

Comer, cocinar, sabrosecar



¿Será que por eso en una antigua lengua para decir compañero se dice “cum pañis” ...que quiere decir, “aquel con el que comparto mi pan”? Jorge y Ologwagdi, en Gangandi, Dule Nega, 1990, compartiendo un sabroso manjar.

(Cebaldo) Conté en una antigua crónica de cómo los olores, los sabores de las frutas y de las comidas, marcaron mi infancia, mi memoria de niño. Así fui teniendo “una nariz con memoria”.

Recuerdo la casa de mi abuela Clementina, que siempre olía a frutas. Creo que ella misma cargaba en su cuerpo ese olor. De sus manos salían siempre exquisitas comidas y para ella cocinar era una fiesta. Una fiesta eran sus comidas, sus bebidas de cacao con banano, sus varios estilos de *dule masi*, sus sopas, sus panes hechos de maíz nuevo, siempre compartidos con visitantes y peregrinos que pasaban por donde la abuela Clementina...

(Jorge) Sí, hablar de los alimentos, del cocinar, sin duda nos lleva a las raíces de cada quien. Y es que somos lo que comemos, pero sobre todo lo que comimos allá en la infancia. Y “cómo comimos”, también somos. La patria está en los alimentos de la niñez.

Mucha razón tienen quienes insisten en que la conciencia no se puede sembrar desde afuera. Y esta va naciendo también a través de los alimentos de la infancia. Es entonces realmente esencial aprender desde pequeños de los alimentos y del comer.



"A preparar la sopa colectiva, se acerca la fiesta de la aldea". Arte de Julian Velasquez

Junto con mis seis hermanos tuvimos la gran suerte de que en casa el comer también fuera cada vez una fiesta, como donde la abuela Clementina. Y comíamos de todo, incluyendo alimentos como la quinua que en la Lima de aquellos años casi no se comía en las casas de clase más o menos media para arriba. Junto a productos como la oca, el charqui y la máchica, a la quinua en aquellos tiempos se le podía mirar con cierto desdén aburguesado y capitalino. Pero para nuestra fortuna, teníamos en las alturas andinas parientes que sembraban papas y demás productos que ofrenda el trabajo de los agricultores en los Andes . Y de tanto en tanto, nos enviaban de sus cosechas...

(Cebaldo) La cocina era el lugar por excelencia de mi tío abuelo Fred William, mi primer cuenta-cuentos. El viejo Fred se sentaba en una esquina y contaba historias de la base militar en la antigua Zona del Canal donde había trabajado en la cocina.

El tío Fred era ciego. Se fue quedando ciego y por eso regresó a su aldea marina en Ustupu; ahí empezó a estudiar la historia oral *dule*. Con sus historias de cocinas y comidas "gringas" nos condimentó la infancia con cuentos sabrosos y alegres.

Por eso la cocina era como el lugar mágico, el centro de la casa, donde no solo nacían platos sabrosos y suculentos sino historias y cuentos, como un local de

encuentros y sorpresas. Además, al caer la tarde, era allí que empezaba el ritual de “preparar la noche”. El sahumero, el baño de albahaca, y el baño de humo para los guardianes que cuidarían nuestros sueños y madrugadas: los *Nudsumar*, guardianes contra todo mal.

(Jorge) Fijate hermano que fue ya de mayor que me tocó aprender que en casa hubo algunos tiempos de escases. Cuando por ejemplo había que comer más o menos lo mismo por algunos días; porque cuando lo que había era un saco de ollucos (un tubérculo andino que nos llegaba de parientes de la sierra), pues se comía ollucos y más ollucos... ¿Y sabes qué Cebaldo? si no es porque me lo contaron años después mis hermanas mayores, yo nunca hubiera sabido de escaseces ni de la obligada repetición de lo mismo. Y es que Delia, mi madre, además de madre era maga. Hacía en la cocina verdaderas maravillas. Cada plato un deleite para los sentidos. Y comer, como dije antes, una fiesta, sin espacio para darse cuenta de dificultades.

(Cebaldo) Y la historia de cocinas, cuentos y cocineros de mi tío Fred, me lleva a las historias y hasta verdaderas leyendas de los kunas cocineros, quienes han ganado fama de grandes maestros en el arte del buen cocinar, en Panamá y más allá.

Dicen que en muchos de los mejores restaurantes de la ciudad es normal encontrar un kuna, un dule, inventando o creando algún plato especial. Y me acuerdo de un amigo de Usdup, Mani, que es un “chef” famoso, pero que en su vida anterior quería ser medico dule. En su primera vida, en su dupu (isla en kuna), siempre soñó descubrir los secretos de las flores silvestres, de las plantas medicinales; aprender a cuidar un jardín terapéutico, a cómo decir la palabra exacta con la entonación adecuada para “despertar” a esos elementos botánicos que después ayudaran a aliviar el dolor, o a sosegar el alma.

Mani quería ser medico, medico tradicional y durante varios años acompañó a su maestro. Aprendió los poemas y los cantos sagrados, y pacientemente se fue preparando para su futuro servicio.

Pero tuvo que salir de su isla, despedirse de su bosque, de su jardín de flores medicinales para ir a la ciudad. Hizo de todo: limpió calles, casas, fue mensajero, hasta que un día un amigo le invitó a trabajar en una cocina, a limpiar. Y allí comenzó el aprendizaje de otro arte...

¿Sabría el cliente, excitado por un sabroso plato, que fue un poeta, un médico jardinero quien preparó el manjar? ¡Qué privilegio!

(Jorge) Me consta haber visto en más de un restaurante de la ciudad de Panamá - hindú, italiano o hasta portugués -, a un paisano kuna trajinando tras la puerta de la cocina del local. Las pizzas que más recuerdo, de "La Casa de la Pizza" en Vía Brasil, las preparaba un amigo kuna de Ailigandi.

(Cebaldo) Comer, y comer juntos, es mucho más que el simple acto de nutrirse. Es una misa y una alegría, como nos decía un maestro. Desde el acto de preparar, hasta el ritual de comer. Se puede cocinar para alguien, pero la fiesta, es comer *con* alguien.

¿Será que por eso en una antigua lengua para decir compañero se dice "*cum pañis*" ...que quiere decir, "aquel con el que comparto mi pan"?