

L'ÀFRICA VISTA A TRAVÉS DE LA GASTRONOMIA

Menjar-se un 'ministre'

Gustau Nerín descriu a 'L'antropòleg a l'olla' els usos alimentaris de Guinea

|| ERNEST ALÓS
BARCELONA

Els europeus instal·lats a l'Àfrica després del replegament colonial no són només missioners i cooerants. «N'hi ha de molts tipus, des de l'empresari pirata fins a una varietat infinita de personatges estrambòtics que no sobreviurien a Europa», explica Gustau Nerín. I antropòlegs com ell, establert a Bata (Guinea Equatorial) des de fa tres anys, després d'haver-ne estat 15 anant amunt i avall. Nerín acaba de publicar *L'antropòleg a l'olla* (La Campana), una expedició a la cultura de Guinea Equatorial a través del menjar que competeix, tant en coneixement del medi com en sentit de l'humor, amb les obres d'altres cronistes anglosaxons gens innocents com Nigel Barley, Redmond O'Hanlon o fins i tot Marvin Harris.

A l'olla del títol no hi fa xup-xup un europeu amb salacot, sinó que aquest treu el cap per veure què es cou a dins. Una cosa que, en general, els europeus residents a l'Àfrica procuren no fer. I el que s'hi couen són ingredients, costums, rols sexuals -bàsicament, la dona compra i cuina i l'home menja-, ritus i tabús tan allunyats com: a vegades, paral·lels.

Per exemple, Nerín obre el llibre, amb ganes de provocar, amb el que ell considera l'equivalent a les calçotades catalanes, o a les trobades de les societats gastronòmiques basques. Les trobades, per a homes sols, per menjar ministre. És

a dir, una menja especial: el gat, caçat en quadrilla, sacrificat a cops dintre d'un sac i devorat en salsa. Perquè ni el gat, ni els carnívors, ni els rèptils, ni els simis, són tabú. Sí que ho són, en canvi, el marisc o les angules. Però Nerín, personalment, recomana de totes totes la suau carn de cocodril.

Ni el TBO ni les oenagés

Nerín assegura que vol trencar amb la imatge «de l'Àfrica del TBO», però també de la de les oenagés. Segons la seva opinió, «hi ha paternalisme tant en la visió que tenen una misèria absoluta com en la que diu 'mira que bons que són els negres i que bé que s'ho passen'. Els africans tenen problemes i intenten gestionar-los tan bé com poden amb els seus recursos, i passar-s'ho el millor possible, com fa qualsevol societat».

Encara que, per descomptat, i malgrat la tan mal repartida riquesa petrolífera, «hi ha sectors de la població que passen gana, o més ben dit, amb problemes de malnutrició». Les conseqüències de la colònia encara es mantenen vives: va desaparèixer l'alimentació tradicional i es va optar pel monocultiu del cacau i el cafè; el boom petrolífer ha desertitzat el camp, i la majoria dels aliments s'importen. En general, amb una qualitat nutritiva demolidora. Com la dels congelats de gran consum, en gran part sobrants dels escorxadors espanyols: coll i ala de gall dindi, cul de porc... I, per des-



►► Al carrer ► Nens que vénen menjar a Bata.



►► L'autor ► Gustau Nerín.

EL PARAL·LELISME

Els banquetes de carn de gat són l'equivalent a una calçotada masculina

comptat, la conservació de la cadena del fred és una pura utopia. Una de la sorpreses de la dieta tradicional guineana és l'omnipresència, en totes les receptes, dels dauets de caldo produïts per Gallina Blanca amb la marca Jumbo.

Menjar al senegalès

Els tentacles xinesos que s'estenen sobre l'Àfrica, a la recerca de matèries primeres i nous mercats, han arribat també a Guinea. Des de funcionaris d'empreses públiques fins a petits emprenedors. Però no ho fan en forma de restaurants xinesos -aquesta funció la cobreixen en aquest país, explica, els molt deficients i econòmics restaurants senegalesos- sinó en forma de *tot a cent*. «Han tingut la intuïció de veure que, a més dels supermercats d'espanyols i libanesos dirigits a l'elit guineana, també hi ha negoci oferint als pobres productes de baixíssima

qualitat». La por, no obstant, ve més del pànic de ser víctima d'un embruix a través del menjar que no pas de la possibilitat de patir la insalubritat dels aliments.

«La creença en la màgia està molt viva», diu Nerín. Per si de cas, els homes es resisteixen a menjar a casa de les seves (diverses) amants. Així doncs, si veuen que a Malabo o Bata els obren l'ampolla en presència seva, no és per garantir-los que no els donen gat per llebre, sinó perquè se sentin segurs que no li colaran un embruix en una Castel o una 33, les cerveses locals. O en alguna de les moltes imitacions de begudes europees elaborades per al compulsivament assedegat mercat local. El vermut Manetti. El whisky Black&Stark, dos amb gats en lloc dels gossos de l'etiqueta del Black&White. I, encara que sembli increïble, l'Anís del Gnom. Sí, amb un nan en lloc del simi. ■