

**Señor Linley Henric
Pomare Escalona**

Mr. Linley Henric Pomare Escalona

Nací en San Andrés Isla en 1922. Tengo 81 años; mi esposa es la señora Verna Vella Myles. Tenemos once hijos. Vivimos actualmente en Sound Bay (Bahía Sonora) frente al antiguo Canal de Smith.

MH: Señor Linley, ¿su padre fue capitán de goleta?

LP: No, mi papá cultivaba la tierra; sembraba yuca y plátanos. Mi hermano trabajó en la *Ziroma*, que era una goleta que llamamos aquí una *Schonner*. Era de un marinero llamado Clark. Hice toda clase de trabajos, constructor de barcos...

MH: ¿Ah sí? ¿Cuáles barcos recuerda haber construido?

LP: Recuerdo a *Berlín*, la *Flint Speed* y la *Zeppelin*.

Trabajaba en las carreteras, iba a los cayos. Trabajé en el muelle cuando estaba siendo construido en la bahía. Yo en ese entonces tenía más o menos cuarenta años de edad.

MH: *Tengo entendido que usted era el cocinero en la motonave Cisne. ¿Podría por favor regalarme una de sus recetas?*

LP: Cocinaba res, pollo, cerdo y pescado. Generalmente nosotros nunca cocinábamos usando ninguna receta. Siempre yo cocinaba al gusto; iba probando y, a mi juicio, decidía. ¡Ya está! Nosotros nunca hacíamos ningún convenio acerca de la temporada.

Era tan bueno...

Bueno, generalmente el capitán no compraba otra cosa que carne de res de Colón, Panamá o de San Andrés.

MH: ¿Qué parte de la res en especial?

LP: *Round*, que traduce lomo redondo. Yo esa carne la cocinaba, la horneaba, la guisaba, la sancochaba o hacía sopa. También horneaba pan. La estufa ya para ese entonces era muy diferente a la de las goletas. Era de gas y tenía dos tanques.

MH: *Señor Linley, debía ser muy difícil cocinar en un barco.*

LP: Oh sí, el aceite te abría el horno. Cuando freías pescado te echaba el aceite caliente encima, y cosas así.

MH: ¿Qué hacía para aliviar las quemaduras?

LP: Cuando estaba fritando y me quemaba, lo único que hacía era echarme agua fría. Y eso es todo.

Yo tenía como sesenta años. El último capitán de la motonave *Cisne* fue Joshua Pomare.

MH: ¿Y la receta que me vas a regalar?

LP: No teníamos, pero te puedo decir que yo el pollo lo hervía y lo sazonaba a mi gusto y lo metía al horno. Tú sabes que todos nosotros los isleños sabemos y nos gusta cocinar. Yo trabajé seis meses en mar abierto. Bello cuando estaba calmo el mar.

Terrible cuando estaba “bravo”. Cuando el mar estaba bravo te tocaba amarrar todo con alambres y con todo lo posible porque te tumbaba al piso o te echaba encima todo lo que estuviera por ahí.

MH: Señor Pomare, ¿se acuerda de alguna ocasión en la cual pasó algo aún más especial?

LP: Pues me acuerdo de una vez que veníamos de Nicaragua y fue cuando la pasé difícil. Nos quedamos quince días por allá abajo en el río Esperanza y teníamos que lavar nuestra propia ropa y cocinar para nosotros mismos. Nunca nadie se murió estando yo a bordo. Si alguien caía al agua, era sólo por algún descuido. Tampoco llevábamos mujeres; sólo hombres a bordo. La tripulación constaba de nueve hombres.

La motonave *Cisne* era de color blanco, tenía cien pies de eslora y veinte pies de ancho. Tenía cuatro camarotes. Trabajamos en turnos rotando cada cuatro horas. El capitán era Joshua Pomare y el contramaestre se llamaba Danford Corpus. Uno de mis hijos es hoy día capitán de un barco grande en Estados Unidos. Se llama Leonidas.

MH: Aquí donde usted reside, ¿se llamaba Smith Channel porque todas las embarcaciones solían entrar por aquí?

LP: Sí. Y por aquí vivía un señor llamado Smith. Pero no tengo anécdotas de él.

MH: Adiós y gracias.

LP: ¡Suerte!

Mr. LINLEY HENRIC POMARE ESCALONA

LP: I was born in 1922 in St. Andrews Island. Right now I'm 81 years old. My wife is Mrs. Verna Vella Myles and we have 11 sons and daughters. My father was a farmer and he used to plant yucca and plantain. My brother Clark was a sailor on the "Ziroma", which was a schooner. Besides being a cook on the motored vessel called "Cisne", I did all kinds of work related with boats. I built several of them. I'll mention some that I can remember now. They were 'Berlin' (a small one), 'Flint speed' and another one called 'Zeppelin'. I also worked on the deck when it was being built in the harbor. I went to the cays. I'd do anything I had to do related to boats. At that time I was around my 40's. In the "Cisne", I cooked beef, chicken, pork, and fish.

MH: Is there a cooking recipe that you could pass on to me?

LP: No. Because I never used one. I cooked and when I decided it tasted good that was it!

MH: Where did you get the beef that you used to cook?

LP: The captain did the shopping. It was usually purchased in Colon or St. Andrews, and it was ground beef. I used to stew it, bake it, or sometimes make a good soup with it. I also used to bake the bread. The stove at that time was pretty different than the prior ones from other sailing ships.

MH: Yet, it must have been pretty difficult cooking in a boat in the open sea.

LP: Oh, yes. Sometimes the waves would open the oven, and the hot oil could also burn you and all sorts of things could happen.

MH: What did you use to do to cure the burns?

LP: I'd just put some cold water on my skin. That was all.

MH: Do you remember any captains?

LP: The last one on "Cisne" was Joshua Pomare.

MH: Do you remember the most difficult time you ever had in the ocean?

LP: Well, once we had left Nicaragua and stayed on the Esperanza River for 15 days. We had to wash our own clothes and cook for ourselves and all those kinds of things. Nobody ever died while I was on board, and when someone fell in the water we'd rescue him immediately. We carried no women along with us, just men. Nine crew men. "Motored vessel Cisne" was white. It was 100 ft. long, 20 ft. wide and had four sleeping quarters. We shifted turns every four hours. Captain Joshua Pomare's mate was Danford Corpus. One of my sons is nowadays a captain but he works far away in the States in a much larger boat than the ones we see around here. His name is Leonidas.

MH: You live here in Sound Bay; I understand some people also call this spot "Smith's

Channel". Do you know why?

LP: Yes. Long time ago, an old man called Mistá Smith used to live around here. But that's all I know.