



**Pasos.** Eloisa Hansell, más conocida como Mami, abre las puertas de su casa para que los turistas aprendan a cocinar los manjares del caribe; ella compartió desde cómo hacer una leche de coco en poco tiempo, hasta varios consejos para que el pollo en salsa caribeña quede dorado, limpio y con buen sabor. Al final, ella presentó un plato de *rice and beans* con pollo capaz de quitarle el antojo a cualquiera. PABLO MONTIEL

Uno de los deseos de esta vecina de Manzanillo es tener su propia soda

# COCINERA DE CORAZÓN GENEROSO

En la casa de Eloisa Hansell se preparan manjares limonenses, lo mismo que se enseña a turistas a cocinarlos

Por Melvin Molina

mmolina@nacion.com

En un radio de transistores que sintonizaba radio Casino, se escuchaba la voz del Porción anunciando una bebida, al mismo tiempo, al otro lado de la cocina de Eloisa Hansell, un pollo en salsa caribeña aromatizaba toda la casa.

Pocos la llaman por su nombre, en Manzanillo, Talamanca de Limón, ella es conocida como Mami.

Esta mujer de enorme sonrisa sabe lo que es preparar un plato de *rice*

*and beans* para dos personas, lo mismo que un manjar de langosta en salsa caribeña para un grupo de diputados, o filetes de pescado para un centenar de estudiantes. Y todo eso lo hace con resultados que dejan felices a sus comensales, según cuentan quienes la conocen.

**Manos a la obra.** Mientras comenzaba a preparar los ingredientes para una clase de cocina caribeña, actividad que realiza en su casa a petición de turistas, recordó que lleva cerca de 20 años poniendo sus manos al servicio de la gastronomía.

Al principio, trabajó en un hotel de la zona, incluso, una turista enamorada de la cuchara de Mami recopiló un puñado de sus recetas y editó, de forma modesta, el libro *Recipes From Costa Rica*.

“Una tía gorda cocinaba cuando

venían equipos (deportivos) y un día le pregunté: ‘¿Cómo cocinar para tanta gente?’ y me enseñó a cocinar con más ingredientes; yo tenía como 18 años. Luego, cuando probaba comidas ricas preguntaba cómo se preparan, así fui aprendiendo a cocinar para muchas personas”, aseguró, mientras la olla de presión cocinaba unos frijoles y ella partía un coco en trozos.

El gusto por la buena cocina caribeña es asunto de linaje familiar. Sus ojos se volvieron enormes cuando recordó lo rico que cocinaba su abuela, quien lograba que todos se chuparan los dedos.

En estas dos décadas, ha hecho de todo: desde cocinar para huéspedes de alguna cabina local, hasta poner

un puesto de comidas a la orilla de la playa, en Semana Santa. “Esos días son buenos para el bolsillo”, reconoció, “pero también son agotadores”.

En esas épocas se acuesta tarde, luego de un día de intenso trabajo. Tras dormir solo un par de horas, comienza a preparar nuevas y enormes porciones de comida para sus clientes.

La clase de cocina avanzó; en cuestión de minutos, preparó leche de coco y tenía en una olla varias piezas de pollo cocinándose.

Durante sus clases enseña distintas recetas. Para ella es agradable poder transmitir lo aprendido, ya que afirma que hay muchos limonenses que no saben nada de su propia gastronomía ni les interesa aprender.



**Las clases Puede llamar directo a Mami al 2759-9106**

Luego de compartir que no le gusta el clima de San José, Hansell repasó algunas de sus recetas más cotizadas: rondón, sopa de mondongo con carne de res y pezuña de cerdo y, el más cotizado entre su familia cada domingo, es *rice and beans* con rabito de cerdo.

Mami sueña con tener una soda donde poder compartir su cuchara de forma permanente; sin embargo, por lo engorroso de trámites legales y otros detalles, no lo ha concretado. No pierde la fe en Dios de que algún día lo logrará.

Mientras llega el momento de degustar lo preparado, ella contó que es frecuente que cuando algún vecino la ve de compras en el pueblo le pregunte: ‘¿Mami, qué va a cocinar?’. Ella no solo responde con paciencia, sino que lo invita a pasar por un bocado para que pruebe. ●