

R. D. de Congo

Viaje al país Legu

Legu está situada a unos 500 kilómetros al norte de Kisangani y a unos 100 kilómetros al sur de Isiro. Legu se llama en lengua kibudu al árbol con cuya corteza fabricaban antiguamente los vestidos. El tam-tan marca el ritmo y acompasa la vida de estos habitantes del Alto Congo.

POR JOSÉ MARÍA LLOPART

Legar a Legu es bastante complicado. Primero debemos ir a Kinshasa, luego en avión hasta Kisangani o, por barco, remontando el río Congo. Una vez en Kisangani empiezan los problemas. Si enlazamos con otro avión para Isiro no sabemos cuándo lo podremos coger. La falta de combustible o de aviones son las causas de

que puedas quedar atrapado unos días o semanas. En uno de mis viajes estuve quince días esperando y al final tuve que regresar a Kinshasa sin poder llegar a Isiro.

Una vez en Isiro, en unas tres horas se puede llegar a Legu por una pista con algunos tramos en buen estado, los más próximos a Isiro; el resto es una sucesión de baches. Otra alternativa es recorrer la distancia que separa Kisangani de Legu en coche, pero sabríamos cuándo salimos pero no cuándo llegaríamos. En época de lluvias hay baches en los que se esconde un camión, y, si algún vehículo está atascado, te puedes pasar algunos días esperando que lo saquen, para más adelante volver a encontrarte con otro y volver a esperar... Y así, poco a poco (*pole, pole*), te vas dando cuenta que en África el tiempo no importa.

La tribu que habita esta tierra es wawudu, perteneciente al tronco bantú. En Legu no existen poblados, tal como estamos acostumbrados a ver en películas o documentales. Aunque veamos agrupaciones de unas siete, ocho o más chozas, se trata de una familia. Existe la poligamia y en cada choza vive una mujer con sus hijos pequeños. Otra choza es la *baraza*, donde se recibe a las visitas y donde se reúnen. Equivale al salón de nuestras casas.

De una familia a otra puede haber una distancia de 500 metros. Cada familia dispone de su propio huerto y algún que otro animal. Esto les permite ser autosuficientes. Hay un pequeño tamtan, que es su "teléfono", y varios instrumentos para animar sus cantos y bailes.

Una noche estaba tumbado en mi cama, en plena oscuridad, y me llegaron sonidos de la selva. De repente, percibí el sonido de un tamtan que acompañaba los cantos de dolor en un *killio* (velatorio). No muy lejos de mi choza había una celebración y otro tamtan ponía ritmo a sus bailes.

Dependiendo de la dirección del viento, oía los dos tamtanes por separado, o a la vez, o, como si se tratara de dos emisoras de radio que se estuvieran interfiriendo, un tamtan se sobreponía al otro. Durante toda la noche, los tamtanes, mezclando sus cantos de dolor y alegría, me hicieron sentir como una parte de África.

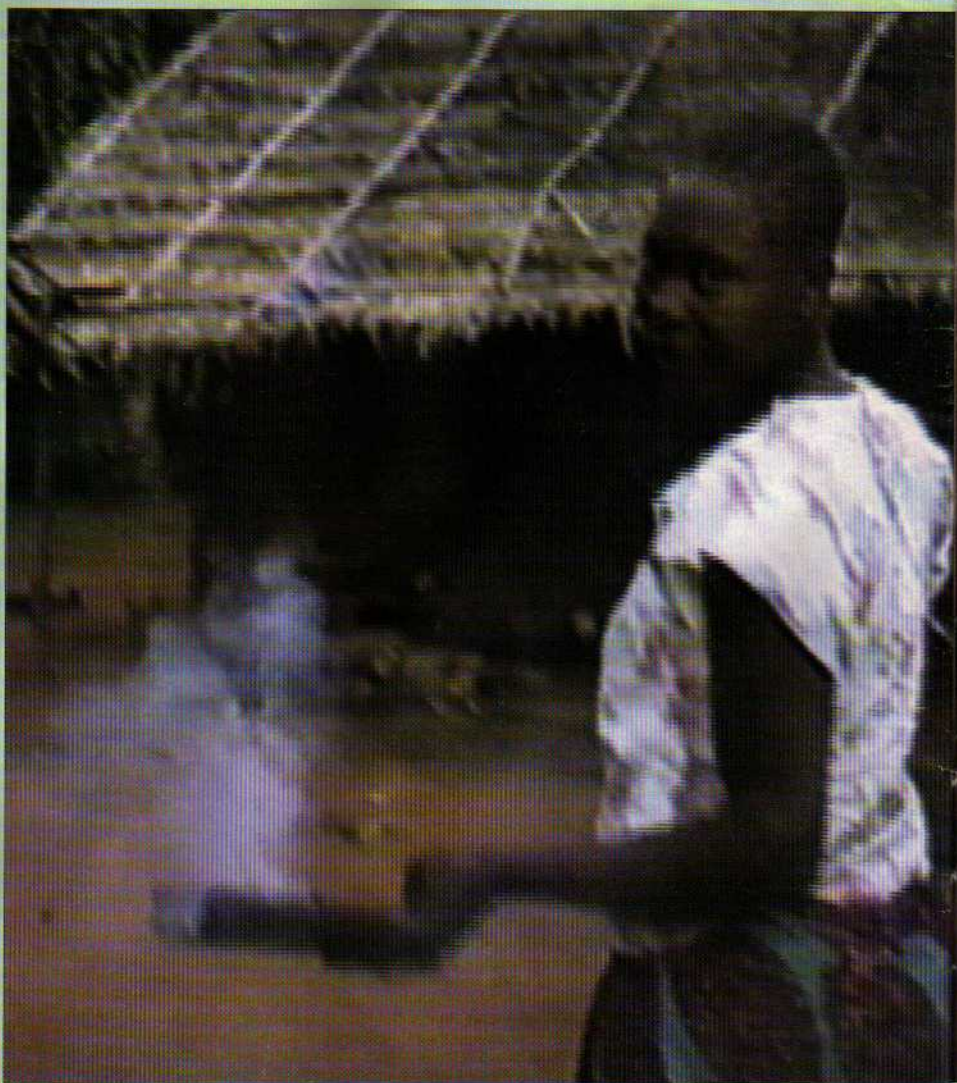
Cuando muere una persona, su

Viaje al país de los legu



Música al anochecer

Nada más ponerse el sol empiezan a sonar los tamtanes. El tamtan en esta selva del Alto Congo es un medio de comunicación con el que se transmiten mensajes entre poblados: para advertir de un peligro, de un nacimiento, de una muerte, convocar una reunión o invitarse a una celebración. En el silencio de la noche los golpes de tamtan transmiten toda la magia del misterio de África.



El fuego, bien social

Una mujer lleva con cuidado el fuego a una cabaña vecina. En cada *mugini* o agrupación de chozas hay siempre un fuego encendido que se va repartiendo de casa en casa. Negarse el fuego es una de las mayores ofensas.



Alimentación muy natural

Con la hoja de mandioca se elabora el *sombe* o *mpundu*, plato nacional congoleño. La sal se obtiene filtrando las cenizas de hojas de papiro con agua. De la palmera se extrae una rica variedad de recursos culinarios: desde el aceite hasta el vino.



En el mercado

Las mujeres, entre otras actividades, son las grandes reinas del mercado. En Obongoni el día de mercado se convierte en una actividad febril. Se venden huevos, plátanos, piñas, pescado... Con la venta de estos productos las mujeres compran telas, sal y otros bienes.

cuerpo es velado durante dos o tres días y sus noches. Los cantos y gritos de dolor se suceden a un ritmo frenético, con cada pariente que llega a la choza del difunto, alcanzando gran dramatismo durante la noche.

La madre palmera

La gente cocina en la calle y la vida transcurre al aire libre. Básicamente la comida consiste en la mandioca, tubérculo parecido al boniato, que se come como puré, y la hoja de la misma planta con la que elaboran el plato nacional congoleño, el *sombe* o *mpundu*. Previamente, lo habrán machacado con fuerza en el *kinu*, especie de mortero gigante. Para nosotros, añadir aceite o sal es algo muy sencillo y económico, pero para ellos es todo un lujo que no siempre está a su alcance. La

sal la obtienen quemando hojas de papiro. Una vez obtenida la ceniza, la filtran con agua y posteriormente la evaporan. El resto que queda es la sal, pero con mucho contenido de cloruro potásico. La emplean para recuperarse de diarreas, pero su uso continuado les produce retención de líquidos, y esto no es bueno.

El aceite es el de palma. El hombre es quien sube a la palmera, con mucha precaución porque entre las ramas puede estar la serpiente (*ñoka*). Cortará un racimo que será machacado en el *kinu*. Luego se escurre mezclado con arcilla con las manos y, gota a gota, se logra el preciado condimento.

Con la savia de la palmera se elabora el vino de palma. Es bastante dulce y sólo tiene tres grados. El tronco en estado de putrefacción produce un manjar muy exquisito y apreciado en

estas latitudes, los *waposes*, unos gusanos que se comen fritos o ahumados. En el distrito africano de Le Matongue, en Bruselas, se pueden comprar ahumados a unos 70 euros el kilo.

En la dieta no interviene demasiado la carne, si bien todos tienen alguna cabra o gallina. Por lo general, sólo comen los huevos. Los animales suelen ser para pagar favores, regalar o vender. Muy cerca de Legu pasa el río Nepoko, de donde obtienen el pescado. De vez en cuando salen a cazar, y si consiguen abatir algún mono, supone todo un festín.

Fuego, tamtan y mosquitos

En cada *mugini* (agrupación de chozas) siempre hay un fuego encendido que con una tea se reparte de casa en casa. Negarse el fuego es una de las mayores ofensas.

El tamtan sigue siendo un medio de comunicación con el que transmiten mensajes entre poblados: para advertir de algún peligro, de un nacimiento, de una muerte, convocar una reunión, invitarse a una celebración, etc.

Estas llamadas o golpes de tamtan no es una transmisión en morse, en la que se pueden interpretar toda clase de palabras y números. Se trata de toques ya preestablecidos, al igual que ocurre con las campanas de nuestras iglesias.

Aunque Legu se encuentra en plena selva, hay pocos animales salvajes, como leones, panteras, elefantes, etc. En esta región, al igual que en el resto de África, es muy difícil ver alguno de estos animales en libertad. Todos están en reservas o parques naturales. Pero sí existen unos animales muy pequeños, casi invisibles, que siguen siendo muy peligrosos y provocan la principal causa de mortalidad. Se trata de los mosquitos en general y del anofeles en particular que transmite la malaria.

También por esta zona habita una de las serpientes más venenosas de África: la "mamba negra" o "viuda de África". Un misionero Padre Blanco me dio una piedra negra y me dijo que si me mordía una serpiente me hiciera un torniquete y presionara la piedra con fuerza sobre la herida, para absorber el veneno. Afortunadamente, no me hizo falta. Es muy raro encontrarse con una serpiente, y mucho más que te ataque, salvo que tengas la mala suerte de pi-



Los pigmeos de Imbau

A unos 70 kilómetros de Legu viven los pigmeos de Imbau. Para llegar hasta ellos hay que ir hasta Bafwabaka. En esta localidad se encuentra una colina de unos 30 metros de altura, pero suficiente para poder ver las puestas de Sol. En la selva no se ven porque los árboles lo impiden.

En este poblado se cruza el río Nepoko con un viejo bac (plataforma flotante), resto de la Segunda Guerra Mundial. Todavía presta un servicio fiable para pasar el río. Una vez en la otra orilla, a pocos kilómetros se encuentra el poblado de Imbau. Todas las casas están agrupadas alrededor de una gran plaza.

Los pigmeos viven de la caza y son nómadas, aunque cada vez adoptan una vida más sedentaria. Este poblado es exclusivamente de pigmeos, cosa extraña pues habitualmente, cuando no están de caza en la selva, viven en simbiosis como adosados a poblados de bantúes.

sarla. Hay que desconfiar de los relatos en los que aparecen serpientes por doquier.

Un día de mercado

En esta región de la selva congoleña el espacio de tiempo entre el momento de nacer y la muerte es muy corto. Se casan muy jóvenes. Con 18 años ya tienen 3 o 4 hijos, a los treinta y pocos ya son abuelos y el que llega a 50 años ya es considerado un anciano. Para compensar tanta rapidez, la vida transcurre muy lentamente.

Hay muy pocos signos de actividad. Todos parecen estar muy ocupados en no hacer nada. Cuando algo se mueve siempre es la mujer la que está en danza, ya sea acarreado agua o pesados fardos de leña sobre su cabeza, trabajando el huerto, preparando la comida... Y todo ello, con el más pequeño siempre a la espalda.

Hay un día muy especial cada semana: cuando hay mercado en Obongoni. Ese día hombres y mujeres se levantan antes del amanecer y se ponen sus mejores galas. Ellas —siempre ellas— cargan sobre sus cabezas unos cuencos con unos litros de aceite o vino de palma, unas docenas de huevos de sus gallinas o unas piñas de plátanos de sus huertos. Siempre con el más pequeño a sus espaldas, se ponen en camino y caminan durante más de tres horas bajo un sol abrasador. Con la venta de sus productos consiguen unas monedas, con las que compran telas, sal o utensilios de cocina.

El mercado no sólo es un sitio donde se compra y se vende. También es un lugar para hacer vida social y encontrar novio o novia. Por eso, se ponen sus mejores *kikwembe* (vestidos). El mercado de Obongoni cuenta con un bar (un cobertizo de palos y techo de hojas), donde se sirve cerveza. Una radio sobre un pedestal formado con cajas de cerveza se alza majestuosa y emite. Al acabar el mercado, la gente recoge sus cosas y vuelve a sus casas. Si no ha sido un buen día, volverán con sus mercancías a cuestras y caminarán durante otras tres horas, pero bajo un sol ya debilitado. Ellos dicen que no importa, que ha valido la pena. Han visto un nuevo amanecer y caras nuevas, han charlado con sus amigos e intercambiado noticias.

MISCELÁNEA

El arte y el cine africano toman Madrid

Dos acontecimientos culturales inundarán Madrid de propuestas culturales en torno a África durante los meses de enero, febrero, marzo y abril. El primero de ellos es el *Ciclo de cine africano* organizado por el Instituto Francés de Madrid. El segundo, un gran programa multicultural que, bajo el título genérico de *Cerca de África* se celebrará en el Círculo de Bellas Artes de Madrid.

El ciclo del Instituto Francés con el lema *Al sur del desierto: los cines de África y el mundo de hoy* comenzará el 20 de enero con la proyección de la película *Voyage a Ouaga*, del director congoleño Camille Mouyéké. La proyección de esta película se complementará con la presencia del realizador.

A lo largo de un mes, hasta finales de febrero, en la sección "Directores africanos contemporáneos", podremos contemplar algunos de los títulos más representativos del cine africano contemporáneo. Todos los largometrajes programados están realizados entre 1996 y 2002. A continuación, del 3 al 10 de marzo, se proyecta-



rán cinco filmes etnográficos del director Jean Rouch. El conjunto del ciclo se cerrará con una tercera sección, dedicada al arte africano, que incluirá una conferencia de Stéphane Martin, presidente del Musée des Arts Premiers de París, y tres documentales

sobre el tema.

Más ambicioso todavía es el programa *Cerca de África*, que se desarrollará en el Círculo de Bellas Artes de Madrid durante los meses de febrero, marzo y abril. Durante estos tres meses será posible asistir a coloquios sobre temas como diversidad cultural, compromiso de los intelectuales africanos, situación de la mujer africana, desarrollo y relaciones entre África y España; un exhaustivo seminario sobre arte y literatura africanas; un completo programa de espectáculos de música y danza y una amplia muestra de cine africano documental y de ficción. Entre las actuaciones musicales previstas destaca la del saxofonista camerunés Manu Dibango (en la fotografía).

Más información: Instituto Francés de Madrid. Tel.: 91 700 48 00. Círculo de Bellas Artes de Madrid: 91 360 54 00.

MÚSICA PARA ESCUCHAR

GEOFFREY ORYEMA. "THE AFRICAN ODYSSEUS"

Ref.: WRASS 065. Distribuye: Harmonia Mundi (Barcelona). Telf.: 93 373 10 58.

La música del ugandés Geoffrey Oryema está muy marcada por su vida. La vida de un niño que en Kampala, en los años setenta, oía a su padre tocar la *nanga*, el arpa de siete cuerdas tradicional ugandesa, al mismo tiempo que escuchaba el *pop-rock* occidental. Eso se refleja en su música, recogida en este álbum recopilatorio. Es una

música que suena indiscutiblemente occidental. Es africano el sentido del ritmo, algunas armonías vocales, el empleo ocasional de algún instrumento tradicional y los temas. La vida de Oryema es también la de un niño que perdió tempranamente a su padre,

ministro de Idi Amin mandado ejecutar por el tirano. Geoffrey Oryema vive desde entonces en el exilio.

La melancolía del expatriado es una constante en sus canciones, que hablan de sus recuerdos de Kampala, de la figura de su padre o de la de su hermano.



WAFIR. "NILO AZUL"

Ref.: INN 1115-2. Produce y distribuye: Nube Negra (Madrid). Telf.: 91 365 82 34.

Wafir es un sudanés que lleva muchos años afinado en España. En sus canciones aparecen otros músicos africanos afinados en España: los saharuis Nayim Alal y Mariem Hassan, el sierraleonés Seydú o el senegalés Pap Ndiaye. Wafir, cuya "especialidad" es el

laúd árabe, aunque toca una lista casi interminable de instrumentos antiguos y modernos, integra en este trabajo, sobre la base de la música árabe sudanesa, otras muchas y variadas influencias. Por ejemplo, en el

tema que da título al trabajo, las aguas del Nilo desembocan en las verdes bahías irlandesas, mientras que en *Cabazurna*, llegan hasta el Mar Negro búlgaro. En *Kurdunan*, su laúd árabe se mezcla con el saxo del jazz.

