

[Jessica Acevedo Alfonso](#)



Cuando se conversa con Regla Rafaela Baró Varela, puede apreciarse a simple vista que es una mujer resolutiva y de carácter fuerte. Debe serlo para, en los momentos tan difíciles que atraviesa el país con la alimentación, poder sobreponerse a los obstáculos que sortea a diario y presentar un menú a las embarazadas del Hospital Ginecobstétrico José Ramón López Tabrane de la ciudad de Matanzas.

Sin medias tintas y ninguna reserva te dice que en su cocina “hay que cumplir con lo establecido y el que no cumpla..”, deja la frase abierta a la imaginación, pero detrás sus compañeros de trabajo asienten con la cabeza y dejan ver el respeto y la admiración ganada por Regla en 12 años como jefa de cocina.

Su vida es en sí misma una historia de superación. “Llegué a Maternidad en el año 2000, procedente del Hospital de Colón como auxiliar de limpieza. Aquí comencé con los tickets, y luego por mis resultados pude acceder a cursos. Al terminar los niveles establecidos matriculé en el Curso de cocina internacional”, me cuenta.

Así se convirtió en jefa de cocina, una profesión que la sorprendió y

Regla, la cocinera de Maternidad

Última actualización: Lunes, 13 Febrero 2023 11:56

Visto: 276

cautivó desde el primer momento. Desde entonces tiene a su cargo 63 trabajadores, entre los que se incluyen pantristas, ayudantes y operadoras del banco de leche.



Regla Rafaela Baró Varela es la jefa de cocina del Hospital Ginecobstétrico, José Ramón López Tabrane. Foto: De la Autora.

A ella puede vérselo lo mismo dando órdenes que supervisando, o afanada tras un caldero gigantesco rebosante de ají pimiento, que desprende un delicioso olor. Con su uniforme impoluto revuelve y revuelve hasta extraer las mejores esencias del vegetal.

“Aquí no se para. Hay que preparar el almuerzo, informar el parte, subir a las salas para intercambiar con las pacientes que presentan algún problema como bajo peso, hipertensión o diabetes. A ellas es necesario aplicarles otro tratamiento de alimentación para poder lograr, por ejemplo, su peso ideal y el del bebé. Siempre que podemos estamos pendientes de los cumpleaños de las de más larga estada, para

hacerlas sentir mejor en esa fecha”, dice.

“En las actuales condiciones es muy difícil hacerles un menú variado, pero tratamos de sobreponernos a eso, y de que esté presente la ensalada, muy saludable con remolacha, la zanahoria, y otros elementos que contribuyan a alimentarlas de la mejor manera”.

Su trabajo la ha llevado a ocupar otros espacios, y ya hasta es popular en la televisión matancera. “Todos los martes participamos en un programa de TV Yumurí donde exponemos los platos hechos en el Hospital, siempre con los alimentos con los que somos abastecidos por la provincia. Además, le damos mucha importancia a la superación, porque formamos parte de otros eventos de esta rama”.

Cuando se le pregunta por los momentos más difíciles vividos en el Hospital que acoge a embarazadas y puérperas, es inevitable no recordar los duros días de agosto de 2022 en los que Matanzas sufrió el incendio de la Base de Supertanqueros.

La incertidumbre vivida esas jornadas en el centro asistencial, la angustia por los desaparecidos, la columna de humo amenazante, erigida en las proximidades de Versalles y la desesperación de la gente ante la magnitud del siniestro nunca se le olvidarán.

“Pero aquí estuvimos, con el equipo preparado esperando la orden para cargar”, dice con tal energía que me recuerda a las cargas al machete de las Guerras por la Independencia de Cuba, aunque lógicamente se refiere a evacuar a las pacientes.

El temperamento e esta mujer que es hoy cocinera B, C, E y exhibe cursos de cocina internacional, le han ganado el sobrenombre de “la máquina de hierro” entre sus cercanos, mas a ella no le disgusta porque sabe se debe a la energía y fortaleza desprendida en el cumplimiento del deber.

“Nunca pensé permanecer tanto tiempo aquí, creo que me ha impulsado sobre todo el sentido de pertenencia, el amor y el gusto por mi trabajo”, dice mientras se retira a cumplir con sus funciones en la cocina de Maternidad.