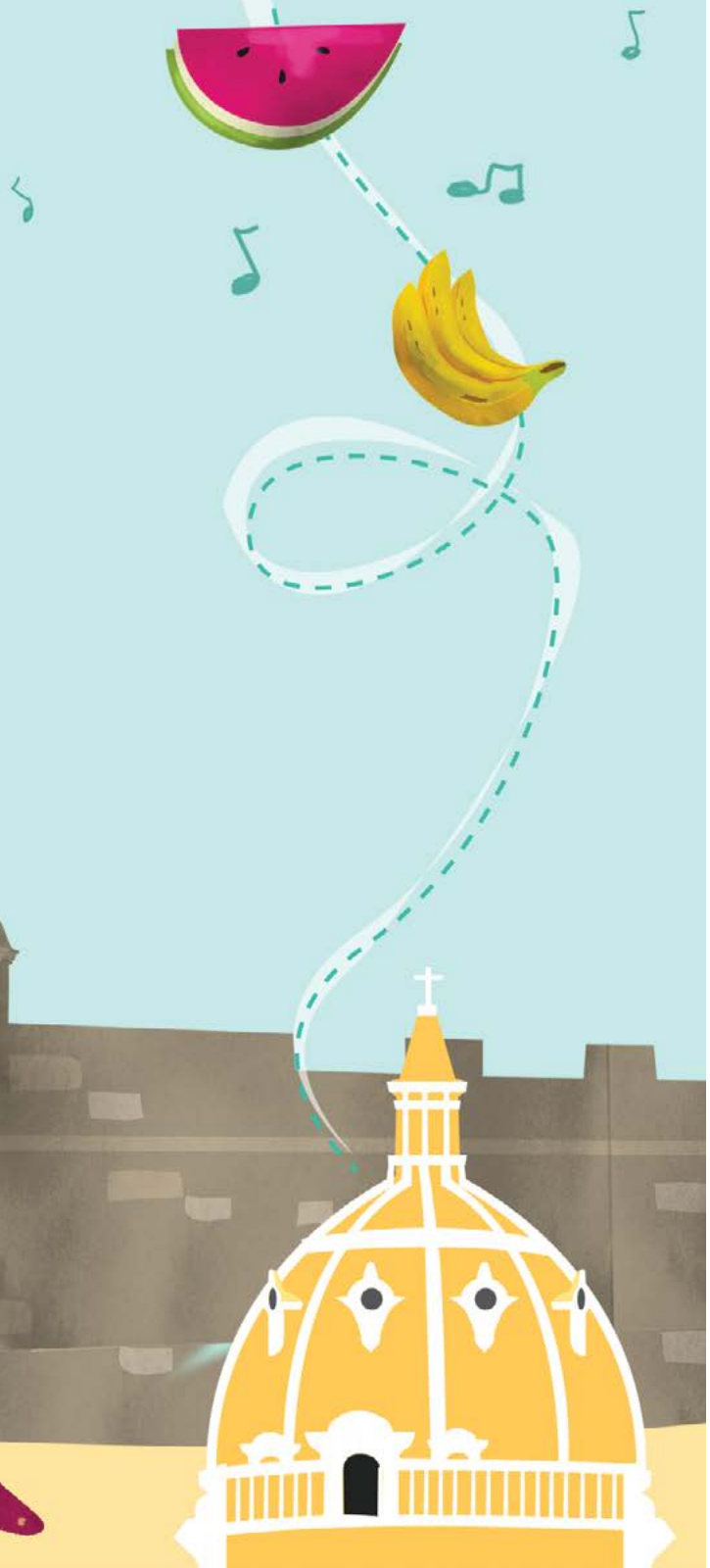
El dulce
sabor de la
alegría
COLOMBIA
CO



El invierno llena las calles cubiertas de nieve de un desolado pueblo, donde un padre y su hijo esperan el bus que los lleve a casa. Inmóviles bajo un paradero rectangular, parecen metidos en un refrigerador al aire libre.

–Falta mucho para que llegue el bus, ¿papá? –dice Thomas, el niño, mientras de su boca salen bocanadas de niebla.

–Unos veinticinco minutos –responde Eric, el papá, mirando el teléfono en su bolsillo sin sacarlo de su gruesa chaqueta.

–Ufff –exclama Thomas frustrado, con la mirada puesta en un afiche del paradero que muestra un mar azul brillante y una playa soleada bordeada de palmeras.

Eric observa a su hijo y le dice –¿Sabes, Thomas?, conozco un lugar así, con esas playas de arena tostada, y ese mar, que va y viene como un arrullo. La brisa te acaricia la piel y justo a esta hora el clima es tan cálido como el vapor de un baño caliente. Allí no hay que usar guantes, ni gruesas chaqueta, ni botas... Es tan lindo que hasta venden alegrías.

–¿Alegrías? –dice Thomas arrugando su nariz pecosa.

–Sí, así es.

–¿Y cómo es eso?

–Las alegrías son de color café, redondas, del tamaño de una bola de tenis. Y se comen... –dice Eric sonriéndole a su hijo.

–¿Alegrías que se comen? –exclama Thomas, olvidando el frío.

–Así es. Las venden a diez mil kilómetros de aquí, en una ciudad de Colombia llamada Cartagena, en el mar Caribe. Quienes las preparan se llaman Palenqueras, unas mujeres que se pasean por la ciudad caminando con el ritmo de las olas y sosteniendo en su cabeza una gran paila metálica llena de frutas y dulces mientras cantan:

–¡Cocadas!, ¡alegrías!

–Las palenqueras –continúa Eric– visten largas faldas coloridas y envuelven sus cabezas en pañolones, los mismos que usaban sus antepasados, quienes llegaron desde África como esclavos y lograron su libertad en el lugar donde viven los herederos de su raza y su cultura, San Basilio de Palenque, cerca de Cartagena.

–¿Y a qué saben esas alegrías, Papá? –dice Thomas, intrigado.

Eric se acaricia las manos calentándolas entre sí y empieza a contar:

–Las palenqueras cocinan las alegrías en grandes calderos que se calientan sobre el fuego. Primero agregan un montón de granos de mijo, un cereal

que al cocinarse explota y crece como las palomitas de maíz. Luego añaden un dulce color ámbar, tan sabroso como la miel, llamado panela. Después lanzan a la olla tajadas de coco fresco. Y después, mientras revuelven sonrientes la mezcla con un cucharón de palo, se eleva en el aire una nube de vapor que huele tan rico que dan ganas de comerla.

Eric cierra los ojos y exclama, extasiado: –Al final, las palenqueras amasan la mezcla y la convierten en un dulce redondo, y cuando lo muerdes... Ahh...

–¿Qué pasa cuando la muerdes la alegría, Papá?

–Cuando la muerdes, cruje como la más sabrosa crispeta, y entonces sientes que el dulce de la panela baña tu lengua y la frescura del coco baila en el paladar. Cada mordisco te hace sonreír. Cada mordisco es una alegría.

–Mmm... Quiero una alegría –exclama Thomas.

–Desde hace siglos las palenqueras cocinan con sus manos las alegrías y los postres más deliciosos que te puedas imaginar, Thomas. ¿Pero sabes cuál es la gran magia de las alegrías?

Thomas abre los ojos esperando...

–Las palenqueras dicen que para que tengan el mejor sabor, hay que estar feliz cuando las preparas. Sin la alegría de ellas, sin su sonrisa, las alegrías no endulzan el alma y el paladar. El ingrediente secreto es la alegría.

Thomas imagina a las palenqueras e intenta saborear en su mente las alegrías que le han calentado la espera. Está tan distraído que no advierte la llegada del bus, que irrumpe como un fantasma entre la niebla y el frío.

–Vamos Thomas –dice Eric tendiéndole la mano–, o tendremos que esperar 25 minutos más.

Ficha técnica:

Diccionario de vozes culinarias. Moreno Blanco, Lácydes. Universidad Externado de Colombia, 2008.

La alegría de las Palenqueras. Documental de Fundación Semana. Colectivo de Comunicaciones Narradores de la memoria "Kucha Suto" de San Basilio de Palenque.

http://recetascocinacolombiana.blogspot.com.co/2009/05/este-es-un-dulce-tipico-de-la-poblacion.html

Fin

COLOMBIA CO
www.colombia.co | Marca Colombia @Colombia Colombia @MarcaPaisColombia /MarcaColombia