



FOTO: Archivo Particular

NANA TODD DANDARÉ: PORTADORA DE LA TRADICIÓN MATRIARCA CARIBEÑA

En 2022 decidí viajar con mi hijo a celebrar mi cumpleaños No 42 en ese hermoso paraíso caribeño. **La isla nos recibió con los brazos abiertos. Desde nuestra llegada a Aruba días antes del 6 de junio, bendito día en el que Dios en su infinita misericordia me trajo a ese tránsito terrenal, habíamos recorrido de la mano de Clifford Rosa, su esposa Cheryl y su hija Chiara, varias playas como Baby Beach, Arashi, Eagle Beach, el Parque Arikok, San Nicolás, el Museo del Aloe, el Faro California, entre otros lugares maravillosos que hoy seguimos recorriendo con el mismo asombro y alegría que aquella vez.**

Al llegar el 6 de junio había planeado con detalle

lo que quería vivir con mi hijo. **Salimos a buscar el tradicional paseo en el tranvía turístico después de desayunar pastechis de keshi, luego iríamos a Palm Beach, de allí a un restaurante italiano a almorzar pastas y luego a comprar souvenirs para nuestra familia. Después de haber pasado un delicioso y relajante día de playa, y de hacer un recorrido por la zona hotelera y de restaurantes, fuimos a ver el atardecer desde Playa Pabou en el barrio Rancho.** Lo que no sabía es que nuestros queridos amigos habían preparado una agradable sorpresa que tendría lugar en la gran terraza de la legendaria matrona arubiana de ancestros ríohacheros Nana Todd Dandaré.



FOTO: Archivo Particular

Al sentarme a disfrutar del cariño de esa extensa familia depositaria de nuestros afectos, llegó a mi nariz un olor que al mejor estilo de la escena culmen de la película animada de Disney “Ratattotuille”, en la que el implacable crítico culinario prueba el plato del mismo nombre y se transporta a su infancia y a los sabores que su amorosa madre le prodigaba, yo hice mi propio viaje al comedor de mi abuela Antonia Lucía Arismendy Gómez a quien cariñosamente llamábamos “Toña”. Mi abuela fue una laboriosa matrona riohachera y arribera, modista de oficio, vendedora de bolis, sabia consejera y fiel cuidadora de sus nietos. Falleció en 1988 cuando yo tenía 7 años y preparaba un arroz de pollo exquisito entre otras delicias de la cocina guajira. Gracias a aquel momento inolvidable fue exactamente esa la sensación que tuve al percibir el olor que emanaba desde aquel inmenso calde-

ro del cuál salían los platos que generosamente fueron servidos en la cocina de Nana aquella fresca noche de junio.

Aunque soy vegetariana, como puede llegar a suceder en algunos momentos, hábilmente hurgué el plato apartando los filamentos de pollo para poder probar por fin, un poco de aquella ansiada preparación, cuyos principales ingredientes eran el amor y la sabiduría de la matriarca. Poco a poco, entre cucharadas me fui enterando por los demás comensales, que se trataba de una exclusiva receta que solo ella conocía, y que solo afloraba para ocasiones especiales, específicamente en la temporada decembrina. Nana había hecho una gran excepción, cocinando su plato estrella a propósito de mi onomástico por lo cual me sentí no solo muy agradecida si no también, honrada por su gesto.



FOTO: Archivo Particular

De esta forma, me propuse en una ocasión posterior, documentar su preparación, a lo que Nana accedió en medio del asombro de su hijo, sus hermanos y sobrinas, pues era algo que contrariaba totalmente su forma de ser, lejos del protagonismo y la visibilidad de las pantallas del mundo digital.

En su cocina sus implementos son de gran tamaño, lo cual habla de la cantidad de comida que usualmente prepara dada la extensión de su hermosa prole. De allí salen constantemente, platos humeantes para deleitar a los suyos con la exquisitez de sus preparaciones. **Su supermercado favorito es Yuxia, muy cercano a su casa, pero, sobre todo, permanentemente abarrotado de los ingredientes que más utili-**

za en su cocina, provenientes de las cocinas del mundo y propios de la multiculturalidad que se vivencia en la isla en la que se hablan al menos cinco idiomas.

Para mi hijo Manuel Antonio de Jesús y para mí, llegar a Aruba es, indefectiblemente, anhelar reposarnos en la amplia terraza de la casa de Nana Todd Dandaré en el barrio Rancho. Allí también se encuentra siempre dispuesta una gran mesa y varias sillas para recibir y acoger a sus constantes visitantes quienes son amablemente recibidos por Sasa, su fiel mascota. Mientras se disfruta de la frescura de ese ambiente, se comparte entre risas y anécdotas, el notable carisma y sentido del humor del cual su hermosa familia es portadora.

Con la ayuda de Rayza De La Hoz, directora de la Fundación Afro Mata e ´ Pelo, Mujer Cafam La Guajira 2025, experta en comunicación y producción digital, invadimos con su anuencia una mañana de abril, ese territorio sagrado que es la cocina de Nana, para grabarla mientras preparaba su inigualable arroz de pollo. Paso a paso nos fue enseñando todo. Ella nos esperó con cocciones previas, ingredientes cortados y todas sus salsas y especias en la que confluyen sabores de muchos lugares, que le dan un toque especial al producto final.

Generosa como es, se movió por su cocina con solvencia mostrando con detalle los pasos de su ritual culinario. **Por muchos años ese arroz ha sido el más aclamado de Oranjestad no solamente por su familia, si no, por vecinos, amigos y clientes quienes anhelan probarlo espe-**

cialmente en fechas de mayor significado. Que privilegiados nos hiciste sentir Nana, al verte allí, convirtiendo todos los ingredientes en ese inigualable plato final con sabor a hogar, a amor de mamá, a pechiche de abuela, a cariño de tía universal y a sabiduría matriarcal caribeña.

Gracias a Dios Nana Todd Dandaré por tus dones de portadora de la tradición, y también por la nobleza de tu corazón que convoca constantemente a tus seres queridos a tu alrededor. Que sigan esos fogones siendo fuente de calor y que continúes cocinando delicias para el deleite de cada comensal que tenga el placer de viajar a través del sentido del gusto, al umbral de los recuerdos más preciados donde el tiquete es la sazón del que son creadoras mujeres maravillosas y únicas como tú.



**MARÍA
ISABEL
CABARCAS
AGUILAR**

 **marisainspirarte**