

Nuestra Cacaopera

Por Edgardo Quintanilla (*)

Â

LOS ANGELES - El pasado fin de semana hizo frío, brilló el sol, y las gasolineras angelinas siguieron subiendo sus precios mientras más vendedores se apostaron a sus alrededores para vender rosas naturales y artificiales, globitos rojos, perfumes de segunda, y ositos descoloridos de peluche con un diez por ciento de descuento.Â Â Â El amor y la amistad tienen su precio.Â Â Â El Día de San Valentín es cuando más chocolates se venden y los hombres somos los que más los compramos.Â Â Es un día en que nos volvemos chocolateros dadivosos para no quedar en deuda.Â Â

Â

Me gustan las buenas coincidencias.Â Â El pasado Día de San Valentín conocí a una mujer llamada Amada y a un señor de nombre Amador.Â Â Llevaba en el auto una copia de "The Spell of the Sensuous" de David Abram mientras escuchaba en KLVE la canción que dice, "No tengo dinero, ni nada que dar, lo único que tengo es amor para dar", que me hizo recordar a un par de chiquillos que se pusieron a cantarla en el "Biggest" de la Colonia Escalón en San Salvador hace un par de años.

Â

Dio la casualidad que la semana pasada, Carlos Herrera, originario de Cacaopera, en el oriente de El Salvador, y residente de Los Angeles, me llamó para decirme que iba de camino a su terruño con muchos útiles escolares para regalárselos a los niños pobres y que seguía agradecido de mis colaboraciones para su organización que por años ha venido trabajando sin lucro alguno para el bienestar de su pueblo a pesar de la oposición, ignorancia, y odios de grupos políticos locales donde reina el valeverguismo histórico.Â Â

Â

La casualidad fue mayor cuando leí un artículo hace unos días sobre el hallazgo de vasijas milenarias de chocolate en una región ahora llamada Nuevo México, un estadoÂ sin cacahuatales, cuna de la cultura Navajo, Hopi, y Apache, y de la bomba atómica.

Â

Llevo varios años de venirle sugiriendo a mi amigo Herrera de la necesidad que Cacaopera se una con una visión grande a la "Ruta del Cacao" de las Américas, una senda que ahora enlaza el suroeste americano, pasando por Cacaopera, hasta llegar a Sur América.Â Â Â

Â

"Sin el apoyo de la gente y del gobierno, va a estar jodido", me dijo Herrera.

Â

La verdadera dimensión histórica de Cacaopera y su contribución a la cultura del cacao no se ha estudiado.Â Â Â "Historia de Cacaopera", de Miguel Angel Amaya Amaya y publicado en 1985 en El Salvador es un esbozo de un pueblo y que deja

muchas preguntas sobre los secretos arqueológicos, lecciones inéditas de gastronomía, medicina, y espiritualidad de Cacaopera. ¿ Es un libro que todavía no ha sido actualizado. ¿ Existen todavía los petroglifos de la Cueva “La Koquinca

¿

Cacaopera no tiene nada que ver con indios mexicanos, mayas, pipiles, nicaraos, lencas, chontales, excepto que tuvo relaciones comerciales con ellos. ¿ Cuando alguien habla de la lengua nahuat en El Salvador, dicha relación no es relevante para entender la lengua única de la región de Cacaopera y que está casi en completa extinción. ¿

¿

La región cuna de Herrera, en el ombligo de la ruta del cacao en las Américas, no ha tenido ningún relator ó relatora que haya hecho un paseo nostálgico por sus tierras, ¿ ningún antropólogo que haya entrevistado a las personas más ancianas para la posteridad, ningún historiador que haya hecho un mapeo genético de su gente, ningún académico que haya buscado las raíces africanas de su cultura, ningún musicólogo que haya estudiado sus instrumentos autóctonos, ningún video-documentalista que haya enfocado su lente en en la región, y ninguna empresa que haya visto el surgimiento del cacao ancestral de las Américas sin influencia foránea. ¿ La exterminación de la cultura del cacao en este lugar salvadoreño tiene sus moralejas para el presente. ¿

¿

Entiendo de que hay planes loables para la creación de un “Museo de El Principito” en El Salvador en honor al distinguido escritor, pensador, y aviador francés Antoine de Saint-Exupéry, en el cual se hará mención de su esposa, la artista y escritora franco-salvadoreña, Consuelo Suncín de Saint-Exupéry. ¿ Lamentablemente hay otras ideas para museos que claman ser paridas y que no han tenido gestación en la imaginación del centroamericano. ¿

¿

Herrera, quien ha recorrido a pié todos los ámbitos de la región de Cacaopera y conoce su flora y fauna como nadie, no sabe nada de ningún museo del cacao en El Salvador. ¿ “Ya nadie hace chocolate para exportar en Cacaopera,” me dijo Herrera una vez. ¿ En el libro de Amaya, el chocolate es hecho de la manera siguiente: “ Se hace de maíz tizate tostado. ¿ Una vez tostado se muele para sacar harina. ¿ Para hacer la bebida es deshecho, luego puesto a cocer agregándole dulce”. ¿

¿

La verdad es que Cacaopera es un museo viviente que está cerrado a la luz del día y que aguarda apertura. ¿ Espero un día de estos darle verdaderos chocolatitos de la región de Cacaopera a mi mujer en el Día de San Valentín antes de brindar con champaña Veuve-Clicquot. ¿ Le debo a Herrera una visita a su tierra.

(*). Derechos reservados del autor. ¿ Edgardo Quintanilla, miembro de la Barra de Abogados de California, es un abogado experto en leyes de inmigración en los EE.UU. con oficinas en Sherman Oaks, California, (866) 986-1295, eqlaw@pacbell.net, y está escribiendo una novela basada en un tópico desconocido sobre la historia de América Latina.