



FRANCISCO SMALL - FANSO Y LA EVOLUCION DE LA GASTRONOMIA AFROANTILLANA EN LA CIUDAD DE PANAMA

Por Gerardo Maloney.

El reciente fallecimiento del Chef Fanso, coloco en perspectiva historico cultural el significado de la gastronomía afroantillana en la vida de nuestro país, que me permite apelando a mi experiencia ,vivencias y mi memoria realizar una retrospectiva de la evolución de esta cocina que tanto disfruta panameños como extranjeros. En ese sentido de evolucion



no hay que olvidar que fue otro Alfonso de apellido Montilla el que inauguro en los años 70, el famoso restaurante de Comida Afroantillana, Montego Bay, que ademas de comida ofrecia las noches de Calipso, y otras presentaciones artisticas. El lugar se convirtio en escenario de eventos culturales. Recuerdo que fue alli, un domingo, en que el Gecu, atravez de su editorial Formato 16, realizo la presentacion del poemario. Juega Vivo, que para los entendidos en literatura marco el surgimienro de la Nueva Literatura Afropanameña. La presentacion del libro estuvo a cargo del Dr Diogenes Cedeño Cenci, el Arquitecto y escritor Alberto Smith, el Dirigente de ARENEP Leroy Guittens, y la dramatizacion de un poema por el teatrista Prof Danny Calden.



Regresando a los restaurantes de comida antillana, fueron surgiendo varios en diferentes áreas de la ciudad..En San Miguel apareció el restaurante LALA en ese restaurante popular un mediodía, cuando el lugar se llenaba de clientes, me abordó el señor Rodolfo dueño de un taller de mecánica, que había adquirido un ejemplar del libro Juega Vivo allí mismo en el restaurante que lo tenía en venta, y me confesó, haber reunido a sus trabajadores, para compartir con ellos la lectura de los poemas, y me repetía de memoria algunos fragmentos de las poesías. Al final les recomendé siguió diciendo Rodolfo que tenían que adquirir un ejemplar de la obra por lo que necesito 20 ejemplares más. Días después le entregaba los libros solicitados al señor Rodolfo en el Boite Joyce, un Bar casi al final de Río Abajo que se hizo famoso por la atención personalizada de su dueña Doña Joyce Breadwood, empresaria exitosa y figura destacada de la comunidad, y también, por el pescado relleno del Señor Harold, que luego inaugura su propio local, en la calle del Moscote Hubo un destacado Académico que ocupó el cargo de embajador en una nación caribeña, que su primera parada cuando por alguna razón tenía que regresar al país era en la Joyce para comer el pescado frito de Harald ..Frente a lo que hoy es La Vereda Afroantillana, sino mal recuerdo estuvo también el restaurante Sugar Ray. Un lugar destacado lo ocupaba desde sus inicios el Puesto del Señor Fanso en La Boca Town, en donde, sobre todo los días sábado, se volvía una larga fila de automóviles que incluían a políticos, artistas, intelectuales, empresarios y público general que venían a disfrutar del sabor especial que Fanso le imprimía a su cocina.

Consciente del atractivo de su comida,Fanso abre un primer local,frente a calle quinta Rio Abajo,en la gasolinera Texaco.El éxito de esta nueva fase comercial de Fanso le pone en perspectiva la importancia de ampliar su cobertura,

Por lo que tiempo mas tarde se inaugura el Boston Palace con Fanso como Chef Principal, ubicado en la entrada de la calle novena Parque Lefevre ese restaurante seria muy concurrido por amplios sectores profesionales y funcionarios públicos del país Fue también centro de eventos especiales de los panameños residentes en Estados Unidos en los periodos de visita a su país de origen,Cosa que se explicaba,porque el propietario principal era un panameño que había retornado a vivir en el istmo.Para ese época ya se había posesionado como una marca gastronómica afroantillana Centollas Place.El primer local su propietario Alfonso Brown oruindo de Bocas del Toro,lo establecio en Parque Lefevre,en las galerías comerciales que habían alojado lugares especiales como el bar Morroco, el famoso bar Espejos Nacio como Retaurante Bar y Discoteca.Su éxito fue tan grande que Brown amplo su cobertura estableciendo un segundo restaurante en San Francisco frente al Parque Omar,en un edificio hecha para este propósito,colocando a restaurante de comida Afroantillano en sitio que se igualaba a cualquier otro restaurante de primera categoría en la ciudad.Ademas el local permitia reuniones y almuerzos empresariales ,públicos,academiso y culturales. El restaurante atendio también,misiones especiales de delegaciones oficiales de países del caribe,principalmente de Jamaica por las gestiones del Señor Embajador panameño es ese país Su Excelencia Franklyn Barrett







Este éxito de Centolla dimensiono a su propietario, que abrió otra restaurante Centallos en Las Cumbres y también abrió otro el Mi Pueblito Afroantillano. Junto a su padre Alfonso siempre estuvo su hija Bernadette Brown, que tuvo la responsabilidad de administrar varios de los restaurantes y que ha hecho que la Marca Centollas Place se mantenga hasta el día de hoy con el local en Villa Lucre y el de Río Abajo.

Años después cuando por el fallecimiento de su propietario, Brown, Centolla de Río Abajo, pasó a nuevos dueños y Fanso fue la figura imagen del Restaurante. Posteriormente el lugar pasa a manos de los Hermanos Mc Cormack quienes, habían acumulado experiencia con el manejo de la cocina del Boite Joyce en manos de su hermana Chenchá. La Vereda Afroantillana, es construida bajo la gestión del Representante de Corregimiento Javier Ortega ya para ese entonces Fanso adicionaba a su experiencia culinaria y gerencial, aquel periodo en que fue contratado en Bahamas.

La Vereda Afroantillana marco un nuevo impulso a la gastronomía afroantillana, al recibir una nueva demanda ocasionada por las actividades del Mes de la Etnia Negra, así como por el Desfile de las Bandas Independientes en Río Abajo en el mes de noviembre, y por los Carnavals en Río Abajo.



De igual manera la comida afroantillana, resolvía culturalmente el paladar del público asistente a eventos como La Panameñísima Reina Negra las Noches de Nita Fun, en Mi Pueblito Afroantillano. También los Afrofestivales, permitían a un público amplio y diverso degustar los platos del Chef Fanso.







La Semana de Homenaje a los Afrodescendientes, en la Universidad de Panama, hacia que autoridades, docentes, administrativos y estudiantas, disfrutaran de la Cocina de Falso y Centollas Place. Podemos decir que la gastronomía afroantillana y caribeña, se fue constituyendo en un elemento, integrante, de los eventos sociales, cívicos y culturales de las comunidades afropanameñas. Las Bodas, las Fiestas en locales públicos como la Sala Elks, las reuniones de asociaciones cívicas y religiosas, Los quince años, así como los famosos "Repast", convivencia de familiares y amigos después de un funeral, fueron nuevos contextos para la gastronomía afroantillana. Sin lugar a dudas la gastronomía afroantillana, dio un salto cualitativo, de sus formas más sencillas que aún existen, como lo son los puestos públicos de venta y consumo en la calle.. como el de la Sra Denia, en la entrada de la calle 19 Río Abajo, y la que se mantienen en las áreas de los bares de La Villa y la Johnny B y en la Kelvin a formas empresariales y gerenciales de mayores impactos comerciales.

En ese proceso de desarrollo de la gastronomía afroantillana, en que la Feria Afroantillana organizada por más de 40 años por SAMAAP, ha tenido un papel de suma importancia, han establecido su marca, chef como Don Ivan, Chef Francis. Alfonso y Bernadette Brown de la Cadena Centollas Places y empresas recientes como la de Issac Villaverde. La "Tapa del Coco", y otras que han ido apareciendo, y la promoción consistente que se recibe en los programas de televisión como Conexión Caribeña en Nextv, conducido por Urena Best y Jermaine Vasquez .





.Pero hay que destacar el valor singular del Chef Fanso, que evoluciona desde un negocio artesanal en La Boca Town, a posesionar el gusto de la comida afroantillana, mas alla de las fronteras de nuestra comunidad, para situarla entre los diferentes sectores sociales y etnicos de nuestro pais, y entre los visitantes extranjeros, que lo incorporan como parte de su agenda, cuando llegan a la ciudad de Panama, al igual que el enorme contingente de Panameños Residentes en los Estados Unidos, en donde tambien existen los restaurante de comida panameña y afroantillana El legado de Fanso atraves de su historia, ejemplar de lucha, sacrificio, perseverancia y optimismo , nos vuelve a enseñar que cuando se trabaja con dedicacion y entrega para conquistar un ideal, al final nuestros esfuerzos siempre son reconocidos y recompensados como se merecen.

Al margen de su desaparición física, Alfonso Small el Chef Fanso, ya es parte de la Memoria Historica de la Cultura Popular Afropanameña...Paz a Su Alma.

Gerardo Maloney.

