

Distopías en la cocina: un análisis de los orígenes de la puertorriqueñidad a través del discurso culinario en las Crónicas de Indias

Distopias na cozinha: uma análise das origens da puertorriqueñidad através do discurso culinário nas Crônicas das Índias

Dystopias in the kitchen: an analysis of the origins of Puerto Rican identity through the culinary discourse in the Chronicles of the Indies

María Inés Ortiz*

Puerto Rico, pues, tiene su cocina, sus yerbas aromáticas y su manera propia de cocer sus alimentos.

Esto determina en gran parte la calidad del ser puertorriqueño

María Teresa Babín (1958:154).¹

* Puertorriqueña. Profesora de español como idioma extranjero, Departamento Spanish Foreign Language en la Universidad de Cincinnati, Blue Ash College, Ohio, Estados Unidos. Se graduó *Suma Cum Laude* con un Bachillerato en Artes con concentración en Literatura Comparada en la Universidad de Puerto Rico en Mayagüez. Maestra en Español y Doctora en Lenguas Romances y Literatura, con enfoque en literatura y comida en Puerto Rico, por la Universidad de Cincinnati, Ohio. Áreas de estudio: el análisis de la post-colonia, la relación entre la cultura, la identidad, el tercer espacio, el género y el tema gastronómico en la literatura, en especial el caso de Puerto Rico. En 2017 fue galardonada por la Universidad de Cincinnati con el *Premio a Educación Innovadora* por integrar tecnología y prácticas de *mindfulness* en la enseñanza de español como segundo idioma. Publicación reciente: "Cocinando identidades: un análisis del performance gastronómico del sujeto femenino en 'Recetario de incautos' de Carmen Lugo Filippi", en *Cuadernos de Literatura del Caribe e Hispanoamérica*, Colombia, Universidad del Atlántico, número 21. Manifestaciones estéticas del posboom en el Caribe, enero-junio de 2015. E-mail: <maria.ortiz@uc.edu>.

¹ María Teresa Babín es una de las estudiosas y cronistas de la cultura y la literatura puertorriqueña que dedica un capítulo a "La casa, el vestido y la comida". Aquí, la crítica lleva a cabo un recorrido por los diferentes elementos de la cocina puertorriqueña que posteriormente le permiten hablar de una identidad boricua, basada en estos distintivos ingredientes de la cocina de la Isla.

Resumen

Cuando nos remontamos a la tradición de las *Crónicas de Indias* abrimos las puertas a un pasado donde la imposición de los ideales eurocéntricos muestra cómo el coloniaje tomó control de la vida diaria en todos los niveles, trasplantando viejos esquemas en este nuevo y a veces “exótico” espacio de las Américas. En Puerto Rico, muchos aspectos de la “vieja” y la “nueva” cultura chocarían, múltiples ideas serían refutadas, despreciadas, otras se esfumarían, muchas quedarían en el silencio del derrotado, mientras que otras se transformarían y se asimilarían para dar paso a lo que eventualmente se revelaría como los indicios de la idea de una identidad propia. Siguiendo el caso de los Cronistas de Indias y su manifestación literaria que surge de la experiencia en la vida diaria en la Isla de San Juan Bautista, nos aproximamos a esa distopía de la idea de lo puertorriqueño visto desde el discurso culinario durante el régimen español. Estudiamos secciones del controversial *Diario de Colón*, además de inmiscuirnos en las letras de Fray Bartolomé de las Casas, Gonzalo Fernández de Oviedo, Fray Damián López de Haro y Fray Íñigo Abbad y Lasierra. Se considera la gran paradoja literaria donde la retórica gastronómica es clave para entender la distopía que se devela en la lectura de los textos de estos cronistas, mientras al mismo tiempo son cruciales elementos de propaganda donde se trata de clamar un sentido de normalidad en el aparente mundo de caos del salvaje noble.

Palabras clave: cronistas, Crónicas de Indias, discurso culinario, distopía, identidad, *punto de enredo*, salvaje noble, Puerto Rico.

Resumo

Quando voltamos à tradição das Crônicas de Índias abrimos as portas a um passado em que a imposição de ideais eurocêntricos mostra como o colonialismo assumiu o controle da vida diária em todos os níveis, transplantando velhos esquemas nesse novo e às vezes “exótico” espaço das Américas. Muitos aspectos da “velha” e “nova” cultura colidem, várias ideias seriam refutadas, desprezadas, outras desapareceriam, muitas permaneceriam no silêncio dos derrotados, enquanto outras serão transformadas e assimiladas para abrir caminho para o que acabaria sendo revelado como evidência da ideia de uma identidade porto-riquenha. Após o caso dos cronistas de Índias e sua manifestação literária que surge da experiência na vida diária na ilha de San Juan Bautista, abordamos a distopia da ideia do porto-riquenho visto a partir do discurso de culinária durante o regime espanhol. Estudam-se seções do controverso *Diário de Colón*, além das letras de Fray Bartolomé de las Casas, Gonzalo Fernández de Oviedo, Fray Damián López de Haro e Fray Inigo Abbad e Lasierra. Considera-se o grande paradoxo literário onde a retórica gastronômica é chave para compreender a distopia que é revelada na leitura dos textos destes repórteres serão tomadas em consideração enquanto ao mesmo tempo são elementos cruciais de propaganda onde ele está clamando um senso de normalidade no aparente mundo de caos do selvagem nobre.

Palavras chave: cronistas, Crônicas das Índias, discursos culinários, distopia, identidade, *ponto de entrelaçamento*, selvagem nobre, Porto Rico.

Abstract

Going back to the tradition of the Chronicles of the Indies we open the doors to a past where the imposition of Eurocentric ideals shows how colonialism seized and took control of daily life at all levels, transplanting old schemes in this new and sometimes ‘exotic’ space of the Americas. Precisely, many aspects of the ‘old’ and the ‘new’ culture would collide, multiple

ideas would be refuted, despised, others would vanish, many would remain in the silence of the defeated, while others would be transformed and assimilated for what eventually would reveal itself as indications of the idea of a Puerto Rican identity. Following the case of the Chroniclers of the Indies and their literary manifestation that arises from the experience in daily life on the Island of San Juan Bautista, we will approach the idea of a Puerto Rican *dystopia* as reflected from the use of culinary discourse and metaphors during the Spanish regime. Sections of the controversial *Diario de Colón*, in addition to meddling in selected works of Fray Bartolomé de las Casas, Gonzalo Fernández de Oviedo, Fray Damián López de Haro and Fray Íñigo Abbad and Lasierra, will be analyzed from this culinary perspective. This will take into consideration the great literary paradox where gastronomic rhetoric is a key to understand the dystopia that is revealed in the reading of these texts, while being crucial elements of propaganda that claims a sense of normalcy in the apparent world of chaos of the noble savage.

Keywords: chroniclers, Chronicles of the Indies, culinary discourse, dystopia, identity, *point of entanglement*, noble savage, Puerto Rico.

Cada pueblo tiene un carácter que lo distingue y le sirve como símbolo de unidad, razón por la cual el gentilicio de un pueblo adquiere un significado que trasciende el aspecto geográfico en sí. En el caso de Puerto Rico, como explica Babín, la cocina boricua invita a una mirada diferente sobre lo que significa *ser* puertorriqueño. Sin embargo, el *ser* como concepto filosófico comprende un aspecto dual: como idea y como representación material. Al iniciar un estudio sobre la identidad puertorriqueña representada en la literatura desde una perspectiva culinaria, nos encontramos con la disyuntiva de determinar el momento en que aflora el ideal de lo puertorriqueño. A partir de un análisis de la historia de la Isla, es posible destacar el periodo en que este territorio pasa a ser reconocido legalmente como Puerto Rico.² Sin embargo, es difícil hablar sobre el momento específico en que *nace* el puertorriqueño como concepto de identidad, aunque sí podemos rastrear diversos momentos en que se manifiesta esta idea a través de un estudio de la expresión literaria en la Isla, utilizando el tema de la comida como marco de estudio. Por esta razón, la teoría postcolonial es un recurso excelente para impulsar el análisis del devenir de una cultura y lo que compone una idea de los rasgos propios que forman la identidad de un pueblo.

Las palabras del teórico post-colonialista Edouard Glissant sirven de guía para iniciar la pesquisa sobre el origen de la identidad puertorriqueña. Glissant explica que: “*Diversion is not a useful ploy unless it is nourished by reversion: not a return to the longing for origins, to some immutable state of Being, but a return to the point of*

² La Isla originalmente era llamada por los indios Borikén, de donde hablamos de borincanos o boricuas. Con la llegada de Cristóbal Colón en 1493, fue llamada Isla de San Juan Bautista, lo que posteriormente cambió con la llegada de Juan Ponce de León. Se le conocía como Porto Rico, dada su abundancia y riqueza, lo que con el uso y costumbre se tradujo a Puerto Rico durante el siglo XVI.

entanglement, from which we forcefully were turned away" (Glissant, 1989:26).³ El planteamiento de Glissant invita a mirar más allá del momento en que nace la identidad de un pueblo y propone reflexionar sobre ese *punto de enredo* (*point of entanglement*) que sirve de impulso para que posteriormente ésta se desarrolle. Esto sirve para visualizar en gran escala las consideraciones que motivaron a un grupo a reconocerse dentro de un mismo ámbito cultural, más allá de los límites geográficos en los que vivían. En esta ocasión partiremos del momento conocido como *Descubrimiento de América*⁴ –en realidad el encuentro de dos mundos– como el punto trascendental donde comienza el “enredo” que ulteriormente afectará el desarrollo de la identidad de los puertorriqueños.

El descubrimiento, momento que marcó por completo la historia de la humanidad, fue el resultado de un deseo expansionista de la Corona Española, basado en la necesidad de encontrar rutas alternas con destino a Asia. Esto permitiría conseguir las tan deseadas especias a un menor costo, ya que los turcos custodiaban el control del paso por el Mediterráneo hacia el noreste de África y mantenían un impuesto elevado sobre tan codiciados productos. Es entonces cuando Cristóbal Colón presenta a los Reyes Católicos su alternativa de viajar hacia el oeste por el Océano Atlántico como la ruta hacia las Indias, refiriéndose al sureste de Asia, desmitificando leyendas medievales y abriendo el paso hacia la conquista del Nuevo Continente.

Sin embargo, cuando se considera que la demanda por las especias fue una de las causantes principales para la búsqueda de rutas alternativas a Asia, se destaca que la comida tiene un rol fundamental en la iniciativa de esta empresa de Colón. Esto lleva a replantear la importancia de los elementos que son parte de la rutina diaria como eje para el desarrollo cultural, social, político y económico de un pueblo. En este caso, la incorporación de las especias a la dieta europea se tradujo en un mayor impacto a nivel económico, ya que su uso había creado un *consumidor*,⁵ por lo que se puede hablar de un mercado respecto a estas mercancías. Entonces, la necesidad de estos ingredientes en la cocina suscitó el singlar de Colón hacia las míticas Indias Occidentales.

³ “El desvío no es una estrategia útil a menos que esté apoyada en la reversión: no como regreso al deseo por los orígenes, a un inmutable estado del Ser, sino a un retorno al *punto de enredo* de donde forzadamente fuimos desviados”.

⁴ Con la celebración del Quinto Centenario de la llegada de Colón a las Américas se intensificó el debate sobre el término *descubrimiento*, ya que éste ignoraba la realidad sobre quienes allí habitaban previo a su llegada. También, el evento pasó a ser conocido como *el Encuentro de dos mundos*, o como *el Día de la Raza*, lo que asimismo alude a otro debate, ya que se trataba de celebrar la incorrecta idea de raza y cultura como un solo concepto.

⁵ Cfr. Raymond Williams (1983:78), filólogo, explica que: “*consumer and consumption are the predominant descriptive nouns of all kinds of use of goods and services*” (“consumidor y consumo son los sustantivos predominantemente descriptivos de toda clase de bienes y servicios”), razón por la cual la comida es parte de ese concepto.

El *punto de enredo* que sugiere Glissant en este caso se refiere a la antesala del primer viaje de Colón al Caribe. Sin embargo, es necesario continuar en la trayectoria de ese viaje al mismo tiempo que se destacan los diferentes eventos que llevaron a la realización de dicho proyecto. Por consiguiente, se citarán fragmentos del controvertido diario⁶ que llevó Cristóbal Colón en sus viajes como introducción al encuentro cultural.

Como parte del diario, Colón documentó muchos de sus pasos en esta aventura, lo que se explica si se considera que el almirante tenía que rendir cuentas de sus andanzas a los Reyes Católicos una vez fuera posible el regreso a España. Como explica Bartosik-Vélez: “*Columbus describes Spain’s new possessions on terms of an inventory of booty, noting the appearance and nature of the people, the climate, the fertility of the soil and the kinds of animals that populate the new colonies*” (Bartosik-Vélez, 2002:37), ya que esto permitía un recuento detallado de los artículos que podrían convertirse en elementos de valor para los Reyes. Más adelante, este sumario, que pudiera ser interpretado como un utópico catálogo de las nuevas riquezas adquiridas, se convierte en la antesala de una distopía de la Colonia, una representación de lo que será la sociedad futura, donde Colón crea un personaje que se auto-mitifica como el líder, en momentos aterrizado e inseguro, de esta aventura. Sin embargo, más adelante los cronistas presentarán una narrativa con una perspectiva que radica más en la *distopía* que, como explica Retamal, “[...] se remite más bien a la escasez temporal y al futuro como una amenaza a la cual hay que oponer resistencia” (Retamal, 2016:11) y que estudiaremos en detalle a través de las claves que se revelan al estudiar el discurso culinario empleado en los textos de los cronistas como parte del estudio de la cotidianeidad de la vida en la Colonia.

No obstante, cuando se hace un recuento de esa primera instancia en que estos grupos culturales entran en contacto, se nota cómo rápidamente emerge una clara distinción entre ellos. La entrada del primer viaje que lee “Domingo, 14 de octubre”:

En amaneciendo mandé aderezar el batel de la nao y las barcas de las carabelas, y fue al luengo de la isla, en el camino del Nordeste, para ver la otra parte, que era de la otra parte del Leste que había, y también para ver las poblaciones, y vide luego dos o tres, y la gente que venían todos a la playa llamándonos y dando gracias a Dios. *Los*

⁶ Uno de los debates sobre este texto es que el diario de Colón se perdió y que la versión que se utiliza es la que compendió Fray Bartolomé de las Casas, quien funge como editor del texto. En la redacción se nota esta distinción, cuando De las Casas dice: “estas son palabras formales del almirante” o “estas son sus palabras”, además del juego entre el *Yo* narrativo y *él*, para referirse a Colón. El debate que se presenta con esta situación tiene que ver con los posibles cambios o ediciones del texto que puede hacer este nuevo narrador. Esto resulta en una alteración del trabajo literario, lo que nos lleva a cuestionar la autenticidad del texto, dadas las omisiones o adiciones que pueda hacer éste, por lo que la fiabilidad del texto queda en duda.

unos nos traían agua; otros otras cosas de comer; otros, cuando veían que yo no curaba de ir a tierra, se echaban a la mar nadando y venían, y entendíamos que nos preguntaban si éramos venidos del cielo. Y vino uno viejo en el batel dentro, y otros a voces grandes llamaban todos hombres y mujeres: Venid a ver los hombres que vinieron del cielo; traedles de comer y de beber. Vinieron muchos y muchas mujeres, cada uno con algo, dando gracias a Dios, echándose al suelo, y levantaban las manos al cielo, y después a voces nos llamaban que fuésemos a tierra (Colón, 2006:27-28).

De inmediato se percibe un aire de superioridad, ya que la narración presenta una auto-deificación de los españoles frente a los indios que son declarados como el Otro.

El intercambio de carácter culinario que se produce a raíz del encuentro gira en torno al agrado con comida y bebida de parte de los indios como “Dando gracias a Dios” (Colón, 2006:27) por su aparición.⁷ Esta mirada unidireccional permite establecer un discurso de poder que sale a colación gracias a la dinámica que surge a raíz de la comida como regalo, ya que la actitud que prevalece en esta narración de Colón sugiere que la aceptación de esa ofrenda gastronómica le permite situarse en el tope, o con el aparente control de la situación. Es aquí donde se puede ver cómo se desarrolla esta distopía culinaria gracias a que el discurso gastronómico puede ser entendido como herramienta para el discurso de poder.

El teórico de la comida y la literatura Gian Paolo Biasin explica que “*food can become the occasion or the pretext to affirm or establish positions of authority or subordination*”⁸ (Biasin, 1993:15), lo que queda establecido según lo que nos narra el almirante. Vemos que Colón eleva su espíritu cuando los indios, desde su punto de vista, le están rogando para que vaya a tierra y comparta con ellos esa comida, lo que resulta en un acto de dominación. No obstante, esa única dimensión sobre el intercambio de comida deja fuera la posibilidad de entender esto como un posible acto de los indios para equipararse a esta gente nueva que llega a sus tierras.

Asimismo, cabe la posibilidad de que, dentro del contexto cultural de los arawaks, se estuviera iniciando una forma de negociación a través del intercambio de comida, como acto ceremonial. Como explica Russell W. Belk: “*Gift-giving has been examined as a form of communication, social exchange, economic exchange, socializa-*

⁷ Parte de esta visión de Colón puede tener sus bases en la tradición mitológica griega, en la que se creía que siempre había que recibir a cualquier extraño con las mejores galas y comidas, ya que los dioses podían estar disfrazados en forma humana para ponerlos a prueba y castigarlos si no los trataban bien.

⁸ “La comida puede convertirse en la ocasión o el pretexto para afirmar o establecer puestos de autoridad o subordinación” (Biasin, 1993:15).

tion and luxury expenditure”⁹ (Belk, 1995:69). Con lo que Colón transmite en el diario es difícil trascender más allá de la realidad narrativa que se presenta. Pese a que este intercambio culinario sí puede transmitir un deseo de aprecio, lo que demuestra un acto de bienvenida por parte de este grupo indígena, posteriormente se mitifica en el concepto del “salvaje noble”. La percepción que tenemos de este primer encuentro se transforma en una voz colonizadora. Este hecho afectará la formación de la identidad puertorriqueña, ya que esa voz que habitaba en las islas previamente a la llegada de Colón fue subyugada como voz del subalterno que tiene un espacio limitado para vocalizar su historia desde su propia percepción. Cuando se considera el concepto de identidad, esta narrativa post-colonial denota la imposición de características a un grupo, razón por la cual el concepto de identidad se limita a lo descrito e impuesto por las palabras de Colón en el diario. A su vez, esto se transforma en la base a partir de la cual se crea la consciencia de lo que eventualmente será interpretado como la identidad o la idea del ser puertorriqueño y que se convertirá en una incansable búsqueda, reflexión y definición para la idea de la puertorriqueñidad, ejemplificada en las prácticas materiales de la vida diaria.

No obstante, el regreso de Colón a España luego de su primer viaje no estuvo marcado por las tan codiciadas especias que lo motivaron, sino por el oro que encontró y que causó mayor sensación. Consecuentemente, esto llevó a la preparación y realización de un segundo viaje, en el cual descubre la isla de Puerto Rico, el 19 de noviembre de 1493. En este viaje prevalece un miedo que ya en el primer viaje Colón había manifestado y que plasmó en su diario: “Toda la gente que hasta hoy ha hallado diz que tiene grandísimo temor de los Caniba o Canima, y dicen que viven en esta isla de Bohío” (Colón, 2006:76), de los cuales se decía que eran antropófagos. En el memorial de su segundo viaje, que Colón escribe para los Reyes Católicos, el navegante explica:

y porque entre las otras islas las de los caníbales son mucho grandes y mucho bien pobladas, parecerá acá que tomar de ellos y de ellas y enviarlos allá a Castilla non sería sino bien, porque quitarse hían una vez de aquella inhumana costumbre que tienen de comer hombres, y allá en Castilla, entendiendo la lengua, muy más presto recibirían el bautismo y farían el provecho de sus ánimas (Colón, 2006:212).

Cabe señalar que las conjeturas que Colón hace aquí indiscutiblemente influyen en la construcción de la identidad. Estas indicaciones, además de provocar un énfasis de carácter inhumano en el comportamiento “salvaje” de los indios, también apela a la necesidad de una *aculturación* inmediata de éstos en las prácticas españolas, por lo

⁹ “La entrega de regalos ha sido examinada como una forma de comunicación, intercambio social, intercambio económico, socialización y como gastos de lujo” (Belk, 1995:69).

cual se sugiere la cristianización¹⁰ como primer paso en este proceso. Se impone la cultura española con relación a las prácticas de los indios y éstas se modifican dando como resultado una cultura que forzosamente comienza a moldearse alrededor de las circunstancias específicas de la Conquista. Posteriormente, este sincretismo cultural influenciará en definitiva la construcción del concepto de puertorriqueñidad.

Sin embargo, la aparente paranoia que prevalece en el diario sobre estas prácticas caníbales también muestra un temor hacia las situaciones extremas y la reacción instintiva del ser humano a sobrevivir. Al analizar el impacto de esta práctica desde la perspectiva del discurso culinario se percibe la desesperación a la que se tiene que llegar para comportarse de este modo, pero también se puede entender el poder cultural de esta práctica. Como explica Margaret Mead en su ensayo “The Changing Significance of Food”:

*The fear of cannibalism that hovered over northern people might be elaborated into cults of fear, or simply add to the concern that each member of a group had for all, against the terrible background that extremity might become so great that one of the group might in the end sacrificed. But cannibalism could also be elaborated into a rite of vengeance or the celebrations of victories in war, or even be used to provision an army in the field*¹¹ (Mead, 1997:13).

La práctica de la antropofagia existía desde siempre. Pero en el momento de la exploración y conquista refleja el temor hacia lo extraño y lo foráneo, y el canibalismo toma forma de exocanibalismo (comer enemigos o extraños), además de la anticipación sobre cuándo las *gentes bajadas del cielo* tomarían parte o no en esta práctica, de forma activa (como comensales) o de forma pasiva (como producto). A pesar de la aculturación masiva que se lleva a cabo como parte de la colonización y la conquista, prevalece este aire canibal en el Caribe y en la Isla. A nivel metafórico, se interpreta que sí hubo un canibalismo *cultural*, ya que posteriormente, en el proceso de la creación de un mercado azucarero, esta práctica económica de la hacienda azucarera, en su desarrollo y clímax económico, eventualmente *devoró* por completo a los

¹⁰ Hay que considerar una cuestión de cómo los monjes y frailes evangelizadores explicarían que la comunión con Cristo, que es el concepto de comerse el pan y el vino transubstanciado en el cuerpo y la sangre de Cristo, sea antropófaga. Los indios caribes tradicionalmente hacían una ceremonia donde comían el cuerpo de sus enemigos para adquirir las características del enemigo, para así hacerse más fuertes. Esto se convierte en un dilema de teofagia *versus* antropofagia.

¹¹ “El miedo al canibalismo que se cernía sobre los pueblos del norte pudo haber sido realizado en cultos de miedo, o simplemente agregarse a la preocupación que cada miembro de un grupo tenía por todos, contra el terrible trasfondo que tal extremo pudiera ser tan grande que uno del grupo fuera sacrificado. Pero el canibalismo también podría haber sido realizado en un rito de venganza o de celebración por las victorias en la guerra, o incluso realizarse para proporcionar un ejército en el campo [de guerra]”.

indígenas y a los negros esclavos con perturbadoras prácticas de esclavitud, que iban desde largas y exhaustivas jornadas hasta abusos contra los derechos humanos, todo a cambio del insaciable gusto por el oro blanco –el azúcar– que se convirtió en el elemento fundamental de la plantación engullidora de pueblos.

La realidad histórica dice que el oro tuvo más peso, por lo que el enfoque de las siguientes expediciones se dio hacia la conquista de México y la exploración del continente suramericano. Por esa razón, desde su descubrimiento el 19 de noviembre de 1493, la colonización de Puerto Rico fue dejada a un lado hasta 1511, cuando Juan Ponce de León fue enviado a establecerse en la Isla para impulsar la colonización. Durante el proceso de la conquista surgen los Cronistas de Indias, un grupo de frailes y monjes, entre otros, que fueron enviados al nuevo continente y a la Isla para dar cuentas a la Corona sobre las actividades que se llevaban a cabo al comenzar un nuevo siglo en un Nuevo Mundo. Un ejemplo de estos cronistas es Fray Bartolomé de las Casas. Pese a su breve estadía en la Isla antes de partir para La Española, en sus textos se refleja la percepción que tuvo sobre el paisaje y las costumbres (entre ellas las prácticas sobre la comida) que tenían lugar en Puerto Rico.

Como explica De las Casas en su *Historia de las Indias*, las mujeres ocupaban un rol muy especial que retaba patrones sociales de la cultura española, ya que los indios “llevaban a sus mujeres a la guerra, no para pelear, sino para llevarles las comidas y lo que más suelen consigo llevar” (De las Casas, 2006). Se ha planteado que, dentro de las tradiciones de las mujeres taínas, que en ocasiones eran capturadas y convertidas en esposas por los caribes, ellas tomaban el control del cultivo mientras que los hombres se encargaban de la pesca y la cosecha, por lo que las actividades del conuco se encontraban divididas casi de manera equitativa. Consecuentemente, el hecho de que las mujeres tuvieran un rol activo en la guerra llama mucho la atención, ya que tradicionalmente no participaban de la misma porque se quedaban en la casa cuidando del hogar mientras el hombre estaba en batalla. Este patrón social es reinventado cuando vemos la descripción de De las Casas en el pasaje anterior, donde curiosamente se sugiere una participación más igualitaria de hombres y mujeres en las actividades en las que estaban envueltos los taínos. Esto refiere la representación de una sociedad más igualitaria que poco a poco fue desapareciendo con la imposición de viejos esquemas patriarcales.

Otro detalle sobre la relación de Indias que lleva a cabo el fraile De las Casas se denota en el Capítulo CLXIV, cuando describe los patrones alimenticios de los taínos: “No guardan hora ni regla en el comer, sino todas las veces que lo han gana, y esto es porque cada vez comen poco, y siéntanse en el suelo a comer; la comida, carne o pescado, pónenla en ciertas escudillas de barro que hacen, o en medias calabazas” (De las Casas, 2006). En este caso, hay una crítica directa hacia los horarios de comida de los taínos como irregulares, con cierto elemento de gula y fuera de la

etiqueta de la comida en la mesa de la tradición europea. El cronista crea un distanciamiento en este espacio definido por las prácticas aborígenes y las suyas. Como explica Mary Douglas en su ensayo “Deciphering a Meal”: *“Between breakfast and the last nightcap, the food of the day comes in an ordered pattern”*¹² (Douglas, 1997:37). Un patrón que no tiene mucho sentido para el fraile, ya que no incluye elaboradas comidas en un espacio dedicado a esto, pero que para los taínos era el modo de alimentación que mejor complementaba su estilo de vida, aunque para el fraile pareciera rudimentario comer en el piso.

Más adelante en el texto, la presencia de lo gastronómico toma otra dirección, ya que De las Casas describe cómo los indios celebraban los rituales fúnebres enmarcados por el elemento culinario: “Diversas maneras de enterrar los difuntos entre sí tienen; unos los entierran con agua en las sepulturas, poniéndoles a la cabecera mucha comida, creyendo que para el camino de la otra vida o en ella de aquello se mantengan. Lloro ninguno ni sentimiento hacen por los que se mueren” (De las Casas, 2006). De las Casas presenta en esta ocasión un elemento con cierto carácter carnavalesco, pues aquí se destaca la celebración de la continuidad de la vida aún después de la muerte, razón por la cual aparentemente se le dejaba la comida al difunto como también sucede con la celebración del Día de los Muertos. Cabe recalcar que los taínos tenían sus rituales, donde la comida era el elemento central de la celebración. Como sugiere Sidney Mintz en “The Anthropology of Food and Eating”:

*Not only do ritual meals connect participants to invisible beings, but they also perform critical social functions. Eating in ritual contexts can reaffirm or transform relationships with visible others even when participants in a ritual meal bring very different religious understandings to the event. Rituals and beliefs surrounding food can also powerfully reinforce religious and ethnic boundaries*¹³ (Mintz, 2002:107).

De la misma manera, el análisis de estas prácticas gastronómicas sirve para reflexionar sobre la cultura en el recuento del fraile De las Casas. No se trata de un grupo desposeído de una realidad cultural, sino que la presencia de la comida nos muestra una conexión ulterior a la simpleza de este acto, por lo que podemos hablar de un concepto de identidad concreto, dadas las prácticas materiales que distinguían a este grupo más allá de ser “esta gente de mediana estatura, bien proporcionados, las caras no muy hermosas por tenellas anchas” (De las Casas, 2006).

¹² “Entre el desayuno y la última bebida, la comida del día viene en un patrón ordenado”.

¹³ “No tan sólo las comidas en rituales conectan a los participantes con seres invisibles, también llevan a cabo funciones sociales críticas. Comer en contextos de rituales puede reaffirmar o transformar relaciones con otros [seres] visibles aun cuando los participantes, en una comida ritual, tienen diferentes interpretaciones religiosas del evento. Los rituales y las creencias sobre la comida también pueden reforzar poderosamente las barreras étnicas y religiosas” (Mintz, 2002:107).

El rol del cronista básicamente requería que se mantuviera como observador a distancia de la realidad histórica de la que participaba. Fray Bartolomé de las Casas actuó como cronista, pero posteriormente, como testigo de esta realidad, pasó a ser un agente activo que luchó por un mejor trato a los indios. En consecuencia, el fraile renunció a su encomienda en Cuba y para el año de 1542 intervino en las deliberaciones de Valladolid. De estos nuevos predicamentos resulta la creación de las *Leyes Nuevas*,¹⁴ que protegían y revalorizaban la humanidad de los indios que realizaban arduos trabajos en las minas buscando el tan codiciado oro para los españoles.

Hasta cierto punto, la visión sobre la Isla continúa siendo despersonalizada, pues los cronistas la ven a distancia como un producto consumible, donde los indios funcionan como servidores de la Corona. Esto es lo que Sidney Mintz define sobre el azúcar en su artículo “Time, Sugar and Sweetness”: “[...] for the substances concerned here –plantation products, slave products imported from afar, detached from their producers– then the search for meaning can be confined within convenient boundaries: the boundaries of consumption”¹⁵ (Mintz, 2008:101).

El caso de Gonzalo Fernández de Oviedo no es diferente. Como cronista oficial de la Corte de Carlos V y antagonista de De las Casas, en su paso por la Isla y en su estancia en Santo Domingo encuentra en el cultivo de la tierra el nuevo tesoro de la Corona.

El cronista se fija en el paisaje y en los productos que abundan en la Isla: “hay en aquella isla, en todos los tiempos del año mucha y buena hortaliza de todas maneras, muchos ganados buenos, muchos naranjos dulces y agrios, y muchos limones y cidros [...] y así, las reses son mayores y más hermosas mucho que todas las que hay en España” (Fernández de Oviedo, 1950:87), descripción detallada para complacer a Carlos V, quien pareciera estar siendo seducido por el cronista a través de esta descripción de los manjares exóticos del Caribe.

¹⁴ Cfr. La Real Academia Española, Banco de datos (CORDE) [en línea]. *Corpus diacrónico del español*. <<http://www.rae.es>> [16 de julio de 2006]. A estas leyes le precede un documento que muestra ese interés por proteger a los indios en la Isla titulado “Instrucción a los padres de la Orden de San Jerónimo”, documento de 1517 donde se establece que los monjes deberían velar porque: “E quanto al trabajo, le paresçe que los dichos yndios trabajasen a la manera que los labradores e trabajadores suelen e acostunbran trabajar en Castilla, dándoles de almorzar a la mañana, e a medio día su comida e que holgasen vn rato, e a la tarde saliesen tenprano del trabajo; e que se dé esta orden a los que trabajan en las fasiendas”. De lo que se desprende esa preocupación por la cual el fraile De las Casas luchó posteriormente.

¹⁵ “[...] para las sustancias que aquí concierne –productos de la plantación, productos de la esclavitud que habían sido traídos desde lejos, distantes de sus productores– entonces la búsqueda de significado puede ser confinada a barreras convenientes: las barreras del consumo”.

Entre la narración de este nuevo ecosistema modificado por los productos traídos desde España y en fusión con los productos nativos, sale a relucir en el texto del cronista el creciente interés por el azúcar. Fernández de Oviedo destaca que “en aquella isla hay muchos y ricos ingenios de azúcar, la cual es perfecta y buena [...] Allí todas las cosas que se siembran y se cultivan en España, se hacen muy mejor y en más cantidad que en parte de nuestra Europa” (Fernández de Oviedo, 1950:86). Estas palabras permiten concebir uno de los momentos en que la Isla, y posteriormente el Caribe, se convierte en la plantación que luego lleva al desarrollo de la sociedad y cultura criolla en el Caribe.

Para ilustrar lo anterior, las palabras del crítico Antonio Benítez Rojo señalan que:

las primeras plantaciones del Nuevo Mundo sentaron las bases para la constitución de una sociedad colonial de tipo oligárquico, dependiente de los monopolios comerciales de la Corona, incluyendo la trata de esclavos. Esto, como pronto se verá, tendrá un impacto tremendo en cuanto a condicionar qué zonas geográficas y localidades, y que tipos de economía y estratos sociales, actuarían como principales superficies generativas de la cultura criolla (Benítez Rojo, 1998:62).

Es esencial entender la génesis de los pueblos del Caribe a partir de un producto como el azúcar. Tras el agotamiento del oro en las minas, el producto de la caña de azúcar generó otro sistema de poder que afectará el desarrollo político, económico y social de las colonias.

También es crucial reconocer la importancia de las prácticas del diario vivir, en este caso la comida como producto y consumo, como elementos determinantes en el desarrollo de un grupo. Como explica Mintz: “*What is most significant about sugar was not the growing pancolonial interest in a cultivation of another New World commodity, but its rapid transformation from a luxury item to a sweet, tempting product*”¹⁶ (Mintz, 2008:323). En este caso, el azúcar representa la utilización de la comida como un discurso de poder que marcó por completo la realidad colonial de la Isla.

Como parte de este proceso se suma el comercio de esclavos negros en la Isla para el 1518, con el propósito de acrecentar el mercado azucarero, lo que se convierte en un elemento crucial en la formación de la identidad, ya que presenciamos la transición de una economía minera a una economía agrícola. Surge una nueva dinámica cultural en la que prevalecen las prácticas de los nativos, aunque ahora en conjunto con

¹⁶ “Lo más significativo sobre el azúcar no era el creciente interés pancolonial del cultivo de otro producto básico del Nuevo Mundo, sino su rápida transformación de un artículo de lujo a un tentador y dulce producto”.

lo español y lo negro conformando la esencia de una nueva cultura que se funde y se confunde más y más con el paso del tiempo, dando como resultado un nuevo aspecto en el desarrollo de la identidad puertorriqueña.

Al estudiar el texto de Fernández de Oviedo, Myers explica que: “*His dedication to the idea of a history that would mirror, as closely as possible, men’s actions as they actually occurred, as the omnipresent God would have witnessed them, helps to explain his use of multiple reports of a single incident*”¹⁷ (Myers, 1990:616). Marcado por una perspectiva religiosa, se tiene la intención de cimentar la idea de un recuento fidedigno, con múltiples versiones, de los eventos ocurridos durante la colonización, y a su vez permite llegar al *entanglement* (*punto de enredo*) que sugiere Glissant, por lo que destaca como uno de los momentos trascendentales de la historia colonial en el siglo XVI. Este “punto de desvío” es crítico para lograr identificar un posible punto de partida sobre los orígenes de la identidad de un pueblo, que al ser analizado tras siglos de historia, alternativamente reflejará una distopía, que en este caso servirá para ayudar a definir e interpretar la idea de lo puertorriqueño enmarcado por el discurso culinario y las prácticas materiales que se cuentan como parte del texto.

Como resultado del comercio del azúcar, y dada su influencia en las dinámicas sociales de la Isla, se hace referencia al análisis del desarrollo de la literatura en Puerto Rico tomando en cuenta las diferencias sociales que se revelan y se representan a través de las letras. Esto continúa la tradición de los cronistas, pues son los frailes y los oficiales de alto rango los que tienen el control de la palabra. Es lo que Ángel Rama discute en su análisis *La ciudad letrada*:

En el centro de toda ciudad, según diversos grados que alcanzaba en las capitales virreinales, hubo una *ciudad letrada* que componía el anillo protector del poder y el ejecutor de sus órdenes: una pléyade de religiosos, administradores, educadores, profesionales, escritores y múltiples servidores intelectuales, todos esos que manejaban la pluma, estaban estrechamente asociados a las funciones del poder (Rama, 1998:32).

A pesar del carácter parcializado de la perspectiva histórica-informativa de estos textos, podemos deducir de esta memoria colonial varios elementos que nos permiten entender una parte de la interacción social de la época.

Hacemos entonces la revisión de un texto literario del siglo XVII que se escribió en la Isla sobre las costumbres que ya eran parte de la vida y la gente de este siglo. El autor es Fray Damián López de Haro, Obispo de Puerto Rico, quien a su llegada a la Isla

¹⁷ “Su dedicación a la idea de una historia que reflejara, tan fiel como fuera posible, las acciones de los hombres tal y como ocurrieron, como atestiguará el Dios omnipresente, ayuda a explicar su uso en múltiples reportes de un mismo incidente”.

en 1644 envía una misiva a Juan Díaz de la Calle, un oficial de la Secretaría de La Nueva España en la capital española, donde manifiesta sus experiencias e impresiones durante su estadía en la Isla, específicamente en la capital, San Juan Bautista. En la carta, el fraile describe las condiciones de vida en la Isla como pésimas y desagradables porque “la ciudad está muy pobre” (López de Haro, 1982:25). El cronista se lamenta sobre los alimentos disponibles en la Isla y las comidas que se preparan con ellos: “me dan casabe cada semana para que coma la familia y los pobres, que es el pan de esta tierra que la necesidad les ha enseñado a comerlo, pero a mí no me entra de los dientes adentro aunque lo hacen de diferentes modos y ponen a la mesa uno que es el más florido *jaujau*”¹⁸ (López de Haro, 1982:25).

En el texto, el fraile sugiere que está comiendo como un pobre, pues el casabe que se prepara es apropiado para los habitantes de la Isla, quienes no tienen otra opción y no conocen de otros alimentos, y por lo que denota desinterés en comerlo. Vemos además, que el fraile lo clasifica como comida de pobres, que es lo único que se puede preparar con los recursos existentes en la Isla, dado que la harina que se importaba era muy cara y “con la humedad de la tierra se va corrompiendo de modo que el pan es muy malo” (López de Haro, 1982:25).

De la misma manera, el fraile continúa su carta comentando sobre la comida de los negros esclavos: “No faltan algunos bizcochos y una fruta que llaman plátanos de que hay grande abundancia y diferencia en los campos, y es el sustento ordinario de los negros y aún de muchos blancos pobres, porque los maduros le sirven de pan y fruta, de los verdes asan como allá las batatas o zanahorias” (López de Haro, 1982:25).

Las palabras del fraile reflejan una diferencia de clases y razas dentro de este contexto social. El plátano, y su versatilidad alimenticia, es visto como algo para pobres y negros esclavos. Es una comida de la cual el Obispo se niega a participar, ya que implicaría un descenso de su posición social. De nuevo, este discurso culinario se traduce en un discurso de poder, donde lo que se come se relaciona directamente con el rol que se tiene en sociedad. De esto se deriva que si se consumen estas comidas, en consecuencia este cambio alimenticio le llevará a identificarse con los negros y los pobres, lo que transformaría su participación dentro de la sociedad. Esto también habla de la precaria situación de la Isla.

La narrativa de López de Haro denota cómo se distancia de la realidad colonial de la Isla. Como explica Roberto Márquez con relación al Obispo:

[he] retains a peninsular conventionally ultramarine outlook, sense of audience, and commanding hierarchy. Its nearly exclusive focus on the host of defects that distin-

¹⁸ Se refiere al pan preparado con la flor del casabe (raíz de la yuca) y que resulta blanco y tierno.

*guish the insular, in comparison with all that lies elsewhere (left behind in the metropolis), elides any recognition whatever of Spain's share of responsibility for what he now finds wanting*¹⁹ (Márquez, 2005:165).

El fraile constantemente compara la comida de la Isla con la de España –su referente ausente que nostálgicamente añora. López de Haro no muestra un interés por compartir como comensal, ya que se mantiene muy anclado a su tradición española, bien sea por ignorancia o por conveniencia.

De igual importancia es el hecho de que, pese a esta situación, las dinámicas sociales poco a poco van tejiendo los hilos que van formando la identidad puertorriqueña. La situación que describe López de Haro demuestra cómo la estratificación va uniendo a los grupos menos privilegiados, creando nuevos lazos que posibilitarán luego llevar a cabo una revuelta contra la Corona y los cabildos. Eventualmente, la Colonia mantuvo su desarrollo político, dividiéndose en más partidos y municipios, mientras el comercio del azúcar decaía. La disposición de Puerto Rico pasó a ser estratégica militarmente, pues comenzó a ser atacada por franceses, holandeses e ingleses que retaban el monopolio español en la Isla. Esto implicó mayor protección militar para Puerto Rico, lo que trajo consigo un sentido de pertenencia, defensa y xenofobia –elementos que se relacionan directamente con la identidad de un pueblo– lo que posteriormente causará fricciones entre la Isla y la monarquía borbónica.

A este canon literario se suman textos como los de Diego Torres de Vargas, donde se nota una mayor dedicación y apreciación por la riqueza del paisaje isleño, además de una visión poética que contrasta claramente con la presentada por López de Haro en la “Carta que envió a Juan Díaz de la Calle” (1644). De igual manera, Alejandro O’Reilly, mariscal de campo, escribe una *Relación circunstanciada del actual estado de la población, frutos, y proporciones para fomento que tiene la isla de San Juan de Puerto Rico* (1765), donde describe más sobria y justamente la situación de la Isla, para ponerla en el conocimiento del Rey Carlos III, y en la cual sostiene que los habitantes de dicho territorio siguen siendo fieles a la Corona Española.

Es interesante notar dicha transición en la literatura puertorriqueña, pues se advierte que se habla sobre los *criollos*, quienes no son ni españoles ni descendientes directos de éstos, ya que su historia familiar se remonta a unas cuantas generaciones anteriores de la gente en la Isla, aunque se identifican más como habitantes de Puerto Rico. Un ejemplo de esto lo tenemos en la literatura del siglo XVIII, como la obra de Fray

¹⁹ “[él] conserva una perspectiva convencionalmente peninsular y ultramarina, un sentido de audiencia y de jerarquía. Su enfoque casi exclusivo de los defectos que distinguen al insular en comparación con todo lo que está en otra parte (que se ha quedado en la metrópolis), elude cualquier reconocimiento de lo que sería parte de la responsabilidad de España por lo que ahora le falta”.

Íñigo Abbad y Lasierra quien vino a la Isla como secretario y confesor de Fray Manuel Jiménez Pérez y tuvo la oportunidad de vivir por más de once años en la Isla, lo que le permitió expresarse con mayor profundidad en cuanto a las características y actitudes que definían a los criollos de esa época. En su prosa histórica podemos encontrar un recuento detallado de la historia de la Isla que traza el devenir del puertorriqueño a partir de sus raíces indígenas.

En el libro de Abbad y Lasierra, titulado *Historia geográfica, civil y natural de la isla de San Juan Bautista de Puerto-Rico*, se refleja una actitud enciclopedista que intenta presentar, con gran amplitud, la génesis de un pueblo que se fue entretejiendo hasta el momento en que se escribe el libro, en 1788. Abbad y Lasierra se refiere a la conquista y colonización de la Isla hasta las condiciones políticas, sociales, culturales y económicas que predominan en la Colonia. Uno de los aspectos que llama la atención del texto de Abbad y Lasierra es que “nos comenta los elementos más descuidados del régimen colonial: *la educación y la cultura*” (López Adorno, 1996). Un claro ejemplo de esto aparece en el Capítulo XVI “Carácter, uso y costumbres de los Caribes”, donde el fraile nos describe a este grupo indígena de forma muy peculiar:

Los alimentos necesarios para su subsistencia eran muy contingentes y precarios: no tenían provisiones de víveres; vivían como los animales de rapiña, pasando grandes necesidades algunas veces y otras con mucha abundancia, según las vicisitudes de su fortuna en la caza, pesca y asaltos. Su voracidad en la abundancia era tan brutal, como su abstinencia rigurosa en tiempo de la escasez. Verdad es que los hombres que habitan los bosques consumen menos que los que viven en las campañas rasas: en aquellos el aire es más denso y la traspiración de las plantas forma glóbulos de partículas que los alimentan, y así la sobriedad de los Caribes en sus necesidades puede consistir mucha parte en el espíritu de vegetación que respiraban mediante la traspiración de los árboles de los bosques en que vivían. Allí gozaban sin fatiga, frescos y alimento sano, propio de aquel temperamento que exige poca comida, pues por su calor demasiado se halla débil y frío el estómago, satisfaciéndoles el poco alimento, y solo con la ocasión de la caza ó de algún festín ó piratería solían excederse; entonces dejándose dominar de su espíritu sanguíneo mataban y se comían á sus cautivos y cuanto encontraban; tragaban las carnes choreando sangre, manifestando en todo su brutalidad y barbarie. Al exceso de comida se seguía el de la embriaguez y el baile, cuyos movimientos serios y graves manifestaban la extremada pesadez de sus almas: sus ojos llenos de ceño y enfado declaraban su estúpida comprensión (Abbad y Lasierra, 1866:146-147).

De esta cita se destacan varios elementos importantes sobre la percepción de los indígenas, en especial los Caribes, y cómo sus prácticas influyeron en la realidad cultural. Aquí apreciamos cómo Abbad y Lasierra hace un análisis de la rutina alimenticia de los indígenas, de la cual logra entender que comen poco, ya que el

clima es tan caliente que no invita a tener un apetito más fuerte. Sin embargo, esta cita también resulta ilustrativa respecto a la visión de lo primitivo “idealizado” que tiene el fraile con relación a los indígenas. De este modo es que justifica su actitud –que no tienen qué comer– para luego transitar hacia la explicación sobre las prácticas caníbales de los Caribes.

Cabe destacar también la dinámica culinaria antropofágica que presenta el fraile. En términos antropológicos, se explica que en tiempos de escasez, como por ejemplo durante las guerras, se recurre a prácticas alimentarias extremas con tal de subsistir. En este caso, Abbad y Lasierra las describe para establecer una línea que define el *yo* y el *Otro*: el español colonizador y el indígena colonizado. Como detalla Claude Rawson:

*From the time of the Greeks, and down to the present, societies have ascribed cannibalism, or, to use a more strictly accurate word, anthropophagy (the Greek word for man-eating), to other societies, for reasons which range from imperial exploitation to a host of more or less subtle agendas of self-justification or self-definition on the one hand, and defamation of the “other” on the other*²⁰ (Rawson, 1999:168).

De este modo, el énfasis en esta práctica le permite al fraile traer el tema de la práctica de estos instintos primitivos como una de las características que sirven para definir parte de la identidad de un pueblo como despiadada, y de las cuales se distancia a través de su mismo discurso. Además, en esta cita el fraile se refiere al consumo de la carne humana seguido de una celebración, la cual analiza como un acto de purgación. Esto nos remonta al carnaval, o fiesta de la carne, de la cual Bakhtin explica: “[the] feasts were linked to moments of crisis, of breaking point in the cycle of life of society and man. Moments of death and revival, of change and renewal always led to a festive perception of the world”²¹ (Bakhtin, 1984:9). Se sugiere que a través de esta descripción que hace Abbad y Lasierra estamos presenciando una sociedad en proceso de cambio y transformación. Consecuentemente, esto queda plasmado en el recuento del fraile como una de las costumbres que conforman la realidad de la Isla.

²⁰ “Desde la época de los griegos y hasta el presente, las sociedades han atribuido el canibalismo, o para usar una palabra mucho más precisa, la antropofagia (la palabra griega para referir comer humanos), a otras sociedades por razones que van desde la explotación imperial a una serie de agendas más o menos sutiles de autojustificación o autodefinición, por un lado, y difamación del ‘otro’, por otro lado”.

²¹ “[Los] festines estaban relacionados a los momentos de crisis, a los puntos de quiebre en el ciclo de vida de la sociedad y el hombre. Momentos de muerte y renacimiento, cambio y renacimiento siempre llevaron a una percepción festiva del mundo”.

Más adelante, Abbad y Lasierra continúa con el análisis de esta nueva sociedad creciente en la Isla, y se dedica a hablar de las nuevas castas que han surgido como resultado de la mezcla racial y étnica entre indígenas, españoles y negros, haciendo un marcado énfasis en “los primeros españoles que se establecieron en esta isla corrigieron en parte el carácter de los indios, tomando de estos al mismo tiempo el modo de vivir, alimentarse y alojarse” (Abbad y Lasierra, 1866:398). Prosigue con la descripción del proceso de aculturación del cual obtenemos “un carácter equívoco y difícil de explicar; pero á todos convienen algunas circunstancias que podemos considerar como características de los habitantes de Puerto-Rico” (Abbad y Lasierra, 1866:400).

Gracias a este detallado recuento se llega al *punto de enredo*, el *point of entanglement* al que se refiere Glissant y que va tomando forma y se convierte en una manera de entender las características que poco a poco van definiendo a los puertorriqueños. Es por lo que en el Capítulo xxxi, “Usos y costumbres de los habitantes de esta isla”, el fraile abunda en el detalle de la rutina y el día a día de los habitantes de la Isla, por lo que se enfoca en sus prácticas de consumo como elemento central:

No son mas espléndidos en poner la mesa que en alhajar la casa: no usan manteles, servilletas, vasos, ni cubiertos. Por lo comun comen sentados en el suelo: su vianda se reduce á una olla de arroz ó de batatas, ñames, calabazas ó de todo junto. Los que viven cerca de los pueblos, suelen tener carne fresca de vaca, que matan dos veces á la semana. Los que están distantes solo la consiguen cuando hacen monterías; entónces comen con gula y todos gustan que las carnes no estén muy cocidas, especialmente la de cerdo la sirven chorreando sangre (Abbad y Lasierra, 1866:402).

En esta narración es posible destacar muchas de las costumbres indígenas que se mantuvieron y pasaron a formar parte de ese momento histórico. Entre ellas resalta el hecho de comer en una mesa sencilla, junto con el interés morboso por el consumo de la carne humana.

Pese a la supuesta pasividad isleña que describe el discurso de Abbad y Lasierra sobre la cultura de la Isla, sabemos que esta propuesta literaria llevaba consigo el interés propagandista sobre una colonia que, enfrentada a rebeliones indígenas, de esclavos y de criollos, aún no aparentaba ser motivo de alarma para la Corona. Al mismo tiempo, se refleja el creciente espíritu de un pueblo que, tras el paso de varias generaciones en la Isla, se mira a sí mismo desde una perspectiva diferente. Posteriormente, en el siglo xix, vemos que el deterioro de los imperios español y portugués y la invasión napoleónica a España, son detonantes de una crisis que desembocará en las guerras y gritos de independencia en Latinoamérica.

Al examinar la visión de los Cronistas de Indias en Puerto Rico como antesala a la literatura puertorriqueña se abre una nueva posibilidad para identificar, analizar y

cuestionar los diferentes aspectos a través de los cuales se fue moldeando la idea de puertorriqueñidad dentro de una distopía marcada por la comida. Como explica Ruano: “Puerto Rico sufre, lucha, luego existe; y desde lo fundamental con lo fundamental: existencia esperanzadora, mesiánica, sobreviviendo en resistencia” (Ruano, 1998: 11). Por medio del análisis de las prácticas culinarias destacadas en los diferentes textos es posible formar parte del rompecabezas de la identidad puertorriqueña que ha permeado en la reflexión de ser puertorriqueño una idea y consciencia en un debate filosófico, político, social, económico y literario que ha subsistido a lo largo de sus más de 500 años de historia como compleja y transfigurada. Estas representaciones culinarias han servido para una interpretación de la intrincada idea del ser puertorriqueño, en un intento por razonar la construcción y transición de la identidad puertorriqueña por medio de la metáfora de la comida como símbolo cultural en pos de una sociedad marcada por la post-colonialidad, que aún sigue en una exhaustiva y constante búsqueda y exploración sobre su propia identidad.

Bibliohemerografía

- ABBAD Y LASIERRA, Íñigo (1866), *Historia geográfica, civil y natural de la isla de San Juan Bautista de Puerto-Rico*, Puerto Rico, Imprenta y librería de Acosta, archivo referido de la Biblioteca del Congreso. Dirección URL: <<https://www.loc.gov/item/03006061/>>, [consulta: 10 de enero de 2017].
- BABIN, María Teresa (1958), *Panorama de la Cultura Puertorriqueña*, San Juan, Puerto Rico, Instituto de cultura puertorriqueña.
- BAKHTIN, Mikhail (1984), *Rabelais and His World*, Indiana, Indiana University Press, traducido por Hélène Iswolsky.
- BARTOSIK-VÉLEZ, Elise (2002), “The Three Rhetorical Strategies of Christopher Columbus”, en *Colonial Latin American Review*, 11/1.
- BELK, Russell W. (1995), “Studies in the New Consumer Behavior”, en Daniel MILLER (editor), *Acknowledging Consumption*, New York, Routledge.
- BENÍTEZ ROJO, Antonio (1998), *La isla que se repite*, Barcelona, Editorial Casiopea.
- BIASIN, Gian Paolo (1993), “Introduction”, en *The Flavors of Modernity: Food and the Novel*, New Jersey, Princeton University Press.
- COLÓN, Cristóbal (2006), “Relaciones y Cartas de Cristóbal Colón”, en *Cervantes Virtual*. Dirección URL: <<http://www.cervantesvirtual.com/obra/relaciones-y-cartas-de-cristobal-colon-0/>>, [consulta: 20 de enero de 2017].
- DE LAS CASAS, Fray Bartolomé (2006), “Libro I: Capítulo CLXIV”, en José Miguel MARTÍNEZ TORREJÓN (editor), *Historia de las Indias*, Alicante, Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Dirección URL: <http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/02586281999194239932268/p0000001.htm#I_13>, [consulta: 10 de enero de 2017].
- DOUGLAS, Mary (1997), “Deciphering a Meal”, en Carole M. COUNIHAN and Penny VAN ESTERIK (editors), *Food and Culture: A Reader*, New York, Routledge.

- FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo (1950), "Sumario de la Natural Historia de las Indias", en Pedro HENRÍQUEZ UREÑA (editor), *Cronistas de Indias*, México, Biblioteca Americana.
- GLISSANT, Edouard (1989), *Caribbean Discourse: Selected Essays*, Charlottesville, University Press of Virginia, traducido por J. Michael Dash.
- LÓPEZ ADORNO, Pedro (1996), "Descolonización literaria y Utopía: el caso puertorriqueño", en *Exégesis*, 9/25.
- LÓPEZ DE HARO, Fray Damián (1982), "Carta que envió a Juan Díaz de la Calle", en Josefina RIVERA DE ÁLVAREZ y Manuel ÁLVAREZ NAZARIO (editores), *Antología general de la literatura puertorriqueña: prosa, verso, teatro*, Madrid, Ediciones Partenón, S. A., vol. 1.
- MÁRQUEZ, Roberto (2005), "A Controversy of Poets: Translations by Roberto Márquez", en *Centro Journal*, 17/1. Dirección URL: <<http://www.redalyc.org/pdf/377/37717108.pdf>>, [consulta: 30 de enero de 2017].
- MEAD, Margaret (1997), "The Changing Significance of Food", en Carole M. COUNIHAN and Penny VAN ESTERIK (editors), *Food and Culture: A Reader*, New York, Routledge.
- MINTZ, Sidney (2002), "The Anthropology of Food and Eating", en *Annual Review of Anthropology*, 31/1.
- MINTZ, Sidney (2008), "Time, Sugar, and Sweetness", en Carole M. COUNIHAN and Penny VAN ESTERIK (editors), *Food and Culture: A Reader*, New York, Routledge.
- MYERS, Kathleen A. (1990), "History, Truth and Dialogue: Fernández de Oviedo's *Historia general y natural de las Indias* (Book xxxiii, Chapter liv)", en *Hispania: A Journal Devoted to the Teaching of Spanish and Portuguese*, 73/3.
- RAMA, Ángel (1998), *La ciudad letrada*, Montevideo, Arca.
- RAWSON, Claude (1999), "Unspeakable Rites: Cultural Reticence and the Cannibal Question", en *Social Research*, 66/1.
- RETAMAL, Christian (2016), "Distopía y nihilismo. De la utopía como tiempo de la esperanza a la distopía como el tiempo del fin", en *xiv Coloquio Internacional de Geocrítica: Las utopías y la construcción de la sociedad del futuro*, Barcelona, Universidad de Barcelona/Geocrítica, 2 al 7 de mayo. Dirección URL: <http://www.ub.edu/geocrit/xiv_christianretamal.pdf>, [consulta: 30 de enero de 2017].
- RUANO, Argimiro (1998), *El pensamiento puertorriqueño*, Quebradillas, Talleres Gráficos, vol. 1.
- WILLIAMS, Raymond (1983), "Consumer", en *Keywords: A Vocabulary of Culture and Society*, New York, Oxford University Press.

Recibido: 28 de abril de 2017

Aprobado: 7 de junio de 2018