocan allí las ollas de hierro o marmitas que han venido a reemplazar las ollas de cerámica que se conseguían en los mercados por intercambio (Potisse Mendy, TdeC). El fogón (Foto 15: El fogón de María Gomis: p. 168), es el lugar por excelencia de la mujer y cada una de las mujeres de una familia debe tener el propio. Muchas veces los fogones de las diferentes mujeres de una familia se encuentran en el mismo espacio de la cocina, pero cada mujer prepara en su propio fuego. En muchas casas de Bachile en las que el hombre tiene varias mujeres, cada uno tiene su propia cocina, su propio fogón, su propio fuego. Como lo relata Aya en Bachile:

Personalmente, yo he visto en casa de mi mamá, que cuando una mujer se casa, ella debe buscar la leña para hacer la cocina. Para hacer la cocina debes



EL FOGÓN O LA COCCIÓN DE LA CULTURA

FOTO 15

encender el fuego, colocar el agua en la olla y luego colocar la olla en el fuego (Aya Benante, TdeC).

El fogón es la referencia de instauración de la unidad familiar, es la construcción de su universo social a partir del alimento como base de sustento de la vida física y espiritual de las sociedades.

Bien lo acaba de presentar Aya Benante, el universo de las preparaciones en la cocina se origina con la articulación de dos elementos fundamentales: el agua y el fuego. Las mujeres de Gunco en la época en que no llueve, van al pozo con recipientes metálicos, plásticos o con calabazas a traer el agua que contribuye a la preparación de la comida. Las labores de la cargada del agua implican varias caminadas diarias a una zona limítrofe entre el mato y las tierras para la siembra del arroz, lugar dónde las mujeres se reúnen tanto para cargar el agua que llevarán a sus casas, como para conversar y además lavar la ropa y tomar un baño.

El fuego que transforma los ingredientes en el universo de la comida es además territorio de las mujeres. En Guncó, cada noche, las mujeres dejan debidamente organizado el fuego de tal forma que al día siguiente con unos soplos y un poco de leña seca y menuda se vuelva a encender y sirva para iniciar las labores culinarias de toda mañana y de todo día.

En ocasiones se observó en Bachile la presencia de lugares en los alrededores de la casa en donde en las horas de la mañana los niños y jóvenes de la familia se reúnen para calentarse y muchas veces utilizan este fuego para calentar la comida que quedó de la noche anterior. Estos fuegos se ven especialmente en la época de diciembre a marzo, cuando en las horas de la mañana hace bastante frío.

Las salsas representan otro de los elementos de la comida entre los Manjaco de Bachile, las cuales junto con el arroz y el vino de palma constituyen la fuente de energía que nutre tanto el espacio material, como el espacio espiritual de los habitantes de Bachile.

Todo el arte culinario sudanés está en la preparación de las salsas que acompañan los platos de cereales y de tubérculos; los condimentos son variados y el "negro"⁷² gusta de las salsas muy condimentadas (Tamsir, 1975, 168).

La salsa es un elemento fundamental en la dieta de la gente de Guncó; se habla de un horizonte culinario en el que la salsa cumple una función dentro de la comida. En cada preparación de una salsa se encierra el diálogo entre variados elementos de la naturaleza que se combinan a partir de los códigos propios de la cultura manjaco en Bachile. Intervienen el reino animal, mineral y vegetal conjugados

⁷² El uso del término "negro" por parte del historiador africano Tamsir Niane se enmarca al igual que otros términos utilizados por los africanos en sus luchas de reivindicación. La "negritud", y el término "negro", así como el de "negro-africano". Se debe mirar el proceso político de afirmación de su identidad detrás de estos conceptos, ya que en ellos está presente la urgencia de recuperar su "existencia" y su "diversidad" frente a las miradas eurocéntricas en las que las culturas africanas no existían.

alrededor de la cocina y a través de las manos de las mujeres de la aldea, cada salsa no sólo une los sabores culturales sino la creatividad e individualidad de cada mujer y cada familia en los procesos de cocción de cada salsa, de cada sabor.

La articulación del fuego y el agua en la preparación de las salsas, une más la historia cultural de los Manjaco alrededor de la transformación y apropiación de la naturaleza en la construcción de una identidad alrededor de las salsas y sus olores y sabores.

Acompañando el arroz y las salsas está el vino de palma, la savia de la palmera de aceite cuyo cuerpo de significados cierra el círculo de la comida en Bachile.

El VINO DE PALMA⁷³ .

El vino de palma es algo que hemos encontrado donde nuestros abuelos. No es una cosa de hoy. Para el vino de palma, tú debes fabricar un cinturón, tú subes hasta arriba de la palmera y tú sacas el vino que vas a beber. En toda ceremonia, es el vino de palma el que es primero. No conocíamos la *cana*⁷⁴, el vino tinto, todas las otras bebidas, ese fué el trabajo del blanco (...)
(Domingo Branco Mendes, TdeC)

Aproximarnos al espacio que humedece el vino de palma entre los Manjaco de Bachile, es seguir el camino de su integración a la vida cotidiana y a la vida ceremonial. La historia de su presencia en la región, permite sentir su fuerza y simbolismo en la comunidad que lo bebe. El vino de palma a su vez comparte su lugar con nuevas bebidas que han llegado a la región.

Al ser el vino de palma la savia de la palmera (*Elaeis guineensis*, Jacq.) de la cual se obtienen otros ingredientes básicos de la alimentación de los Manjaco como el aceite de palma y el chabeu, su

⁷³ *Unchon*: Es el término en manjaco que recogimos para el vino de palma en Bachile de parte de Jean Paul Mendes.

⁷⁴ *Cana*: aguardiente de caña de azúcar o también de vino de caju producido por destilación.

presencia está doblemente ligada a la historia de la comida de los Manjaco de Bachile.

"Desde siempre ha habido".

Las primeras referencias a la presencia del vino de palma en África Occidental vienen de las informaciones encontradas en las fuentes árabes, entre los siglos x al siglo xvi, sistematizadas algunas de ellas por Tadeusz Lewicki en su trabajo *West African Food in the Middle Ages According to Arabic Sources*. Dice Lewicki:

Parece que las primeras personas de África occidental conocieron el vino de palma, similar al usado, por ejemplo, por los Senufo, y actualmente bebido por la gente de la Senegambia. Nos estamos refiriendo aquí a la savia fermentada de la palmera *Elaeis guineensis*, que se da, en gran cantidad en el sur de Senegal (en Casamance). Grandes grupos de esta palmera se han encontrado en la costa de Cabo Verde (Lewicki, 1974: 131).

El vino de palma es también descrito por los cronistas y viajeros en África Occidental, tales como Ca da Mosto (1456), Valentim Fernandes (1510) (Mauny, 1961: 229-230) y Alvares d'Almada (1594), quienes relatan su presencia y originalidad africana en la zona de Senegal, Gambia, Sierra Leona y en la Isla de Santo Tomé entre los siglos xv y xvi.

El vino de palma no siempre se ha recolectado de la misma variedad de palmera,

Antes de pensar en ir a recolectar en la palmera allá arriba, el primer pensamiento de un Manjaco en lo relacionado con ésto; la recolección del vino de palma empezó en las pequeñas palmeras que se encuentran cerca del río, cerca del arrozal. Ese tipo de palmeras tienen las hojas puntiagudas y dan unos pequeños frutos de color amarillo. En Manjaco llamamos a esas palmeras *N'Tioncom*. Esas palmeras son bajitas y no hay necesidad de subir allá arriba. Tú llegas sobre tierra y alcanzas el tallo. El Manjaco vio que de esas palmeras pequeñas, ahí salía vino, entonces de las palmeras grandes que tú ves allá y que llamamos *Nkeme*, debe haber más vino (Domingo Branco Mendes, TdeC).

Según autores como Mauny, se trata de la palmera *Raphia sudanica* (Mauny, 1961: 229), mientras que para otros como Schnell, se trata de *Raphia hookeri* (Schnell, 1957: 54). Sin embargo, en la actualidad, para los Manjaco de Bachile el vino se extrae de la palmera de aceite, *Elaeis guineensis*, ya que produce mucho más vino que las otras variedades.

La historia del vino de palma está ligada a las relaciones que se establecen entre el uso y propiedad de la tierra y de las palmeras. Dentro del régimen de propiedad entre los Manjaco, cuentan en Bachile, la tierra y las palmeras pueden pertenecer a dos propietarios diferentes. "Cuando dos personas llegan al monte, el primero dice por ejemplo: yo, yo prefiero cultivar la tierra y el segundo, yo, las palmeras me pertenecen, en ese caso el hombre que tiene la tierra no tiene derecho sobre las palmeras" (Potisse Mendy, TdeC). En otras ocasiones, tanto las palmeras como la tierra pertenecen al mismo propietario de tal manera que la producción de cada una de las entidades tiene su dueño específico.

Durante la presencia colonial portuguesa, el vino de palma se vió enfrentado a una doble situación en la Región de Cacheu y en la aldea de Bachile. De un lado, las fincas y sus dueños y con ellos, la siembra de caña de azúcar y la destilación de aguardiente de caña, lo cual trae a escena una bebida alcohólica protegida por la colonia que acompaña al vino de palma (Teixeira da Mota, 1954: 159). Por el otro lado, la administración colonial impone la licencia para la extracción del vino de palma y el impuesto por su extracción⁷⁵. Estas políticas coloniales crearon nuevas necesidades entre los Manjaco, como el uso del dinero, para adquirir productos de importación y para el pago de los impuestos.

En la economía colonial, el vino de palma entró en la red de productos vendibles a nivel del mercado local y urbano. Una forma de circulación monetarizada del vino de palma, producto de la presencia colonial y la economía de mercado, se ve en la actualidad entre Bachile y Bissau (1991) y mantiene en acción, junto con otros productos, las redes rurales y urbanas de circulación de mercancías.

"El vino de palma: esa bebida estaba marcada de prohibición y declarada "impropia para el consumo" por las autoridades coloniales" (Kala-Lobé, 1976: 211). De lo que se trataba realmente era de la necesidad de circulación de las mercancías (bebidas alcohólicas en este caso) de la metrópolis dentro de la integración de Guinea Portuguesa a

⁷⁵ Catálogos Sumarios dos Fundos de Arquivos-Administracao Civil de Cacheu. Arquivos Históricos-INEP. Véase libro de registro de licencias y de impuestos fechados entre 1931 y 1957 en la sección H: Contabilidade, aparte V: Imposta de vinho de palma.

una economía mercantil a nivel mundial. En contrapartida, la colonia estaba obligada a exportar materias primas a la metrópolis como: cacahuates, almendra de palma, aceite de palma, cera, madera, cueros y borrachera (Rogado, 1971: 38), las cuáles, a veces eran re-exportadas a la misma colonia luego de algunos procesos de transformación realizados en las metrópolis.

Desde la instalación definitiva de la administración colonial portuguesa en 1930 (Lopes, 1987: 36), Guinea Portuguesa, vio sometido su mercado a la presencia de diferentes licores que llegaban de la metrópolis. Estos junto con el vino de palma y el aguardiente de caña, de producción local, formaron un universo mucho más amplio de la bebida. En éste, el vino de palma conservó y conserva un lugar de primordialidad simbólica y material a nivel comunitario, familiar e individual entre las personas de Bachile.

Subir a la palmera de vino

Durante los meses de enero, febrero y marzo de 1991, período de no lluvia, en el barrio de Guncó, en la tabanca de Bachile. Los hombres que recolectaban el vino de palma se reunían en el *cabaret*, día a día, en la mañana y al anochecer. El *cabaret* está en medio del *mato*, entre las palmeras que producen el vino, es decir, este sitio es parte de un territorio en el que se vive y tiene su acción el vino de palma. El 25 de enero de 1991 al atardecer nos reunimos en el *cabaret*: Antonio Catame, Antonio Caroé, Bernardo Mendes Catame, Joao Francisco Catame,

Formoso Catame, Nangauran Catame, Domingo Branco Mendes, Daniel Branco Mendes, Lorinso Benante. Todos ellos con sus calabazas llenas de diferentes tipos de vino de palma iban llegando uno a uno. Nos reunimos para mezclar en una gran calabaza, los vinos que habían llevado y para tomarlo colectivamente. En el centro de esta reunión estaba la presencia del *Ira*⁷⁶ del vino de palma, espíritu del vino, a quien Domingo Branco Mendes le derramó un poco de vino y le dirigió unas palabras en manjaco antes de que todos empezaran a tomar. Es decir, Domingo Branco entró en comunicación con el mundo de lo espiritual a través de la relación que estableció con el espíritu (Fotos 16 a 19: Ceremonia en el cabaret alrededor del vino de palma: pp. 178 a 181). A la vez, cada uno de los asistentes, antes de tomar de su calabaza o de su recipiente plástico o metálico, derramaron un poco en el suelo con el mismo sentido que lo hizo Domingo sobre el *Ira*. Era la ceremonia que cerraba la jornada del día y regresaron a casa varios de los que estaban en el cabaret y llevaron consigo un poco de vino de palma⁷⁷.

El proceso de recolección del vino de palma es una actividad masculina en Bachile⁷⁸. Los hombres son los que suben a las palmeras a

⁷⁶ *Ira* es la palabra para referirnos tanto a la representación material de los espíritus como al espíritu en sí mismo. Ver aparte sobre las ceremonias y la comida.

⁷⁷ Notas de Trabajo de Campo.

⁷⁸ El profesor David González de Cuba, se refiere a la acción de subir a la palmera y a la presencia de una culebra en la parte superior de la palma: "Decían en Guinea-Bissau que era una culebra tan peligrosa que a veces oía desde la parte alta de la palmera, que alguien caminaba y se lanzaba inmediatamente; sin embargo cuando un hombre sube a la palma y siente o ve al animal, se tira inmediatamente al suelo ya que del golpe se puede salvar, pero de la picadura de la culebra no" (Comunicación personal, 1992).



EN EL CABARET ALREDEDOR DEL VINO DE PALMA

FOTO 16



MEZCLEMÓSLOS Y COMPARTAMÓSLOS, LOS VINOS DE PALMA SON SAVIA

FOTO 17



LOS HOMBRES CONSUMEN ENERGÍA CON EL VINO

FOTO 12



MADLINE Y TERESA, MUJERES Y VINO EN EL CABARET

FOTO 19

recolectar el vino, "Hasta el momento, los niños aprenden a recolectar en las palmeras pequeñas" (Domingo Branco Mendes, TdeC).

Un buen recolector, cuando él limpia la palmera, está muy limpia. Él deja dos o tres días. Sube de nuevo. Sobre el tallo del racimo va a intentar abrir un hueco, y él baja. Al día siguiente, vuelve y agranda más el hueco y en la tarde, va con el instrumento con que se debe recolectar, él va a hundir el instrumento tres veces sin levantar la lengüeta, es decir, cuando él hunde, lo saca, y lo hunde de nuevo sobre otra parte, él levanta un poco y deja. Cuando él ve que el líquido empieza a salir, inmediatamente él sabe que esa palmera ahí va dar vino de palma (...) se ven las abejas alrededor y se le coloca la calabaza. (Jean Paul Mendes, TdeC)

Subir a las palmeras, es un acto que se observa y se aprende; "De tal forma, hubo alguien que pensó y encontró una forma de cortar el racimo maduro arriba de la palmera por medio de un cinturón llamado *candabo* (Foto 20: Fabricación del cinturón en Guncó: p.183), que él pudo fabricar con el fin de subir la palmera" (Diong Catame, TdeC). En Bachile, los hombres suben a la palmera en la tarde y en la mañana en la época que no llueve, utilizando este cinturón construido con las hojas de la misma palmera.

Subir a la palmera no significa solo ir a recolectar vino. Unas veces se sube a cambiar la boquilla o lengüeta que se ha colocado entre el tallo del racimo y la calabaza en la que se va a recoger el vino. Otras veces suben tanto en la mañana como en la tarde a recolectar vino; pero otras veces solo en la mañana recolectan el vino.



Y HAY QUE SUBIR A LA PALMA

FOTO 11

A pesar de que en todo el año, se recolecta vino de palma en Bachile, "El vino de palma en sí, el vino de palma es mucho más utilizado durante la estación seca, porque como te dije, es en ese momento que la gente tiene tiempo" (Jean Paul Mendes, TdeC). En la estación de lluvia, primero es el momento de la siembra y la cosecha. La gente de Bachile está concentrada en estas labores de producción, y segundo, el ascenso a las palmeras es más difícil⁷⁹. El vino de palma también se recolecta entre mayo y noviembre, es como dicen en Bachile: "Hay otros que son fuertes y ellos van al trabajo, y hacen todo por ir a recolectar el vino y regresan" (Jean Paul Mendes, TdeC).

Preparaciones y mezclas.

El vino de palma para la gente de Bachile, está entre las categorías de vino dulce y vino fuerte. Ya Santos Reis y Coutinho da Costa, hablando del sabor del vino de palma entre los Manjaco de la aldea de Biacha, hacían la siguiente anotación:

Además del agua, las bebidas más utilizadas son el vino de palma, aún no fermentado, dulce, constituyendo una bebida de tipo refrigerante-alimenticia y principalmente el vino de palma fermentado y el aguardiente de caña. En general sólo en la época de la adolescencia comienzan a dar vino de palma fermentado a los individuos de sexo masculino, pero a los cinco años, cuando los niños comienzan a comer en comunidad de un mismo calabazo, ya les dan vino dulce(...)Las mujeres, excepto las de edad avanzada, beben

⁷⁹ "La acción de subir en ese momento, las palmeras son muy lisas porque están húmedas, vas a ver cuando la lluvia cae la noche, quien tiene una palmera para recolectar, espera hasta las 10 horas para salir a recolectar; es para esperar que la palmera seque para poder subir, sino se corre el riesgo de caerse, es muy lisa" (Jean Paul Mendes, TdeC).

habitualmente vino dulce (Santos Reis y Coutinho da Costa, 1961: 481).

Schnell habla del uso de diversas plantas que se le pueden agregar al vino de palma para modificar su gusto, como la cáscara de *Bridelia ferruginea* (Schnell, 1957: 54). En Bachile se refieren a este proceso así:

Es por eso, para no tener siempre el vino dulce, que ellos están obligados de ir al *mato*. Hay un árbol al que le quitan la corteza (*Buhum*) y la colocan en el vino. No es el único árbol, hay también otro árbol que llamamos *bumbure*; los Balanta colocan una corteza de un árbol que ellos llaman *ventaba*. Para no tener el vino dulce, él coloca estas cortezas de *buhum* arriba en la calabaza. Inmediatamente cuando el vino sale, aún en la primera vez, está casi fuerte porque eso cambia inmediatamente el vino, eso hace fermentar el vino con fuerza y rapidez (Jean Paul Mendes, TdeC).

De tal forma que hay diversos tipos de vino de palma, no se trata de una sola bebida, más bien es una bebida que tiene diferentes estados, los cuales los Manjaco de Bachile pueden cambiar y saben utilizar de formas diversas. Es una bebida con diversos sabores.

El estado del vino de palma depende mucho de la hora de la recolección en la palmera y de la hora del día en que se bebe. Temprano en la mañana está para quienes les gusta fresco, otros entre las 9 y las 11 horas de la mañana, cuando el sol comienza a salir, tienen apetito para tomarlo. El vino inmediatamente es bueno, empieza a cambiar y ellos tienen apetito de tomarlo. Su estado depende también de los días que

haya pasado el vino de palma en el proceso de volverse fuerte (Jean Paul Mendes, TdeC), así como del tipo de palmera de la que se recolecte, si es nueva o si ya ha sido anteriormente utilizada.

Los tipos de vino fuerte y dulce, están asociados con la división social y sexual del consumo del vino de palma en Bachile. Hombres y mujeres consumen el vino, pero dependiendo de la edad en primera instancia, se bebe más cantidad de vino; así mismo las mujeres y hombres mayores pueden consumir más cantidad de vino teniendo presente además las diversas obligaciones en las diferentes ceremonias en las que tienen que participar y consumir tanto el arroz y la salsa, como el vino de palma.

El sabor del vino de palma pertenece además al universo de una constante creación: la mezcla de los diversos tipos de vinos que van entre el vino fuerte y el vino dulce. El sabor se crea, es siempre nuevo. Desde la toma en el *cabaret*, hasta las tomas en las ceremonias, pasando por las tomas diarias en las casas de Bachile, siempre hubo y hay la opción de crear un gusto propio: una personificación del sabor del vino de palma. Se equilibra el tipo de vino combinando vinos muy fuertes, fermentados, con vinos dulces, frescos; porque los fuertes son fuertes y los verdaderamente dulces son malos para el estómago.

En la mezcla de los diferentes tipos de vino de palma, en la *tabanca* de Bachile y en general, en Guinea Bissau, se acostumbra mezclar el vino de palma con agua y azúcar para hacerlo más rendidor y dulce.

Este proceso es común en la comercialización a nivel urbano del vino de palma. En realidad, lo que se da en esta mezcla es una contaminación del vino que conlleva a otro tipo de proceso que destruye realmente el vino y causa problemas de higiene y salud, por ejemplo en el uso de aguas inadecuadas para la mezcla con el vino. En Bachile, Jean Paul Mendes habla del proceso de dañar el vino: "Diferente con el vino que se daña cuando tú pones agua, guardas por un día y al día siguiente tú no puedes tomar eso porque se volvió agua y mismo, hay una coagulación" (Jean Paul Mendes, TdeC). El vino de palma no recibe sino otros vinos de palma en este proceso de creación de un sabor.

Dentro del universo de la comida en Bachile, el vino de palma representa un lazo más con el ecosistema. La savia de la palma de aceite se convierte en elemento lleno de sentido en el diario vivir y en los momentos extraordinarios, el vino de palma marca el territorio de lo líquido, de la posibilidad de transformación del sabor a partir del tiempo y de la presencia de cortezas. Una palma originaria de la región, constituye una columna vertebral de la historia de los Manajaco en Guncó; su savia recorre el simbolismo de una cultura y define territorios, acciones y relaciones entre los hombres y las mujeres. La palma además está articulada al universo de la comida no sólo con el vino, sino con todos sus ingredientes que aportan a las salsas que se consumen junto con el arroz.

Nuevas comidas, relaciones e ingredientes

La comida entre los Manjaco de Guncó no solamente ha estado y está integrada por los ingredientes antes descritos. Hay otros productos que también entran en la alimentación de la gente de la aldea que llegaron como parte de una serie de nuevas relaciones de orden internacional que permitieron y permiten la circulación de múltiples ingredientes. Los sistemas de comercio de corta y larga distancia, pusieron en relación las zonas de África Occidental entre sí y con el resto del continente y del mundo, permitieron la circulación de mercancías, especies, frutas, granos, oro y sal. Las distintas presencias extranjeras en tierras de lo que antes se llamaba Guinea Portuguesa, fueron creando nuevas relaciones sociales de producción y reproducción en cuyo proceso la comida ha tenido un papel primordial. Al hablar de las introducciones de plantas, Jacques Miegé, presenta la gran dinámica de la costa oriental de África hacia el interior del continente a nivel de redes comerciales y comenta:

Pero especialmente los portugueses en el transcurso de exploraciones pasaron muchas plantas, del este al oeste (...) Del antiguo mundo: plátano y otros (*Musa spp.*), *Colocasia esculenta*, los arroces asiáticos (*Oriza sativa*), los cocos, los mangos, la caña de azúcar, ciertos ñames (*D. alata* y *D. esculenta*), el

árbol del pan, las cebollas etc. Del nuevo mundo, el cacahuete, el maíz, los pimientos, la mandioca. Del Caribe (...) muchos árboles frutales (guayabo, papayo, aguacate, cacao, anón) pero también otros vegetales tales como el frijol, el tabaco, la piña, el tomate fueron transportados a través del Atlántico (Miege, 1986: 117).

Inadvertidas en el momento, pero indudablemente las más valiosas importaciones introducidas a Africa por los visitantes portugueses y subsecuentes visitantes europeos, fueron las semillas y los esquejes de la América, los cuales fueron transportados a los fuertes y factorías europeas en la costa (africana). Maíz, mandioca, piña, cacahuete, tabaco, y varias otras plantas y árboles útiles fueron rápidamente adoptados y se difundieron rápidamente de una persona a otra (Brooks, 1977: 120).

Las ayudas internacionales, los almacenes de importación-exportación, los convenios firmados con organizaciones internacionales y transnacionales, han creado un conjunto de ingredientes que se ofrecen como alternativa para la dieta de los Manjaco de Bachile, opciones que implican el manejo del dinero para la adquisición de los ingredientes. Esta situación nace del gran cambio en el sistema económico producido por la presencia colonial portuguesa y su acción sobre las diferentes comunidades de Guinea-Bissau. El uso del dinero como medio de adquisición de productos y pago de impuestos creados por la colonia, transformó el sistema económico de los Manjaco, el cuál funcionaba con el auto-abastecimiento y el intercambio o trueque de productos.

Los frijoles y el mijo entran a formar parte tanto del universo de las salsas como del de los sustitutos del arroz. Sin embargo, está muy claro para los Manjaco que el verdadero sentido de la comida se refiere al arroz básicamente. Jorgette describe la preparación de los frijoles así:

Para cocinar el frijol, tú lo lavas, lo colocas en una olla con agua al fuego; a cada vez le aumentas agua. Cuando este suave, le pones sal y un poco de arroz, luego revuelves. En el momento en que el agua desaparece, tú cierras la olla. Cuando sabes que todo está cocido, retiras la olla del fuego y bates más para tener una mezcla perfecta. Luego tú haces el reparto en las calabazas y como salsa, usas aceite de palma. Se habla de frijol con aceite de palma *Ulique N'quer*. Se puede también hervir el frijol en la olla, frijol más agua, más sal. Decimos que cocinamos el frijol sin nada (Jorgette Benante, TdeC).

La presencia colonial portuguesa, promovió campañas para aumentar la producción de frijol y de mandioca. La comunicación de la oficina de Reparto Provincial de Servicios de Agricultura y Veterinaria en el año de 1961, dice:

Intensificar los cultivos de mandioca y de leguminosas (frijoles), con el fin de evitar que la alimentación de los indígenas de esta provincia quede únicamente dependiente del arroz, hecho que a veces, como es de conocimiento general, nos ha traído serios embargos en épocas de penuria cíclica.⁸⁰

Además de esta intensificación de cultivos como el del cacahuate, la acción de la administración colonial portuguesa en las campañas agrícolas partió de la base de que la alimentación de las diversas comunidades era errónea y deficiente y, por lo tanto, parte de su misión era mejorar substancialmente la "alimentación del indígena" (Teixeira da Mota, 1954: 27, 93). Las nuevas relaciones establecidas por los portugueses en materia de ingredientes introdujeron otros que construyeron un nuevo mapa de la comida. En 1960, una información expedida por el Reparto Provincial de los Servicios de Agricultura y Veterinaria relacionada con la campaña de cultivo de mandioca y de las leguminosas conocidas como frijoles, anota lo siguiente:

El problema alimentario en casi todas las tribus que pueblan nuestra provincia tiene como base el consumo de arroz, para la mayor parte de las tribus, es adquirido con los provechos que sacan de sus cultivos de rendimiento, poco les queda para la adquisición de lo que destinan a sus necesidades no alimenticias. Fuera de esos inconvenientes, también hay que encarar el aspecto de que el arroz es un producto pobre, poco más fuerte que los hidratos de carbono, constituyendo por así decirlo, más un "balastro" en la alimentación que propiamente una fuente de otros principios alimenticios, tan necesarios para una equilibrada dieta que el indígena debe tener. Muchos son los que en determinada época sólo comen el arroz simple, cocido sin ningún *má-fé*⁸¹, por no disponer. Conclúyese por lo tanto que existe toda una urgencia en procurar otros alimentos para el indígena, que les

⁸¹ *máfé* es utilizado como sinónimo de salsa; a la vez tiene referencia a la salsa preparada con aceite de cacahuate y algún tipo de carne o pescado.

enriquezca la dieta alimenticia, y mismo para ellos consumir cuando les falte el arroz de "balastro", como sucedió éste año.⁹²

Sobre un desconocimiento y desvalorización de la diversidad alimenticia de Guinea-Bissau y de la Región de Cacheu, la administración colonial introdujo cambios en los cultivos, en los sistemas de siembra y cultivo, en los sistemas de rotación de la tierra, argumentando la necesidad de producir ingredientes que dieran una mejor base nutritiva a la alimentación de los Manjaco, sin embargo se trataba de la implantación de los cultivos para la exportación. Muchos de los proyectos de la época colonial y de los que actualmente se han estado desarrollando, no han partido de un profundo conocimiento de la realidad, han fracasado y sus daños son a veces irreversibles ya que han tocado niveles de los ecosistemas así como aspectos de orden cultural.

Durante la época colonial se establece un mercado circulante de mercancías que los portugueses y demás extranjeros que habitaban el país transportaban a Guinea-Bissau como parte de las demandas del mercado internacional; productos entre los cuales los alimentos estaban presentes y poco a poco se fue creando así una articulación entre la cocina portuguesa y las cocinas africanas. Se construye una comida criolla que comparte territorios tanto con Africa como con Portugal. Rui Ribeiro, al hablar de la sociedad criolla en Guinea-

⁹² Archivo Histórico: B1-D.59.705.

Bissau, muestra como sus límites se mueven entre las fronteras de ser portugués y la de ser africano⁸³ (Rui Ribeiro, 1988: 77-87); esta sociedad está construida alrededor de las ciudades. Los portugueses reconstruían sus comidas casi en su totalidad en Guinea-Bissau. La integración y adaptación de ingredientes, procedimientos y platos del universo africano a la comida portuguesa, fué parte de la construcción de un grupo determinado, llamado el de la sociedad criolla. Sin embargo vemos como entre la dieta de los Manjaco se encuentran ingredientes traídos por los portugueses como el tomate, la mandioca y el cacahuate entre otros.

Actualmente las grandes transnacionales que lo mismo distribuyen jabón Palmolive que sardinas chinas, llegan a los países africanos y a Guinea-Bissau con productos que se mezclan con los ingredientes clásicos. Este universo de los mercados transnacionales implica tener en Guinea-Bissau contrastes en un mercado entre ver refrescos norteamericanos, caviar ruso, quesos holandeses y franceses y no encontrar huevos o queso o mantequilla nacional. Son realidades económicas de deuda externa y compromisos financieros que plantean a la comida retos de dinamismo en su elaboración.

Se presenta la dicotomía manifestada por las mujeres en Guncó, entre la evaluación tanto de los ingredientes que llegaron por los

⁸³ Es interesante retomar el concepto de "construcción" de la identidad criolla en Guinea-Bissau, en la medida en que es visible específicamente en la comida y cómo ésta se mueve entre el mundo del sabor portugués y de las culturas africanas de Guinea-Bissau.

portugueses como los que actualmente llegan al mercado de Guinea-Bissau, frente a los propios ingredientes que conforman la comida clásica. Hay nuevos ingredientes como el cubo *magi* al que se refieren algunas mujeres como elemento que dá más gusto y sabor a las comidas. A la vez encontramos ciertas personas, en general los mayores, como nos refiere Formose Blesse D'Acosta, que actualmente cuando se les cocina a algunos viejos con aceite⁸⁴, no comen, prefieren nuestra cocina (Formose Blesse D'Acosta, TdeC). Los ingredientes que se han presentado y presentan para la elección en torno a la preparación de la comida van siendo en algunos casos integrados y adaptados por los Manjaco y en otros casos estos ingredientes sólo llegan y pasan y no son integrados a la comida en la aldea. El caso de los concentrados de caldo de res y de gallina, así como con las sardinas, los cuales han entrado a conformar los ingredientes del universo de la comida en Guncó.

Otro factor importante en estas nuevas comidas es la proximidad a las ciudades como Cacheu, Canchungo, Bula, Bissau, lugares dónde la gama de nuevos ingredientes siempre ha sido mayor, tanto en la época de la administración colonial como en la actualidad. Nuevas relaciones económicas, sociales, políticas, religiosas y culturales construyen un universo de ingredientes diferentes y de utensilios que forman parte del mercado económico actual.

⁸⁴ Se refiere aquí al aceite introducido por los portugueses diferente al aceite de palma que clásicamente se ha usado en la aldea.

Históricamente la presencia colonial portuguesa con las implantaciones de nuevos cultivos para el mercado internacional, impuso un uso de la tierra diferente y opuesto al desarrollado por las comunidades en Guinea-Bissau. Este nuevo régimen de uso de la tierra, condujo a una utilización inadecuada del suelo, produciendo tanto el consiguiente e inevitable empobrecimiento de los suelos, como la ruptura del equilibrio entre producción y alimentación. Las tierras agotadas no producen lo necesario para el autoconsumo y las exigencias de exportación, cada vez hay que tomar más zonas de bosques y hacerlas útiles para el cultivo. Se dan cambios en las dietas y estos nuevos ingredientes toman lugar y se integran a los platos del diario vivir y de las ceremonias. Productos de importación van ocupando el lugar de los que localmente la comunidad cosechaba para el auto-consumo, los intercambios y las ceremonias.

Sobre estos cambios en la alimentación, relatan las personas de Guncó, que durante la época de la guerra y la Lucha de Liberación Nacional, se sufrieron cambios en las comidas, así como en casi todos los niveles de la vida. Formosse Blesse D'Acosta nos explica:

Durante la guerra, cultivábamos arroz y frijol. Había falta de alimento y comíamos todo tipo de cosa que veíamos como el retoño de las nuevas hojas de la palmera (Formosee Blesse D'Acosta, TdeC).

La alimentación sufrió cambios durante esta época;

Durante la guerra, cocinábamos los frutos de un árbol que se cocinaba con la salsa que llamamos *Badiencan*, todo esto para aumentar el alimento. Comíamos otras plantas tales como *Baniara*, *Ubadje*, *Pniatch*, *Betibar*⁸⁵, *Intah*: hoja de mandioca, hoja de baobab. Comíamos también las nueces de *foroba* o *Umbok Uléle* (Isabel Gomis, TdeC).

Las acciones durante la Lucha de Liberación Nacional implicaron migraciones, como las de la gente de la Región de Cacheu y en especial de la gente de Bachile, que migraron a la Región de la Casamance, zona fronteriza con Senegal. Estas movilizaciones implicaron cambios en los ingredientes de la alimentación así como el abandono de los propios cultivos y la realización de una recolección deficiente durante este período. Las comunidades del país fueron obligadas a alimentar a los ejércitos portugueses que luchaban contra ellos. Era una doble obligación en materia de alimento. Fue un momento de cambios en el sistema alimenticio, el tiempo y las tareas eran otras, las dificultades y los objetivos eran diferentes. La comida estaba en otro nivel de preocupación, pero siempre estaba presente, al entrar en la relación dada entre "producir el alimento para el auto-consumo" y "dar de comer a los ejércitos".

⁸⁵ Estas plantas hasta ahora no han sido identificadas en su nominación científica.

Relaciones nuevas durante el desarrollo histórico de una comunidad y de una región han hecho que la alimentación de los Manjaco se haya encontrado enfrentada a nuevas leyes, nuevos objetivos y nuevas obligaciones diferentes a las que han regido su producción de alimentos.

Las redes comerciales de larga y corta distancia que funcionaban en Africa Occidental, se vieron complementadas por las relaciones que los extranjeros instalaron con los africanos de África Occidental; a todo este panorama se suman actualmente las relaciones creadas por el mercado y las ayudas internacionales entre Guinea-Bissau y el mundo exterior en materia de alimentación. La comida de los Manjaco es una construcción de la interacción de nuevas relaciones, nuevos ingredientes y nuevas comidas con formas clásicas de transformar los ingredientes locales.

Las transformaciones y cambios en el universo de los ingredientes y de las preparaciones permite mirar la identidad de los Manjaco de Gunco a la luz de la dinámica de la cultura para resignificar y articular los distintos cambios desde una capacidad de respuesta propia que ejercitan los africanos en las circunstancias de crisis o de conflicto.

Hombres y mujeres en la preparación.

Le está prohibido al hombre entrar en la cocina, (esta es) dominio reservado y privilegiado de la mujer (...). Para la mujer negro⁸⁶ africana la cocina no es solamente el lugar dónde ella prepara el alimento de la familia; es también y especialmente para ella, el lugar de predilección dónde ella organiza y conserva los utensilios y los productos de su soberanía en la vida comunitaria (Kala-Lobé, 1976: 204,205).

Entre los Manjaco de Bachile, el universo de la comida es punto de interrelación entre los hombres y las mujeres. Todos participan en la elaboración de los platos, pero la mujer es quién tiene en sus manos el control de la comida. Cocinar es definitivamente una labor de las mujeres.

La relación hombre-mujer(es), como base de la unidad familiar encuentra en el espacio de la comida un lugar propicio para reforzar y definir las normas que rigen esta relación. Hombres y mujeres, niños y niñas, así como ancianos, en el acto de comer la comida de sus mujeres, expresan el control que pueden ejercer las mujeres a partir de la preparación de éste o aquel plato.

Aya Benante nos presenta la situación jerárquica de las diversas esposas de un hombre en relación con la preparación de la comida:

⁸⁶ Tener presente el debate en el que muchos africanos utilizaron el término, del cual en otras citas se ha palteado.

Para dar orden, el marido debe dirigirse a su primera mujer, quien a su vez informa a las otras lo que ha dicho el marido. Yo, Aya, cuando nuestro marido me decía haz ésto y a mi vez, cuando me dirijo a las otras y que hay una entre ellas que no lo quiere hacer, yo debo discutir con ella para mostrarle a nuestro marido que soy capaz de dirigir la familia en su ausencia (...). Después del hombre, la responsabilidad de la casa está en las manos de la primera mujer. Es ella la que debe conocer que es lo que debe comer la familia, debe darle la orden a las co-esposas, estar en contacto con el marido, darle la cantidad de arroz que debe ser cocinado por una de las co-esposas, y cuando la co-esposa termina de hacer la cocina, es la primera mujer la que debe hacer la repartición del arroz en las calabazas (Aya Benante, TdeC).

En la época de la siembra y la cosecha, durante la cual el hombre pasa la mayor parte del tiempo en los arrozales, la mujer debe llevarle la comida al campo; en el caso de tener varias mujeres, la nueva mujer es la que debe llevársela. Como comentaba Jorgette en Bachile, si el hombre tiene tres mujeres, a veces la primera mujer y la segunda van con él al campo, mientras que la tercera permanece en casa. Ella debe ir al pozo por el agua para la cocina, para beber y para su marido, pilar el arroz que se ha puesto a secar, cocinar el plato del día y el de la noche, bañar los niños. Siempre en la cocina normalmente, es la mujer quien se debe preocupar de todo lo que concierne a la salsa. La mujer debe ir a la pesca, debe buscar donde cultivar el tomate, de todas formas, es la mujer quien debe conocer cuales son las necesidades de la cocina (Jorgette Benante, TdeC).

En esta aproximación a las relaciones entre hombres y mujeres en Bachile, las mujeres de la aldea consideran la poligamia como una opción de los hombres para tener acceso a más fuerza de trabajo por parte de los hombres; por ejemplo relata Aya Benante:

La poligamia se da desde el punto de vista del trabajo, puesto que con una multiplicidad de manos (numero grande de personas) que se llega a cultivar o a realizar un gran trabajo (...) Por ejemplo el hombre que tiene cinco mujeres tiene una fuerza superior al que tiene cuatro mujeres, de la misma forma que este de cuatro es más fuerte que el de tres y bien del que tiene una (Aya Benante, TdeC).

La preparación de la comida es un elemento de complacencia y satisfacción, practicado por las mujeres en Bachile. Cocinar es un punto de equilibrio de muchas fuerzas internas que retroalimentan la unidad familiar;

La cocina que yo prefiero preparar a mi marido, es el arroz con carne, en ese momento, mi marido verá que lo trato bien. Si veo que no puedo conseguir carne, voy a pescar con el fin de que mi marido no llegue a comer el arroz completamente solo. En el matrimonio de los Manjaco, la mujer debe buscar cosas buenas para su marido; en general la mujer Manjaco no quiere que su marido coma mal (Aya Benante, TdeC).

Sin embargo, en el mismo lugar se escucha cómo el hombre también tiene que dar todo a la(s) mujer(es) para que la gente se de cuenta de que ese hombre está en condiciones de ser responsable de la casa, si por el contrario, no cumple sus obligaciones en el campo de la

cocina, todas sus mujeres pueden correr el riesgo de huir para irse a casar en otra parte (Domingo Branco Mendes, TdeC).

Se encuentran otras mujeres que no se preocupan por preparar la comida al agrado de sus maridos, de sus niños, de los viejos. La preparación adecuada de la salsa y el arroz como lo explica Jean Paul Mendes:

Es una cuestión de "conciencia de la mujer"; una mujer que respeta a su marido, ella no quiere que su marido coma sin importarle lo que sea (Jean Paul Mendes, TdeC).

Conciencia y agrado califican el equilibrio que se establece entre las mujeres y el hombre en el espacio de la elección de los platos y su preparación. Punto de articulación de un sistema social con tareas de una parte y de otra para lograr un equilibrio social que entra por la boca.

Hay también referencias a maltratos por parte del hombre a las mujeres que por no "tener conciencia", no preparan lo adecuado y no utilizan lo que su esposo trae o muestran desgano y pereza en la preparación de la comida (Jorgette Benante, TdeC).

Entre las diversas mujeres de un hombre Manjaco, a partir de la preparación de los platos, se dan preferencias;

Si yo fuese hombre, y mi mujer cocina el arroz solo (sin nada), yo le voy a pedir de preparar un buen plato para mí. Si la segunda mujer cocina pescado para mí (buen plato), yo voy a decir verdaderamente, es ella la que cuenta que yo sea su marido (...). La que cocina malos platos para mí, yo diría que a esa no le importa que yo soy su marido, es porque ella hace cualquier cosa para mí, su marido (Aya Benante, TdeC).

Esta descripción de Aya, mujer de Bachile, es reforzada con un corto comentario que agrega:

La mujer debe respetar a su marido, puesto que cada vez él te lleva vino, racimos de palma y él te dá todo para comer (arroz, vino, racimos de palma, y a veces pescado o carne si es cazador). La cocina de los platos depende del querer, del poder y de los medios de quien debe hacerla (Aya Benante, TdeC).

La preparación de la comida es un lugar en el que se refuerzan y destruyen las relaciones entre los hombres, las mujeres y los miembros de las unidades familiares en Bachile. Existen labores específicas de las mujeres y otras de los hombres, que hacen del proceso de preparación de la comida una acción integrada por grupos de actores divididos por género y edad. Es un proceso de complementariedad de diversos grupos de actores sociales que construyen un sistema alrededor de la preparación de la comida.

Las tareas de hombres y mujeres alrededor de la comida están articuladas de forma bien estrecha con los ciclos de la naturaleza, tanto de las plantas como de los animales. Hay épocas de labores más intensas para los hombres de Bachile, especialmente en el momento de la preparación de los campos, de la siembra y de la cosecha. En otros momentos del año, las mujeres desarrollan las tareas de la comida mientras los hombres se dedican a las labores del vino de palma, labores éstas que aparentemente se ven desequilibradas dadas las diversas actividades que implica la faena de cocinar. El concepto de la complementariedad en las labores de la vida que realizan hombres y mujeres, según las mujeres de Gunco, es parte de la estructura de ésta sociedad. Esto no quiere decir que las labores de ambos géneros sean intercambiables y aleatoriamente desarrollables. Si bien ya se señaló, es necesario mostrar como el proceso de preparación de la comida y los territorios que ella demanda, son estrictamente femeninos, mientras que los espacios y acciones de la producción y la distribución de los ingredientes para cocinar son una labor compartida entre hombres y mujeres bajo códigos de complementariedad. La comida no está entre los Manjaco separada de la condición masculina o femenina, es un universo de valores y sentidos de género.

CONSUMO DE UNA CREACIÓN O LA COHESIÓN TOTAL.

En cualquier circunstancia de la vida entre la gente de Guncó, el consumo de la comida es un acto en el que la comunidad más que los individuos predominan. Las comidas del diario vivir o de las celebraciones especiales, son momentos de encuentro, reencuentro y acercamiento tanto de los familiares como de los habitantes de la aldea y de los vecindarios.

Em el marco del consumo del universo de la comida, entran a formar parte variables alrededor de las ceremonias o de los rituales que dentro del contexto de cada cultura permiten la materialización del colectivo alrededor de acciones propias en las que la comida tiene su lugar. El ritual y las ceremonias estan presentes tanto en el mundo de lo sagrado, como en el de la vida diaria. En las acciones del comer, del ingerir la energía de la comida recibimos una carga de identidad y revivimos nuestra historia como cultura.

La esfera de presencia de la comida entre los Manjaco de Bachile cubre espacios materiales y espirituales, tras los cuales se mueven distintos niveles de la energía que la comida encierra. El universo

del consumo de la comida, se ha separado en consumo cotidiano y consumo en las celebraciones, sólo con fines expositivos, ya que a la comida hay que verla como un hecho total y no como una serie de fragmentos que se yuxtaponen e interponen. La comida está presente de forma integrante en todas las instancias de la vida de Guncó, además que encierra ingredientes, procedimientos y maneras que hablan de una historia vivida y sentida en torno al alimento.

Los valores culturales que acompañan el hecho social total de la comida, presentan las dimensiones más internas en las que la comida está dando energía corporal y espiritual que circula y recircula en

las demás esferas de la vida social, económica, religiosa y política de los Manjaco de Gunco. En la época de no lluvias, la vida del día a día en la aldea, se entrecruzaba con la realización de ceremonias tanto en el barrio de Gunco, como en otros de la aldea y en el sector de Cacheu.

El día a día de la comida.

Dependiendo de la época del año, los Manjaco de Bachile tienen un régimen alimenticio diferente. Existe una correspondencia entre las épocas de siembra y cosecha, la temporada de lluvia y de no lluvia con el tipo, cantidad y horario de los alimentos con el tipo de trabajo a realizar.

Aya Benante nos habla de las comidas habituales en Guncó:

Hay que notar que todos los días el Manjaco cocina a las 10 horas para terminar a las 12 ó 13 horas y lo hace de nuevo a las 8 ó 9 horas de la noche. Es por eso que decimos que el Manjaco come dos veces por día. Los que tienen los medios, pueden comer tres veces debido al hecho de cocinar en la mañana para los niños y para los viejos, que son considerados como los niños (Aya Benante, TdeC).

Santos Reis y Coutinho da Costa, en su trabajo sobre la alimentación de los Manjaco de Biacha de la región de Cacheu, en 1961 se refieren a las comidas así:

Hacen habitualmente dos comidas: un almuerzo al medio día solar, "cuando la sombra de las personas cae encima de los piés" como pintorescamente se refieren a ésta, y la cena al caer la noche. En la época de los trabajos agrícolas algunos labradores⁸⁷ acostumbran dar al personal que lo ayuda en las siembras una comida más, el pequeño almuerzo, que es tomado al nacer del sol (Santos Reis y Coutinho da Costa, 1961: 447).

Es un tiempo y un territorio, el de la comida, que permanece aún con modificaciones entre los Manjaco que migran a Canchungo, Bula, o

⁸⁷ "Cuando tienes trabajadores o grupo de personas, tú el propietario del trabajo, debes cocinarles un plato con pescado, o con carne que ellos comeran incluso hasta guardar y comer de nuevo en la tarde. Tú debes también darles de beber. Diciéndolo de otra forma, tú debes tratarlos para que se sientan contentos de tí puesto que la persona que permanece bajo el sol, trabajando para tí, verdaderamente tu no tiene como pagarle" (Aya Benante, TdeC).

Bissau, o a Zinguinchor o Dakar en Senegal o a Europa, donde tienen diferentes tiempos y ritmos de trabajo.

Habíamos acabado de llegar y eran las 8 de la noche, casi las nueve. Una vez cocido el arroz y la salsa aún burbujeante, escuchamos la voz de María Gomis que nos llamaba a cenar en un espacio ubicado después de la entrada de su casa. La calabaza comunitaria estaba en el suelo con el arroz servido, aún vaporoso, en su punto⁸⁸. Estábamos Formosse, Jean Paul y yo sentados en un círculo alrededor de la calabaza. Acompañaba la gran calabaza una más pequeña con una salsa de aceite de palma. Formosse se encargó de bañar el arroz con el aceite de palma. Nos pasaron dos tipos de cucharas, a Formosse una de madera, a Jean Paul y a mí una cuchara metálica. En otro lugar de la casa estaban las mujeres comiendo cerca de los niños que también comían (Foto 21: Escena alrededor del arroz y su consumo: p. 208). Cada uno de nosotros tenía delimitada una tercera parte de la comida de la calabaza y poco a poco cada uno terminó su parte. Nos pasaron luego agua para beber, claro que también Formosse uso el agua para lavarse las manos pues había decidido comer con las manos como siempre se ha hecho entre los Manjaco de Guncó, relata la gente (Notas de Trabajo de Campo). Después de la comida tomamos vino de palma, que fue ofrecido por Formosse. Estos son los parientes más

⁸⁸ Varias personas, tanto hombres como mujeres de diversas edades, se refirieron en Gunco a la importancia de la temperatura del arroz y en general de la comida. Las mujeres deben tener presente el control del tiempo para brindarle a su marido y su familia una comida agradable, a la temperatura deseada (Notas de Trabajo de Campo).



DIVERSAS FORMAS DE COMER, PLURALIDAD DE CULTURAS

cercanos que Jean Paul tiene en Guncó y durante nuestras estancias allí, las dos comidas diarias se hacían en su casa.⁸⁹

Según Jorgette Benante:

En lo concerniente a la repartición de los platos, tenemos los grupos siguientes: los viejos aparte, las jovencitas, los jovencitos, las mujeres, los niños aparte, de acuerdo a la edad. Fuera de la ceremonia, fiestas y funerales, la distribución de los platos en las familias se hace así: Anteriormente, cada persona tenía su plato individual, mismo si come hasta guardar, él puede guardar y comer el resto cuando él quiera. Sí que las cosas cambian, se ve en otras familias, el padre que come con los niños y las mujeres con sus hijas (Jorgette Benante, TdeC).

Es importante retomar a Aya Benante, cuando nos presenta una forma de organización de las mujeres de un mismo hombre en el momento de comer:

La primera mujer debe comer en la misma calabaza con las co-esposas. Si la cantidad de arroz es poca, tú la primera mujer debes reservarle a la co-esposa, puesto que el Manjaco dice que la co-esposa es el niño por lo que el grande debe guardarle al menos un poco para comer (Aya Benante, TdeC).

⁸⁹ Notas de Trabajo de Campo.

Actualmente la forma en que se organizan los Manjaco en Gunco para comer, sigue otros modelos diferentes a los que relatan los mayores como los clásicos; hay otras circunstancias, nuevos elementos, nuevas respuestas y se come de otras maneras. En varias ocasiones, en la aldea de Bachile se veía que la gente se reunía en grupos heterogéneos a comer, no se advertía la separación y organización alrededor de la calabaza. No había una organización específica en base al género y a la edad de los comensales. Se dan cambios en la forma de comer, se articulan otros valores y están presentes los que han construido la historia de una identidad, los que son parte de la vida de la comida en Guncó.

Al momento de comer, es la mujer quién distribuye entre los comensales, en la mayor parte de los casos, los ingredientes que contiene la salsa como el pescado, las carnes de animales del monte, los mariscos o las verduras. Esta distribución se hace tanto en la gran calabaza⁹⁰ o en las calabazas o platos individuales como según los relatos, se hacía en Gunco en otros tiempos.

En Gunco, las diferentes estaciones del año imponen ritmos y estilos a la comida que se prepara en las cocinas de cada casa. No se come todo el año lo mismo;

⁹⁰ Cuando hablamos de la gran calabaza y de las calabazas individuales, nos referimos al recipiente en el que se sirve habitualmente el arroz y la salsa en el centro, entre los Manjaco de Gunco elaborado con los frutos secos de la calabaza. Actualmente se utiliza también un plato grande de peltre, con flores y paisajes en el que se sirve la comida igual que en la calabaza (Notas de Trabajo de Campo).

Durante la estación seca, la gente está contenta porque han terminado los trabajos y el producto de nuestras fatigas, se encuentra ahora en la casa, no hay trabajo, es recolectar el vino de palma, los hombres cortan los racimos para cocinar, mientras que durante la estación de lluvias las cosas son muy difíciles de conseguir (Aya Benante, TdeC).

Es la estación (de lluvia) muy dura puesto que los graneros que guardan el arroz, comienzan a vaciarse. Es el momento en el que el Manjaco varía cada vez su alimento: Hoy es mijo, mañana maíz, pasado mañana frijol, etc. En esta estación no hay mucho viaje, no hay muchas ceremonias de funerales; los amigos se encuentran raramente entre ellos, y cada uno piensa únicamente en su deber (Jean Paul, TdeC).

Entre enero y marzo en Guncó, época de no lluvia, la gente comía y nos brindaba abundante cantidad de arroz. Dos veces comimos mijo y las dos veces fueron en las horas de la mañana, además comimos algunas veces frijoles con arroz. La carne de gacela asada a la brasa, o preparada en salsa para acompañar el arroz estuvo presente en la dieta que comimos en la aldea. En Guncó, cuando se acerca la época en que la cantidad de arroz va disminuyendo y aparece el mijo o el frijol como sustituto del arroz, la gente piensa que ya no se está comiendo nada.⁹¹ Sin embargo, tanto en la estación seca como en la estación de lluvias, las personas se preocupan de encontrar la salsa para poderse alimentar bien, relataba Aya Benante.

⁹¹ Notas de Trabajo de Campo.

Es importante la rotación de los platos que se comen en la semana, al contrario de la común referencia a la monotonía de las comidas africanas. Las mujeres en Gunco aludían a la posibilidad de cocinar siempre platos diferentes y hay distintos ingredientes que se pueden combinar de varias formas, Isabel Gomis nos habla:

Lo que yo conozco de la cocina antigua, aquella que nuestra madres cocinaban. Anteriormente, cuando la mamá cocinaba hoy *umpume*, mañana ella cocinaba *badiencan* si ella tenía la posibilidad. Pasado mañana ella cocina *bantchilalum*. Es la antigua cocina aquí a Tchure. A veces ella cocina el arroz al que le ha puesto pescado seco, en ese momento hablamos de *buate*. Cuando hablamos de *umpume* es una salsa que aumenta la nutrición porque nosotros teníamos una falta de nutrición en ese momento. A los viejos les gustaba comer todo tipo de salsas, pero actualmente los jóvenes prefieren comer sólo la salsa que se llama *badiencan*. Los jóvenes no les gusta la salsa que llamamos *umpume*, porque esa salsa tiene un color negro y ellos la detestan (Isabel Gomis, TdeC).

Umpume, *Badiencan* y *Bantchilalun* son los platos más nombrados de la comida en Guncó. *Bantchilalun* o *Bantilalun* es la salsa de pescado o carne seca y tomate, con los remanentes de la obtención del aceite de palma y todo esto se pone a hervir en agua y una vez que está bien cocida, se sirve con el arroz: y la segunda, *Badiencan*, es la salsa por excelencia, salsa del racimo de palmera y se sirven ambas con el arroz.

Está también el plato *Pre Unker*, "es decir, después de acabar de cocinar el arroz y de distribuir los platos en las calabazas, se coloca como salsa el aceite de palma"; junto a éste está también el plato *Pre Camatro*, que es "un plato de arroz cocinado junto con los frutos del tomate" (Lompan Beanante, TdeC). La salsa de *Umbanto*, se sirve también con el arroz formando el plato *Pre Umbanto*; así como la salsa de cacahuate también acompaña el arroz en el plato llamado *Pre Barulin Upite*. El cocido de arroz, sal y frijol o *Pre Ulique* y la variación entre el cocido de mijo y el de sorgo con sal y agua o *Pre Bemage* o *Pre Utumpe* muestran un panorama variado de los platos Manjaco. Jorgette habla del plato *Pre Catiupa* o cocido de maíz, sal y agua. *Pre Batteure* o plato de arroz cocido en sal y agua, acompañado de salsa de aceite de cacahuate con limón, cebolla y carne o pescado o cubo *magi* y pimienta, etc. Preparan también el plato de arroz clásico con salsa del cocido de la carne, con limón y sal o *Pre Uyamah* (Jorgette Benante, TdeC).

Las salsas no son recetas únicas, son más bien espacios de posibles combinaciones y en ellas coexisten diversos ingredientes tanto clásicos como contemporáneos. Conservan los elementos más cercanos a su espacio vital y van agregando o reduciendo los ingredientes según las circunstancias; la comida del día a día es creativa y dinámica.

En la época seca, el vino de palma es parte del alimento diario, es la estación de la recolección. De la *tabanca* de Bachile sale una buena cantidad de canecas⁹² llenas de vino de palma rumbo a la ciudad de Bissau, capital del país. Es tiempo de celebraciones como las de la navidad, el año nuevo y el carnaval, en las cuales se consume una gran cantidad de ese vino. En nuestra experiencia conocimos las reuniones cotidianas en el *cabaret* en el *mato*, donde cada uno de los hombres de Gunco que había recolectado vino, traía en sus calabazas o en sus canecas plásticas su aporte para el consumo comunitario del vino. Tanto en la mañana como a la caída de la tarde nos reuníamos para beber el vino de palma, que ya había sido previamente mezclado y derramado un poco sobre el espíritu del vino de palma o *Ira* del vino de palma con quién además se ya habían cruzado unas palabras⁹³.

El día a día de la comida en Guncó, se ve combinado con las variaciones que ocurren en las estaciones del año que marcan claramente el ritmo de la vida en el barrio y en la aldea. Hay otras variaciones que son las celebraciones que se realizan en el transcurso del año y que cambian las esferas de acción de la comida entre los Manjaco, haciéndola que participe en forma directa del mundo religioso de Guncó. La comida y las celebraciones son el

⁹² Caneca es un recipiente en metal o en plástico en el cual se transporta el vino de palma. Utilizamos el término como genérico para la amplia gama de posibles recipientes para transportar líquidos o sólidos.

⁹³ Notas de Trabajo de Campo.

territorio de la comunicación con el mundo espiritual, con lo trascendente.

Las ceremonias y las comidas.

Una unidad indisociable es la establecida entre las ceremonias realizadas por los Manjaco de Guncó y la presencia de la comida en dichos momentos. Platos preparados especialmente para la ocasión se combinan con platos de consumo cotidiano para integrar la comida de las ceremonias.

Nuestra visita a la aldea puede presentar un ejemplo de esa relación: En el mes de febrero de 1991 a Bachile empezamos a vivir la movilidad propia de las celebraciones locales, nos explicaban las mujeres de Guncó, que al día siguiente habría una ceremonia de las mujeres, en la cual participarían todas las del barrio. Nos invitaron además a una ceremonia en casa de Domingo Mendes, también el mismo día. Para la primera ceremonia, cada una de las mujeres debería llevar temprano en la mañana su participación de arroz para la preparación del plato ceremonial. La sede sería la casa de Fara Benante. Amanecía el dos de febrero y las mujeres en Guncó se veían, oían y sentían moverse con más dinamismo que los otros días a la misma hora de la mañana; era el día de una ceremonia de las mujeres y cada una se dirigía a la casa de Fara para dejar ahí su aporte para la ceremonia. También Domingo Mendes había estado juntando el vino de

palma, ingrediente importante para la celebración que tendría lugar en su casa⁹⁴.

El arroz y la salsa, así como el vino de palma son elementos indispensables en diversas ceremonias que los Manjaco de la región de Cacheu han celebrado y celebran en la actualidad. George, Brooks en su trabajo sobre la celebración del día de todas las almas en la región de Guinea-Bissau, presenta esta celebración como la comunión de un día de fiesta cristiano, del festival africano de la cosecha y de la celebración del año nuevo africano. Brooks cita referencias para los años 1506-1510 de Valentim Fernández y para 1898 de Henrique Augusto Dias de Carvalho, en las que el consumo colectivo de alimentos es parte fundamental de la ceremonia (Brooks, 1984: 1,22). Antonio Carreira, en 1961, en su trabajo sobre símbolos en Guinea Portuguesa, también hace referencias a relatos en los que la comida forma parte de las ceremonias:

Todas las ceremonias tienen que ser acompañadas de derrames de aguardiente o vino de palma, o de éstos y de comidas, y del sacrificio de animales en los símbolos de los Ira (Carreira, 1961: 531).

Tanto en las ceremonias relacionadas con los acontecimientos que marcan el ciclo vital como el nacimiento, la iniciación, el matrimonio y la muerte, como en las ceremonias de protección,

⁹⁴ Notas de trabajo de Campo.

consulta y maldición, la comida juega un papel importante. También en las etapas de las actividades agrícolas así como en las faenas, los Manjaco de Guncó, realizan diversas ceremonias dónde la comida ocupa su lugar y su sentido propio. Durante nuestra estancia en Guncó, en todas las ceremonias a las que fuimos invitados a participar, así como en las ceremonias que nos relataron, la salsa, el arroz y el vino de palma⁹⁵ siempre estuvieron presentes.

Algunas ceremonias implican prohibiciones y exigencias alimenticias para ciertas persona de la comunidad, la aldea, el barrio y la familia. En Guncó se refirieron a estas prohibiciones en las ceremonias de la circuncisión, del nacimiento, en las ceremonias entre madres e hijos durante los primeros meses del niño, en las ceremonias de consulta del oráculo y en los actos de propiciación del bien o del mal. En las ceremonias de la circuncisión, los circuncisos están sometidos a una comida especial tres veces al día, abundante, con carne o con pescado y además deben comer hasta quedar bien satisfechos y cada familia del iniciado debe preparar la comida para el suyo durante el tiempo que dure el proceso de cicatrización. En el nacimiento de un niño la madre debe comer arroz, carne y pescado, ella debe comer bien; en el momento en que el niño debe salir fuera de su casa, el papá hace un ofrecimiento de vino de palma, arroz y pescado para que el bienestar esté con el niño al salir a otros mundos y a esta ceremonia asisten mujeres grandes o las que han dado

⁹⁵ O en su reemplazo, aguardiente de caña, ron, vino tinto o cerveza.

a luz especialmente (Jean Paul Mendes, TdeC). Exigencias y prohibiciones son aspectos bien importantes de mirar alrededor de la comida y de la historia de los hombres y las mujeres, algunas referencias anteriores apuntan a percibir esta intensa relación que permite conocer los límites que marca la comida. La comida incluye y excluye a través de las relaciones que construye. Lo prohibido y lo obligado de la comida normatiza comportamientos y construye identidades.

Las celebraciones y el universo de los espíritus están conectados al ámbito de lo religioso y de lo sagrado. El espacio religioso de los Manjaco en Guncó es un lugar que conecta la realidad material y el mundo de los espíritus. Eve Lakshmi Crowley, en su trabajo sobre la región de Cacheu define su sistema religioso en los términos siguientes:

La religión de la Región de Cacheu, podría ser propiamente llamada espiritismo y definida como la creencia de que un amplio rango de entidades sobrenaturales influyen actos y relaciones en los mundos natural, social y supernatural por medio de contratos recíprocos iniciados por los suplicantes (Crowley, 1990: 310).

Se establecen contratos individuales, colectivos o comunitarios entre el mundo material y el espiritual. En la renovación de estas relaciones la comida está presente y las ceremonias encierran así el momento de interconexión de instancias como: los hombres, los

espíritus y los alimentos. Para los Manjaco de Guncó, el consumo del alimento en el marco de las ceremonias, está siempre considerado como parte de una interacción colectiva de fuerzas.

La comida y el mundo espiritual.

Nosotros tenemos muchos tipos de *Ira*⁹⁶ que tienen cada uno su poder (...). El *Ira* (Fotos 22: Panorama de una casa y el *Ira* en Guncó: p. 220) es diferente a las maderas que plantamos al lado de la casa y que representan el alma de los muertos de una familia. Las maderas que representan el alma de los muertos las llamamos *Itiape*. Estas maderas juegan también el mismo papel que los *Ira*, razón por la cual nosotros los consideramos con el mismo peso que los diablos o *Ira*. No es todo el mundo que puede ver los *Ira*, solo los clarividentes están en condición de verlos. Nosotros confiamos nuestras vidas a los *Ira*, ellos nos defienden en nuestros cultivos, ayudan a nuestros hijos a encontrar el empleo (...) ellos hacen todo por nuestros deseos. Si ves a un Manjaco derramar vino en el *Ira*, (Foto 23: Ceremonia sobre el *Ira*: p. 221) es simplemente para pedir un bien, pedirle que nos defienda contra el mal, luchar contra la entrada de las epidemias y de todas las otras cosas (Maria Benante, TdeC).

⁹⁶ Sobre el uso del término *Ira*, como designación de los distintos espíritus del mundo religioso, en este caso de espíritus de los Manjaco, comenta Carlos Cardoso: "En cierto sentido la palabra *Ira* es símbolo de la ignorancia de los europeos sobre la religión de los nativos" (Cardoso, 1989: 43). Sin embargo, durante el trabajo de campo en Bachile se referían a los espíritus con su nombre propio y a la vez con la palabra *Ira*, por eso aparece en los textos de los testimonios. También es interesante el desarrollo del tema hecho por Antonio Carreira en su trabajo "Símbolos, ritualista e ritualismos animo-feiticistas na Guiné Portuguesa" (Carreira, 1961: 505-514).



ESPIRITUALIDAD Y SACRALIDAD

FOTO 12



DERRAMAR EL VINO DE PALMA ES UNA COMUNICACIÓN CON LAS FUERZAS

FOTO 25

Hay una ceremonia que pide huevos, un plato de arroz que se cocina sin sal y que uno le pone como salsa el aceite de palma mas el pescado seco, todo eso es una promesa que podemos dar a ciertos *Ira* o *Utiaye*. En otro diablo o *Ira* podemos cocinar el arroz con sal, pescado seco y aceite. Otros aún con el cerdo, la cabra, la vaca, el gallo o la gallina, pero todos esos diferentes *Ira* exigen vino que es la cosa, la más esencial (Aya Benante, TdeC).

El consumo ceremonial del alimento y la realización de las ceremonias entre los Manjaco de Bachile remiten al universo religioso de su historia. Los dos testimonios introductorios presentan tanto la existencia de espíritus, como la existencia de personas especializadas en el conocimiento espiritual y en la culinaria o en la diversidad de platos ceremoniales.

La religión entre los Manjaco aparece como un territorio de aproximación al mundo de lo trascendente. Es en el contexto religioso en el que se dan las comunicaciones e interpretaciones de lo supernatural. La existencia de los antepasados y las energías de los antiguos nos remiten entre los Manjaco de Bachile a la existencia de mundos que están en otros mundos, en los cuales viven los que muriendo en este mundo, habitan y viven en un territorio trascendente. La comida por eso circula entre la realidad terrestre y la realidad supernatural, los muertos comen aquí en la tierra pero también comen allá.

George Brooks, cita a John S. Mbiti para presentar las amplias relaciones y existencias que las religiones clásicas africanas tienen en la vida de los africanos, dice:

Porque las religiones tradicionales permean todos los departamentos de la vida, no hay una distinción formal entre lo sagrado y lo secular, entre lo religioso y lo no-religioso, entre lo espiritual y las áreas materiales de la vida⁹⁷. Donde esté el africano, ahí está su religión: el la lleva a los campos dónde él está sembrando las semillas o recogiendo la nueva cosecha; el la lleva consigo a la fiesta de la cerveza o para asistir a una ceremonia fúnebre⁹⁸; (...) Las religiones tradicionales no son inicialmente para el individuo, pero sí para su comunidad de la cual él es parte. Capítulos de las religiones africanas son escritos en todo lugar en la vida de la comunidad (...) Ser humano es pertenecer a la comunidad, y hacer esto incluye participar en las creencias, ceremonias, rituales, festivos de la comunidad (Brooks, 1984: 13).

Pero si con esta definición que muestra una dimensión de cobertura espacial de la religión dada por Mbiti, retomamos el análisis de Eve Lakshmi Crowley sobre la región de Cacheu, vemos que para ella, dentro del universo cósmico existen entidades espirituales

⁹⁷ Si bien es un tema de amplia discusión, al hablar entre los mundos sagrados y los mundos profanos entre las sociedades africanas, en este caso, hay que precisar que realmente lo que se da siguiendo a Mbiti, es una lectura tendenciosa sobre las realidades sagradas de las culturas en África. Cada sistema religioso elabora sus lógicas, sus racionalidades y sus sentidos propios en los que puede entender muy bien dónde está lo sagrado y dónde se vive de forma cotidiana y no trascendente. Es bastante válida la lectura de la permeabilidad del mundo religioso entre los africanos, pero hay que mirar con cuidado estas afirmaciones generalizadas.

⁹⁸ Es bien valioso a la luz del tema de las ceremonias y la muerte no olvidar la importancia que tienen los ancestros, los espíritus de los mayores en la continuidad de las culturas después de la muerte fisiológica. Para los africanos y en esta investigación entre los Manjaco, se da una representación sólida del mundo de la comida y las ceremonias de la muerte.

que controlan y median relaciones entre lo natural, lo social y lo espiritual y dentro de ese espacio como ella lo explica:

En la región de Cacheu, estas entidades supernaturales o espíritus incluyen espíritus de la naturaleza, ancestros, divinidades no-ancestrales y el altísimo dios (Crowley, 1990: 310).

Es decir hay cuatro categorías de seres espirituales: los espíritus de la naturaleza, los ancestros, los espíritus públicos y el altísimo dios (Crowley, 1991: 332) los cuales entran en relación con los seres humanos, su naturaleza y su mundo. El espacio de lo religioso a pesar de estar presente en toda la vida de los Manjaco, tiene también regiones reservadas a su mundo y a sus diversas relaciones con los seres y las fuerzas que se mueven dentro de él. El acceso a estos seres supernaturales es un acceso jerarquizado, es decir no todos los Manjaco de Guncó pueden entrar en contacto con todos los seres. Hay personas especiales encargadas de entablar el contacto entre los otras personas de la comunidad y los diversos niveles de seres supernaturales. Aya Benante comenta:

Para reconocer que en tal lugar existe un *Ira*, son los *marabouts*⁹⁹ que nos ayudan a descubrir que hay un *Ira* que puede hacer esto y aquello, capaz de hacer tal cosa y tal otra. Sin los *marabouts* no podemos saber si existe un *Ira* en tal lugar o no (...) Hay personas que pueden

⁹⁹ Término retomado del universo musulmán africano y se refiere al maestro, al guía espiritual y de la vida; su relación está siempre en función del *taalibe* o discípulo. En nuestra cita se refiere a los especialistas religiosos entre los Manjaco de Guinea-Bissau (Notas de Trabajo de Campo).

verlo (*poteiro*) lo mismo que los *marabouts*. Hay otros que llegan a hablar con los *Ira* porque los han visto y ellos son capaces de comunicarse con los *Ira*. Es a partir de esas personas como el *poteiro* o el *marabout* que llegamos a conocer los *Ira*, ellos tienen muchos secretos. El *marabout* es quien es capaz de denunciar los secretos invisibles (...) Los *marabouts* conocen todos los medicamentos tradicionales capaces de curar, cualquier tipo de enfermedad (...) Los *marabouts* son gente que nos ayuda a nosotros que no vemos nada. Es así que yo encontré ya la presencia de esa gente con las que tenemos confianza sobre sus prácticas (Aya Benante, TdeC).

Para conocer el poder de un árbol capaz de curar, los clarividentes o *poteiro* esperan hasta media noche cerca de un pozo o un lago. Es ahí dónde los árboles van a beber (...) Cada árbol dice, yo, yo puedo curar tal o tal enfermedad. De tal forma que, los *marabouts* y los *poteiro* curiosos como son, logran captar esas palabras y aplicarlas de acuerdo a las explicaciones recibidas por medio de ellos mismos, los árboles. Todo esto que acabo de decir, yo lo oí hablar a través de los viejos, los *marabouts* y por la gente que tiene el poder de revelar esos secretos (Jean Paul Mendes, TdeC).

En su perspectiva, Crowley presenta la relación entre personas ordinarias y "clarividentes", que define así:

Seres humanos extraordinarios, que se creen nacieron con poderes ocultos innatos que les permite ver y comunicarse con lo supernatural. El clarevidente (*pauteiro*, Kr.) es a menudo descrito como una persona 'con ojos que ve, alguien que puede ver en la noche', 'alguién que puede verse su espalda', o 'ver detrás de él', o 'alguién con una cabeza' (Crowley, 1990: 319).

Las referencias a estas personas hechas por los Manjaco de Bachile, permiten distinguir los diferentes tipos de personas especiales. Tanto el término de clarividente, como el de *pauteiro* o de *poteiro* se refieren a veces indistintamente a estos seres especiales, se habla de un grupo de personas diferentes del resto de la comunidad.

Al recorrer caminando el barrio de Guncó y la aldea de Bachile, desde la primera visita en enero de 1991, empecé a ver localizados en diferentes lugares pedazos de madera, algunos de ellos tallados, otros sencillos, usualmente ubicados cerca o en la base de grandes árboles y a la vez en varias ocasiones con un área delimitada en el piso por pedazos de madera. Muchos de ellos estaban colocados dentro de las casas, o en sus alrededores y otros estaban localizados en diversos puntos dentro de un espacio mucho más amplio que el del barrio o el de la casa: en los caminos, en el *mato*. Durante las ceremonias que compartimos, estas maderas, adquirieron un sentido vivo: a su alrededor, de forma cotidiana o ceremonial, colectiva o individualmente, se entabló una conversación con estas maderas y se utilizaba el vino de palma o aguardiente de caña para derramarlos sobre ella. El arroz y la salsa también participan de este diálogo. Durante el tiempo de la estancia en Bachile, varias veces participamos en algunos de estos actos, otras veces fueron relatados oralmente por los mismos habitantes del barrio de Guncó en los que se da el consumo de comida. Este tipo de actos en los que el consumo de

alimento se da de manera algo más amplia que el consumo diario de la comida, y donde se interrelacionan diversas instancias del cosmos, es lo que denominamos ceremonias o celebraciones¹⁰⁰.

Estas representaciones en madera fueron denominadas por los Manjaco de Guncó como *Ira*. Esta palabra es usada en un sentido general tanto para nombrar las representaciones materiales, como para nombrar los espíritus supernaturales. La gente de Guncó hace distinción específica para nombrar y referirse a los diferentes espíritus supernaturales y a sus representaciones. Sin embargo, el uso de la palabra está cargado de connotaciones coloniales y deformaciones de palabras y conceptos provenientes de las lenguas africanas de Guinea-Bissau y de la región de África Occidental; el mundo colonial portugués abordó desde una mirada etnocéntrica estos símbolos propios del sistema religioso entre los Manjaco.

Es importante en este momento hacer una aclaración entre lo que significa hablar de las representaciones materiales en sí o hablar de las entidades supernaturales. El análisis presentado por Eve Lakshmi Crowley es bastante claro al hablar de los santuarios y de los espíritus; ella dice:

Todas estas entidades son consideradas invisibles y que ocupan planos de la existencia

¹⁰⁰ Las personas en Guncó al referirse a los diferentes actos en los que intervienen la comunicación de los hombres con sus espíritus dentro de un grupo amplio de motivos, circunstancias y modelos, los denominan ceremonias de donde se toma el uso de la palabra.

que son compañeros del mundo humano. Muchos de los seres se piensa que son más fácilmente contactados en los santuarios, en claros que se encuentran alrededor de marcas simbólicas, como la base de un árbol, por manantiales de agua, cerca de una piedra, o al lado de la casa. Estos santuarios distinguen el espiritismo del "animismo", en que los objetos naturales que marcan la localización de los espíritus son considerados como lugares de residencia para los espíritus y no espíritus en sí mismos (Crowley, 1990: 310).

Las representaciones materiales de las entidades espirituales, en este caso los santuarios¹⁰¹ o pedazos de madera localizados en el territorio de la comunidad de Guncò, se llaman *Utiaye*, *Itiaye*, *Ptiaye*. *Ptiaye* dice Aya Benante:

Es cuando tu padre muere, tú tomas una madera que vas a colocar en algún lugar al lado de la casa; ese *ptiaye* representará la presencia de tu padre en la casa. De tal forma que derramando el vino a nivel de ese mismo *ptiaye*, creemos bonito y bueno que nuestro padre nos va a responder y nuestras creencias también que él (el muerto) está en capacidad de protegernos contra los males y contra nuestros enemigos(...) En general *ptiaye* representa los muertos (Aya Benante, TdeC).

Sin embargo Jean Paul Mendes agrega:

¹⁰¹ El sentido en el que Crowley (1991) usa el término santuario como lugar material en el que el espíritu reside es el utilizado en este análisis y no quiere decir el espíritu en sí dentro de la religión de la Región de Cacheu. Crowley al hablar del santuario hace también una explicación e la que es tanto santuario el pedazo de madera como el área en la que esta localizado y a su vez delimita.

Cuando alguien muere en una familia, un viejo, si su hijo quiere hacer su reencarnación, es decir, señalar que su padre está vivo, sobreentendido que él está muerto, es su representación en la madera lo que se coloca y hablamos de *Ira*, pero no es *Ira*, en Manjaco se dice *Pechape*. *Ira* son los *Ira* que están fuera de la casa; derramamos vino, mismo a los otros les derramamos también vino, pero decimos *Ira* en conjunto, pero hay una diferencia (...) diferencia porque cuando uno coloca el palo, esa madera de carbón representa alguien que está muerto en la familia (...)

Anteriormente, para elaborar esa madera, había alguien, un viejo que llamabamos "Dapa", es su nombre, a Guncó, especialista en la talla. Anteriormente, no conocíamos los blancos; en ese momento en el que los blancos llegaron, vieron las maderas, ellos las arrancaron, las tiraron al suelo. Ellos los tiraron mismo sin saber que era eso, no les interesa. Él te dijo que Dapa, quien elabora esa madera, cuando alguien quiere hacer la representación de su padre o bien de su madre que murió, el dice, bueno, hazme esta madera. Cuando él la hace, termina y dice que acabó, la madera está en mi casa. El propietario de esa madera que debe colocar, instalar la madera en su casa para una representación de su padre, el debe buscar una cabra, esa cabra sobreentendido el vino. Él llega el día que debe depositar, abrir un hueco, colocar la madera enterrándola. El día que el debe realizar esa ceremonia, el viejo que ha hecho la madera, llamado "Dapa", lleva la madera. Ellos ya han hablado y el trabajo está ya hecho. El lleva la madera, vamos a colocar la madera. El propietario de la madera que representa su padre, mata la cabra, derrama el vino, y ellos hacen todo, la ceremonia se termina. "Dapa" quien es el artesano que fabricó la madera toma la cabra y se va, es su pago (beben vino)(...)El mismo día de colocar la madera es una fiesta (Jean Paul Mendes, TdeC).

Sobre una serie de representaciones materiales, los espíritus de Guncó, entran en contacto con los seres que pueden entrar en

comunicación con ellos. Ceremonias en las que como lo explica Thomas, la comida es de triple nivel: el alimento de los hombres, de los muertos y de los dioses, es una transferencia de fuerzas vitales y es el alimentar al mismo tiempo la divinidad y alimentarse de la divinidad (Thomas, 1965: 621).

Las entidades supernaturales constituídas por los espíritus familiares (ancestros), espíritus colectivos, espíritus naturales y el altísimo dios definen las pautas de un grupo de actos colectivos de los Manjaco de Guncó alrededor de lugares sagrados o santuarios donde moran los espíritus de los muertos que son vivos de otros mundos y tiene su presencia en este mundo. El intercambio de fuerzas y energías posibilita el dinamismo que relaciona las ceremonias, los hombres, los alimentos, los espíritus y los espacios.

Algunas ceremonias

Cuando se habla de las ceremonias realizadas entorno a la muerte entre los Manjaco aparece la relación con la comida en el consumo de carne durante estos funerales. Estos actos fueron vistos y relatados de manera frecuente por su relación directa con el consumo y cría de animales tanto para los rituales, como para fines alimenticios, así como el desequilibrio que para los portugueses implicaba que se dedicara más atención a los animales para las ceremonias fúnebres. Tanto para los Manjaco y los Balanta como para otras comunidades de

la región de Cacheu en general, hay crónicas que muestran la importancia de estos actos entre todas las ceremonias así como los administradores coloniales percibían y se referían a ellos. Una mirada cargada de etnocentrismo y prejuicios se advierte en Manuel Martins Batista, en 1948, cuando se refiere a los problemas agrícolas coloniales:

Es bueno que se sepa, entretanto, que en la colonia hay absoluta falta de carne de vaca entre los civilizados, pues el indígena no vende aquella especie de ganado sin ser deshonrado entre los suyos, lo que motiva tal falta. Los animales correspondientes a los cueros referidos en la estadística, son sacrificados y muertos en sus fiestas, principalmente en las ceremonias y rituales fúnebres de parientes y amigos. Los bovinos en esta colonia constituyen el elemento básico de la actividad indígena. Y con ellos se compran y adquieren las esposas, se salva un pariente preso y se salvan otros condenados por el Ira a muerte y se salvan de las iras de los hechiceros etc.; y que por fin el indígena muestra el grado de su dolor por el pariente que se acaba, de acuerdo con el número de cabezas abatidas en su "choro". Es en estas costosas ostentaciones que pierde el sentido, matando y sacrificando todo el ganado o muchas decenas y centenas, de acuerdo a la importancia que se supone o se desea revestido entre los indígenas de su raza (Martins, 1948: 890).

Antonio Carreira, hablando de la alimentación en la Circunscripción Administrativa de Cacheu, se refiere a estas ceremonias:

(...)Alguna carne, pero ésta apenas la de los animales matados en sus fiestas o en los funerales, ganado vacuno, porcino o caprino.

Algunas veces en estas verdaderas orgías, que son los funerales, ingieren exageradas cantidades de carne que consecuentemente provocan perturbaciones orgánicas (Carreira, 1956: 20).

La misma administración colonial portuguesa en 1964 se expresaba así:

Población de Bachile. Asunto 2o.: El manjaco no es dado a la cría de ganado. Lo adquiere y se beneficia de la reproducción sin dedicarle lo mínimo de los cuidados. Son valores que entran en la casa para asegurarle a la muerte un funeral digno. No poseer ganado para este fin, aun teniendo mucho dinero, es el problema más angustioso, que juzgo muy semejante, pero más agudo, a la preocupación de las provincias metropolitanas al escoger el mejor lienzo para la mortaja (...) Por lo tanto el ritmo de muerte para consumo público no disminuyó, más aún aumentó por la presencia de la ocupación militar que implicó mayores muertes (Los "choros" ya están restringidos hasta cierto punto por las medidas constantes de la Portuaria No. 955 de 1957)(...) Pido la debida venia para informar a vuestra excelencia que impedir la muerte de ganado en los funerales indígenas es contraproducente en esta área pues el nativo Manjaco regresa a la tierra, habiendo adquirido bienes en los países vecinos, solo con el fin de tener a su muerte tener un choro digno. Impedir profundamente esos usos y costumbres que juzgo no se oponen a la soberanía y provocan un fuerte estremecimiento en la estructura social de los manjaco, que con el pasar de los tiempos no se aconseja.¹⁴²

Durante nuestra estancia en Bachile, se celebró el funeral de una mujer que había muerto hacía muchos tiempo, y que después de más de diez años se convocaba a la ceremonia. De jueves a lunes fueron los días en los que la dimensión de la familia extensa se revivió. Miembros directos de la familia, amigos, parientes de diversas aldeas, ciudades y países se congregaron durante estos días. Los *bombalon* o tambores sagrados hablaban constantemente, dialogaban y las mujeres en un lugar del patio de la casa tocaban un instrumento llamado *ughero*, cantaban y bailaban. Muchas cabezas de ganado fueron sacrificadas al final de la ceremonia. En el centro de la unidad residencial donde se desarrollaba la ceremonia, estaba un grupo de músicos tocando diferentes instrumentos, llamados en manjaco *badoly*, que congregaba muchas personas, de todas las edades y género, en un baile que levantaba el polvo de la tierra y que daba un ambiente especial a la ceremonia. En otro lugar del mismo patio estaba una construcción circular de hojas de palma, bajo la cual descansaban y dormían las mujeres que danzaban y tocaban. En las horas de la tarde, por cualquier parte que camináramos en Guncó, percibíamos la movilidad de las personas alrededor de la ceremonia; todos se preparaban para llegar, la gente estaba por todos los caminos. En la casa dónde se celebraba la ceremonia había personas agrupadas, conversando de forma más o menos cerrada. En el cuarto de una de las casas, cuando ya la tarde había caído, nos reunimos a tomar cana y vino de palma a la luz de una vela¹⁰³.

¹⁰³ Notas de Trabajo de Campo.

Dentro de este universo estan los platos de las ceremonias, su cocina;

Para cocinar un plato de la ceremonia, se buscan dos cocineras que saben bien cocinar. Entonces esas dos cocineras al terminar de cocinar, si la ceremonia ha tenido lugar en una casa, es la primera mujer de esa casa quien va hacer la partición del arroz y si ha sido hecho en toda la aldea a nivel de un Ira, son las viejas madres de la aldea quienes van a hacer la repartición del arroz. De tal forma que los platos de las ceremonias son distribuidos en grupo y de acuerdo a la edad y también el género. Los platos de las ceremonias se comen en el mismo lugar y no hay derecho de llevar para casa, al menos que sea un viejo que no puede dejar su casa para ir al lugar de la ceremonia, en esa situación se le puede llevar su parte (Maria Benante, TdeC).

Pero los más preciosos platos entre los Manjaco son cocidos casi que solamanete para los funerales, ceremonias, fiestas (Jorgette Benante, TdeC).

Es un intercambio de energías, de fuerzas en el cual, los espíritus participan activamente en la vida de la aldea, del barrio, de las personas de Guncó. La comida es un agente de este intercambio. Los espíritus de los muertos, los ancestros son parte de un mundo que está en diálogo con los otros seres supernaturales y se alimentan de diversas formas con la comida que se ofrece,

Si ves las mujeres agruparse alrededor de un Ira eso quizás puede decir que han escuchado de una

epidemia por ahí y para ser capaces de luchar para que esa enfermedad no llegue a la aldea. Para eso, a nivel del *Ira*, ellas derraman el vino de palma y dicen: 'He aquí vino de palma nuestro diablo o *Utiaye* si nos ayudas a luchar contra la enfermedad de la que hemos escuchado hablar en tal parte, te daremos como recompensa esto y esto (eso puede ser cerdo, vino, arroz, cabra más arroz o bien sólo vino). En lo que toca a ese tipo de ceremonias, es la más vieja de las mujeres de la aldea quien hace el llamado a todas las otras mujeres para que vayan hacer su petición a nivel del *Ira*. Cada mujer debe llevar su parte de vino para ir dónde el *Ira*. Las mujeres defienden: que esa enfermedad no ataque sus niños, de todo peligro que parezca entrar en la aldea. Puede haber langostas que destruyen los cultivos, las mujeres pueden levantarse y hacer la misma cosa como lo hicieron para la cercanía de una enfermedad (...) Los hombres como las mujeres luchan todos para defender de malas cosas en la aldea (Aya Benante, TdeC).

Así como describe Aya esta ceremonia de Guncó, "estando en el barrio, las mujeres dirigidas por su representante que era Formose Mendes, se reunieron alrededor del *Ira* todo el día derramando vino sobre él, comiendo y bebiendo, hablando, cantando y bailando" (Aya Benante, TdeC). Fuimos invitados a participar en ésta al caer la tarde. Antes de asistir a esta ceremonia estábamos en casa de Domingo Branco Mendes, en otra ceremonia, que Jean Paul Mendes describe:

(Ceremonia) realizada por una mujer y su marido, para acabar con el mal que intenta dejarla estéril. La joven mujer propone a su marido de ir a confiarse en un fetiche que pueda acabar con ese efecto. Durante cuatro o seis años después de la ceremonia de confiarse, la pareja había constatado que el fetiche había respondido a su súplica, pero éste último exige una cabra, una calabaza llena de arroz solo, el vino de

palma y las otras bebidas de acuerdo al poder de la pareja. Para realizar esta ceremonia de agradecimiento; el hombre y su mujer deben informar a todo el barrio y cada uno de la pareja a sus padres. El día es fijado al conocimiento de todos y todas (...) Es hoy, de siete a ocho de la mañana, toda ama de cada casa debe llevar un poco de arroz y los hombres de dos a cinco litros de vino para ayudar a los encargados (la pareja). Desde las nueve horas (la hora no tiene importancia) todo el mundo se reúne alrededor del fetiche Ira. El propietario del fetiche y la pareja permanecen justo al lado del lugar donde el vino debería ser derramado, en el Ira .(Un gran silencio reina). La joven esposa se arrodilla. El hombre del fetiche derrama vino y llama el nombre del fetiche diciendo: *Utchaye*, yo derramo vino de x, si las cosas están claras, la cabra debe orinar, si no ella saca los desechos.(...) Y la mirada de todo el mundo está dirigida hacia el animal que un minuto después, debió orinar. El hombre retoma la palabra y dice a la mujer: 'Ahora que las cosas están claras te doy la palabra'. La palabra de la pareja: la mujer,estoy muy contenta de tu buena vigilancia con mis niños. Representas hoy mi padre y mi madre y debes continuar a cuidarme durante toda mi vida y la de mis niños. Todo lo que te habíamos prometido está completo (nombramos todos las cosas que habían sido prometidas). Y Yo te pido de acabar con la vida de todo lo que busque acabar con la vida de mis niños. En cuanto al marido, la misma oración y las mismas súplicas. La cabra es sacrificada al lado de la madera o Ira. El poco de arroz derramado en la tierra, esto quiere decir que el fetiche ha tomado su parte el propietario del fetiche y los padres de la pareja refuerzan la palabra en la medida en que los mismos hechos no se repitan más. Al mismo tiempo que se interroga al fetiche, dos o tres personas se encargan de distribuir el vino. Entre tanto otras mujeres están encargadas de la cocina y otros hombres les ayudan a descuartizar el animal y a cortar la carne. Después de la preparación del arroz,(...)es distribuido en las calabazas o recipientes que deben ser comidos en grupos diferentes: los jóvenes, los muchachos, los hombres, las mujeres de acuerdo a la edad. Antes de empezar a comer, el interesado en la ceremonia, el propietario

del fetiche, algunos viejos y viejas deben regresar a nivel del fetiche para servirle un plato de arroz con pedazos de las siguientes carnes: hígado, pulmones, riñón, sesos, estómago, intestino y pata. Dos a cinco litros de vino más uno o dos de cana. Es lo que decimos en manjaco *pegal*. Fuera de esto, todo el mundo puede empezar a comer. Después de comer, los que pueden regresar al fetiche para continuar a beber ahí (...) otras mujeres están bailando mientras cantan. Y en la noche todo el mundo se dispersa y cada uno regresa a su casa. Una semana después la pareja debe llevar aún, cinco o diez litros de vino al fetiche para agradecerle de nuevo (Jean Paul Mendes, TdeC).

De esta ceremonia, la cual había comenzado ese día temprano en la mañana como a las nueve, salimos a las cinco de la tarde hacia la casa de Fara Benante (Fotos 24 y 25: Ceremonia entre las mujeres de Guncó: pp. 238 y 239 y Foto 26: Fara Benante, el hombre del tambor: p. 240)), el hombre que toca y guarda los tambores sagrados, en cuya casa las mujeres reunidas con su representante, realizaban la ceremonia de protección contra una epidemia. Al llegar al lugar, vimos el grupo de las mujeres de mayor edad reunidas junto con su representante alrededor del Ira; estaban tomando vino de palma, a la vez que lo derramaban también sobre el Ira del vino. Hablaban, conversaban, se comunicaban con el espíritu, empezaban a cantar y algunas también empezaban tímidamente a bailar. Al momento de estar entre las mujeres, se acercaron para ofrecernos vino en las calabazas, no sólo una, sino varias y todos querían que tomáramos todo el vino de inmediato. Poco a poco la tarde caía y las mujeres se dispersaban hacia sus casas, entre cantos y bailes; estas voces y



FARA BENANTE, BEBE VINO Y TOCA TAMBOR DE VIDA

FOTO 24



CEREMONIA ENTRE MUJERES, ARROZ, SALSA Y VINO DE PALMA

FOTO DE



TAMBORES SAGRADOS, VOCES SAGRADAS

1976

sonidos se mezclaban con el lenguaje de las mujeres pilando el arroz o el mijo en el barrio para preparar el plato de la noche. Las ceremonias que se celebraron ya habían concluido. Nos dirigimos al mato dónde algunos de los hombres del barrio estaban reunidos alrededor del Ira del vino de palma para derramar vino sobre él y tomar colectivamente el vino que han recolectado en la mañana y en la tarde. Habíamos sido invitados para estar ese anochecer tomando vino de palma¹⁰⁴

Los Manjaco de la Región de Cacheu han tenido mucha movilidad, tanto dentro de la región, como en el país y especialmente hacia Senegal y a Francia. Muchas de las veces, la migración tenía fines económicos, trabajos en otros campos, en otros países y en otros territorios. Otras veces por razones políticas, militares, como las ocasionadas por la Lucha de Liberación Nacional o como las que ocurren en la actualidad entre los Manjaco que se habían instalado en la región de la Casamance (Senegal) y están refugiándose en la Región de Cacheu (Bachile), por los conflictos en aquella zona en Senegal. La gente en Guncó considera esta migración como un viaje a lo desconocido, dónde quién viaja debe estar protegido. Trissia Pdinglo explica:

Actualmente, cuando tú tienes tu hijo, tú puedes dejarlo ir a la ciudad (Europa). Anteriormente, era sagrado dejar ir sus hijos dónde los blancos. Anteriormente, cuando el hijo decide ir

¹⁰⁴ Notas de trabajo de campo.

a la ciudad (Europa), su padre lleva vino al Ira para maldecir con el fin de que su hijo regrese, que su hijo no piense más sobre el problema de irse. Pero actualmente es lo contrario de lo que acabo de decir. Los padres y las madres piden simplemente que sus hijos encuentren una forma de emigrar y volver con buenas cosas (Trissia Pdinglo, TdeC).

Al respecto agrega Jean Paul Mendes, al presentar esta ceremonia en Guncó:

Hay otros tipos de ceremonias, por ejemplo: tu hijo, tu sabes, para que un hijo Manjaco va a Francia, a Europa, a Portugal (...) si el viejo tiene dinero, él quiere enviar sus hijos; cuando él envía sus hijos es para que le traiga bienes. Pero no son cosas que se van a divulgar así en la aldea. Yo tengo dinero, voy a enviar mi hijo a Francia o a cualquier parte, no. Los viejos son cosas que hacen secretamente; es secreto, él va hacer una promesa en algún lugar sobre un Ira al que él considera verdaderamente puede proteger a su hijo y él puede ayudar a su hijo hasta que él salga de aquí para irse lejos para traerme bienestar. Derramo vino, digo : si mi hijo deja esto, el va a Francia, América, allá, que vaya en paz, que encuentre trabajo, que no tenga problema cuando vaya a cualquier parte. Una defensa concreta que hacemos ahí (...) Ofrece vino, la entrada, el principio de hacer una promesa. Cuando el muchacho va, hace sus años, a cada vez que él envía dinero, su padre toma una parte, él compra un poco de vino y va a derramar ahí o bien si hay alguna cosa, bien un cerdo, él va temprano con la familia, es el mismo, cuando llega quien derrama, habla sin que nadie lo agarre, pero cuando el muchacho es la primera vez que se va, ya las personas saben que el muchacho se fue a Europa, pero nadie va a saber que su padre fue a confiarlo en alguna parte, es que has visto. Es el viejo solamente quien sabe como se pasan las cosas y a veces es en la noche que él va allá para derramar, para decir verdaderamente yo espero que nadie me agarre en lo que hago contigo, es entre el viejo

y el *Ira* (...) Cuando el muchacho regresa, ahora es la fiesta, es algo grande, que él se fue y regresó en paz, con muchas cosas. Hace una ceremonia, llama a toda la aldea y dice hoy debo hacer una fiesta. La promesa, es guardada hasta el regreso, puede ser una cabra, un cerdo, una vaca, mucho pescado y arroz; primero él va con la familia y va a pagar lo que pidió, derrama y espera y la gente se concentra. He aquí mi hijo había viajado, yo vine a derramar vino porque estamos contentos en la aldea y es todo (Jean Paul Mendes, TdeC).

Existe una comunicación con el espíritu para la protección de un camino que se va a realizar; comunicación sellada con un contrato en forma de promesa, es decir, un pedido y una promesa de pago frente a la respuesta al pedido y a la aceptación de un pago prometido. La comida y el vino de palma se integran en la ceremonia, a nivel de la familia y de la comunidad de quien migró y ahora está de regreso; la ceremonia, el vino de palma, la carne, el arroz, todo es consumido colectivamente en compañía de las entidades supernaturales, espíritus o *Ira*. Es la conclusión de un ciclo que se cumplió, hay que pagar todas las promesas y esperar que se se restablezca el equilibrio de todas las fuerzas y de todas las relaciones.

La tarde de un viernes, al llegar a Bachile, estaban las mujeres reunidas cerca del sitio donde se baja uno de la *kandongá*¹⁰⁵. Todas estaban cantando y bailando a la vez que tomaban vino de palma.

¹⁰⁵ Palabra en creole que se usa para llamar el transporte colectivo rural en Guinea-Bissau.

Estaban congregadas en torno a una ceremonia. Un grupo de ellas explicaba:

Nosotras estamos allá para pagar una promesa a ese *Ira*, puesto que una vez, el carro tuvo un accidente en el que hubo dos muertos; nosotras las mujeres de Bachile decidimos hacer una ceremonia a ese *Ira* con el propósito de que nos defienda para que no haya accidentes en esta calle. Desde entonces no ha habido accidente, por lo que hemos venido a pagar la promesa o *Ntume* que fue hecha por nosotras mismas. La canción que estamos cantando nos permite entrar en trance¹⁰⁶ para empezar a contar lo que el *Ira* nos ha transmitido, es decir que cuando alguien entra en crisis, él entra en contacto directamente con el *Ira*, decimos *Anesa*; él está tratando de traducir y transmitir la palabra del *Ira* (Notas de Trabajo de Campo).

Había transcurrido todo el día y las mujeres habían realizado la ceremonia de pago de una promesa. La comida para la ceremonia ya había sido consumida, pero el vino de palma se seguía tomando. Todas las participantes del acto continuaban cantando y bailando cada vez con mayor vitalidad mientras nosotros nos dirigíamos a Guncó. La voz de su canto cada vez se oía integrada al sonido de un espacio, de una comunidad.

Hay otro *Ira* que cuando una realiza ahí una ceremonia, las mujeres y los niños que no están circuncidados no tienen el derecho de comer o de beber de lo que se ha sacrificado en ese *Ira* que

¹⁰⁶ Cuando hablamos del concepto de trance, hablamos del estadio en el cual, bajo diversos medios, se alcanzan estados de conciencia en los cuales se trasciende la realidad terrenal y se establecen comunicaciones con las realidades o fuerzas supernaturales; es una comunicación con los espíritus de otros mundos.

llamamos en Manjaco *Cantimanate*. Si un niño no circunciso entra en ese *Ira*, su padre o su madre deben pagar una encomienda (gallo o gallina más vino) (Aya Benante, TdeC).

Entre los Manjaco de Guinea-Bissau, y especialmente entre los de la Región de Cacheu, las ceremonias en torno a la circuncisión y a la posición social que ello implica un momento especial en el cual los iniciados tienen la posibilidad de consumir comida especial para la ceremonia.

Hablando de la circuncisión o *fanado*¹⁰⁷, Jean Paul Mendes presenta, como la ceremonia implica la preparación de una cocina especial. Se prepara una comida especial para cada circunciso, debe ser un buen plato, que puede tener pescado o carne; pues ellos comen tres veces al día y cada casa debe cocinar para su hijo. Esta cocina especial dura hasta que todos hayan cicatrizado. Antonio Carreira en 1961, señala como hace muchos años las consultas al *Ira* del *fanado* incluían el entierro en cavas profundas de animales vivos, especialmente perros y vacas (Carrerira, 1961: 538). Una integración en diversos niveles de la importancia del alimento en el espacio ceremonial.

¹⁰⁷ Denominación utilizada por Antonio Carreira en su trabajo sobre los "Ira" como sinónimo de circuncisión (Carreira, 1961: 520).

Las actividades agrícolas requieren la intervención de las fuerzas de la naturaleza convocadas por los hombres¹⁰⁸, las ceremonias para entrar en diálogo con los espíritus de la naturaleza y crear un equilibrio propicio para obtener buenas cosechas, son momentos en los que la comida tiene su parte importante. Cuando inician las labores del campo, cuando la época de lluvia se acerca o empieza, se sellan tras ceremonias individuales, familiares y a veces comunitarias los pactos con los espíritus y se deciden los pagos al Ira en arroz, carnes, vino de palma;

Hay un Ira que es fuerte, que la gente adora y le tienen confianza. Cada vez que ellos van ahí, ellos salen con buenas cosechas, ellos dicen: ah, nuestro Ira verdaderamente trabaja con nosotros. Después de la cosecha, si la cosecha es buena, la promesa debe ser pagada; si había prometido una cabra, o bien un cerdo, o vino o arroz, la promesa debe ser pagada. Si la promesa fue individualmente, él puede ahora, porque vió todo suceder bien, decirle a la aldea, hoy yo debo pagar esto y aquello, debo hacer una ceremonia y temprano en la mañana y va con su familia y van a realizar la ceremonia antes de que la gente llegue con la gente más cercana (...). Cuando la gente llega, se habla por encima, no profundamente sobre lo que la familia habló anteriormente, la gente sabrá sólo de una ceremonia (Jean Paul Mendes, TdeC).

Desde el proceso de la siembra hasta la cosecha, los Manjaco de Guncó se refieren a la realización de ceremonias propiciatorias del bien, así como al pago de promesas. La comida está presente en ambos momentos de las ceremonias del ciclo agrícola. Vino de palma, arroz

¹⁰⁸ Ver apartado sobre "La comida y el mundo espiritual".

y carnes se integran en los platos que constituyen la culinaria de los actos. Todo diálogo con las entidades supernaturales implica un intercambio de comida, más aún en una sociedad en la cual la agricultura es la principal actividad productiva, las fuerzas que en ella se mueven deben estar en perfecto equilibrio con los hombres, de esto depende la vida de Guncó.

Así como las ceremonias para los muertos son importantes para los Manjaco de Bachile, hay otras instancias del ciclo vital dónde la comida tiene su campo de presencia y corresponden a momentos importantes del ciclo vital. En el nacimiento y para la escogencia de la futura pareja, son momentos en que la comida y el vino de palma participan de de forma integral. Relata Formosse Blesse D'Acosta el papel que tiene el vino de palma en el matrimonio:

Con ese vino tú puedes hacer tomar a un viejo que quizás a la larga puede darte para matrimonio una de sus hijas o la hija de su hermana. El Manjaco considera mucho el vino de palma, cuando amas la hija de otro, debes hacer beber a los padres y trabajar también para ellos. Cuando la niña tiene la edad de casarse, tú el marido y tus padres, para realizar el matrimonio, deben dar 30 litros a los padres de la muchacha (Formosse Blesse D'Acosta, TdeC).

Sin embargo, completa la descripción de la celebración Aya Benante:

Cuando nace una niña, y que un hombre piensa que su hijo se case con esa niña en el futuro; el

padre del niño debe amarrar un hilo en la mano de la recién nacida de tal forma que los padres de la niña sabrán que tal hombre quiere que nuestra hija sea la pretendida de su hijo. Una vez el hilo es amarrado, los padres del niño deben en todo momento ayudar a los padres de la niña en forma de dote. Los padres del niño deben ayudar a los de la niña en la limpieza del campo, al cultivo en las arroceras; y si el padre o la madre de la niña tienen un mal, los padres del niño deben darles vino. Cuando la muchacha tiene diez u once años, los padres del muchacho, pueden, fuera de las cosechas de arroz, ir a bucar la niña en casa de sus padres para que les ayude a pilar el arroz. Después de muchos gastos (los procesos de la dote), se llega a la etapa del matrimonio y en ese momento se corrobora que la muchacha tenga la edad para casarse (Aya Benante, TdeC).

La alimentación del recién nacido, está hablando de un tipo de preparación especial de comida; Jorgette (Foto 27: Jorgette y sus niños: p. 249) nos explica:

Cuando el niño nace, él no toma más que la leche de su madre hasta la edad de tres meses. A partir de los tres meses le cocinas arroz muy suave como un cocido. Anteriormente cuando había vacas, puedes colocar leche de vaca en ese hervido o bien aceite de palma. Pero ahora puedes cocinar para tu bebé el hervido de mijo, de la harina y colocas en el hervido azúcar y luego se lo das a comer (Jorgette Benante, TdeC).

Dentro de este panorama sobre algunas de las celebraciones en Guncó, la gente del barrio hizo referencia a la utilización del vino y la comida en la acción de maldecir. Esta ceremonia implica un contrato entre lo humano y lo espiritual con el propósito de



JORGETTE, RELATOS DE VIDA Y FAMILIA

FOTO 27

equilibrar un mundo que está en desequilibrio: una mala fuerza hay que contrarrestarla. Maria Benante comenta (Foto 28: María, mujer de sabiduría: p. 251):

Por ejemplo, si una persona está contra ti (quiere hacerte mal) una vez que tu derramas en el Ira, en el Itiape esa persona puede pasar mal de su lado o bien si algo te cansa en la vida, puedes recurrir al Ira prometiéndole cualquier cosa con el fin de que él pueda ayudarte o bien salvaguardarte. Nosotros hacemos ceremonias también para parar los malhechores, parar los malhechores que vienen de lejos (...). Verdaderamente nuestros Ira son fuertes y responden a nuestros deseos, nosotros también debemos hacer de tal forma que ellos estén contentos con nosotros: esa es la causa por la que realizamos muchas ceremonias. Siempre derramamos en el Ira del enviado: Quien busque otra cosa para hacer mal a la gente, que los Ira hagan todo para que esa cosa regrese contra quién la enviado; que esa cosa no toque a quién no sabe nada (Maria Benante, TdeC).

El conjunto de las ceremonias o celebraciones que los Manjaco de Bachile realizan y la presencia de la comida y el vino de palma como elementos integrantes de la comunicación, nos permiten considerar el papel ceremonial del alimento. La fuerza material se convierte en fuerza espiritual en la sacralización del alimento por medio del ritual. Los muertos son vivos de otra especie, dice Artur Ramos citado por Carreira (1961: 520), y exigen obligaciones como si fueran vivos. El alimento es base irrefutable de la existencia de los hombres, de ahí la importancia de las promesas y pagos en alimento a las diferentes entidades supernaturales; la gente de Guncó se refiere



MARÍA BENANTE, LA EXPERIENCIA DEL SABOR

FOTO 12

casi inseparablemente a las ceremonias, al vino de palma y a la comida como una unidad dónde el manejo de las relaciones con el Ira es crucial, ellos son el punto de conexión entre lo material y lo espiritual.

COMIDA ESPIRITUAL Y COMIDA MATERIAL: BACHILE.

En la relación entre el día a día de los Manjaco en el barrio de Guncó y los momentos especiales en los que se realizan las ceremonias, el alimento asume valores diferentes y cumple funciones varias. La comunidad esta entendida como una unidad en la que el mundo supernatural y el mundo natural son parte de esa totalidad. Ambos mundos estan poblados de seres que entran en relación, en comunicación para lograr un equilibrio del cosmos y de las fuerzas que en él se mueven. El vino de palma, el arroz y la salsa de los Manjaco alimentan a los seres supernaturales que pueblan otros niveles de la vida; a la vez que son el alimento de los hombres en el día a día de la vida.

Acercarse al consumo diario o ceremonial de la comida nos permite ver que todos los niveles de la sociedad están permeados por su presencia. El alimento consumido es energía que pasa a alimentar tanto el cuerpo físico de los Manjaco como los seres supernaturales,

los cuales a su vez engendraran fuerzas fecundas en el proceso de equilibrio establecido.

El consumo de la comida es una apropiación e integración de la naturaleza a través del alimento como energía propicia para nutrir diferentes niveles de seres. Tanto el arroz, como la salsa o cualquier otro plato de la comida diaria o las preparaciones especiales para las ceremonias, están implicando una ingestión de la naturaleza, una integración al cosmos propio de los Manjaco. Es el acceso a la presencia global de la comida dentro de la vida social de los Manjaco en Guncó.

La Región de Cacheu en Guinea-Bissau vista a la luz de la comida, permite sentir la historia de una larga presencia cultural de las diferentes sociedades que han habitado y habitan allí.

Desde las lecturas de archivo, pasando por lo diversos textos sobre el país y la región, hasta sentir la voz de sus habitantes, la articulación tanto del mundo del arroz, como el de las salsas y el del vino de palma, esta mostrando la pertenencia de una sociedad a la luz de sus sabores, olores y texturas.

Una vida que se ha interconectado entre el mundo material y el mundo de las fuerzas supernaturales. En ésta situación las rutas de circulación de la comida entre el mundo de los vivos y el de los

muertos que están también entre nosotros muestran el protagonismo del acto de comer en nuestra historia regional africana y a su vez habla del profundo sentido que se vive alrededor de una calabaza llena de humeante arroz y varias pequeñas calabazas desbordadas de vino de palma. La comida une el sentido de los Manjaco en Bachile.

IV. REFLEXIÓN FINAL: EL UNIVERSO DE LA COMIDA EN BACHILE:

UNA CONSTRUCCIÓN TOTAL

El universo de la comida es una construcción cultural realizada por las diferentes sociedades en el devenir de su historia. En sí mismo el término nos está hablando de una pluralidad más que de una singularidad, el universo de la comida encierra en él las diversidades regionales culinarias y la importancia de entender el acto de comer como una integración de múltiples acciones; hablamos en sí de las comidas, de los sabores y de las identidades del comer. Cada cultura ha construido un profundo código culinario a través del cual se tejen las relaciones sociales tanto cotidianas como sagradas alrededor de la comida. Como realización humana, la comida se aborda desde su capacidad generadora de aglutinación social así como desde la posibilidad de articular múltiples ingredientes que dan sentido a una cocina regional o particular localizada en un ecosistema con el cual cocinan su identidad.

Hablar de la comida a la luz del concepto de "civilización del beber y del comer"¹⁰¹ acuñado por Kala-Lobé, remite el universo de la

¹⁰¹ En el apartado sobre la comida y África, se ha presentado la salvedad con el uso del término "civilización", mirando la fuerza dada por los africanos al concepto en el marco de sus luchas de reivindicación participativa. Es un concepto modelo de algo consolidado, con sentido, con

comida a una construcción amplia, sólida, y con una dimensión social que cubre toda la vida de una cultura. La sociedad se ve articulada a través de las redes de comidas, de ingredientes y de personas que fundamentan los actos de comer. Esta articulación está definida por el lenguaje en sí, que ella representa para cada sociedad. Como lenguaje de una sociedad, la comida está formada de unidades con sentido que simbolizan la relación entre la cultura y la ecología. A través de ella, nos comunicamos, nos entendemos o nos contrariamos, la comida abre la posibilidad de identificarnos con un sociedad, con una forma del beber y del comer. Lenguaje y símbolos son dos conceptos interrelacionados, son caminos de conocimiento que parten de un universo propio y una lógica propia. En cada comida encontramos diferentes símbolos interactuando, hablando, comunicando a la luz de una experiencia local o regional.

La propuesta investigativa sobre el universo de la comida, realizada en el barrio de Guncó, en la aldea de Bachile, en Guinea-Bissau, país de África Occidental, abrió una dimensión valiosa en el proceso de conocimiento de un territorio lleno de significados y valores para los Manjaco que habitan en esta aldea de Bachile. Una aldea que ha construido una comida que recorre tanto el mundo de lo netamente fisiológico como el de lo simbólico. Remitirnos al

identidad, con fuerza. También es importante ver el término en relación con una dimensión espacial lo suficientemente grande en la cual está representada una cultura en su más amplia expresión temporal y espacial y de construcción histórica de su presencia. Es interesante también resaltar el sentido de hablar de comer y beber en el marco de la comida, ya que en varias ocasiones se hace una separación entre comer y beber y realmente es necesario abordar la comida como un universo lo suficientemente amplio pero identificado en el que la ingestión en sí de cualquier sustancia estaría allí presente.

concepto de "construir" alrededor del tema de la comida tiene sentido en la medida en que como todo hecho social y cultural, es la articulación y presencia de muchos ingredientes y que fundamentalmente existe en la medida en que hablamos de algo que no termina, antes por el contrario es una dinámica permanente de cambio. Los diversos platos de Bachile, son la posibilidad de un horizonte del sabor, pero a su vez la dimensión de creatividad cultural y de invención. Cada receta de salsa con maní o cada totumada de vino de palma son la opción de un nuevo sabor y una larga historia, una opción propia del sabor, la diversidad y la individualidad.

La historia de la comida en Bachile ha sido construida a partir de las tres unidades básicas de su universo: el arroz, la salsa y el vino de palma, cuya larga presencia tanto en el continente como en la región occidental de África, habla de su sentido al interior de esta sociedad africana. Es una presencia histórica de ingredientes representativos de la vida alimenticia y de una cocina local.

El devenir temporal de una sociedad marca permanentemente la historia de la gente. La comida como un proceso social e indudablemente cultural es territorio vital para sentir los diferentes cambios y transformaciones de una sociedad. Como hecho cultural la comida está también en permanente actitud y aptitud de cambio, lo cual para este análisis permite leer las preparaciones en Guncó y mirar cómo diversos ingredientes y procedimientos han estado bombardeando el universo de la comida y han ido siendo digeridos, asumidos, vividos y apropiados por la gente de Guncó. Las respuestas

creadas por los Manjaco de Guncó a las presencias económicas, políticas, sociales, culturales, religiosas y estratégicas que transforman su sabor, como el mundo colonial, la presencia musulmana, y la presencia de los poderes económicos y sociales, son respuestas que surgen desde las propias opciones comunitarias o aldeanas para hacer frente a lo "extranjero". El aceite de oliva, el cacahuate, la pasta de tomate, el cubo *magi*, las sardinas enlatadas, la leche en polvo, las gelatinas, los cigarrillos, licores extranjeros, los jabones perfumados tienen presencia en esta experiencia local sobre la comida, están articulados como ingredientes de este universo de la comida y forman parte del sentido y del sabor local. Un universo de sabores, olores, colores, sonidos y texturas en el que la dinámica de las sociedades africanas ha ido articulando junto al vino de palma, una copa de whisky o una botella de cerveza, así como el arroz cosechado en la aldea con el cubo *magi*.

Es importante ver alrededor de los cambios que afectan la comida en Bachile, como van cambiando los valores y los sentidos de los ingredientes y de la comida misma al entrar todos ellos en las nuevas redes económicas mercantiles donde cambian sus valores sociales y culturales, su valor de uso. Si bien en el caso de los Manjaco de Bachile, varios ingredientes de su universo culinario son adquiridos por compra a través del dinero y a su vez también procedentes de otros países, esta economía mercantil no alcanza a borrar la presencia de esas líneas profundas de identidad a través de la comida, es decir, ese sentido de pertenencia a sus cultivos, a los

frutos de la tierra. Muchas redes familiares extensas existen entre las personas del campo y de la ciudad, como polos de los valores antes presentados. Los ingredientes de la aldea como la carne, el vino de palma, los aceites de palma y cacahuate entre otros, van y vienen solamente a través de las relaciones familiares que unen a la personas. En este sentido, la referencia al arroz es también importante de exponer en la medida en que los Manjaco de Bachile tienen muy clara la diferencia entre el arroz sembrado en su propio campo o el arroz importado de Taiwan, para las ceremonias especialmente se consume el arroz de Bachile. El universo de la comida es el territorio de la presencia dinámica de interacciones entre lo propio y lo que llega bajo diversas circunstancias.

La aproximación a la aldea de Bachile alrededor de la comida mostró a partir de los propios testimonios de su gente el sentido que tiene para ellos hablar del universo de la comida. Inicia su sentido desde ver como su presencia está cubriendo todas las instancias de la vida, desde esa serie de platos que se preparan para la comida diaria, hasta la amplia gama de preparaciones culinarias especiales para las ceremonias, es decir, la comida marca y delimita territorios de orden cultural y del sabor. Comer es una referencia de permanencia e identidad en la medida en que conecta lo fisiológico y lo simbólico. El tiempo de la cotidianidad y de la fiesta son territorios en los que se arraigan las identidades culinarias de los Manjaco de Bachile. Comer es una referencia a la existencia de una sociedad, de una aldea. La comida está en toda la vida, comer es una comunicación con el mundo. Ingerir la savia de la tierra a través del

alimento representa la vitalidad de la cultura al interior de la comunidad Manjaco en Guncó.

El contexto ceremonial en el que la aldea de Bachile revive su sentido de colectividad, nos permite hablar de un sentido de retroalimentación que se dá entre la vida y la comida. Quizás por sus condiciones particulares frente a lo cultural y lo fisiológico, la comida nos acerca a esas líneas de permanencia de una sociedad. En ella es posible seguir una línea de historia a la luz del mundo sagrado y simbólico en el que el comer es eje de estas prácticas colectivas y llenas de sentido de identidad.

La comida de Bachile expresa una larga historia acumulada de experiencias, una historia de procesos de conocimientos propios de su ecosistema y de su sociedad. Los actos del comer se constituyen como referentes permanentes de la socialización de los niños y de la gente, la familia está articulada por esencia con la comida. La educación que se cocina a través de las diversas normas, protocolos, actividades y sentidos permiten que la sociedad permanezca vital a través de un sentido del sabor y de los alimentos. En Bachile, se organizan en diversas formas las personas para comer, hombres mayores, niños, mujeres mayores y niñas, se dan ordenes y manejo de códigos¹⁰². Se dan procesos de enseñanza tanto de lo que se están

¹⁰² En muchas sociedades africanas, la comida, al igual que en Bachile, define quiénes comen con quiénes, dónde, cuándo y qué comen. Estamos hablando de los valores de inclusión y exclusión que define el acto de comer. La comida nos dice "extranjero" o "propio". En su lenguaje de símbolos encontramos cómo se nos acerca o se nos aleja de una sociedad, a través de la comida circulan olores, sabores, colores, texturas, sonidos y afectos, es decir en ella se definen o se expresan las racionalidades de cada cultura. En Bachile

comiendo como de las formas de relacionarse y comportarse alrededor de la comida. Comer significa ingerir las energías y fuerzas de la naturaleza a través del sentido cultural.

Un universo de la comida que es, fue y puede ser, se ha consolidado como un eje estructural de la identidad de los Manjaco en Bachile. La presencia de la comida en el sentido de pertenencia a una sociedad, nos muestra cómo desde la dinámica de la cultura, la permanente transformación y reformulación de la comida ha permitido a la gente de Bachile estar presentes como colectivo, como grupo alrededor de la comida. Hay raíces bien profundas alrededor de la comida visibles en la historia de la variedad de arroz originario de África, de la *voadzia* o cacahuate africano, de la palma de aceite también originaria de la región. Es una comida construida con una sólida presencia de la historia de los sabores en Guinea-Bissau y en África Occidental que se han ido articulando a un momento actual regido por otras lógicas y valores.

Este recorrido investigativo sobre el universo de la comida en la aldea de Bachile abre el espacio a la reflexión sobre la propuesta investigativa y la mirada final al desarrollo de ese proceso de conocimiento, es un balance de la tarea investigativa.

encontramos referencias a la gama de particularidades que son fundamentales alrededor del arroz y su preparación por ejemplo. El que comamos o no un plato, define si eres de los "nuestros" o eres el "enemigo", territorio que en la comida se define entre la vida y la muerte. No en forma de consejo se habla de no comer de manos de cualquier persona y a su vez se habla del "guiso" de cada persona. La comida marca lo interno y lo externo, pone las fronteras, se identifica.

El tema de la comida tiene un valor propio en la medida en que parte de una aproximación a una actividad o un tema del cual dependemos en el día a día, somos actores y sujetos del pensamiento sobre la comida. Enriquecen además esta condición inicial, las diversas aproximaciones permanentes al acto de comer y su universo, desde la práctica hasta el intento de hacer un recorrido teórico. En esta experiencia, el trabajo de campo y su sentido permitió la consolidación de una relación horizontal con el equipo de co-investigación así como un diálogo con la comunidad. Todo esto brinda la opción de lograr una introducción sólida a una sociedad y al universo de su comida.

Tanto la historia como la ecología ocuparon un lugar para brindar, primero, por parte de la primera una perspectiva histórica del análisis de los componentes, lo que permitió conocer los procesos y las transformaciones que muestren la creatividad social para dar continuidad a la identidad, para que ésta permanezca en esencia, y segundo, por parte de la ecología para tener una lectura que incluya las relaciones de la sociedad manjaco con su entorno y todo lo que allí se cocina y construye al hablar de la comida: naturaleza, fuerzas supernaturales, tierra, plantas, animales, agua, fuego. Estamos hablando del proceso de transformación, articulación e ingestión histórica de un sabor, de una comida, de unos ingredientes. En la comida, la historia y la naturaleza de una comunidad tienen vida. En Bachile se ve la relación entre ésta y el tiempo y la

permanencia que a su vez presenta el reflejo de la historia de su entorno y su acción en cada comida.

La antropología, desde la mirada de la cultura como un sistema simbólico de comunicaciones construido por los hombres, se acerca a la comida como una secuencia de procesos de transformación de los ingredientes en comida, realizados estos por las sociedades en un tiempo y espacio particular. Estos procesos realizados por las distintas sociedades, y en este trabajo particularmente en Bachile, pueden ser abordados desde el ritual, como acción colectiva llena de sentido e inscrita en las lógicas culturales de una sociedad. El ritual y su territorio permiten retomar un elemento expuesto genéricamente al inicio de esta reflexión, lo sagrado y lo profano de la comida, es decir, alrededor de la comida y del ritual se habla de los rituales sagrados y los profanos, o mejor cotidianos. Estamos recorriendo los platos de Bachile del diario y a su vez leyendo el contexto culinario de una ceremonia de la muerte o de propiciación del bien a una joven pareja. El universo de la comida en Bachile a la luz del ritual, muestra la continuidad histórica del sabor y el sentido de identidad que transfiere la comida al regreso del monte o en el plato de la ceremonia de la muerte. Las actividades en las que se fortalecen los lazos sociales y culturales están selladas por la comensalía, por el comer la energía del cuerpo y del alma, es la comunicación del sabor.

Aquí es también importante hablar del contexto de la identidad y su relación con la comida. La identidad culinaria permite leer un

lenguaje de sabores a través de los cuales pertenecemos a una colectividad, a través de ellos se puede construir un territorio de símbolos y de sentidos. Su profundidad histórica, leíble en Bachile a través de los archivos y los cronistas coloniales, brinda el sentido para ser un camino de vivir y sentir la identidad. Es tan importante la vinculación cultural a la luz de la comida, que no en vano en Bachile, la comida es referida como posible a la luz del arroz, como eje de pertenencia. Dinámica y revitalizante, la comida desarrolla permanentemente su sentido de pertenencia: Vino de palma, arroz y salsas.

Esta reflexión abre puertas en el campo de la antropología de la comida y deja claro cómo, en medio de condiciones particulares en las cuales se desarrolló esta investigación, es posible construir un conocimiento a partir de un diálogo entre dos realidades en las que existen historias que aproximan nuestras vidas; África y América Latina, territorios contruidos con historias cercanas, hermanas. Estas condiciones del trabajo hablan además, no de limitaciones sino de posibilidades, no siempre las deseables, pero que de una u otra forma permitieron la construcción de esta propuesta y en ese marco se dio esta aproximación. Como experiencia acumulada, nuestra condición latinoamericana nos brinda una opción diferente de conocimiento con los pueblos africanos.

Al utilizar en el título de este trabajo el concepto "aproximación", lo colocaba intencionalmente en la medida en que realmente refleja un primer momento del conocimiento sobre una

realidad africana. Esta circunstancia tiene diferentes elementos: la posibilidad de conocer los interlocutores y actores de un proceso de conocimiento, ir a África y a una comunidad y hacer una primera investigación sobre el tema en esta zona y presentar en él una primera lectura de la comida con y sobre los Manjaco de Bachile. Muchas ideas surgen en el marco de esta reflexión final sobre la investigación, líneas sobre la comida y el lenguaje de los pilones y su articulación con las mujeres y sus papeles en la comunidad, ocuparán el terreno de otros trabajos. También encontramos el mundo de los tambores sagrados, asociados a los hombres en Bachile, su lenguaje y su comunicación plantea preguntas entre la comida, el tambor y la identidad.

Como construcción total, la comida en Bachile permitió una aproximación al universo africano del comer y del beber. Allí alrededor del arroz, de las salsas y del vino de palma, se pudo recorrer la historia de la presencia manjaco en el barrio de Guncó y sentir la fuerte articulación entre la comida de la vida diaria y la de las ceremonias. Una identidad a través de sabores, olores, colores, texturas, sonidos y pensamientos, que muestra en su interior la dinámica de cambio y las respuestas propias a dichos cambios desde una creatividad africana. El universo de la comida entre los manjaco de Guncó está presente en todo el sentido más amplio de la palabra, en la vida de sus gentes, en todo momento tenemos que alimentar el espíritu y el cuerpo. Una identidad culinaria con raíces en el espacio africano.

ANEXO No. 1: LISTA DE ENTREVISTAS¹

- 01 Formose Mendes
- 02 Domingos Branco
- 03 Domingos Branco
- 04 Antonio Francisco Mendes Catame
- 05 Diong Catame
- 06 Domingos Branco
- 07 Jean Paul Mendes
- 08 Domingos Branco
- 09 Domingos Branco
- 10 Antonio Francisco Mendes Catame
- 11 Diong Catame
- 12 Domingos Branco
- 13 Jorgette Benante
- 14 Potisse Mendy
- 14a Vicente Catame Nangaura
- 15 Bernard Catame
- 16 Vicente Catame Nangaura
- 17 Bernardo Catame
- 18 Vicente Catame Nangaura
- 19 Bernardo Catame
- 20 Trissia Pdinglo
- 21 Cristina Dasilva
- 22 Formose Mendes
- 23 Antonio Francisco Mendes Catame
- 24 María Benante
- 25 Formose Mendes
- 26 Jorgette Benante
- 27 Segunda
- 28 Potisse Mendy
- 29 Formose Mendes
- 30 Potisse Mendy
- 31 Formose Catame
- 32 Potisse Mendy
- 33 Formosse Blesse D'Acosta
- 34 Isabel Gomis
- 35 Formose Blesse D'Acosta
- 36 Samper Natack
- 37 Formose Lico
- 38 Lompan Benante
- 39 Fara Benante
- 40 Trissia Drigues
- 41 Aya Benante
- 42 Jorgette Benante

¹ Voces de Bachile es el grupo de personas a través de cuyas vivencias se construyó esta aproximación al universo de la comida. El orden de los testimonios obedece al cronológico de su articulación a la investigación. Este material fue construido entre enero y abril de 1991 en Guinea-Bissau.

43 Aya Benante
44 Jean Paul Mendes
45 Aya Benante
46 Jorgette Benante
47 Aya Benante
48 Aya Benante
49 Nene Mendes
50 Potisse Mendy
51 Aya Benante
52 Antonio Francisco Mendes Catame
53 Jean Paul Mendes
54 Aya Benante
55 Formosse Mendes
56 Maria Benante
57 Grupo de mujeres a la entrada de Bachile realizando una
ceremonia.
58 María Benante
59 Vicente Mendy
60 Maria Benante
61 Jean Paul Mendes
62 Jean Paul Mendes
63 Jean Paul Mendes
64 Jean Paul Mendes
65 Jean Paul Mendes
66 Jean Paul Mendes

ANEXO No. 2: FONDOS DE ARCHIVO HISTÓRICO

ARCHIVOS HISTORICOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISA

Catálogos Sumarios dos Fundos de Arquivos

Administracao Civil de Cacheu

Guinea-Bissau

1988

Administracao da Circunscripcao Civil de Cacheu

Cota B1

A. Administración

IV. Estadísticas y mapas diversos

B1-A 35.356 Censo geral da populacao, copia, 1971.

D. Fomento y colonización

I. Colonización

B1-D 53.630 Colonización, copia, 1948-1949.

V. Agricultura, matas y floresta

B1-D 57.684 Pecuaria, florestas, sementes, copia, 1945.

57.685 Pecuaria, guias de remesa, produtos,
copia, 1948.

57.688 Pecuaria, original e copia, 1951

57.689 Agricultura, original y copia, 1951-1952.

57.690 Pecuaria, sementes, original y copia, 1953.

58.691 Agricultura indígena, original y copia,
1953.58.694 Agricultura indígena, organizada, original
y copia, 1958.

58.696 Sementes, original y copia, 1959-1961.

58.697 Agricultura indígena, original y copia,
1959-1960.

59.705 Granja en geral, copia, 1961.

59.713 Sementes, 1963.

59.719 Sementes, copia, 1964-1969.

60.725 Agricultura, copia, 1970-1971.

VII. Urbanización, obras públicas y servicios.

B1-D 60.730 Agricultura, agua e luz, copia, 1948-
1949.

ANEXO No. 3: UNIDADES HABITACIONALES EN GUNCÓ¹

BARRIO DE GUNCO

- 1 Fara Benante
María Gomis
Isabel Dacosta
Danembaca
- 2 Aia Benante
Jorgette Benante
Francois Benante
- 3 Alfonse Dasilva
Nina Mendes
- 4 Lorenzo Benante
Amelia Baniain
- 5 Formose Blesse Dacosta
Isabel Gomis
- 6 Potisse Mendy y-o Mendes
Fatou Limon
- 7 Toropa
Diong Bock
Rosa Cachiné
- 8 Vicente Mansa
Pruca Mendes
María Mendes
Isabel Natack
- 9 Francois Mendes
María Bente
María Umararan
Domingo Mendes
Fatimaa Pock
Janette Benante
Marta Rodriguez
- 10 Antonio Bock
María Mende
Paul Bock
Gñima Mendes

¹ Cada grupo de personas responde a las unidades habitacionales en las que viven esas personas en el Barrio de Guncó en Bachile.

- 11 Formose Mendes
Maria Gomis
- 12 Antonio Francisco Mendes Catame
Madeline Mendes
Teresa Natak
- 13 Bernardo Catame
Sabadou Benante
Anamaria Correa
- 14 Vicente Catame
Tiench Tecehera
Terese Pindinglo
- 15 Branco Catame
Rosa Benante
- 16 Diong Catame
Cristina Dasilva
- 17 Vicente Natack
Maria Banetin
Diminga Pedinglo
Fatu Mendes
- 18 Formose Catame
Binta Natack
Rassa Rodrigues
- 19 Fara Penane
- 20 Dona Mendes

ANEXO No. 4: GUIA DE TRABAJO EN LA ALDEA DE BACHILE¹

MEMO A VER SOBRE LA CALIDAD
EN EL SECTOR DE CACHEN ENTRE
LOS MUNDUCHOS

Jean-Paul Mendes -
Fundo Del. del Salazar.
INEP
Enero 29/71

136

La familia (Grupo socio-económico)

- a Quiénes son los miembros de la familia
- b sus actividades
- c Edad
- d nombre
- e fecha de nacimiento y precedencia

h Producción Económica: Agricultura
Caza Pesca
(¿quién son las personas que
hacen que gane el di-
nero?)

i 1/ Reducción para consumo interno
2/ " " comercio externo
3/ " " troque

j ¿qué son las cosas que las personas
compran (en relación con lo producido)

A COCINA

1. ¿Se comen las mismas cosas en el momento de sequía y de lluvia?

¿Cuántas veces por día come la gente?

Normalmente ¿qué comen las personas cada vez?

- tipos de platos: - sopas - conchamientos -
... del diario } INGREDIENTES -
(cantidad)
PROCEDIMIENTO -
(cómo se cocina)

- un plato de su preferencia

- cuando se come
- por qué se come

- d ¿cómo cocina con quien? sexo - edad - relaciones familiares
- e con que se cocina - utensilios
- f ¿Dónde cocinan las mujeres?
- localización
- estructura de la cocina
- " " del fason
- g ¿Quién come con quien?
- h ¿Dónde se come?
- i ¿Cómo se come?
- j ¿Con que se come?
- k ¿hay prescripciones, tabus, restricciones religiosas
de otros tipos ante la cocina y la alimentación?
- l ¿qué es la "alimentación" "cocina" para Uds?
(¿hay un concepto, una definición, una idea)
- m ¿Hay historias, cuentos, canciones, fiestas alrededor
de la cocina?
- n vino de Palma
- ñ Arroz
- o ¿Qué se comía en la época de la Colonia?
- p " " " " " de liberación Nacional?
- q ¿Qué problemas hay actualmente sobre la alimen-
tación/comida
- r ¿Hay expectativas?
- s El punto de vista de los hombres frente a
la cocina y su relación con las presuntas
anteriores

¹ Esta guía responde a las reflexiones desarrolladas en la preparación de las visitas a la aldea de Bachile entre Jean Paul Mendes y yo, y fué la guía de campo.

BIBLIOGRAFÍA

- Actas Conferencia de Administradores. Imperio Colonial Portugues Colonia da Guiné. 1941.
- Agbessi Dos-Santos, H. y M. Damon. Manuel de Nutrition Africaine: Tome I: Elements de Base Apliqués. Karthala-A.C.C.T.-Institut Panafricain pour le Developpement. Paris. 1987.
- Arriero Doná, Celma (coord). Africa: Inventando el futuro. El Colegio de México. Ciudad de México. 1992.
- Almada, André Alvares d'. Tratado Breve dos Rios de Guiné do Cabo Verde. Edicao Nova do Dr. Luis Silveira. Oficina Gráfica. Lisboa. 1946 (1594).
- Anderson, E.N. Jr. "Reflexions sur la Cuisine". L'Homme. V. 10, No.2, 122-124 pp.
- Bates, Robert H. Markets and States in Tropical Africa; The Political Basis of Agricultural Policies. University of California Press. Berkley. 1984.
- Bernstein, Henry et al. (eds.). The Food Question: Profits Versus People. Monthly Review Press. New York. 1990.
- Blasejewicz, Dorota et al. Arquitectura Tradicional-Guiné Bissau. SIDA. Estocolmo. 1983.
- Bourename, Naceur y Thandika Mkandawire. The State and Agriculture in Africa. Codesria. Londres. 1987.
- Brito, Wladimir. "Cacheu a Instalacao da Administracao Colonial na Guiné". En: Rui Rodriguez (coord.), Cacheu: Cidade Antiga (1588-1988). Universidad do Minho. Braga. 1988.
- Brooks, George. Kola Trade and State Building: Upper Guinea Coast and Senegambia (15th.-17th. Centuries). African Studies Center. Boston. 1980.
- Luso African Commerce and Settlement in the Gambia and Guinea-Bissau Region. African Studies Center. Boston. 1989.
- "The Observance of all Souls' Day in the Guinea-Bissau region: A Christian Holy Day, An African Harvest Festival, an African New Year's Celebration, or All of the Above". History in Africa. 11(1984), 1-34 pp.

- "Peanuts and Colonialism: Consequences of the Commercialization of Peanuts in West Africa (1830-1870)". Journal of African History. V. XVI, I, 1975, 29-54 pp.
- Bull, Marianne. Situacao das Mulheres Manjacos e Mandingas. Relatorio de um Pequeno Estudo de Campo Realizado em duas Tabancas de Guin-Bissau. Instituto de Antropologia Social. Seccao de Estudos do Desenvolvimento. Universidad de Estocolmo. Estocolmo. 1987.
- Cabral, Amilcar. Cultura y Liberación Nacional. Tomo I. ENAH-INAH. Ciudad de México. 1981.
- Cabral, Vasco. Introducao a Geografia Económica da Guiné-Bissau. Comissariado de Estado da Coordenacao Economica e Plano. Bissau. 1980.
- Cardoso, Carlos. Mito, Religião y Pensamiento Filosófico de Guinea-Bissau. CEAMO. La Habana. 1989.
- Carreira, Antonio. "Alguns Aspectos do Regime Jurídico da Propiedade Imobiliaria dos Manjacos". Boletim Cultural da Guiné Portuguesa. V. 1, No. 4, 1946, 708-712 pp.
- "Apreciacao dos Primeiros Numeros Discriminados do Censo da Populacao nao Civilizada de 1950 da Guiné Portuguesa". Boletim Cultural da Guiné Portuguesa. No.21, 1951, 127-162 pp.
- "Aspectos da Influencia da Cultura Portuguesa na Area Compreendida entre o Rio Senegal e o Norte da Serra Leoa". Boletim Cultural da Guiné Portuguesa. Separata do No. 76, ano XIX, 1964, 374-416 pp.
- "A Etnonimia dos Povos de Entre a Gambia eo Estuario de Geba". Boletim Cultural da Guiné Portuguesa. Separata No. 75, ano XIX, 233-275 pp.
- "Movimiento Natural da Populacao nao Civilizada da Circunscricao Administrativa de Cacheu". Bissau. 1956.
- "Problemas do aproveitamento da palmeira do azeite". Boletim Cultural da Guiné Portuguesa. v. vii, Janeiro, 1952, # 25. 85 a 130 pp.
- "A Populacao Civilizada da Guiné Portuguesa em 1950". Boletim Cultural da Guiné Portuguesa. Separata do No. 56 do Ano XIV, 1951, 547-568 pp.
- Os Portugueses nos Rios da Guiné. Lisboa. 1984.
- "Regiao dos Manjacos e dos Brames (Alguns Aspectos da sua Economia)". Boletim Cultural da Guiné Portuguesa. Separata ano XV, 1961, 735-784 pp.

- Vida Social dos Manjacos. Centro de Estudos da Guiné Portuguesa. Lisboa. 1947.
- Clacso-Codesria. Survival Strategies and Food Security in Rural Areas of Africa and Latin America. 1987.
- Clifford, James y George Marcus (eds.) Writing Culture. University of California Press. Berkley. 1986.
- Clutte, Robert E. "The Role of Agriculture in Africa Development". African Studies Review. V. XXV, No. 4, 1982.
- Cohen, Ronald (ed.). Satisfying Africa's Food Needs. Lynne Rienner Publishers. Boulder. 1988.
- Coquery-Vidrovitch, Catherine. L'Afrique Noire de 1800 a nos Jours. Presses Universitaires de France. Paris. 1974.
- "La Mise en Dependance de l'Afrique Noire: Essai de Periodisation, 1800-1900". Cahiers d'Etudes Africaines. V. XVI, 61-62, 7-58 pp.
- Cornelius, Hugo y J.D. Lea. ABC de la Mise en Place d'un Programme Reussi d'une Politique d'Alimentation: Le Cas du Riz en Guine-Bissau. Rapport Special No. 28A. Kansas State University-Food and Feed Grains Institute. Manhattan-Kansas. 1990.
- Correia, Benito. "A Cerámica na Vida dos Balantas e Manjacos". Boletim Cultural da Guiné Portuguesa. V. XIII, No. 50, 1958, 133-148 pp.
- Coutinho Costa, Fernando. "Contribuicao para o Estudo do Regime Alimentar dos Bijagos". Boletim Cultural da Guiné Portuguesa. V. XVIII, No. 71, 1963, 385-403 pp.
- Crowley, Eve Lakshmi. Contracts with the Spirits: Religion, Asylum, and Ethnic identity in the Cacheu Region. PhD Tesis. Yale University. 1990.
- Chang, K.C.(ed.). Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives. Yale University Press. Yale. 1977.
- Chazan, Naomi y Timothy M. Shaw (eds.). Coping with Africa's Food Crisis. Lynne Rienner Publishers. Boulder. 1988.
- Chretien, J.P. "The Historical Dimension of Alimentary Practices in Africa". Diogenes. No. 44, 1988, 92-115 pp.
- Da Silva Teixeira, A. J. Os Solos da Guiné Portuguesa, Carta Geral, características, Formacao e Utilizacao. Estudos, Ensaios e Documentos No. 100. Junta de Investigações do Ultramar. Lisboa. 1962.

- Delgado Salazar, Ramiro. Vida cotidiana y vida festiva en el municipio de Talaigua Nuevo: Relatos de la gente. Tesis. Departamento de Antropología. Universidad de Antioquia. Medellín. 1988. mimeografiada.
- Dinham, Barbara y Colin Hines. Agribusiness in Africa. Africa World Press. New Jersey. 1984.
- De Garine, Igor. "Los Aspectos Socioculturales de la Nutrición", En: Contreras, Jesús (comp). Alimentación y Cultura: necesidades, Gustos y Costumbres. Universidad de Barcelona. 1995. 129-170 pp.
- De Menezes, Victor Hugo. "Manjacos y Brames". En Fausto Duarte, Anuario da Guiné Portuguesa. Governo da Colonia. 1946.
- Dotter Jansson, Eva G. 27 Tabancas Piloto da Zona 1: Uma Avaliacao do PRI. Gabinete de Planeamento e Avaluacao. Bissau. 1990.
- Douglas, Mary. "Deciphering a Meal". En Clifford Geertz (ed.), Myth, Symbol and Culture. W.W. Norton and Co. New York. 1971.
- . "Las Estructuras de lo Culinario". En: Contreras, Jesús (comp). Alimentación y Cultura: Necesidades, Gustos y Costumbres. Universidad de Barcelona. 1995. 171-198 pp.
- Duarte, Fausto. Anuario da Guiné Portuguesa. Governo da Colonia. 1946.
- Anuario da Guiné Portuguesa. Governo da Colonia. 1948.
- Dubois, L. y D. Blaizeau. "Connaitre les Conditions de Vie des Menages dans les Pays en Developpement". Concevoir l'Enquete. Tome I. Ministere de la Cooperation et du Developpement. Paris. 1989.
- Dupriez, Hugues. Paysans d'Afrique Noire. ENDA-Editions Terres et Vie. Bélgica. 1982.
- Esquivel, Laura. Como Agua para Chocolate. Planeta. Ciudad de México. 1989.
- Estrada Ochoa, Julian. Antropología del Universo Culinario. Validez y Fuerza de un Elemento Cotidiano en la Conformación de una Identidad Socio-Cultural. Tesis de Grado. Universidad de Antioquia. Departamento de Antropología. Medellín. 1982.
- Eyzaguirre, Pablo B. The Villages of Gabu Region and the Situation of Women and Children: An Anthropological Study of the Environmental and Social Conditions of Village Life. UNICEF. Bissau. 1987.
- Fall, Yoro. "Historiografía, sociedades y conciencia histórica en África". En: Agüero, Celma (cord). África inventando el futuro. El Colegio de México. México D.F., 1992. 17-38 pp.

- . "Dynamique Historique en Afrique". Universidad de Dakar. s.f.mimeog.
- FAO. Atlas de l'Agriculture Africaine: L'Agriculture Africaine les 25 Prochaines Annees. 1986.
- Ferreira Rosa, Manuel. "Aportamentos sobre Alguns Aspectos da Economia da Guiné Portuguesa". Boletim Cultural da Guiné Portuguesa. Separata do No. 23, 1951, 592-656 pp.
- Freedman, Robert L. "Wanted: A Journal in Culinary Anthropology". Current Anthropology. V. 9, No. 1, 1968, 62-63 pp.
- Freire, Maria E. y Adelina Paiva. Guinea-Bissau: An Introductor Economic Report. World Bank. Washington. 1982.
- Froment, Alain. "L'Anthropologie Alimentaire? Pourquoi?". Revue de l'ORSTOM. s.f.
- Funk, Ursula. "Land Tenure, Agriculture and Gender in Guinea-Bissau". En Jean Davison (ed.), Agriculture, Women and Land. West View Press. Boulder. 1988.
- Galli, Rosemary E. "The Food Crisis and the Socialist State in Lusophone Africa". African Studies Review. V. 30, No. 1, 1987, 19-44 pp.
- Galli, Rosemary E. "The Political Economy of Guinea-Bissau: Second Thoughts". Africa. 59(3), 1989, 371-380 pp.
- Galli, Rosemary y Jocelyn Jones. Guinea-Bissau: Politics, Economics and Society. Lynne-Reiner. Boulder. 1987.
- Geisslhofer, Hans. Planification Villageoise en Guiné-Bissau. Problemes-Experiences-Perspectives. ENDA. Dakar. 1981.
- Goody, Jack. Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology. Cambridge University Press. 1982.
- Gouru, Pierre. "Les problemes Agricoles de l'Afrique Noire non Sahelienne: Reflexions d'un Géographe". Geneve-Afrique. V.XXVI, No. 8, 1988, 7-48 pp.
- Gutkind, Peter C.W. y Immanuel Wallerstein (eds.). Political Economy of Contemporary Africa. Sage. Beverly Hills. 1985.
- Guyer, Jane I. "The Multiplication of Labor: Historical Methods in the Study of Gender and Agricultural Change in Modern Africa". Current Anthropology. V. 29, No. 2, 1988, 247-272 pp.
- Harlan, Jack R. et al. (eds.). Origins of African Plant Domestication. Mouton Publishers. Paris. 1976.

- Harris, David R. "Traditional Systems of Plant Food Production and the Origins of Agriculture in West Africa" en Harlan, Jack R. et al. (eds.). Origins of African Plant Domestication. Mouton Publishers. Paris. 1976. 311-356 pp.
- Harris, Marvin. El desarrollo de la teoría antropológica. Siglo XXI. Madrid. 1982.
- The Sacred Cow and the Abominable Pig, Riddles of Food and Culture. Touchstone. New York. 1987.
- Hart, Keith. The Political Economy of West African Agriculture. Cambridge University Press. 1982.
- Hochet, Jean-Marie. Etudes des habitudes de Consommation et des Besoins en Produits d'Importation des Populations Rurales en Guinee-Bissau. Ministere de la Coordination Economique et du Plan. 1981.
- Hopkins, A.G. An Economic History of West Africa. Longman. London. 1973.
- Hultman, Tami (ed.). The Africa News Cookbook, African Cooking for Western Kitchens. Penguin Books. 1985.
- Imbali, Faustino. Pour une Approche Socio-Historique du Systeme Alimentaire Balante: Etude de Cas (Rapport Preliminaire). INEP. Bissau. 1990.
- Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas e Instituto de Investigação Científica Tropical. Estudos Agrarios de Amilcar Cabral. Lisboa-Bissau. 1988.
- Johnsson, Mick. Food and Culture Among Bolivian Aymara: Symbolic Expressions of Social Relations. Uppsala Studies in Cultural Anthropology 7. Uppsala. 1986.
- Kala-Lobe, Iwiyé. "Violation de l'"Identité Culinaire" Negro-Africaine". Présence Africaine. No.99-100, 1976, 196-223 pp.
- Kihm, Alain. "La Situation Linguistique en Cassamance et Guinee-Bissau". Cahiers d'Etudes Africaines. 79, XX-3, 369-386 pp.
- Laleye, Issiaka-Prosper. "Mito y Rito en la Experiencia Religiosa Africana". En: Ries, Julien (coord) Tratado de Antropología de lo Sagrado (1) Los Orígenes del Homo Religiosus. Editorial Trotta. Madrid. 1995. 317-340 pp.
- Lancaster, Carol. "Aid Debates and Food Needs". En Chazan, Naomi y Timothy M. Shaw (eds). Coping with Africa's Food Crisis. Lynne Reiner Publishers. Boulder. 1988.
- Landerset, Simoe. Babel Negra, Etnografía, Arte e Cultura dos Indigenas da Guiné. Porto. 1935.

- Leclerc, Gerard. Anthropologie et Colonialisme. Fayard. Paris. 1972.
- Lehmann de Almeida, Carlos. "Inquérito Etnografico Sobre a Alimentacao dos Felupes". Boletim Cultural da Guiné Portuguesa. Separata do No. 40 do Ano X, 1955.
- Lehrer, Adrienne. "Semantic Cuisine". Journal of Linguistics. 5, No. 1, 1969, 39-56 pp.
- Leplaideur, A. L'Afrique, Une Riziculture Tres Ancienne. Solagral. Paris. 1989.
- Lewicki, Tadeusz. West African Food in the Middle Ages According to Arabic Sources. Cambridge University Press. London. 1974.
- Lewis, I.M. Religion in Context. Cambridge University Press. London. 1986.
- Lévi-Strauss, Claude. Lo Crudo y lo Cocido: Mitológicas I. F.C.E. Ciudad de México. 1982.
- De la Miel a las cenizas: Mitológicas II. F.C.E. Ciudad de México. 1982.
- El Origen de las Maneras de Mesa. Siglo XXI. Ciudad de México. 1970.
- Lima, Diana. Situation et Evaluation de l'Anthropologie Coloniale en Guinée-Bissau. Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales-Centre d'Etudes Africaines. Paris. 1981.
- Linares, Olga F. "Cash Crops and Gender Constructs: The Jola of Senegal". Ethnology. V. XXIV, No. 2, 1985, 83-94 pp.
- Lobban, Richard. The Historical Dictionary of the Republics of Guinea-Bissau and Cabo Verde. The Scarecrow Press. New Jersey-London. 1979.
- Lopes, Carlos et al. Guinea-Bissau: Alfabeto. Terra y Terra Immagini. Bologna. 1984.
- "La Systematique de la Colonisation Portugaise et ses Consequences". s.f.
- "Sociologia e Historia Africanas. Reflexiones Metodológicas a Propósito de una Investigación". Estudios de Asia y Africa. V. XX, No. 3, 1985, 506-533 pp.
- Para uma Leitura Sociologica da Guiné-Bissau. INEP. Bissau. 1988.

- y Lars Rudebeck. The Socialist Ideal in Africa. The Scandinavian Institute of African Studies. Uppsala. 1988.
- A Transicao Historica na Guiné-Bissau. INEP. Bissau. 1987.
- "Perdurará el afropesimismo?". En: Agüero Doná, Celma (coord). Africa: Inventando el futuro. El Colegio de México. Ciudad de México. 1992. 101-120 pp.
- "Basta ya. Para un Diagnóstico Alternativo de la Crisis Africana". Estudios de Asia y Africa. Vol xxxi, enero-abril, 1996. 63-110 p.p.
- Mabogunje, Akin L. The Development Process: A Spatial Perspective. Hutchinson and Co. London. 1984.
- Martins Batista, Manuel. "Problemas Agrícolas Coloniais. A Guiné Desconhecida". Boletim Cultural da Guiné Portuguesa. Separata No. 12, 1948, 881-924 pp.
- Martins de Meirelles, Artur. "A Habitacao dos Manjacos de Caió". En Avelino Teixeira da Mota, A Habitacao Indígena na Guiné Portuguesa. Bissau. 1948. 289-367 pp.
- Mauny, Raymond. Tableau Geographique de l'Ouest Africain au Moyen Age. IFAN. Dakar. 1961.
- Meillasoux, Claude. Mujeres, graneros y capitales: Economía Doméstica y Capitalismo. Siglo XXI. México. 1977.
- Mendes Moreira, José. "Estrutura das Comunidades Rurais da Guiné Portuguesa, Sua Promocao e Integracao no Complexo Social Português". Boletim Cultural da Guiné Portuguesa. Separata do No. 67 do Ano XVII, 1962, 459-472 pp.
- Miege, Jacques. "Les facteurs naturelles de l'Alimentation en Afrique". Geneve Afrique. V. XXIV, No. 1, 1986, 111-120 pp.
- Ministere de la Coordination Economique du Plan et de la Cooperation International. Etudes des Prix et Incitations aux producteurs Ruraux. Paris. 1986.
- Ministerio da Coordenacao Economica e Plano. Regiao de Cacheu. Diagnóstico Regional: Relatorio de Caracterizacao. Cacheu. 1982.
- Ministerio de Desenvolvimento Rural e Agricultura. Estrategia de Desenvolvimento para o Sector Agrario: Versao Preliminar. Bissau. 1990.
- Montenegro, Teresa y Carlos de Moraes. Junbai: Storias de Bolama e de outro mundo. Bolama. Imprensa Nacional. 1979.

- Moore, Donald y Richard Roberts. "Listening for Silences". History in Africa. 17(1990), 319-325 pp.
- Mueller, Ingrid. El sistema Alimenticio Chino. El Colegio de México. Centro de Estudios de Asia y Africa. Tesis de Maestría. 1984.
- The New Encyclopedia Britannica. Macropedia. V. 2. Encyclopedia Britannica Inc. Chicago. 1985.
- Pelissier, René. Naissance de la Guinee. Portugais et Africains en Senegambie (1841-1936). Pelissier. Orgeval. 1989.
- Pollock, Nancy. "Food Classification in three Pacific Societies: Fiji, Hawaii and Tahiti". Ethnology. V. XXV, No. 2, 1986, 107-118 pp.
- Pomba Guerra, Maria Sofia. "Amendoim e Palmeira do Azeite- Pilares Economicos da Guiné Portuguesa". Boletim Cultural da Guiné Portuguesa. V. VII, No. 25, 1952, 9-84 pp.
- Purseglove, J.W. "The origins and migration of crops in the tropical Africa" en Harlan, Jack R. et al. (eds.). Origins of African Plant Domestication. Mouton Publishers. Paris. 1976. 291-309 pp.
- Rabinow, Paul. Reflections on Fieldwork in Morroco. University of California Press. Berkley. 1977.
- Requier-Desjardins, Denis. L'Alimentation en Afrique: Manger ce qu'on peut Produire. Karthala-Pusaf. Paris. 1989.
- Richards, Audrey Isabel. Hunger and Work in a Savage Tribe. The Free Press. Glencoe. 1948.
- Richards, Paul. Indigenous Agricultural Revolution. Unwin Hyman Inc. London. 1985.
- Rodney, Walter. A History of the Upper Guinea Coast (1545-1800). Monthly Review Press, New York, 1970.
- Rodrigues Pires, Adriano. "A Habitacao dos Manjacos de Pecixe". En Avelino Teixeira da Mota, A Habitacao Indígena na Guiné Portuguesa. Bissau. 1948. 312-322 pp.
- Rogado Quintino, F. Prática e Utilisagem Agrícolas na Guiné. Junta de Investigaçoes do Ultramar. Lisboa. 1971.
- "Os Povos da Guiné". Boletim Cultural da Guiné Portuguesa. V. XXIV, No. 96, Outubro 1969.
- Rouge, Jean Louis. Petit Dictionnaire Etymologique du Criol de Guine-Bissau et Cassamance. INEP. Lisboa. 1988.

- Rui Ribeiro, Carlos. Causas da Queda de Producao de Arroz na Guiné-Bissau (A Situacao no Sector de Tite, Regiao Qunira). INEP. Bissau. 1988.
- A Sociedade Crioula na Guine Portuguesa (1900-1960). Bissau. 1986.
- et al. Production et Commercialisation du Riz en Guinee-Bissau. Une Contribution pour le Dialogue de Politique. Kansas State University-INEP. Bissau. 1990.
- Sahlins, Marshall. Economía de la Edad de Piedra. Akal. Madrid. 1983.
- Santos Reis, C. y F. Coutinho da Costa. "A Alimentacao dos Manjacos". Boletim Cultural da Guiné Portuguesa. V. XVI, No. 63, 1961, 377-504 pp.
- Sasson, Albert. Nourrir Demain les Hommes. Unesco. Paris. 1986.
- Schnell, R. Plantes Alimentaires et Vie Agricole de l'Afrique Noire. Editions Larose. Paris. 1957.
- Savary, Claude. "Les Aspects Culturels de l'Alimentation en Afrique: Nourriture et Culture en Afrique de l'Ouest". Geneve Afrique. V.XXIV, No. 1, 1986, 85-101 pp.
- Shankman, Paul. "Le Roti et le Bouilli: Levi-Strauss' Theory of Cannibalism". American Anthropologist. 71, 1969, 54-69 pp.
- Skjonsberg, Elsa. Change in an African Village: Kefa Speaks. Kumarian Press. Connecticut. 1989.
- Swaminathan, M.S. Plants and Society. Mac Millan Publishers. London. 1989.
- Swedish University of Agricultural Sciences. The Guinea-Bissau: A Study of the Food and Agriculture Sector. Uppsala. 1987.
- Tabutin, Dominique (dir.). Population et Societés en Afrique au Sud du Sahara. L'Harmattan. Paris. 1988.
- Tamsir Niane, Djibril. Le Soudan Occidental au Temps des Grands Empires, XV-XVI Siècles. Présence Africaine. Paris. 1975.
- Teixeira da Mota, Avelino. "Clasificacao e Evolucao da Casa e Povoamento Indigena". En A. Teixeira da Mota y Mario G. Ventim Neves. A Habitacao Indigena na Guiné-Portuguesa. Bissau. 1948.
- Guiné Portuguesa. Tomo I. Agencia Geral do Ultramar. Lisboa. 1954.
- Inquerito Etnográfico. Bissau. 1947.

- Tenreiro, Francisco. A Cerca da Casa e do Povoamento na Guiné.
Ministerio das Colonias-Junta de Investigaciones Coloniais.
Lisboa. 1950.
- Thomas, L.Vincent. "Essai sur la Conduite Negro-Africaine du Repas
(L'Alimentation comme Fait Humain Total)". Bulletin de
l'I.F.A.N. T. XXVII, Serie B, No. 3-4, 1965, 573-635 pp.
- Traoré, Mamadou. "Cuisine et Culture Africaines". Présence
Africaine. No. 101-102, Paris, 1977, 37-56 pp.
- Universidade de Coimbra. Cesteria Tradicional em Africa. Instituto
de Antropologia. Coimbra. 1988.
- Werner, Oswald y G. Mar Schoepfle. Systematic Fieldwork-Volumen I:
Foundations of Ethnography and Interviewing. Sage Publications.
California. 1987.
- Van der Drift, Roy. "O Desenvolvimento da Producao e do Consumo de
Alcool entre os Balanta Brassa da Aldeia de Foia, no Sul da
Guiné-Bissau". Revista de Estudos Guineenses. No. 9, 1990, 95-
116 pp.
- Verdier, Yvonne. "Pour une Ethnologie Culinaire". L'Homme. 9, No. 1,
1969, 49-57 pp.
- Vieira, Ruy Alvaro. "Alguns Aspectos da Alimentacao dos Indigenas
Bijagos da Guiné Portuguesa". Boletim Cultural da Guiné
Portuguesa. Separata do No. 39, do Ano X, 1955, 463-487 pp.
- Zoetizoum, Yarisse. Histoire de la CentreAfrique. Tomo 1 y 2.
L'Harmattan. Paris. 1983.