



CAURI

20

CALIXTHE BEYALA
COME CUCINARSI IL MARITO
ALL'AFRICANA



TRADUZIONE DAL FRANCESE (CAMERUN)
DI GAIA AMADUCCI E CONCETTA SORACE





Titolo originale: *Comment cuisiner son mari à l'africaine*

© 2000 ALBIN MICHEL

© EPOCHÉ SRL

Prima edizione in «Togu-na» maggio 2004

Seconda edizione in «Togu-na» aprile 2005

Terza edizione in «Cauri» aprile 2008

V.LE DEI MILLE 20 – 20129 MILANO

www.epochs-edizioni.it

ISBN 978-88-88983-37-0





C'era una volta un uomo che viveva tra le montagne, nella società degli animali. Le vacche gli davano il latte, le pecore gli tenevano compagnia, gli uccelli gli facevano vento con le loro ali colorate, i gatti lo accarezzavano e i conigli lo riscaldavano quando le notti erano fredde. Era così felice tra quelle montagne da non sopportare neppure la vista di un essere umano. Un giorno, al sorgere del sole, trovò una donna accoccolata sotto la sua veranda. Stava osservando i rosai piantati nel cortile. I rosai erano in fiore e i fiori erano neri.

«Sei tu Biloa?» gli chiese.

«Non ho nome per la razza degli uomini» rispose lui.

«Eppure, mi hanno detto che attraversando il fiume e scalando questa montagna sarei arrivata a casa di Biloa».

L'uomo spostò lo sguardo e contemplò la donna. I suoi occhi erano neri come la notte. I denti davanti erano spaziati e la bocca rossa disegnava una farfalla.

«Non ho bisogno di nessuno con cui condividere il futuro. Non sono io».

«Ci avrei scommesso» replicò la donna.

Poi, gli raccontò la sua storia.

Fin da quando era molto piccola, un uomo la raggiungeva sul giaciglio. Si chiamava Biloa. La cavalcava e le diceva che la sua donna era lei e nessun'altra. Le aveva mostrato





una voglia sulla natica sinistra. «Così mi potrai riconoscere» le aveva detto.

«Non sono io».

Ma all'epoca, continuò la donna, era occupata a crescere i suoi fratellini, a mungere le vacche e a nutrire i maiali. Gli aveva detto di chiamarsi Andela.

«Non sono io».

Sapeva dove ritrovarlo perché la sua casa le era apparsa in sogno. Amava quell'uomo. Non avrebbe mai potuto vivere senza di lui, era certa di appartenergli per l'eternità.

«Non sono io».

Sapeva che Biloa amava il pesce e la lepre affumicati, ma anche il *dolé*,¹ che del resto aveva portato con sé nel caso l'avesse incontrato.

A quel punto, rimasero a lungo in silenzio. Poi, facendo scivolare lentamente la mano, Andela sollevò il coperchio del suo panierino. L'odore del *dolé* con carne e gamberetti si diffuse nell'aria, penetrò nelle narici di Biloa offuscandogli la mente, alterandogli i sensi e turbandogli il corpo.

«Forse sono io» disse.

Si chinò, sollevò la donna, la portò in camera sua e chiuse la porta dietro di sé.

Fu così che Biloa entrò a far parte dell'umanità ordinata degli uomini, con le sue leggi, giustizie, iniquità, gioie e paure.

1. Verdura in foglia originaria dell'Africa, simile allo spinacio ma dal gusto più amaro. La verdura dà il nome all'omonimo piatto nazionale del Camerun, tradizionalmente servito in occasione di eventi speciali (matrimoni, battesimi ecc.) e preparato con *dolé*, arachidi, spezie, cipolla, carne e pesce di vario genere (generalmente manzo o pollo, merluzzo o gamberetti) [N.d.T.].





DOLÉ CON CARNE E GAMBERETTI

Ingredienti (per 8-10 persone)

1 kg di dolé già lavato, 1 kg di sottospalla o di scaramella di vitello, 250 g di gamberetti freschi, 2 cipolle medie, 3 o 4 spicchi d'aglio, 3 pomodori medi ben maturi, 500-600 g di arachidi sgusciate, non tostate (se le trovate), 1/4 di litro d'olio di palma, sale, pepe.



Preparazione

Il giorno precedente, mettere le arachidi a bagno in acqua fredda.

L'indomani, sbucciare le arachidi e frullarle.

Tagliare la carne a piccoli pezzi e lavarli. Sgusciare e lavare i gamberetti.

Tritare finemente la cipolla e l'aglio.

Scottare i pomodori in acqua bollente, togliere la buccia e schiacciarli eliminando i semi.

In una casseruola, far rosolare con metà dell'olio di palma metà delle cipolle e l'aglio tritati, salare e pepare. Aggiungere in due riprese un po' d'acqua per facilitare la cottura delle cipolle. Quando tutta l'acqua è evaporata, e il fondo di cottura è perfettamente trasparente, aggiungere la carne.





Far dorare bene. Aggiungere i pomodori. Far cuocere 5 minuti a fuoco lento.

Aggiungere il *dolé*. Mescolare con un cucchiaio di legno. Aggiungere 3 bicchieri d'acqua.

Lasciar cuocere 45 minuti aggiungendo un po' d'acqua, se necessario: il composto non deve mai essere asciutto, ma nemmeno dev'esserci acqua sul fondo.

In una ciotola, stemperare leggermente le arachidi schiacciate, quindi versarle sul *dolé*. Mescolare bene. Far cuocere 30 minuti mescolando di tanto in tanto per evitare che il *dolé* s'incolli sul fondo della pentola.

In una padella, far rosolare, con gli stessi accorgimenti di prima, il resto delle cipolle con il rimanente olio di palma. Versarle sul *dolé*. Mescolare vigorosamente e far cuocere 8 minuti a fuoco lento. Aumentare la fiamma e dopo 2 minuti aggiungere i gamberetti, che devono cuocere per 3-4 minuti a fuoco vivo.

Servire il *dolé* caldo, accompagnato da bastoncini di manioca.





CAPITOLO I

La mia storia si svolge in un'epoca in cui gli esseri umani non si concedono più il tempo di procreare a sufficienza. Dissipazione, eccitazione e follia imperversano, mentre mangiar bene è sinonimo di degradazione perché causa una sovrabbondanza di carni impura agli sguardi.

Io, che vi sto raccontando questa parte della mia vita, ho lasciato il paese natale per imparare a conoscere il mondo, perché c'è un tempo per perdersi e un tempo per ritrovarsi, un tempo per partire e un tempo per tornare alle proprie origini.

Sono nera, il sole potrebbe confermarvelo, ma l'esilio ha stravolto i miei segni distintivi. Sono entrata nella dissipazione come si penetra nella nebbia, a poco a poco, a occhi sbarrati. Guardo il cielo e imito le bianche perché, ne sono convinta, il loro destino è d'oro; perché, ne sono convinta, hanno una maggior consapevolezza del bene e del male, di ciò che è degno di rispetto e di ciò che è degno di punizione, di ciò che è giusto e di ciò che è ingiusto; perché, ne sono convinta, le bianche sanno fino a che punto spingersi e quando fermarsi.





Non so quando sono diventata bianca, ma so che mi stiro i capelli con dello Skin Succès forte.

Non so quando sono diventata bianca, ma so che esfolio la pelle a suon di Venere di Milo e, secondo la stessa logica, torturo il corpo fino a renderlo minimalista: non ho seno e il mio sedere è piatto come la terra perché, come da stereotipo, piacere agli uomini bianchi è cosa buona e giusta. Tavola da surf uguale bella donna. Volteggio nel susseguirsi dei giorni freddi e i pantaloni fanno a gara per ammirarmi. Quando cammino, i miei fianchi sbattono a colpi secchi partendo da sinistra quando li si aspetta a destra, provocando così sudate di esotismo tra gli amanti di sole e i golosi di sabbia fine. Assaporo quel successo pulendo i cessi pubblici: li conosco uno per uno e potrei descrivervi ogni tipo d'uomo che li frequenta.

Innanzitutto, ci sono i vecchi dongiovanni. Vi dicono che v'insegneranno come si dorme accanto a un uomo; vi dicono che v'insegneranno a saperci fare, ma da loro non potrete carvarci nulla perché, prima della fine della lezione, si stenderanno sopra di voi per sfuggire alle rovine del tempo.

Ci sono i grassoni, che emanano un tale fetore di escrementi e di urina da provocare l'oblio dei loro corpi mostruosi. V'insegneranno la generosità silenziosa e vi proporranno di intravedere i contorni della loro virilità adiposa e unticcia.

Ci sono le donne, dalle gambe grosse o esili, ricche o povere e che sembrano reggere tra i denti il cordone ombelicale dell'universo. Loro non vi diranno nulla, come se, per vie misteriose, condivideste lo stesso destino. Ed è molto meglio così.

Non so quando sono diventata bianca, perché lo si è dal momento in cui si vive fianco a fianco, da quando i giorni si accumulano e diventano talmente numerosi da mescolarsi gli





uni con gli altri fino a confondersi. Un giorno fa bello, un giorno fa brutto e noi siamo, donne bianche, donne nere, a tratti inverno, a tratti estate. Teniamo gli occhi fissi al suolo a caccia di cacche di cane sui marciapiedi. Se qualche volta avessi alzato gli occhi al momento giusto, forse mi sarei accorta che nelle nuvole c'è del giallo e del nero nel sole. Le cose passano, molte devono ancora accadere e a noi deve interessare soltanto il futuro.

E proprio in nome del futuro ci spompiano nelle palestre, facciamo evaporare la nostra bellezza nei bollori delle saune; trituriamo tonnellate di grasso perché con le nostre ossa attiriamo gli uomini come fossero cani. Ansimano e ridacchiano a zampe all'aria; quando uno di loro riesce ad acchiappare una di noi particolarmente ossuta, la esibisce durante le occasioni mondane.

«Ti ho già presentato la mia nuova amica? Una vera modella!» sussurra, eccitato e soddisfatto.

Conosco quei momenti di esaltazione in cui i fiori di lillà hanno il color dell'indaco e le setole dei facoceri sono morbide come il vello di un coniglio. Ma dopo un po', quando i miei amanti infrangono sul parabrezza delle loro auto le speranze che custodivo – perché l'amore è come il tempo: viene e va –, il volto mi si deforma e le labbra sputano un fiotto d'odio: «Stronzo!». Tremo di rabbia. Non è più un uomo che amo, ma un diavolo munito di corna, coda, zoccoli e artigli da leopardo.

Sbatto la portiera: «Crepa, coglione!». Poi, mentre la mia voce diventa lamentosa come quella di una volpe presa in trappola, mi lascio invadere dalla disperazione. Mi lecco le ferite per un po', ma dimentico presto il mio dispiacere perché al-





trove si ripetono altri momenti identici a quello. Un giorno una cosa c'è, l'indomani non c'è più.

Mia madre, pace all'anima sua, mi avrebbe chiesto: «L'hai soddisfatto sul piano sessuale?». Si sarebbe guardata le mani e mi avrebbe chiesto: «Ti sei occupata bene della casa?». I suoi occhi avrebbero visto ciò che l'oscurità nascondeva e avrebbe chiesto ancora: «Gli hai preparato qualche buon manicaretto?». Alla fine, mi avrebbe stretta fra le braccia per far entrare nel mio cuore ciò che le parole non potevano spiegare: «Un bel piatto di *gombo*¹ alla paprika ti schiarirà le idee, figlia mia!». Era proprio così, ma io non lo sapevo.



1. Noto anche come *ocra* o *ngombo*, il *gombo* è un ortaggio tropicale appartenente alla famiglia delle malvacee. È verde e ha la forma di un grosso baccello a sezione esagonale, ha una buccia sottile e commestibile, liscia o leggermente ruvida a seconda delle varietà [N.d.T.].





GOMBO ALLA PAPRIKA

Ingredienti (per 6 persone)

1 kg di gombo, 1 cucchiaio da tavola di paprika piccante, 1 scatoletta di pomodori pelati (250-280 g), 1 bella cipolla, 2 spicchi d'aglio, 3 o 4 cucchiaini da tavola d'olio di palma, sale, pepe, basilico secco o tritato (facoltativo).



Preparazione

Accendere il forno.

Eliminare i gambi e le punte dei *gombo*.

Tritare finemente la cipolla e l'aglio.

In una pentola, far rosolare la cipolla e l'aglio nell'olio di palma.

Aggiungere la scatoletta di pomodori pelati rimestando in modo da schiacciarli. Far cuocere 5 minuti a fuoco lento.

Aggiungere la paprika, il sale e il pepe. Mescolare. Aggiungere un bicchiere d'acqua. Far cuocere 5 minuti a fuoco lento.

Mettere metà della salsa in un piatto da forno. Disporvi i *gombo*. Ricoprire con la salsa restante e spolverare a piacere di basilico.





Far cuocere in forno per 30 minuti aggiungendo un po'
d'acqua per mantenere il livello della salsa, se necessario.
Servire caldo.





CAPITOLO II

Non so quando sono diventata bianca: quello che so è che le cognizioni di un tempo mi hanno abbandonata. Persino i miei pensieri sono diventati imprevedibili. S'incurvano o si gonfiano a seconda dei dettami degli stereotipi di bellezza, stereotipi contrari alla mia percezione. Le luci del giorno e della notte creano ombre su quel buon senso che i miei genitori mi hanno così faticosamente inculcato. Non so più come aiutare una capra a partorire o in quale direzione seppellire i morti per farli resuscitare dalle tenebre. I miei riferimenti sono in un tale caos che i miei occhi s'ingannano nel guardare il mondo. Talvolta in me c'è gioia quando dovrebbe esserci tristezza, orgoglio invece di umiltà e meschineria quando, a esser giusti, dovrebbe esserci generosità.

Mi ricordo un giorno d'estate. La calura domina ogni cosa. Sulla città aleggia un tumulto di odori. Le persone si riversano sui marciapiedi. Vanno e vengono. Si urtano a ondate violente. Le bocche della metropolitana scaricano umanoidi che si disperdono, come pilotati da un fischiotto. Le porte dei negozi si aprono e si chiudono. L'aria è squarciata dal rombo delle auto. Mi struggo davanti alle vetrine dai colori

