

# No hay secretos en la cocina

María Escobar

Mimima, Doña Vilma, Vilma, Mima, o Vilmita- hay muchas maneras de decir el nombre, pero al escucharlo, sólo una imagen aparece, mi abuela. Ella ha superado muchos obstáculos para llegar a donde está y siempre lo ha logrado con una sonrisa y una fe indestructible. Su instinto maternal y tendencia para ayudar a todos fue lo que inició y construyó el negocio de cocina que ella tiene.

Desde joven siempre fue una estudiante obediente y trabajadora. Ella empezó a juntarse con las esposas de los compañeros de trabajo de mi abuelo para cocinar juntas. Cuando comenzaron a tener hijos, la situación se hizo más difícil; entonces empezó a dar clases de cocina en su casa por necesidad. Fue muy exitosa en sus clases de cocina y el canal TCS la llamó para hacerle una entrevista. Entrevistaron a muchas mujeres pero ella consiguió el trabajo. La idea de hacer un programa de televisión la puso incómoda, pero la motivación más grande para ella era la amistad con todo el mundo. Al enseñar, no sólo estaba ayudando a otras personas, sino ella misma se estaba transformando en maestra.

Todos los días, las mujeres en todo el país encendían la televisión emocionadas para ver el programa de cocina de Doña Vilma. Las verduras decoraban la mesa con colores brillantes: ¡verdes, rojos, morados, anaranjados y hasta blancos y negros también! Los ingredientes parecían hechos de plástico por la manera que estaban puestos sobre la mesa. El aroma de comida fresca llenaba el estudio mientras ella anunciaba la receta que iba a demostrar ese día. Todos los días era una receta diferente- una razón para encender la televisión y aprender algo nuevo. La pasión se podía ver durante el tiempo que ella pasaba en frente de la cámara. Las manitos cortaban las verduras con una delicadeza que no cualquiera podría lograr. La rapidez con la que ella podía escoger las mejores especias para darle el sabor tan rico que se podía sentir desde la sala de tantas casas, era único. El dulce olor de la comida mientras empezaba a mezclar todo tenía el poder de hacer cuantiosas bocas babear. Finalmente, se mostraba la comida- llena de perfección, amor, y mucha creatividad.

Cuando empezó el programa, había muchas señoras que le sugerían escribir libros con sus recetas. ¡Ella no era escritora y apenas se había enseñado a cocinar! Con la meta de darle gusto a sus fanáticos, empezó de la única manera que ella sabía; organizó todo en una manera lógica para poder concentrarse en todos los detalles. Me dijo: "yo seguía mi propio modelo. Dividí la cocina en varias partes". Al dividir la cocina en varias partes, se hizo más sencillo escribir los libros para que todos pudieran aprender a cocinar. Su autoestima subió mucho cuando se hizo maestra; que pudiera ayudar a tantas personas con una cosa tan simple era todo lo que ella necesitaba para motivarse. Al final de su carrera, había escrito veinte libros de cocina-todos de estilos diferentes. Ella nunca tuvo secretos en la cocina porque todo lo que ella aprendió, lo dejó escrito en sus libros.

Durante su vida, dio a luz a tres hijos y una hija. No sólo crió a sus propios hijos pero también a la hija de su esposo que la llegaron a dejar a los ocho años. Ella tiene cinco hijos, diez y seis nietos y cinco bisnietos. Dice ella: "es lindo el montón de monos que tenemos". Mi abuela fue muy afortunada en no únicamente ser buena mamá, abuela y bisabuela, pero también en ser una maestra extraordinaria. Ella aprendió a cocinar en realidad cuando empezó a dar clases: "se aprende enseñando y dar es como tú recibes", me dice ella. Es una mujer contenta con mucho orgullo por todos sus logros.