

El sabor de una labor a ritmo de *reggae*

Por Daniela Buendía Silva

Uno tras otro, así comenzaba el tejido, enredando cuidadosa y lentamente mi pelo, anudando cada mechón con una aguja de estilista. Ahora, mientras intento encontrar las frases que mejor se adaptan a este tejido de palabras, recuerdo aún cómo el peluquero comenzó a tejer los hilos de mi pelo, al igual que una anciana cuando se concentra para entrelazar los hilos de un saco para sus nietos. Más que un peinado, era una artesanía para él, un hombre que trabaja en una peluquería de esas a las que comúnmente llaman “sitios de negros”, por el simple hecho de que en ellos, sus trabajadores son de piel oscura y firme.

La peluquería *Pasarela* se especializa en hacer peinados *de negros*, por lo que indudablemente hacen rastas y así fue como me encontré sentada frente a un espejo de la pequeña peluquería, que en algún momento pensé que podría llegar a ser parte de la cultura rastafari. Sin embargo, la única señal de rastafarismo era que allí hacían rastas.

El peluquero continuaba muy concentrado enredando el pelo con su aguja. El proceso consiste en algo más que esto, pues tiene un trasfondo artesanal, en el que se tejen literalmente todos los pelos entre sí para formar el llamado “tubo”, que no es más que la rasta ya lista.

Con sus manos ya cansadas del movimiento de entrelazar los hilos, comenzó a frotar la rasta con sus palmas y aplicó un gel de olor un poco repugnante para compactar el tubo. Mientras hacía este proceso, me preguntó por qué decidí hacerme la rasta, yo le respondí, con un poco de timidez, que no era por religión ni por creencias rastafaris, simplemente me gustaba el peinado y oía *reggae*, por lo que quería llevar algún emblema que me identificara con la música. Un silencio prosiguió, él no volvió a

preguntar nada, era claro que él tampoco hacía rastas por creencias ni religión, sino porque es lo que sabe hacer.

Había oído de algunas otras peluquerías que defienden la “religión” rastafari, y se especializan en la cultura que esta representa, con afiches y decoraciones de África, Etiopía, Bob Marley y algunos otros personajes de la cultura rasta. Y ahora, me encontraba ahí, ya con mi pequeña rasta terminada, que no llegaba un poco más arriba del hombro. Después de los 15 minutos que se demoró este hombre en hacer lo que naturalmente se demoraría más de 6 meses en formarse, le agradecí por su trabajo y le pagué los cinco mil pesos que costaba el aparente enredo, pero verdadero trabajo artesanal que había hecho con mi pelo.

Reggae Burger

Saliendo ya de la peluquería, y del centro comercial *Los Ángeles*, un hombre de tez negra llamó mi atención. Parado frente a la calle observaba la congestión y el tráfico de carros que caracterizan la típica lluviosa tarde capitalina. Este hombre tenía un delantal verde sobre una camisa naranja rechinante que resaltaba en medio del contraste gris que le da un aire de tristeza y melancolía a la ciudad. Sereno y campante tenía en sus manos unos volantes para repartir a los caminantes, pero al parecer, la distribución de estos no era su trabajo allí, pues distraído con el paisaje, se dedicaba únicamente a mirar a la gente pasar.

No sólo su camisa naranja resaltaba, este hombre tenía un sombrero rasta, más conocido como *tam*, que se usa comúnmente para proteger las rastas. Parece tan distraído, que olvida repartir los volantes fotocopiados y casi desteñidos. Los transeúntes solo se enteran del restaurante al que publicitan los pequeños papelitos, cuando ellos mismos se acercan a pedirle uno, como tuve que hacerlo yo. Así, con mucha gentileza me invitó a pasar a un restaurante amparado también por *Los Ángeles*.

En medio de los sonidos perturbadores de los carros y transeúntes que pasaban indiferentes y afanados en frente de los locales por la avenida 19, junto con el fuerte sonido de los gritos publicitarios de los vendedores ambulantes y el ensordecedor ruido de los secadores de las peluquerías del sector, a unos cinco locales de distancia de donde me encontraba, se oía levemente un sonido que capturó mi atención, el llamado *Beat* o

batería de fondo, acompañado con una melodía suave y relajante que iba aumentando de volumen lentamente e iba atrayendo mi atención conforme yo me aproximaba hacia la fuente de donde salía la música, que al acercarme se me hacía bastante familiar.

Una foto gigante del legendario Bob Marley sonriendo con su peinado característico, que me recordaba la rasta recién hecha en mi cabeza. El fondo de la foto eran colores verde, amarillo y rojo de la bandera etíope y arriba un letrero poco llamativo por sus colores pero atrayente por su contenido, que decía: Restaurante-Café *Soul Food* o comida del alma. Sí, ese era, el restaurante de la publicidad que el hombre de camisa naranja me había dado allá afuera.

Junto a su puerta se encontraba colgado el casi incomprensible menú del restaurante que ofrecía, por lo que se lograba entender, un menú del día a cinco mil quinientos, un menú especial de ocho mil pesos y algunos otros platos como el chorizo, la pizza y los pasteles vegetarianos y singularmente la *pasta rasta* y la *reggae burger*.

Local 222. El simple hecho de llevar en su entrada una foto de Marley y en su nombre la palabra *soul*, ya invitaba a entrar, sumado a eso el compás y la letra de la música que lo acompañaba: “*Es una mística natural flotando en el aire*”, decía una de ellas. Y así era, un extraño, místico y natural lugar que más que un restaurante de comida vegetariana, parecía un templo donde se le rendía honor a este legendario músico.

En sus paredes verdes y naranjas colgaban algunas fotos viejas en negro y blanco de algunos episodios de un concierto de Peter Tosh, junto a los gestos serios y mirada revolucionaria del Che, algunas fotos a color y carátulas de discos que llevaban todos el nombre sobresaliente de Bob Marley y su grupo The Wailers, y otras fotos de personajes que a simple vista no alcanzaba a reconocer, seguramente hacían parte de la gama de reconocidos intérpretes del *Reggae* como Jimmy Cliff, Steel Pulse, Judy Mowat o Bunny Wailer. Parte del panorama también son las imágenes de Haile Selassie, emperador de Etiopía e importante personaje en la cultura rasta, que le daba un gran peso ideológico al restaurante debido a las fuertes creencias rastafaris, y algunas imágenes de la hoja verde de cinco puntas por muchos conocida, símbolo de la *cannabis sativa* o más comúnmente llamada marihuana, ganja, cañamo, porro, María o hierba sagrada.

El cálido y cómodo ambiente del pequeño establecimiento evoca un sentimiento familiar, una especie de *déjà vu*, la impresión de haber estado allí antes. El olor es agradable, es una mezcla de aromatizantes naturales, algunas hierbas, que hacen el ambiente realmente natural y a la vez sofisticado. Por su reducido tamaño, el restaurante tiene cerca de nueve mesas, la cocina, pequeña y totalmente integrada al restaurante, uno puede sentarse a comer mientras conversa con los meseros que cocinan unos de sus selectos platos.

Al fondo, una pequeña cocina que deja ver muy de cerca las ollas grandes y oxidadas en la estufa y la cantidad de ingredientes y sustancias en los diferentes estantes de la cocina. A través del mesón que hay en ella, también barra para los clientes solitarios, alumbrada con luces neon verdes y naranjas, se lograban ver los postres que ofrecía el menú.

El mesero bate lentamente una especie de sopa color crema tipo avena, sus ojos se centran en el movimiento circular de su brazo, que se encarga de espesar lentamente la sustancia de la olla. Este hombre alto de raza negra, uniformado de la misma manera que el de los volantes de la calle, también lleva rastas ocultas bajo un *tam* de colores etíopes, su cara algo alargada y sus ojos grandes reflejaban el fuerte compromiso de su oficio con su forma de vida, pues asiste a las otras dos mujeres que componen el personal del restaurante, ambas bajas, también de tez negra hablan con el mesero en otro idioma. A simple vista parece ser inglés pero con un toque y un acento que parece proveniente de otro lugar. Así hablan entre ellos. Sin embargo, con los clientes hablan en español, un poco extraño pero inteligible.

La comida está servida, el plato está caliente y frente a los ojos del cliente está el menú del día: una sopa acompañada del plato fuerte, compuesto por arroz de coco, carne de ítalo, garbanzos y ensalada, jugo y postre. Parece ser un almuerzo normal, aunque es completamente vegetariano y el color de la comida contrasta con el del restaurante, curiosamente, el plato se compone de colores verdes y naranjas, al igual que el uniforme de los meseros, la pared del restaurante, los colores de los saleros y servilleteros de todas la mesas y las luces neón de la barra.

Al son del *roots* y el *reggae*, el restaurante se va llenando de clientes hasta tal punto que ocupan todas las mesas. Muchos de los que entran ya son amigos del lugar, los clientes más selectos y tradicionales saludan a los meseros y a la demás gente con una reverencia y la mano en el pecho, una especie de saludo religioso al que seguramente debe responderse de la misma manera.

Un solo mesero se reparte el trabajo de las nueve mesas a las que hay que atender. Él, siempre con una sonrisa en la cara entrega y recoge los platos, agradeciendo siempre los cumplidos por la deliciosa comida que allí se hace: *“La chef es profesional y la comida es propia de la isla, la hacemos con amor, la hacemos desde el alma,* decía mientras levantaba los platos de la mesa y explicaba que su isla de origen era Jamaica, de allí su extraño acento, y que en ese lugar se había conocido con ellas dos, señalando a las mujeres de la cocina. Aunque, ellas no eran de Jamaica, eran colombianas, de San Andrés, *“Ella lleva cocinando por años, trabajaba haciendo la comida en un hospital de la isla, pero el gobierno se interpuso en el asunto, no había trabajo y su hija estaba enferma de la cadera, se necesitaba plata para la operación, nos conocimos y se nos abrió el camino”*, ese fue el comienzo de lo que hoy es el restaurante, que para él es *“como su familia”*. Al conocerse, se entusiasmaron tanto con la comida jamaicana que decidieron establecer hace no más de tres meses este restaurante vegetariano, curiosamente acá en Bogotá, lejos de los sonidos del *reggae*, lejos de la playa y del mar.