

Hay rondón en Flowers Hill

Diva Marcela Piamba T.

Literata y editora, investigadora en literatura del Caribe, diva.piamba@udea.edu.co

La iguana, el caracol y el cangrejo,

son delicias del caldero.¹

Briceña Corpus

Como el *bread fruit* que baila jumping polka en el aceite hirviendo, aparentemente flota San Andrés isla sobre el mar Caribe. Allí, más cerca de Nicaragua que de Colombia, los indígenas misquitos cultivaron un espacio que luego fue poblado por los ingleses. Hoy, gracias a las vueltas políticas que da la vida, está sazonado de paisas, cartageneros, santandereanos, huilenses, rolos, etc. De la Avenida 20 de Julio hacia abajo, al sur, está La Loma; y más abajo, hasta La vuelta a la isla, otros muchos barrios en donde habitan los de siempre, los del principio, los que quedaron: los raizales.

Varias obras de la literatura en Colombia han hecho descripciones de esta isla. Está bien, varias son muchas, exagero. Contadas obras se han zambullido en el espeso aceite hirviendo y han retratado parte de la cotidianidad isleña. Porque sí, además de la zarandeada travesía al Cayo Acuario y Johnny Cay, en la isla hay gente que se levanta a trabajar todos los días y no disfruta del bufet del desayuno incluido, el coco loco en la playa entre semana, el mugido del hoyo soplador para la foto y, claramente, no está de vacaciones.

De mis cortas estadías y de los muy cercanos amigos que conservo, los recuerdos de San Andrés siempre se acompañan con una foto en el monumento a la barracuda y un plato de comida (siempre con plato prestado).

Cambiar de bus

Finally, I took a bus and went to the birth place of my dads, where men spoke my language, where men praised and feared God, where men ate my run down with dumpling, corned fish with coconut oil and fried onion, green plantain, yucca, white yam from big ground.²
Ofelia Margarita Benet

Contadas veces, en vez de tomar el bus a San Luis he tomado el bus del Barrack o el del Cove, fingiendo equivocación. Después de darle toda la vuelta al centro de San Andrés, ambas rutas suben hacia Flowers Hill y por toda La Loma. Allí, las posadas son hoteles, la vista al mar infinito es cliché, el canto del gallo acompasa al del picó de la tienda y los gatos se atraviesan por la carretera estirando las patas. Perros haciendo pereza en la vía, gallinas liderando desfiles de pollitos e iguanas perezosas en los techos miran pasar el bus.

Desde arriba y hacia el sur los olores al medio día cambian: la oferta gastronómica es otra. Subir a La Loma y atravesarla por Harmony Hall Hill o hasta El Cove es la oportunidad de dejar “el reino de la masa, el relleno, las empanadas, e incursión[ar] en otros terrenos más interesantes: los camaroncitos ahumados, la sopa de cangrejo, el ron-don de caracol, los chuzos de langosta”³. Bajo la sombra de los techos de cuatro aguas se ponen las mujeres con mesa y mantel, ofreciendo *fresh bammy* y *plantain tart*. Si es domingo, el banquete es por la Primera Iglesia Bautista y los corredores que apuntan a San Luis.

El plato típico, más típico, a la par de la sopa de cangrejo y los fríjoles con *pig tiel*, es el rondón. Este no está en una mesa esperando. A este hay que tenerle paciencia, pero, por lo general, cuando hay rondón en algún lugar uno se entera. El rumor corre por todas partes como algo del diario: “Hay rondón en Flowers Hill”. Las casas están siempre dispuestas para ello (y tal vez cada vez menos). La mayoría de las vecindades conservan el tan importante patio compartido. Las casas se construyen (porque aún es así) alrededor de un solar amplio rodeado por familias del mismo apellido. Hijos,

sobrinos, abuelos y primos (“porque en esta isla la mayoría somos primos”, me decía Anez Bull una vez en la playa) se reúnen en el frenesí de los días patrios, los domingos o, incluso, cualquier día a poner la olla que abastecerá a todos los que están por ahí y a todos los que llegan a mirar cómo va a ser el asunto.

En esta olla no hay cangrejos empujándose el uno al otro para salir primero⁴, sino una cantidad de tubérculos, harinas y salsa hirviendo mezclándose entre todos, practicando la transculturación de las especias.

Pre-rondón

Preparar un buen rondón es una tarea ardua. Lo primero que hay que hacer es dejar el estómago vacío todo el día y llamar a la gente invitada a eso del medio día. Es necesario advertir a cada uno que lleve plato. Si usted ha estado trabajando, nadando, pescando o hasta durmiendo, esto es lo que necesita para recargar energías. Chapman, uno de los ingleses de *No Give Up Maan*⁵, convencía siempre a los esclavizados de “que iniciaran un *Run Down* para acompañar la dura faena que les esperaba”. El poder de un rondón en la esclavitud del día a día es inigualable.

“En un rondón se encuentran muchas cosas”⁶ y para conseguir los ingredientes hay dos posibilidades: o cada uno lleva algo diferente o alguien lleva todo y después se hace la vaca para recuperar lo invertido. Es muy importante tener lista con anticipación la olla grande, más amplia que honda, donde pueda comer medio Little Gough (dice Victoria en *Los cristales de la sal*): siempre llegará alguien con quien no se contaba⁷. Hay que calcular la cerveza, el pescado y el caracol (si alcanza la plata). El resto se consigue porque se consigue. Por el pescado hay que ir temprano, apenas lleguen los pescadores de la faena, porque eso desaparece en menos de nada. Sin pescado no hay rondón.

Se condimentan las postas y se dejan reposar. Ayude a sacar el equipo de sonido o el picó: que quede puesto en el patio. Alguien más que se asegure de que la cerveza está fría y que prenda todo: picó y leña para la olla.

La receta

No hay instrucciones claras, pero es muy evidente que se necesitan unas postas bien buenas de pelado, “aunque eso cualquier pescado sirve. La diferencia es que el pelado es más duro y no se deshace mientras se cocina” dice Franklin Brackman, dándome la receta. Un chorro largo de leche de coco, cerdo salado, preferiblemente *pig tiel* (cola de cerdo), unos plátanos verdes, yuca, ñame, *bread fruit*, harina para *dumpling* y pimienta, mucha pimienta, sal, basil (albahaca) y orégano.

Mientras el caracol y el cerdo hierven en la leche de coco “unas mujeres preparan los *dumplings* con harina blanca”⁸. Agarre una *Miller* y siéntese a esperar. Dejando tiempo a que la cerveza se acabe o se caliente, lo que pase primero, converse con la gente, descifre el creol de la música y de pronto ya es hora de echar todo el bastimento a la leche burbujeante. En este momento se agrega todo lo restante, menos las hierbas que sobraron. Por esas hay que esperar un momento más. Ya todos deben estar “entre ese olor fantástico, coco, menta y caracol y entre la cadencia de ese cheerful reggae”⁹. Ya debe estar llegando más gente. Salude, sea amable, pregunte nombres o déjelos pasar. Mientras tanto, ofrezca cerveza y disfrute la charla alrededor de la olla. Siéntase complacido con la música: danzal, reggae, reguetón... lo que suceda. Todo puede tardar varios temas de conversación o solo unos pocos, dependiendo de la logística y la experticia del chef.

Ya se va haciendo tarde y la brisa se pone fría. Falta agregar las hierbas. Cinco minutos antes de bajar la olla, alguien salpica dentro de ella la albahaca y el orégano. Deja reposar.

El rondón para pensar

“Después del laudo final, algo así como que la verdadera autonomía no se conquista, sino que se representa, hubo un silencio trascendental que se rompió con el llamado para servir el rondón”.¹⁰

Ese momento crucial entre el pescado crudo y el bastimento blando, mientras la olla hierve y los olores se dispersan, las lenguas y los lenguajes se cautivan con la zozobra. La conversación es infalible.

⁴ Peter Wilson, *Las travesuras del cangrejo. Un estudio de caso Caribe del conflicto entre reputación y respetabilidad* (San Andrés: Instituto de Estudios Caribeños. Universidad Nacional de Colombia, 2004).

⁵ Hazel Robinson, *No Give Up Man! No te rindas.* Colección De literatura afrodescendiente. Tomo IV (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2010).

⁶ Lolía Pomare y Marcia Dittmann, *Nacimiento, vida y muerte de un sanandresano*, Premios Nacionales de Cultura 1998. Literatura oral y negra raizal. (Colombia: Ministerio de Cultura, 2000).

⁷ Cristina Bendek, *Los cristales de la sal* (Bogotá: Laguna libros, 2019).

⁸ *Ibid.*

⁹ *Ibid.*

¹⁰ *Ibid.*

En un rondón familiar se habla de todo: del chisme de isla, del robo al local, del atracó al turista, del cumpleaños de mañana, de la barracuda que flotaba en el Nirvana, del barco encallado en Spratt Bight. A un rondón o sancocho político (como le llama Franklin y donde la dinámica cambia un poquito, pues todo es “gratis”) se va a comer, a disfrutar de la cerveza fría y a escuchar al postulado al cargo gubernamental sobre lo que pretende mejorar (que hay mucho) en la isla. Son varias horas de cocinar, tres minutos de discurso y horas infinitas de discusión política: el plan perfecto.

Del mismo modo, pero por el otro lado de la isla, aparece en la playa el *Thinking rondon*. Este es un asunto diferente. Allí se habla serio. Se pasa el ñame y los *dumplings* hablando de la situación política, económica y cultural de la isla. Victoria, en *Los cristales de la sal*, es invitada por primera vez a uno de ellos. Como ñame, bread fruit y plátano, los temas van saltando a la olla de forma catastrófica. Unos salpican más que otros. Que el robo de dineros, que la eternidad del creol, que los apellidos raizales, que la frontera marítima. A veces, la mano de pimienta deja todo más picante, exacerbante, angustiante. Pero el pescado, el espíritu raizal que es el primero en zambullirse, se conserva sin desbaratarse. A veces, con el semblante equivocado, logra fragmentarse, pero se consigue por partes dentro de la olla.

San Andrés, en términos generales, se resume en esta receta. San Andrés es “¡tronco de rondón!”¹¹. Es la unión de ingredientes bañados en una salsa de coco pecosa por la pimienta, bañados en un mar con manchas de orégano, de albahaca, de cuerpos que se van y no vuelven, de “desaparecidos de la espuma”¹². En ella saltan, burbujan y se adhieren al fondo ñames de la costa continental, plátanos del interior o de otras islas, *pió tiel* gringo y canadiense que llega en baldes en barcos cargueros, caracol suave del oriente, *dumplings* amasados por mujeres negras, pescado duro, difícil de ablandar. San Andrés es lo que hierve en la olla que cambia su receta constantemente, una fusión de “¿Fifty-fifty?” [...] así se les dice a los [isleños] mezclados, ‘3/4’ de algo, como algún ingrediente en una receta todavía sin

resolver, ‘miti-miti’, cincuenta-cincuenta. Yo soy como una setenta-treinta, ochenta-veinte, cinco-noventa y cinco”, como lo dice Bendek en *Los cristales de la sal*.

El ingrediente principal

“Unos chicos están debajo de un arbolito sentados en estibas, tomando cerveza. Atrás, la olla del rondón”.¹³

Lo más importante del rondón, finalmente, no es el mismo rondón. Es todo lo que hierve mientras se hace y la mano de quien adobó el pelado. Es la angustia de escoger la posta correcta y decidir si habrá caracol o más cerveza. Es el grito que advierte que nadie trajo albahaca. Por eso, comprar un rondón hecho no tiene tanto sentido como ser invitado a cocinarlo. Entrar en la movida logística del grito en creol, de hablar del tema que surge con el paso de las motos, de opinar sobre las cantidades correctas de cada ingrediente, del quiebre de cade-ra al ritmo de Hety y Zambo, de meter el cucharón para mover las identidades, de dejar reposar, de traducir las salpicaduras; implica reconocer la isla como el otro lado de San Luis, donde no hay playa, pero una foto muestra más que el atardecer. En este otro lado de la isla “No [hay] fiesta, pero sí un decoroso desayuno, en donde pensaba servir ron-don de king-fish, sopa de cangrejo, colitas de cerdo y *dumpling*, pavo relleno, pai de carne, ensalada de papas con mayonesa, guiso de tortuga, caracol frito, dulce de coco y champaña de la mejor”¹⁴.

Por la vía del bus del Barrack la sopa de cangrejo es bendita para quitar el guayabo de domingo por la mañana y el rondón es especial para mezclar las incomodidades y convocar a quien hace rato no se ve pasar.

El momento de servir

De unos minutos para acá ya la leche de coco ha empezado a sentirse espesa, reducida, se hace más difícil de mezclar. Ya no cabe más en la olla y el olor se puso más concentrado. Todo el bastimento se ablandó y hasta se mezcló. Antes de que se vuelva una masa inexplicable, mientras se puedan distinguir las identidades de cada cosa, el chef llama a la gente que llegó para que ponga su plato junto a la olla. Saca “con

su enorme cucharón primero los trozos blancos de pescado, de carne suave de caracol y los *pió tiels*, la colita de cerdo... los *dumplings* de harina, la batata y el *bread fruit* cocido”¹⁵. Va poniendo uno por uno en cada plato, como pequeñas islas y cayos, como similitudes de Roncador, de Albuquerque, asegurándose de que todos reciban lo mismo. Agrega tiburones de orégano, barracudas de albahaca, remoja bien con la salsa de coco que ahora llega solo hasta cierto límite. No deja el bastimento sin su mar. Entrega de inmediato, antes de que se enfríe.

Para sentarse, consiga más cerveza y cuchara, si la necesita, y, como dice Bendek, piérdase “en su plato de rondón, procesando con ganas el *pió tail*”. Tome un tanto de aquí y un tanto de allá. Se sorprenderá siempre reconociendo el pelado. Ese sabor será muy difícil de encontrar en otro lugar. 🍲

¹⁵ Bendek, *Los cristales de la sal*.

¹¹ *Ibid.*

¹² Maríamatilde Rodríguez, *Los hijos del paisaje*. (Bogotá: Luna con parasol, 2007).

¹³ Bendek, *Los cristales de la sal*.

¹⁴ Buitrago, *Los pañamanes*.



Vaginas del Gran poder, Adriana Bravo @aceitunabrava