



Purorelato 2024

El jurado de esta edición de Purorelato, el concurso de microrrelatos de Casa África, ha decidido premiar las siguientes obras:

Primer premio

Les mots et les odeurs

De Ebrahim Salimikouchi (Irán)

Le jour où son père est mort, Mamedou n'était pas là. Il est arrivé le lendemain. Cela faisait sept ans qu'il avait émigré en France et qu'il y était devenu professeur et écrivain. Son père n'a jamais voulu quitter le quartier des « Kolous », les noirs de Tanzanie installés depuis Dieu sait quand dans notre ville. Mamedou a prononcé un petit discours lors des funérailles. Il a commencé par quelque chose de bizarre : « Aujourd'hui, la littérature du monde a perdu l'un de ses partisans les plus fidèles. » Nous, ses anciens copains de l'école, avons pensé qu'il était soûl. Les gens fixaient confusément ses grandes lèvres pour voir ce qu'il voulait dire ensuite. Personne n'arrivait à imaginer le rapport qui pouvait exister entre le vieux porteur du marché aux fruits et ces choses compliquées. Il a poursuivi après une longue pause : « Chaque semaine, lorsque mon père touchait son salaire, il se rendait à la seule librairie de la ville et disait au vendeur : 'je voudrais un autre livre pour mon fils de dix ans.' Il le mettait dans son sac en coton. À côté des tomates, des menthes, des pêches, des grenades, des concombres, etc. J'ai lu Tom Sawyer au parfum de menthe, Le Vieil homme et la mer au parfum de pommes et La ferme des animaux au parfum d'oranges. » Sa voix tremblait visiblement : « C'est à cet homme que je dois tout ce que j'ai aujourd'hui, cette vie pleine de mots, de livres... et d'odeurs. »



Traducción. Por Pedro Suárez Martín

Palabras y olores

De Ebrahim Salimikouchi (Irán)

El día de la muerte de su padre, Mamedú no estaba presente. Llegó al día siguiente. Hacía siete años que había emigrado a Francia donde se había hecho todo un profesor y escritor. Su padre no quiso abandonar el barrio de los "kolús", los negros de Tanzania instalados desde sólo Dios sabe cuándo en nuestra ciudad. Mamedú pronunció un pequeño discurso durante las exequias. Comenzó por algo extraño: "Hoy, la literatura del mundo acaba de perder a uno de sus adeptos más fieles." Nosotros, sus antiguos compañeros de clase pensamos que estaba ebrio. Todos tenían puestos los ojos en sus gruesos labios para ver lo que quería seguir diciendo. Nadie conseguía imaginar la relación que podía haber entre el viejo porteador del mercado de la fruta y esas cosas complicadas. Continuó tras una larga pausa: "Cada semana, cuando mi padre cobraba, iba a la única librería de la ciudad y le decía al vendedor: 'Quisiera otro libro para mi hijo de diez años'. Se lo guardaba en su bolsa de algodón, junto con los tomates, las mentas, los melocotones, las granadas, los pepinos, etc. Leí Tom Sawyer con perfume de menta, El viejo y el mar con perfume de manzana, Rebelión en la granja con perfume de naranja." Con voz sensiblemente temblorosa concluyó: "A ese hombre es a quien le debo todo cuanto tengo hoy, esta vida llena de palabras, de libros... y de perfumes."



Segundo premio

Great White Hunter

De Sandra Jackson-Opoku (EEUU)

We have never known plenty but hear tales of a time when harvests were bountiful. When our an-cestors roamed the oceans, full and mighty and worthy of our name. When the waters ran red and we fed royally, like gods. We who were once great white hunters have been reduced to scavengers, hungry here for two hundred years.

And still we linger, patrolling the waters off Gorée Island, snatching our harvests where we may. The scant flesh of fish or an unwary seabird, the occasional fisherman fallen overboard. We swim beneath the empty Door of No Return, longing for the fleshy sacrifices that once dropped like fruit into our jaws. We pray for great wooden ships trailing blood in their wake. Diminished in spirit but not vanquished, we pray for an end to our famine. Picking our teeth with carved drumsticks and polished bones, humming songs of our former glory, we patrol the shore, sentinels of this island. Our fins slice through these waves like miniature slave ship sails.



Traducción. Por Javier Mamely

Gran cazador blanco

De Sandra Jackson-Opoku (EEUU)

No hemos sabido mucho, pero sí oído cuentos de un tiempo en el que las capturas eran generosas. Cuando nuestros ancestros recorrían los océanos, plenos, imponentes y dignos de nuestro nombre. Cuando las aguas fluían rojas y nos alimentábamos exquisitamente, como dioses. Nosotros, que otrora fuimos grandes cazadores blancos, hemos sido reducidos a carroñeros, hambrientos durante más de doscientos años.

Y aún subsistimos, patrullando las aguas en torno a la isla de Gorée, garrapiñando nuestras capturas donde podemos. La escasa carne de un pez o de un ave incauta, el ocasional pescador caído por la borda. Nadamos bajo la vacía Puerta de No Retorno, añorando los sangrientos sacrificios que entonces caían como fruta en nuestras fauces. Imploramos por los grandes barcos de madera dejando un rastro de sangre en su estela. Debilitados de fortaleza, pero no derrotados, imploramos por el fin de nuestra hambruna. Limpiándonos los dientes con baquetas labradas y huesos pulidos, canturreando canciones de nuestra pasada gloria, patrullamos la costa, centinelas de esta isla.



Terceer premio

As beterrabas do Malanje

De Júlio Cesar Machado de Paula (Brasil)

O que é doce pode saber a sangue. Mandiocas são brancas por dentro, mas carecem de açúcar. Beterrabas, ao contrário, já nascem doces, mas dorme dentro delas um vermelho mais espesso que o do nosso sangue. Foi o que o miúdo ouviu do avô quando perguntou por que uma das pernas do velho era feita de mulemba, e não de carne e osso. O avô sabia das coisas, mas falava em uma língua só dele e aquilo não entrava na cabeça do miúdo. Por isso estava ali, à espera que ele voltasse da rua pra lhe explicar tudo. A ponta da mulemba não tardou a batucar na porta da cubata. O miúdo abriu e o avô entrou sorrindo com a panelinha de funge. Havia o bastante para que as bocas se ocupassem mais da comida do que das palavras. Ao final, o miúdo serviu uma caneca de água ao avô e pediu que lhe explicasse. De beterrabas, sabia apenas que eram vermelhas e doces, não que comiam pernas. E o avô lhe explicou. Foi no Malanje, onde uns homens de fora cismaram em plantar beterrabas. A terra não queria, por não sentir naquelas plantas o cheiro das mãos dos mais velhos. Mas os de fora insistiram e o governo mandou o avô e outros para vigiar os campos. A ordem era não mexer em nada, mas a curiosidade de provar aquela doçura fez com que ele atravessasse a cerca para desenterrá-las. Antes disso, pisou em uma delas e provou do seu vermelho. Sabiam a sangue as beterrabas do Malanje.



Traducción. Por Felisa Rodríguez Prado

Las remolachas de Malanje

De Júlio Cesar Machado de Paula (Brasil)

Lo que es dulce puede saber a sangre. Las yucas son blancas por dentro, pero les falta azúcar. Las remolachas, en cambio, ya nacen dulces, pero en su interior duerme un rojo más espeso que el de nuestra sangre. Eso es lo que el niño oyó de su abuelo cuando le preguntó por qué una de las piernas del viejo era de mulemba y no de carne y hueso. El abuelo sabía muchas cosas, pero hablaba en una lengua sólo suya y aquello no entraba en la cabeza del chaval. Por eso se quedó allí, esperando a que él volviera de la calle para explicárselo todo. La punta de la mulemba no tardó en llamar a la puerta del casebre. El niño la abrió y el abuelo entró sonriente con una pequeña cacerola de funge**. Había suficiente para que las bocas estuvieran más ocupadas con la comida que con las palabras. Al final, el niño sirvió a su abuelo una taza de agua y le pidió que se lo explicara. Sólo sabía de las remolachas que eran rojas y dulces, no que comían piernas. Y su abuelo se lo explicó. Fue en Malanje, donde unos hombres de fuera insistían en plantar remolacha. La tierra no quería, porque no olía en aquellas plantas el aroma de las manos de sus mayores. Pero los forasteros se obstinaron y el gobierno envió a su abuelo y a otros a vigilar los campos. La orden era no tocar nada, pero su curiosidad por probar el dulzor le hizo cruzar la valla para desenterrarlas. Antes de hacerlo, pisó una de ellas y probó su color rojo. Sabían a sangre las remolachas de Malanje.*

N.T.:

*Mulemba: (madera de) árbol también conocido como higuera africana, símbolo de tradición.

**Funge: papa de harina, alimento tradicional de Angola, destacado en la culinaria nacional.



Mención especial

Caldo com malagueta

De Anabela Ferreira (Portugal)

Chovia, sem que a chuva mostrasse cansaço. Inundava toda a vida à volta, lavando a alma do mundo, colando-lhe o afeteré à pele dos ossos doídos. Viam-se as riscas do corpo da velha Bejide que tinha nascido na chuva, na chuva cozinhava o caldo de tchebén. Bejide lia a sina nos vapores. Gente vinham de longe consultar o oráculo. Em transe mediúnico pronunciava, ditava conselhos e previsões. Deus falava directo com a velha, ya? No final oferecia o caldo apurado com arroz solto no pilão. Os espíritos eram guiados pelo cheiro dos vapores. Às vezes até mentiam só para poderem participar naquelas festas raras. Lia Bejide- "a cura vinha do caldo, ya?" Os espíritos davam toques, observando a cebola e o tomate dançarem no tacho. Refogando a galinha no dendém, Bejide ouvia-os com o ouvido do peito, ajeitando o gasto afeteré - "tens missão de curar com bianda sabi". Um caldo de sabedoria ancestral. Apurado, remexido com a colher que tantas mulheres pegaram para apurar outros caldos. Mulheres que da pilha de restos, pedaços e escombros espremidos, resistiam, "todos os fragmentos dos vários ingredientes me fizeram, Bejide dizia". Do caldo vinha a sabedoria. Abanando a mão cheirava os vapores. Na mão em concha verteu umas gotas e provou. Apurado. Tempo de cozer uma malagueta para arder os enguiços da alma. Lia a voz dos antepassados "cura e renascimento acontecem quando o caldo da vida é apurado com picante". Bejide deitou-se na terra molhada para não mais acordar.



Traducción. Por Felisa Rodríguez Prado

Caldo con guindilla

De Anabela Ferreira (Portugal)

Llovía, sin que la lluvia mostrase cansancio. Inundaba toda la vida a su alrededor, lavando el alma del mundo, pegándole el afeteré a la piel de los huesos doloridos. Podían verse los pliegues en el cuerpo de la vieja Bejide, que había nacido bajo la lluvia y bajo la lluvia cocinaba el caldo de tchebén. Bejide leía el destino en los vapores. La gente venía de lejos a consultar el oráculo. En trance mediúmnico pronunciaba, dictaba consejos y predicciones. Dios hablaba directamente a la anciana, ¿no? Al final ella ofrecía el primoroso caldo con arroz suelto en el mortero. Los espíritus eran guiados por el olor de los vapores. A veces incluso mentían sólo para participar en aquellas raras fiestas. Bejide leía - «La curación viene del caldo, ¿sí?» Los espíritus daban toques, observando el baile de la cebolla y el tomate en la olla. Salteando el pollo en el aceite de palma, Bejide los oía con el oído del pecho, ajustando el afeteré gastado - «Tienes la misión de curar con bianda sabi». Un caldo de sabiduría ancestral. Esmerado, removido con la cuchara que tantas mujeres han utilizado para perfeccionar otros caldos. Mujeres que, del montón de restos, pedazos y escombros exprimidos, resistían, «todos los fragmentos de los diversos ingredientes me hicieron a mí, decía Bejide». Del caldo surgía la sabiduría. Agitando la mano, aspiraba los vapores. En el hueco de la mano vertió unas gotas y probó. Refinado. Hora de cocer una guindilla para arder los quebrantos del alma. Leía la voz de los antepasados: «Curación y renacimiento ocurren cuando el caldo de la vida se condimenta con picante». Bejide se tumbó en la tierra mojada para no volver a despertar.*

N.T.:

* Caldo de Tchebem (o Chabéu), comida típicamente guineana, con aceite de palma.

** "Comida sabrosa", en lengua guineana, un criollo con base léxica portuguesa.