

Clorofila Andina

POR: Marco Antonio Quelca – Sabor Clandestino
| Fotografías de Clorofila andina: Serena Vargas

“Así como la clorofila captura la luz solar y se encarga de convertirla en energía química, nutriente vital para los seres vivos que se alimentan de ella. Como la energía canalizada, transmitida que fluye por estos seres, así la cultura, la cosmovisión, cotidianidad, dádivas de la naturaleza hacen que fluya una energía dentro la población boliviana”.

La hoja de coca “hoja milenaria” para el boliviano significa y simboliza muchas cosas existenciales como el compartir, reciprocidad, protocolo de diplomacia, lucha, fortaleza, misticismo, suerte, respeto, entre otras.



El valor nutricional que tiene la hoja de coca es parecido al valor emocional que el boliviano tiene hacia ella, se tiene un gran respeto por ser un elemento transversal en la cotidianidad boliviana.

Regalo de tierras cálidas, la coca es la compañera ancestral de la historia de estos suelos, fortaleza de un pueblo que ha logrado traspasar la muralla del tiempo, guerras, de las influencias, para poder transmitir el valor de la cultura indígena andino amazónica.

Clorofila andina nace en honor al akhulli (masticado de coca-en lengua Aymara), a las infusiones de coca para el dolor de estómago, a mis recuerdos de visita al yatiri (sabio andino-en lengua aymara) para que me lea mi suerte en la hoja sagrada, a las trasnochadas de estudio, y a las reuniones familiares más importantes. Espero les agrade.

La Historia

Son las 7:00 am, acabo de tomar el segundo bus rumbo a la Ceja de El Alto, es la primera vez que voy solo, me da un poco de miedo e incertidumbre; la pienso dos veces y de una vez entro. “Buenos días tío”, saludo.

“Este eres tú, este es el viaje, y estos son tus estudios”; sentado sobre un tumulto de cueros de oveja y llama cierra los ojos, da una oración mezcla de aymara y castellano que apenas distingo; lanza las hojas de manera delicada y con una sutileza notoria, las mira, analiza y tras un momento de silencio dice:

“Aquí esta pues, todo verde te ha salido, todas mirando hacia adelante, ¿de qué te preocupas tanto?, deja de estar pensativo, eso llama malos ánimos”.

Tras asentar una mesa ofrenda Pachamama sobre el fuego del brasero, me voy a hacer las maletas, es la primera vez que iba a salir del continente.

* (FRAGMENTO del libro Con Sabor Clandestino-Clorofila Andina, próximamente a ser lanzado en Bolivia)

Bolivia se nutre y nutre a diario con una diversidad de esencias características de estos suelos. No puedo hablar de

cocina o solo de productos, no puedo dejar de lado todo lo que rodea a estos, estoy seguro que la conexión con el tiempo y espacio es fundamental para el cocinero boliviano. El comprender que el comensal -al igual que uno- busca no solo satisfacción con buenos ingredientes y sabores, si no busca identidad entre muchas cosas más.