

01 El cocinero

The cook

Relato del señor cocinero James Henry a bordo de la goleta *Goldfield* con los siguientes capitanes: Ilton Robinson, Lisandro Archbold y Eustacio Suárez. Abril 23, 2003.

“Pues yo era el cocinero en esos días cuando había bastante brisa... Antes de salir, uno preparaba los alimentos para tenerlos listos y salábamos la carne de cerdo, de res y los pescados. Algunos los medio hervíamos y en altamar los terminábamos de cocinar al gusto.

Yo horneaba *Johnny Cake* y todos los buns. También hacía el pan de molde, y lo metía en el barco.

En cuanto al agua, la llevábamos en barriles y cada marinero tenía cinco galones para él. Nos bañábamos con agua salada y, de vez en cuando, nos enjuagábamos con un trapo y un poco de agua dulce. Cuando se nos acababa el agua dulce, la recogíamos con las velas del barco, las tendíamos sobre la cubierta y juntábamos el agua de lluvia y, por baldados, la echábamos en los barriles. *We set the sails, and catch the water and full the drums them.*

A veces teníamos mal tiempo: enero, febrero y julio. En esos meses, a fin de comer teníamos que ir a un lado de la cocina y reclinarlos contra la pared. Si no, no se podía comer porque perderías toda la comida servida en tu plato. Cuando el tiempo era bueno, uno podía disfrutar, sentarse y hasta divertirse un poco mientras comía... Esos meses solían ser abril y mayo, y más o menos el 15 de junio se enfurecía de nuevo el clima hasta julio. Agosto y septiembre eran bien calmados. Lo llamamos ‘gota de aceite’. El mar parece un espejo.

Yo usaba una estufa de madera. Imagínate, cuatro círculos unidos por barras de hierro, para que cuando el mar baile, las ollas no puedan bailar también. Usaba kerosene y bengalas, los guardaba en una minidespensa, *plenty matches* (muchos fósforos) y cinco galones de combustible.

Bueno (sonriendo), no teníamos ninguna comida elegante... Era pescado hervido, carne hervida, yuca, *Run down* (marisco en leche de coco), pescado guisado, carne guisada, pescado desmenuzado, albóndigas de pescado y para tomar teníamos limonada hecha de esos limones que tenemos acá en la isla que llamamos *bitter and sweet* (dulce-amargo). Casi todos teníamos caña de azúcar (*suga-cane*). Así que llevábamos tres ó cuatro tarros de sirope para mezclar con los refrescos.

Para mantener el agua fresca, le agregábamos sulfuro y eso la enfriaba un tanto. Además, amarrábamos el barril arriba en la cubierta del barco.

Cuando comencé a navegar yo tenía como 10 años... Fue con el capitán Eliseo Hawkins. Un tipo bien grande. Mi papá estaba

en Colón y mi mamá y nosotros éramos muy pobres. Teníamos que trabajar, y yo salía a vender mango. Un día abordé el barco y, mientras vendía, el capitán me preguntó si me gustaría ir con ellos... ¡Sí!, respondí. Pero yo era apenas un niño, de modo que llegué a la casa y no dije nada. Tomé dos bermudas y dos camisas y me fui. *I gan*. Fuimos a Limón y vendí mango, a Colón y vendí más mango. Por último, fuimos a Cartagena y descargamos coco y copra.

El capitán bajó a tierra y me consiguió ropa, y ñame... en fin, un poquito de todo para y cola (sonriendo muy contento al recordar estos detalles) llevar a casa conmigo. Tomó ocho días llegar desde Cartagena a San Andrés. Cuando llegamos a Providencia, mi mamá estaba muy contenta y dijo que todos creían que yo había sido devorado por uno de esos lagartos que teníamos cerca al pequeño arroyo de nuestra casa. Mi papá llegó esa mismísima tarde a bordo del velero *Refine*. La alegría de la familia entera se duplicó y todos celebraban charlando y riendo. Cuando papá escuchó que yo iba a embarcarme de nuevo, exclamó ¡No! Más yo... *I gan* aprovechando la ocasión. Me escapé otra vez.

Trabajé con Eliseo Hawkins hasta mi vejez, nos volvimos familia. Vine a San Andrés con el capitán Baldwin Britton. Cuando yo tenía veinte años de edad, Horvis Davis me cuidaba.

Nací en 1929. Hoy día vivo en School House, cerca al cementerio.

Generalmente, a bordo tomábamos desayuno, almuerzo y cena. Comenzando el día con té, *bun*, yuca, *Johnny Cake* o pan. Las comidas preparadas para el almuerzo eran, generalmente, lo mismo que repetíamos para la cena. No llevábamos animales. La excepción que confirmaba la regla era una perra que admitíamos sólo por seguridad. Las perras resultaban ser siempre mucho más efectivas que los perros”.

THE COOK

Story from the cook Mr. James Henry on board of the GOLDFIELD V with the following Captains: Ilton Robinson, Lisandro Archbold and Eustacio Suarez. April 23rd, 2003.

“So I was a cook in those days of plenty breeze out. Before you leave you prepare the food to have it ready and we would salt the meat, pork, beef and fish. Some of you have it boiled and at sea cooked. However, you like it”

I baked Johnny cake and all the buns, bread and everything, and put it on the ship.

As for the water, we carried it in drums and each sailor would have 5 gallons for himself. We would bathe in salt water and once in a while we would rinse off some of it with a rag and sweet water. When we would run out of sweet rainwater, we would pick up the rainwater with the sails of the ship; we would lay them down to gather it and put it in the drums bucket by bucket. “We set the sail and catch the water and fill the drums”

Sometimes we had rough weather: January, February and July. In those months in order to eat we got to “leey” (lay) to one side of the kitchen (reclined to the wall).

If not, you couldn't eat because you would lose all you had in your plate. When the weather was good, one could enjoy sitting down and even have some fun. Those months were usually April and May. Around the 15th of June, it would get rough again until July. August was pretty smooth...and September... very calm.... "We called it Flat Foot".

Describing the kitchen: I used a wood stove. Imagine four circles and iron bars holding them together "so when the sea danced the pot couldn't move". I used kerosene and matches that were kept in a locker, "plenty of matches" and 5 gallons of fuel.

Menu: "Well, we had no fancy food (smiling)". It was: Stew fish, stew meat, run down, boiled meat with yucca, minced fish, fish ball; and to drink, we had lemonade; "bitter and sweet". Almost everybody had cane, "sugar-cane" so we carried three or four cans of syrup to mix cool drinks.

To have cool water, we would put sulfur in the water and that would cool it and tie the barrel up in the deck.

"A liki bit about myself".... (A little bit about myself)...

When I first started to sail, I was like 10 years old. It was with Captain Eliceo Hawkins, "Big Guy". My papa was in Colon and me and my "Mada" (mother) were very poor; we had to work and I would go out and sell some Mango. So one day, I boarded the ship while selling and the captain asked me if I liked to go out with him. I said yes! But I was a kid so when I got home I didn't tell my mom. I took 2 shirts and 2 short pants "and I gan" (I left). I went to Limon and sold mango and then to Colon and sold some more and next we went to Cartagena and "unloaded coconut and copra".

Captain went out and got me clothes, and ñam and cola, (smiling very happy while remembering) "a little bit of every thing to carry home". It took 8 days from Cartagena to St. Andrews and when I reached Providence, my mom was happy and said they thought I had been eaten by one of those alligators we had close to the little creek by our house. My papa came the same evening on the "REFINE" sail ship "so the whole family was celebrating and talking and laughing" and "when my papa heard I was going back he said: NO!...but I escaped again".

I worked with Eliceo Hawkins 'till I got old. We became family. I came down here with Captain Baldwin Britton. When I was 20, Horvis Davis used to take care of me. "I was born in 1929. Nowadays I live in School House. Close to the cemetery."

We would usually have breakfast lunch and dinner on board. Beginning the day with tea, "bun", yucca cake or bread. The meals prepared for lunch were mentioned before and the same thing would be our dinner.

We didn't carry any animals except for "a SHE dog" for security purposes. Female dogs were a lot more effective than male ones.