



Restaurante comenzó con solo una mesa hace 25 años

LA BUENA CUCHARA CARIBEÑA EN CAHUITA

Edith Brown es una emprendedora que lucha día a día por mantener viva la cocina tradicional limonense

Por Melvín Molina

mmolina@nacion.com

Los secretos de la buena comida caribeña son algo que Edith Brown, mejor conocida en Cahuita como Miss Edith, aprendió de su madre.

Día a día, su pasión la lleva a deleitar a los comensales de su restaurante con ese sabor auténtico.

Escucharla hablar por unos minutos basta para entender que lo de ella no es solo una profesión; para esta afrocostarricense, la gastronomía de su provincia es motivo de pasión y también de orgullo.

En sus manos, un pollo, el banano verde o el pescado se transforman en verdaderos manjares, capaces de poner a soñar a los amantes de la comida de sabores intensos.

A lo aprendido de su abuela y su madre en la cocina, ella le suma su intuición; Miss Edith busca imaginar cómo el uso de otros ingredientes tradicionales, como el seso vegetal (o *akee*), funcionará en sus recetas.

Los recuerdos de esas comidas que probaba de niña los fue usando a lo largo de estos 25 años en su negocio, el cual comenzó con solo una mesa.

El *rice and beans* es una receta muy popular en Limón y también en su restaurante.

Sin embargo, en su búsqueda por ir más allá, creó platos como el pollo ahumado caribeño; el pescado coco, curry y jengibre, y su versión limonense del tradicional *jerk chicken*, de Jamaica.

Legado:

NIJOS: La pasión de Miss Edith por la cocina limonense es algo que no quiere guardarse para ella sola, por eso varios de sus hijos aprendieron a su lado. Algunos trabajan en su negocio, otros se independizaron.

NUÉVAS GENERACIONES: También es usual visitar a este personaje de Cahuita, y encontrarla con un grupo de niños, ya que ella se encarga de transmitir sus conocimientos a menores de la localidad. Su labor es que aprendan parte importante de sus raíces y, de paso, asegurarse de que la cocina caribeña se mantenga viva con el paso del tiempo.

Sabor. El pollo estilo caribeño adquiere otro sabor gracias al *akee* y otros secretos de Miss Edith. PABLO MONTEL.



"Hay muchas recetas de pollo en salsa caribeña, pero la mía tiene de diferente que uso el *akee* (seso vegetal); eso lo hace una receta muy original, balanceada y con mucho sabor", detalló la veterana cocinera.



Deseo. Uno de los sueños de Edith Brown es crear una escuela de cocina para los niños y jóvenes de su querida Cahuita. PABLO MONTEL.

también la prepara con pescado.

La salsa que lo acompaña es de esas que uno quiere combinar con el arroz o el puré porque por sí sola es irresistible al paladar.

Otra de sus creaciones, el filete de pescado coco, *curry* y jengibre, se parece a una fiesta sorpresa de cumpleaños: todo transcurre aparentemente normal y, de pronto, llega lo inesperado. No es picante, pero el jengibre cobra un especial protagonis-

mo sin que opaque a los otros.

Ambos platos pueden acompañarse con arroz blanco, pero la señora Brown recomienda el banano verde, por ser más tradicional.

Quienes disfrutan de ese gusto picante en el paladar, encontrarán en el *jerk chicken* del restaurante Miss Edith un plato que los complacerá. No es como para que se les salgan las lágrimas, pero su paladar vivirá una bomba de experiencias gratas. ●