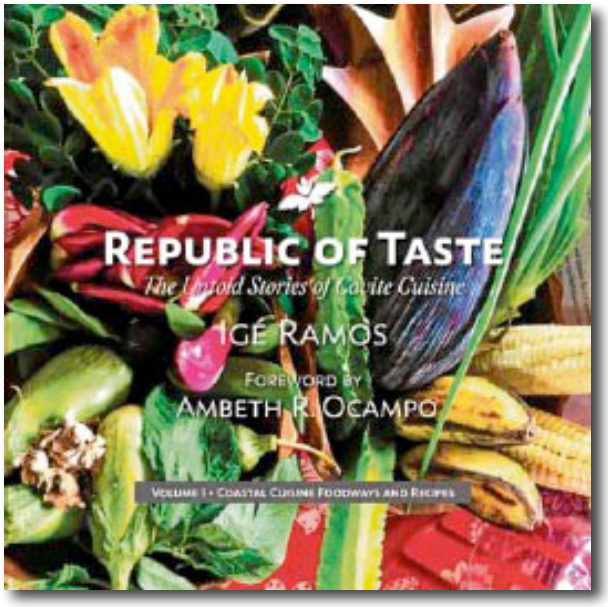
Ige Ramos,
Republic of Taste: The Untold Stories of Cavite Cuisine,
Manila, IRDS, 2018, 160 pp. [ISBN: 971-6218002449]



No habrá celebración, discurso o conmemoración, mañana 10 de mayo, en la que una vez fue una solitaria colina en la sierra de Maragondón, conocida como Hulog. El gobierno local se equivocó cuando construyó allí un insulso parque temático para recordar a la nación lo que quería olvidar. Mientras que el hito histórico señala que los hermanos Bonifacio, Andrés y Procopio, fueron ejecutados en el "Monte Hulog cerca del Monte Buntis", algunos libros de texto insisten en el Buntis o Tala. Sobre las balas, o bolos, o ambos, todavía se discute acaloradamente este hecho por la falta de sepultura y ausencia de restos mortales. Unos huesos se recuperaron en 1917 y se afirmó que pertenecían a Andrés Bonifacio, pero estos desaparecieron, supongo, porque no habrían resistido un análisis exhaustivo.

Teodoro A. Agoncillo aconsejó a los historiadores visitar los lugares históricos para pensar e imaginar lo descrito en las fuentes escritas y en la tradición oral. Investigando este punto de referencia en la biografía de Bonifacio, Agoncillo visitó el Monte Buntis y escuchó a la gente local decir *kapagnagtapis ng ulapang Buntis, may masamangmangyayari* ("cuando el Monte Buntis está envuelto en nubes, mal agüero") ¿Estaría el Buntis oculto por las nubes el 10 de mayo de 1897? Siguiendo el consejo de Agoncillo, hice muchos viajes a Cavite a lo largo de los años: a veces siguiendo la pista de Bonifacio, a veces siguiendo la pista de Aguinaldo, solo para darme cuenta que la historia, como una sierra montañosa, tiene sus altos y sus bajos. Se puede visitar el monumento a Emilio Aguinaldo en Kawit para colocarse en la ventana donde se leyó la Declaración de Independencia el 12 de junio de 1898, y emocionarse. O entristecerse mientras se siguen los pasos de Bonifacio desde Tejeros, donde se le despojó de su posición de liderazgo; a Limbón, donde fue capturado; a la escuela, donde fue encadenado a un armario antes de ser traído a la casa de Maragondón donde fue juzgado y condenado a muerte por traición, y finalizar en la sierra montañosa donde fue ejecutado a golpe de machete o fusilado, según la fuente que se lea.

Mi último viaje a Cavite, organizado por Ige Ramos, fue diferente porque recorrió la historia de la provincia a través de su comida. El cómo los galeones de Manila arribaron al puerto de Cavite descargando arbustos de mango traídos de México y otorgaron lo que todavía hoy se exportan no como mangos mexicanos sino como "mangas de Manila". A este puerto llegaron frutas y verduras foráneas que han pasado a formar parte de nuestras vidas: maíz, cacahuetes, chico y muchas otras cosas cuyos nombres terminan en "-te": kamote, sayote, tsokolate, etc. Cavite tiene su propia versión de los tamales, diferente de los originarios mexicanos y también del llevado a México de Pampanga. Cavite tiene incluso un español propio llamado chabacano, que es diferente del chabacano de Zamboanga.

Siendo un orgulloso caviteño, en el plano histórico de Filipinas Ramos entiende Cavite como la provincia que nos dio la Primera República y el Primer Presidente, aunque desde luego esto es tema de discusión entre historiadores. En el plano gastronómico del archipiélago, Ramos quiere que Cavite se ponga a la altura de Pampanga, Bacólod e Iloílo, algo aún más debatido entre historiadores culturales y gastronómicos.

Como pampangueño, dándole vueltas a mi experiencia en Cavite, me he dado cuenta de que Filipinas es un archipiélago con muchos grupos etnolingüísticos, lenguas, historias, culturas... y también cocinas. Conocer y apreciar la nación pasa por saber diseccionar la suma de todas sus partes: hay muchos *isangbansa* y sin duda alguna hay mucho más que un *diwa*.

A menudo Cavite se estudia a través de los registros históricos o escritos que documentan la fundación de las localidades, la evolución demográfica o la sucesión de revueltas y revoluciones que figuran en el nacimiento de la nación. Incluso es posible analizar su historia a través de los ojos de sus héroes y villanos. Ramos eligió recorrer la historia de Cavite a través de su comida y, en el proceso, encontró una historia arraigada en su comida: una geografía determinada por los productos de la tierra; cursos de agua explicados desde la movilidad física y la adopción de influencias chinas, españolas, mexicanas, americanas y japonesas a lo largo de los siglos para dar forma, color y sabor a sus propias comidas.

Monografías como *República del Sabor: Historia inédita de la cocina caviteña* enriquecen la creciente literatura sobre las comidas de las regiones que un día podrían llegar a generar una comida nacional. La comida es mucho más que una cuestión de sabor, es una expresión de la cultura, y es en libros como el de Ige Ramos donde aprendemos no sólo sobre la comida de Cavite, sino que vemos, en sus diferencias y similitudes con respecto a las nuestras, un camino hacia la difusa criatura que conocemos como "identidad nacional", un camino aún más complejo en el contexto globalizador actual.

Ambeth R. Ocampo
(traducción de Marco Antonio Joven-Romero)