



Segrith, feliz celebrando su cumpleaños número 40 a bordo del ARC "Quindío".

Cocinando en altamar

Gina Alexandra Bustos Luna¹

Bien es sabido que para que un buque navegue se necesita de una serie de elementos y alistamiento que le permitan hacerse a la mar durante varios días e incluso meses. Por lo general, y más aún cuando no se está familiarizado con la jerga militar, al escuchar hablar de la tripulación se asocia al capitán, oficiales y suboficiales, sin embargo, a bordo de estas embarcaciones también van infantes de marina y personal no uniformado con unas tareas claves para hacer amena la navegación.

Este es el caso de Segrith Eduardo de la Rosa Carvajal, un hombre oriundo de Cartagena, quien desde 1973 ha puesto su talento con la cocina al servicio de miles de personas en la Armada Nacional

¹ Área del Comunicaciones Estratégicas de Grupo de Coordinación General de la Dimar. Cartagena de Indias, Colombia. Correo electrónico: gbustos@dimar.mil.co



En actividad del servicio que ha prestado a Dimar por 26 años de su vida.



Acompañado de la tripulación y de fondo las Salinas de Manaure.

de Colombia (ARC) y la Dirección General Marítima (Dimar), a esta última entidad vinculado desde el 4 de noviembre de 1996.

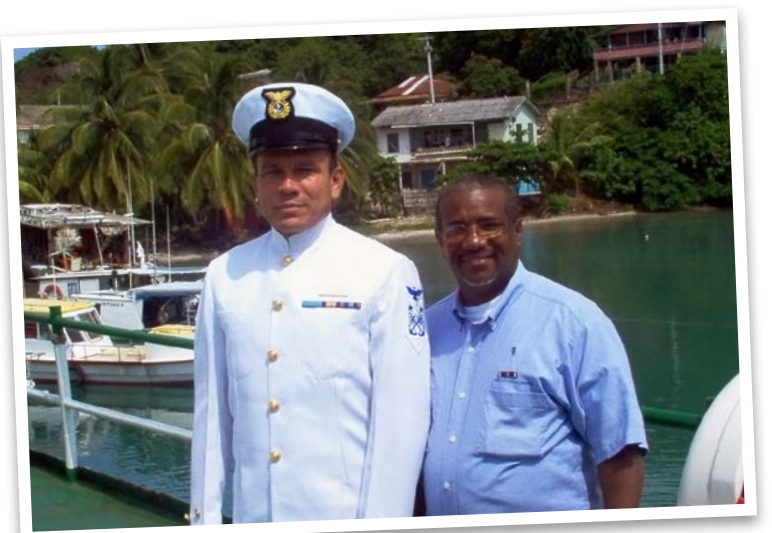
Si bien sus inicios fueron como infante de marina, el talento y amor por su vocación que prácticamente fue heredada de su padre, también cocinero de la ARC, lo llevaron a vivir una serie de experiencias hasta llegar al buque que se convirtió en su consentido: el ARC "Quindío".

En entrevista para este especial de la revista País de Mares, Segrith nos cuenta un poco de lo que ha sido su vida cocinando en altamar.

GBL: señor Segrith, usted es muy famoso entre las tripulaciones que han pasado por los buques oceanográficos de la Dimar, ¿cómo inició todo?

SDC: yo quería cocinar, me gusta y lo aprendí de mi papá. Los dos somos empíricos. Me salí de la infantería y me puse a preparar comida para los trabajadores de una obra donde por ese entonces estaba un primo, fue pasando el tiempo y ya no daba abasto. Al tiempo me salió trabajo en el Club de Suboficiales y estando allí llegó una señal donde hacían convocatoria para cocineros en la Base Naval, gané el puesto, pero no tenía el soporte que me acreditara, de todas maneras pasé con el compromiso de buscar mi certificado. Mi primer buque fue el ARC "Bahía Honda".

En la bella Providencia durante el ascenso del jefe Otoniel Cabarcas.





Concurso de cocina con la tripulación del ARC "Quindío", Segrith fue el jurado.

caracoles... jajaja... esos fueron los que se había comido... en esa que fue mi primera navegación en el "Quindío" recuerdo que preparé una carne en salsa de café.



Pesca de pez espada, Segrith en compañía de su amigo Adolfo Portela.

Después de eso vino una época en que los buques blancos pasaban en La Guajira, en ese entonces había problemas con Venezuela porque quería pescar en aguas colombianas. El comandante era el capitán Parra, si mal no recuerdo era de Manizales... total, logramos sacar a esos pescadores y ya luego de eso vino la construcción de Punta Espada (estación) y todo ese material lo llevábamos nosotros en el buque.

GBL: si a veces es complejo cocinar para tantas personas en tierra, ¿cómo lo es navegando?

SDC: el menú navegando es diferente, yo procuraba los primeros días hacer cosas suaves para que la gente pudiera comer, el organismo necesita algo que lo sostenga... entonces hacía sopas, colada, arroz de leche, cosas así...

Recuerdo que en el "Quindío" nos cogieron dos huracanes, el Beta y Johan, incluso alcanzamos a ver un eclipse de Sol por la isla de Tortuguilla. Cuando pasó lo del huracán íbamos para San Andrés y el capitán de puerto dio la orden de que todos los buques se fueran para Providencia (no era la ruta del huracán), pero se desvió y cogió fuerza hacia Cayo Bolívar y Providencia; ahí duré cinco días sin cocinar, nunca me había mareado, pero esa vez fue tan fuerte que esos cinco días estuve acostado en el sofá de la cámara de suboficiales.

El "Quindío" ha sido el buque donde mayor tiempo he estado, desde 1996 hasta el 2014, cuando lo hundieron y de ahí pasé al ARC "Providencia", en el ARC "Malpelo" estuve de comisión un par de veces, cuando el comandante era mi capitán Ospina Hernán (q.e.p.d.).

GBL: entendiendo todo el tiempo que estuvo a bordo, ¿qué sintió en el momento que estaba siendo hundido el ARC "Quindío", así fuera de manera controlada?

SDC: eso fue un sentimiento grande, mi zapatico del alma... se emociona y con su celular muestra fotos de la preparación del buque para ser hundido, cuando le quitaron algunas piezas y cuando lo llevaban hacia Cotecmar, sin pintura y en la ceremonia de hundimiento- este es mi buquecito...

Tengo muchos recuerdos de los muchachos, mi cocina, mi camarote, la recocha cuando iban los muchachos de señalización a cambiar todas esas

boyas y arreglar faros... Tanto tiempo, tantos compañeros y comandantes... los asados, llevar infantes desde San Andrés hacia los cayos... en el "Quindío" tuve la oportunidad de ver todo lo que hace y es la Dimar, incluso cargamentos de droga.

No me va a creer, pero no conozco el Pacífico, no sé si el destino no quiere, pero con el "Quindío" me quedé porque debían operarme y luego en el "Providencia" fue cuando inició la pandemia y me dejaron.

Con tantos años en los buques he visto llegar a muchos recién graduaditos, marineros, swiches... jajajaja... he compartido con muchos que hoy en día ya están retirados, otros han sido comandantes Armada o capitanes de puerto... trabajé con el capitán Durán, Moreno Achury, San Juan y Ferrero, que ya falleció (una calidad de ser humano, le gustaba que prepara pepitoria de allá de su tierra), el capitán Sanabria, Kekhan, Jair Mariano, el jefe Guardo... han sido muchos.

GBL: ¿cuál cree usted que es ese plato o ese manjar que prepara y que sea el más recordado por sus compañeros en los buques?

SDC: ¡La cazuela de mariscos!

GBL: usted vivió una época de navegación sin mayor comunicación con las familias, ¿cómo era eso?



En la popa del ARC "Quindío" esperando al piloto práctico para llevar materiales a El Cerrejón.

SDC: en esa época no había WhatsApp ni nada de eso, había mucha unión en las tripulaciones, sin importar de qué buque eras, aunque cada quien tenía su buque de más cariño, pero a la vez las familias también se conocían y compartían mientras navegábamos... Recuerdo que navegando los días sábados era cuando podíamos hablar con nuestras esposas e hijos, los llevaban a la base y por radio cada tripulante podía hablarles por 5 o 10 minutos. Nos íbamos a navegar y acá quedaba alguien pendiente de ellos.

GBL: y hoy, 26 años después de haber ingresado a la Dimar, ¿dónde se encuentra?

SDC: cuando hundieron al "Quindío" paso al Providencia y estando allí vino el covid, al poco tiempo inauguraron el nuevo buque (ARC "Isla Alburquerque") y allí estoy hace un año; consideraron que por mi edad y por haber presentado unos síntomas de isquemia me dijeron que lo mejor era no navegar, entonces me trasladaron al "Alburquerque", pero me quedo en tierra, aunque a mí me gusta navegar, pero mientras mi Dios me de vida seguiré en mi cocina.

Con su colega del ARC "Caribe" Julio Berrío.

