



Maestro 2

Institut Pour les Études sur les Amériques à Toulouse - Maestría en Estudios
Amerindios y Educación Bilingüe

Documento de investigación

Los discursos en línea sobre la alimentación en Puerto Rico/Borikén tras los
huracanes de 2017 como terreno para las reclamaciones políticas de soberanía.

Elio Álvarez

Bajo la dirección de :

Hillary Sanders, profesora titular de Lenguas y Civilizaciones Angloamericanas,
Universidad
Toulouse Jean Jaurès.

Lectores :

François Godicheau, doctor en historia por la EHESS, director de FRAMESPA
Toulouse.

David Alejandro Vázquez Estrada, Doctor en Antropología, UAQ Querétaro.

Año 2021 - 2022

La presente obra está bajo la licencia:
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>



CC BY-NC-ND 4.0 DEED

Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional

Usted es libre de:

Compartir — copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato

La licenciante no puede revocar estas libertades en tanto usted siga los términos de la licencia

Bajo los siguientes términos:



Atribución — Usted debe dar [crédito de manera adecuada](#), brindar un enlace a la licencia, e [indicar si se han realizado cambios](#). Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen el apoyo de la licenciante.



NoComercial — Usted no puede hacer uso del material con [propósitos comerciales](#).



SinDerivadas — Si [remezcla, transforma o crea a partir](#) del material, no podrá distribuir el material modificado.

No hay restricciones adicionales — No puede aplicar términos legales ni [medidas tecnológicas](#) que restrinjan legalmente a otras a hacer cualquier uso permitido por la licencia.

Avisos:

No tiene que cumplir con la licencia para elementos del material en el dominio público o cuando su uso esté permitido por una [excepción o limitación](#) aplicable.

No se dan garantías. La licencia podría no darle todos los permisos que necesita para el uso que tenga previsto. Por ejemplo, otros derechos como [publicidad, privacidad, o derechos morales](#) pueden limitar la forma en que utilice el material.

Agradecimientos

Hillary Sanders, mi directora, que tuvo la paciencia de leerme, aconsejarme y hablar conmigo. Estoy en deuda con ella por haber aceptado ser mi mentora por segundo año consecutivo. Estoy muy en deuda con mis lectores François Godicheau y David Alejandro Vásquez Estrada por toda su ayuda, comentarios y atención. Un agradecimiento especial a James Cohen, Ferdinand Malcolm, Ángela Ramírez Carrillo por su interés y a Michèle Soriano por su ayuda.

Mi familia, Alexia Paloma Álvarez Piemontesi, Aline Piemontesi Cavalaro, Isabelle Álvarez Alzas, Emilie Álvarez, Santiago Álvarez Alzas, Antonio Álvarez Alzas, mi abuelo Nala, los que ya no están pero todos ellos

El equipo pedagógico y administrativo del IPEAT, la Universidad de Mirail, la Universidad Autónoma de Querétaro y el MEAEB y la UAQ. En particular, quisiera agradecer a Alexandra Angélie-Descamps, Adriana Medellín Gomez, Ana Daisy Alonso Ortiz, Luz María Lepe Lira, David Eduardo Vicente Jiménez, Luís Gerardo Montoro Silva, Angela Ramirez Carrillo, el CEIIBA. Los profesores de mi curso: Elizabeth Prat, Laurent Legrain, Alix Philippon, Audrey Rousseau, Mukaddas Mijit.

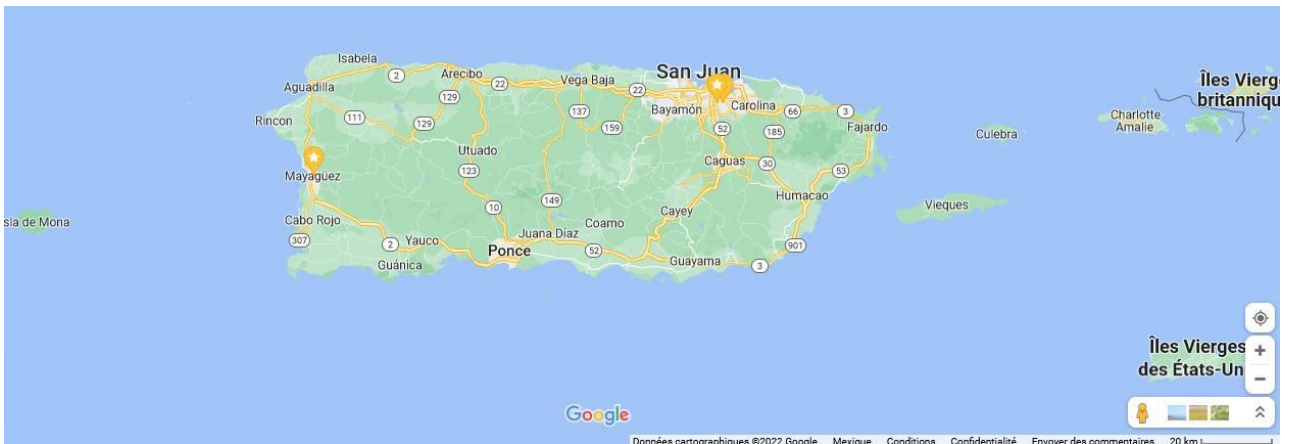
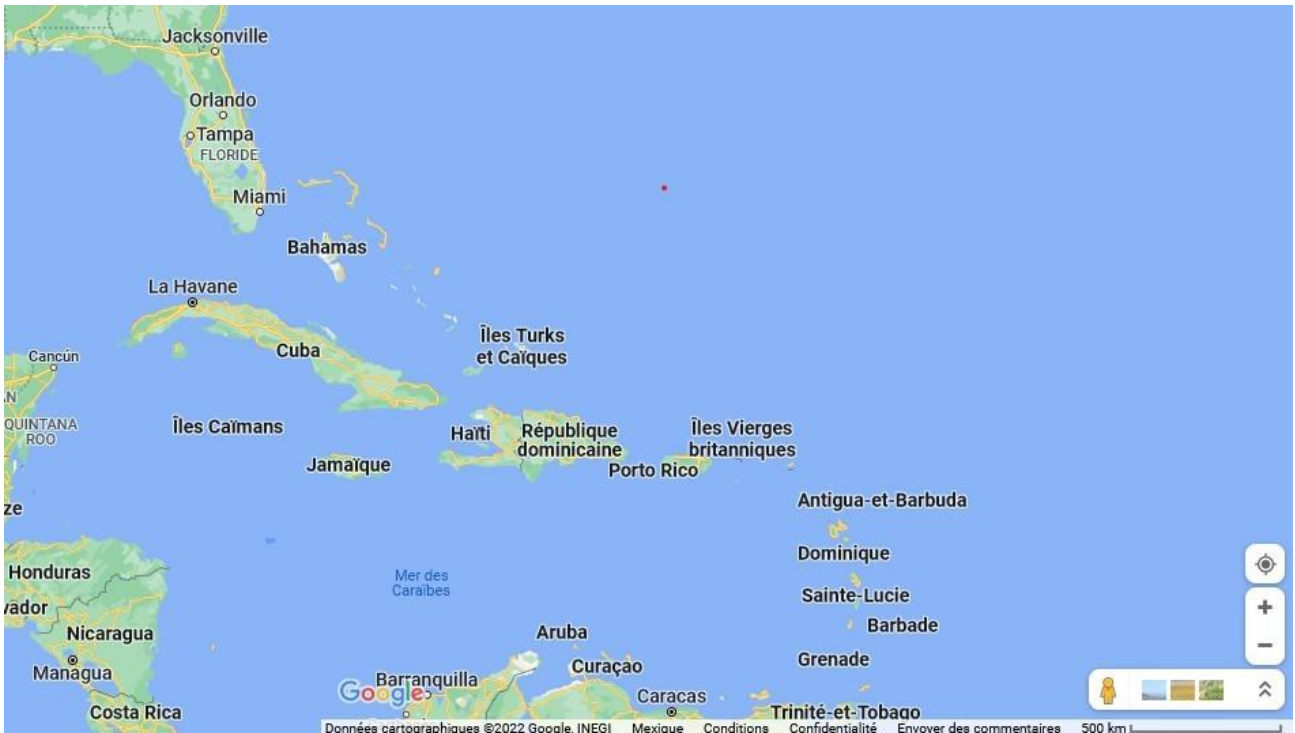
Mis amigos, mis colegas, los que me apoyan en mis viajes: Claire Millet, Sarah Clouet (muchas gracias), Liz Briseño Juárez, Zanya Libertad, Celestina Kaimen Pabe, Santiago Mateos, Louise Lepareux, Savannah Lemercier, Nayma Eychenne, Diego Prieto Olivares, Antonio Filho Oliveira, Julie Fournié Emma Vescovi, Mamadou Sow, Oumarou Soumana, Diallo Abdoulaye, Ibrahim Sana, Aguibou Sow, Arzu Bel, Chafik Bel, Enes Bel, Lynn Yamauchi, Chisato, Asma, Marco, Omar Sandre, Dara Lara, Jacob, Alexa, Ana Isabel Vázquez Zona Viva Huerto Urbano, Marcela Torres Peimber, David, Eduardo, Tere Herrera, Javier Chan, Evodio, Saúl, Sophie, Emmanuel Ricoko, Monica, José, Erica, Moni, Andrea, Amarantonio, Comunidad Bosque Vivo, María Elena Méndez Salazar de México Tierra de Amaranto, El Mexa, Stella y su hijo de la posada San José Tlacotalpilco, Noé del restaurante Coralilla Ex Hacienda Ocotza, Víctor Zúñiga Miproral apicultor, Juan Otero, Centro Cultural del Valle del Mezquital - Museo de la Cultura Hñahñu (Ixmiquilpan), Zhavy Centro Campestre, la comunidad musulmana Ahmadi de Querétaro, Adnan Haider, el Colegio Franco Queretano y su directora Cécile, la UTEQ Av. Pie de la Cuesta, UW-Madison Global Health Institute, Gastronomía + Conciencia, MUFAMEX, Cultural Survival, CEPA, Sub.Media, Barbie, Carolina, Keyra, Melis, Casa 83B Eugene Sebastián.

Índice de contenidos

Agradecimientos.....	3
Introducción.....	6
Anuncio del plan.....	13
Marco teórico y conceptual	14
Parte I: Historia, genealogía y epistemología del sistema alimentario puertorriqueño/boricua.	25
Introducción a la historia del sistema alimentario en Borikén/Puerto Rico	25
1 - Los diferentes asentamientos del archipiélago en la genealogía de las prácticas alimentarias. Epistemología de las percepciones y jerarquías del sistema alimentario.....	27
A - El pueblo Arawak/Carib-Jibaro y la comida.....	29
B - Los orígenes españoles del sistema alimentario puertorriqueño.....	35
C - Alimentos de origen africano y afrodescendiente	40
D - Colonizaciones internas: mestizajes, creolizaciones, jerarquías y resistencias raciales, de género y de clase que operan en el sistema alimentario puertorriqueño.....	48
2 - Recomposición del sistema alimentario puertorriqueño desde la colonización estadounidense, el impacto de la economía capitalista y la resistencia contemporánea.....	52
E - La presencia estadounidense en la primera mitad del siglo XX: transformación de la agricultura, dependencia y hegemonía de la plantación de azúcar	53
F - Crisis de producción de alimentos, industrialización, aumento de las importaciones y simplificación de la dieta tras la Segunda Guerra Mundial.....	56
G - La industria del turismo y su impacto en el sistema alimentario.....	61
H - Vínculos entre la identidad, la política y las luchas por la autonomía alimentaria: ¿cómo (re)construir tu identidad alimentaria?.....	63
Conclusión: el imaginario político de la comida puertorriqueña está enraizado en su historia....	69
Segunda parte: Críticas y renovaciones del sistema alimentario puertorriqueño desde sus discursos, representaciones e imaginarios en línea	71
Introducción: la alimentación en las luchas políticas recientes. Diseños y métodos de investigación en línea.....	71
1 - Producción de discursos políticos en línea a partir de la producción de contenidos del sistema alimentario	75
I - Las prácticas agrícolas y alimentarias como espacio de saneamiento tras los huracanes y otros traumas. El cuidado del cuerpo como proyecto político.....	76

J - Producción de discursos políticos en línea sobre el sistema alimentario contemporáneo desde el activismo y la militancia social de la CAM o Centros de Apoyo Mutuos	83
Conclusión: el cuidado a través de la alimentación y las prácticas agrícolas es político	94
2 - Valorización en línea de las prácticas alimentarias, identidades políticas y comunitarias.	96
K - Perspectivas sobre la modernidad y la tradición colonial. Repensar las relaciones con la modernidad alimentaria siguiendo a un youtuber: el Jíbaro Moderno	98
L - Producir contenidos educativos para vivir, permanecer y hacer comunidad. Críticas y propuestas educativas en línea como soluciones individuales y colectivas a la crisis alimentaria y política	111
.....	118
M - Recuperar los imaginarios alimentarios y agrícolas para hacer posible el retorno y la vida en el archipiélago. Discursos sobre la diáspora y la e-diáspora	119
Conclusión de la sección: Reflexiones críticas sobre el desarrollo de los discursos e imaginarios colectivos en línea y sobre la investigación propuesta por la tesis	127
Conclusión de la tesis: la cultura digital es una cultura política, y la alimentación es uno de sus campos de interés para la experimentación y las prácticas reales e imaginarias.....	131
Bibliografía.....	138
Historiografía.....	138
Estudios sobre la cultura digital	141
Estudios sobre el sistema alimentario caribeño y puertorriqueño contemporáneo.....	142
Libros generales sobre el sistema alimentario	144
Estudios sobre la actualidad de Puerto Rico/Borinkén y sobre el impacto de los huracanes.....	146
Trabajos de antropología filosófica, sociológica, cultural y política sobre Puerto Rico/Borinkén	146
Obras generales de filosofía, sociología y antropología cultural y política	148
Fuentes URL de contenido alimentario en línea por orden de aparición	152
Anexos.....	156
Cuadros estadísticos sobre el cambio de hábitos alimentarios	156
Ejemplo de recetas que combinan la herencia caribeña, europea y africana.....	158
Relación vista/comentario en los diez vídeos más vistos de Jíbaro Moderno - 04 de septiembre de 2022	161
Letra de la canción de Mima - El Arca de Mima - 2021	162

Introducción



Captura de pantalla de *google.maps*, 2022.

Asentada desde 1493, Borikén¹ en lengua arahuaca, caribe o taíno² de las Islas del Gran Caribe, se convirtió en Puerto Rico antes de ser rebautizada como tal cuando fue conquistada militarmente por Estados Unidos en la Guerra Hispanoamericana de 1898.³ PR es un territorio no incorporado que se considera un Estado Libre Asociado de los Estados Unidos. La población puertorriqueña residente tiene la ciudadanía estadounidense, pero no goza del derecho de voto, aunque es posible participar en las primarias demócratas y republicanas de Estados Unidos. En cambio, los ciudadanos puertorriqueños que viven en Estados Unidos pueden votar⁴ ciudadanos que viven en Estados Unidos pueden votar, un total de seis millones de personas - dos tercios de la población total⁵. Se celebran elecciones a gobernador⁶.

PR tiene una superficie de 8.870 km². Está dividida en 78 *municipios*, con San Juan como capital. PR abarca tanto la propia isla de PR como las islas de Culebra, Vieques, Mona (deshabitada) y otras pequeñas islas. Es más apropiado hablar del archipiélago de PR

-
- 1 Borikén, Boricua o Burunkén es el nombre de la isla principal del archipiélago de Puerto Rico. El curandero tradicional Naniki Reyes- Ocasio entrevistado por Tony Castanha el 12 de julio de 1999 (2010: 58) da esta explicación del nombre Borikén/Boricua: "El nombre Boricua significa básicamente "lugar sagrado de donde viene la gente", refiriéndose tanto al lugar como a la gente. BO = 'grande' o 'gran', RI = 'humanidad' o 'gente', y CUA = 'sagrado'.
 - 2 El término taíno es el que encuentro en las obras y publicaciones, y proviene de la lengua arawak para significar Véase esta nota de Tony Castanha (2010: 59): "La mayoría de los estudiosos se dan cuenta de que el nombre "taíno", al igual que la palabra "arawak", no fue utilizado por los pueblos indígenas del Caribe como un término de auto-descripción. Véase esta nota de Tony Castanha (2010: 59): "La mayoría de los estudiosos se dan cuenta de que el nombre "taíno", al igual que la palabra "arawak", no fue utilizado por los pueblos indígenas del Caribe como un término de auto-descripción. Cornelius Rafinesque y otros, en el siglo XIX, dieron este nombre al pueblo y a la lengua de Haití. Se popularizó en el siglo XX gracias a los trabajos antropológicos de Jesse Walter Fewkes, M.R. Harrington, SvenLovén, Irving Rouse y Ricardo Alegría. Sin embargo, los nombres "caribe" y "caribes" fueron atribuidos originalmente a un pueblo por los indios con los que se topó Colón en su primer viaje, tal como consta en su diario (Las Casas, en Dunnand Kelly, Jr., 1989). (...) los "hombres de Caniba", que Colón acaba equiparando a los "caníbales" o caribes, resultan ser los habitantes de la isla "no visitada" de Borikén. Como señala el lingüista y estudioso caribe-jíbaro Oki Lamourt-Valentin, Caniba era efectivamente el territorio noroccidental de Puerto Rico (1998,- Báez-Santiago y Martínez-Prieto 2008). Ampliando la etimología de la palabra india Jíbaro, equivalente al nombre Guabiro en Cuba, Lamourt-Valentin explica que el nombre Jíbaro es "un término epónimo nativo de Carib (Caribe:can/(j)ibaro - canibaro -Caribe) . ." (1979). Así que, como puede verse, el nombre Carib o Caribe surgió de Jíbaro (Canibaro), que, a su vez, deriva del topónimo . "
 - 3 La resolución del conflicto también supuso el traspaso de las colonias de Filipinas, Guam y Cuba de la autoridad española a Estados Unidos.
 - 4 El término "puertorriqueño", en lugar de puertorriqueño, se utiliza aquí para acercarse más al término español utilizado por el pueblo en cuestión. El término "boricua" para la autodenominación también es recurrente.
 - 5 La demografía del archipiélago está directamente influenciada por la situación política, económica y social. La población creció hasta el año 2000: de 3.522.027 en 1990, pasó a 3.808.610 en 2000, en el último censo de 2010 era de 3.725.789 y las estimaciones para 2019 anuncian 3.193.694 para 360 habitantes/km² con un 2,7% de personas nacidas en el extranjero¹. El municipio de San Juan sigue la misma tendencia. Según la Oficina del Censo, la población pasó de 437.745 habitantes en 1990 a 434.374 en 2000, luego a 395.326 en 2010 y las estimaciones para 2019 son de 318.441, de los cuales el 11,8% son nacidos en el extranjero². En treinta años el municipio ha disminuido en cien mil personas. Hay una clara disminución de la población total y una disminución del atractivo migratorio del archipiélago, que sigue siendo un destino para las poblaciones migrantes de Sudamérica y el Caribe en particular (Rivera-Batíz, Santiago, 1996). El fenómeno general es el de la emigración sostenida de los puertorriqueños (Baerga, Thompson, 1990, Martínez San-Miguel, 2001; 2003), que se incrementó aún más con la crisis de 2006 y el huracán María en 2017: en 2018, la población disminuyó un 3,9%, hasta los 3,2 millones, según el Pew Research Center, el peor descenso en un año en 70 años (Cabán, 2019: 108). Véanse los datos del censo: <https://www.census.gov/quickfacts/fact/table/PR/LND110210>.
 - 6 El cargo y su título tienen su origen en la colonización española. Actualmente, Pedro R. Pierluisi, del Partido Nuevo

Progresista (PNP), es el gobernador.

que una isla.

La historia colonial española y luego americana ha generado usos agrícolas y alimentarios particulares. Inicialmente, la colonización española mediante la introducción de ganado (vacuno, porcino, gallináceo, ovino) y el despliegue de colonos despejó la isla y recompuso en parte su vegetación, aumentando notablemente la presencia de árboles frutales como el guayabo (Watlington, 2009: 400). Entonces se optó por desarrollar una economía agrícola dedicada a la exportación a las metrópolis, basada en grandes monocultivos, como el café, el tabaco, el plátano y la caña de azúcar. Fue este último cultivo el que Estados Unidos decidió intensificar. Al mismo tiempo, el archipiélago se convirtió en una base militar avanzada en el Caribe, cercana a Panamá y a los intereses de Estados Unidos en la región (Alegría, 1999; Ruíz, 1988; Pizzini 2021; Mintz, 1991).

El vocabulario sobre alimentación y agricultura tiene una parte de origen caribeño. Es el caso del "casabe", una extendida empanada hecha de yuca y harina de mandioca (García Polanco, Rodríguez- Cruz, 2019: 26). "El culto a la barbacoa es una celebración de tachaduras sobre tachaduras hilada como una celebración de la herencia americana (...) Los españoles adoptaron el estilo incluso cuando masacraron a los taínos y otros pueblos indígenas de las Américas. La barbacoa nació del genocidio" (Arellano, 2021). El término *barbaca* en caribe, que en español se convirtió en *barbacoa* y en inglés *barbecue*, es la práctica de cocinar la carne indirectamente sobre brasas de leña⁷. Esta forma de cocinar pasó al uso español durante la colonización de las sociedades caribeñas, y luego al inglés a principios del siglo XVII. *La barbacoa* en Estados Unidos ha sido fuertemente reapropiada por las culturas afrodescendientes y forma parte del imaginario de las masculinidades dominantes en América (Adams, 1990; Chávez Arellano, 2011; Sumpter, 2015). Estos ejemplos introducen la genealogía colonial y la epistemología de las prácticas agrícolas, el consumo de alimentos y la representación del sistema alimentario. La figura del campesino *jíbaro* cristaliza en las representaciones históricas y en las proyecciones identitarias actuales de imaginarios raciales y políticos, a veces conflictivos, vinculados a las múltiples historias del archipiélago: la historia de los primeros pueblos, su genocidio, la esclavitud, las poblaciones afrodescendientes, las diferentes inmigraciones europeas, las colonizaciones... (Braschi, 2011; Moral, 2013; Torres-Robles, 1999; Márquez, 1995: 101-102). Hay festivales culturales *jíbaros*⁸ *festivales culturales*, restaurantes que retoman el imaginario de

7 "La mejor etimología sugiere ahora que la barbacoa se origina en el Caribe, pasando del caribe al español, al francés y al inglés en las Américas, donde ha evolucionado lentamente de barbacoa a barbecue y barbeque y bar-b-que y bbq" en Jake Adam York, "The Marrow of the Bone of Contention: A Barbecue Journal", *StorySouth*, 2002.

8 Por ejemplo en Cormerieño <https://www.facebook.com/FestivalJ%C3%ADbaro-Comerie%C3%B1o-757341134665784/>.

asociado⁹ grupos de apoyo a la comunidad y escuelas agroecológicas como en Lares - que por cierto es el hogar de la revuelta de 1868 contra la corona española también conocida como "Grito de Lares" en referencia al Grito de Hidalgo que marca el inicio de la lucha por la independencia de México y esta imagería también es invocada por la organización¹⁰ artistas comprometidos que convocan el imaginario del pasado para inscribirlo en el presente post-huracán¹¹ monumentos nacionales¹²... La figura del campesino *jibaro* en las representaciones recientes es tanto sinónimo de orgullo y reivindicación como de insultos y desprecio estructural¹³.

Así, la literatura acumulada en el marco de esta disertación señala las continuidades entre las dietas prehispánicas, los cambios resultantes de la colonización y la deportación de los africanos, y la dieta actual (Watlington, 2009; Castanha, 2010). Asimismo, los puentes tendidos por las múltiples migraciones puertorriqueñas contribuyen al rediseño de las prácticas culturales y alimentarias (Martínez-San Miguel, 2003; Rivera-Bátiz, Santiago, 1996).

La economía puertorriqueña pasó masivamente de la agricultura a la industria cuando las políticas de "Bootstrap" u "Operación Manos a la Obra" fueron pilotadas desde el continente tras la Segunda Guerra Mundial y el cambio del estatus colonial del archipiélago a un llamado "estado libre asociado" en 1952. La industrialización hizo que el archipiélago dependiera de la importación de productos agrícolas y provocó una amplísima y continua emigración de trabajadores agrícolas puertorriqueños, ahora desempleados, a la península por lo que se anunciaba como mejores salarios, pero que escondía una explotación sistémica que a veces se asemejaba a una forma de esclavitud (*Ibid.*, García-Colón, 2017). Primero los monocultivos a gran escala y luego la industrialización del archipiélago hicieron que la economía, la alimentación y el modo de vida en general dependieran de los ritmos e imperativos del mercado capitalista estadounidense. Las industrias que se instalaron se aprovecharon de los menores costes laborales y de las exenciones fiscales. Las políticas de libre comercio de los años noventa hicieron obsoleta esta excepción y las industrias fueron abandonando el archipiélago, dejando tras de sí desempleo y precariedad laboral. Los acuerdos de libre comercio de 1994 y la desindustrialización que arrasó Estados Unidos y los países del Norte a finales del siglo XX agravaron

9 Por ejemplo, en Mayagüez <https://elgarabato.business.site>. El *garabato* y el *machete* son dos herramientas de trabajo agrícola y de desbroce asociadas a la figura del campesino *jibaro*.

10 <https://apoyomutuojibaro.com/>.

11 Destaca la obra del artista Miguel Luciano <https://www.miguelluciano.com/studebaker-platanos-machete/1>. Existe una larga tradición artística de explorar la figura del campesino y redibujar sus rasgos raciales y significados políticos, véase Eduardo Forastieri Braschi (2011).

12 Por ejemplo, la estatua de Tomás Batista *Monumento al Jibaro* erigida en 1976 en Cayey.

13 Pedro Cabán le da un sentido negativo al término cuando comenta la cobertura mediática de las conversaciones *telegráficas* del gobernador Pedro Rosselló y su entorno político -conversaciones despectivas, racistas, misóginas, homofóbicas, transfóbicas y en general insultantes- que llevaron a la movilización de la población para destituirlo: "Trataba a los puertorriqueños como si fueran los míticos jíbaros del pasado agrícola de Puerto Rico: gente rural ignorante y trabajadora que aceptaba con fatalismo su suerte en la vida y sucumbía estoicamente al juicio de los ricos y educados." (Cabán, 2019: 105). Este *jibaro* mítico remite a una representación paternalista colonial de origen

hispano (Torres-Robles, 1999).

La crisis económica, sobre todo en la década de 2000, golpeó duramente a la isla con una grave recesión económica. El endeudamiento, la recesión y el desempleo se impusieron a partir de esta década y se agravaron aún más con la crisis económica y financiera de 2008, que comenzó en 2006. La deuda y la crisis se agravaron aún más en 2014, hasta el punto de que los funcionarios dejaron de percibir sus salarios en 2015. Todos los sectores de la vida cotidiana se ven afectados por los recortes presupuestarios: la educación, la sanidad, el transporte, el medio ambiente y el nivel de vida en general se deterioran (Cabán, 2019: 108). En 2016, la administración Obama aprobó la *Ley de Supervisión, Gestión y Estabilidad Económica de Puerto Rico* (PROMESA) con el objetivo de reducir la deuda pública maximizando la extracción de ingresos del archipiélago. PROMESA despojó al gobierno del archipiélago de su poder fiscal y creó una junta de control fiscal, llamada *junta*, que impuso una agenda de austeridad aún más intensa a la población (*Ibid*: 103). En 2017 el archipiélago fue declarado en quiebra.

El archipiélago también es vulnerable a los efectos del cambio climático: inundaciones, desbordamiento de ríos, aumento de la frecuencia y fuerza de los huracanes, sequías¹⁴Entre ellas se encuentran las inundaciones, el desbordamiento de los ríos, el aumento de la frecuencia y la fuerza de los huracanes, las sequías, las precipitaciones más intensas, la erosión del suelo, el descenso de las capas freáticas, la degradación de la fauna -especialmente de los polinizadores- y de la flora, el blanqueamiento de los arrecifes, la erosión de las costas, el aumento de la temperatura del aire y del agua circundante, la subida del nivel del mar y la proliferación de algas y mosquitos (Febles, Félix, 2020: 1-2). Los mortíferos huracanes de 2017, así como una serie de terremotos en los años siguientes, y luego la pandemia de COVID19 agravan la precariedad social y económica estructural del archipiélago. Entre 1998 y 2017, Puerto Rico/Borikén experimentó veinticinco fenómenos meteorológicos extremos, sobre todo huracanes, pero también graves sequías (*idem*: 1). La dependencia del continente se vuelve especialmente problemática cuando el movimiento de mercancías se ve impedido por las catástrofes. La Administración Federal de Gestión de Emergencias (FEMA) y la administración de Donald Trump han demostrado ser muy incompetentes y estar muy ausentes en el periodo posterior al huracán (Sullivan, 2018). Casi 5.000 personas murieron a causa del huracán y sus consecuencias, lo que provocó traumas y desplazamientos (Kishore et al., 2018). Un año después, algunos lugares seguían sin electricidad, lo que pone a prueba los medios de conservación de alimentos y medicinas en un archipiélago de clima tropical. El archipiélago obtiene el 98% de su electricidad de combustibles fósiles importados y los huracanes dañaron la red y alteraron los flujos de suministro, sumiendo a la isla en la oscuridad (Klein, Bess, Lindgard, 2019: 31). La red eléctrica de la isla se diseñó para la industria, lo que provocó disfunciones administrativas en el restablecimiento del suministro eléctrico en toda la

isla tras los huracanes. La dependencia de las importaciones también ha

14 Esto tiene un impacto aún mayor en los huertos urbanos, donde el agua se destina principalmente al uso urbano.

se ha visto acentuada por las catástrofes. Debido a la falta de infraestructura sanitaria previa al huracán, se desarrollaron epidemias y las personas con diabetes dejaron de tener acceso a la insulina (Lloréns, 2018: 147). Las obras de rehabilitación reinvirtieron más rápidamente en San Juan, a diferencia del interior de la isla y de las zonas de difícil acceso. Presentado por Zaire Z. Dinzey-Flores (2017: 241) sobre la incrustación espacial de las desigualdades sociales: "Dado que los entornos reflejan y refractan las condiciones sociales, la desigualdad es rastreable espacialmente" y el desastre apoya y exagera estas refracciones. El huracán María forma parte de una larga historia de marginación, falta de infraestructuras, corrupción y desinterés oficial (Holladay et al., 2019: 6). El archipiélago sigue sufriendo cortes de electricidad crónicos. Las islas de Culebra y Vieques permanecieron como bases militares estadounidenses activas hasta 1975 y 2001, respectivamente, y el ejército abandonó definitivamente la base de Vieques en 2003, dejando atrás zonas contaminadas y sin más perspectivas económicas que el turismo y el establecimiento de hoteles de lujo en detrimento del medio ambiente y los habitantes¹⁵. Estas islas son representativas de los problemas estructurales de PR que los huracanes han acentuado aún más: la falta de transporte, el aislamiento de las regiones del sur en particular y de otras islas como Vieques y Culebra¹⁶ la falta de proyectos económicos viables y acordes con el entorno social y ecológico, el trato colonial y racista de su población por parte de Estados Unidos, el gobierno puertorriqueño y su policía.

La situación alimentaria, ya señalada como preocupante antes de la catástrofe, sobre todo por la casi total dependencia del archipiélago, ha empeorado con la interrupción de las rutas de suministro (Padilla-Elías et al., 2016; Klein, Bess, Lindgard, 2019:)

"El grupo [Organización Boricúa] también advirtió de los peligros de los cuellos de botella en el sistema altamente centralizado de Puerto Rico, donde todas las importaciones de alimentos se envían desde un solo puerto en Jacksonville, Florida (que fue destruido por el huracán Irma en septiembre de 2017), y el 90% de ellas llegan al puerto de San Juan. "Siempre hemos dicho que esto es un problema, por el cambio climático", me dijo Vázquez. De hecho, si el puerto está dañado, "entonces estamos perdidos".

La situación es similar a la de otras economías caribeñas, con una dependencia casi total de las importaciones de productos de primera necesidad a un coste dos veces superior al del continente y con unos ingresos medios muy inferiores. Antes de los huracanes de

15 Véase el trabajo de la asociación Coalición Playas Pal'Pueblo (<https://playaspueblo.blogspot.com/>).

16 Véase la ilustración de José Hernández Díaz en homenaje a las luchas de los habitantes de Vieques y Culebra para la asociación puertorriqueña Agit.Arte: <https://agitarte.org/luchamos-por-el-transporte-luchamos-por-la-vida/>. "La única gente que le ha metido mano a la marina de guerra más poderosa del mundo y la sacaron de las dos islas ." Los únicos que pusieron sus manos en la Marina de Guerra más poderosa del mundo y los echaron de las dos islas (traducción personal).

En 2017, el 85% de los alimentos fueron importados. Esta cifra se elevó al 95% en diciembre de 2017 (Peñuelas, Nierenberg, 2017). La administración Trump ha continuado con las políticas de abandono de los servicios públicos. La situación de abandono y la catástrofe dieron lugar a una movilización para autoorganizarse, sobre todo para gestionar las necesidades alimentarias y reducir las pérdidas de productos básicos expuestas por los cortes de electricidad y el huracán. Esto fue facilitado por las estructuras organizativas comunitarias anteriores a la catástrofe y difundió una mayor conciencia de la importancia vital de los alimentos locales y de la comunidad¹⁷. Estas movilizaciones tienen como objetivo reclamar colectivamente la tierra para vivir con dignidad, y al hacerlo reinvierten en la vida cotidiana. Este proceso implica recuperar el significado de los lugares, las acciones y las palabras y construir discursos e imaginarios políticos.

Las continuidades culturales de las poblaciones prehispánicas, las colonizaciones españolas y europeas, las deportaciones de las poblaciones de África Occidental desde el siglo XVI hasta el XIX, y la presencia e influencia política, económica y cultural dominante de Estados Unidos en la región hacen que la sociedad puertorriqueña y el resto del Caribe hispanohablante estén próximas en muchos aspectos estructurales. La región comparte una historia, una cultura alimentaria y unos problemas de obesidad y adicciones a productos industriales hipercalóricos similares (García Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019: 27). El desarrollo de una conciencia de los legados alimentarios y agrícolas taínos/caribes/jíbaros, africanos y europeos puede formar parte de un proceso político decolonial de reapropiación y resiliencia tras el desastre que se presenta en algunos de los trabajos de investigadores, artistas, organizaciones comunitarias¹⁸ y en las recientes movilizaciones políticas que han incluido la destitución del gobernador Ricardo Rosselló en 2019 (Cabán, 2020; Zubizarreta, 2021; Holladay et al., 2019). La descolonización como práctica política señala la permanencia de formas de colonización y la necesidad de cambio, incluyendo la restitución de las tierras originales y la reinscripción de las poblaciones colonizadas como agentes históricos del conocimiento y como soberanos y responsables de su organización en autonomía¹⁹.

17 Véase el trabajo de los Centros Comunitarios: <https://www.umnconvergencepuertorico.org/community-resiliency-blog-2020-1/2020/1/15/community-centers-for-solar-in-adjuntas> o la Red de Apoyo Mutuo que une a una miríada de organizaciones comunitarias y solidarias: <https://redapoyomutuo.com/proyectos1menu>.

18 Cf. *op. cit.*

19 En Puerto Rico (Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019; Castanha, 2010). En Norteamérica, véase el trabajo de Leah Penniman, el Food Empowerment Project, las US Food Sovereignty Alliances, Devon A. Mihesuah, Luz Calvo, Catriona Rueda Esquibel, Susan Musgrave... este artículo de Melissa Montalvo en *Civil Eats* del 31 de marzo de 2021

"Indigenous Food Sovereignty Movements Are Taking Back Ancestral Land Taking Back Ancestral Land", en *Civil Eats*, URL: <https://civileats.com/2021/03/31/indigenous-food-sovereignty-movements-are-taking-back-ancestral-land/>. En América del Sur y para perspectivas más allá de las Américas, véase Mariaelena A. Huambachano, que se identifica como investigadora indígena quechua de Perú y ciudadana neozelandesa, que trabaja en cuestiones de soberanía alimentaria indígena y conocimientos ecológicos tradicionales en Nueva Zelanda y Perú.

La epistemología del sistema alimentario en el archipiélago parece así actualizarse en este paradigma de afloramiento de cuestiones políticas, sociales y económicas vinculadas al contexto post-catástrofe y a la organización de las respuestas locales.

El espacio cibernético presenta la interesante configuración de ser a la vez virtualmente accesible al investigador a distancia, pero también de ser un lugar de actualización de discursos, de confrontación de mundos imaginarios, de representaciones y de reivindicaciones. En este espacio, ¿cómo se actualizan los problemas alimentarios actuales?

Anuncio del plan

Para abordar las reivindicaciones en línea sobre el tema de la alimentación, la estructura de la disertación debe ser capaz de vincular la historia, la genealogía y la epistemología de los usos alimentarios con las situaciones actuales del sistema alimentario. El estudio de las culturas, las prácticas y los discursos asociados permitiría así proponer una visión de conjunto de las cuestiones políticas y alimentarias del archipiélago desarrollando una reflexión contemporánea a partir de los discursos en línea. La problemática así formulada consiste en cuestionar cómo los temas alimentarios expresados en línea se inscriben en las cuestiones históricas y políticas de la alimentación en el archipiélago en la actualidad, especialmente desde el post-huracanes de 2017? Así, la tesis se centra en la reactualización y las innovaciones de los usos alimentarios mediadas por los discursos en línea, desde una perspectiva histórica y etimológica. A través de la contextualización de estos discursos y del análisis de los mismos en sí mismos, se pueden abordar las subjetividades, mundos e imaginarios políticos sustentados en el espacio cibercultural, tecnosocial y biosocial (Escobar, Hess, Licha, Sibeley, Strathern, Sutz, 1994: 214). El objetivo general es estudiar las expresiones mediáticas de las luchas políticas actuales, en particular las decoloniales, el entrelazamiento de sus reivindicaciones con el sistema alimentario y su historia, en particular las innovaciones propuestas y discutidas en términos de modelos de vida adaptados a las cuestiones políticas, alimentarias y medioambientales. La primera parte tratará de la historia del sistema alimentario, desde los procesos de humanización y antropización del archipiélago, luego de la colonización y la "modernización", en particular siguiendo la evolución de los modelos de vida adaptados a las cuestiones políticas, alimentarias y medioambientales.²⁰La primera parte abordará la historia del sistema alimentario, a partir de los procesos de humanización y antropización del archipiélago, luego de la colonización y la "modernización", en particular siguiendo la evolución de los usos de ciertos cultivos primarios.

20 Me refiero aquí a la visión desarrollada por Enrique Dussel (1994: 114): "La primera "ocupación" [de las Américas] fue "humanización de la naturaleza", la segunda fue "dominación de culturas ya establecidas". "La primera 'ocupación' [de las Américas] fue una humanización (o antropización) de la naturaleza, la segunda fue una dominación de culturas ya establecidas" (traducción personal). La primera ocupación se refiere al proceso de poblamiento del continente (oleadas de migraciones desde el Estrecho de Bering y desde las islas del Pacífico) y a la progresión gradual de los usos humanos del medio ambiente y su adaptación; la segunda se refiere a la

En la primera parte del documento se examinará el cambio del uso de los cultivos tradicionales (yuca, maíz, batata) a otros cultivos y usos alimentarios introducidos (caña de azúcar, café, bacalao, ganado), las recetas y los procesos de preparación de alimentos asociados, y los discursos coloniales sobre estos avances. Una segunda parte explorará las situaciones contemporáneas a través de sus reflejos en los contenidos online revisando el uso de los cultivos y las recetas se realizan desde la última década, especialmente desde los huracanes de 2017 y la puesta en evidencia de la situación de dependencia económica y alimentaria, la inseguridad alimentaria y la falta de producción local de alimentos.

El corpus estudiado extrae sus recursos de la producción de contenidos multimedia en línea de proyectos agroecológicos y medioambientales y de personas implicadas en el tema de la autonomía alimentaria. Esto es sólo un atisbo de las luchas sobre el terreno, pero nos permite acercarnos a las luchas políticas de la alimentación a nivel de los imaginarios, discursos y representaciones que se desarrollan en la red.

Marco teórico y

Esta disertación podría formar parte del legado de la antropología de la ciencia, la tecnología y las interfaces en el sentido de que puede examinar cómo las tecnologías y el espacio de Internet pueden ser investidos como agentes sociales y políticos por derecho propio, aquí en el proceso de producción del sistema alimentario (Escobar, Hess, Licha, Sibley, Strathern, Sutz, 1994).

Esta disertación se concibe también a partir de las reflexiones y debates que conlleva la antropología de la alimentación, en particular para comprender el significado político de los alimentos y los hábitos agrícolas. La alimentación engloba las formas de comer (modos de consumo, dietas, etc.), las actividades de extracción y producción (agricultura, pesca, recolección, cría, etc.), las acciones de transformación de los recursos en alimentos (industrias, panaderías, catering, etc.) y los procesos relacionales que operan en la comensalidad - el compartir la comida: la historia personal, colectiva, afectiva y sus inscripciones en diferentes localidades, entornos y temporalidades²¹.

Dussel describe esta colonización del mundo y de la vida (*kolonisierung* y *libenswelt*) como el primer proceso europeo de modernización (Ibid.: 61), así como la creación del "nuevo mundo" (Ibid.: 62). Dussel describe esta colonización, del mundo y de la vida (*kolonisierung* y *libenswelt*) como el primer proceso europeo de modernización (Ibid.: 61), así como la creación de la economía sacrificial y el culto al fetiche en el que la corporeidad subjetiva de la persona originaria es subsumida en la totalidad del sistema económico como mano de obra libre - como el esclavo deportado de África (Ibid.: 66).

21 Este pasaje está tomado de la disertación M1 *Estrategias y usos de los alimentos en el asentamiento de los migrantes transnacionales en Nueva Orleans tras los huracanes de 2005: cómo el campo de la alimentación*

"Un sistema alimentario está formado por todos los componentes (medio ambiente, población, recursos, procesos, instituciones e infraestructuras) y actividades que intervienen en la producción, transformación, distribución, preparación y consumo de alimentos. También incluye el impacto de estas actividades en la nutrición y la salud, el crecimiento socioeconómico, la equidad y la sostenibilidad medioambiental. (Mundo

Health Organización, URL

<http://www.emro.who.int/nutrition/food-systems/index.html>).

Según Adolfo Albán Achinte (2010:15), el acto de comer es un gesto inscrito en un complejo sistema de relaciones socioculturales, de cohesión y de conflictividad social. La colonialidad, en todas sus formas -colonialidad del poder, del saber y del ser- está presente tanto como dispositivo de enunciación como de clasificación de los alimentos²². También habla de suplantación gastronómica para referirse a la colonización de las culturas y sistemas alimentarios mediante la importación de alimentos europeos en las colonias, en detrimento de los alimentos y preparaciones locales. La búsqueda de productos equivalentes a los alimentos europeos que atraigan al paladar colonial produjo una violencia epistémica al cambiar los nombres de ciertos alimentos y tratar de imponer una hegemonía cultural en la gastronomía a partir de las concepciones europeas y cristianas de los alimentos. La colonización ha llevado a la devaluación y apropiación de los productos y alimentos de las sociedades originarias, ignorando sus contextos socioculturales, espirituales y religiosos. Los seres humanos también se alimentan de imaginarios y significados (Fischler, 1995: 22) y en un contexto colonial de dominación de clase, raza y género este proceso se hace eco del concepto de recuperación de Enrique Dussel (1994: 41). Por superposición, Dussel quiere decir que las poblaciones prehispánicas no fueron descubiertas como pares humanos por los colonos. El encuentro se produjo desde una cosmovisión y percepción ontológica bíblica y medieval del mundo que veía a las poblaciones nativas del Caribe como poblaciones asiáticas ya conocidas. Las poblaciones nativas fueron así redescubiertas ('en- cubierto') desde el ego moderno, el proceso colonial de conquista y la idea de progreso entendida desde valores y aspiraciones mercantilistas, católicas, eurocéntricas y androcéntricas²³. En otras palabras, a las poblaciones originales se les negó su singular existencia humana. El despojo de recursos, tierras y culturas, la represión de las prácticas religiosas de los nativos, la conquista militar y la esclavización han atentado contra las cosmovisiones prehispánicas y la²⁴ y la existencia de los pueblos indígenas. Las asignaciones a un lugar definido en el orden económico, religioso, racial y político colonial se solapan con las poblaciones prehispánicas y

Está en la interfaz de las tensiones políticas posteriores a la catástrofe medioambiental (2021: 13).

22 Traducción personal ya que "la colonialidad en todas sus formas (del poder, del saber y del ser) está presente como dispositivo tanto de enunciación como de clasificación alimentaria" (Albán-Achinte, 2010: 15).

23 El androcentrismo es una relación con el mundo centrada desde las percepciones e intereses de los varones socializados en el patriarcado como institución sociopolítica de dominación de las expresiones de género.

24 Comprender el mundo y el lugar que uno ocupa en él.

personas que descienden hoy. Esto repercute en las prácticas alimentarias y agrícolas. La colonización genera una jerarquía de conocimientos y saberes que trastoca las prácticas ancladas al territorio, pero también al cuerpo. El metabolismo sería más eficiente en función de la historia genética ligada al territorio y a los ancestros: los alimentos locales, consumidos durante un largo periodo de tiempo en un determinado territorio, serían más asimilables y saludables que los procedentes de otras regiones (Torres, 2019: 17). Basándose en los escritos de Frantz Fanon, Walter Mignolo (2011: 274) habla de "geopolítica del saber/sentir/creer", así como de "política del cuerpo del saber/sentir/comprender". Con ello quiere decir que el territorio geográfico, político, cultural y su ecosistema está conectado al territorio del cuerpo físico y biológico en un continuo sociopolítico de afectos, sensibilidades, percepciones y creencias. Esto arroja luz sobre lo que las colonizaciones han hecho al sistema alimentario también a través de los sentidos e imaginarios políticos en continuidad con la estructuración de las condiciones materiales de reproducción de las prácticas alimentarias:

no podemos descolonizar nuestras dietas sin descolonizar el sistema agrícola que produce esos alimentos tradicionales, nuestros paisajes, nuestra historia, nuestros cuerpos, nuestras mentes. Los procesos de "recuperación", "reclamación", "indigenización" y "descolonización" pueden ser muy diferentes y diversos. Recuperar los alimentos taínos puede en realidad no ser descolonizador, aunque se haga ampliamente, si no se producen ciertos cambios culturales, sociales y políticos (Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019: 28).²⁵

El acceso a los alimentos puede definirse en términos de preocupación por la seguridad alimentaria. En una situación, esto va acompañado de una preocupación general por la comunidad: acceso a la educación, al transporte, a un buen sistema de salud, a salarios decentes, etc. En este sentido, el acceso es inseparable de la preocupación por la justicia. En este sentido, el acceso es inseparable de la preocupación por la justicia. Rachel Slocum y Kirsten Valentine Cadieux (2015: 31) citan al director de Nuestras Raíces, una organización que trabaja principalmente con inmigrantes latinos en Holyoke, Massachusetts:

...la seguridad alimentaria no puede separarse de las cuestiones que preocupan a las comunidades [...] la alimentación y la agricultura se prestan a abordar [el racismo y los desequilibrios de poder] porque los alimentos son muy importantes para las comunidades y, si se tienen comunidades que trabajan, se tendrá justicia e igualdad. [...] En el centro está el elemento de la justicia (citado en Slocum 2006).

Cuando la emergencia ambiental y social es aguda, como es el caso de Puerto Rico tras los huracanes de 2017, desarrollar la justicia alimentaria se entiende dentro de un espectro de acciones y reflexiones socioecológicas. La emergencia actual se capta en relación con la persistencia de las desigualdades, el contexto histórico y social. Para los implicados en un

25 Véase también Enrique Leff, *La apuesta por la vida, Imaginación sociológica e imaginarios sociales en los*

territorios ambientales del sur, siglo veintiuno, México, 2014. Enrique Dussel, Eduardo Mendieta, Carmen Bohórquez (Ed.) *El pensamiento filosófico latinoamericano, del Caribe y "latino"*, 1300-2000, siglo veintiuno, México, 2009.

La justicia alimentaria, la atención al otro y a las relaciones a través de la disponibilidad emocional, en particular, representa una forma de trabajo para reconocer este contexto. La justicia alimentaria es también un trabajo emocional colectivo, más aún en una situación postraumática que genera muchos trastornos alimentarios. Se trata de reconocer un marco de acción inmerso en un largo tiempo, tanto desde el pasado como proyectado hacia el futuro, para poder constituir el cemento social y político que milita por la justicia alimentaria actual (Slocum, Cadieux, 2015). Se trata de tomar posesión de los derechos de seguridad. En este marco se establecen los principios de la soberanía alimentaria. La Alianza por la Soberanía Alimentaria de Estados Unidos define sus principios:

Creemos que todas las personas tienen derecho a una alimentación sana y culturalmente apropiada, producida de forma ecológica, y a definir sus propios sistemas alimentarios y agrícolas. Como alianza estadounidense de grupos de justicia alimentaria, de lucha contra el hambre, laborales, medioambientales, religiosos y de productores de alimentos (incluidos agricultores, trabajadores agrícolas y pescadores), defendemos el derecho a la alimentación como un derecho humano básico y trabajamos para conectar nuestras luchas locales y nacionales con el movimiento internacional por la soberanía alimentaria (USFSA, 2014).

Esta definición es suficientemente amplia y al mismo tiempo especifica las cuestiones que preocupan a los estudios alimentarios: la salud, el derecho a la autoafirmación, la atención medioambiental, ecológica, social y relacional.

En el contexto de los pueblos y tribus originarias de México, Eckart Boege & al. (2008) señalan la necesidad de aclarar la dimensión de territorialidad de estos pueblos para luego definir el concepto de patrimonio biocultural (Boege & al., 2008: 13):

"recursos bióticos naturales intervenidos en distintos gradientes de intensidad por el manejo diferenciado y el uso de los recursos naturales según patrones culturales, los agroecosistemas tradicionales, la diversidad biológica domesticada con sus respectivos recursos fito genéticos desarrollados y/o adaptados localmente"²⁶

Las actividades de producción se organizan según un conjunto de conocimientos tradicionales que conectan la interpretación de la naturaleza, el sistema simbólico y de creencias con la praxis²⁷. Esto pone de manifiesto la interconexión entre la diversidad biológica y la cultural en un contexto global en el que las sociedades originarias son responsables de la conservación de una gran parte del patrimonio biótico mundial. Salvaguardar las culturas y tradiciones ancestrales y milenarias de los nativos preserva la diversidad humana, social, cultural y política.

26 Traducción personal: "recursos naturales bióticos que intervienen en diferentes gradientes de intensidad a través de la gestión y el uso diferenciados de los recursos naturales según los patrones culturales, los agroecosistemas tradicionales, la diversidad biológica domesticada con sus respectivos recursos fitogenéticos desarrollados y/o adaptados localmente.

27 Véase Toledo y M. Ordóñez, "El escenario de la biodiversidad en México. A Review of Terrestrial Habitats", en T.P. Ramamoorthy, R. Bye, A. Loty J. Fa (eds.), *Biological Diversity of Mexico. Origin and Distribution*, Oxford

University Press, Nueva York, 1993; Toledo & al, "Atlas etnoecológico de México y Centro América; fundamentos, métodos y resultados", en *Etnoecológica*, Vol. 6, No. 8, 2001, pp. 7-41.

ecosistemas y biodiversidad²⁸. Víctor Toledo y Narciso Barrera-Bassols (2008: 14) invitan a identificar y reconocer las memorias bioculturales de la especie humana en la medida en que abren amplias perspectivas históricas y, además, ponen de manifiesto los límites epistemológicos, técnicos y económicos de la modernidad, al tiempo que proponen soluciones a gran escala, incluso civilizatorias, a los problemas de la actual crisis ecológica y humana. Críticas a los investigadores que afirman la presencia hoy de los legados de las sociedades originarias, como Tony Castanha²⁹ no tienen suficientemente en cuenta los vínculos que existen entre las reivindicaciones identitarias, las luchas sociales y ecológicas y la reapropiación de los llamados conocimientos ancestrales. Se trata de recursos en las luchas por la preservación y resiliencia ecológica, así como por la soberanía alimentaria³⁰. Desde la perspectiva del cambio de los paradigmas ontológicos que han conducido a la situación actual de amenazas y degradación de las condiciones de vida causadas por la crisis ambiental, social y política del capitalismo globalizado, puede ser una estrategia pertinente apoyar los conocimientos y las prácticas enraizadas en la historia de la población local y del medio ambiente. Las lecciones aprendidas en miles de años de convivencia humana con el medio ambiente son ricas en enseñanzas de resiliencia, adaptación y cuidado de la vida.

El ejemplo de la isla de Vieques es bastante elocuente sobre el entrelazamiento de la recuperación de

28 Sobre el tema, véase en particular la creación del Convenio sobre la Diversidad Biológica, firmado en 1992: "El Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB) es un tratado internacional y multilateral que fue firmado inicialmente por 150 líderes gubernamentales en la Cumbre de la Tierra de Río de Janeiro de 1992 y que posteriormente entró en vigor el 29 de diciembre de 1993. El Convenio surgió como respuesta a la creciente preocupación por el estado de la biodiversidad a nivel mundial y pretende servir de marco práctico y jurídicamente vinculante para el compromiso de las naciones con el desarrollo sostenible. El Convenio entiende la biodiversidad como la diversidad dentro de las especies, entre las especies y de los ecosistemas; este marco holístico del CDB entrelaza así a los seres humanos y nuestras necesidades básicas con la salud y la resiliencia de los ecosistemas. El Convenio es la primera vez en el derecho internacional que se hace referencia a la conservación y la utilización sostenible de la diversidad biológica como "una preocupación común de la humanidad" (...) Al reconocer a los Pueblos Indígenas y sus conocimientos tradicionales como componentes clave en la consecución de los objetivos del CDB, es preciso decir que todos los artículos del CDB son relevantes para los Pueblos Indígenas. Sin embargo, el Convenio destaca específicamente a los pueblos indígenas en el preámbulo, artículo 8(j): Conocimientos tradicionales, artículo 10(c): Utilización consuetudinaria sostenible de la biodiversidad, artículo 17: Intercambio de información, incluida su repatriación, y artículo 18 (4): Cooperación técnica y científica, incluidas las tecnologías indígenas y tradicionales". cf. "The Convention on Biological Diversity and Indigenous Peoples", *Cultural Survival*, <https://www.culturalsurvival.org/news/convention-biological-diversity-and-indigenous-peoples>.

29 Estos críticos señalan la debilidad de la llamada herencia taína o caribe y arawak en la sociedad puertorriqueña contemporánea, destacando, por ejemplo, la bajísima proporción (0,5%) de personas que en el Censo de 2010 declararon identificarse como "indio americano y nativo de Alaska" o "indio americano" con "alguna otra raza". Véase la reseña de Gabriel Haslip-Viera, "The Myth of Indigenous Caribbean Extinction: Continuity and Reclamation in Borikén (Puerto Rico)". El censo de 2020 ofrece la misma cifra, pero también muestra que el 49,8% de la población declara ser de dos o más razas. Las cifras del Censo sólo ofrecen una visión limitada o incluso truncada de las realidades socioculturales: la categoría de indio americano es muy amplia y supera los límites de sólo los pueblos nativos del archipiélago, y la categoría de dos o más razas también es muy borrosa, sin información sobre las razas mixtas declaradas. Sin embargo, es posible ver en la vaguedad de estas cifras un reconocimiento bastante amplio por parte de la población de su propia diversidad cultural y de sus orígenes, incluyendo herencias caribes-jíbaras más o menos difusas según historias familiares de poblaciones y tradiciones mezcladas. Las herencias caribes están más presentes en las regiones montañosas centrales (Castanha, 2010; Steiner, 1974).

30 De hecho, un punto conflictivo en los debates mencionados es el argumento genético: los estudios sobre la transmisión de rasgos genéticos indígenas reciben interpretaciones muy diferentes y militantes.

Identidades precoloniales y luchas contemporáneas: los habitantes de la isla, que luchan contra la presencia de la base militar estadounidense, acogieron con entusiasmo los trabajos arqueológicos y el descubrimiento de una estatuilla prehispánica de jade como símbolo popular (Sued-Badillo, 1992: 604-605). Jalil Sued-Badillo escribe estas palabras sobre el tema (*Ibid.*: 605):

El pueblo caribeño busca ansiosamente ensalzar los símbolos de identidad tanto como probar la falsedad de los mitos coloniales que han devaluado su valor humano y el de sus tierras. (...) en ese pasado precolonial los caribeños esperan encontrar las confirmaciones de su valía social y la confianza para perseverar como naciones en el futuro.

Los conocimientos locales, prácticos y corporales son constitutivos del modelo de comprensión del mundo. Lo cultural es político (Escobar, 2000: 73; 77). Cada acto de conocimiento produce un mundo, una corporeidad, un punto de vista y participa en la formación de lo local, que a su vez influye en el acto de conocimiento. En continuidad con el trabajo geográfico de Gibson y Graham (1996), el trabajo de la geografía feminista (Neubert, 2020), y el trabajo epistemológico y antropológico de Arturo Escobar (2000), se trata de visibilizar las prácticas culturales y ecológicas alimentarias que pueden hacer alternativas políticas.

En Puerto Rico/Borinkén, la dominación del sistema capitalista y del control económico, político y cultural de Estados Unidos podría hacer desaparecer lo local tras un espacio globalizado, un espacio periférico borroso y genérico; es decir, cubierto concretamente por la planificación urbana, los parques comerciales, los monocultivos intensivos y los llamados proyectos de desarrollo. Las denominadas perspectivas postdesarrollistas afirman la idea de que lo local se afirma en oposición a la dominación espacial y el no-capitalismo a la dominación del capitalismo como imaginario social, político y vital (Escobar, 2000: 75). En la activación y actualización de esta oposición está la clave para hacer un mundo desde su localidad. El "capitalocentrismo" prevalece en muchos estudios y discursos, reproduciendo la idea de una hegemonía insuperable. En el seno de la globalización, sólo el capitalismo puede expandirse y penetrar en economías e imaginarios múltiples, históricos e incrustados (Gibson, Graham, 1996: 125). Las geógrafas Catherine Gibson y Julie Graham plantean entonces una pregunta clave: ¿cómo podemos deshacer esta representación de la globalización como capaz de apoderarse de la vida de los lugares no capitalistas?³¹ Con esto quieren decir que la globalización no es necesariamente capitalista y que puede ser el papel del etnógrafo, según Arturo Escobar (2000: 75), mostrar y promover otras visiones alternativas, otros imaginarios y conciencias, especialmente desde lo local.

El vínculo entre las dimensiones de las reivindicaciones identitarias, lo local como imaginario no capitalista, o incluso francamente en oposición al modelo capitalista y colonial, es operativo en el

31 Cita original (Escobar,: 75): "¿Cómo podemos retar la representación similar de la globalización como capaz de

'tomar' la vida de los sitios no-capitalistas, en especial del 'Tercer Mundo'?" (Gibson, Graham, 1996: 130).

corpus de discursos en línea estudiados. La resistencia activa y mediada es sólo una faceta de lo que otros ya estaban haciendo, sin que sea necesariamente visible en la expresión de un imaginario y una práctica no capitalistas y no coloniales. Las prácticas no capitalistas son mucho más antiguas y están más extendidas que el capitalismo.

La cuestión de lo local como catalizador de las relaciones, las prácticas y los discursos, se convierte en una bola de nieve con la cuestión de la posición de producción de esta disertación. Mi propia ubicación desde la que investigo es la de la conexión a lo cibernético desde una situación material de conexión a la red física. Las resistencias, alternativas e imaginarios globalizados por esta conexión se leen desde mi propia incorporación de resistencias y alternativas a través de mis prácticas y experiencias personales desde archipiélagos de lugares, resistencias y alternativas. Somos constelaciones de localidades y depende de nosotros conectar, reconectar y volver a conectar estas experiencias, espacios y personas que encontramos. La conexión de la investigadora en el ciberespacio puertorriqueño se establece por el deseo de conocer más sobre las expresiones de las alternativas locales y políticas en Borikén/Puerto Rico tras la experiencia de abandono y la necesidad de autonomía social, autoorganización política y alimentaria hecha más innegable después de 2017.

El uso de recursos en línea para abordar esta experiencia plantea cuestiones metodológicas. La investigadora Ana Paulina Gutiérrez Martínez (2016: 28) ha trabajado con comunidades transgénero a través de la plataforma *Facebook*. Considera esta plataforma como una extensión del espacio urbano donde no es deseable ni posible aislarse de las relaciones sociales para observarlas de forma pura e imparcial³². A esta observación se unen investigaciones con implicaciones muy diferentes. En primer lugar, mi contacto es distante y externo e interactúo muy poco en las redes con los interesados. Mi investigación consiste en buscar por medio de palabras clave las páginas que me interesan o en hojear las páginas de una referencia que encontré por casualidad, siguiendo las líneas enmarañadas de los algoritmos y las referencias de las páginas de Internet. Luego leo las publicaciones, los comentarios, tomo notas y analizo los códigos, las referencias, las menciones a culturas y alimentos, los contenidos políticos explícitos e implícitos. El filtro de los algoritmos y mi interés por los discursos politizados influyen en parte en la investigación, al igual que los algoritmos y el control de las redes capitalistas que atravieso como *Facebook*, *Youtube* e *Instagram*. Mis filtros personales explícitos son los de mis temas de investigación: agroecología, alimentación soberana, referencias culturales de las llamadas culturas *tainas*, culturas afrodescendientes, culturas europeas. El número de

32 Traducción personal de la cita original: "Decidí pensar en Facebook como un espacio urbano más, en donde no es deseable, ni posible, aislar las relaciones sociales para observarlas de manera 'pura' o imparcial.

También influye el número de publicaciones y visitas a la página. Sólo profundizo en la investigación de las páginas que tienen un número relativamente grande de contenidos, visitas e interacciones o cuya producción de contenidos políticos presenta alternativas explícitas a los modelos dominantes actuales. El sentimiento del usuario de Internet que navega en un flujo continuo de información tiene su impacto a través de todo lo que puede jugar con el atractivo y la emoción de forma consciente o inconsciente. Se trata de la estética, los elementos lingüísticos, la presencia de formatos de comunicación múltiples e innovadores, la presencia de imágenes, elementos interactivos como cuestionarios, vídeos y textos atractivos. La investigación de palabras clave implica una práctica bilingüe que rastrea el español, el inglés y sus variantes de jerga local utilizadas en los discursos en línea. Los elementos coloquiales y las referencias cómplices con el entorno sociocultural de las personas implicadas me resultaron bastante inaccesibles al principio. No domino todos los códigos del lenguaje, como los elementos de los juegos verbales, ni las referencias culturales y contextuales³³.

Así pues, la tesis trata de dejar espacio, en la medida de lo posible, a la expresión de los conocimientos, las prácticas y los discursos producidos por las personas afectadas. Las cuestiones de autonomía y justicia alimentaria se refieren a las luchas por la soberanía política y el derecho a existir y vivir con dignidad de las poblaciones locales en su diversidad. El archipiélago y su población son minorías en el sentido de la organización sociopolítica jerárquica y estructural de Estados Unidos. En PR, hay varios grupos construidos como minorías sociales, culturales y políticas: afrodescendientes, migrantes transnacionales con diferentes estatus legales, poblaciones feminizadas, personas LGBTQI+, personas con discapacidad, personas con³⁴ personas, personas con discapacidad, personas mayores... Aunque las poblaciones originarias del archipiélago se consideran oficialmente extinguidas, parte de la población está políticamente implicada en un proceso de reivindicación y actualización de los conocimientos tradicionales, que afecta a la alimentación (Castanha, 2010; Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019). La reapropiación, actualización y transmisión de este conocimiento se hace eco de la literatura sobre TEK para *Conocimiento Ecológico Tradicional* (Huambachano, 2019; Smith, Tuck, Yang, 2019) y CET para *Conocimiento Ecológico Tradicional* (Quijano, Poggie, Pozo, 2015). Esta misma literatura tiende así un puente entre las cuestiones decoloniales latinoamericanas y los temas teorizados en particular por Annibal Quijano (1977) y por Enrique Dussel y Ramón Grosfoguel (en Rougier, Colin, Grosfoguel, 2014) y el tema de la alimentación. Parte de

33 Los cursos que estoy tomando en la Universidad Autónoma de Querétaro, especialmente en la unidad de "Artes Verbales" con Ana Daisy Alonso Ortiz, apoyan el enfoque de profundizar en el análisis de los elementos del lenguaje, con miras a perfeccionar el análisis de los contenidos y representaciones, especialmente las connotaciones, los implícitos y las complicidades de .

El reto de esta investigación es estudiar el impacto de estas CT en los discursos en línea sobre la comida. Según estos enfoques, los conocimientos ecológicos tradicionales plasmados desde las perspectivas de las personas afectadas en el presente son los más precisos, pertinentes e integrados en el territorio, sus historias y las personas.

El espacio digital puede definirse como un espacio de luchas políticas por derecho propio, basándose en el trabajo de artistas digitales contemporáneos como Seumboy Vrainom³⁵. La disertación sigue siendo limitada, ya que está escrita en francés en primer lugar y por un investigador externo. El uso de los recursos digitales implica también una renovación del enfoque etnográfico (Estalella, 2017), sobre todo ante la invasión de información y la sumersión que puede provocar (Gutiérrez Martínez, 2016). El objetivo no es ser exhaustivo, sino situar el análisis de los discursos, las representaciones y las reivindicaciones alimentarias para identificar las apuestas políticas actuales de la descolonización en Puerto Rico. Así, se pretende poner de manifiesto los imaginarios actuales de la alimentación y su inserción en las luchas políticas actuales.

La investigadora también debe preguntarse por el sentido de su trabajo: ¿qué implica investigar sobre las prácticas decoloniales?

*[...] la búsqueda del conocimiento y el estudio de lo socialcultural no son prácticas históricas o políticamente neutras, sino profundamente imbricadas y comprometidas en las trayectorias coloniales e imperiales pasadas y presentes, y en los proyectos de organización y control que forman parte de ellas*³⁶. (Walsh, 2003: 16).

En mi investigación, me acerco a esta zona incómoda en la que la aspiración a descubrir, conocer y dar a conocer también rima con una forma de apropiación y colonización del conocimiento: no estoy en el campo y no me preocupa en mi cuerpo. Mi disposición como internauta globalizado y mi acceso material me permiten navegar y descubrir lo que se hace en otros lugares, desde mi curiosidad, mi sensibilidad y mis inquietudes. Me interesé por primera vez en Puerto Rico/Borikén por sus luchas por la autonomía política y la autoorganización tras los huracanes de 2017. Se trataba de interconectar las luchas, ver las conexiones y las particularidades de las situaciones para aprender, sacar prácticas, lecciones y teorías de las experiencias singulares del archipiélago. Informarse puede ser un primer paso para diseñar acciones de solidaridad internacional, para romper la soledad, el aislamiento y el pesimismo sobre lo que está en juego en las actuales luchas sociales y medioambientales en Francia, España, el Caribe, América y

35 <https://www.youtube.com/user/EmanuL92>.

36 La búsqueda del conocimiento y el estudio de lo social-cultural no son prácticas históricas o políticamente neutras, sino que están profundamente arraigadas y comprometidas con las trayectorias coloniales e imperiales pasadas y presentes, y con los proyectos de organización y control que forman parte de ellas.

en otro lugar. También me motivó la intención de generar inspiración, e incluso intercambio, sobre prácticas agrícolas, activistas, resilientes, autosuficientes y de intercambio que son beneficiosas para la salud, el medio ambiente y la comunidad. Me he inclinado por contribuir económicamente a una organización como CEPA/DecolonizePR³⁷ un grupo con un proyecto decolonial a través de las prácticas del cuidado y el arte como principios de justicia. Mi investigación me empuja hacia más prácticas - en esta perspectiva, me encuentro con actores invertidos en un proceso de justicia y soberanía alimentaria dondequiera que esté y participo cuando es posible en sus acciones (reforestación comunitaria, huerto urbano, festivales, acciones de sensibilización...).

Así, mi posición se ha limitado ampliamente a la navegación virtual, desde mi propia sensibilidad, las suscripciones en línea y los algoritmos de los motores de búsqueda. Mi relación con el corpus de investigación ha seguido siendo una exploración atenta de los elementos culturales, sociales, medioambientales y políticos. Al principio, orienté el corpus hacia las producciones de Jíbaro, CompostaPR, Para la Naturaleza y CEPA por la razón de que son de fácil acceso, regulares en sus publicaciones y extensas en los temas alimentarios y políticos que cubren. Me suscribí, seguí sus contenidos a lo largo del tiempo y apoyé al grupo de CECO. Esto me dio acceso a más datos y me permitió enmarcar mis análisis en un período de tiempo más largo durante el cual mis pensamientos pudieron madurar. En menor medida que las personas implicadas, pude relacionarme con la comida puertorriqueña participando en las comunidades online que dan forma y producen discursos, imaginarios y prácticas alimentarias. También fue enriquecedor compartir contenidos online puertorriqueños con mis amigos y con las estructuras agrarias en las que participaba en Querétaro, por ejemplo, sobre cuestiones de astrología, prácticas agrícolas en huertos y los enfoques y principios de la reforestación comunitaria. Establecer contacto en línea resultó difícil. Mis mensajes de presentación quedaron en gran medida sin respuesta. La comunicación en línea se centra más en las personas implicadas. Por ejemplo, la CEPA puede haber respondido a mis mensajes pensando que alguien de la diáspora estaba interesado en un taller, y cuando aclaré mi posición, no obtuve más respuestas: su presencia en línea está dirigida a las personas implicadas. Con la aplicación de *Interpals*, también me puse en contacto con los residentes de PR y pudimos hablar de la alimentación y su relación con la agricultura. Por ejemplo, una mujer afrodescendiente de 29 años que vive en Ponce (Costa Sur) me contó su sueño de crear un huerto. Compartió sus temores sobre la carga de trabajo que esto representa para una sola persona y los peligros que hay que afrontar para los cultivos: animales, insectos y plagas en particular. También hablamos de la historia del archipiélago y de la esclavitud. Las instrucciones serán

³⁷ Véase <https://www.instagram.com/descolonizapr/>, <https://www.decolonizepr.com/es/home>.

compartidos en español con aquellos con los que se han producido los intercambios e invitando a la retroalimentación cuando sea posible. Finalmente, las conversaciones podrían reanudarse en PR a principios de 2023.

Parte I: Historia, genealogía y epistemología del sistema alimentario puertoricain/boricua

Introducción a la historia del sistema alimentario en Borikén/Puerto Rico

Cruz Miguel Ortiz Cuadra resume la historia de la nutrición en Puerto Rico/Borikén con esta observación: "En la historia nutricional de Puerto Rico, una plaga, o un huracán, o el cambio de prioridades del latifundio monocultural tuvieron el mayor impacto en el cambio de la práctica alimentaria y dietética." (Cuadra, 2013). La historia del sistema alimentario de Puerto Rico está entrelazada con la historia de su economía y comercio. Lynn Marie Houston completa esta síntesis:

"La historia de los alimentos en el Caribe habla de los encuentros entre diferentes culturas que constituyen la identidad cultural caribeña. La historia de las costumbres alimentarias en el Caribe también problematiza una historia cultural confinada a un lugar singular y delimitado. Las vías alimentarias también ilustran cómo, en un período anterior, la colonización y la trata de esclavos en el Caribe mezclaron cuerpos y bienes, de modo que la identidad cultural caribeña, y las preocupaciones de la subjetividad material, quedaron atrapadas en cuestiones de comercio y mercancías. (Houston, 2007: 104).

Esta primera parte añade profundidad a la comprensión y el análisis de los discursos en línea sobre el sistema alimentario desde los desastres de 2017. Los discursos en línea seleccionados a partir de un corpus de actores agroecológicos, en particular, forman parte de una genealogía histórica de reacción a los acontecimientos climáticos, políticos, económicos y sociales que han contribuido a transformar el sistema alimentario. La historia de estos desarrollos puede entenderse en primer lugar a partir de los procesos de humanización y antropización, y luego de colonización y modernización del archipiélago. La visión etimológica e histórica desarrollada por Enrique Dussel establece que (1994: 114): "La primera 'ocupación' [de las Américas] fue una humanización (o antropización) de la naturaleza, la segunda fue una dominación de las culturas ya establecidas".³⁸. La primera ocupación se refiere al proceso de poblamiento del continente con oleadas de migraciones desde el Estrecho de Bering y desde las islas del Pacífico hacia el continente. Con los asentamientos, se intensifican los usos humanos del entorno y las relaciones con la fauna y la flora de los ecosistemas habitados, generando adaptaciones mutuas entre humanos y no humanos y modificando los entornos. La segunda ocupación está relacionada con los procesos de conquista y

38 Traducción personal: "La primera "ocupación" [de las Américas] fue "humanización de la naturaleza", la segunda fue "dominación de culturas ya establecidas".

La conquista de América fue el resultado de una serie de asentamientos coloniales de origen europeo que se iniciaron en los siglos XV y XVI. La conquista establece un sistema de dominación colonial, el saqueo de los recursos y la destrucción de las poblaciones nativas y con ellas parte de los usos ambientales, las relaciones ecosistémicas instaladas durante al menos un milenio y las prácticas culturales precoloniales. Dussel describe esta colonización del mundo y de la vida (*kolonisierung* y *libenswelt*) como el primer proceso europeo de modernización (Ibid: 61). Modela la creación de la economía de sacrificio moderna basada en la fetichización de la corporeidad subjetiva de las poblaciones nativas subsumidas en la totalidad del sistema económico como mano de obra "libre", un proceso similar al que afecta a la población deportada y esclavizada de África (Ibid: 66). La segunda ocupación asentó poblaciones de origen europeo, pero sobre todo africano, en primera instancia en PR, en territorios que fueron parcialmente tomados por la selva y el bosque por poblaciones nativas reducidas a proporciones genocidas. Al análisis de Dussel se puede añadir una tercera ocupación en el siglo XIX, en continuidad con la segunda, con una fuerte inmigración de origen europeo y un proceso de colonización hacia el interior de la isla, e incluso una cuarta ocupación con la colonización americana a partir de 1898.

Para analizar estas ocupaciones y su lugar en la genealogía del sistema alimentario puertorriqueño, seguiremos primero la evolución de los usos de ciertos alimentos de primer orden en las sociedades prehispánicas del archipiélago (yuca, maíz, *mamey*, cangrejos, batatas, etc.) hacia otros cultivos y usos alimentarios introducidos por la colonización (caña de azúcar, café, bacalao, ganado, arroz, etc.), las recetas y procesos de preparación de alimentos asociados y los discursos coloniales sobre estos usos. El objetivo es comprender cómo evolucionó el uso de ciertos alimentos de primer orden en las sociedades prehispánicas del archipiélago (yuca, maíz, *mamey*, cangrejos, batata, etc.) hacia otros cultivos y usos alimentarios introducidos por la colonización (caña de azúcar, café, bacalao, ganado, arroz), las recetas y los procesos de preparación de alimentos asociados, y los discursos coloniales sobre esta evolución. También se pretende entender cómo la historia de la estructuración de las jerarquías sociales en la sociedad puertorriqueña influye y se refleja en el sistema alimentario actual del archipiélago. Para ello, la sección se divide en un plan cronológico y temático que pretende abordar las aportaciones al sistema alimentario puertorriqueño actual desde las perspectivas de Enrique Dussel, complementadas con las especificidades del contexto puertorriqueño, donde se produce otro proceso de colonización en el siglo XIX y en la actualidad con la presencia y control de los Estados Unidos. En primer lugar, se presentan las aportaciones de las poblaciones que vinieron a poblar y ocupar el archipiélago: los arawak y los caribes, seguidos de los colonos españoles, las poblaciones esclavas africanas y los migrantes europeos. Se explorarán y analizarán las genealogías y epistemologías de las prácticas alimentarias.

En segundo lugar, se estudiará la recomposición del sistema alimentario puertorriqueño desde la colonización estadounidense. El impacto de la economía capitalista en el siglo XX y la resistencia contemporánea al orden colonial y económico informarán sobre los principales cambios en el sistema alimentario y las cuestiones de autonomía. El objetivo será comprender la estructuración de un

En este contexto, la cuestión es cómo la llamada sociedad colonial mestiza y creolizada, estructurada por jerarquías raciales, de género y de clase -y las resistencias a estas estructuras- influyen en las transformaciones del sistema alimentario que han conducido a la actual situación de dependencia estructural.

1 - Las diferentes poblaciones del archipiélago en la genealogía de las prácticas alimentarias de . Epistemología de las percepciones y jerarquías del sistema alimentario.

Las investigaciones sobre los asentamientos prehispánicos del archipiélago son mixtas y controvertidas, con cifras que van desde unas decenas de miles hasta varios millones de habitantes cuando los españoles desembarcaron en 1493 en Borinken (Castanha, 2010). La literatura afirma o bien una desaparición total, o bien una asimilación total progresiva a través del mestizaje, o bien un mestizaje en el que se transmiten elementos culturales y memorísticos (*Ibid.*). La investigación genética también es controvertida³⁹. En general, las investigaciones coinciden en señalar un drástico colapso demográfico en el primer cuarto del siglo XVI, con la desaparición de más del 90% de la población. Fue durante este primer cuarto del siglo XVI cuando los primeros esclavos negro-africanos deportados de las costas de África Occidental fueron traídos al archipiélago por los españoles. Los españoles, mayoritariamente varones, eran sólo unos cientos y la población africana pasó a ser mayoritaria en la población contabilizada por los españoles con varios miles de personas. Según Castanha y Steiner (*Ibid.*; 1974), las poblaciones caribes se mantuvieron en varios miles de individuos hasta el siglo XVII-XVIII. Los investigadores han recogido testimonios de la transmisión de la memoria oral donde vive la expresión de la transmisión de una genealogía caribe-jíbaro⁴⁰. Si esta población se mantenía, quedaba fuera del seno del censo colonial, que, además, sólo contabilizaba a los cristianos a priori censados en las parroquias (Castanha, 2010). Sin embargo, estos censos oficiales proporcionan información sobre el claro predominio demográfico de las poblaciones negras africanas y descendientes en la sociedad colonial hasta la segunda mitad del siglo XIX, cuando la inmigración europea cobró mayor importancia y los flujos de deportación llegaron a su fin.

La emigración a Estados Unidos cobró importancia a principios del siglo XX. Después de la Segunda Guerra Mundial, es masivo y sistematizado de los intereses de EE.UU. para acceder

39 Vea las críticas y respuestas a sus respectivos trabajos entre Gabriel Haslip-Viera y Tony Castanha.

40 Véase también Bianca Graulau Español, 'El mito de que la población indígena de Puerto Rico se extinguió', publicado en mayo de 2022 <https://www.youtube.com/watch?v=UdV0GqWl2s8&t=18s>. Esta es una entrevista reciente con Uahtibili Baez, que se identifica como boricua-jíbaro e indígena-boricua. Véase también Bianca Graulau, "¿Se extinguieron realmente los nativos de Puerto Rico?" <https://www.youtube.com/watch?v=zBLqRL-8Ah4>. Estos vídeos y testimonios critican la visión dominante de la extinción, ya que esta historia fue escrita sobre

todo por los colonizadores.

mano de obra barata y la complicidad de las élites políticas criollas malthusianistas y clasistas de Puerto Rico⁴¹ élites políticas clasistas que pretenden despoblar el archipiélago (García-Colón, 2017). La mayor parte de la inmigración transnacional reciente y contemporánea a PR procede principalmente de sus vecinos: la República Dominicana principalmente, y en menor medida Cuba y Haití, y luego de países sudamericanos⁴². La población del archipiélago superó el millón de habitantes desde principios del siglo XX y alcanzó su punto más alto a principios de la década de 2000, con más de tres millones ochocientos mil individuos, antes de experimentar un descenso gradual y continuo a lo largo del siglo XXI. Hoy en día, hay más de tres millones doscientos mil residentes (Censo).

Cada población histórica del archipiélago arrastra una historia de prácticas culturales, económicas y sociales de alimentación. Las poblaciones caribes vivían de los recursos endémicos a través de la agricultura, principalmente del maíz, los tubérculos, las legumbres, las frutas tropicales y las verduras como la calabaza. También cazaban, pescaban y recogían raíces y plantas con fines alimenticios y medicinales. Los españoles y los europeos trajeron una cultura de productos cárnicos y ganaderos. Importaron y desarrollaron alimentos de bajo coste para los esclavos -sobre todo maíz, arroz, plátanos y bacalao- y desarrollaron monocultivos comerciales de exportación con la caña de azúcar a partir del siglo XVI, el tabaco y luego el café en el siglo XVIII. También se introdujeron los modales en la mesa, el elitismo y la distinción de clases culturales a través de la gastronomía europea. Las poblaciones africanas desarrollaron la agricultura y la cultura culinaria del archipiélago a partir de los conocimientos africanos y autóctonos. Los africanos fueron los agricultores mayoritarios del archipiélago desde el siglo XVI hasta el siglo XX. También es la población, junto con los indígenas, la que ocupa los roles de producción culinaria para los colonos. Las cocinas africanas y afrodescendientes sistematizan

41 El malthusianismo es un pensamiento político del siglo XIX que considera la necesidad de controlar la demografía para controlar la riqueza.

42 [Extracto de la tesis M1: "Estrategias y usos de los alimentos en el asentamiento de los migrantes transnacionales en Nueva Orleans tras los huracanes de 2005: ¿Cómo se relaciona el campo de la alimentación con la interfaz de las tensiones políticas posteriores al desastre ambiental?]

Las estimaciones censales para 2019 indican que el 2,7% de la población total de 3.193.694 ha nacido en el extranjero (Rivera-Batiz, Santiago, 1996). La mayoría de la población inmigrante se concentra en San Juan. El censo de 2010 señala que el 11,8% de la población total, 318.441, ha nacido en el extranjero. En los años 60, los refugiados cubanos y dominicanos de clase media huyeron del régimen de Trujillo y del régimen castrista cubano. La población nativa cubana cayó de 26.000 en 1970 a menos de 20.000 en la década de 1990 (Duany, 2000: 29), y la tendencia a la baja continuó en la década de 2000. Los flujos recientes son más propensos a ser de la República Dominicana o incluso de Haití, con un nivel de educación más bajo. La gente a veces cruza el estrecho de Mona, de 140 km de ancho, en peligrosas embarcaciones para venir a trabajar ilegalmente. La población nativa dominicana se duplicó entre 1980 y 1990, pasando de 20.558 a 41.193, y la tendencia es a aumentar en el resto de la década de 2000 (idem). El acoso policial a las personas de raza negra, el desconocimiento de parte de la población puertorriqueña sobre las situaciones de los migrantes y la desconfianza hacia ellos dificultan la vida cotidiana (Cabezas, Alcázar-Campos, 2016).

Ver

<https://www.census.gov/quickfacts/fact/table/PR/LND110210>

y

<https://www.census.gov/quickfacts/fact/table/PR,sanjuanmunicipiopuertorico/POP645219>.

El uso del arroz, las legumbres, los platos de maíz, los plátanos, la yuca, el cerdo y el pollo, las salsas picantes y los sabores con condimentos indígenas, africanos, europeos y asiáticos (*sazón*) (Cuadra, 2013). La presencia estadounidense modificó profundamente la organización de la agricultura, la economía y el comercio. En la segunda mitad del siglo XX, la industrialización y el control económico hicieron que el sistema alimentario del archipiélago dependiera de los alimentos importados, con una sociedad orientada al consumo de productos importados e industriales. Las prácticas alimentarias tradicionales han sufrido importantes cambios desde la pérdida de competitividad e interés económico de la producción agrícola local y de los productos de los cultivos endémicos.

A - Las poblaciones Arawak/Carib-Jibaro y los alimentos .

Luis Falcón Nieves (1993: 53-54) hace una serie de observaciones sobre la historiografía puertorriqueña y su relación con los legados de los pueblos originarios. La bibliografía sobre los legados de los pueblos originarios es abundante, pero suele reducirse a una lista material y exótica sin tener en cuenta los elementos no materiales, como el comportamiento afectivo y emocional. Esto se debe a que el proceso de colonización limitó las posibilidades de transmisión a las fuentes orales y arqueológicas -fuentes que fueron ignoradas durante mucho tiempo-, dejando el trabajo histórico bastante libre en sus interpretaciones de la matriz ontológica de los legados coloniales españoles dominantes⁴³.

Las Antillas Mayores fueron habitadas por primera vez varios miles de años antes de la era cristiana, y luego una segunda vez por migraciones de poblaciones arawak de la costa noreste del Amazonas más de mil años antes de la llegada de los españoles. Estas poblaciones constituyen la base genética de la mayoría de los asentamientos prehistóricos de los yacimientos arqueológicos⁴⁴. Conocían las condiciones geográficas, medioambientales y sociales de la zona.

43 La cita original: "El agregado poblacional que más estudio y reconocimiento ha recibido ha sido el español. Aunque la literatura sobre los aportes indígenas es bastante abundante, la misma, en términos generales, es una mera catalogación cuasi exótica de los rasgos materiales de la sociedad indígena sin tener en consideración los aportes no materiales, ni los comportamientos afectivos y emocionales significativos de la misma al desarrollo del ser puertorriqueño. La persecución y condena de toda expresión indígena, durante el denominado período de conquista y colonización, trae como consecuencia que la herencia indígena haya estado forzada a transmitirse solo a través de la tradición oral y los desenterramientos arqueológicos. En consecuencia, sólo ha podido incorporarse al inconsciente colectivo del puertorriqueño. Su herencia, por tanto, queda sujeta a la vaga interpretación de historiadores y otros científicos sociales con marcos de referencia corrientemente en oposición al valor de dicha herencia indígena, ya que los mismos están identificados con el elemento opresivo español."

44 Andrew Lawler, "Descubrimiento: los españoles no fueron los primeros en colonizar el Caribe", *National Geographic*, publicado en enero de 2021, consultado en mayo de 2022, URL: <https://www.nationalgeographic.fr/histoire/2021/01/les-espagnols-netaient-pas-les-premiers-colons-des-caraibes>.

El archipiélago cuenta con numerosas especies vegetales y animales endémicas, algunas de las cuales se han incorporado a los usos alimentarios. El archipiélago cuenta con numerosas especies vegetales y animales endémicas, algunas de las cuales se han incorporado a los usos alimentarios. Cruz Miguel Ortiz Cuadra escribe en el capítulo dedicado a los frijoles en su libro sobre la comida puertorriqueña (2013): "El *Phaseolus* [frijol endémico] fue reconocido como un buen alimento para comer tan pronto como la primera ola de indios llegó al Caribe". Las judías endémicas son rojas y blancas. Probablemente el gusto por las judías se basa también en la observación de que la planta crece rápidamente en grandes cantidades, puede proporcionar dos cosechas en primavera y otoño, puede almacenarse durante mucho tiempo y enriquece el suelo con nitrógeno (*Ibid.*). Se combina bien con otros cultivos como el maíz y la calabaza en *conucos*, policultivos⁴⁵.

A su llegada, los españoles describieron un archipiélago densamente poblado e intensamente explotado por sus recursos (Dreyfus, 1981: 238) con un paisaje de sabana observado por Cristóbal Colón (Watlington, 2009: 399). Las poblaciones caribes-jíbaras practicaban la pesca, la caza y la agricultura en un territorio fértil con abundantes recursos y un clima suave y tropical que garantizaba un crecimiento rápido y sostenido de las plantas (Arrom, 1980: 22; 35). Según las investigaciones arqueológicas sobre los tainos/carib-jíbaros de Aiti/Hispaniola, el consumo de carne de mamífero habría sido más común entre la élite de las comunidades. Esta dieta habría disminuido drásticamente tras el contacto, quizás para ser sustituida por el consumo de reptiles (lagartos, iguanas, tortugas) que eran más fáciles de capturar (Deagan, 2004: 616). La arqueología proporciona información sobre el estrés alimentario experimentado tras el contacto, con huesos que llevan

45 Como puede haber sido el caso de la *milpa* - agricultura mesoamericana cuyo patrón básico de cultivo de frijol, maíz y calabaza se encuentra en los policultivos que prevalecen en la Isla de la Tortuga/América del Norte. Véase Leah Penniman, "Op-ed An Afro-Indigenous Approach to Agriculture and Food Security", *Civil Eats*, 26 de marzo de 2021 <https://civileats.com/2021/03/26/op-ed-an-afro-indigenous-approach-to-agriculture-and-food-security/> : "Una poderosa historia ilustra esto desde la comunidad Haudenosaunee. Los habitantes de la Casa Larga caían de hambre en los largos meses de invierno. Tres hermanas llegaron a su puerta. Uno de ellos iba vestido de verde, otro de amarillo y otro de naranja. Disfrazados de mendigos, pedían comida a la gente. Y como eran generosos de corazón, la gente entregó las últimas sobras de sus cuencas para alimentar a estos forasteros. Tocadas por esa generosidad, las hermanas se revelaron como maíz, frijoles y calabaza, la base del jardín de las tres hermanas milpa. El maíz crece alto y proporciona almidón y niacina a la gente, la hermana del frijol serpentea alrededor de su hermana mayor y proporciona nitrógeno a la tierra y proteínas a la gente, y la calabaza, que se mantiene baja en el terreno, da sombra a las malas hierbas y proporciona vitaminas y grasas en las semillas para que la gente no vuelva a pasar hambre. ¡Véase también Leah Penniman, "Four ways Mexico indigenous farmers are practicing the agriculture of the future", *Yes! Magazine*, 11 de agosto de 2015, <https://www.yesmagazine.org/environment/2015/08/11/four-ways-mexico-indigenous-farmers-agriculture-of-the-future/> "La *milpa* es una tecnología mesoamericana que integra maíz, frijol, calabaza y otros cultivos alimentarios complementarios. Aunque las estimaciones sobre su antigüedad difieren, tiene al menos 3.000 años. El sistema de *milpa* intercalada es multicapa, con maíz en el dosel superior, frijoles en el piso intermedio y calabaza en el inferior. Las plantas de judías fijan el nitrógeno atmosférico y ayudan a reducir los daños causados por la plaga del gusano de la espiga del maíz (*Helicoverpa* sea). Las plantas de calabaza inhiben el crecimiento de las malas hierbas con su densa red de hojas gruesas y anchas y retienen la humedad del suelo. Las sustancias químicas naturales (*cucurbitacinas*) que se desprenden de la superficie de las hojas actúan como un suave herbicida y pesticida.(...) Las raíces forman una densa red que mantiene la tierra en su sitio. Este sistema también

tiende a ser muy eficiente, exprimiendo el máximo valor de cada gota de agua, rayo de luz solar y trozo de nutrientes en el suelo. Según los estudios que utilizan la Relación de Equivalencia de Tierras -una forma de medir la productividad de las tierras agrícolas-, los campos de intercultivo suelen rendir entre un 40% y un 50% más que los de monocultivo.

rastros de desnutrición (Watlington, 2009: 399). Al igual que en Aiti, Puerto Rico/Borikén tiene humedales identificados como áreas de caza y recolección prehispanica (Cuadra, 2013, Watlington, 2009) antes de que estas áreas fueran utilizadas para el cultivo de arroz y luego para las plantaciones de azúcar que secaron parte de estas áreas⁴⁶.

La dieta precolonial tiene ramificaciones en el uso contemporáneo, que pueden verse en las taxonomías utilizadas. Por ejemplo, cassave, *casabe* en español o *yuca* en inglés, es una palabra de origen caribe-jíbaro. Es un pastel hecho con harina de yuca⁴⁷ o yuca amarga. Esta preparación de origen precolonial se consume en la actualidad (Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019: 26). Los cursos de agua del archipiélago son ricos en crustáceos y peces comestibles: cangrejos (*juey*), lubinas, tortugas y camarones, entre otros, y es probable que formaran parte de la dieta precolonial⁴⁸ (Deagan, 2004: 601). La pesca fluvial y el consumo de *jueyes* sigue siendo una realidad (Quijano, Poggie, del Pozo, 2015)⁴⁹. Los carib-jíbaros son considerados buenos navegantes (Arrom, 1980) y podían pescar en alta mar, cerca de las costas y los arrecifes, diferentes especies de tiburones, manatíes, peces lisa, jureles, besugos, peces loro, pargos, jureles, peces mariposa, sábalos (*macabí*) o incluso hemúlidos (Deagan, 2004: 616)⁵⁰... En tierra, también se cazaban la *jutía*, la *jutia* y el *aguti*, especies de roedores que disminuyeron hasta la extinción con la colonización y la introducción de especies de ratas negras y luego de mangostas indias⁵¹. También se podían cazar varias especies de aves autóctonas como fochas, patos, periquitos (*higuaca*) y especies de tórtolas. Se consumía la iguana, *cyclura pinguis* o iguana de tierra de la isla de Anegada. Actualmente ha desaparecido del archipiélago debido a la competencia con los animales de granja introducidos por los españoles y a la destrucción de su

46 Los manglares son también barreras naturales contra los huracanes, la desaparición de parte de estas defensas es otro legado colonial que está teniendo un impacto en la actualidad.

47 La yuca tiene cuatro veces más propiedades nutricionales que el maíz (Watlington, 2009: 398). La yuca, al igual que el maíz para muchas sociedades nativas de América, tenía una deidad como encarnación: Yúcahu, Yukajú, Yocajú o Yokahu - es una deidad importante en las prácticas religiosas de las Indias Occidentales y es importante en los ritos de fertilidad y la pesca (Arrom, 1980: 22; 26).

48 La investigación arqueológica confirma el consumo de caracoles y conchas en particular, véase el trabajo de Kathryn D. Nold & al. Nold & al. Utilizing shell middens as evidence of Taíno food resources", 2009 Portland GSA Annual Meeting.

49 Aunque algunas variedades ya no se consumen debido a la protección de las especies y a la relativa disminución de las prácticas tradicionales de pesca y consumo. Véase Para La Naturaleza, Pesca de río en Puerto Rico: tradición y sabiduría, 2016 <https://www.youtube.com/watch?v=vNWvR9C8x-Y>; el canal de *youtube* de El Cacique de la Pesca PR https://www.youtube.com/channel/UCtx4MI4YqUOZwG9Gsl2_0JA; EL JÍBARO MODERNO, "PESCANDO DE JUEYES EN PUERTO RICO", marzo de 2022, <https://www.youtube.com/watch?v=zx6dmb2yq84>; o la canción de Los Pleneros de la Cresta, "El legado de un Abuelx", que presenta a un abuelo pescando en un río <https://www.youtube.com/watch?v=RCbP9ypTnPY&list=LL&index=52>. La pesca tradicional y el consumo de marisco de río se promocionan en línea a través de estos contenidos de vídeo-audio a audiencias de varios cientos de miles de personas. Se hace hincapié en la conexión relacional y social con las prácticas ancestrales.

50 El consumo de estas especies puede haber dependido de la pertenencia a las élites sociales, estas últimas presumiblemente consumiendo las variedades más grandes dentro de una dieta ampliamente diversa (Deagan, 2004: 618).

51 Véase <https://www.iucnredlist.org/species/10860/22186876>.

los hábitats. La iguana verde introducida, en cambio, está muy presente, pero no se come mucho⁵². Los caribes también consumían maíz (*mani*), frijoles, calabaza (como *la auyama*), chiles (*aji*), *chayote* o cristofina, guayaba, *mamey*, piña, ciruelas (*jobo*), anone (*anón*), *guamá*, *cainito*, *achiote* o roucou y *bija* - utilizados como colorante alimentario (*anato*), cacahuetes, anacardos (*ajuil*), diferentes variedades de tubérculos y raíces como la yuca dulce (*boniato*), la batata (*ajie* y *batata*⁵³), la *yautía* o col del Caribe, la alcachofa de Jerusalén⁵⁴ (*lerén*), ñame (*mapuey*, *Dioscorea trifida* o el ñame cousse-couche), *guayaga* un tubérculo silvestre (Dreyfus, 1981: 236-237) o ñame, así como un importante número de plantas por sus propiedades medicinales y espirituales como la lippia alba (*poleo*), una variedad de verbena (Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019: 27; 29), el agave (*sábila*), el cilantro (*recao*), la *curía* o *piri piri*, el *Tuatúam* le *yagrumo* o el *guarumo*. Hay que tener en cuenta que la yuca amarga y la *guayaga* son mortales y requieren una preparación y unos conocimientos transmitidos (Dreyfus, 1981:237). *El conuco*, palabra y práctica agrícola de origen *caribe-jíbaro*, favorece el policultivo, la plantación de diversas variedades y especies en asociaciones complementarias y para diferentes usos a lo largo del año, con el fin de preservar el suelo, conservar las reservas de alimentos y tener una buena nutrición (Castanha, 2010: 37):

"Era la manera india. Y fue a la manera del jíbaro. Los jíbaros se resistieron a la colonización de la tierra por parte de los españoles y luego de los estadounidenses, en una economía de un solo cultivo. "Al principio, cultivamos granos de cacao para los conquistadores, luego cultivamos jengibre, que crece de forma silvestre a lo largo de los cauces de los ríos, luego cultivamos café, luego cultivamos caña de azúcar y luego tabaco", dijo Don Pedro. "Pero en Utuado siempre nos las arreglamos para cultivar muchas cosas a la vez: el tabaco, el café y nuestra propia comida. Así, mientras que en las tierras bajas tenían una economía de un solo cultivo, en las montañas presumíamos de una agricultura diversificada. Eso explica que la economía de nuestras ciudades sea más sólida. En nuestra tierra criamos maíz, todo tipo de frijoles, arroz y raíces, la antigua comida india. Incluso nuestra tierra tenía un espíritu independiente. Don Pedro Matos- Matos de Utuado, (en Steiner, 1974: 94).

También se cita *el conuco* como una práctica agrícola de los esclavos afrodescendientes cuando se les concedía una parcela (Ramírez, 2017: 188). Don Pedro Matos-Matos se identifica como un descendiente *indio-jíbaro* depositario de las memorias y tradiciones orales ancestrales en la región de Utuado, en el centro-oeste de la isla principal de Borikén. Forma parte de un grupo de

52 Ver Javier A. Arce Nazario, Tomás A. Carlo, "La iguana verde en Puerto Rico: mitología y realidad", *80grados+Prensa sin prisa*, publicado el 12/10/2012, consultado el 11/03/2022, URL: <https://www.80grados.net/la-iguana-verde-en-puerto-rico-mitologia-y-realidad/> ; https://www.iucnredlist.org/species/6031/12343361_ <https://archive.ph/20070807185154/> ; <http://www.iguanafoundation.org/article.php?articleID=68>.

53 Según P. Martyr d'Anghiera, existen más de nueve variedades locales de boniato, *De Orbe novo. 1511-1520*, 1907 París, (traducción del latín por P. GÀFFÀRÈ).

54 La alcachofa de Cayena en francés.

Estos autores defienden una visión minoritaria en la historiografía del archipiélago desde la tesis de que las poblaciones autóctonas no desaparecieron totalmente en las décadas posteriores a la llegada de los españoles. Estos autores defienden un punto de vista minoritario en la historiografía del archipiélago desde la tesis de que las poblaciones originarias no desaparecieron totalmente en las décadas posteriores a la llegada de los españoles debido a la conquista, las masacres, las pandemias, la esclavitud y el colapso de la agricultura indígena en las zonas costeras controladas por los españoles. Estas poblaciones resistieron en parte a través de varias estrategias: alianzas matrimoniales y mestizaje, huida al interior montañoso de la isla que permaneció parcialmente inaccesible y explotable hasta el siglo XIX, y resistencia armada activa al menos en la primera mitad del siglo XVI, pero también más allá con cierto éxito en el siglo XVII (Castanha, 2010). La historia de estas resistencias forma parte del paisaje cultural e identitario del archipiélago.

Simone Dreyfus (1981: 237), en el caso de las llamadas poblaciones taínas de Aiti, habla de una agricultura de regadío precolonial en la que se utilizaban muy pocas herramientas. La *coa* era un palo para cavar semillas, y también una herramienta para arrancar y recolectar. También hay restos de hachas de piedra y otras herramientas hechas de conchas, madera y probablemente cañas. Las islas fueron explotadas intensamente (*Ibid*: 238). La colonización europea introdujo el hacha de hierro, numerosas herramientas agrícolas, animales de tiro y técnicas de cultivo que remodelaron intensamente los usos y las concepciones de la agricultura (Dussel, 1994: 94). En el siglo XIX, los campesinos *jibaros*, descendientes potencialmente mixtos de los caribes/arawaks y perpetuadores de tradiciones y memorias orales en el centro de Borikén (Castanha, 2010; Steiner, 1974), son representados frecuentemente en el arte con dos herramientas: una de la colonización española y de hierro, el *machete*, y otra de utillaje prehispánico, el *garabato* (Torres-Robles, 1999: 242; 248; Braschi, 2011: 88). Estas representaciones perviven en el imaginario agrícola y alimentario.

Kathleen Deagan (2004: 598) sugiere que la colonización no sólo alteró profundamente la composición demográfica del archipiélago, sino que también tuvo un fuerte impacto en las estructuras sociales. La organización social de la producción podría haberse modificado en consecuencia. La población de hombres caribes-jíbaros habría disminuido más rápida y drásticamente que la de mujeres, debido a los conflictos y al trabajo forzado (*Ibid*.: 621). Es probable que la división y la organización social de la producción en las sociedades originarias siguieran un patrón completamente diferente al modelo de división binaria de género europeo que estaba en proceso de formación en el momento de la llegada de los primeros colonos⁵⁵(*Ibid*.: 598). Excavaciones arqueológicas e investigaciones sobre los taínos/caribes en

55 Sobre la aparición del modelo hegemónico de la división sexual del trabajo y su organización en la Europa medieval, cf. John Holloway, *Crack Capitalism, 33 tesis contra el capital*, Libertalia, Montreuil, 2016 [2010]; Silvia Federici, *Caliban and the witch: women, the body and primitive accumulation*, Autonomedia, Brooklyn, NY 2014.

Sobre las divisiones de género y roles sociales (Deagan, 2004: 601): "Los pocos estudios que han investigado sistemáticamente las construcciones de género de los taínos concluyen que los roles de género entre los taínos eran generalmente no excluyentes en la mayoría de las actividades, desde el liderazgo político y la lucha como guerreros hasta la alimentación y la artesanía

Aiti/Hispaniola tendería a mostrar una división precolonial del trabajo y la ocupación de los roles de liderazgo como algo no determinado por el género (*Ibid*: 601). Los relatos de los primeros *conquistadores* están potencialmente sesgados por su percepción de los roles de género arraigados en la sociedad cristiana española. Sugieren que los hombres indígenas estarían más involucrados en las actividades de caza y las mujeres en el proceso de producción de alimentos, desde la cosecha -la principal es la yuca- hasta el procesamiento, la cocción, la artesanía⁵⁶ y las actividades domésticas asociadas (*Ibid*: 611). *En la* pesca podrían haber participado tanto hombres como mujeres, con una mayor participación activa de estas últimas durante la desaparición de los hombres tras el contacto (*Ibid*: 618). Las mujeres taínas/caribes habrían llevado a los hijos de los colonos españoles que llegaron sin mujeres, a través del matrimonio y la violación, participando así en la formación de alianzas y en la adaptación genética contra las enfermedades europeas. Esta fue una estrategia de resistencia elegida inicialmente por los líderes caribes-jíbaros de Borikén (Castanha, 2010).

El declive de las poblaciones nativas del archipiélago conlleva el declive de la agricultura -especialmente de la yuca y el maíz-, las prácticas de pesca y caza, la desaparición de los rituales de fiesta y, en algunos casos, la pérdida de las tecnologías asociadas al sistema alimentario (Deagan, 2004: 615-616). Las prácticas alimentarias habrían sobrevivido mejor donde la gente podía escapar del trabajo forzado en las *haciendas* (*Ibid*: 618). En Borikén, esto se refiere a las áreas alejadas de los centros urbanos coloniales de San Juan, Ponce y Mayagüez, es decir, las regiones montañosas centrales y, a veces, en la costa (Castanha, 2010), lo que también podría haber ampliado las prácticas de pesca fluvial de las poblaciones sobrevivientes.

La investigación sobre la situación de los taínos/caribes-jíbaros después del contacto está plagada de lagunas y contradicciones. Esto se explica por el predominio de las narrativas y epistemologías hegemónicas sobre la historia del Caribe que transmiten la idea de una rápida, brutal y total desaparición-asimilación de las poblaciones originarias, o incluso la ausencia de colonización y el nacimiento de sociedades sincréticas totalmente mestizas. Investigadores y activistas refutan estos discursos para demostrar la persistencia y resistencia de las poblaciones originarias con sus prácticas, conocimientos culturales y dietéticos que se han transmitido y mantenido a pesar de los procesos de colonización, asimilación y destrucción (Castanha, 2010; Deagan, 2004; Sued-Badillo, 1992; Watlington, 2009). Esta investigación sostiene que la adopción de prácticas dietéticas nativas por parte de los españoles que se casaban con mujeres taínas/caribes era más común que lo contrario, con un

producción (Guitarra, 1998: 36-45; Sued-Badillo 1979). Ver Lynne A. Guitar, *Cultural Genesis: Relationships Among Indians, Africans and Spaniards in Rural Hispaniola, First Half of the Sixteenth Century*, Ph.D. Dissertation, Vanderbilt University, Michigan, 1998; Jalil Sued-Badillo, *La Mujer Indígena y su Sociedad*. Editorial Antillana, Río Piedras, Puerto Rico, 1979.

56 Las excavaciones descubrieron principalmente artefactos de cerámica.

La resistencia a las costumbres españolas, a veces atestiguada por las excavaciones arqueológicas (Deagan, 2004: 622; Castanha, 2010). Esto estaría en consonancia con otros trabajos sobre la aculturación de los españoles en las llamadas colonias del Nuevo Mundo, especialmente en Nueva España (Alberro, 1992). Las tradiciones y memorias orales multigeneracionales transmiten los conocimientos medioambientales, por ejemplo, el conocimiento de las relaciones con las plantas y sus propiedades medicinales y alimentarias. La transmisión de las prácticas religiosas también transmite conocimientos sobre la agricultura y los ciclos de las cosechas. Las celebraciones de la cosecha son ocasiones para la transmisión oral activa de historias familiares y antiguas (Ellison, 2013). Tony Castanha (2010: 37) señala las continuidades y mutaciones actuales de las prácticas culturales, conocimientos y tradiciones de los pueblos originarios del archipiélago. Se han producido transmisiones de conocimientos tradicionales impactados por las colonizaciones, pero también mostrando el mantenimiento de ciertas prácticas e imaginarios hasta la actualidad.

Así, algunos de los cultivos agrícolas del archipiélago de PR, los alimentos consumidos o las prácticas culinarias tienen nombres heredados de la lengua original caribe/rawak, mientras que algunos de los alimentos actuales del archipiélago tienen nombres relacionados con otras epistemologías y contextos geográficos, históricos y culturales. Por ejemplo, *ñame* (*dioscorea alata* y *dioscorea esculenta*) viene de *nyami*, que significa "comer" en la lengua fulani de África occidental. El examen de los orígenes de las palabras que designan a las plantas o a los animales permite echar un primer vistazo al alcance de la transmisión y la evolución de las prácticas alimentarias. Cuando la colonización española no españolizó parcialmente estas taxonomías⁵⁷ ha provocado la desaparición de algunas especies y prácticas culturales. Aunque existen numerosos yacimientos arqueológicos prehispánicos, los testimonios de los colonos españoles son muy importantes en la recepción y transmisión contemporánea de la historia precolonial. Estos últimos impusieron en parte su sistema de pensamiento cristiano, dualista y eurocéntrico a la alimentación y al sistema alimentario de las poblaciones autóctonas. La comprensión de los legados de esta última se entiende en conjunción con la historia de la colonización española.

B - Los orígenes españoles del sistema alimentario puertorriqueño

El grupo demográfico más mencionado en la historiografía y la literatura de ciencias sociales sobre Puerto Rico es el de los blancos-españoles: es el grupo que ha dejado su

⁵⁷ En el contexto de la Nueva España, el tomate es un ejemplo de la colonización española de los alimentos nativos: Sophie Dobzhansky (2004: 79) indica que el origen náhuatl del nombre, *xitomatl* para el tomate, se convirtió en *jitomatl*, *jitomate*, y luego se simplificó el tomate, reduciendo las dimensiones semánticas de los productos. En

México, el *jitomatl* y el *tomate* pueden entenderse. En España y PR se utiliza el término *tomate*.

Este legado tiene consecuencias en las relaciones contemporáneas con la comida. Este legado tiene consecuencias en las relaciones contemporáneas con la comida.

Según Ortiz Cuadra (2013), los primeros colonos de finales del siglo XV y principios del XVI estaban motivados más por la búsqueda de oro que por el desarrollo de una agricultura sistemática y dependían en gran medida de los recursos alimenticios de las poblaciones nativas, especialmente del maíz y la yuca. Las primeras poblaciones españolas no cultivaban o cultivaban muy poco. Los españoles trajeron consigo una concepción de la naturaleza, de la propiedad y del beneficio que era ajena a las poblaciones indígenas: la conquista expropió la tierra agrícola colectiva para el beneficio individual y el pensamiento de la explotación ilimitada de los recursos (Falcón, 1993: 54). La sabana prehispanica de Borikén, de origen caribe, facilitó la introducción de rebaños de ganado vacuno, caprino y porcino (Watlington, 2009: 399). De la explotación extensiva de estos rebaños se desarrolló en la primera mitad del siglo XVI una economía de *hatos*, que afectaba negativamente a los cultivos caribeños y aumentaba la penetración de gérmenes (*Ibid.*). De este modo, los españoles establecieron su práctica de una dieta europea basada en el ganado con carne, leche, huevos, queso y grasas animales. En la segunda mitad del siglo XVI, el avance de los rebaños trajo consigo una intensa diseminación de semillas y granos, difundiendo guayaberas, algodóneros y otras especies, especialmente frutales, reforestando así las zonas de sabana y multiplicando las fuentes de alimento. Los rebaños se perdieron, huyeron y/o se escondieron en la vegetación y las montañas mientras los colonos no eran lo suficientemente numerosos (*bid.*). Las grandes explotaciones ganaderas llegaron así a su fin y fueron sustituidas por explotaciones más pequeñas y por la importación de carne de otras islas del Caribe. Esta propagación de especies animales y vegetales proporcionó alimentos para la supervivencia de las poblaciones cimarronas y de los colonos que se trasladaron al interior.

Para alimentarse a sí mismos y a las poblaciones nativas obligadas a trabajar en las excavaciones de oro, los españoles importaron frijoles de las islas cercanas de La Española/Aiti y Mona, así como lentejas, otros frijoles españoles y garbanzos de España, estos últimos en mayor cantidad que los frijoles locales y de las islas cercanas (Cuadra, 2013). Los españoles desconfiaban de los cultivos y alimentos locales⁵⁸. El gusto de los españoles y africanos por las legumbres, y antes de ellos el de los caribes por los frijoles, puede haber contribuido a la gran importancia de las legumbres en el registro culinario puertorriqueño, que utiliza variedades endémicas,

58 Los primeros colonos asociaban el maíz con la pereza (Alberro, 1992: 47).

africano y español (*Ibid.*). Debido a que la población local fue empleada masivamente por los españoles para realizar trabajos forzados en las minas y a que las mujeres fueron empleadas como sirvientas domésticas, gran parte de la agricultura caribe del archipiélago fue abandonada durante el siglo XVI y con ella la producción y el interés por los frijoles locales (*Ibid.*). Fue la llegada de las poblaciones deportadas de África la que reactivó la producción local de judías (*Ibid.*). Así, las legumbres, al igual que el arroz, ocuparon un lugar central en la dieta diaria a partir del siglo XVI. Las judías y la mayoría de las legumbres que se consumen hoy en día proceden principalmente de la agricultura estadounidense, que utiliza variedades híbridas.

Las variedades de arroz de Filipinas y África fueron llevadas a las Indias Occidentales por los españoles cuando se quedaron sin otras opciones conocidas para sustituir el inadecuado cultivo del trigo (Bolaños, Esquivel, 2000: 8-9). La primera mención de un cultivo exitoso de arroz en el *Nuevo Mundo* se establece en 1535 en Puerto Rico, presumiblemente en Utuado (*Ibid.*: 9). La dieta de los primeros colonos españoles era muy pobre en aquella época y no siempre podían contar con los suministros lejanos y espaciados en el tiempo de la metrópoli (*Ibid.*: 9-10). Consistía principalmente en arroz, plátanos, naranjas y limones, y los primeros cultivos de subsistencia mencionados en 1570 incluyen *yuca* preparada como *casabe*, arroz, frijoles, garbanzos, lechuga, rábanos, melones, nabos y cebollas (*Ibid.*: 10). Antes, las primeras memorias de Cristóbal Colón con peticiones de suministros a la metrópoli en 1495 mencionan: arroz, trigo, cebada, higos, garbanzos (*Ibid.*). El maíz y la yuca pueden haber sido más fácilmente aceptados que el resto de los cultivos locales por la posibilidad de hacer pan con ellos (Cuadra, 2013). La llegada de las poblaciones africanas desarrolló de forma más sustancial el cultivo del arroz (*Ibid.*). 1535 y 1580 marcaron el establecimiento de de la primero plantaciones plantaciones de azúcar⁵⁹ - estos este último fueron Estas estaban estratégicamente situadas en los humedales, especialmente en las costas del norte (*Ibid.*). Así, las primeras plantaciones de arroz y azúcar coincidieron históricamente con la llegada de los esclavos de África.

Los alimentos locales alimentaron a los primeros colonos cuando no tenían otra opción: los suministros estaban demasiado lejos y tenían poco interés en la agricultura. Presumiblemente, al igual que en Nueva España, y especialmente en el contexto de alianzas matrimoniales como fue el caso de PR/Borikén, los primeros colonos españoles se apoyaron en el trabajo doméstico de las mujeres indígenas para preparar los alimentos (Alberro, 1992, Castanha, 2010). Estos últimos también preparaban la comida para el trabajo forzado en las minas (Cuadra, 2013) y en las plantaciones.

La economía de las plantaciones no despegó realmente hasta el siglo XVIII, pero seguía siendo menor en comparación con Santo Domingo y las colonias inglesas y francesas del Caribe. El

59 La caña de azúcar es una planta originaria del sur de Asia oriental.

Las necesidades del entorno, la evolución de la sociedad colonial y, probablemente, los siglos de presencia, intercambio, mezcla y aculturación de los españoles pueden haber llevado a la inclusión de más alimentos locales en las comidas diarias de los colonos y sus descendientes. A finales del siglo XVIII, el naturalista francés André Pierre Ledru observó que la llamada comida ordinaria en PR consistía en arroz, patatas, boniatos, calabaza sazonada con pimienta⁶⁰ El pan era sustituido por plátanos crudos o asados (probablemente plátano), *casabe* y queso seco; las bebidas eran agua, café y leche y los postres eran frutas de temporada como cocos, aguacates, *guayabas* y *mameyes* (Bolaños, Esquivel, 2000: 10). El fortalecimiento de la presencia colonial, el desarrollo de las plantaciones y la llegada de poblaciones africanas cambiaron la dieta: el sistema de plantaciones funcionaba en parte con alimentos producidos localmente, pero también con alimentos importados a bajo coste, como el bacalao (Pizzini, 2021). Entre los alimentos introducidos por los españoles que se consolidaron a lo largo de los siglos están el ajo, la cebolla, el puerro, el pimentón, las alcaparras, la carne de cerdo, la carne de vaca, el pollo, los productos lácteos y sus derivados, el uso de la grasa de cerdo en la cocina, el tomate⁶¹ Especies asiáticas como la canela y el anís, que se utilizaban en la repostería andaluza importada en la colonia, y elementos norteafricanos previamente absorbidos en la cocina del sur de España como el comino, el cebollino y el cilantro (Cuadra, 2013). Así, la colonización europea se apropió de los alimentos locales de forma que reflejaban sus hábitos, por ejemplo, el uso del endémico achiote (*bixa orellana*) para colorear los platos de color rojo recuerda al uso del pimentón en las cocinas murcianas y extremeñas o del aceite de palma en las cocinas de África Occidental (*Ibid.*): el achiote podría haber asumido el papel del aceite de palma para las poblaciones deportadas.

En el siglo XIX se produjeron varias oleadas de inmigración blanca, la mayoría de ellas hispanohablantes. A principios del siglo XIX, la revolución haitiana inspiraba temor, mientras que el clima político español era inestable debido a las guerras napoleónicas y los cambios de régimen. Los disturbios políticos en las colonias españolas provocaron una afluencia de refugiados leales a la corona al archipiélago (González, 1980: 76). El decreto de 1815, o *Real Cédula de Gracias*, fomentó la inmigración española, especialmente de las Islas Canarias⁶² Cataluña y las Islas Baleares, pero más tarde también de Europa, especialmente de Córcega, garantizando los derechos comerciales,

60 En aquella época, la pimienta era un producto de lujo procedente de Asia. Si realmente lo observó en PR, probablemente fue en la casa de un miembro de la élite.

61 Que primero pasa por su asimilación a la cocina europea antes de incorporarse a las prácticas alimentarias del archipiélago en la segunda mitad del siglo XIX (Cuadra, 2013).

62 Los canarios, junto con los africanos, eran el grupo demográfico más numeroso ya en el siglo XVIII y, a diferencia de los ibéricos peninsulares, ya estaban acostumbrados a comer maíz a diario (Cuadra, 2013). El conocimiento culinario canario, que a su vez se basaba en el conocimiento del pueblo nativo canario, los guanches, dio lugar, entre otras cosas, al *gofio* puertorriqueño.

acceso a la tierra y a las plantaciones de café, azúcar y tabaco (Denis-Rosario, 2022: 209). Denis-Rosario señala que, irónicamente, las medidas del Decreto de Misericordia también atrajeron a negros y libres de Haití y Luisiana (Denis-Rosario, 2022: 209) y la población negra en general fue aumentando durante el siglo XIX, aunque en mucha menor medida que la blanca e hispana. La llegada de estos nuevos colonos blancos que venían a hacer dinero, especialmente con el café en las regiones montañosas, fue una nueva ola de colonización con la imposición de valores y prácticas que trastocaron la economía y la agricultura local de subsistencia de las poblaciones afrodescendientes mezcladas con los pueblos originarios y los primeros colonos (González, 1980: 76). La inmigración blanca y su acceso exclusivo a la propiedad y el comercio de los cultivos de café, azúcar y tabaco fue una respuesta colonial a la presencia entonces mayoritaria de poblaciones negras africanas y mestizas, tanto esclavizadas como libres. La distribución de la tierra fue desigual y en beneficio de las familias de las Haciendas y de la administración colonial (*Ibid.*). Las políticas liberales españolas del siglo XIX también promovieron el desarrollo de sistemas de producción agrícola en Puerto Rico para el mercado exterior⁶³ principalmente europea (Pizzini, 2021: 169). El café, cuya variedad *Arábica* fue importada y plantada en el archipiélago en 1736, se convirtió rápidamente en uno de los principales productos de exportación a Europa y a finales del siglo XIX había superado incluso a la caña de azúcar, el principal producto de exportación hasta entonces (Crist, 1948: 177-178). La caña de azúcar recuperó su posición dominante bajo el dominio estadounidense en la primera mitad del siglo XX (Mintz, 1991).

España también intentó instalar la religión y las tradiciones católicas. Muchas de estas tradiciones cristianas tienen una impronta en las prácticas y representaciones alimentarias actuales, como la Cuaresma, la Semana Santa, la Navidad y los Reyes Magos. Son eventos de comensalidad, de identidad personal, familiar y comunitaria y de desempeño culinario (Cuadra, 2013). Hoy en día, España exporta a PR productos alimenticios como el vino y el aceite de oliva e importa ron puertorriqueño: el famoso *Bacardí* entre otros⁶⁴. Gran parte de la cocina gastronómica y de prestigio, visible en el llamado centro histórico y turístico de San Juan, destaca el repertorio culinario español, fusionado y mezclado (Del Castillo, López- Forero, 2019: 119). Gran parte de la gastronomía puertorriqueña tiene sus raíces históricas en las innovaciones agrícolas y culinarias de los miembros del que quizá sea el grupo demográfico más importante desde el siglo XVI hasta el XIX: los africanos y afrodescendientes.

63 Traducción personal de: "Las políticas liberales españolas del siglo XIX promovieron en Puerto Rico el desarrollo de sistemas de producción agrícolas para el mercado exterior"

64 Véase Rosario Paradinas, Ignacio Monsalve, Simón Gracia, "Puerto Rico, situación actual y presencia de empresas españolas", *TSN. Transatlantic Studies Network: Revista de Estudios Internacionales*, Vol. 5, No. 9, 2020, pp. 51-59.

C - Alimentos de origen africano y afrodescendiente

La parte demográfica e histórica negro-africana de PR es la más ignorada en los estudios de las realidades puertorriqueñas (Falcón, 1993: 54). La época de la esclavitud puede tener consecuencias en el sistema alimentario actual y en la forma en que la gente piensa en la comida. Las élites actuales del archipiélago son en parte descendientes de los amos de las plantaciones, mientras que las poblaciones más precarias en la actualidad, históricamente desnutridas y más impactadas por los desastres ambientales, son los grupos afrodescendientes que viven en las regiones montañosas más aisladas del centro, sur y ciudades (Lloréns, 2018: 139; 147). La desigualdad estructural se naturaliza a través de una iconografía de cuerpos y sufrimientos equiparados al cuerpo negro (*Ibid*: 139; 145). La asimilación a la cultura africana y al color negro se interpreta como una burla en las escuelas estudiadas por Hilda Lloréns e Isar P. Godreau (2010: 28). No se valora el rasgo cultural africano. Las sociedades hispano caribeñas transmiten expresiones que corroboran estas representaciones negativas en la alimentación, por ejemplo "comidas de negros" se refiere a la comida de mala calidad y "La 'merienda de negros' remite a una situación de desorden y confusión (Ramírez, 2017: 217-218). La jerarquía racial/sangre⁶⁵ y la jerarquía de clases de la sociedad colonial ha implantado en el archipiélago una estructuración social desigual en la que en la cúspide están los españoles, luego los criollos españoles, seguidos por los blancos pobres, los esclavos liberados de color *mulatos* y *pardos*, las poblaciones indígenas y, en la base, los esclavos negros africanos (Denis-Rosario, 2022: 206). Estos últimos son considerados a menudo en la historiografía puertorriqueña como trabajadores agrícolas *automatizados* esperando la gran noche de la abolición, en vano. Manipularon los *Reglamentos* (leyes coloniales) en su beneficio, utilizaron sus relaciones -especialmente con los liberados-, presionaron y renegociaron activamente su situación -como muestran las actas judiciales- (Costa, 2016: 211; 215).

La colonia importó esclavos negros africanos desde principios del siglo XVI. En la década de 1530, la población negro-africana se estima en unas 2.000 personas para unos pocos cientos de colonos blancos españoles (Cuadra, 2013) y probablemente superó la

65 Jean-Paul Zuñiga (1999) explica que la ideología nobiliaria ibérica medieval de transmisión de virtudes y pureza religiosa a través de la sangre del padre influye en la jerarquización social en América. Las nociones de linaje patrilíneo siguen y valoran socialmente a los descendientes de los padres españoles, mientras que la bestialización marca tanto las primeras designaciones de diferencias étnicas como las llamadas mezclas de sangre en el origen de las taxonomías coloniales. "El fenotipo, el campo de actividad, la lengua, la vestimenta, el lugar de residencia y las redes de solidaridad en las que se inserta un individuo son elementos esenciales de su identificación étnica", y la identificación étnica en la sociedad colonial española se afirma en función de aquellos de los que se difiere socialmente (Zuñiga, 1999: 443). Cambia según el contexto y la "economía de las virtudes de la sangre" (*Ibid*: 447).

El número de caribes -estimado entre varios cientos de miles y uno o dos millones (Castanha, 2010)- dominó ampliamente la demografía del archipiélago hasta la segunda mitad del siglo XIX (González, 1980: 76). La población negra-africana y afrodescendiente es el resultado de la trata transatlántica de esclavos desde las costas de África Occidental, en menor medida de la inmigración voluntaria o involuntaria de poblaciones negras libres y esclavizadas desde otras colonias de América -sobre todo Luisiana y Santo Domingo- y del mestizaje en la sociedad puertorriqueña, tanto con indígenas (*zambo*) como con españoles (*mulato*). El tráfico de deportados de África adquirió importancia con el desarrollo de las primeras plantaciones de azúcar (Denis-Rosario, 2022: 205). Estos comenzaron en 1535 y 1580 (Cuadra, 2013). Como en otras partes de América, los deportados trajeron consigo semillas, conocimientos y prácticas agrícolas y alimentarias (Bolaños, Esquivel, 2000; Carney, 2001; 2002). La cultura del consumo de arroz y las semillas de arroz⁶⁶El cultivo del arroz y las semillas de arroz, traído por los españoles por su adaptación al clima tropical, a diferencia del trigo, también fue desarrollado por los pueblos africanos. También trajeron variedades de frijoles originarias de África Occidental y cultivadas durante milenios -*vignas*, hoy conocidas en PR como *frijoles de carita* o *biscos*-, plátanos dulces y plátanos (*guineas* o *llantenes*), sandías, *quimbombó*, *ñame* (Cuadra, 2013; 2018; Fernández-Armesto, 2004: 221; Bolaños, Esquivel, 2000: 8). Los pueblos africanos recuperaron la agricultura de especies locales de frijoles, tubérculos y maíz (Cuadra, 2013). La agricultura del arroz se desarrolló como fuente de alimentación de subsistencia en las colonias ibéricas del *Nuevo Mundo* (Bolaños, Esquivel, 2000: 16-17). En el siglo XVIII, el arroz se convirtió en un elemento central de la dieta diaria (Cuadra, 2013). Era el alimento principal en las raciones de los soldados españoles en guarnición, de los esclavos africanos y afrodescendientes en las plantaciones, de los prisioneros y de los pacientes en los hospitales (*Ibid.*). Gracias al clima tropical, el arroz puede cosecharse varias veces en un año (*idem*). Hoy en día, la dieta puertorriqueña sitúa el arroz en el centro y es muy común que se consuma a diario y que sirva de base para un gran número de platos. Su presencia es comúnmente vista como un signo de una "comida real", aunque hoy en día no se produce en ningún lugar del archipiélago - a pesar de algunos intentos recientes de

66 Cabe destacar que existen variedades autóctonas de arroz silvestre en el continente: en América del Norte,

consumido por las sociedades de las Grandes Llanuras como los ojibwe, con los que puede haber habido intercambios comerciales indirectos con las sociedades caribeñas; una variedad de arroz endémica del norte de Costa Rica, donde existe una variedad local; y en la Amazonia (Bolaños, Esquivel, 2000: 8), de donde eran originarias las poblaciones que poblaban las Antillas antes de la llegada de los españoles y africanos. Por lo tanto, es concebible que en Boricua se conociera otro arroz, pero que probablemente no formara parte del cultivo ni de la dieta diaria. Véase Jessica Milgroom, "Wild Rice and the Ojibwe", *MNopedia*, Minnesota Historical Society. URL: <http://www.mnopedia.org/thing/wild-rice-and-ojibwe>; Elizabeth Ann Veasey et al, "Genetic diversity of American wild rice species" *In. Scientia Agricola*, Vol. 68, No. 4, 2011, pp. 440-446; https://humanities.exeter.ac.uk/archaeology/news/title_613083_en.html.

producción local que carecía de apoyo estructural (*Ibid.*).

Al cruzar el Atlántico, la comida que se daba a los deportados era simplificada "*simplificados*" (Ramírez, 2017: 186). En el siglo XVIII, la comida a bordo podía incluir carnes, ñame -un cultivo abundante en el Kongo-, plátanos y arroz cultivados en África y, a veces, aguardiente (*Ibid.*). En el siglo XIX, los alimentos que se encontraban en la travesía eran: arroz, guisantes (*chicharos*), alubias planas (*bisaltos*), alubias negras, alubias blancas, carne salada en salmuera, *caritas* (pescado pequeño) y una pequeña cantidad de harina molida y cocida con las legumbres en un saco de cáñamo (*Ibid.*: 187). En una ordenanza dominicana de la corona española de 1528, se establece que la manutención debe incluir: *casabe*, maíz, chiles y mucha carne - los mismos componentes en tipo y calidad que se encuentran en dos *Códigos Negros* de 1768 y 1769 basados en el *Code Noir* francés y en varios *Reglamentos* (*Ibid.*). El sistema esclavista español en el Caribe preconizaba una ingesta elevada de proteínas a bajo coste para los esclavos. Durante la primera mitad del siglo XIX, cuando las plantaciones de azúcar estaban en auge, se promovió el maíz como alimento para los esclavos debido a su bajo coste, abundancia, calidad nutricional y al hecho de que ya era conocido por la mayoría de los africanos (Cuadra, 2013). En 1826, el *Reglamento* de Puerto Rico estipula que los amos de esclavos deben alimentarse lo suficiente para que los individuos se recuperen de la fatiga (Ramírez, 2017: 188). Una lista de alimentos que se consideran absolutamente necesarios⁶⁷ La lista de alimentos que se consideran absolutamente necesarios según la normativa es la siguiente: de seis a ocho *plátanos* (probablemente de la especie del plátano, dada la equivalencia que se hace con los alimentos feculentos) o su equivalente en patatas (*batatas*), *ñames* y batatas (*ñames*) u otras raíces, 229,60 gramos de carne, bacalao o caballa, 114,80 gramos de arroz u otras legumbres y verduras comunes (*menestras cotidianas*), entre las que probablemente se encuentra el maíz. Para los recién nacidos y los niños pequeños cuyas madres están ocupadas trabajando, se recomienda una dieta *ligera hasta que* les salgan los dientes con sopas, *atoles*⁶⁸(*Ibid.*: 188). Los esclavos ancianos o enfermos estaban al cuidado del amo (Costa, 2016: 212). Los alimentos de origen vegetal estaban disponibles en el archipiélago en abundancia en su mayoría, otros eran importados como el pescado (Pizzini, 2010). En realidad, la dieta podría simplificarse y reducirse aún más con productos podridos y/o infestados y la ingesta diaria podría ser suficiente en calorías y proteínas pero carente de nutrientes esenciales (Ramírez, 2017: 215). En el discurso de algunos esclavistas, la ingesta nutricional y la buena salud de los esclavos parecían esenciales para el buen funcionamiento y

67 "Esto está escrito en el *Reglamento* reportado por Lucena (2000: 286), que Ismael Sarmiento Ramírez cita. Véase Salmoral M. Lucena, *Los Códigos Negros de la América Española* (Madrid: UNESCO/Universidad de Alcalá), 2000.

68 Bebida dulce de origen mesoamericano elaborada con *masa*, harina de maíz y condimentos aromáticos.

la productividad de las plantaciones de azúcar y café (*Ibid.*: 194). En este sentido, en las islas caribeñas colonizadas por España, los amos de esclavos podían conceder parcelas a las personas esclavizadas, que las utilizaban como parcelas agrícolas llamadas *conucos*, palabra agrícola tradicional y práctica de policultivo de origen caribe-jíbaro (Ramírez, 2017: 188, 194- 195; Steiner, 1974: 94). Igualmente, la carne era central y algunos amos regalaban un cerdo (Ramírez, 2017: 194-195). A algunos esclavos se les permitió vender en la economía de mercado (*Ibid.*: 189). Todo ello dependía de si el maestro seguía o no los *reglamentos*. Hay varias cuentas⁶⁹ de los médicos de las plantaciones cubanas de los siglos XVIII y XIX que ponen de manifiesto la mala calidad y la falta de alimentos y las enfermedades que genera la desnutrición (*Ibid.*: 192-193). Las tres colonias de Cuba, Santo Domingo y Puerto Rico compartían *Reglamentos* similares, pero las proporciones del comercio en Puerto Rico eran mucho menores. En Cuba, la dieta de los esclavos se limitaba a dos comidas diarias, sin desayuno, hábito que continúa en la actualidad para una parte de la población cubana (Ramírez, 2017: 216). Los usos promovidos por los maestros para el maíz y los preparados a base de maíz, como *el funche*⁷⁰ para los esclavos hoy les dan una connotación de clase y raza. Este alimento barato es conocido por una gran parte de la población para la que a veces es imprescindible -sobre todo entre los más precarios⁷¹ - e influyó en los menús de las escuelas públicas a principios del siglo XX, así como en los programas gubernamentales de asistencia alimentaria y nutricional (Cuadra, 2013). Hoy en día, la imagen peyorativa, el deseo de olvidar un pasado de privaciones y el largo tiempo de preparación que se requiere han eliminado parcialmente las preparaciones de *funche* y maíz de las cocinas, de las cartas de los restaurantes llamados *nuevo-criollos* y de los libros de cocina nacional y/o criolla (*Ibid.*). Su asociación con el plato italiano de *la polenta*, o con la idea del folclore auténtico, a veces restablece su imagen (*Ibid.*). El consumo contemporáneo y la producción agrícola de maíz disminuyeron drásticamente en el último cuarto del siglo XX, y en la actualidad la mayor parte del maíz que se consume se importa de Estados Unidos (*idem*).

La herencia africana es quizás la más orientada al alojamiento, al "hacer" (Houston, 2007).

La gente esclava podía arreglar e improvisar sus comidas para el

69 Véase Francisco Barrera y Domingo, *Reflexiones histórico-físico-naturalesmédico-quirúrgicas. Prácticos y especulativos entretenimientos acerca de la vida, usos, costumbres, alimentos, vestidos, color y enfermedades a que propenden los negros de África, venidos a las Américas*. La Habana, 23 de julio del año 1798, Ediciones C & R.), La Habana, 1953.

70 Mezcla de harina de maíz, a veces batatas, plátanos, yuca, carne o arroz con agua o leche, a veces leche de coco. Se cree que la taxonomía y el origen provienen del Kikongo Kimbundu de Angola para el *ngfungi* y/o el *jundy* congoleño (Cuadra, 2013).

71 El maíz y el *funche* se consideran "el segundo frente" contra el hambre durante los períodos de hambre generados por el racionamiento de la Segunda Guerra Mundial -el "frente principal" es el arroz y los frijoles (Cuadra, 2013). Por lo tanto, también se asocian a un sistema agronómico general de subsistencia, a una dieta sencilla y a la falta de alimentos.

Estas estrategias se transmitieron a las gastronomías caribeña y americana, por ejemplo, las mezclas y combinaciones de los platos y los nombres que se dan a los alimentos y utensilios utilizados (Ramírez, 2017: 217). Estas estrategias se transmitieron a las gastronomías caribeñas y americanas, por ejemplo las mezclas y combinaciones de platos y con ellas los nombres que se le dan a los alimentos y utensilios utilizados (Ramírez, 2017: 217). En particular, las personas libres de color han podido tomar prestadas todas las formas de experimentación y combinaciones culinarias, participando así en la conformación de nuevos gustos culinarios (*Ibid.*). De ahí, según Ramírez, la proporción de afrodescendientes que trabajan hoy en día en la restauración y la alimentación en el Caribe. Muchas preparaciones culinarias caribeñas son deudoras de ellas: *el funche*, *el fufú* cubano y el *mofongo* puertorriqueño (plátanos verdes fritos machacados con sal, ajo, caldo y aceite de oliva con trozos de cerdo), *el mondongo* (sopa de callos), los buñuelos, las tortillas y los fritos de maíz y tubérculos, etc. (*Ibid.*: 217). Los esclavos de las plantaciones y los *cimarrones*, *cimarrónes*, que huían y resistían en el interior de la isla también podían encontrarse con las comunidades descendientes de los pueblos originarios descritas por Steiner (1973) y Castanha (2010) y estos encuentros eran la ocasión para intercambiar conocimientos y prácticas alimentarias⁷². Esto se puede ver con las judías. Los africanos se apoderaron de los cultivos endémicos y probablemente fueron ayudados en esto por las poblaciones nativas que conocían las mejores tierras, el clima local y las prácticas de combinación de especies. La presencia africana reconfiguró la geografía de la alimentación y la agricultura. Una variedad silvestre de alubia de la alta montaña no cultivada se llama *cimarrón* (Cuadra, 2013). Así, parte de la naturaleza del archipiélago se asocia a la identidad africana.

Las prácticas africanas, sobre todo las espirituales y religiosas, fueron combatidas activamente por la Iglesia colonial y la Inquisición ya en 1519: sirvieron de base para la represión de las prácticas religiosas y dietéticas asociadas⁷³ (Sued-Badillo, 1992: 601). Las personas esclavizadas no solían tener tiempo y libertad para utilizar toda su gama de conocimientos culinarios y agrícolas para sus propios fines - lo que conservaban era en gran medida a través de estas prácticas religiosas, a las que se oponía en gran medida la Inquisición (Ramírez, 2017: 216). La elección de incorporar ciertas hierbas o especias y plantas silvestres en las preparaciones culinarias cuando están asociadas a estas prohibiciones podría conllevar riesgos y/o

72 También puede haber habido encuentros y tal vez intercambios en las propias plantaciones o en otros espacios esclavistas entre esclavos negros africanos e indígenas en el siglo XVI en particular, como presenta Cruz Miguel Ortiz Cuadra (2013).

73 En las llamadas colonias del Nuevo Mundo había muchas prohibiciones sobre el uso de alimentos, hierbas y plantas medicinales. Sobre las plantas medicinales o la historia del *pulque* en Nueva España véase Samir Boumediene, *La colonisation du savoir, Une histoire des plantes médicinales du "Nouveau Monde" (1492-1750)*, Éditions des Mondes à faire, Vaulx-en-Velin, 2016; Sobre la prohibición del amaranto también en Nueva España véase Mihai Costea, François J. Tardif, "El nombre del amaranto. Historias de sentido", *SIDA, Contribuciones a la Botánica*,

sentencias⁷⁴. Con la revolución haitiana de finales del siglo XVIII, los signos de la ritualidad africana ya no se convirtieron simplemente en signos de herejía, sino en amenazas subversivas, y el tiempo libre de los esclavos pasó a estar cada vez más regulado y controlado (Romberg, 2007: 83). Una serie de medidas políticas, restricciones y represiones a principios del siglo XIX arrojan luz sobre la desconfianza generalizada del orden colonial hacia cualquier signo de africanidad⁷⁵. Así, una gran parte de la alimentación africana ha tenido que buscar históricamente camuflar sus orígenes, conocimientos y usos para sobrevivir. A pesar de estos riesgos, los usos religiosos afrodescendientes actuales tienen rastros de alimentos y prácticas espirituales de origen africano (Romberg, 2007).

Con la abolición oficial de la esclavitud en 1873, los que quedaron libres se enfrentaron a fuertes desigualdades en el acceso a los salarios y a la tierra (Denis-Rosario, 2022: 210). La precariedad y la inseguridad alimentaria de las poblaciones afrodescendientes era y es sistémica. La sociedad colonial también instituyó una jerarquía de género en la que las mujeres estaban bajo la tutela de sus maridos y eran responsables del hogar, los niños y la cocina. Cuando tenían que ocuparse de sus propias necesidades, por ejemplo cuando enviudaban, podían trabajar en el comercio, sobre todo de alimentos, pero esto estaba socialmente mal visto, especialmente para las mujeres negras⁷⁶. Por ejemplo, los vendedores negros de *bacalaitos* (buñuelos de bacalao) son objeto de burla y folclorización (Rivera, 2006: 166). La colonización estadounidense añadió otro nivel de percepción negativa de la africanidad, sobre todo al configurar la identidad africana según las representaciones de la misión colonial modernizadora de Estados Unidos que trabajaba contra el primitivismo que había que erradicar. La presencia africana es vista como una amenaza para la construcción de un estado puertorriqueño moderno, y más tarde de un estado industrializado (*Ibid*: 84). Las prácticas africanas - "supersticiones"- son medicalizadas, criminalizadas y sistemáticamente menospreciadas por la clase médica y los medios de comunicación (*Ibid*. 84-85).

A partir de los años 80, cuando la identidad puertorriqueña fue más valorada desde sus múltiples herencias, aunque de forma desigual, los discursos cambiaron: lo que había sido considerado herejía, superstición o charlatanería se convirtió en una forma popular de atención curación popular", "medicina popular" y "medicina alternativa

74 "La incorporación de hierbas y especias, sin embargo, era más problemática, porque reflejaba las diversas prácticas médicas, religiosas y culinarias de una sociedad multiétnica y multirracial y los estigmas y proscripciones sobre el uso de determinados alimentos a los que daba lugar". (Cuadra, 2013).

75 "Las personas y las cosas africanas adquirieron un halo de peligrosidad adicional durante este periodo, que pudo haber aniquilado el dominio económico y político de los españoles en Puerto Rico, como atestiguan los numerosos edictos gubernamentales y policiales establecidos en la primera mitad del siglo XIX. (Romberg, 2007: 83). Los *hacendados* adquirieron entonces un poder judicial casi total sobre los esclavos africanos.

76 Véase Eileen Suárez Findlay, *Imposing Decency: The Politics of Sexuality and Race in Puerto Rico, 1870-1920*. Durham y Londres: Duke University Press, 1997.

"La herencia africana se convirtió en un objeto de orgullo. La herencia africana se convirtió en objeto de orgullo. Este proceso de supuesta revitalización se acompañó de una identificación con otras sociedades afrocaribeñas poscoloniales⁷⁷. Se acentuó por el intercambio transnacional de saberes y prácticas caribeñas y sudamericanas en las metrópolis estadounidenses donde confluían los flujos migratorios, así como en el propio archipiélago (*Ibid*: 88; 93; Flores, 2009; Duany, 2011). Romberg habla de una *mercantilización* selectiva de los signos de la africanidad, no impulsada por una búsqueda de autenticidad, como puede ocurrir a veces entre los afrocubanos y afroamericanos (2007: 98). Esta historia tiene consecuencias para las representaciones de las herencias africanas actuales. La mención de rituales y espiritualidades de origen africano está presente en el corpus de recursos en línea en algunas de las estructuras agrícolas estudiadas para esta tesis. En el contexto de los recientes debates políticos en torno al estatuto de autonomía del archipiélago, la identidad étnica africana, la historiografía y la noción de sincretismo se revalorizan en las representaciones públicas de una forma que Romberg califica de pragmática (*Ibid.*: 81). Romberg señala (*Ibid*: 79) sobre las prácticas de *santería* y/o *brujería* y *espiritismo actuales* que hay una simplificación de las referencias y asociaciones a los colores, alimentos y plantas africanas y precoloniales. La miel, la calabaza, el maíz, diferentes hierbas o incluso los alcoholes se asocian a las prácticas espirituales africanas (*Ibid.*).

La folclorización de las herencias africanas en la cultura popular se utiliza en la publicidad de empresas alimentarias, como *Heineken* y *Yaucono Café*, esta última utilizando la figura folclórica de *Mama Inés* (*Ibid.*). Estas figuras corresponden a clichés raciales heredados del imaginario colonial y esclavista. Según Raquel Romberg (2007:81):

África (hasta aproximadamente la década de 1980) ha sido un referente problemáticamente silenciado para los puertorriqueños (como atestiguan un gran número de proverbios y canciones) y, por tanto, sistemáticamente borrado de su memoria y práctica desde la época de las políticas y deseos de blanqueamiento de origen colonial (Torres 1998).

La herencia de las cocinas afrodescendientes vincula las culturas culinarias de las colonias europeas en la cuenca del Caribe:

"Si la "cocina nacional" de todas las islas y regiones costeras de la cuenca del Caribe es prácticamente la misma en cuanto a sus ingredientes esenciales y sólo conoce ligeras (aunque a menudo imaginativas) variaciones en las combinaciones, pesa el hecho de que estos países fueron colonizados por naciones europeas con tradiciones culinarias muy diferentes, como la española, la francesa, la inglesa y la holandesa"⁷⁸Esto sólo puede significar que

77 "En cuanto a los que se preocupan por la africanización de Puerto Rico, la revitalización pública de la identidad afro puertorriqueña les permite identificarse con otras sociedades afrocaribeñas postcoloniales. (*Ibid.*).

78 Y, en menor medida, Dinamarca.

*se explica, me parece, por el hecho de que todos los caribeños -insulares o continentales- comen y beben más como negros que como europeos".*⁷⁹ (González, 1980: 75-76).

Más allá de las divergencias entre las diferentes culturas coloniales y entre las culturas de las poblaciones deportadas de África, la adaptación forzada a un nuevo entorno de vida con difíciles condiciones de (sobre)vida desde el conocimiento, los alojamientos, las resistencias y los encuentros con las primeras culturas del Caribe parecen converger hacia patrones alimentarios similares. En la historiografía, la figura del *jibaro* aparece al mismo tiempo como símbolo del campesino blanco, como heredero de las culturas orales de los pueblos originarios y como campesino afrodescendiente de la sierra central: es decir, como heredero de las diferentes culturas históricas del archipiélago. La figura es proteica, múltiple, incluso sincrética. Cada una de sus caras refleja una realidad compleja: en las zonas rurales, los neocolonizadores blancos, más o menos aislados, se acercaban probablemente a las poblaciones que encontraban, provocando mezclas de poblaciones con una parte de ancestros europeos, indígenas caribes y afrodescendientes. La presencia africana también fue reconocida y asimilada en la historia colonial como una fuerza de producción agrícola y culinaria. Esto se puede ver, por ejemplo, en las ordenanzas del Concejo de San Juan de principios del siglo XVII, que agrupaban todas las legumbres cultivadas -ya fueran de origen africano o local- bajo el mismo término, asimilando así la agricultura a una misma unidad semántica de producción, sin reconocer ni distinguir entre los cultivos endémicos y los africanos o europeos (Cuadra, 2013). Al mismo tiempo, la estructura racial heredada de la colonización y la constitución de la identidad nacional desde la perspectiva de las élites criollas blancas eurocéntricas ha tendido a constituir la identidad negra afroamericana en el archipiélago como invisible. "Recuerdo que crecí en la isla sintiéndome invisible, sin formar parte del diálogo, ni ser considerada un cliente o un miembro del público objetivo", dice Maritza Quiñones Rivera (2006: 167), que se identifica como afro-puertorriqueña. Si bien el sistema alimentario es en parte heredero de los alojamientos de deportados y descendientes de africanos, éstos han sido invisibilizados en la historiografía, epistemologías y percepciones dominantes de la identidad puertorriqueña por el colonialismo interno de su sociedad. Esto repercute en el campo de las prácticas e imaginarios contemporáneos en relación con las cuestiones del sistema alimentario actual. La historia del mestizaje, la criollización y la constitución de la identidad

79 Traducción personal de: "Si la "cocina nacional" de todas las islas y las regiones litorales de la cuenca del Caribe es prácticamente la misma por lo que atañe a sus ingredientes esenciales y sólo conoce ligeras (aunque en muchos casos imaginativas) variantes combinatorias, pese al hecho de que esos países fueron colonizados por naciones europeas de tan diferentes tradiciones culinarias como la española, la francesa, la inglesa y la holandesa, ello solo puede explicarse, me parece, en virtud de que todos los caribeños -insulares o continentales- comemos y bebemos más bien como negros que como europeos. "

y su repercusión en el sistema alimentario, iluminará aún más este contexto.

D - Colonizaciones internas: mestizaje, creolización, jerarquías raciales, jerarquías de género y de clase y resistencias que operan en el sistema alimentario puertorriqueño.

El término mestizo era originalmente un término despectivo, insultante y peyorativo en la sociedad colonial española, que significaba una mezcla de sangre debido a un desajuste (Zuñiga, 1999: 440; 443). Existen diferentes mestizos y términos asociados que varían de una región colonizada a otra, pero las tres categorías generalmente utilizadas son: *mulato/parda* afro-europeo (mulato), mestizo indígena-europeo (*mestizo*), *zambo* afro-indígena. Los mestizos nacidos de padres nobles que asumían su paternidad solían disfrutar de las prerrogativas sociales asociadas a los españoles "puros" al nacer y podían disfrutar de una movilidad ascendente "En este caso, el padre no fue reconocido como persona "etno-social" al casarse con otro español (*Ibid.*: 444-446). Cuando no se reconocía la paternidad, el mestizaje podía ser también un elemento de desprecio y discriminación social (*Ibid.*: 446). De hecho, el mestizaje español valoró estructuralmente e integró socialmente la afirmación de una supuesta herencia hispana pura, mientras que la "sangre" y la herencia africana e india fueron absorbidas y diluidas en la matriz de la sociedad colonial⁸⁰. A partir de entonces, lo que diferenciaba al mestizo del criollo era el grado de valorización dentro de la "economía de las virtudes de la sangre": "Un mestizo es, pues, en la América colonial, un individuo de condición social modesta que resulta tener una ascendencia genéticamente mixta. El mismo individuo integrado en los estratos privilegiados sólo se llamaría criollo" (*Ibid.*: 450). El problema genealógico de la sangre y la herencia indias surgió en el siglo XVIII y se reflejó en la preocupación de las élites criollas por la "blancura" y en el recelo de los emigrantes peninsulares y las élites españolas por la "europeidad" y la "hispanidad" de los criollos (*Ibid.*: 451). La progresiva biologización de las categorías étnicas en los siglos XVIII y XIX, junto con los legados de las concepciones de la "economía de las virtudes de la sangre ibérica", impusieron un silencio social sobre las herencias no europeas⁸¹ patrimonio, que sigue presente hoy en día. Esto puede representar una "bomba de relojería" en términos de violencia racial y sistémica (Zuñiga, 1999: 452; Rivera, 2006). En la actualidad, en PR, la ideología del mestizaje reúne teóricamente a la población autóctona, a los españoles y a los africanos en

80 "El corolario de esta integración es, en la mayoría de los casos, la ocultación de la rama india de la ascendencia de un individuo. (Zuñiga, 1999: 445).

81 "Para los criollos de finales del siglo XVIII y del XIX, la hispanidad americana, que sabían que se debía en gran

medida a las aportaciones amerindias y africanas, era una dolorosa cicatriz que no querían mostrar al concierto de las naciones civilizadas. El silencio resultó ser una auténtica bomba de relojería una vez que la identificación étnica dejó de ser socialmente fija para ser biológicamente postulada" (Zúñiga, 1999: 452).

proclamando que "todo el mundo es igual sin trato especial⁸²" (Rivera, 2006: 163). Esta ideología camufla la violencia sistémica y racial (*Ibid.*: 164): "Junto con otras ideologías nacionales racistas como *el blanqueamiento*, la hispanofilia y la afrofobia, *el mestizaje* sirve como mecanismo para reforzar el eurocentrismo y limitar así la participación de los grupos infrarrepresentados en la política, el derecho, los medios de comunicación, la educación y otros ámbitos.⁸³

El "colonialismo interno" se expresa en la gastronomía en la medida en que las élites criollas adoptaron los gustos, métodos, recetas y preparaciones traídas de Europa e impuestas por lo que Adolfo Albán Achinte llama "aculturación gastronómica"⁸⁴ (Achinte, 2010: 17). Los manuales de buenas maneras, el gusto de las élites criollas por el refinamiento, la gastronomía europea, en particular la francesa y la española, y el control del cuerpo que ello implicaba, contribuyeron a la domesticación de las sensibilidades e introdujeron así un sistema de disciplina del cuerpo y del gusto, pero también un sistema de jerarquización y de distinción social de este último (*Ibid.*). Esto parece influir en cierta medida en el ámbito de la alta gastronomía puertorriqueña actual⁸⁵. Según Lynn Marie Houston (2007: 101), las primeras producciones artísticas de las antiguas colonias -en las que se puede integrar la producción gastronómica- seguían generalmente las formas tradicionales de los países colonizadores⁸⁶.

El *régimen de la libreta*, establecido en 1849 por los criollos liberales y activo hasta 1870, implicaba que los jornaleros desempleados podían tener su propia tierra cultivable o podían cultivar la de un propietario (*agregado*). El sistema llegó a su fin con el fuerte crecimiento demográfico del archipiélago, la competencia de los terratenientes por la tierra y la abolición de la esclavitud en 1873 y la llegada de nuevos trabajadores que podrían haber reclamado derechos similares (Denis-Rosario, 2022: 210). A finales del siglo XIX, la etnia se convirtió en una cuestión de identidad, ya que el archipiélago adquirió una importancia económica creciente, gracias sobre todo al auge de la industria del café. Para las élites criollas y blancas del archipiélago, era políticamente importante diferenciarse de la identidad española. Se convocó así a la figura del campesino *jibaro*, asociado al monocultivo del café y a la ganancia que representaba (Márquez,

82 Traducción personal de: "todo el mundo es igual sin trato especial".

83 Véase también la violencia policial que afecta sistemáticamente más a las personas negras (Cabezas, Alcázar-Campos, 2016).

84 Traducción personal de la cita citada: "El "colonialismo interno" se fue dando en lo gastronómico en la medida en que los criollos fueron adoptando los gustos, modales, recetas y preparaciones traídos de Europa, y que fueron impuestos a fuerza de lo que se denomina deculturación gastronómica."

85 El ranking 2019 de *la revista Food & Wine* en Puerto Rico parece indicar a priori esta tendencia con la presencia de restaurantes y cervecerías europeas y la relativa presencia de chefs de color <https://www.foodandwine.com/travel/puerto-rico-restaurants-wilo-benet>. Véase también cómo la patrimonialización del centro histórico colonial español de San Juan encaja con una gastronomía de élite blanca y occidental (Monzote, 2013; Del Castillo, López-Forero, 2019; Denis-Rosario, 2022).

86 La propia Lynn Marie Houston establece un paralelismo entre la situación de las literaturas caribeñas y la de su sistema agrícola y alimentario en su conjunto: ambos campos están atravesados por tensiones coloniales con consecuencias similares para la producción cultural.

1992 : 101). Es recurrente en los grabados del siglo XIX y en los primeros trabajos etnográficos (*Ibid.*). El *jibaro* nacionalista se blanquea⁸⁷ *Esta es la condición sine qua non* para el advenimiento de una sociedad civilizada y elevada según las aspiraciones de las élites liberales (Santini, 2010: 136; 143). Esto desarrolló un imaginario de identidad nacional romantizado y folclorizado del campesino sencillo y simpático. Este imaginario sigue vigente en la actualidad y participa de una forma de romantización nacional que contribuye a la ideología del *blanqueamiento*, marcada por la invisibilización de las culturas africanas y nativas (Márquez, 1992: 101). En contrapunto, la figura rural del *mestizo*⁸⁸ *La figura rural del mestizo*, su independencia, incluso autarquía, y su alejamiento de las aspiraciones de la modernidad liberal representaban un obstáculo a la marcha del progreso (*Ibid.*). Las élites criollas se veían a sí mismas como la auténtica emanación de la identidad nacional, y excluían cualquier representación de los afrodescendientes, mientras que la mayoría de la población era mixta, especialmente *mulata*, y no se incluían las poblaciones originarias consideradas extintas, o en el mejor de los casos totalmente absorbidas (Márquez, 1992: 101-102). Dominaron la producción de representaciones nacionales a través de su control de las instituciones públicas, culturales, educativas y económicas. Se reapropiaron de las concepciones eugenistas europeas en el afán de liberalizar, democratizar y "virilizar" la sociedad a través de un programa higienista que propugnaba medidas de higiene, buena alimentación y mejora de las condiciones generales de vida (Santini, 2010). La eugenesia daba explicaciones raciales y dietéticas al origen de las enfermedades: si los blancos morían más de anemia, por ejemplo, los negros morían más de tuberculosis (*Ibid.*: 140). En realidad, los negros africanos eran más propensos a verse afectados por parásitos y a morir de enfermedades infecciosas debido a la mala calidad de la alimentación que les proporcionaban los amos durante la esclavitud y después, debido a la inseguridad económica y a las malas condiciones de vida y de trabajo, sobre todo en los arrozales, que eran focos de infección (Cuadra, 2013).

Los españoles sólo consiguieron el control total del archipiélago tras las revueltas de 1868 conocidas como el *grito de Lares* y su violenta represión en los años siguientes hasta 1887 y la huida de los intelectuales nacionalistas, pero el movimiento continuó con los *jibaros* analfabetos (Castanha, 2010: 54). El movimiento independentista y las revueltas antiespañolas, activas desde principios del siglo XIX, fueron en gran parte obra de *jibaros* e *indios*, *guerilleros* y *macheteros* que apoyaban un nacionalismo indígena: "El movimiento

87 *El blanqueamiento* es el proceso por el cual una persona se convierte gradualmente en socialmente aceptable para la sociedad blanca o se autoidentifica como blanco. Véase Arlene Torres, Norman E. Whitten Jr (eds.), *Blackness in Latin America and the Caribbean: Social Dynamics and Cultural Transformations*, Bloomington: Indiana University Press, 1998; Mara Viveros Vigoya (ed.), *The Colors of Masculinity. Expériences intersectionnelles et pratiques de pouvoir en Amérique latine*, La Découverte, París, 2018.

88 Es este mestizaje el que investigadores y activistas como Tony Castanha (2010) y los propios interesados pueden reivindicar como *jibaro*, posicionándose así como herederos de las culturas originarias y afrodescendientes y de su

modo de vida autónomo.

se había convertido, más o menos, en una lucha nacional indigenista por la independencia social, cultural, económica y política" (Castanha, 2010: 53). Con la ocupación norteamericana, la figura del campesino *jíbaro* vuelve a ser planteada por las élites intelectuales y políticas criollas descendientes de los hacendados, esta vez como un campesino con herencias españolas y europeas para diferenciarse del colonizador norteamericano y formar una identidad nacional (*Ibid.*: 211-212). En la misma lógica, se romantiza la figura del *taíno* y se folkloriza la del negro africano⁸⁹ (*Ibid.*: 212; Rivera, 2006). El despertar de la conciencia nacionalista puertorriqueña en el siglo XIX fue concomitante con la supresión de la categoría de *indio* en los censos oficiales - que hasta entonces sólo incluía a los católicos bautizados⁹⁰ (Castanha, 2010: 52). "En otras palabras, la creación de la conciencia [de la identidad nacional] se hizo a expensas del indio o del *jíbaro*" y Castanha habla de etnocidio (*Ibid.*) para describir esta negación de la población amerindia y mestiza. Esta negación es también la negación de los derechos de las personas afectadas, que no pudieron defenderse legalmente contra la expropiación y explotación de sus tierras. Las élites políticas nacionalistas *criollas* tenían vínculos más estrechos con España que con los *jíbaros* e *indios*. Además, vivían con el temor de una revolución similar a la ocurrida en Haití, de la que habían huido los plantadores franceses, y a principios del siglo XIX cuando el número de esclavos negros iba en aumento (*Ibid.*: 53).

El siglo XIX vio así la progresión del control político y territorial español, el despertar del nacionalismo y del indigenismo puertorriqueño, y la negación de las poblaciones negras, *jíbaros* e *indios* y de su papel político. La gastronomía europea y los monocultivos para la exportación al mercado europeo fueron valorados como garantías de progreso y modernidad por las élites políticas y económicas criollas del archipiélago. La parte central de la isla, que hasta entonces se dedicaba principalmente a la agricultura de subsistencia o de frutos menores, se fue convirtiendo a finales del siglo XIX en una agricultura comercial de exportación -sobre todo el cultivo del café- y se convirtió en una tierra de oportunidades tanto para los nuevos colonos europeos como, sobre todo, para las élites criollas de las costas, que acumularon propiedades y riqueza (Santana, Portillo, 2007: 8-9). Parece que los procesos de negación de las culturas afrodescendientes, autóctonas y de los modos de vida autónomos se forjaron con esta "modernización" del archipiélago desde la visión de las élites criollas y las perspectivas de los colonos europeos. La expansión de la agricultura comercial de exportación y la inmigración europea del siglo XIX permitieron la colonización de tierras históricamente autónomas del control político colonial,

89 Véase Isar P Godreau, *Scripts of blackness race, cultural nationalism, and U.S. colonialism in Puerto Rico*, Champaign: University of Illinois Press, 2015.

90 Según las estimaciones de Tony Castanha, en el siglo XVIII podía haber hasta 200.000 *indios* y *mestizos* viviendo en Borikén, tanto en la sierra interior como en la costa (Castanha, 2010: 51).

Las élites económicas, culturales y sociales españolas y las élites criollas.

En vísperas de la conquista americana, PR estaba dividida entre los intereses de clases y castas de terratenientes, mercantilistas blancos divididos entre los criollos de las costas y los neocolonistas europeos asentados en el centro, que solían ser más pobres, campesinos y más raramente terratenientes, y las poblaciones afrodescendientes y mestizas, con herencias africanas, caribeñas y europeas, que vivían en el centro y en las costas (González, 1980: 82-83). La toma de posesión militar, política y económica del archipiélago por parte de Estados Unidos en 1898 inició una nueva forma de colonización con una alteración de las relaciones socioculturales, ambientales, económicas y agrícolas que amplió el modelo de monocultivo comercial, con consecuencias en la dieta diaria y en las representaciones alimentarias del conjunto de la población.

2 - Recomposición del sistema alimentario puertorriqueño desde la colonización estadounidense , el impacto de la economía capitalista y la resistencia contemporánea.

Ni la revolución haitiana ni las guerras de independencia en el continente americano a principios del siglo XIX habían sacado a las colonias del Caribe del redil español (González, 1980). La colocación de Puerto Rico bajo administración fiduciaria en 1898 se produjo en un momento en que el imperio colonial español estaba en franca decadencia desde el siglo XIX o incluso el XVIII, mientras que el imperio estadounidense se expandía rápidamente. Los Estados Unidos tenían entonces prácticamente⁹¹ había completado prácticamente la "Conquista de Occidente"⁹² y se expandió a Alaska con su compra al Imperio Ruso en 1867 y el control de *facto* de Hawai antes de su anexión formal en 1898. El colonialismo estadounidense fue menor en comparación con los imperios europeos en el Caribe, Asia y África, donde Estados Unidos tenía influencia como mucho a través de Liberia. El llamado impulso civilizador de la doctrina del Destino Manifiesto y los apetitos económicos de Estados Unidos -sobre todo los intereses de las industrias de las plantaciones de azúcar, tabaco y algodón- veían a España como débil, decadente y una amenaza para la civilización (Falcón, 1993; Cohen, 2005). Las colonias españolas caribeñas de Cuba, Santo Domingo y Puerto Rico y las asiáticas, como Filipinas, eran territorios apreciados por el expansionismo colonial estadounidense. A finales del siglo XIX, PR se encontraba en medio de una agitación política por los grandes disturbios de todo el siglo XIX y

91 Siempre hay una fuerte resistencia por parte de las primeras naciones y no todo el territorio reclamado está necesariamente controlado y poblado en la práctica.

92 Nelson A. Miles y John R. Brooke, al mando de las fuerzas estadounidenses que desembarcaron en Puerto Rico en 1898, habían participado en las guerras contra las primeras naciones del continente. En particular, Miles participó en la masacre de miniconjou y hunkpapa lakota, en su mayoría mujeres, niños y ancianos, en Wounded Knee, Čhaŋkpé

Ópi Wakpála en lengua lakota, en 1890.

especialmente en su segunda mitad. Parte de la diáspora puertorriqueña incluso hizo campaña a favor de la intervención de Estados Unidos (González, 1980). Puerto Rico, junto con Cuba, arrancó la autonomía política de España en 1897 mediante revueltas (Denis-Rosario, 2022: 211). La guerra hispano-estadounidense de 1898 puso fin a esta efímera autonomía y a los sueños de independencia al poner el archipiélago bajo administración fiduciaria. Se inicia una nueva etapa colonial. El resultado fue el cambio de nombre del archipiélago a Puerto Rico, el cambio del idioma oficial al inglés en la administración y la educación, y el establecimiento de un gobierno militar con personal estadounidense (*Ibid.*). Esta nueva colonización también tuvo como consecuencia el recorte del terreno para la formación de un llamado nacionalismo unificador como había sido el caso en los procesos de independencia en el continente⁹³ Las élites criollas blancas, las poblaciones europeas que llegaron en el siglo XIX y las poblaciones mestizas, afrodescendientes e indígenas descendientes no convergieron hacia una identidad política común y la formación de un estado nación (Falcón, 1993). La dominación estadounidense tuvo un profundo impacto en la agricultura puertorriqueña y en el sistema alimentario, que presentaremos a continuación.

E - La presencia estadounidense en la primera mitad del siglo XX : transformación de la agricultura, dependencia y hegemonía de la plantación de azúcar

"Probablemente ninguna parte de las Antillas es más fértil que Puerto Rico, y ninguna tan susceptible de ser cultivada y diversificada. [Es la única isla en la que la agricultura está tan diversificada que produce suficientes alimentos para el consumo de sus habitantes, además de vastas plantaciones de azúcar y café para la exportación. (Robert Thomas Hill, Cuba y Puerto Rico, con las demás islas de las Indias Occidentales: Su topografía, clima, flora, productos, industrias, ciudades, gente, condiciones políticas, etc.) The Century, Co. Nueva York, 1898)

Esta fertilidad no se le escapó al colonizador estadounidense. El sistema colonial y capitalista estadounidense, construido sobre los cimientos del colonialismo y el mercantilismo hispano y criollo, hizo sistémica la dependencia económica y alimentaria del archipiélago. La colonización estadounidense tuvo el efecto de cambiar el rumbo de la producción agrícola en el archipiélago a principios del siglo XX. Estados Unidos favoreció ciertos cultivos en detrimento de otros, lo que repercutió en la biodiversidad y en las prácticas culturales locales. Un ejemplo lo encontramos entre las especies de tubérculos cultivados

93 Aparentemente unificador en la construcción de la ideología nacional basada en la unidad. Los nacionalismos sudamericanos tienen cada uno sus especificidades, pero tienen en común que se apoyan materialmente en la explotación y/o el rechazo de las poblaciones negras e indígenas, o incluso en su genocidio. Véanse hoy las luchas

de los pueblos indígenas en todos los países de América del Sur y de las poblaciones afrodescendientes.

o las especies silvestres consumidas en Borikén. Vanessa García-Polanco, Luis Rodríguez-Cruz e Ian Pagán-Roig señalan que la *papa (patata)* -un cultivo originario de los Andes que llegó al archipiélago con los americanos en el siglo XX- es ahora más dominante en el uso alimentario que los tubérculos y rizomas endémicos (*viandas*), alimentos básicos de la dieta prehispánica, como la *yuca*, la *yautía*, *los ñames*, la *pana*, la *malanga*, *las gundas*⁹⁴ y *lerenes* (topitambur/Cayena topinambur con una considerable diversidad de variedades, formas y colores: *yuca* blanca y amarilla, *batata* blanca, amarilla, morada y *mameya*, *yautía* blanca, amarilla y lila, *brujo ñame*, *guinea*, *florido*, *dulce*, *mapuey* y *de mina*, y otros (Pagán-Roig: 2017; García-Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019: 27). Según Pagán-Roig, para garantizar la comercialización de la *papa* en un archipiélago ya saturado de suministros del tubérculo, se montó una campaña difamatoria contra *las viandas* con el argumento de la superioridad nutricional de la *papa* y los riesgos sanitarios de sus competidores locales. Los cultivos fueron prohibidos o incluso arrancados⁹⁵. En el imaginario colectivo, *la vianda* se asocia a la dieta de los negros, los animales (cerdos) y los antepasados, es anticuada, mientras que la *patata* es la imagen de la modernidad⁹⁶. Abunda durante todo el año en los supermercados. La colonización de la agricultura afecta a la imagen y las representaciones de los sistemas alimentarios tradicionales.

A su llegada, Estados Unidos, cuya economía continental producía tabaco y azúcar, ofreció ventajas arancelarias a estos productos, lo que benefició enormemente a la agricultura azucarera puertorriqueña, mientras que la agricultura cafetera decayó, ya que esta última era poco cultivada en Estados Unidos y no tenía preferencia arancelaria, grupos de presión ni inversores continentales: se vio privada de los mercados internacionales⁹⁷ (Crist, 1948: 181; Febles, Félix, 2020: 3). El colapso de la industria cafetera empobreció a parte de la población blanca europea que se había asentado en el centro durante el siglo XIX, donde aprovecharon las plantaciones de café para enriquecerse rápidamente expropiando las tierras de la población afrodescendiente y mestiza (González, 1980: 85). Esta población campesina, depreciada culturalmente por los americanos, se encontró buscando trabajo en las plantaciones de azúcar de las costas a las que emigró. Allí se codeaban con las poblaciones afrodescendientes y mestizas demográficamente dominantes. Las élites blancas y criollas hicieron de este campesino blanco, despreciado por las autoridades estadounidenses, el auténtico símbolo nacional del *jíbaro* (*Ibid.*: 85-86).

94 No he encontrado ninguna información sobre esta raíz.

95 "No es extraño escuchar los relatos de los viejos cuando nos cuentan que en algún momento prohibieron el cultivo del panapén e incluso incentivaban a la gente para que cortara los árboles". (Pagán-Roig: 2017).

96 "Se asocian las viandas a la comida negra, en ocasiones a comida para cerdos, a esa comida de nuestros abuelos y que de cierta forma ya pasó de moda mientras que la papa es lo moderno y vigente". (*Ibid.*).

97 La industria azucarera también pudo recuperarse con fuerza gracias a las inversiones y a pesar de un terrible huracán, a diferencia del café.

La generalización del monocultivo del azúcar generó un contraste de desarrollo entre un *interior* montañoso y económicamente marginado y las costas ocupadas por las plantaciones (Wolf, Mintz, 1975: 516). La despoblación de las zonas rurales centrales afectó profundamente a la ecología del archipiélago al provocar un importante proceso de reforestación. La llegada de la ganadería al archipiélago a principios del siglo XVI y el declive demográfico de las poblaciones originales también han provocado una importante forma de reforestación del archipiélago (Watlington, 2009: 399-401). El sistema de plantaciones de azúcar puso fin a la práctica de conceder parcelas agrícolas para la subsistencia de los trabajadores que aún existía bajo el régimen de las plantaciones de café, y en su lugar se generalizaron las instituciones de crédito para los alimentos básicos (Wolf, Mintz, 1975: 519). Evidentemente, los trabajadores agrícolas se encontraban en deuda con el patrón por la comida y el trabajo en un círculo vicioso de explotación y dependencia (*Ibid*: 527). Las prácticas agrícolas de subsistencia perdieron su presencia. El monocultivo de la caña de azúcar no permitía combinaciones de cultivos que pudieran haber proporcionado fuentes de alimentación a los trabajadores de las plantaciones. El comercio de alimentos pasó a depender de los propietarios de las plantaciones, que exportaban toda su producción e importaban gran parte de los alimentos que vendían a sus trabajadores (*Ibid*: 517).

En 1901, el caso *Downes v. Bidwell* confirmó que la Constitución estadounidense no se aplica necesariamente a todos sus territorios. Esto significaba efectivamente que los comerciantes puertorriqueños, como cualquier comerciante no estadounidense, tenían que pagar impuestos para exportar a Estados Unidos, en este caso, naranjas. Con la Ley Jones-Shafroth de 1920, Estados Unidos consiguió el monopolio del comercio, lo que supuso un aumento de los precios de los productos importados y una pérdida de ingresos comerciales para el archipiélago.⁹⁸ La balanza comercial desde principios del siglo XX funcionó en contra de los intereses puertorriqueños, y para los comerciantes puertorriqueños pronto fue más lucrativo importar productos agrícolas estadounidenses que invertir localmente (Cuadra, 2013).

La colonización cultural de Estados Unidos también se produjo, entre otras cosas, a través de las políticas lingüísticas, que repercutieron en los nombres vernáculos de los alimentos. A las herencias culturales españolas, mestizas y caribeñas, así como al idioma español, se les asignó un lugar inferior en el orden cultural y racial estadounidense (Cohen, 2005: 101). El orden colonial estadounidense, y a través de él algunos de sus colonos/residentes, consideraba la cultura española como decadente y la cultura puertorriqueña era depreciada por su proximidad a ella. Se esperaba una adaptación a la cultura americana. El colono americano se veía a sí mismo como un salvador y civilizador, moldeando activamente la infantilización y heteronomización de la RP (Falcón, 1993: 57-58). El miedo a

98 Véase <http://www.cultivatecollective.org/in-practice/solidarity-call-support-farmers-in-puerto-rico/>.

La impregnación de la cultura puertorriqueña, española, mestiza y africana llevó a la creación de enclaves residenciales que se establecieron de forma permanente en el paisaje social y urbano (*ídem*).

En la década de 1930, una grave crisis afectó a la industria azucarera y comenzó a colapsar, generando un desempleo masivo en las zonas rurales del archipiélago y una migración interna informal hacia los centros urbanos (Laguarta Ramírez, 2018: 120). A partir de los años 40, las élites políticas criollas del archipiélago, en connivencia con las autoridades coloniales estadounidenses, organizaron flujos masivos de emigración hacia los centros industriales del noreste y el medio oeste de Estados Unidos (*ídem*). La industria azucarera y sus bajos salarios dominaron la economía del archipiélago hasta los años 50 (Febles, Félix, 2020: 3). Ha podido beneficiarse de importantes inversiones y de la modernización de sus infraestructuras de producción (Monzote, 2013: 20). El fin de su hegemonía económica y la industrialización del archipiélago impulsada por los intereses estadounidenses alteraron profundamente las estructuras del sistema alimentario para llegar a la situación actual.

F - Crisis de producción de alimentos, industrialización, aumento de las importaciones y simplificación de la dieta tras la Segunda Guerra Mundial.

La historia del sistema de plantaciones y del cultivo intensivo de la caña de azúcar también ha dejado cicatrices ecológicas, con la desecación de humedales antes dedicados al cultivo del arroz, que eran esenciales para la alimentación de gran parte de la población (Monzote, 2013: 22; Cuadra, 2013). Estas explotaciones arroceras eran verdaderos ecosistemas en los que convivían animales que también podían consumir los habitantes de la zona, especialmente los cangrejos. En los años 40, las necesidades alimentarias de la población seguían siendo satisfechas en su mayoría por la producción agrícola local, concentrada en las montañas centrales y alejada de las mejores tierras ocupadas por los cultivos de exportación y el azúcar. El estatus del archipiélago cambió en 1952 al de *Estado Libre Asociado*. Los habitantes de PR, que eran ciudadanos estadounidenses desde 1917, dejaron de ser considerados bajo el yugo del estatus de colonia con respecto a las Naciones Unidas. La economía se reconfiguró mediante un programa de desarrollo industrial, la *Operación Bootstrap* u *Operación Manos a la Obra*⁹⁹ que generó un gran y continuo éxodo rural (Febles, Félix, 2020: 3-4). Los rápidos cambios que acompañaron a la urbanización y la industrialización condujeron a una disminución de la autosuficiencia alimentaria y a un aumento de las importaciones de alimentos con la introducción del modelo de supermercados y comida rápida

(Ibid: 4).

99 Operación Mano a Mano.

La historia colonial de la dieta puertorriqueña se refleja en el consumo de *bacalao*. Bajo la égida de los Estados Unidos, la fuente de proteínas de bajo coste del bacalao, ya desarrollada por el sistema colonial ibérico de los siglos anteriores, siguió predominando en el sistema alimentario de principios del siglo XX (Pizzini, 2021). La importación de bacalao barato vinculó a las familias de pescadores de Terranova/Taqamkuk¹⁰⁰ y Nueva Escocia canadiense a familias de trabajadores agrícolas puertorriqueños y, antes, a personas esclavizadas. La melaza de la caña de azúcar, el ron, los esclavos y el bacalao formaron parte de un circuito comercial con el que se forjó un segmento del "mundo ecológico" que duró desde el siglo XVI hasta la primera mitad del siglo XX¹⁰¹ (*Ibid.*: 165). Este sistema decayó en términos de explotación y consumo con el agotamiento de los bancos y la industrialización del archipiélago en la década de 1960, lo que dio lugar a nuevos patrones de consumo. La modernización del archipiélago a partir de los años 50 cambió la dieta diaria. El bacalao, base de la alimentación de los trabajadores de las plantaciones, se fue abandonando a medida que éstas desaparecían (*Ibid.*: 176-177). El aumento de la renta per cápita gracias a los nuevos puestos de trabajo en las industrias manufactureras y de servicios y el modelo de consumo capitalista promovido por Estados Unidos llevaron a consumir más carne y pescado congelados: el pollo, el marisco, la carne de vacuno y los productos refinados e industriales se convirtieron en productos de consumo masivo (*idem*). Este proceso fue acompañado de una disminución de la proporción de verduras en la dieta - tradicionalmente las verduras, especialmente *las viandas* (tubérculos), acompañaban a los platos de bacalao - y un aumento del protagonismo del modelo de supermercado (*Ibid.*). El bacalao siguió importándose y vendiéndose como plato tradicional, pero su calidad y su precio aumentaron drásticamente, mientras que su consumo global se redujo a la mitad durante el periodo 1950-1970 (*idem*).

Fue en esta época cuando las políticas de "revolución verde" del Presidente Truman en los años 60 y 70 cambiaron los paradigmas de la producción alimentaria norteamericana y mundial. Esto llevó a depender de empresas públicas y privadas para financiar la modernización, controlar las semillas y los bancos de genes, y redefinir el sistema alimentario en muchos países y regiones. En PR, esta "revolución" no tuvo el mismo alcance que en el continente: la agricultura intensiva dominante, la caña de azúcar, había estado en declive prolongado desde la década de 1930, sus trabajadores agrícolas estaban emigrando en masa y la economía de la isla estaba cambiando hacia el sector industrial y manufacturero (Boege et al., 2008: 21).

100En mi'kmaq, la población original de la isla es beothuk. Nueva Escocia forma parte del territorio tradicional de los mi'kmaq, los mi'kma'ki.

101Traducción personal: "Melazas, rones, esclavos y bacalao eran parte de un circuito de mercancías con las que se forjó un segmento de la Ecología-Mundo que continuó desde el siglo XVI hasta la primera mitad del siglo XX.

Las instituciones agronómicas, privadas y públicas, así como los planes agrarios nacionales en marcha en el archipiélago han estado, sin embargo, influenciados de forma duradera por los paradigmas de la Revolución Verde. Es un modelo hegemónico de agricultura capitalista a escala mundial. Las mejores tierras cultivables del archipiélago están bajo el control de empresas biotecnológicas extranjeras (Febles, Félix, 2020: 4).

La industrialización, la migración del campo a la ciudad y la urbanización han tenido un impacto drástico en la capacidad de producción agrícola. El número de agricultores se redujo de 52.790 en 1935 a 13.159 en 2012, la participación de la agricultura en el producto interior bruto descendió del 25,6% en 1950 al 0,5% en 2008 y la proporción de puestos de trabajo agrícolas en el empleo total se redujo del 36,2% en 1950 al 1,2% en 2008 (*Ibid.*: 4). Ortiz Cuadra también habla de macdonalización: se dice que un tercio de las comidas se hacen fuera de casa en restaurantes de comida rápida (Cuadra, 2013: 226). También se refiere al aumento de la dependencia de la asistencia alimentaria entre las personas de bajos ingresos: un tercio de la dieta de la población afectada está estructurada por el Programa de Asistencia Nutricional del gobierno de los Estados Unidos, que limita la dieta a los llamados productos esenciales, es decir, los alimentos menos costosos y producidos industrialmente (*Ibid.*: 235). Estos alimentos se dividen en seis categorías de productos procedentes de la producción estadounidense: Lácteos, Frutas, Cereales, Aceites, Proteínas, Verduras¹⁰². Hasta febrero de 2022, 1.548.230 personas y 873.543 hogares de Puerto Rico se beneficiaron del Programa de Asistencia Nutricional de Puerto Rico, casi la mitad de la población del archipiélago¹⁰³. La asistencia alimentaria contribuye a la dependencia del orden estadounidense y colonial (Falcón, 1993: 59). Esta situación de asistencia tiene una influencia directa en la salud pública: las poblaciones más precarias y racializadas son las más afectadas por las enfermedades relacionadas con la alimentación (obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares, etc.) (Mihsuah, 2003). En 2003, el 65% de la población se consideraba con sobrepeso (Cuadra, 2013: 229). Según los informes, la prevalencia de la obesidad entre la población infantil y juvenil que reside en PR es mayor que en el resto de Estados Unidos¹⁰⁴. También hay un

¹⁰²Véase <https://www.fns.usda.gov/usda-foods/household-product-information-sheets-and-recipes>. Tenemos que reflexionar sobre el uso que hacen los consumidores de estas ayudas financieras. En este sentido, los problemas son los mismos que para los beneficiarios de EE.UU., que optan por las calorías de bajo coste en lugar de las frutas y verduras. En relación con la Distribución de Alimentos en las Reservas Indígenas (FDPIR), Devon A. Mihsuah (2003: 822) señala:

"Una de las formas en que los nativos están sucumbiendo a una serie de problemas físicos es a causa de los productos básicos que se distribuyen a las tribus para aquellos miembros que viven en una cierta proximidad a sus Naciones. Los "Commodos" son alimentos baratos, ricos en carbohidratos y grasas trans. Los nativos que se acogen a este programa pueden elegir entre unos ochenta alimentos diferentes, pero si eligen la harina blanca, la manteca de cerdo, el queso y los alimentos azucarados y salados, ¿en qué les beneficia esto? A menos que se eduquen y elijan frutas, verduras y carnes con bajo contenido en grasa (o que puedan ser enjuagadas y escurridas), azúcar y sal, o que complementen los alimentos del gobierno con verduras frescas compradas en el supermercado, están en camino de enfermarse" en "Decolonizing Our Diets by Recovering Our Ancestors' Gardens", *American Indian Quarterly*, Vol. 27, No. 3/4, 2003, pp. 807-839. Véanse también las investigaciones y experiencias de la líder sioux lakota Chelsea

Saunders: <https://www.kenw.org/npr-news/npr-news/2022-05-13/comic-one-sioux-chefs-attempt-to-reclaim-native-american-cuisine>.

103 Véase: <https://www.cdc.gov/obesity/data/childhood.html> y <https://www.fns.usda.gov/pd/puerto-rico-nutrition-ayuda-al-programa>; <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/21749019/>.

104 Véase Palloni A, McEniry M y Strmic-Pawl H. 2005. El impacto de la diabetes y la obesidad en la población de

mayor prevalencia de la diabetes en los adultos mayores¹⁰⁵ y también es el caso en comparación con otros países de América Latina y el Caribe. La ingesta diaria de nutrientes se ha vuelto demasiado rica en hidratos de carbono/carbohidratos y proteínas y han aumentado las enfermedades relacionadas con la dieta (Febles, Félix, 2020: 4). Los productos alimenticios se importan ahora en su inmensa mayoría - bajo la égida de Estados Unidos desde la Ley Jones de 1920 - desde Miami. Esto significa que la cadena de suministro es larga, con una pérdida de cualidades nutricionales, altos costes de transporte y la manipulación de los alimentos para su conservación. Algunos se refinan durante el viaje, como el cacao y el azúcar¹⁰⁶ (Houston, 2007: 103).

La industrialización, el éxodo rural masivo, la emigración, la mercantilización de los recursos alimentarios cotidianos a través de las grandes cadenas alimentarias industriales capitalistas: todos estos elementos están privando poco a poco a los pueblos de una relación directa con la producción y, por tanto, de la soberanía alimentaria. Tras varios siglos de presencia, la caña de azúcar casi ha desaparecido del paisaje agrícola puertorriqueño. En la actualidad, PR importa un azúcar mayoritariamente refinado con sus subproductos industriales, que tienen escasas cualidades nutricionales y un alto valor calórico. Actualmente, la mayoría de las fábricas de ron se abastecen de azúcar dominicano (Tulet, 2017: 19). La producción de azúcar ya provocaba dependencias de la tienda y el préstamo de los patrones, que alimentaban un sistema dedicado a la explotación y el enriquecimiento de una élite (Wolf, Mintz, 1975). El azúcar no es el único gran monocultivo de exportación que va a desaparecer. La producción agrícola de cereales descendió de 5286Mt en 1985 a 660Mt en 1995 y 450Mt en 2005 (FAO, 2002). La segunda mitad del siglo XX también vio la llegada de las tecnologías de los organismos genéticamente modificados a Estados Unidos. La competencia del mercado subvencionado de EE.UU. reduce el atractivo de la producción local: es más rentable importar maíz, arroz y legumbres que producir una variedad de productos locales depreciados en el mercado exterior e interior¹⁰⁷ (Cuadra, 2013). Más aún en un contexto de éxodo y empobrecimiento rural.

Así, el panorama de la producción y el consumo de alimentos cambió drásticamente durante el siglo XX y su segunda mitad. Los principales sectores de producción de alimentos en el archipiélago en la actualidad son el café, la ganadería y la cría de pollos (Febles, Félix, 2020: 4): todos ellos se producían durante la colonización española. El archipiélago también produce plátanos, reintroducidos en la década de 1980, así como papayas, pomelos y mangos,

adultos mayores en Puerto Rico. San Juan, Puerto Rico: Universidad de Wisconsin y Universidad de Puerto Rico.

105Ver : PREHCO El Impacto de la diabetes y la obesidad en la población de adultos mayores en Puerto Rico.

URL: https://estadisticas.pr/files/BibliotecaVirtual/estadisticas/biblioteca/OPPEA_EIDO.pdf.

Así, en general, los productos alimentarios industriales que se venden en el Caribe son más dulces que en el continente.

Esta es la situación en la mayoría de las islas del Caribe. La misma situación se da en las llamadas Antillas francesas y en territorios dependientes de las importaciones como Reunión, Nueva Caledonia y Guyana. Véase entre otros el estudio de Jamaica Kincaid, *A Small Place*, Farrar, Straus and Giroux, Nueva York, 1988.

107Ver anexoex.

piñas, tomates y exportaciones de berenjena y raíces de achicoria, cuya producción ha aumentado en las últimas décadas (Félix, Holt-Giménez, 2017: 3). Las subvenciones apoyan las prácticas de grandes monocultivos: insumos externos, uso de pesticidas, herbicidas, fungicidas y fertilizantes artificiales, falta de medidas de conservación del suelo, uso de maquinaria pesada en entornos montañosos frágiles; más recientemente, hidroponía¹⁰⁸ Más recientemente, la hidroponía, el cultivo de hortalizas y la industria de semillas biotecnológicas ocupan los suelos más ricos del archipiélago (Febles, Félix, 2020: 4; 7; 10). La industria agrícola puertorriqueña responde mal a las necesidades de las prácticas alimentarias locales. Por ejemplo, el arroz y los frijoles, que se consumen a diario (*arroz con habichuelas*), apenas se producen localmente, al igual que los aguacates, los plátanos, las coles, la yuca, los limones, el maíz, las naranjas, las piñas, la calabaza, la caña de azúcar, las batatas y los ñames (Félix, Holt-Giménez, 2020: 3). La producción local es en gran medida insuficiente, aunque el lugar de estos alimentos es central en la cultura culinaria, y si se cultivan, a menudo se destinan a la exportación, como el café, o bien son producciones en declive, como los huevos, la carne de vacuno, de cerdo y de oveja (*Ibid.*). Lynn Marie Houston afirma que "la situación en el Caribe no ha cambiado mucho desde su período colonial temprano: en lugar de producir bienes para la exportación a los países coloniales de origen, como era el caso entonces, los territorios del Caribe ahora envían sus productos a la superpotencia global" (Houston, 2007: 103). Lo poco que se produce localmente a veces se exporta. La autosuficiencia mediante la producción familiar a pequeña escala en el huerto y la recolección de los árboles frutales de los alrededores son prácticas que han disminuido: el espacio del huerto ha cambiado (Kimber, 1973). La sociedad colonial también se refleja en la polarización del espacio¹⁰⁹ y en las representaciones asociadas al jardín: las concepciones tradicionales del jardín como fuente de sustento cambiaron profundamente durante el siglo XX. Los cultivos consumibles pasaron a ser subsidiarios, tanto o menos importantes que la estética, el atractivo y el control del entorno vital (Kimber, 1973).

Durante el siglo XX, el sistema económico, político y alimentario ha estructurado

108 "Cultivo de plantas realizado sobre un sustrato neutro e inerte (como arena, puzolana, bolas de arcilla, lana de roca, etc.), siendo este sustrato regado con una corriente de solución que aporta sales minerales y nutrientes esenciales a la planta. (Fuente: Wikipedia).

109 En las *comunidades cerradas* de finales del siglo XX, el jardín, sus frutos, sus flores y el atractivo que proporciona están protegidos de elementos externos considerados perturbadores (Dinzey-Flores, 2013: 99). La formación de espacios residenciales cerrados genera un control vertical formal y un aislamiento de las personas, impidiendo el encuentro, el compartir, la ayuda mutua y la convivencia fuera de la comunidad, o incluso dentro de ella (Dinzey-Flores, 2013: 100-101). Las zonas de vivienda social y las zonas residenciales privadas generan espacios cerrados con las mismas lógicas (*Ibid.*). Las viviendas sociales en PR son las segundas de Estados Unidos después de las de Nueva York y conviven con espacios lujosos, como el caserío de Manuel A. Pérez junto al lujoso San Juan Mall (Dinzey-Flores, 2017: 245). La segmentación residencial se hizo especialmente presente con la política de la *Operación Centurión* o *mano dura contra el crimen* lanzada por el gobierno puertorriqueño en 1992 (Dinzey-Flores, 2012: 198). Esto estructura las relaciones cotidianas y los imaginarios políticos y relacionales.

la posición de consumo pasivo. La relación con las culturas, el espacio y los alimentos ha cambiado profundamente. La gente se ha visto privada de la satisfacción de producir sus propios alimentos y, por tanto, de poder conectar activamente con las tradiciones alimentarias locales y generacionales y con los recuerdos culturales: "La diferencia entre hacer y comprar está en la autenticidad de la producción cultural, el valor que se da a los artefactos culturales y la inversión personal en la tradición familiar" (Houston, 2007: 105).

G - La industria del turismo y su impacto en el sistema alimentario

Otro punto importante es la asociación progresiva entre las reivindicaciones identitarias y nacionalistas de las élites políticas e intelectuales criollas e hispanas, la valorización de los patrimonios coloniales e hispanos, el desarrollo del turismo y lo que este sector económico implica para el sistema alimentario local. En efecto, las élites criollas basan su legitimidad en las reivindicaciones identitarias y en la afirmación de las herencias hispana y europea, y en menor medida africana y *taína*, desde una perspectiva paternalista. Desde este punto de vista, buscan potenciar estos patrimonios, especialmente a través de la protección, la puesta en valor y el patrimonio cultural de los lugares españoles. Esto se concretó con medidas como la creación de una comisión de preservación del centro histórico de San Juan en 1940, la inclusión gradual de sitios históricos en el Registro Nacional de Lugares Históricos de Estados Unidos y la inclusión del centro de San Juan en la lista de sitios del Patrimonio Mundial de la UNESCO en 1983 (Denis-Rosario, 2022: 212). Esto contribuyó al auge de la industria turística, al tiempo que alejó la ideología nacionalista dominante de las conexiones actualizadas con la historia múltiple de las sociedades caribeñas, la de los pueblos originarios y afrodescendientes. El prisma eurocéntrico domina las prácticas de patrimonio y valorización cultural. La *Plaza del Quinto Centenario*¹⁰ y el *Museo de las Américas* se construyeron con motivo del 500 aniversario de la llegada de Cristóbal Colón, al tiempo que, en 1991, el gobernador Rafael Hernández Colón declaró el español como lengua oficial y reconoció las llamadas herencias taína, africana y española (*Ibid.*: 2013). Las obras arquitectónicas, las políticas implementadas, el discurso de recaudación de fondos y el reconocimiento del gobernador del premio Asturias sugieren una desigualdad material y simbólica en la valorización y promoción de las identidades del archipiélago (*Ibid.* 213-214). En el espacio hipervalorado del casco antiguo -el *Viejo San Juan* rodeado de fortificaciones coloniales- la cultura española y

1 10Esta plaza está construida en un barrio históricamente afrodescendiente, fuera del conjunto colonial español, poco

conocido y destacado según Denis-Rosario (*Ibid.*: 214), especialmente en la elección de las estatuas.

La identidad colonial se actualiza a partir de la actuación de la ciudad-museo: es también donde se encuentra el mayor número de restaurantes y bares gastronómicos de San Juan (Del Castillo, López-Forero, 2019: 119). Se puede hablar de una turistificación de la identidad nacional desde la explotación de los legados coloniales e hispánicos utilizados como bienes culturales y argumentos económicos. Las identidades históricas se ponen al servicio de una industria turística predominantemente blanca, estadounidense y europea (Monzote, 2013: 22). Este turismo da ritmo a la vida urbana y genera gentrificación a partir del patrimonio, la nostalgia colonial y la economía del lujo (Del Castillo, López-Forero, 2019: 119-120). Además, el centro atrae a miles de jóvenes los fines de semana, mientras que la población intramuros disminuye (*Ibid.*: 120). Parece haber una brecha entre la patrimonialización de los legados coloniales, el lujo y su consumo, y la vida de los habitantes que se encuentran desposeídos del espacio urbano. Las tiendas de alimentación participan en el proceso de aburguesamiento. El turismo empeora la disponibilidad de la producción local de alimentos: parte de la producción se utiliza para satisfacer las necesidades del turismo, especialmente el turismo culinario y la búsqueda de experiencias gastronómicas locales (Houston, 2007: 100). Los restaurantes gastronómicos no son espacios dedicados a servir a la soberanía alimentaria de las poblaciones circundantes. Los turistas, predominantemente blancos y de clase alta, dictan en parte el gusto local, que se adapta a esta clientela. La "autenticidad" se convierte en una marca. El turismo contribuye al aburguesamiento y al aumento del coste de la vida para los habitantes de la zona, mientras que el coste de los productos de primera necesidad ya es más alto de media que en el continente debido a los costes de importación y entrega. Así, el desvío de la producción local para el turismo puede perjudicar y desalentar la producción local de alimentos (Houston, 2007: 101). El turismo en el Caribe perjudica el acceso al agua, altera los precios y la disponibilidad de los alimentos y provoca un consumo excesivo de productos importados y mariscos¹¹¹ (Delgado & al., 2012: 381-382). También refuerza las desigualdades entre los territorios de la costa y los del centro y sur que han sido históricamente marginados, siendo estos últimos reconstruidos más tarde tras los huracanes que los primeros, rehabilitados para el turismo (Lloréns, 2018: 139). El turismo de masas en el Caribe parece estar tomando el relevo de la industria agrícola de las plantaciones en términos de daños ambientales y de la matriz sistémica de desigualdades estructurales - Monzote se refiere a esto como la nueva economía de las plantaciones¹¹² (2013 : 22).

Todos los cruceros que se acercan a San Juan

11 1Ver Edwin A. Hernández- Delgado, Carlos E. Ramos-Scharrón, Carmen R. Guerrero-Pérez, Mary Ann Lucking, Ricardo Laureano, Pablo A. Méndez-Lázaro y Joel O. Meléndez-Díaz, "Long-Term Impacts of Non-Sustainable Tourism and Urban Development in Small Tropical Islands Coastal Habitats in a Changing Climate: Lessons Learned from Puerto Rico", en Dr. Murat Kasimoglu (Ed.), *Visions for Global Tourism Industry - Creating and Sustaining Competitive Strategies*, InTech, Rijeka, 2012.

112" La inversión de empresas extranjeras del sector y la necesidad del flujo de visitantes, entre los que predominan los estadounidenses, europeos y canadienses, hace que se considere a esta actividad un nuevo tipo de "economía de

plantación". Se suma la llegada de cruceros, que aportan menos ingresos y contribuyen a generar desperdicios. Los

Es una fuente de contaminación considerable. Del Castillo y López-Forero hablan también de una economía extractiva más que de conservación o restauración: la museificación "culturalista" acomoda la ciudad a usos temáticos, pragmáticos y turísticos que no reconocen el patrimonio inmaterial vivo de las personas que la habitan (Del Castillo, López-Forero, 2019: 120-121). La ciudad está hecha para ser consumida, para ser atravesada, no para vivir en ella. Del mismo modo, comer en un restaurante gourmet es un acto exclusivo que es posible gracias a la exclusión social, alimentaria y espacial. Parece que el turismo contemporáneo influye materialmente en la disponibilidad y acceso a los alimentos y contribuye a configurar las proyecciones e imaginarios de la prestigiosa cocina puertorriqueña como inaccesible y alejada de las realidades y necesidades de la gran mayoría de la población del archipiélago. Por otra parte, el turismo también genera ingresos para proyectos locales, ecológicos y autónomos de estructuras de producción de alimentos, por ejemplo a través *del woofing* y el *workaway*¹³ o el proyecto de resiliencia comunitaria social y ecológica Tetuán Renace (Holladay & al.: 2019). La apropiación del turismo como fuente de ingresos de la comunidad se basa en la conexión con la necesidad de producir localmente. En los espacios en los que las relaciones con la producción local se han distendido y las identidades alimentarias tradicionales ya no cuentan con apoyo social y material, no es fácil imaginar la reivindicación de los propios alimentos. Las luchas políticas y los viajes de identidad personal pueden iniciar el cambio.

H - Vínculos entre la identidad, la política y las luchas por la autonomía alimentaria: ¿cómo (re)construir la propia identidad alimentaria?

La comida es una cuestión de identidad, clase y raza en el archipiélago. "A diferencia de cómo eran las cosas en el pasado, la comida y la cocina se han convertido en categorías de identidad nacional, de lealtad al país y de pluralismos sociales". (Cuadra, 2013). La revalorización de las identidades sociales y culturales y la diversidad de las prácticas alimentarias vinculadas a la biodiversidad endémica pueden contribuir a desarrollar el orgullo por el archipiélago y su historia, así como la creatividad

Los enclaves turísticos significaron la afectación de ecosistemas que antes estaban entre los mejor preservados" Traducción personal: "La inversión de empresas extranjeras en el sector [turístico] y la necesidad de afluencia de visitantes, entre los que predominan los estadounidenses, europeos y canadienses, permiten considerar este sector como un nuevo tipo de economía de plantación". a esto se suma la llegada de pasajeros de cruceros, que generan menos ingresos y contribuyen más a las pérdidas. Los enclaves turísticos suponen un impacto en ecosistemas que antes estaban entre los mejor conservados.

13 Se trata de plataformas en línea que promueven el encuentro y la acogida de visitantes en espacios agrícolas autónomos y parcialmente ecológicos, a cambio de la participación en la estructura de acogida. Algunas estructuras de acogida toman a veces partido ético y político: espacios feministas y queer no inclusivos y decoloniales, por

ejemplo.

gastronómica y gustativa. García-Polanco y Rodríguez-Cruz describen la *merienda*, la merienda de su infancia¹¹⁴ como una comida compuesta por aperitivos salados y dulces que suelen ser industriales: *papitas*, patatas fritas o plátanos, palomitas de maíz, galletas dulces, de chocolate o de nata de fabricación local, barritas de chocolate importadas, aperitivos locales a base de harina, *refrescos* y refrescos locales o de fabricación estadounidense (García-Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019: 27). Estos productos altamente calóricos y saturados de azúcares refinados se consumen a pesar de la virtual disponibilidad de abundantes frutas endémicas: "mi paladar no estaba entrenado para favorecerlas ni para verlas como un tentempié o un componente importante de mi dieta" (*Ibid.*). La concienciación sobre estas cuestiones sanitarias y culturales ha puesto de moda los alimentos medicinales y naturales (*idem*).

Según García-Polanco y Rodríguez-Cruz¹¹⁵ Según García-Polanco y Rodríguez-Cruz, la educación alimentaria, en particular la conciencia histórica y política del colonialismo y sus efectos, pueden ser elementos que influyan en las elecciones y los discursos sobre la alimentación. La educación alimentaria saludable conectaría con la recuperación del conocimiento tradicional y la producción agrícola local para apoyar una dieta saludable e inscribir un significado ético, ecológico, comunitario y culturalmente relevante en las prácticas de consumo. Su postura decolonial valora y afirma una dieta que incluye frutas y verduras locales conocidas como *tainos*: yuca, *batata*, maíz, frijoles, guanábana, jagua, guayaba, mamey (*Ibid.*). Esta posición decolonial afirma la continuidad entre la recuperación de la historia y las identidades de las sociedades originarias, las luchas por la autonomía política, las luchas antirracistas y feministas con la alimentación liberadora. Las tendencias medicinales pueden entrelazarse con la alimentación colonial promoviendo las plantas más hegemónicas y valoradas por el capitalismo contemporáneo, entre las que se mencionan: patatas, tomates, espinacas, uvas, aguacates, limones, trigo y quinoa. La elección aquí es la de una dieta específicamente relacionada con las herencias taínas prehispánicas -por eso las plantas endémicas de América como el tomate (*jitomate*), el aguacate o la quinoa, cultivos particularmente apropiados por los agronegocios alimentarios capitalistas globalizados, no se consideran parte de una dieta decolonial (*Ibid.*). Desde esta perspectiva, la reafirmación de las mencionadas prácticas religiosas y medicinales afrodescendientes y el uso de alimentos considerados ancestrales, prehispánicos y saludables es un paso de resistencia a los cambios en el sistema alimentario provocados por la colonización, el control estadounidense y el mercado capitalista. Como señalan García-Polanco y Rodríguez-Cruz, las elecciones alimentarias son marcadores de identidad, clase y raza: para que sea

1 14A infancia en familias urbanas de clase media de la República Dominicana, cuyos patrones alimentarios son muy similares a los de PR.

1 15Investigador y profesor en Estados Unidos, de origen dominicano y puertorriqueño respectivamente.

Las opciones dietéticas descoloniales deben ir acompañadas de cambios políticos, sociales, culturales y del sistema alimentario en su conjunto (*Ibid*: 28). La demanda de *los ex-nihilo* de una supuesta dieta taína no es en sí misma decolonial. La descolonización no es sólo una fantasía liberal de libre elección en el consumo.

Las antiguas tradiciones agrícolas que aún resisten se ven debilitadas por las recientes catástrofes climáticas. Desde 2017 y los huracanes, las iniciativas agroecológicas en el archipiélago han activado un repertorio tradicional (Félix, Holt-Giménez, 2017; Gies, 2018; Febles, Félix, 2020; Santiago, Flores, Hong, 2020). La agroecología es a la vez más resiliente y forma perspectivas para las comunidades: "Puerto Rico no estaba preparado para un desastre natural tan devastador [los huracanes Irma y María de 2017], pero el sector de la agricultura orgánica demostró ser el más fuerte del mercado agrícola por su rápida recuperación y su no dependencia del mercado externo de alimentos." (Santiago, Flores, Hong, 2020: 7). La agroecología en la RP puede comprometer la producción agrícola y alimentaria sostenible, no en un sentido necesariamente económico, sino como garantía de las formas de vida y sus expresiones culturales¹¹⁶. La sostenibilidad es lo contrario de la vulnerabilidad (Félix, Holt-Giménez, 2017). Las prácticas agroecológicas sostenibles serían más resistentes a las catástrofes climáticas: favorecerían la disponibilidad de tierras de cultivo, la humedad del suelo, tendrían más posibilidades de preservar los suelos de la erosión y reducirían las pérdidas económicas globales¹¹⁷. Algunas de estas prácticas son el policultivo en lugar del monocultivo, la multiplicación de los sistemas de microagricultura, la preocupación por la agrobiodiversidad de los cultivos, la agricultura integrada con otros sistemas de producción de alimentos como la ganadería, la acuicultura y la apicultura, la gestión medida del agua y de los cultivos, la integración complementaria con las prácticas agroforestales y forestales el uso de semillas locales, tradicionales y bien adaptadas, la atención a los ciclos vitales de la flora y la fauna locales, la gestión del suelo mediante el uso de compost, abonos naturales, cobertura vegetal, rotación y asociación de cultivos, el fomento de la captación de carbono, el uso de conocimientos y tecnologías locales, el desarrollo de estructuras comunitarias y solidarias (Gies, 2018: 4; Febles, Félix, 2020: 7-8). Las ideas, prácticas e investigaciones agroecológicas y de permacultura se extendieron a PR en la década de 1980-1990¹¹⁸ especialmente con la creación de la Organización Boricúa en 1987 -el movimiento Campesino a Campesino agitaba entonces América

1 16" Si lo sostenible en el modelo hegemónico hace referencia a lo económico, lo sustentable debe ser considerado como la garantía de todas las formas de vida y de todas las formas en que esa vida se expresa culturalmente" (Achinte-Alban, 2016:38).

117 Véase el estudio realizado en Nicaragua tras el devastador huracán Mitch en 1998: E. Holt-Giménez, 'Measuring farmers' agroecological resistance after Hurricane Mitch in Nicaragua: a case study in participatory, sustainable land management impact monitoring', *Agriculture, Ecosystems & Environment*, No. 93, Vol. 1-3), 2002, pp. 87-105.

1 18. La agricultura tradicional puede reivindicar la agroecología y la permacultura, así como la agricultura orgánica, sin llamarse así; lo contrario no es necesariamente el caso.

América Latina (Félix, Holt-Giménez, 2017: 4). En 2013, el gobierno puertorriqueño puso en marcha un programa de agricultura que pretende ser ambicioso (Peñuelas, Nierenberg, 2017), pero en la práctica las subvenciones gubernamentales se dirigen muy poco a las iniciativas agroecológicas. En cambio, se financian varias multinacionales de semillas transgénicas producidas para el mercado mundial. Estas empresas (Monsanto Caribe, Mycogen Seeds) controlan las mejores tierras de PR - 1698 acres¹¹⁹ en 2017, lo que lo convierte en el territorio estadounidense más ocupado por estas prácticas¹²⁰ (*Ibid.*). Los huracanes han puesto especialmente de manifiesto la necesidad de replantear el sistema agrícola, así como la cultura alimentaria general de la población. Según la jefa Lina Castell (Félix, Holt-Giménez, 2017: 3):

"Las cuestiones alimentarias deben discutirse no sólo con los agricultores, sino también con los médicos, los abogados, los nutricionistas, los cocineros: todo el mundo. La situación general es que no hay "cultura alimentaria". Sin electricidad ni agua es aún peor. Muchos locales están cerrando puertas, y la gente prefiere los alimentos enlatados a las verduras frescas. La cosa es hablar basándose en hechos como la mayor calidad de los productos ecológicos, basándose en el sabor, el valor nutricional, el impacto ecológico... Pero la gente suele preguntar: "¿Cómo puedo alimentarme con productos ecológicos? Eso no es para mí". Y de hecho, antes del huracán existía una especie de agricultura ecológica, pero con precios sólo al alcance de las élites.

La reivindicación de la identidad y la resistencia al orden colonial puede traducirse en la práctica del "making do", o lo que Michel de Certeau llama "bricolaje", es decir, la capacidad y el saber hacer con lo que se tiene a mano de forma imaginativa, creativa y gratificante: esta es una facultad central en las cocinas caribeñas de origen afrodescendiente¹²¹ (Houston, 2007: 99; 107; 111). La idea de "*arreglárselas*" distingue a la cocina caribeña y la vincula a sus influencias indígenas y africanas y a la historia de esclavitud y servidumbre del Caribe" (*Ibid*: 107). Practicar el *making do* implica una emulación de las interacciones creativas con el propio entorno y lo que allí se encuentra -posiblemente valorando la agricultura local- a partir de las oportunidades que surgen y de la propia historia personal, lo que conduce a la liberación, al *empoderamiento*, especialmente para las mujeres caribeñas, así como a una relación subversiva con las concepciones coloniales, capitalistas y consumistas (*Ibid*: 107-108). En la práctica, el *hacer* permite, entre otras cosas, recombinar las sobras en un nuevo plato, utilizar

119 es decir, 687 hectáreas o 6,87 km², más o menos el tamaño de una pequeña ciudad como Saleilles (Pirineos Orientales).

120" Puerto Rico cuenta con más permisos para la obtención de semillas experimentales que cualquier otro territorio o estado de EE.UU., más que Hawái o Iowa. Entre 2006 y 2015, las empresas multinacionales del sector agroalimentario recibieron más de 526 millones de dólares en subvenciones y exenciones fiscales del gobierno de Puerto Rico. La enorme deuda de Puerto Rico se debe en parte a estas mismas exenciones fiscales. El colectivo anti-OGM *Nada Santo Sobre Monsanto* afirma que estas políticas desplazan a la población rural, favorecen el acaparamiento de tierras por parte de las empresas y debilitan el sistema alimentario de la isla. (Félix, Holt-Giménez, 2017: 4).

121El corpus del estudio de Houston es caribeño-inglés: Trinidad y Tobago, Jamaica, Antigua y Barbuda, Guyana. El concepto es de ámbito caribeño y se hace eco de la historia de Borikén/PR.

El making-do puede asociarse con el "turn-han": hacer lo que sea para sobrevivir (Ibid: 108), aceptar trabajos ingratos, vender comida en las calles de la ciudad (Ibid: 108). *Hacerlo* puede asociarse a "turn-han": hacer lo que sea necesario para sobrevivir (Ibid: 108), aceptar trabajos ingratos, vender comida de manera informal en la calle o tener que emigrar para encontrar trabajo. El *making do se* compone de elementos materiales y sobre bases culturales. La cocina puertorriqueña puede entenderse como una genealogía del bricolaje, por ejemplo a través de los ingredientes del *sofrito* (Cuadra, 2013)¹²².

Un último punto de lucha identitaria que repercute en las relaciones con el sistema alimentario se refiere a las situaciones migratorias. Los vínculos contemporáneos entre la migración y el sistema alimentario en PR/Borikén son importantes. La emigración a Estados Unidos, un fenómeno de masas, tiene consecuencias en la experiencia de la identidad y la raza. En el continente, los puertorriqueños viven su fenotipo de forma diferente a la experiencia del racismo y la binaridad estadounidense, mientras que el racismo en el archipiélago es silencioso (Rivera, 2006: 163). En efecto, el *blanqueamiento* y el nacionalismo mestizo niegan una identidad negra puertorriqueña, mientras que la blancura en Estados Unidos se construye históricamente sobre la diferencia racial y la exclusividad¹²³. La experiencia estadounidense de binaridad racial sistémica obliga a los puertorriqueños a adoptar un papel social racial y una identidad nacional determinada, entre otras cosas, por el fenotipo y el acento percibidos: "Muchos de los que habían dado por sentada su puertorriqueñidad empezaron a pensar en ella, a analizarla para entenderla. Irónicamente, la sociedad racista norteamericana contribuye a que tengan que definirse como puertorriqueños para sobrevivir."¹²⁴ (Fragoso citado en Márquez, 1995: 113). La identidad percibida debe ser renegociada: ni auténticamente negra-americana ni auténticamente *latina*, Maritza Quiñones Rivera adopta entonces una identidad afro-puertorriqueña: "Un proceso racial tan rígido me ha permitido (re)definirme como afro-puertorriqueña en Estados Unidos. Aquí ya no tengo que reprimir mi negritud, la misma que está enterrada en Puerto Rico bajo ideologías racistas como

122" Tomando como modelo el bricolaje, los ingredientes del sofrito son el cilantro silvestre (*Eryngium foetidum*), también llamado recaó; el pimiento dulce (*Capsicum chinense*); el pimiento verde (*Capsicum annum*), también llamado pimiento de cocinar; el achiote (*Bixa orellana*); y el tomate (*Lycopersicon esculentum*). Aparte del tomate, eran conocidos y utilizados por la población indígena y formaban parte de la flora del Caribe antes de la llegada de los europeos y africanos. El resto de ingredientes -todos ellos "adoptados"- son: ajo, cebolla, cilantro, vinagre, alcaparras, comino y manteca de cerdo o aceite. Como no se producían en la región, el vinagre, las alcaparras y el aceite siempre distinguieron el sofrito de los ricos del sofrito de los pobres. (...) Muy posiblemente el sofrito completo se fue formando poco a poco, como resultado de innumerables intentos de crear una mezcla básica para cocinar que conservara la carne en un clima tropical.

123Véase, en particular, la decisión del Tribunal Supremo de EE.UU. en el caso Plessy contra Ferguson en 1896, cuando Homer Plessy, un miembro de la burguesía neo-orleana que era blanco en apariencia pero con una octava parte de sangre negra-americana, provocó un escándalo en al cuestionar las leyes de segregación: la decisión reivindicó la segregación total.

124Victor Fragoso, "Notas sobre la expresión teatral de la comunidad puertorriqueña de Nueva York", Revista del Instituto de Cultura Puertorriqueña, nº 70, 1976, p.22. En particular, Fragoso describe la experiencia de los puertorriqueños de piel clara a los que los norteamericanos les dicen "Pero tú no pareces puertorriqueño".

blanqueamiento y *mestizaje*. (Rivera 2006: 173). La amnesia cultural de las herencias afrodescendientes y de las sociedades originarias sobre las que se construyó la llamada identidad nacional puertorriqueña híbrida y mestiza es cuestionada en el contexto continental estadounidense. Esta experiencia ha llevado a Maritza Quiñones Rivera a un proceso personal de descolonización de su conocimiento y herencia, "Sin embargo, en Puerto Rico, mi yo invisiblemente visible, racializado, con género y sexo, permanece silenciado bajo el velo de la hibridez cultural y el mito de una utopía racial" (2006: 176). La socialización en el continente reconfigura las relaciones con la identidad nacional.

Las inmigraciones de otras nacionalidades y culturas contribuyen a producir la cultura culinaria local¹²⁵. Los lazos de diáspora entre las islas del Caribe tejidos por la inmigración recíproca - temporal, cíclica o permanente, legal o ilegal - son antiguos (Martínez San-Miguel, 2003). La capital, San Juan, es el espacio privilegiado para la inmigración. Los inmigrantes dominicanos trabajan en el sector doméstico, los cuidados, la restauración, el cultivo de café y el trabajo sexual (Cabezas, Alcázar Campos, 2016). El lugar de los migrantes dominicanos en la sociedad puertorriqueña ha sido históricamente invisibilizado a través del filtro metacéntrico del nacionalismo cultural puertorriqueño¹²⁶. Su presencia en sectores económicos relacionados con el sistema alimentario invita a considerar posibles interacciones e influencias activas en la evolución contemporánea del sistema alimentario puertorriqueño y sus discursos. Los intercambios transnacionales de las diásporas cubana, dominicana, haitiana y puertorriqueña que atraviesan el archipiélago y el continente generan encuentros, conexiones e intercambios de saberes y prácticas alimentarias: Nueva York, Los Ángeles y Miami, así como San Juan, La Habana, Puerto Príncipe y Santo Domingo, son grandes centros de culturas caribeñas (Martínez-San Miguel, 2003; Duany, 2011).

Cocinar, cultivar, jugar, escribir y publicar a partir de la agricultura y la alimentación en general pueden ser estrategias a través de las cuales se puede reivindicar una identidad cultural en un contexto en el que esa identidad ha tenido poco espacio legítimo y positivo para expresarse (Houston, 2007: 99). Los discursos críticos sobre la raza forman parte del activismo agroecológico de algunos proyectos que se publican en línea de manera bilingüe, vinculados en particular al retorno al archipiélago - una práctica a veces llamada *rematriación*¹²⁷ - después de una experiencia de vida en los Estados Unidos. La producción de

125Por ejemplo, la alcapurria, una preparación culinaria similar a una rosquilla frita y rellena de una mezcla (carne, marisco, etc.) es muy parecida al kibbi libanés y egipcio, comunidades que emigraron a San Juan principalmente.

126Ver los trabajos y escritos de Yolanda Martínez-San Miguel, Amalia L. Cabezas, Ana Alcázar Campos, Jorge Duany, Ana Lydia Vega, etc.

127Por ejemplo, en el trabajo de artistas y activistas que producen en línea para "instar a otros boricuas de la diáspora a que "invieran con propósito en su tierra ancestral para ayudar a mantener la tierra puertorriqueña en manos

puertorriqueñas", véase <https://www.instagram.com/p/CY-dPCCrqqg/>; Yasmin Hernandez es una artista boricua que vivió en el Bronx de Nueva York antes de mudarse a <https://www.yasminhernandezart.com/about>.

El discurso posiciona a las personas y transforma las relaciones sociales: los espacios en línea aparecen así como un campo de investigación en sí mismo para la aprehensión de las creatividades y resistencias contemporáneas en materia de alimentación.

Conclusión: el imaginario político de la comida puertorriqueña está enraizado en su historia .

La recuperación y el uso de la historia y de un imaginario decolonial de resistencia pueden ayudar a alimentar concepciones y prácticas políticas que busquen definir un sistema alimentario más justo e independiente en PR. Es posible abordar el uso de los conocimientos alimentarios y agrícolas como sistemas de creación de prácticas de reexistencia y descolonización (Achinte, 2010: 22). Las prácticas políticas y sociales alternativas se conciben en función de estas recuperaciones, por lo que la comida como herramienta y expresión política se nutre en parte de la historia de la resistencia:

*"Es de los indios y africanos que el puertorriqueño moderno recibe el concepto de resistencia al poder dominante. (...) La tradición indígena y africana es la que también transmite al puertorriqueño su sentido de la solidaridad colectiva, que se deriva de sus instituciones sociales primarias y de su concepción de un equilibrio armónico entre el entorno natural y el social."*¹²⁸ (Falcón, 1993: 55).

Así, la historia del archipiélago arroja luz sobre la situación del sistema alimentario puertorriqueño contemporáneo a través del impacto del nacionalismo meticocéntrico en las prácticas culturales y políticas, las luchas por el reconocimiento de la herencia amerindia y afrodescendiente, los conflictos sobre el estatus político del archipiélago y sobre el futuro de su situación económica, alimentaria y ecológica. Dado que las situaciones de catástrofe, y con ellas la interrupción del contacto y el suministro con el mundo exterior, aumentan con el calentamiento global, es vital contar con una producción local resistente. Los cultivos de raíces comestibles agroecológicos -en su mayoría autóctonos y africanos-, como la yuca, el ñame o las patatas y *batatas*, han sido capaces de sobrevivir a los huracanes una vez eliminadas las partes superiores de la planta, que pueden ser arrancadas por los fuertes vientos. Esto hizo posible el suministro de cultivos incluso en el período inmediatamente posterior a la catástrofe (Gies, 2018: 4). Las redes de solidaridad post-catástrofe de 2017, la formación de centros comunitarios, la

¹²⁸Traducción personal de: *"Es de los indios y los africanos que el puertorriqueño moderno recibe la concepción de resistencia al poder dominante. (...) La tradición indígena y africana es la que, igualmente le transmite al puertorriqueño su sentido de solidaridad colectiva que procede de sus instituciones sociales de carácter primario y de su concepto de equilibrio armónico entre el ambiente natural y social."*

El desarrollo y la valorización en línea de las prácticas agroecológicas heredan esta historia, estas culturas y estas prácticas en un proceso de recuperación y reconstrucción. La generación de alimentos se combina con la identidad, la lucha por la existencia y la preservación social, cultural y ecológica.

De este modo, el Centro de Apoyo Mutuo Las Carolinas¹²⁹ Así, el Centro Apoyo Mutuo Las Carolinas, en el área de Las Carolinas en Caguas (centro-este de PR), ha optado por cultivar los ingredientes esenciales del *sofrito* puertorriqueño: el cilantro (*cilantro* y la variedad más fuerte *recao* o *culantro*) y el pimiento verde, que ya están presentes, y espera en un futuro próximo cultivar sus otros componentes, que son la cebolla, el ajo, las alcaparras y el roucou/annatto (Riley, 2020). El centro se enfrenta a problemas locales de seguridad alimentaria que ya estaban presentes antes de los huracanes y que se han agudizado como consecuencia de los mismos: inestabilidad de la cadena de suministro, electricidad, agua y transporte. La población de la comunidad también está envejeciendo, lo que constituye otro reto al que se enfrenta el archipiélago (*Ibid.*)¹³⁰. Los problemas que estructuran el sistema alimentario contemporáneo se abordan mediante el desarrollo de una práctica agrícola comunitaria y solidaria conectada con la cultura alimentaria local e histórica: el achiote tiene orígenes prehispánicos, mientras que el ajo y la cebolla son ingredientes de la cocina europea, entre otros. Este Centro de Apoyo Mutuo (CAM) es uno de las docenas que hay en el archipiélago y que ha adquirido importancia local en el fomento de la resiliencia de la comunidad tras la catástrofe mediante estrategias de reconstrucción a través de la práctica agrícola. Este CAM, como muchas otras estructuras, comunica sus acciones, reflexiones y próximos eventos a través de las redes sociales. A partir de ejemplos de contenidos en línea, se explorará la producción de alimentos tras la catástrofe y los discursos y aspiraciones políticas.

129https://www.facebook.com/camlascarolinas/?ref=page_internal.

130Véase la película puertorriqueña y colombiana dirigida por Macha Colón, *Perfume de Gardenias*, 2021, que aborda la relación con la vejez y la muerte en el archipiélago. Trailer: https://www.youtube.com/watch?v=JzX-bJ_AwCg.

Segunda parte: Críticas y renovaciones del sistema alimentario puertorriqueño desde sus discursos, representaciones e imaginarios en línea.

Introducción: la alimentación en las luchas políticas recientes. Conceptos y métodos de investigación en línea.



Captura de pantalla del sitio web de la Red de Apoyo Muto (<https://redapoyomutuo.com/proyectos/menu>) que muestra el

"Mapa de Integrantes" (mapa de los miembros de la red de apoyo. Traducción personal: Red de apoyo mutuo, apoyo mutuo, autonomía y sostenibilidad radical, desde dentro y desde abajo).

Las acciones por la autonomía alimentaria tienen su origen en las amplias y múltiples realidades que los internautas de la RP y la diáspora abordan en línea desde un acceso material, cultural y económico a la red de Internet. Las prácticas de ayuda mutua, apoyo -al menos simbólico- y comunicación de las diferentes iniciativas, acciones y luchas pasan por el uso de plataformas online y redes sociales. Es a partir de estos espacios y de la práctica de deambular o merodear en línea, para citar a Tim Ingold (2011), que esta disertación propone abordar los discursos contemporáneos sobre el sistema alimentario puertorriqueño como un terreno de reivindicaciones políticas de soberanía. Esto plantea una serie de cuestiones metodológicas.

La investigación sobre el uso de Internet como espacio de comunicación, intercambio y

de las conexiones entre las personas y la información se nutre de una literatura teórica y práctica sobre el tema. Internet conecta a los individuos con las instituciones contemporáneas y los debates públicos (Martínez, 2016: 30). El espacio de Internet puede entenderse como un espacio político, social y urbano por derecho propio (*Ibid.*:31), no aislado, pero sí parcialmente autónomo en sus usos y funcionamiento. También debemos recordar su dimensión material. El uso de Internet en la actualidad se basa en un conjunto de estructuras tecnológicas, industriales y en parte militares. El flujo depende del mantenimiento de inmensos cables subterráneos, aéreos y submarinos que unen continentes, países, islas, comunidades, hogares y personas. Estas estructuras son frágiles y vulnerables a los conflictos armados, los regímenes gubernamentales y la violencia política¹³¹Catástrofes medioambientales y eventos geofísicos. Los sitios web se alojan en servidores y éstos ocupan espacio y generan contaminación. Su control es una cuestión estratégica y política de primer orden que escapa a la realidad de la gran mayoría de los usuarios de Internet. Couldry y McCarthy (2004: 3) utilizan el concepto de "MediaSpace" para destacar la naturaleza multidimensional de Internet. Por un lado está su materialidad (servidores, pantallas, cables, etc.) encarnada en una geografía de poderes estructurales ligados al capitalismo, por otro lado los usos de lo virtual dibujan un sentido anticoncreto de la espacialidad (Pink, 2012: 130-131). La materialidad y la virtualidad se entrecruzan en nuestros usos cotidianos, ya que nos movemos físicamente con nuestros dispositivos y también accedemos a espacios culturalmente percibidos como inmateriales y trascendidos por la tecnología (Couldry, McCarthy, 2004: 3).

El activismo digital está enredado con las prácticas mediáticas cotidianas incrustadas en la participación en el entorno real (Pink, 2012: 131). Las narrativas y representaciones se entrelazan en la vida cotidiana, alimentando una relación continua entre los espacios políticos, mediáticos y sociales. El uso digital activista puede ser pragmático y contingente de diferentes movimientos y prácticas políticas reales, al tiempo que mantiene un carácter propio perpetuamente cambiante, modificable, reactualizable y profundamente fluido (Pink, 2012: 135-136; Miller, 2011;

131 Véanse, por ejemplo, las recientes revueltas en Irán, Sri Lanka o Kazajistán, donde los regímenes de estos países cortaron Internet a la población. Sobre el tema de la vigilancia de las actividades políticas en línea y los conflictos políticos en Internet en Francia o en Estados Unidos, véase: Solveig Godeluck, *La Géopolitique d'internet*, La Découverte, París, 2002; Armand Mattelart, *La globalisation de la surveillance. Aux origines de l'ordre sécuritaire*, La Découverte, París, 2008; Jean Guisnel, *Guerres dans le cyberspace. Services secrets et internet*, La Découverte, París, 2013; Aidan McGarry, Itir Erhart, Hande Eslen-Ziya, Olu Jenzen, Umut Korkut, *The Aesthetics of Global Protest, Visual Culture and Communication*, Amsterdam University Press, Amsterdam, 2020; Jes Ciacci, Hackfeminismo, "Imaginar un principio feminista para Internet que ponga en el centro la justicia ambiental", *Sursiendo*, 3 de junio de 2021, <https://sursiendo.org/2021/06/imaginar-un-principio-feminista-para-internet-que-ponga-en-el-centro-la-justicia-ambiental/>; Sursiendo, la_jes, elyaneth mtz, Diana Moreno, *Comunalidad Digital: una aproximación desde la ética permacultural*, dom, Chiapas, México, 2021-2022. Ver también las actividades del Hackerspace Rancho Electrónico en México Ciudad <https://ranchoelectronico.org>.

Postill, 2011). Los movimientos agroecológicos, decoloniales, comunitarios, feministas y políticos se entrelazan en sus expresiones en línea, con flujos constantes, al tiempo que están material y culturalmente separados. Los usos agroecológicos reales no son los de la comunicación agroecológica, pero las personas implicadas navegan por un continuo que une las dos esferas. El abanico de usos activistas se amplía en línea, regido por sus propias restricciones y límites, que se entremezclan con los usos reales, sin que los límites se experimenten necesariamente con claridad en el día a día. Deambular, como hace Tim Ingold (2011), por los caminos que se cruzan y anudan en la red puede permitirnos observar e inspirarnos en lo que cada acción, cada hipervínculo, cada comentario puede proponer como una invitación a actuar, a sentir y a comunicar. La experiencia de vagar o caminar en línea invita a conectarse y compartir sus andanzas. En lugar de *red*, Ingold se refiere al concepto de *malla* para destacar los procesos relacionales en lugar de las conexiones establecidas y definidas: "la relación no es entre una cosa y otra, entre el organismo 'aquí' y el entorno 'allí'. Es, más bien, un camino por el que se vive la vida" (Ingold 2011: 69). Cada *rastro* se vive de forma diferente, sobre todo a partir de la experiencia espacial de cada internauta cuando se conecta: "Para estudiar un grupo mediado, hay que rastrear, por tanto, la interacción a medida que se mueve por un mediascape" ((Large, 2019: 75; 78). Los usuarios *de YouTube* pueden compartir e intercambiar en un vídeo con *instagram*, hablar de este vídeo con su familia y luego publicar un resumen de sus impresiones en *facebook*. Si es posible, hay que cuestionar las condiciones de acceso a la *malla en línea*. Doreen Massey completa la perspectiva de la *malla*, de la relación recorrida, hecha y experimentada:

"Una comprensión del mundo en términos de relacionalidad, y un mundo en el que lo local y lo global están realmente "mutuamente constituidos", hace insostenible este tipo de separación. La "realidad vivida de nuestra vida cotidiana" es totalmente dispersa, no localizada, en sus fuentes y en sus repercusiones. El grado de dispersión, el estiramiento, puede variar drásticamente entre los grupos sociales, pero la cuestión es que la geografía no será simplemente territorial. (Massey, 2005: 184).

En Internet, lo local y lo global se entrelazan, se viven intensamente, se constituyen y se deshacen constantemente, generando una sensación de geografía dispersa e hiperlocalizada al mismo tiempo: las páginas de activistas en PR se anclan casi sistemáticamente desde su localidad. A partir de la experiencia de deambular en línea por y con estos senderos, se pretende proponer perspectivas sobre lo que el uso de los recursos en línea puede generar como imaginario y práctica de autonomía y soberanía alimentaria.

La definición de autonomía aplicada aquí se identifica con el análisis de Peter Gelderloos (2022):

En cualquier caso, una práctica general de autonomía es lo que nos permite trabajar juntos y formar redes de resistencia cohesionadas. Autonomía significa que escribimos nuestras propias reglas, tomamos nuestras propias decisiones independientemente de la supervisión de cualquier partido o gobierno, sea cual sea la procedencia de nuestros recursos, tomamos las decisiones finales sobre cómo se utilizan esos recursos, y practicamos la autoorganización y evitamos la centralización del movimiento.¹³²

Más concretamente, la autonomía alimentaria es la autodeterminación y la autoorganización del sistema alimentario, es decir, la capacidad de tomar decisiones sobre el uso de los recursos independientemente del control de cualquier poder externo. Es similar al concepto de soberanía alimentaria ya definido.

Otro punto conceptual y metodológico se refiere a la crítica de los usos críticos. Los usos activistas virtuales pueden ser criticados cuando sus enredos con lo real están en disonancia con el contenido activista real. Las redes virtuales más visitadas son espacios controlados por multinacionales capitalistas que inducen o insertan explícitamente su propia agenda política desde un sistema económico donde la visibilidad puede generar beneficios materiales y simbólicos. Las personas que utilizan estos sitios son alentadas a utilizarlos para sus propios fines, a monetizar sus contenidos y a insertarse en el modelo capitalista. Es esencial comprender la dimensión estética del intercambio de contenidos políticos en línea, tal y como la conceptualizan *los estudios visuales* (Vis, Faulkner, Noble, Guy, 2020: 250). Las luchas políticas son estéticas en la medida en que implican lo que se ve y se oye. La estética de la protesta, en particular, tiene que ver con la forma en que las personas involucradas hacen visibles sus problemas a través de sus acciones y esfuerzos sostenidos para ganar visibilidad. Es inmediato al espacio físico de las prácticas militantes, políticas y activistas a través de la creación y distribución de sus imágenes. Estas imágenes pueden ser cuestiones tanto de representación como de emulación de la acción colectiva, personal y captada en diversos grados por el capitalismo y los intereses privados.

Así, en esta disertación, el objetivo es vincular la historia de las luchas y usos alimentarios y políticos con la larga historia de las relaciones públicas y las colonizaciones. ¿Cómo la producción de contenidos en línea genera un imaginario del sistema alimentario puertorriqueño contemporáneo? La primera parte del documento analiza los discursos políticos en línea sobre el sistema alimentario. La segunda parte examina las valoraciones en línea de las prácticas alimentarias asociadas a la identidad y la comunidad.

¹³²Véase Peter Gelderloos, "Ecosystems of Revolt", en *Ill Will*, 28 de julio de 2022, URL

<https://illwill.com/ecosystems-of-revolt>

1 - Producción de discursos políticos en línea a partir de la producción de contenidos sobre el sistema alimentario .

Esta sección se centra en la producción de discursos sobre la alimentación en el marco de un supuesto enfoque militante. Se trata de organizaciones que pretenden definir una vida más justa e igualitaria proponiendo alternativas para abordar los problemas socioeconómicos, ecológicos y políticos sistémicos. Tres conceptos fundamentales sustentan los análisis: la imaginación en la política, la *sanación* y la ayuda mutua. ¿Qué papel desempeña la producción de contenidos en línea sobre el sistema alimentario en la afirmación de alternativas políticas? En este caso, las organizaciones implicadas en esta exploración son principalmente CEPA/DecolonizePR, Comedores Sociales y Centros de Apoyo Mutuo (CAM). ¿Qué lugar ocupan la historia, las genealogías y las epistemologías del sistema alimentario en la mediatización de las alternativas de vida en el archipiélago?

La imaginación se refiere a la capacidad de invertir un "qué pasaría si", es decir, de ver las cosas desde otras posibilidades (Hopkins, 2020). Las dificultades de la vida cotidiana, los caprichos de la vida, un contexto climático que provoca ansiedad, la estructura de las instituciones políticas coloniales, la aparente impunidad de la clase política, las empresas y los promotores que gozan de privilegios fiscales, pueden desempoderar a los residentes de PR generando una sensación de impotencia ante el deterioro de las condiciones de vida, sin salida aparente¹³³. La imaginación política capta este vacío narrativo, haciendo maleable la estructura de la realidad para pasar a tomar decisiones sobre lo que podría ser de otra manera y actuar desde su realidad. El imaginario político en Puerto Rico/Borinkén tiende a apropiarse de un discurso sobre la permanencia y el buen vivir en el archipiélago, a pesar de las dificultades estructurales y en contra de la narrativa dominante de irse como única solución. Los Centros de Apoyo Mutuo, por ejemplo, surgen tras los huracanes de 2017 como una reacción de autoorganización y ayuda mutua. Destacan que la solidaridad en acción es capaz de responder a las emergencias sociales, como las necesidades alimentarias. Los centros se basan en la organización de Comedores Sociales activos antes de 2017. Otras experiencias

¹³³Las protestas de 2019 forzaron un cambio de gobierno y rompieron un sentimiento colectivo de impotencia frente a una clase política despectiva, clasista, racista y homófoba y a la situación política en general. Las protestas y las luchas pueden ser momentos de imaginación política eferescente, véase John Holloway, *Crack Capitalism, 33 tesis contra el capital*, Libertalia, Montreuil, 2016. Sin embargo, la corrupción y la impunidad siguen siendo estructurales y están muy presentes en PR, amenazando la protección de la vivienda y el ecosistema en particular. Véase la entrevista de Bianca Graulau con el ex candidato a gobernador Eliezer Molina: "La lucha por defender los recursos naturales de Puerto Rico" <https://www.youtube.com/watch?v=1VNRsrXW-KY&t=833s>. Véanse también las recientes protestas de agosto de 2022 contra la privatización de la electricidad por parte de LUMA y los apagones permanentes, o los desalojos de viviendas.

Los orígenes de la solidaridad tras las catástrofes se encuentran en las prácticas a largo plazo. Las brigadas agroecológicas de la Organización Boricúa -una red de trabajo agroecológico y de ayuda mutua que lleva más de treinta años de actividad- estaban listas para intervenir una semana después de los huracanes¹³⁴. Comunican a través de sus acciones y prácticas agroecológicas las posibles resistencias al orden sistémico de la dependencia y vulnerabilidad social, económica y climática. En este diseño, la agroecología se concibe como una herramienta de lucha directamente vinculada a la cuestión de la soberanía alimentaria. Los contenidos agroecológicos en línea y la comunicación de las estructuras solidarias producen un discurso y un imaginario para una vida mejor y saludable en PR.

El cuidado del cuerpo y la mente a través de las prácticas agrícolas y la buena alimentación es un discurso omnipresente en la promoción de la agricultura y la autoproducción en el archipiélago. Este discurso es transversal a las intenciones políticas: no está necesariamente vinculado a una alternativa asumida o a una orientación política explícita. La primera sección explorará primero este tipo de discurso transversal antes de profundizar en su apropiación política por parte de CEPA/DecolonizePR desarrollando el concepto de *sanación*. A continuación, se estudiará la producción de contenidos en línea de las organizaciones Comedores Sociales y Centros de Apoyo Mutuo. Esto nos permitirá analizar la mediatización de las prácticas de ayuda mutua, es decir, la organización comunitaria de un poder de acción colectivo para prescindir de la expectativa de ayuda gubernamental. En particular, ¿cuál es el papel del imaginario del sistema alimentario en esta visión política y su comunicación?

I - Las prácticas agrícolas y alimentarias como espacio de *saneamiento* tras los huracanes y otros traumas. El cuidado del cuerpo como proyecto político.

A lo largo de la exploración de los corpus en línea, se desarrolla un imaginario del cuidado en torno a la práctica del autocuidado agrícola. Este discurso parece estar muy extendido en la promoción mediática de las prácticas agrícolas. El cuidado valora la empresa de desarrollar la autosuficiencia alimentaria y, a la inversa, la autosuficiencia valora el cuidado. En este proceso, el cuerpo se vincula a la naturaleza, a una terapia del cuerpo y la mente y a la necesidad de producir su propio alimento. Una de las divisiones estructurales de la modernidad colonial es la división cuerpo/alma y naturaleza/cultura (Dussel, 1994; Leff, 2014; Smith, Tuck, Yang, 2019). Repensar esto

134U.S. Food Sovereignty Alliance, Resilience, Recovery, and Resistance in Puerto Rico, 17 de abril de 2020, usfoodsovereigntyalliance.org/resilience-recovery-and-resistance-in-puerto-rico/.

El concepto de sanación, a partir de la práctica de la agricultura y el cuidado en un contexto colonial post-desastre en el que las personas están marcadas por el trauma, tiene el potencial de emancipar los cuerpos y los imaginarios. Jules Falquet define el concepto de *sanación* como una práctica para sanar las secuelas de la colonización, de la esclavitud, de las dictaduras y de las guerras internas - no puede ser vertical, sólo puede practicarse colectivamente entre personas que sufren de una manera cercana al ser¹³⁵ (Falquet, 2016: 147-148; Mestiri, 2020: 161). Así, pensar en la mediación del cuidado a partir de las prácticas agrícolas y abrir la aprehensión de las posibilidades de vida a partir de este cuidado y de la autonomía alimentaria incluye en sí mismo una aspiración política: la de permanecer en el archipiélago y desarrollar allí una vida comunitaria, emancipadora y autónoma. Hay, pues, una intención política en la redefinición de la relación entre cuerpo/agricultura y naturaleza, en la relación de cuidado con la tierra, con las plantas, con el propio cuerpo bien alimentado y en el proceso de alcanzar la autonomía a través de la promoción de esta relación.

El canal de *youtube* CompostaPR de la Estación Experimental Agropecuaria del Sur en Río Piedras en las afueras de la capital San Juan, es presentado por dos agrónomos amigos. El enfoque educativo del canal valora el cuidado del cuerpo, la mente y la prevención de desastres. Las catástrofes del pasado se integran en la historia del huerto y en las prácticas agrícolas que se enseñan. Esto permite el desarrollo de imaginarios y prácticas para permanecer, vivir y adaptarse. Todas estas son prácticas de comunicación que hacen posible la resiliencia después de los huracanes.

El formato de vídeo puede ser bastante íntimo. Este entorno es propicio para las formas de discurso afectuosas y empáticas. En un video en particular, el agrónomo Joaquín A. Chong visita inesperadamente el huerto personal de Luis Reynaldo Santiago para preguntarle sobre su jardín¹³⁶. En este vídeo, como en otros del canal, Reynaldo confía en la naturaleza curativa del huerto: "Quiero que el huerto me sirva, para producir mis alimentos, para trabajar bien, para hacer ejercicio, es (...) una terapia para mí, me encanta este lugar."¹³⁷ En otros vídeos, Rey hace especial hincapié en el tratamiento de su ansiedad.

135 Especialmente para las víctimas de la violencia machista y racista, organizarse colectivamente como grupo de una manera que no incluya a las personas de género y/o racializadas de los grupos sociales dominantes facilita la denuncia a través de un marco de confianza entre las personas afectadas por las realidades encarnadas. La inclusión total puede generar ansiedad entre los afectados y perturbar un proceso de atención. Los posibles esfuerzos comunicativos y pedagógicos que pueden requerir las personas no implicadas inmediatamente que están "descubriendo" otras realidades también tienen un coste mental y moral. En el contexto de la RP, el CEPA y otras estructuras agrarias que se identifican como espacios queer y/o racializados y/o dirigidos a puertorriqueños y descendientes de puertorriqueños tienen espacios colectivos cerrados a las personas no afectadas en una perspectiva de *sanación*.

136 <https://www.youtube.com/watch?v=7ATv38xZUQs> "El rey de los huertos y su huerto", subido en 2019 con más de 800.000 visualizaciones y más de 14.000 likes y menos de 600 comentarios.

137 "yo quiero que el huerto me sirva a mi para, para yo poder producir mi comida, trabajar bien, hacer ejercicio, es (...) terapia para mi, a mi me encanta estar aqui".

El fragmento sigue poco después un pasaje muy emotivo marcado por los parpadeos, las pausas, las vacilaciones y el silencio emocional de Rey cuando menciona los huracanes de 2017:

este cultivo [el boniato y sus siete variedades que produce Rey], ya está programado para que cuando llegue septiembre, que es la temporada de huracanes, pues no quiero sufrir como ya he sufrido [Rey tartamudea y recupera el aliento, se le cae la voz] María e Irma [se hace eco Chong].¹³⁸.

El cultivo de tubérculos como las variedades de batata (batatas) mencionadas por Rey¹³⁹ se valoran claramente por su capacidad para resistir un huracán y proporcionar fuentes de alimento. Este vídeo forma parte de un registro educativo presente en todo el canal. El objetivo es educar sobre las técnicas agrícolas resistentes¹⁴⁰. Son técnicas y estrategias que tranquilizan, previenen y curan. Además, el uso de los cultivos de tubérculos autóctonos, sin ser mencionado explícitamente en el vídeo, puede entenderse también como una solución de adaptación local anclada en las genealogías históricas de los usos alimentarios ancestrales capaces de producir un futuro, una continuidad de las prácticas socioculturales y una fuente calórica sustancial¹⁴¹.

Según el discurso de Rey, estar bien, tener comida, mantenerse y producir un futuro es una cuestión de deber: la necesidad de comida no se detiene. Pocos comentarios en general vuelven explícitamente al aspecto saludable con un registro del cuerpo y la salud. La gente señala que la jardinería aumenta las posibilidades de supervivencia en el archipiélago en caso de catástrofe. La mayoría felicita, bendice y es testigo de la inspiración que da Rey y valora el carácter educativo y el trabajo individual. El acto de

138este cultivo [la batata y sus siete variedades producidas por Rey], esta programado ya para que cuando llegue septiembre que es la temporada de los huracanes pues yo no quiero sufrir más como sufrí ya [Rey tartamudea y toma su inspiración, su voz se baja] María e Irma [asumida por Chong].

139 (cano, canolia, zero cuatro zero seis, camuy, magüi, molokai; pero también se menciona en otros vídeos como yuca, yautia, leren, etc.). Se trata en su mayoría de variedades autóctonas o cruzadas localmente y de la dieta prehispánica y africana.

140 Véase en particular el vídeo "Huracanes Catastróficos en el Huerto" https://www.youtube.com/watch?v=YB7zLuFB_o0 y "Huracán en el Huerto" <https://www.youtube.com/watch?v=zN4vXRk-fBo>. Antes del huracán, Rey recomienda: cosechar todo lo que se pueda, recortar las hojas para reducir la superficie expuesta al viento (sobre todo los plátanos y papayas de hojas grandes), resguardar los árboles frutales con semilleros, proteger las herramientas de trabajo, retirar las cubiertas de los invernaderos ya que el viento puede destruir las estructuras y llevarse los plásticos, tomar fotos antes y después de los huracanes para apoyar los trámites del seguro y recuperarse lo más rápido posible. Aguas arriba: conservar las semillas, organizar los cultivos para tener cosechas escalonadas, prever y mantener una reserva de agua y un sistema de recogida y drenaje del agua, favorecer las estructuras que cortan el viento.

141 "el boniato es un cultivo en el que insistimos mucho: es un cultivo que puede proporcionarnos en el futuro una gran fuente de calorías que en tres meses y medio o cuatro cosechamos". "la batata es un cultivo e muy insistido que mm: es un cultivo que nos puede sacarle a futuro a nosotros con una fuente de calorida a tremendo que en trez més y medio a cuatro pues la estamos cosechando" (alrededor de 05:23). La dimensión histórica de la cultura no es explícitamente mencionada y valorada por Rey, pero los tubérculos están muy presentes en las concepciones del sistema alimentario endémico (Pagán-Roig, 2017).

La transmisión de conocimientos agrícolas como tal es valorada por el público de CompostaPR. Esta valoración también se explica por la necesidad de historias positivas y de confianza en la producción de alimentos para vivir en PR.

En una línea similar de producción de discursos de cuidado y resiliencia a través de la práctica agrícola, el *youtuber* El Jíbaro Moderno presenta el uso del tronco del plátano como depósito de agua y abono natural en el que se pueden sembrar los cultivos¹⁴². Se dedica explícitamente a hacer frente a la situación de sequía o escasez; de nuevo, la educación prima realmente sobre el discurso de la relación con el cuerpo. Sin embargo, es un cuerpo activo, en acción en el jardín, el que es capaz de "salvar" la falta de alimento, de salvar el cuerpo. CompostaPR se propone igualmente poner en escena el cuerpo activo de Rey en el proceso de cuidarse psicológicamente y con capacidad de recuperación a través de la práctica agrícola. El cuerpo y sus cuidados se funden en la aprehensión de un imaginario de resiliencia basado en el ingenio, la adaptación y la pedagogía del trabajo agrícola.

La organización de La CEPA/DecolonizePR se centra más explícitamente en la relación entre el cuerpo, la mente y la naturaleza, incluyendo la espiritualidad y la agricultura. La CECOP desarrolla específicamente un imaginario y unos discursos en línea sobre la *sanación* desde una intención política decolonial. El *instagram* y la página web¹⁴³ Título bilingüe: "Justicia sanadora, Sanar es justicia, practiquémoslo. La curación (es) la justicia. Practiquemos" y más adelante en la presentación del sitio web principal: "Descolonizando en cuerpo, corazón y mente. Descolonizar en cuerpo, corazón y mente". Se aborda la colonización actual y sus secuelas, así como la recuperación de las herencias afrodescendientes y nativas caribes/taínas. En el apartado "¿Qué es la CECOP?" se define el proyecto con el fin de facilitar encuentros anclados en prácticas de cuidado contra los traumas acumulados. Está dedicado en particular a las mujeres puertorriqueñas, a las personas trans y a las queer.¹⁴⁴ y los negros y la gente de color. Se celebra la tierra y los ancestros. El cuerpo y su cuidado están directamente vinculados a los términos de corazón, mente y práctica decolonial: "Nos aferramos al sueño de que devolver la(s) isla(s) a su gente y apoyar su curación catalizaría un futuro descolonizador para estos cuerpos en resistencia" (CEPA, 2020: 9). La alimentación, los cuidados físicos y psicológicos y la práctica agrícola ocupan su lugar como herramientas políticas entre el arte, la espiritualidad, la vida colectiva o la formación de refugios para practicar y repensar la decolonialidad desde y con un

142 "CON ESTE TRUCO NO NOS MORIREMOS DE HAMBRE SI HAY TIEMPO DE GUERRA Y HAMBRUNA MUNDIAL" <https://www.youtube.com/watch?v=chtK36ABjy0>.

143 <https://www.decolonizepr.com/> y <https://www.instagram.com/descolonizapr/>.

144 Se refiere a cuerpos y prácticas de género no normativos y es estigmatizada por ello. Ver también *cuir*;

cuerpo en resistencia. Estas prácticas de resistencia y descolonización a través del cuerpo y la espiritualidad son objeto de manuales y guías en su página web y en su *instagram*. Esto puede adoptar la forma de publicaciones que funcionan como tutoriales textuales y pictóricos.

La actitud general en las publicaciones, la intención política y las recetas o ejercicios propuestos se asocian a una práctica decolonial de recuperación y valorización de patrimonios que permite el cuidado de sí mismo y del propio cuerpo. El uso de ingredientes autóctonos está tan relacionado con la historia precolonial y la resistencia a la colonización como con los datos nutricionales de la salud. La comida puede ser, pues, un registro del que extraer herramientas de cuidado y de lucha emancipadora, siempre que se identifique así en sus procesos históricos, epistemologías y propiedades.

El puesto del 24 de febrero de 2022¹⁴⁵ titulado "Habichuelas Mágicas" con más de 120 likes y dos comentarios positivos a través de emojis, hace honor al fuego de la luna en tres cuartos de Sagitario. El post y el ejercicio forman parte de una serie de posts mensuales, que siguen el ciclo de la luna. Su estética y tipología son similares. Están escritas en español y luego en inglés sobre el tema "Prácticas de descolonización, guías para el día a día". La práctica del 24 de febrero presenta cuatro verbos de acción: "revisar, reaprender, visualizar, ampliar". Se trata de conectar con el fuego para alimentar las propias pasiones y la imaginación ("visualizar nuevos mundos") utilizando la cocina: "Elige una receta ancestral de la que te gustaría descolonizar algunos de sus ingredientes". La preparación propuesta es un *sofrito*, la base de condimento de la cocina boricua, para preparar *habichuelas* - una legumbre esencial de la dieta nativa. Se recuerda el origen español del *sofrito*. Evolucionó en suelo boricua ("en suelo boricua") incorporando ingredientes autóctonos: *achiote/rocú*, *recao/ cilantro* local, *ají* dulce. El proceso de incorporación se denomina "el triunvirato del sabor": el *sofrito* español se convirtió en el *recaíto*. Se propuso descartar ingredientes españoles como el ajo y la cebolla y utilizar en su lugar cebollín verde de producción local. La genealogía del caldo/caldo autóctono también se declina. Los nativos lo elaboraban con carne de animales. Los caldos/cubos industriales, *cubitos*, se descartan. Para una variante *vegana* -sin productos de origen animal- se sugiere utilizar las hojas del bidente peludo o erizado (*Bidens Pilosa*, margarita silvestre -planta autóctona-) con propiedades digestivas, antiinflamatorias, ricas en calcio y betacaroteno con un sabor similar al pollo. Es aconsejable tomarse su tiempo durante la preparación, en contra de las tendencias contemporáneas de acortar los tiempos de preparación y

145<https://www.instagram.com/p/CaYHIZnrkKv/>.

consumo (Cuadra, 2013) debido a los ritmos de vida de los cuerpos bajo el régimen del capitalismo y el trabajo¹⁴⁶.

Cada ilustración y paso se detalla en un texto descriptivo bilingüe y en una serie de comentarios bajo el puesto¹⁴⁷. Al ser explícito el carácter creativo y reinventor -lo que cuenta es hacerlo de nuevo por uno mismo y en conciencia- estas publicaciones permiten dar ejemplos de reapropiación personal, localizada y descolonizada. Si una persona tiene dificultades para conseguir, por ejemplo, la *margarita silvestre*, esto se puede sortear, es posible hacerlo con otras recetas e ingredientes, desde donde la persona se encuentre. Lo importante es el trabajo personal de investigación epistemológica y de recuperación del conocimiento enraizado en la historia y en la ecología local e íntima. El manual 2020 proporciona fuentes, enlaces a otros recursos en línea y recomendaciones bibliográficas claras, entre ellas la de Cruz Miguel Ortiz Cuadra (2013), por citar una.

También es posible, a través del sitio web de CECOP, solicitar una visita solidaria mediante un formulario. Está dirigido a personas que se dedican a la *sanación* como práctica de liberación y que buscan un lugar para explorarla en comunidad. El formulario señala que es ideal para personas del archipiélago que están en "transición", que buscan un espacio alternativo para enfocar sus prácticas, o para personas de la diáspora que buscan fortalecer las conexiones con Borikén a través del activismo y la práctica artística y cultural. La forma determina el coste de la participación solidaria según la renta, el capital familiar, económico y cultural. El cuerpo y su cuidado pueden así encontrar un espacio para anclarse en una práctica apoyada. La implicación en el activismo, la jardinería, la creatividad artística, los principios de participación solidaria y la promoción del espacio alternativo vinculan directamente en acto e intención el cuidado del propio cuerpo con las luchas sociales locales y el diseño más general de volver/permanecer en el archipiélago y vivir bien.

Mientras tanto, el resultado creado a través de *instagram* y *facebook* puede ser el de una serie de publicaciones que probablemente esté más dirigida a personas ya sensibilizadas, con conciencia y conocimiento de las epistemologías coloniales. Esto puede estar relacionado con el hecho de que CEPA se dirige explícitamente a un público no inclusivo de mujeres, trans y *queer/cuir* y ya en un proceso de afirmación de una cosmovisión política y *sanación* desde esta posición.

146 Liberar tiempo para el autocuidado, la nutrición y el sueño para luchar contra las opresiones sistémicas es el enfoque del manifiesto de la afroamericana y fundadora de The Nap Ministry, Tricia Hersey, *Rest Is Resistance: A Manifesto*, que se publicará en octubre de 2022 por Little Brown Spark. Véase <https://thenapministry.com/>.

147 Sin embargo, no se aconseja cómo obtener estos ingredientes. Puede ser difícil encontrar la *margarita silvestre*. No está muy extendido en los mercados y probablemente haya que elegirlo; no es necesariamente una acción obvia para acceder y conocer.

El uso de la astrología de origen occidental, ahora globalizada, puede llevar a priori a la confusión en un proceso de recuperación de conocimientos ancestrales -quizás no si consideramos la recuperación de conocimientos ancestrales de origen europeo que la colonización, la modernidad y la racionalidad han devaluado¹⁴⁸. Más adelante en los contenidos de la CECOP, también se emplean con frecuencia deidades, mitologías y espiritualidades de origen africano, caribeño y americano. Forman parte del repertorio de prácticas de medicina tradicional afirmadas como nativo americano, nativo mexicano, caribeño, taíno, afro-yoruba (CEPA, 2020). Las prácticas, los contenidos discursivos, visuales e imaginarios de la CECOP pueden relacionarse con lo que Félix Guattari ve como el desarrollo de tres ecologías: social, ambiental y mental donde "más allá de las reivindicaciones materiales y políticas emerge la aspiración a una reapropiación individual y política de la subjetividad humana" (Guattari, 2013:65). Los caminos de la aspiración, la reapropiación, la acción individual y colectiva a través de la *sanación del* cuerpo y la mente encuentran en la producción en línea de la CECOP un medio de mediatización y puesta en común. Esto está potencialmente relacionado con el diseño de la reconexión de la diáspora, explícito en las misiones de la CECOP. El proceso se sustenta en un trabajo más largo de investigación y recuperación de materiales: el proceso decolonial tiene que ver con la repetición, la *repatriación*, el retorno y el cuidado. El CEPA reclama financiación para su organización, su instalación en un edificio urbano y exige la recuperación de la tierra del archipiélago para los nativos. Su producción de prácticas imaginarias está directamente asociada a preocupaciones materiales, corporales, mentales y políticas. De hecho, la CECOP produce un discurso y un contenido político claramente orientado hacia la autonomía y las formas de soberanía. Se trata de existir desde las multiplicidades de la autoexpresión, de las relaciones con la ecología nativa y de la solidaridad colectiva, de forma enraizada en la tierra del archipiélago, en sus ancestralidades, desde una epistemología crítica de la historia colonial, material y cultural. En el siguiente punto se profundiza en la producción de contenidos políticos en línea a partir de las organizaciones de solidaridad y ayuda mutua propuestas por la CAM.

148Las fuentes de esta astrología están por determinar. No encontré en el contenido de la CECOP una justificación para utilizar la astrología de supuesta inspiración griega y mesopotámica, y la organización no respondió. Es de suponer que, entre la multitud de formas contemporáneas y la banalización de la astrología, especialmente en Internet, es aquí del orden de la reinención, lejos del contexto histórico original. Se inscribe en las intenciones decoloniales de la organización a partir de la reutilización de un corpus genérico reconocible, soporte de un contenido espiritual y subversivo. Lo que en última instancia importa en el proceso decolonial es la deshechura práctica de las dualidades ontológicas dominantes.

J - Producción de discursos políticos en línea sobre el sistema alimentario contemporáneo desde el activismo y la militancia social de la CAM o *Centros de Apoyo Mutuos*

La ayuda mutua se basa en estructuras organizativas asociadas a la resistencia histórica y a las formas de organización social africanas e indígenas. La Red de Apoyo Mutuo está formada por catorce organizaciones¹⁴⁹ implicados en labores de solidaridad y apoyo social en el archipiélago. Son un ejemplo de iniciativas de base en el sentido de que emanan directamente del terreno, de las realidades vividas y de las personas afectadas. Se han vuelto decisivos en la vida de muchos puertorriqueños/boricuas desde los huracanes de 2017. Una parte importante de su trabajo se centra en la alimentación. Esta red utiliza los medios digitales para producir un discurso sobre sus valores, intenciones y misiones. Estos están específicamente enumerados y detallados en la sección 'principios' y 'sobre' de la web de la red creada en 2018¹⁵⁰. Estas organizaciones han optado por dar a conocer sus acciones para darse visibilidad, e incluso para inspirar a otros a actuar según los ejemplos y experiencias compartidas¹⁵¹. Otra parte de la comunicación analizada se refiere a las publicaciones en las diferentes plataformas de las redes sociales dominantes: *facebook* e *instagram*, *twitter*, a veces *youtube*¹⁵².

149La Brigada Solidaria del Oeste en Mayagüez, el Centro de Apoyo Mutuo Jíbaro Bartolo en Lares, el Centro de Apoyo Mutuo Jíbaro Lares Pueblo en Lares Centro de Apoyo Mutuo Jíbaro Camuy en Camuy, Centro de Apoyo Mutuo de Utuado en Utuado, Centro de Apoyo Mutuo Las Carolinas en Caguas, Proyecto de Apoyo Mutuo Bo. Mariana en Humacao, Centro de Apoyo Mutuo La Olla Común en Río Piedras, Centro Tecnológico Comunitario Villa Sin Miedo en Canóvanas, Centro de Apoyo Mutuo Caguas Pueblo en Caguas Comité Pro-Desarrollo Villa Cañona en Loíza, Centro de Apoyo Mutuo Bucarabones Unido en Las Marías, Iniciativa Eco-Desarrollo Bahía de Jobos en Salinas y Casa Taller Cangrejera en Santurce.

Sin formar parte de la red, pero con un peso importante entre las organizaciones basadas en la solidaridad comunitaria y la ayuda mutua, véase también Casa Pueblo en Adjuntas (Centro Oeste), fundada en los años 80 contra los proyectos de extracción de minerales. Se trata de una organización de autogestión comunitaria por un desarrollo solidario y sostenible <https://casapueblo.org/>. Su *Twitter* tiene 2.071 seguidores y 34.300 cuentas de suscriptores <https://twitter.com/casapuebloorg>, su *Instagram* 199 publicaciones, 5.927 cuentas de suscriptores, 103 suscripciones <https://www.instagram.com/casapuebloorg/>, su *facebook* 46.878 likes y 51.919 suscripciones <https://www.facebook.com/casapueblo/>. Entre otras cosas, la organización promueve un café local y ofrece una panadería como espacio para las organizaciones comunitarias y post-huracán.

150<https://redapoyomutuo.com/principios>.

151 "Es importante ahora que la red de apoyo tenga una presencia digital para que la gente en los espacios físicos y digitales sea consciente del buen trabajo que ha hecho esta red y permite a la gente que visita el sitio identificar exactamente dónde quiere donar o contribuir. "Es importante ahora que la red de apoyo tenga una presencia digital para que las personas en los espacios físicos y en los espacios digitales se enteren del buen trabajo que ha hecho esta red y le permita a las personas que visitan la página identificar a dónde exactamente quieren donar o llevar su contribución. "Red Apoyo Mutuo de Puerto Rico", *Youtube* <https://youtu.be/dOTwLgoYF18> a 24 de junio de 2022: 264 visitas, publicado por Omar Reyes-Patxot hace dos años .

152En general, es a partir de ellas que me remonto al sitio web de la organización. Mi reflejo como investigador en Internet es tratar de ir a la fuente, así que mi investigación pasa por el "sitio madre", es decir, el sitio oficial o el blog de la organización, que funciona como un centro entre las diversas emanaciones en línea de la organización. Cada una de sus emanaciones en las diferentes plataformas online ofrece un enlace en su descripción al "sitio madre".

En primer lugar, el principio de *apoyo mutuo*, *apoyo mutuo*, se refiere a la reciprocidad, la ayuda mutua, la horizontalidad, la solidaridad, la participación directa, el poder compartido y la colaboración entre personas y grupos en beneficio mutuo frente a las jerarquías y la competencia, desde lo comunitario, lo emocional y lo interno¹⁵³. En segundo lugar, la solidaridad se define como una práctica constante y cotidiana basada en el respeto, la empatía, la conciencia de las necesidades del otro, el bien colectivo, la igualdad, los vínculos sociales. Este principio se opone al principio de la caridad y de la asistencia gubernamental vertical, que es humillante y se inscribe en las relaciones de poder e injusticia. La solidaridad es un motor de transformación social¹⁵⁴. En tercer lugar, la soberanía comunitaria se apoya en una visión de cambio social sobre las realidades puertorriqueñas frente a un sistema colonial que genera falta de recursos, desempleo, explotación y dificultades para acceder a los programas de ayuda y servicios federales. La soberanía comunitaria busca enfrentarse y liberarse de la violencia estructural apoyando el derecho a decidir por sí misma, independientemente del gobierno. Es un proceso en el que la inventiva y la resistencia se unen para crear iniciativas y proyectos autogestionados. Incluye explícitamente la soberanía alimentaria/médica, la soberanía educativa/recreativa, la soberanía económica y la soberanía organizativa¹⁵⁵. En cuarto lugar, la sostenibilidad consiste en construir proyectos que puedan mantenerse a largo plazo. Esto implica prácticas conscientes y ambientalmente sostenibles que preservan los recursos y los medios de supervivencia. En un plano más humano, supone una planificación estratégica que incluye el cuidado de la salud física y emocional como parte integral de los proyectos. El bienestar colectivo se entiende como esencial

153 Traducido y adaptado de: "El apoyo mutuo es un valor que se refiere a la reciprocidad, ayuda, y colaboración entre personas o grupos para el beneficio mutuo. No implica la superioridad de quien da sobre quien recibe, si no que se fundamenta en la solidaridad. Destaca la importancia del poder compartido, la participación directa de la gente y la oposición a las jerarquías y la competencia. Para nosotrxs el apoyo mutuo, cuando se hace desde el corazón, es un valor integral y una herramienta de transformación desde las mismas comunidades (desde abajo) y desde lo emocional e interior (desde adentro)." URL: <https://redapoyomutuo.com/principios>.

154 "La solidaridad se trata de un accionar consistente y diario basado en el respeto, la empatía y el entendimiento que necesitamos unxs de otrxs. Es diferente a la caridad y a las asistencias del gobierno, las cuales, mal intencionadas, se practican de arriba hacia abajo, pueden humillar a quien las recibe y no alteran las relaciones de poder. Así, no cambian la injusticia, y en ocasiones, la mantienen. En cambio, la solidaridad se practica en un plano de igualdad, donde el apoyo mutuo es un compromiso prioritario por el bien colectivo. Creemos en la importancia de los lazos sociales que unen a las personas y en nuestra capacidad de actuar como un todo por el bien de todxs. Para nosotrxs la solidaridad es el motor de la transformación social".

155 "El concepto de soberanía comunitaria está enmarcado en una visión de cambio social sobre nuestra realidad puertorriqueña. El sistema colonial exige que las comunidades y las personas sean capaces de gestionar los medios para llevar una vida digna. Muchos de nosotros hemos experimentado el subempleo o el desempleo, la explotación en nuestro trabajo y la dificultad para acceder a los programas federales y sus servicios. Por esto la soberanía comunitaria busca un cambio desde la raíz haciendo frente a la violencia estructural y liberando nuestro poder comunitario. Es un derecho a decidir por nosotrxs mismxs, independientes del gobierno. Es un proceso en el cual la inventiva y la resistencia se unen para crear iniciativas y proyectos de autogestión para la ruptura con los machos que nos dominan. Incluye dimensiones como: soberanía alimentaria/medicinal, soberanía educativa/recreacional, soberanía económica, y soberanía organizacional."

para la calidad de vida y el fortalecimiento de iniciativas y comunidades¹⁵⁶. Por último, la justicia, definida como la firme creencia de que todas las personas¹⁵⁷ tienen derecho a una vida digna, independientemente de su raza, género, clase, orientación sexual, diversidad funcional, documentación o cualquier otra identidad social. Incluye la lucha por un mundo antipatriarcal, antirracista, anticapitalista y antiimperialista, por el apoyo mutuo, la solidaridad, la soberanía comunitaria y la sostenibilidad.¹⁵⁸ Los CAM proponen espacios explícitos de lucha para vivir en el archipiélago con las herramientas de la solidaridad, la organización comunitaria y la ayuda mutua. Su comunicación sobre los aspectos alimentarios de la ayuda mutua contribuye a la formación de un imaginario de lucha y de vida colectiva.

Los CAM surgieron con la crisis posterior al huracán. Se basan en estructuras organizativas colectivas y autónomas anteriores. Entre ellas, la organización sin ánimo de lucro Comedores Sociales de Puerto Rico¹⁵⁹. Estas diferentes páginas de *facebook*, *instagram* y *twitter* son más antiguas, tienen más contenido y cuentan con más suscriptores que las páginas de la CAM con las que produce relaciones frecuentes de interacción con los medios de comunicación - como reposts y posts conjuntos. Comedores Sociales también tiene sus principios e historia publicados en su página web. La creación de Comedores Sociales se remonta a 2013 en la Universidad de Puerto Rico en Cayey (centro del sureste de la isla principal de PR) y Río Piedras (en la capital del noreste, San Juan). La misión entonces era ofrecer una alternativa alimentaria de calidad capaz de generar un espacio de organización colectiva para los estudiantes y a la vez ayudarles a sobrevivir económicamente, contribuyendo todos con donaciones monetarias, de alimentos o voluntarias¹⁶⁰. Con la emergencia social y alimentaria de los huracanes de 2017 y ante la negligencia del gobierno local y federal, los miembros de Comedores Sociales crearon el Centro de Apoyo Mutuo en el espacio urbano de Caguas (Centro-Este), a pocos días del paso de María.

156" Cuando hablamos de sostenibilidad nos referimos a la importancia de construir proyectos que se puedan sostener a largo plazo. Esto significa, por un lado más amplio, el uso de prácticas ambientalmente conscientes y sustentables que nos permitan preservar nuestros recursos y medios de sobrevivencia. Y, por el lado más humano, una planificación estratégica que incluya el cuidado de nuestra salud física y emocional como parte integral en nuestros proyectos, entendiendo que el bienestar colectivo es esencial para la calidad de vida y el fortalecimiento de las iniciativas y de las comunidades."

157El término inclusivo no binario "Todxs".

158 "La justicia es un término amplio con muchas definiciones. Para nosotrxs se trata de la creencia firme de que todxs tenemos el derecho a una vida digna, sin distinción por raza, género, clase social, orientación sexual, diversidad funcional, documentación, o cualquier otra identidad social. Luchamos por un mundo antipatriarcal, antirracista, anticapitalista y antiimperialista. Somos pro-apoyo mutuo, pro-solidaridad, pro-soberanía comunitaria y pro-sostenibilidad".

159<https://www.comedoressocialespr.org/>.

160<https://www.comedoressocialespr.org/sobre> "Brindar una alternativa de alimentación accesible que a la vez promoviera un espacio organizativo para los estudiantes y ayudara a sobrevivir en el plano económico tanto a sus integrantes como a la organización (...)"

Las definiciones y los principios estructurantes se plantan a partir de las prácticas y experiencias sobre el terreno de las personas afectadas. La elección de palabras y definiciones tiene implicaciones en la producción de un imaginario asociado al contenido mediado. La complementariedad entre la soberanía alimentaria y la medicina es recurrente en el corpus general de la disertación. El bienestar social se organiza en congruencia con la organización de la accesibilidad colectiva al bienestar del cuerpo a través de la alimentación, los cuidados y el apoyo mutuo. Esto conecta con una realidad estructural que se percibe intensamente en la experiencia de los huracanes: la falta de acceso a los alimentos va de la mano de la falta de acceso a las instalaciones médicas y a los medicamentos. De hecho, la diabetes - pandémica en el archipiélago - y la escasez de insulina son responsables de muchas muertes tras la catástrofe. Estos problemas están vinculados a la situación de abandono y, además, a las relaciones coloniales que rigen las relaciones de poder dominantes en el archipiélago. La situación de dependencia alimentaria del archipiélago repercute en la salud pública. La soberanía alimentaria movilizadora en línea por la CAM forma parte de un proyecto político general de autonomía y justicia social, política, económica y medioambiental.

Estos discursos nacen en parte de reflexiones y prácticas que han evolucionado desde la depresión económica de los años 2000 y 2010 y la emergencia de 2017. Se inscriben y se piensan en un tiempo largo en el que se valoran las estructuras organizativas comunitarias, locales y autónomas basadas en las relaciones interpersonales y en una experiencia común de hacer uno mismo, con y para los demás en relaciones mutuas. Estos discursos pueden acercarse a los principios del anarquismo y la autogestión, sin hacer referencia explícita al múltiple corpus teórico tanto en la escritura como en el imaginario digital. Sin embargo, es explícito que la organización social, comunitaria, horizontal, igualitaria y el poder colectivo y autónomo, en una red de ayuda mutua, según los principios de justicia y dignidad son el objetivo de estas organizaciones. Esto es un eco de la teoría anarquista o comunista libertaria de Kropotkin sobre la ayuda mutua y el federalismo¹⁶¹ La teoría de la ayuda mutua y el federalismo de Murray Bookchin y las revoluciones comunales del norte de Europa de Abdullah Öcalan.

161 El concepto de ayuda mutua fue desarrollado en su época por Pëtr Kropotkin como un principio de mecanismo biológico positivo en la supervivencia y evolución de las especies: las especies que cooperan entre sí y se ayudan tienen más probabilidades de vivir. Véase Pëtr Kropotkin, *La ayuda mutua, un factor de evolución*, La biblioteca anarquista, 2009, [1902], URL: <https://theanarchistlibrary.org/library/petr-kropotkin-mutual-aid-a-factor-of-evolution>; Pierre Kropotkin, *La conquista del pan*, prefacio de Élisée Reclus, Tresse & Stock, París, 1892.

Para ir más lejos, véanse también las reflexiones sobre la Ayuda Mutua desde la perspectiva de una persona de las Primeras Naciones: "Muchos organizadores blancos les harán creer que la Ayuda Mutua es una teoría anarco-comunista basada en la independencia autónoma del Estado o en los derechos de los trabajadores. Aunque la Ayuda Mutua abarca esas cosas, es importante que la gente entienda que la Ayuda Mutua ha sido y será siempre una tradición no occidental. La Ayuda Mutua es la forma de vida y la soberanía de los indígenas; es la prosperidad y el

poder de los negros, que sobrevivirá a la teoría anarco-comunista. No es una teoría, es una práctica que la mayoría de la gente de color ha estado practicando y es anterior al colonialismo y al capitalismo" en Regan de Loggans, *Let's Talk... Ayuda mutua*, La Biblioteca Anarquista, 2020, <https://theanarchistlibrary.org/library/deloggans-let-stalkmutualaid>.

Siria¹⁶² o los principios y prácticas de los zapatistas del Ejercicio Zapatista de Liberación Nacional en Chiapas, México. La tradición antiestatal de las luchas en PR se remonta a la oposición a la colonización y al *marronaje* español (*la cimarronería*) ya en el siglo XVI (Quintero Rivera, 2003). Los principios fundacionales de los CAM llevan una intención política de oposición al Estado, al gobierno, al orden colonial, capitalista, patriarcal, racista, clasista y validista, desde una práctica de organización social que declara el derecho a una vida digna sin distinción. Esta posición del CAM asume la multiplicidad de la base y puede acercarse a los posibles posicionamientos de la interseccionalidad en su intención de nombrar y vincular diferentes relaciones asimétricas y/o de dominación sistémica (Mestiri, 2020). Desde estos principios y posicionamientos plurales y horizontales, ¿qué imaginarios políticos producen los Comedores Sociales y las CAM en la red? El objetivo es analizar algunos ejemplos del corpus de la web de CS y de las páginas de *facebook*, *instagram* y *twitter* de Comedores Sociales (CS) y CAM. Estos ejemplos se han tomado de entre los contenidos más inmediatamente accesibles para las personas que visitan estas páginas por primera vez, y se han contextualizado en un trabajo de investigación que desgrana aún más los contenidos accesibles en un intento de observar patrones de discurso, imágenes e interacciones.

A principios de julio de 2022, el *instagram de CS*¹⁶³ de CS tiene más de 340 puestos para más de 6.000 cuentas y 75 suscripciones. El perfil describe una organización sin ánimo de lucro con "9 años de organización y lucha por una vida digna". Ayúdanos a continuar" y el hashtag "¡Dice "#AlimentandoSolidaridad! Hay un enlace al correo electrónico del CAM de Caguas y a la página web de CS. La cuenta descolonizapr está suscrita así como el instagram del CAM de Caguas¹⁶⁴. La página del CAM de Caguas tiene menos interacciones con 1105 cuentas suscritas. Un post de CS del 29 de mayo de 2022 con 12 likes es sobre un mercado comunitario sostenible de arte, plantas, alimentos con también un taller de escritura creativa de "palabras verdes", conciertos. Un post del 25 de mayo en conjunto con la cuenta del CAM de Caguas hace 21 Me Gusta al comunicar sobre un evento de la cooperativa alternativa Super Solidario Coop, un taller para aprender a hacer compost con Huerto Semilla. También hay un taller para el cuidado estético de las uñas y una cafetería, que tiene lugar en el CAM de Caguas. El 12 de mayo, 28 likes, un post anuncia la proyección del documental *Landfall* (2020) de la directora puertorriqueña Cecilia Aldarondo: "Esta película conecta la lucha por sobrevivir a las secuelas del huracán María con nuestra lucha actual por superar la pobreza y la desigualdad, y es oportuna para ayudarnos a entender la reciente llegada de miles de

162Véase Janet Biehl, *Le municipalisme libertaire La politique de l'écologie sociale*, Prefacio de Annick Stevens, Ecosociété, Montreal, 2014.

163<https://www.instagram.com/comedores.socialespr/>.

164<https://www.instagram.com/camcaguas/>.

de inversores millonarios que pretenden apoderarse de Puerto Rico con su dinero¹⁶⁵ ". Una publicación del 12 de mayo está obteniendo una interacción significativamente mayor, con más de 120 "me gusta" y un comentario con un emoji de corazón. Se trata de una presentación de las nuevas camisetas y pegatinas "florecientes" vendidas por el CAM para apoyar a la organización, así como de un cuadro del mural pintado en el CAM por el artista diseñador mencionado¹⁶⁶ - frescos que fueron la base para el diseño de los adhesivos. Los murales/pegatinas muestran el órgano de un corazón que late rodeado de flores, hojas, dos banderas puertorriqueñas - una con rayas negras utilizada por anarquistas e independientes y la otra la nacional con colores azul, rojo y blanco. El corazón tiene una pancarta en la que se lee, de izquierda a derecha, "yo no como" y quizás "injuste".¹⁶⁷), "Centro de Apoyo Mutuo" rodeando el corazón con "CAM" escrito en letras grandes en el centro y quizás "Salvas el pueblo" en la parte inferior, a la derecha está escrito "Vida digna". La otra pegatina muestra dos manos que se agarran, una de color de piel oscuro y la otra más claro. Están rodeados de muchas frutas y verduras: mazorcas de maíz, plátanos, tubérculos, zanahorias, piña, calabaza, calabacín, berenjenas, vainas de ajo y muchas flores de muchos colores, arreglos y formas. Los cultivos son autóctonos y de origen europeo.

Estos son los puestos más recientes. En cada ocasión, los puestos informan sobre los horarios, los eventos y la ubicación. La comunicación en torno a la cooperativa y los mercados se centra en la dimensión alternativa. La red digital retransmite la red de relaciones y alianzas entre productores y consumidores. La alimentación y la agricultura se combinan con actividades creativas personales que equiparan la comida con la creatividad, la intimidad y lo personal, o al menos provocan una asociación entre el cuidado de la tierra y el ser en un nivel agrícola, nutricional y gustativo, así como en uno físico, estético y creativo. Esto enlaza con el trabajo y la imaginación más asertivos y explícitos de CEPA/Descolonizpr y otros. El mural, las pegatinas y la camiseta con el mismo motivo, así como el anuncio de la proyección del documental, convocan un discurso de lucha política y social del pueblo, por el pueblo. Esta última es múltiple y está hecha de posibilidades en ciernes, en florecimiento como sus luchas. Las imágenes de la floración y de las frutas y verduras - autóctonas y no autóctonas - combinadas con un apretón de manos o un corazón que late dan la imagen de esta lucha como una experiencia vivida y una vida encarnada por el pueblo. Invitar a la participación en los eventos y actividades de SC y CAM representa la encarnación de una forma de vivir arraigada en el cuidado, la creatividad, la multiplicidad, la justicia y la lucha.

165" Esta película conecta la lucha por sobrevivir las consecuencias del huracán María con nuestra lucha prolongada por superar la pobreza y la desigualdad, al tiempo que nos ayuda a entender la reciente llegada de miles de inversionistas millonarios que buscan quedarse con Puerto Rico a fuerza de dinero.

166<https://www.instagram.com/elsgrams/>.

167Pero podría ser otra palabra, no es muy legible.

La página de *facebook* de CS¹⁶⁸ es un espacio online con mucha más interacción. Tiene 16.021 cuentas que les gusta la página y 18.510 personas suscritas a ella, con 19 personas que reportan haber visitado el lugar en Caguas. Lo mismo hay un post que en *instagram* para un evento de un mercado sostenible y comunitario, o reposts sostenidos de la página de la cooperativa alternativa Super Solidario Coop (seguida por casi 300 personas). Este último anuncia una llamada oferta solidaria: la yautía morada ecológica está a 1,75 dólares la libra, la fruta de la pasión a 1,65 dólares, la calabaza a 0,30 dólares, el aguacate a 2 dólares la unidad, el ramillete de cilantro a 1 dólar, los plátanos al dos por uno y la batata camut a 1 dólar la libra. La página produce y comparte posts de forma mucho más sostenida que en su *instagram*. En los últimos posts se habla de la disminución del PAN (Programa de Asistencia de Puerto Rico, antes Programa de Cupones de Alimentos) para solteros y familias, transmitiendo un breve texto informativo y un artículo de prensa. Otro post retransmite un homenaje de la Universidad del Pueblo en Caguas¹⁶⁹ a un poeta y filántropo local. Por último, el post más reciente vincula a la SC con la organización cristiana sin ánimo de lucro La Fondita de Jesús (comunidad de Gandul, San Juan), anfitriona de una conversación en línea programada el 13 de julio sobre el tema de la inseguridad alimentaria en PR en la que la SC participó¹⁷⁰.

Un post anuncia el próximo estreno del documental *Serán las dueñas de la tierra* con un enlace al *trailer* en *youtube*¹⁷¹. La descripción del vídeo presenta la sinopsis: el documental sigue los tres años de vida de tres jóvenes agricultores ecológicos, sin granja propia, en sus esfuerzos por vivir del trabajo agrícola produciendo alimentos sanos para el consumo local. La primera fase del tráiler tiene un ritmo y una atmósfera tranquilos, presentando una imagen de una mujer en un campo con música tranquila, seguida de un texto sobre fondo negro: el 85% de los alimentos en PR son importados, 1/3 de la población sufre inseguridad alimentaria. A continuación, aparecen imágenes de campos y cultivos colectivos con animales, sin presencia de máquinas. Un testigo preguntó: "¿Quién produce los alimentos? Los agricultores. ¿Quién produce a los agricultores? A continuación, el tráiler cambia a vídeos de huracanes y daños. Una imagen tomada desde un helicóptero muestra un "SOS agua

168<https://www.facebook.com/comedores sociales/>.

169La Tertulia del Reloj/Universidad del Pueblo en Caguas, <https://www.facebook.com/LaTertuliadelRejoj/>.

170 Hubiera sido interesante asistir a esta conversación, sobre todo para tratar de ver las relaciones y debates sobre las prácticas de caridad, ayuda, horizontalidad y verticalidad en relación con las filosofías políticas de las prácticas religiosas. Según la sección sobre el *facebook* de La Fondita de Jesús, ésta se dedica a ofrecer, entre otras cosas, servicios integradores (vivienda, alimentación, ropa, educación, cuidados, trabajo social, espiritualidad, etc.), formación para la autosuficiencia a comunidades vulnerables y personas sin hogar, según sus propias palabras. Véase https://www.facebook.com/lafonditadejesus/?ref=page_internal.

171<https://www.youtube.com/watch?v=vuCWJlpt9lg> ""Serán las dueñas de la tierra" - Trailer - Avances", 1013 views and 47 likes. Descripción : "El documental "Serán las dueñas de la tierra" muestra tres años en las vidas de Stephanie, Ian y Alfredo, jóvenes agricultores ecológicos sin finca propia, en sus esfuerzos por vivir del trabajo agrícola produciendo alimentos sanos para el consumo local.

comida" escrita en una calle. El tráiler termina con el testimonio del agricultor: "Nadie sabe lo que hemos tenido que soportar para que hoy podamos trabajar en este trocito de tierra". El documental y los contenidos de los puestos de la CS -vinculados a las declaraciones publicadas sobre las intenciones y misiones de la CAM- relatan claramente la urgencia vital de actuar en favor del sistema alimentario puertorriqueño después de María. En particular, el *tráiler* utiliza la yuxtaposición audiovisual de la angustia y la desolación con un contenido más tranquilo y tranquilizador sobre el trabajo de la tierra y en un entorno colectivo. Ofrece testimonios de las realidades de las condiciones de trabajo en este entorno y experiencias de las dificultades que se enfrentan en el contexto posterior a la catástrofe.

El documental también cuenta con su propia página de *Facebook*, en la que se publicita la película y se comunica el estreno en cines en un post del 2 de julio de 2022. Hasta el 15 de julio, el post ha generado casi 140 likes, 240 shares y 30 comentarios en un recuento que ronda los 1400/1500 likes o seguidores¹⁷². Los primeros comentarios en reacción al estreno de la película, el 14 de julio, describen el asombro ante la magnitud de los sacrificios realizados por los agricultores. Un comentario deseaba que artistas puertorriqueños de fama mundial, como el cantante Bad Bunny, se posicionaran en los medios de comunicación y respaldaran el mensaje sobre los esfuerzos en el trabajo agrícola y la producción de alimentos para el pueblo e invitaran a los jóvenes a hacer lo mismo¹⁷³. Los comentarios, la comunicación y las opciones de puesta en escena del *tráiler ofrecen* un espacio para la reflexión sobre las aspiraciones de la agricultura, la autosuficiencia y las realidades de los procesos por los que pasa la gente. En particular, se sensibiliza sobre la brecha que puede existir entre estas realidades y las percepciones de la gente sobre el trabajo agrícola y la agricultura en general en el contexto de la RP. Se valoran los relatos de experiencias, el trabajo en las granjas, las personalidades individuales y de los medios de comunicación y la inversión en los medios de comunicación. Es evidente que hay tanto una falta de contenido mediático sobre las realidades del sistema alimentario y el trabajo agrícola, como una falta de "sueño" o de imaginación, es decir, una falta de recursos para vincular los puntos fuertes del archipiélago con las realidades actuales y las posibilidades de acción.

La página de twitter del SC es muy nueva. Se remonta al 23 de marzo de 2022 y tiene pocas interacciones: poco más de un centenar de cuentas suscritas. Se utiliza para comunicar anuncios sobre conferencias, noticias e información sobre la soberanía alimentaria en PR desde

[172https://www.facebook.com/Ser%C3%A1n-las-due%C3%Blas-de-la-tierra-Stewards-of-the-Land-107298851918879](https://www.facebook.com/Ser%C3%A1n-las-due%C3%Blas-de-la-tierra-Stewards-of-the-Land-107298851918879).

173" Me gustaría que #badbunny apoyara este documental #seranlasdueñasdelatierra y su mensaje del esfuerzo del trabajo agrícola y la producción de alimentos para el pueblo. Que convoque a los jóvenes a cultivar la tierra. ¡No cuesta nada soñar! Le deseo mucho éxito a los creadores del largometraje y por supuesto a todos los agricultores."
"Me gustaría que #badbunny apoyara este documental #seranlasdueñasdelatierra y su mensaje sobre el esfuerzo del trabajo agrícola y la producción de alimentos para el pueblo. Que llame a los jóvenes a cultivar la tierra. Soñar no

cuesta nada. Deseo éxito a los creadores de la película y, por supuesto, a todos los agricultores.

el uso del hashtag "#AlimentandoSolidaridad". En parte, repite varios puestos ya mencionados. Algunos posts están más dedicados al tema de la gentrificación, basándose en los casos de un millonario que compra edificios de apartamentos y desaloja a las familias para hacer Air BNBs y/o sube los alquileres de forma brusca. Muchas personas se encuentran desplazadas, especialmente las que se encuentran en situación de vulnerabilidad, como las víctimas de la violencia doméstica y de género.

Los discursos en línea de las diferentes emanaciones de la SC son transversales y no se limitan únicamente al ámbito de la alimentación, ni a las actividades de la SC y los MAC. Otras iniciativas se transmiten tanto a través de las interrelaciones físicas a través del espacio del CAM de Caguas utilizado por otras organizaciones como a través de las relaciones virtuales. Los contenidos que se publican sobre la actualidad, las luchas, el trabajo social, creativo e imaginativo, los cuidados y la educación se espacian varios días o incluso semanas en algunas plataformas y dan poca cuenta de los procesos generales del trabajo del TS y de los CAM. La producción de medios de comunicación se basa en eventos puntuales.

Se pueden encontrar más contenidos desarrollados en el sitio web de CS en su sección de blog, que incluye todos los ejemplos anteriores de contenidos en artículos de varios minutos. Se anuncian eventos, por ejemplo, el restaurante del sábado en el Día de la Madre y el Día de San Valentín, con el que el SC promueve un programa de compras solidarias para financiar la distribución de alimentos a personas necesitadas, que ha afectado a 20.000 familias en años anteriores. Hay contenidos informativos sobre el CS como la situación legal del edificio de la CAM; contenidos sobre la gentrificación y noticias de especulación; publicaciones de la Súper Coop Solidaria sobre las próximas ventas y sobre sus acciones.

En una publicación del 3 de febrero de 2022 titulada "¿Qué movimiento necesitamos?", escrita por Giovanni Roberto Cáez¹⁷⁴ se cuestiona el sentido del desarrollo de la red de ayuda mutua tras las catástrofes de 2017. Esto se hace desde la preocupación por un movimiento social en Puerto Rico y lo que serían las aspiraciones de éste. La formación de la red CAM, más que un movimiento, se describe como un "fenómeno cultural" que genera prácticas. No fue hasta 2017 cuando CS denominó sus prácticas como "ayuda mutua". El énfasis en la cultura de la ayuda mutua sitúa sus valores y principios, como la solidaridad, la empatía, la equidad, la compasión y la justicia, en el centro de las aspiraciones y movilizaciones políticas colectivas. La ayuda mutua, la red de la CAM y los espacios sociales de comensalidad y encuentro generados son propicios para anclar un movimiento social desde la propia gente, para crear alternativas concretas e incluso cambios profundos. El término tejido social se utiliza y define para pensar en la suma de

174<https://www.comedoressocialespr.org/post/qu%C3%A9-movimiento-necesitamos>.

Las relaciones entre los individuos, las clases y las instituciones y cómo estas relaciones se entretajan y anudan. La sociedad y el sistema son disfuncionales, el tejido tiene agujeros: el activismo consiste en retejer y destejer las relaciones. Las luchas de la SC se distinguen en dos niveles: la primera convoca sus operaciones contra el hambre, la segunda depende de las alianzas con otros para incidir en un cambio social profundo desde un movimiento por la soberanía alimentaria hasta las relaciones públicas. En esta perspectiva de cambios profundos, se mencionan dos ejemplos: el avance de la reforma agraria o los controles públicos que benefician a la producción local. La soberanía alimentaria "consiste en reclamar nuestro derecho a decidir qué, cómo y dónde producir lo que comemos; que la tierra, el agua, las semillas estén en manos de los campesinos; que seamos soberanos respecto a nuestros alimentos".¹⁷⁵. Se considera un paradigma para identificar demandas concretas para transformar el sistema alimentario y más allá. El movimiento social debe luchar por la soberanía alimentaria desde la organización en el presente contra el hambre y desde el trabajo en la visión, principios y prácticas de ayuda mutua que renueven el tejido social y aumenten las posibilidades de éxito de sus demandas¹⁷⁶. El artículo invita a seguir debatiendo sobre quién participa en un movimiento de soberanía alimentaria, cómo comunicarse y coordinarse, cómo participar activamente. El artículo termina con un breve vídeo que muestra un taller colectivo en un CAM. Un mural en la pared del fondo dice "sólo el pueblo salva al pueblo".

Esta publicación del blog se centra en las intenciones y acciones colectivas del CV y la CAM. Más que la organización en sí, son la cultura y el conjunto de prácticas generadas a partir de los principios de ayuda mutua y funcionamiento social colectivo los que definen la acción política a realizar. La acción sobre y con los alimentos es un motor para un profundo cambio social y político. El contenido de la publicación ofrece una mirada reflexiva sobre la organización, pero los detalles de las experiencias se viven desde dentro y, seguramente, este texto es el resultado de reuniones, debates dentro y fuera del campo de acción entre los implicados. El texto invita a seguir debatiendo. La cobertura mediática es una herramienta para coordinar y compartir agendas.

175" trata de recuperar nuestro derecho a decidir sobre qué, cómo y dónde se produce aquello que comemos; que la tierra, el agua, las semillas estén en manos de las y los campesinos; que seamos soberanos en lo que respecta a nuestra alimentación" en Esther Vivas, *Soberanía alimentaria, una perspectiva feminista*, en https://derechoalimentacion.org/sites/default/files/pdf-documentos/Soberania_alimentaria_perspectiva_feminista_-_Esther_Vivas.pdf.

176" Necesitamos un movimiento por la soberanía alimentaria que organice y luche contra el hambre en el presente, mientras promovemos una visión, principios y prácticas de apoyo mutuo que renueven el tejido social e incrementen las posibilidades de éxito de nuestras demandas."

Es interesante observar que no todas las CAM tienen la lucha contra el hambre y por la soberanía alimentaria como principal motivo de creación y acción. El CAM de Bartolo en Lares se fundó en la lucha por la vivienda y el CAM de Bucarabones Unido en Las Marías en el acceso a la educación y el desarrollo comunitario. Esto repercute en las comunicaciones de las respectivas páginas de las CAM y, por tanto, no siempre se desarrollan discursos sobre la alimentación. El hecho de que estos centros actúen e interactúen en red informa de la dimensión sistémica de sus concepciones de misión social y política. El compromiso con las cuestiones más específicas de la soberanía alimentaria se piensa y se combina con otras cuestiones sociales y políticas estructurales.

Los discursos presentados en este apartado están relacionados con un deseo de *empoderamiento* o *empoderamiento*: decidir y participar activamente en la formulación de la propia dieta participa en la construcción de una identificación personal y colectiva con la capacidad de hacer las cosas uno mismo y colectivamente. Esto representa el empoderamiento. Producir alimentos localmente, distribuirlos según los principios de la ayuda mutua y recíproca, recibir y compartir consejos, participar en los eventos de las estructuras de ayuda mutua son actos políticos que significan la aplicación real de los principios de apoyo mutuo, solidaridad, soberanía comunitaria y justicia. Estos actos se retransmiten y se publicitan en Internet. Mediante el intercambio de experiencias, conocimientos, consejos y emociones cercanas que permite el uso de las herramientas en línea, los bienes comunes se nutren, se combinan y se tejen. Estos bienes comunes están vinculados a través de plataformas y el uso individual de recursos en línea. Se valora la propia práctica de mediatizar la información, las prácticas y los discursos sobre la alimentación. El aspecto educativo, incluso moral, está muy presente en CompostaPR y Jíbaro, mientras que en las páginas de las organizaciones más explícitamente comprometidas en el ámbito político y social, los discursos producen una relación estructural, sistémica e inclusiva desde el concepto de soberanía alimentaria, autonomía e intenciones políticas de solidaridad comunitaria, justicia y equidad. El desequilibrio en el número de interacciones generadas por el contenido de los diferentes ejemplos presentados puede no permitir una mayor sistematización de los resultados. Sin embargo, parece que cuanto más personalizado y moralizado sea el contenido -ya sea un canal de *YouTube* o un comentario de un internauta- más probabilidades tendrá de generar interacciones. El uso de las plataformas de redes sociales por parte de los CS y CAM produce publicaciones espaciadas en las que se comparten contenidos informativos en espacios de Internet donde el flujo de información es muy constante. En la economía de la atención generada en línea por estas plataformas¹⁷⁷En la economía de la atención generada en línea por estas plataformas, es muy probable que este contenido no llegue a los suscriptores. Es más probable en ¹⁷⁷Cf. entre otros el trabajo de Yves Citton, *Pour une écologie de l'attention*, Seuil, París, 2014.

Por otro lado, deben ser las personas ya convencidas e interesadas las que busquen y encuentren este contenido.

La relación con la religión y la moral individual participa en la producción de una parte importante de los discursos del corpus, especialmente desde la perspectiva de la ayuda y el intercambio, prácticas valoradas por el ámbito de las prácticas y filosofías cristianas. La ayuda mutua puede entenderse desde una genealogía de la existencia y la resistencia al orden colonial. Es quizás un legado de las organizaciones comunitarias campesinas, afrodescendientes, indígenas-descendientes, campesinos blancos y descendientes pobres y mestizos.

Conclusión: el cuidado a través de la alimentación y las prácticas agrícolas es político.

Se ha visto que el discurso del cuidado del cuerpo a partir de las prácticas de autoproducción y autosuficiencia alimentaria es transversal, es decir, atraviesa las intenciones mediáticas. El tema no es necesariamente decolonial y anclado en un enfoque político específico, sin embargo la comida asociada al cuidado del cuerpo está ligada a la autonomía, a la autosuficiencia y a un imaginario de vida posible en Puerto Rico. La ayuda mutua y el intercambio de conocimientos son importantes. El proceso de *sanación de CEPA/DecolonizePR* está explícitamente relacionado con un motivo político decolonial, particularmente para los cuerpos queer y/o racializados. El discurso de la alimentación identifica los resortes de la emancipación y el cuidado corporal y mental con la recuperación de los conocimientos ancestrales y la resistencia. Este conocimiento permite el uso de cultivos y plantas locales. Esta comida desarrolla un imaginario basado en las narrativas de la ancestralidad y la resistencia: la comida tiene una historia personal y colectiva. El espacio digital del CEPA con la producción de tutoriales para la recuperación de conocimientos locales y ancestrales se complementa con un espacio vivo en PR. En este espacio físico se proponen actividades para anclarse, para conectar con el propio cuerpo, con la propia historia y así seguir viviendo el archipiélago. El programa de CECOP vincula la alimentación sana, la jardinería, las prácticas artísticas, el retiro espiritual y el activismo social. Todas ellas son prácticas que invitan a las personas a escuchar su cuerpo, sus necesidades y las de los demás. El espacio produce así una educación de la atención (Citton, 2014) donde la comida se define dentro de este marco. Esto ayuda a producir una narrativa decolonial de retorno al archipiélago que es apropiada por el público. Este lugar de vida es objeto de un proceso continuo de "adquisición" para el que la organización apela a

178 <https://givebutter.com/cepa.>; <https://www.patreon.com/cepa/posts>.

la contribución económica de su público¹⁷⁸. Obtención de un espacio de

178 <https://givebutter.com/cepa.>; <https://www.patreon.com/cepa/posts>.

la vida estable se incluye en el proceso militante y político y en las demandas de devolución de las tierras del archipiélago a sus habitantes originales y de reparación¹⁷⁹. Así, se promueven las reivindicaciones declonales a través de la actividad mediática, un proceso activo de elaboración a partir de las realidades presentes y la creatividad personal. La organización apoya un registro de prácticas activistas decoloniales en un continuo de acciones personales y colectivas en las que la alimentación y la agricultura tienen cabida.

Otro ejemplo que podría haberse seleccionado es el del grupo/taller Machete y Garabato, que participa en un proceso jíbaro-campesino-boricua de investigación y desarrollo de alternativas de autonomía alimentaria en el archipiélago a través de una cultura de trabajo agroecológico¹⁸⁰. También aquí, como en el caso de la Organización Boricua, el contenido agroecológico es explícitamente un contenido político de autonomía y resistencia. El énfasis del grupo Machete y Garabato se centra especialmente en las herramientas agrícolas del machete, de origen español, y del garabato de origen indígena. Estas herramientas se promocionan por su bajo coste y facilidad de uso. Se mencionan como resistencia a la agricultura moderna, que utiliza herramientas contaminantes y caras (tractores y otra maquinaria agrícola). El contenido más reciente publicado en la página *de facebook* muestra a una mujer negra empuñando un machete en un post que celebra el aniversario de la destitución del gobernador Ricardo Rosselló en 2019. Las tradiciones agrícolas y la agroecología están así vinculadas a un imaginario de lucha y acción contra los poderes modernos dominantes para vivir y organizar la autosuficiencia alimentaria. La agricultura vertical promovida por la industrialización y mecanización capitalista y estadounidense, así como por los gobiernos corruptos, se rechaza explícitamente en paralelo y con el proceso de autonomía alimentaria.

Una segunda parte seguirá cuestionando lo que la creación de espacios de interacción y

179 "En 2018, poco después del huracán María, CEPA comenzó a anclar nuestro trabajo en este hermoso edificio que llamamos Casa-Taller. Aunque nuestra visión a largo plazo es administrar la tierra en Borike (Puerto Rico) como parte de un movimiento más amplio para la recuperación de la tierra y las reparaciones, la realidad es que hemos estado basados en San Juan durante los últimos cuatro años y medio como inquilinos en un edificio de tres apartamentos. Creemos que el siguiente paso más orgánico hacia la autodeterminación es comprar el edificio, lo que nos proporcionará una base para continuar el trabajo. La inseguridad de la vivienda está aumentando en Puerto Rico como resultado de los incentivos económicos que se están dando a los inversores de fuera, lo que dificulta a todos los boricuas, especialmente a la comunidad qt2bipoc. Conseguir este edificio nos dará la tranquilidad de saber que no tenemos que vivir constantemente en modo de supervivencia y que podemos cambiar nuestras miras hacia objetivos más grandes y hacer posible que sirvamos a más personas. (CEPA, 2022: 4). QT2BIPOC significa Queer, Transgender, Two Spirit Black, Indigenous and People Of Color.

"Devolución de la tierra" es una demanda apoyada por los nativos de la Isla de la Tortuga y de América del Sur, y más ampliamente por los pueblos indígenas de todo el mundo. Véase The American Indian Movement, Idle No More, Cultural Survival. Para más lecturas, véase Joan Kuyek, *Unearthing Justice How to Protect Your Community from the Mining Industry*, Between the Lines, Tkaronto (Toronto), 2019 y su edición africana con Daraja Press, con sede en Quebec; Fortunato Turpo Choquehuanca, *Las primeras naciones en el Derecho Internacional. Historia y Filosofía Jurídica de los Pueblos*, Editorial Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, 2020; Arthur

180El grupo es de 2019 y tiene 953 miembros <https://www.facebook.com/groups/macheteygarabato/about>.

Manuel, Gran Jefe Ronald M. Derrickson, Naomi Klein, *Unsettling Canada A National Wake-up Call*, Between the Lines, Tkaronto, 2016; Winona LaDuke, *Recovering the Sacred The Power of Naming and Claiming*, Between the Lines, Tkaronto, 2005

180El grupo es de 2019 y tiene 953 miembros <https://www.facebook.com/groups/macheteygarabato/about>.

Esta sección se centrará en la cuestión de la formación de la comunidad política: ¿cómo contribuyen los discursos en línea sobre el sistema alimentario a pensar y repensar la organización sociopolítica de las relaciones públicas? Por lo tanto, será una parte más dedicada a la cuestión de la formación de la comunidad política: ¿cómo contribuyen los discursos en línea sobre el sistema alimentario a pensar y repensar la organización sociopolítica de las relaciones públicas?

2 - Valoración en línea de prácticas prácticas, de identidades identidades políticas y .

El espacio en línea como espacio de intercambio puede permitir la producción de entornos de afinidad, comunidad y/o conexión. La creación, el intercambio y las reacciones a los contenidos en línea tejen representaciones polisémicas e interrelacionadas. Su entrelazamiento puede constituir un espacio común, es decir, un espacio imaginario que se construye colectivamente en línea a través de la participación de los usuarios de Internet. La interacción de los usuarios de Internet entre los productores de contenidos y las audiencias elabora un espacio imaginario resultante de la participación voluntaria. Las personas adoptan una posición activa en la producción de un discurso mediado a través de la participación en línea. La audiencia también es productora de contenidos y el creador del contenido primario u original también adopta una posición de audiencia en la interacción con las reacciones a su publicación.

El mundo virtual es, pues, un espacio de producción de discursos en el que se pueden transformar las relaciones sociales, la relación con uno mismo y con la idea de comunidad. La producción del discurso influye y marca el posicionamiento de las personas y, a la inversa, el posicionamiento tomado influye en la producción del discurso. Una comunidad puede entenderse en sentido amplio como un grupo de personas que comparten una vida común y crean mutuamente su supervivencia material y cultural, se define y se organiza¹⁸¹. ¿En qué momento aparece lo común? Una forma de reciprocidad en la interacción podría ser el principio de una respuesta: publicar, comentar, responder, bloguear participan en una serie de acciones interactivas que estimulan formas de reciprocidad, la formación de una unión en línea y la creación de una atención mutua que permite un flujo de producción de discurso. Los discursos analizados en el estudio se refieren a la supervivencia material y cultural de la población puertorriqueña en PR a través de la atención a los temas de la alimentación y la agricultura.

Según la antropóloga de lo virtual -en particular de *Youtube*- Patricia G. Large (2019: 147),

181 E s t a e s una propuesta de definición anarquista de la idea de comunidad de la plataforma online CrimethInc
<https://fr.crimethinc.com/2020/11/02/exercice-a-quoi-ressemblerait-un-programme-anarchiste->.

Los grupos que se forman a través de los medios de comunicación online están atravesados por preguntas sobre el sentido de su desarrollo como formación social. En el transcurso de este interrogatorio, el término comunidad se repite. Large utiliza *muestras de* comentarios de videos de *YouTube* para estudiar las interacciones y participaciones digitales (*Ibid.*: 150) de las formaciones sociales en línea. Según Vered Amit y Nigel Rapport (2002), todas las comunidades son *virtuales*: pueden ser efímeras, no necesitan necesariamente una ubicación física, reúnen a personas que se identifican entre sí a través de proyecciones compartidas y un ideal de sociabilidad. Para Lave y Wenger (1991), la comunidad es inseparable de la práctica. Se forma en torno a los usos compartidos, los hábitos y las proyecciones de significado en las acciones y, a la inversa, las acciones percibidas como proyecciones de significado. Los miembros de una comunidad se revelan a sí mismos a través de gestos comunes. Las formaciones sociales en línea pueden proyectar lo común, las contradicciones y compartir reflejos, hábitos, ideales. "Las acciones que se repiten de forma ritual revelan creencias destacadas dentro de una cultura" (Large, 2019: 108). Es posible abordar estas repeticiones a partir del análisis de corpus de comentarios. Desde este punto de vista, se tratará de buscar las recurrencias en los comentarios, los puntos de cristalización de los discursos, el motor de la ramificación de los discursos, es decir, los que producen opinión, estética e interacciones. También tengo que describir los diferentes tipos de reacciones. ¿Cómo las formaciones sociales de la alimentación 2.0 siembran ideas y proyectan comunidades políticas en línea en torno a la alimentación y la soberanía? ¿Qué formas adoptan sus representaciones? ¿Cómo se duplican los discursos, los afectos y las conexiones? A partir de esta "milpa digital"¹⁸² de estos policultivos semánticos, el trabajo de categorización de los diferentes tipos de producción discursiva es necesario para organizar el corpus y elaborar los primeros análisis y síntesis.

¹⁸²La *milpa* se refiere a la producción agrícola en el lenguaje común en México. Esta expresión me la sugirió David Alejandro Vásquez Estrada durante nuestras sesiones de seguimiento de la tesis en la Universidad Autónoma de Querétaro.

K - Perspectivas sobre la modernidad y la tradición colonial. Repensar las relaciones con la modernidad alimentaria siguiendo a un *youtuber* : el Jíbaro Moderno.

El *youtuber* El Jíbaro Moderno está activo desde el 22 de junio de 2010 y tiene casi 45 millones de visualizaciones totales con más de 332 mil cuentas de suscriptores en su canal *de youtube* vinculado a un *facebook* homónimo con más de 530 mil cuentas de suscriptores. El *Instagram* del Jíbaro cuenta con más de 3.900 publicaciones, 207.000 cuentas de suscriptores y él mismo sigue 98 cuentas¹⁸³. Su canal es una plataforma para la promoción y salvaguarda de los llamados preparados alimenticios tradicionales. El Jíbaro también tiene otros canales de *youtube* donde ofrece otro tipo de contenidos como vlogs de visitas, deportes y varias cuentas dedicadas a su tienda online "La tiendita del Jíbaro" donde vende su marca de café tostado y utensilios artesanales para el café y la cocina. Habiendo iniciado una actividad de producción de contenidos online dedicada primero a visibilizar y comunicar sobre su marca de café, y luego afirmándose como promotor de la comida y el estilo de vida tradicional jíbaro, el Jíbaro ha creado una relación de interacción, escuchando, compartiendo, comentando y criticando la comida en PR en sus páginas. Las personas que le siguen y participan activamente en esta relación con él y sus contenidos forman su comunidad.

La sección "Acerca de" del canal de *youtube de Jibaro* tiene esta descripción:

*"El Jibaro Moderno Es Un Joven Que Se Crio De Manera Jibara En Esta Época Tan Moderna. Queremos Compartir Con Todos Ustedes Las Tradiciones De Antes Y Rescatar Nuestras Raíces Puertorriqueñas Poniendo Un Granito Con Nuestros Videos. Soy Miguel Sánchez Y Yo Soy El Jíbaro Moderno."*¹⁸⁴

En el banner del menú de su canal *de YouTube* aparecen dos retratos estilizados en líneas negras dibujadas sobre fondo blanco del Jíbaro y su sombrero artesanal de trenzas vegetales anudadas que lleva casi constantemente en sus vídeos. Rodean el título de la cadena, "El Jíbaro Moderno" en letras mayúsculas y grandes, seguido del subtítulo "Desde El Cerro Puerto Rico Rescatando Nuestras Raíces"¹⁸⁵. En un tono más claro, otro subtítulo hace referencia a un versículo de *la Biblia*, escrito como "FIL 4:13"¹⁸⁶.

¹⁸³<https://www.youtube.com/c/MIGOSANCHEZAVENTURAS>; <https://www.facebook.com/JIBAROMODERNO>; <https://www.instagram.com/eljibaromoderno/>.

¹⁸⁴<https://www.youtube.com/c/MIGOSANCHEZAVENTURAS/about>: "El jíbaro moderno es un joven que ha crecido a la manera de un jíbaro en estos tiempos modernos. Queremos compartir con todos vosotros las tradiciones del pasado y salvar nuestras raíces puertorriqueñas añadiendo un poco de nuestra sal con nuestros vídeos. Soy Miguel Sánchez y soy el Jíbaro moderno.

¹⁸⁵ "Desde las colinas de Puerto Rico para salvar nuestras raíces".

¹⁸⁶ Es decir, Filipenses 4:13 ► Versos paralelos Louis Segond *Biblia* "Todo lo puedo en él que me fortalece". Martin

Biblia "Todo lo puedo en Cristo que me fortalece". *Biblia de John Nelson Darby* "Puedo hacer todas las cosas en

Según Miguel Sánchez/el Jíbaro Moderno, compartir las tradiciones en la red es una forma de salvaguardar las raíces puertorriqueñas y él quiere participar en esta salvaguarda con sus vídeos. Estas raíces son plurales, sin ser explícitas. Miguel Sánchez tiene su sede en Yauco, en el suroeste del archipiélago, en una zona conocida por su producción de café. El propio Miguel Sánchez comenzó a hacerse un nombre con el éxito de su negocio de tostado artesanal. El cafeto es originario de África y su cultivo en Puerto Rico fue desarrollado por los africanos deportados al archipiélago.

La etimología del término *Jíbaro* es indígena: se dice que la palabra proviene de *xíbaro* para piedra, montaña o cerro donde vivían cimarrones, esclavos liberados, colonos europeos pobres y endeudados, mestizos, mulatos y *pardos* -o incluso, según Tony Castanha, personas de ascendencia indígena y mestiza- (Braschi, 2011: 88; Castanha, 2010). Según Armando J. Martí Carvajal (2005: 44), *Jíbaro se refiere a* un modo de vida criollo que integra elementos nativos americanos, africanos y europeos en un proceso de transculturación producido a través de la diseminación de colonos, cimarrones y supervivientes caribes en los primeros siglos de la colonización. Esta nueva realidad cultural escapó al control colonial español y al modo de vida peninsular que la corona intentó importar (*Ibid.*). Con la colonización estadounidense en el siglo XX, los paradigmas económicos cambian hacia las plantaciones de azúcar en la costa en lugar de las plantaciones de café y la agricultura a pequeña escala en el interior. Se produjo un importante éxodo rural y se escuchó la modernidad desde la ciudad y el modo de vida europeo/estadounidense (Crist, 1948). El *jíbaro* representa una figura arcaica y pobre. También lleva consigo una cierta idea de un Puerto Rico profundo, verdadero y auténtico. El "hermano olvidado" es en parte una invención, una fantasía y una nostalgia de la vida campesina (Braschi, 2011: 91), una vida de abundancia que se convirtió en miseria y enfermedad a principios del siglo XX (*Ibid.*: 90). 'Salvar al *jíbaro*' se convierte en la punta de lanza del rescate de la patria en los discursos nacionalistas -especialmente del cuerpo profesoral y liberal- (Moral, 2013). Proclamar un modo de vida jíbaro es, pues, aspirar a vivir la auténtica, campesina y fantasiosa vida puertorriqueña. Proclamar querer salvaguardar esta forma de vida es proteger el Puerto Rico profundo, lo que hace que el archipiélago sea diferente a los Estados Unidos y a los colonizadores españoles.

Al mismo tiempo, Miguel Sánchez se proclamaba moderno. La modernidad y el yo moderno nacen, según Enrique Dussel, en el contacto de los europeos con la alteridad no reconocida y encubierta ('en-cubierto') de los indígenas de las Américas (Dussel, 1992: 41, 46). Corporalidad

el que me fortalece". "Todo lo puedo en Cristo que me fortalece" (Filipenses 4:13, Reina-Valera, 1960), "Tengo fuerzas para todo gracias a aquel que me da poder" (Filipenses 4:13, Traducción del Nuevo Mundo)

La naturaleza subjetiva de los indígenas fue subsumida en la totalidad de un nuevo sistema económico como mano de obra libre, a la que se sumó el trabajo de los africanos deportados (*Ibid.*: 66). La modernidad justifica y permite esta explotación. Desde el principio de la colonización, los indígenas y los deportados de África se opusieron a esta explotación/modernización¹⁸⁷. El clérigo español Batholomé de las Casas, entre otros, rechaza la justificación de la explotación y la muerte en la base de la empresa civilizatoria colonial y contribuye a la construcción de una visión de la modernidad desde las perspectivas de la alteridad indígena (*Ibid.*: 96).

Proclamarse *jíbaro* y moderno es una forma de reapropiarse de los paradigmas dominantes de la modernidad para redefinir sus términos. La identidad y el papel del jíbaro se entienden como una responsabilidad hacia la tradición del pasado. Se entiende como un conjunto de prácticas y conocimientos perdidos que deben recuperarse mediante un proceso de salvaguarda y puesta en común. Con esta intención, Miguel Sánchez produce contenidos online en los que pone en valor y reapropia una identidad y una forma de vida con la que los puertorriqueños del archipiélago y la diáspora pueden identificarse, acercarse e intercambiar entre ellos¹⁸⁸. Miguel Sánchez vive y filma en el suroeste de Puerto Rico, en Yauco, y hace frecuentes viajes a Holanda, Florida, una zona con una gran diáspora puertorriqueña. Algunos de los vídeos tratan directamente el tema de la migración y muchos de los comentarios comparten situaciones similares. Yauco es conocida como la capital del café de Puerto Rico. Para sus primeros vídeos de 2019, Miguel Sánchez está realizando una serie de vídeos sobre el tueste de granos de café. Fue su negocio como tostador artesanal el que inicialmente le dio fama local: su *instagram* lleva activo desde 2015 vendiendo y promocionando sus productos. También ha trabajado en televisión y radio en Puerto Rico y como entrenador deportivo. En Florida, también ha producido contenidos online para promocionar negocios locales y puertorriqueños, incluidos *los food trucks*. Ahora se dedica por completo a tostar, elaborar y vender sus productos en línea, además de producir y editar vídeos en *youtube*. El ritmo de sus lanzamientos de vídeo varía desde varios en una semana hasta una producción semanal.

187 La primera resistencia indígena y la primera revuelta de esclavos tuvieron lugar en la primera isla del llamado "Nuevo Mundo" Ayti/Hispaniola. En Borinkén/Puerto Rico, "la implantación de la encomienda condujo directamente a la guerra de indios de 1511" y los africanos deportados organizaron importantes rebeliones ya en la década de 1530 (Castanha, 2010:39; 45). La resistencia puede considerarse como "cualquier acto o conjunto de actos destinados a librar a un pueblo de sus opresores, ya sean los amos de la esclavitud o las empresas multinacionales": la resistencia activa incluye las rebeliones abiertas y la resistencia pasiva incluye, por ejemplo, el suicidio, el aborto voluntario, el envenenamiento de los amos o el sabotaje de las cosechas. Véase Selwyn R. Cudjoe, *Resistance and Caribbean Literature*, Athens: Ohio University Press, 1980, p. 19.

188 Su audiencia es también más amplia, llegando a personas de otros países de habla hispana.

Contenido

De la muestra de 114 vídeos más vistos -más de 50.000 visitas-, 65 están dedicados a compartir recetas. De estos vídeos, tres tienen su inspiración en otro país en el título "otros países", uno menciona el estilo puertorriqueño "al estilo puertorriqueño". La mención de "tradicional" sólo se menciona explícitamente una vez en el título. Esta mención puede ser más mencionada en el contenido de los vídeos. La gran mayoría del contenido es, de hecho, una reapropiación y producción personal, a veces especificada como "estilo Jíbaro". Ocho vídeos son sobre visitas, cinco a chefs o restaurantes en Puerto Rico y uno en Florida, y dos visitas son al campo puertorriqueño. Treinta vídeos están dedicados a catástrofes en el archipiélago o a una situación que provoca ansiedad: terremotos, tornados, tormentas tropicales, pandemias, contaminación, mareas. Quince videos son sobre vlogs que comparten consejos y trucos, tres son específicamente sobre la conservación de alimentos, uno sobre la captura de cangrejos de río (jueyes) y uno sobre las quince formas de preparar el fruto del pan para sobrevivir a la escasez¹⁸⁹. Tres vídeos están clasificados como vlogs sobre la salida de Puerto Rico y otros tres están clasificados como vlogs¹⁹⁰ sobre temas minoritarios (conflictos con el vecino por el uso del *fogón* y un vídeo sobre religión). La mayoría de las comidas y preparaciones mencionadas son del repertorio puertorriqueño.

¡189" ESTO NOS VA A SALVAR LA VIDA EN LA ESCASEZ QUE SE AVECINA! 15 FORMAS DE HACER PAN "MAPEN" PARTE 1". También podría haberse colocado entre las recetas, pero como también es directamente sobre consejos de supervivencia como la forma de almacenar los alimentos lo he colocado aquí.

¡190Por ejemplo: "La Cosa En Puerto Rico Sigue Empeorando! ¡¡¡¡Escasez, Sequia,Altos Precios Apagones Todos Los Dias Y.."; "ESTO ESTA FEO PUERTO RICO SE QUEDANDO SIN PERSONAS!!!! EN 10 AÑOS NO VA A QUEDAR NADIE AQUI!!!!"; "CON ESTE TRUCO NO NOS MORIREMOS DE HAMBRE SI HAY TIEMPO DE GUERRA Y Y HAMBRUNA MUNDIAL"; "VALE LA PENA IRSE DE PUERTO RICO Y MUDARSE PARA FLORIDA ACTUALMENTE???? "... Traducción: "¡La cosa en Puerto Rico sigue empeorando! ¡¡¡¡Escasez, sequía, precios elevados, cortes de luz todos los días y..."; "Esto no es bueno Puerto Rico se está vaciando de su población!!!! Dentro de diez años no quedará nadie aquí!!!!"; "Con este truco no nos moriremos de hambre en tiempos de guerra y hambruna mundial"; "¿Merece la pena dejar Puerto Rico para mudarse ahora a Florida?".

Alimentos mencionados en los títulos y contenidos principales de los 114 vídeos más vistos

1 mención	Entre 2 y 4	5 y más	10 y más
Helado, Horchata, Sésamo, Bocado, Papaya, Maíz, Donut, Ajo, Paella, Mofongopurria (Mofongo + alcapurria), Patatas, Marisco, Grosellas, Habichuelas, Pulpo, Pique, Huevo, Chicharrones, Pavo, Guindilla, Gambas, Guanabana	Pionono (rodajas de plátanos rellenos de carne picada), Pollo, Mavi (bebida a base de esencias de plantas autóctonas), Bacalao, piña, café, cangrejos (Jueyes), Pan, Alcapurria, Jamón,	Fruta à pan (pana/mapen), Arr oz, pasteles, coco.	Plátanos y plátanos.

Entre los contenidos en línea del jíbaro, destaca la ausencia de legumbres y *viandas* -tubérculos-. Las judías sólo se mencionan una vez, aunque son la base de las tradiciones alimentarias. También brillan por su ausencia las verduras: autóctonas o no, no tienen un vídeo específico sobre ellas, pero están presentes en las preparaciones. Los plátanos están omnipresentes, al igual que los preparados de arroz, los *pasteles*, los preparados de coco y el fruto del pan. Estos últimos son alimentos importantes en las tradiciones alimentarias afrodescendientes. El *mavi* es autóctono, al igual que el cangrejo de río *jueyes*, que era consumido por las poblaciones nativas, al igual que el pulpo, la piña, la guanábana, el chile, el pavo, la papaya y el maíz. El resto de los alimentos reflejan las herencias españolas y la presencia estadounidense. El bacalao y su asociación con el plátano o el fruto del pan evocan platos populares hasta la segunda mitad del siglo XX y derivados de la dieta de las plantaciones.

Análisis del título

Algunos de sus títulos de vídeo juegan con los efectos de anuncio y apuestan por el deseo de provocar la interacción a través de preguntas cuyo objeto permanece indefinido (¿comerías lo que he probado?), títulos elocuentes o incluso pretenciosos (el mejor, el más raro, el más famoso, etc.) o un resorte narrativo que juega también con la expectativa y el suspense ("¡si lo hubiera sabido antes! Ahora lo haré todos los días"). Sus gráficos suelen estar en mayúsculas. Este proceso se aproxima a las prácticas de publicidad online también llamadas *clickbait* - también muy presentes en *Youtube*. La fuerza motriz de esta técnica es utilizar un título y/o un

Descripción exagerada, picante, de suspense y/o provocativa para generar la necesidad de hacer clic en el enlace URL. Los títulos de sus vídeos más vistos no utilizan necesariamente esta técnica y a veces simplemente llevan el nombre de la preparación presentada. Otros títulos, sin ser tan espectaculares, desafían al público con un verbo imperativo; un adverbio interrogativo seguido de un verbo: "cómo hacer...", "cómo preparar", "cómo conservar", "cómo asar"... Otros son más detallados y descriptivos.

Análisis de las ilustraciones

La gran mayoría de ellos presentan la imagen de una preparación culinaria acabada del jíbaro, del negocio que visita, de una planta, de una fruta local cortada y lista para ser consumida. Esta forma de presentar en primer plano evoca las prácticas online *del foodporn*¹⁹¹ donde el objetivo es mostrar con detalle lo más parecido a una experiencia sensorial hiperestética y estilizada. Los retratos de Miguel Sánchez y la bandera de Puerto Rico también están muy presentes. El jíbaro adopta regularmente una pose como si estuviera a punto de consumir el producto o como si lo presentara directamente a través de la pantalla. Esta puesta en escena también se acerca a las prácticas del *foodporn*. Juega con la distancia del medio virtual y así intenta transmitir más allá de la pantalla apelando a la sensorialidad de los espectadores.

¿Una dieta jíbaro?

Hace referencia a un repertorio tradicional no especificado y a la existencia de otras versiones de las recetas que hace para invitar a la gente a ir a ver, comparar y sugerir otras formas de hacer las cosas en los comentarios. También marca este aspecto personal y/o familiar al subrayar a veces la intimidad de este intercambio y al mantener en secreto una parte del ingrediente. Muchos de los comentarios bajo sus vídeos responden espontáneamente a esta invitación comparando y dando testimonio de otros usos y variaciones personales. Otros piden específicamente indicaciones precisas para participar en la reproducción del preparado. El algoritmo de recomendación de *Youtube* también participará en el diálogo online con la comida a través de la sugerencia de otros vídeos de recetas. El algoritmo es personal¹⁹².

¹⁹¹Anglicismo para referirse a la práctica de colgar en Internet fotos de preparaciones alimenticias.

¹⁹²En mis sugerencias personales, a partir de un video del Jíbaro "DULCE DE QUENEPAS" me sugieren los algoritmos sobre todo otros videos del Jíbaro: "CREANDO UN NUEVO PLATO TRADICIONAL DE PUERTO RICO"; "COMO HACER PASTELES DE Ñ A M E "; "CAMBIAMOS LA FORMA DE HACER CAMARONES" y una mezcla de vídeos seleccionados del canal. Otras recomendaciones incluyen varios youtubers de comida no puertorriqueña según mi historia personal. Entre ellas, una youtuber coreana, dos azerbaiyanas y una azerbaiyana-iraní, una ecuatoriana, una colombiana, una peruana y una mexicana. El contenido de Azerbaiyán refleja una investigación personal específica sobre el tema y el contenido de Sudamérica puede reflejar más recomendaciones de Jíbaro - su registro culinario está más asociado por los algoritmos con la cocina sudamericana que con la norteamericana o caribeña. Por último, otras recomendaciones se refieren a otros contenidos no alimentarios que se relacionan con otras vías del algoritmo.

El contenido alimentario propuesto explora en profundidad el repertorio culinario puertorriqueño e incluso lo profundiza a través de creaciones y añadidos personales. La acomodación, el trato con lo que hay o el *making-do* (Houston, 2007), forma parte de la historia de las cocinas caribeñas y de su herencia afrodescendiente. Este patrimonio no se menciona explícitamente. La comida presentada y valorada por los *jíbaros* es sincrética: recupera elementos de un pasado llamado *jíbaro*, a su vez compuesto por recuperaciones sincréticas, más elementos modernos. Así, generalmente utiliza ingredientes de producción local -como el café, que compra a los productores de Yauco para tostarlo, los plátanos, la pana, etc.- para elaborar su comida.¹⁹³. Visita una granja de lechugas y una granja lechera¹⁹⁴. Estos vídeos contribuyen a promover la producción local y las posibilidades de hacer cosas por uno mismo en el archipiélago, a pesar de la falta de espacio para el cultivo y de los desastres. Desarrolla un repertorio de salvamento e ingenio que da cabida a los productos de la ayuda alimentaria (latas americanas), las importaciones y los viajes personales a Florida. El discurso generado forma parte de la cultura nacional meticocéntrica, ya que no hace explícita la epistemología de las prácticas alimentarias.

En los comentarios

Se seleccionaron dos grupos de comentarios. El primero de los cinco vídeos más vistos del canal y el segundo de los últimos cinco vídeos publicados en línea. Se trata sobre todo de vídeos para compartir recetas, que es uno de los contenidos más relevantes para analizar aquí. Esto también permite conocer las interacciones a largo y corto plazo. Los vídeos recientes ofrecen comentarios y reacciones más vívidos en los que es más probable encontrar comentarios negativos e interacciones de confrontación antes de que sean eliminados. Las categorías utilizadas para clasificar los comentarios se derivaron de la revisión del corpus y no se elaboraron de antemano. Del primer grupo se conservaron más de cincuenta comentarios. Del segundo grupo, el número de comentarios utilizado refleja el número de comentarios que pudieron consultarse el 2 de agosto de 2022, es decir, una treintena por cada vídeo. En ambas situaciones, son las menciones las que se conservan: un mismo comentario puede así clasificarse en diferentes columnas.

En su vídeo "Un Recorrido Por La Mini Finca" <https://www.youtube.com/watch?v=ergEASY-p-Y> ofrece un recorrido por la pequeña granja familiar. La zona no es muy extensa, pero en ella crecen: coco, café, carambola, fruta del pan, guayaba, moringa, achiote/rocou, mandarina, grosella, granada, mango, aguacate, guanábana, cacao, pitanga (cereza de Cayena), plátanos y bananas, limones y manzanas. También hay pollos.

194Me dieron trabajo por un día en una finca de lechuga <https://www.youtube.com/watch?v=8VelaufZ6Z4> ; VISITANDO UNA VAQUERIA POR PRIMERA VEZ https://www.youtube.com/watch?v=lmFGMux3k_o.

Muestra del corpus de comentarios de los cinco vídeos más populares¹⁹⁵

Religioso (Bendiciones)	Cualidades culinarias reconocidas ¹⁹⁶	Carácter educativo/ Transmisión de la receta ¹⁹⁷	Carácter tradicional	Recuerdos ¹⁹⁸	Compartir/ Reflexiones y críticas culinarias	Saludo de la localidad
20	77	30	0	2	18	31199

Comentarios sobre los cinco vídeos más recientes a partir del 02 de agosto de 2022²⁰⁰

Religión	Cualidades culinarias	Educación - Transmisión	Carácter tradicional	Reminiscencias	Reflexiones y críticas culinarias	Ubicación del saludo
27	102	19	4201	7	27	41202

La gran mayoría de los comentarios en sus vídeos son positivos. Están en español, con algunas excepciones en *spanGLISH*, inglés, incluso portugués, turco y francés. Un número importante de comentarios visibles valoran la tradición propuesta por el

195ARROZ ALECHONAO ENVUELTO EN HOJA DE PLATANO ; Mira Lo Que Acabo De Hacer Con Estos Platanos Maduros Apunto De Dañarse Casi Podridos!! ; Asi Puedes Saber Cuanto Gas Le Queda A Tu Cilindro De Gas Sin Tener Que Menearlo Haberlo SabidoAntes ; Mira Este Truco Para Madurar Aguacates En 10 Minutos!! No Lo Puedo Ni Creer.

196 El vocabulario declina la idea de un buen sabor, algo apetitoso que comprometa el sentido del gusto, la vista y el olfato. Otros comentarios más ocasionales que aparecen aquí mencionan la calidad económica (mencionada una vez), la sencillez (tres veces), la rapidez (una vez), o la calidad natural y saludable (una vez y dos veces) o incluso la calidad de cocinero natural del Jíbaro (una vez).

197Se trata de comentarios que elogian el vídeo por su calidad pedagógica y/o por el impulso que les dio para realizar la preparación.

198 Recuerdos provocados por la visualización del contenido de los alimentos.

199 Incluyendo 4 de Puerto Rico y posiblemente 9 de la diáspora (Florida, Nueva York, Massachusetts, "La Distancia", Texas). Esto no es explícito, ya que la gente habla español sin definirse como puertorriqueño o estadounidense u otro. Otros países y regiones mencionados: República Dominicana, México, Costa Rica, Panamá, Venezuela, Perú, Colombia, Gabón, Estados Unidos, Brasil, Turquía.

200CREANDO UN PLATO TRADICIONAL DE PUERTO RICO "MOFONGO GUISAO" ; DULCE DE QUENEPAS ; CREANDO UN NUEVO PLATO TRADICIONAL DE PUERTO RICO! BISTEC EMBARAZAO RELLENO DE MOFONFO ; LA NUEVA FORMA DE HACER EL ARROZ MAMPOSTEAO TRADICIONAL DE PUERTO RICO MEZCLAO CON BIFTEC ; LA RECETA ANTIGÜA Y MAS TRADICIONAL DE LOS PIONEROS DE PUERTO RICO ASI ES QUE REALMENTE SE HACEN. Hay una tendencia en los contenidos más recientes a maquillar las recetas tradicionales. Mientras escribo estas líneas, su última receta ha sido publicada y sigue este enfoque: CREANDO LA NUEVA RECETA TRADICIONAL DE PUERTO RICO "LA BARRA DE PROTEINA JIBARA".

201De los cuales dos negativos "porquerías" "se inventan" (significa que no es tradicional). "No tiene base", la preparación no tiene base, ni imagen, ni contenido, no es limpia ni ordenada y la persona nos recuerda el carácter ineludible del arroz-frijol en la cocina típica. Esta crítica acerca al jíbaro a otro youtuber de Yauco: Viña La Gran Pastelera, <https://www.youtube.com/c/ViñaLaGranPastelera/videos>.

202De los cuales 17 RP, 10 quizás de la diáspora (Carolina del Norte, Illinois, Massachusetts, Pensilvania, Florida, Nueva York, Nueva Jersey, Connecticut) y 14 de otras regiones: Cuba, Costa Rica, Perú, República Dominicana, Brasil, Panamá, Martinica, El Salvador.

Jíbaro a partir de afectos personales ligados ya sea a la remembranza de la infancia y los recuerdos familiares y/o ligados a los orígenes en Puerto Rico/Borikén a partir de una situación actual de emigración a los Estados Unidos o de una situación como residente. Por ejemplo, un comentario asocia el vídeo sobre el pan de frutas con la preparación del bacalao. Recuerda indirectamente que los platos de bacalao fueron populares en el archipiélago hasta los años 50 y 60²⁰³. Se recuerda con nostalgia e idealización de un pasado de abundancia, al igual que la connotación del término jíbaro.

Los comentarios negativos visibles son minoritarios, la mayoría de ellos son seguramente borrados por el jíbaro. También recibe mensajes privados negativos que no se pueden buscar. Jibaro tiene vídeos de respuesta a sus *haters*, personas cuyo tipo de interacción online es puramente negativa. Estas personas cuestionan la autenticidad del canal, sobre todo de los últimos vídeos por su pretensión de ofrecer los llamados contenidos tradicionales.

Con sus atractivos y espectaculares títulos, los vídeos se presentan como atractivos e interactivos. Por término medio, tienen unos cientos de comentarios para varios cientos de miles de visitas o más.²⁰⁴ Entre los vídeos más vistos, el que más interacción generó fue el de la maduración artificial del abogado, que generó críticas y opiniones contradictorias²⁰⁵. Los mayores índices de interacción parecen darse con vídeos que son quizás más accesibles, debido a un proceso relativamente sencillo y apropiable: hacer aceite de aguacate, reutilizar plátanos podridos o madurar el aguacate no son en sí mismos sobre una preparación culinaria específica, sino que son consejos para ahorrar tiempo, dinero y hacer cosas por cuenta propia. Se trata de consejos que abordan preocupaciones socioeconómicas y posiblemente ecológicas con las que el público está familiarizado y tiene una narrativa personal que aportar. El vídeo sobre el aceite de aguacate tiene una tasa de interacción y visualización muy alta desde que se publicó hace tres semanas. Hay menos comentarios cuando se trata de preparaciones culinarias más específicas y complejas como *los pasteles revueltos* y el arroz alechona. El

203" Tan rica que es la pana donde yo vivo la traen del caribe y a veces cuando llegan no están bien. Extraño esos tiempos que comíamos pana con bacalao y me acuerdo que mis tíos jugaban con la tripa poniéndole palitos de dientes como si fueran caballitos" Comentario bajo el video de mayo de 2022 "PANA EN ESCABECHE "MAPEN"", traducción: "Mientras que el fruto del pan es tan bueno donde yo vivo lo traen del Caribe y a veces cuando llegan no son buenos. Tengo nostalgia de la época en la que comíamos pan con bacalao y recuerdo a mis tíos jugando con los palillos como si fueran caballitos. Los cambios económicos relacionados con la desaparición de las plantaciones de caña de azúcar, la industrialización, el aumento de los salarios y la instauración de una sociedad de consumo capitalista que facilita el acceso a la carne y a otros pescados mientras se agotan las poblaciones de bacalao han hecho que este plato quede gradualmente obsoleto y no esté disponible (Pizzini, 2021).

204Véase la tabla del apéndice "Ratio de vistas/comentarios en los diez vídeos más vistos de Jibaro Moderno - el 04 de septiembre de 2022".

205Este es uno de los más comentados en el canal con más de 1100 comentarios. El jíbaro utiliza su horno para madurar más rápido sus aguacates, lo que se critica por ser una técnica de cocción y no de maduración y estropear el sabor.

video "Me voy a ir porque soy un inútil"²⁰⁶ con más de 50.000 visitas y más de 1.500 comentarios supera con creces el número habitual de interacciones. Tiene otras tantas interacciones por su compromiso directo con el público. Otra observación sobre la audiencia de jíbaro es que no todos sus suscriptores interactúan con sus vídeos, aunque sólo sea para verlos. Su público más atento es minoritario: de las 350.000 cuentas de suscriptores, las cifras recientes rondan las diez mil visualizaciones por vídeo. De un total de ochocientos cincuenta vídeos, cincuenta y tres de sus vídeos superan las cien mil visitas y cinco de ellos superan entre un millón y cuatro millones y casi cuatrocientas mil visitas. La interacción directa en línea parece ser limitada tanto en su *youtube* como en su *facebook* - es muy raro ver un "me gusta" a un comentario o respuesta de Jíbaro. La mayoría de las interacciones tienen lugar en privado y no son accesibles. Las personas que más se comprometen con el contenido de Jíbaro participan activamente en la producción de discursos sobre lo que es o debería ser la cocina auténtica, tradicional y boricua/puertorriqueña/jíbaro.

206 'ME VOY A QUITAR POR QUE NO SIRVO'.

Conclusión: el canal de *youtube* Jibaro Moderno como espacio para la producción de representaciones compartidas de la comida puertorriqueña

Miguel Sánchez, a través de sus vídeos, posts y espacios de interacción en los comentarios, genera y concentra espacios online para compartir opiniones y prácticas sobre la alimentación y el modo de vida puertorriqueño en relación con la actualidad, los acontecimientos climáticos y la situación socioeconómica del archipiélago. Su influencia se extiende también a otras materias como la religión. En el contenido general del canal hay una fuerte interacción emocional con la audiencia. El Jibaro comparte y lleva un énfasis sostenido a lo largo de su canal sobre los temores colectivos: cataclismos sísmicos y meteorológicos, covid, escasez, guerra, cortes de energía, etc. Comunica sobre sus temores y los temores del futuro. Comunica sus miedos y debilidades personales e íntimas: sentimientos de inutilidad, depresión, identidad y crisis existencial. También hace hincapié en elementos colectivos tranquilizadores: consejos sobre cómo conservar los alimentos, cómo arreglárselas sin electricidad, cómo aprender a fabricar objetos útiles. Organiza encuentros, propone preparaciones alimenticias nostálgicas y tranquilizadoras por el recuerdo y las conexiones emocionales que generan²⁰⁷. Es enfático en la cultura culinaria local y familiar con varios *remates* carismáticos que se repiten a lo largo de su videografía y que ayudan a producir comida buena, real y espectacular²⁰⁸. Está arraigado en Yauco y a la vez abierto a las oportunidades en Florida y ofrece consejos sobre cómo vivir y sobrevivir a un cataclismo en ambos casos. También comparte un relato personal tranquilizador a través de su vida y sus éxitos. La interacción con el público también tiene que ver con la elección de vivir en Puerto Rico y hacer vídeos. Es un ejemplo y un modelo a seguir para otros residentes puertorriqueños, la diáspora y más allá de la audiencia internacional.

Miguel Sánchez utiliza platos e ingredientes identificados como tradicionales, auténticos, puertorriqueños y *jibaros* con los que su público puede identificarse e interactuar desde sus afectos, conocimientos y dudas. La duda se justifica por la confusión que provoca tanto la identificación personal como la incapacidad de reconocer un alimento o plato presentado. El

207 El énfasis en las preparaciones alimentarias nostálgicas y hogareñas puede relacionarse con las intenciones de la cocina negra del sur de Estados Unidos, la *comida del alma* o el concepto de *comida reconfortante* y las tendencias dietéticas de las personas en situación de migración. Véase Sharon Zukin, "Restaurants as 'Post Racial' Spaces. Soul Food and Symbolic Eviction in Bedford-Stuyvesant (Brooklyn)", *French Ethnology*, No. 1, Vol. 44, 2014, pp 135-147; José A Vázquez-Medina, François Xavier Medina, 'Migration, nostalgia and the building of a food imaginary: Mexican migrants at "La Pulga" Market in San Joaquin Valley, California' *ESSACHESS. Journal for Communication Studies*, vol. 8, nº 2(16), 2015, pp. 133-146; Julian Agyeman, Sydney Giacalone (eds.), *The Immigrant-Food Nexus, Borders, Labor, and Identity in North America*, The MIT Press, Cambridge, 2020 o los escritos de la escritora puertorriqueña Ana Lydia Vega

208 'Saludos mi gente' cuando empieza el vídeo, cuando cocina siempre es 'al estilo Jibaro' y cuando prueba y presenta una preparación culinaria 'Queda a otro nivel', 'qué cosa más hermosa', 'brutal'. También repite sistemáticamente para compartir y seguirlo en *youtube* y sus otras redes.

Jíbaro también comparte sus dudas en sus vídeos - la educación que presenta es también su propia educación continua²⁰⁹. En la práctica, apenas reivindica la tradición como tal y reclama más bien un estilo personal. Así, encarna en su cuerpo y en su actuación un discurso sobre *el jíbaro* moderno. Su modernidad está en la innovación, recreación, adaptación y producción de contenidos autodidactas en línea. El intercambio emocional soportado por los jíbaros y los abonados que interactúan alimentan la relación con la tradición y la modernidad y contribuyen a formar un imaginario a partir de los afectos. En esta puesta en común, todo el mundo tiene la posibilidad de participar y concretar su relación con un alimento, una preparación, un consejo o una información. A partir de ahí, se comunica y evoluciona la relación personal con la modernidad y/o la tradición y con la identidad puertorriqueña. Si la tradición o la autenticidad es a veces un tema explícito, la modernidad es un término y un tema más difuso.

La modernidad dominante se globaliza a partir de un modelo y unos procesos europeos: El Renacimiento, el dualismo, la Ilustración, las colonizaciones, la formación de los estados-nación, la revolución industrial, la sociedad de la mercancía, el antropocentrismo filosófico (Escobar, 2007: 181-182) o el androcentrismo: el varón blanco cis-heterosexual occidental es el centro de la llamada sociedad moderna. Según Arturo Escobar, es imposible trascender la modernidad sin abordarla desde las perspectivas de la diferencia colonial (*Ibid.*: 186). Esto implica tener en cuenta la reciprocidad asimétrica de unos y otros: el punto de vista se sitúa respecto a la posición de cada uno y a la posición social ocupada (Young, 1997: 38-39). La perspectiva de la modernidad vivida en las colonias se experimenta desde perspectivas singulares derivadas de la historia colonial y del contexto social, cultural, económico y político.

Las perspectivas de los discursos pueden estar sesgadas, según el individuo, por la experiencia de vivir en Puerto Rico, la migración a Estados Unidos, el interés por la cultura gastronómica puertorriqueña, el orgullo por la propia identidad, la práctica de la religión católica y el idioma español. No se mencionan la colonización, el abandono gubernamental ni la dependencia económica estructural. La alternancia entre los vídeos sobre las continuas situaciones de escasez y los vídeos sobre consejos para conservar los alimentos y utilizar los recursos locales quizá diga que esta situación tiende a ser la norma para una parte de la audiencia de Jíbaro y para él mismo. La catástrofe que se ha convertido en "normal" a través de un proceso de convivencia permanente con la precariedad y las estrategias para vivir con ella son quizás lo que también constituye la modernidad vivida desde la perspectiva del RP puertorriqueño. Los residentes experimentan daños infraestructurales, económicos, medioambientales, culturales y sociales desde dentro, en su vida cotidiana y en sus cuerpos. La relación con los alimentos se entiende desde

209Cf. sus vídeos "si lo hubiera sabido antes", entre otros.

esta situación. Para el público de la diáspora, la relación con la modernidad es también de separación del contexto sociocultural del archipiélago y su naturaleza.

La modernidad del jíbaro puede entenderse así como una reivindicación de lo que el contexto actual presenta y de la recuperación de las tradiciones del pasado como herramientas de adaptación. El proceso está mediado por el enamoramiento del Jíbaro y de su público por hacer, descubrir, recordar, saborear, ver, sentir, alabar, dudar y compartir. Las experiencias mediatizadas confluyen y producen nuevos discursos e imaginarios sobre la situación actual y el pasado a recuperar para vivir mejor "en este tiempo tan moderno" como se menciona en la descripción del Jíbaro. El "tan moderno" se entiende entonces mejor desde un registro irónico: tal vez no era todavía tan moderno, porque le faltaba la perspectiva reapropiada del *jíbaro*. Esta perspectiva cultiva una cultura del ingrediente secreto, del ingenio, del saber hacer y su transmisión, del compartir y de una preocupación sostenida por la situación del archipiélago. El juicio de la situación actual es moral y/o lamenta la falta de concienciación y educación. Esto también se puede entender en las opiniones positivas que alientan el papel educativo del canal, la transmisión y el carácter moral de Jíbaro. El contenido de Jíbaro da la perspectiva de que es posible vivir y establecerse en Puerto Rico/Borikén, comer bien y estar orgulloso de sus raíces y de la isla. Según este discurso, esto es posible si se conocen y salvaguardan más los conocimientos, consejos y saberes ancestrales sobre la alimentación. Desarrollar el conocimiento y el saber hacer con los alimentos es una responsabilidad personal que se apoya en la voluntad, la familia, la solidaridad, Dios. El espacio de interacción digital para compartir consejos, trucos, recetas y conocimientos sobre la comida acompaña este proceso individual. El aprendizaje y la responsabilidad promovidos a través del contenido de Jíbaro y su comunidad no cuestionan las estructuras de la modernidad colonial del archipiélago.

Miguel Sánchez también da visibilidad a la venta de sus productos. Promueve un modo de vida basado en la artesanía, el uso de recursos locales, el ingenio y la práctica cristiana a imagen y semejanza de los modos de vida históricos *de los jíbaros*.

El carácter educativo y pedagógico de los contenidos en línea se analiza con más detalle en la siguiente subsección.

L - Producir contenidos educativos para vivir, permanecer y hacer comunidad. Críticas y propuestas educativas en línea como soluciones individuales y colectivas a la crisis alimentaria y política.

El tema de la falta de educación es recurrente en los comentarios de los vídeos de Jíbaro. Aunque se trata de un juicio moral, existe una falta real de acceso a las instalaciones educativas en el archipiélago. Desde la crisis de los 90, su profundización en los 2000 y 2010, y el estado de quiebra declarado en 2017, el sistema educativo público está en decadencia, impulsado por los recortes presupuestarios del Gobierno y, desde 2016, por el control del Estado.²¹⁰ y, desde 2016, por el control fiscal directo de Estados Unidos (PROMESA). El desconocimiento general de la agricultura, las plantas y los alimentos se basa en varios factores vistos anteriormente. Los cambios en las estructuras económicas y políticas en el siglo XX vieron un aumento de la migración del campo a la ciudad, el racismo cultural, la dislocación de la agricultura local y los estilos de vida asociados, y el desarrollo de un patrón de consumo de productos estadounidenses y la inundación de productos industriales importados (Ortiz, 2013). A partir de estos cambios acelerados, la urgencia de la crisis y la situación de escasez posterior al huracán, la necesidad de recuperar las habilidades locales de producción y consumo surge como una preocupación importante. Los temas de educación impregnan casi todos los discursos en línea sobre la alimentación. También están relacionados con cuestiones medioambientales en un archipiélago que se enfrenta a un aumento de la frecuencia y la fuerza de los huracanes, combinado con un aumento del periodo de sequía.

Hay muchas páginas, grupos y estructuras dedicadas específicamente a desarrollar una relación pedagógica y un contenido educativo. Se puede hacer un primer conjunto de páginas y grupos de compartición sobre la cultura puertorriqueña y/o la herencia taína, utilizando la comida entre los contenidos con énfasis en la identidad y el orgullo nacional²¹¹. Jíbaro se encuentra en este primer grupo, en la encrucijada del segundo, donde se pueden clasificar las empresas que optan por comunicar sobre sus productos locales a través de discursos educativos online para darse a conocer, tener un vínculo con los consumidores y promover los usos de estos productos²¹². Otro grupo puede estar formado por asociaciones, colectivos y ONGs dedicadas a

Se cierran 210 escuelas. Los salarios de los funcionarios no están asegurados. Es la misma situación en el sector médico y otros sectores públicos. Esto conduce a un sistema educativo y médico disfuncional que lleva a la emigración y la privatización de los servicios en el archipiélago.

211 For ejemplo <https://www.facebook.com/boricuazopr>, Boricuazo con 542.000 cuentas de suscriptores cuya intención es "resaltar la grandeza de Puerto Rico y de los puertorriqueños en todos los temas positivos".

212 Este es el caso de muchas fincas agroecológicas como la Finca Agroecológica Café-Bohití en Las Marías (oeste), (<https://www.facebook.com/Finca-Agroecol%C3%B2gica-Bohit%C3%AC-Caf%C3%A9-Bohit%C3%AD->

y que transmiten y producen contenidos educativos²¹³. Varias estructuras institucionales y educativas promueven también la comunicación en línea sobre alimentación, medio ambiente y agricultura²¹⁴. Por último, existen grupos de autoayuda en línea donde la gente comparte sus preguntas y consejos²¹⁵. Todas estas páginas y grupos tienen una clara orientación educativa. Se reúnen con esta intención y todos lo hacen desde la práctica de la cocina y/o la jardinería y/o la investigación del medio ambiente y/o el sistema alimentario del archipiélago. El contenido político de los discursos varía. El corpus de estas plataformas es muy amplio y no se pueden explorar todas en esta disertación, por lo que aquí se analizarán algunos de los recursos del corpus que más he visitado y con los que más he interactuado personalmente. No son necesariamente más representativos que otros, pero el análisis es más cualitativo.

En el corpus, el canal de *youtube* CompostaPR²¹⁶ "El compost y la producción sostenible. Su fuente de información para la jardinería, el cultivo, la producción, el compost", presenta las prácticas agrícolas puertorriqueñas mediadas a un gran público²¹⁷. Se ha estudiado a lo largo del tiempo y ha sido objeto de trabajos académicos²¹⁸. Es un ejemplo de producción de contenidos en línea que desarrolla un discurso educativo sobre la alimentación y la agricultura. CompostaPR es el canal oficial de *youtube* de la Station Agricole Botanique Expérimentale Sud en

[658359401003199](https://www.facebook.com/658359401003199)), Finca Ilán Ilán en San Germán (suroeste) <https://www.facebook.com/fincailanilan>, Hacienda Terra Nova PR en Aibonito (centro-este) (<https://www.facebook.com/Hacienda-Terranova-PR-962421410630303/>) o empresas de venta de productos alimenticios como Amasar LLC y su promoción del panapén o árbol del pan <https://www.facebook.com/amasarllc/>. Fresas y Uvas Rose (Fresas y Uvas Rosadas) una organización familiar dedicada al cultivo y talleres educativos sobre el cultivo de fresas y uvas para adultos y niños https://www.facebook.com/FresasYUvasRose/?ref=page_internal. También el Jíbaro, que compra granos de café a los productores de Yauco. Los tuesta de forma artesanal y los vende promocionando el café local: empezar su vídeo con una cata de café es una constante.

213 La CAM y los Comedores Sociales ya mencionados, en la misma línea "Tenedor Social" Tenedor Social, en Luquillo (noreste) <https://www.facebook.com/tenedor-social/>. La ONG Para la Naturaleza, una organización de preservación del medio ambiente, se presentó posteriormente.

214 La Clínica de Enfermedades de Plantas UPRM, la Clínica de Enfermedades de Plantas <https://www.facebook.com/clinicauprm> vinculada a la UPRM. (Universidad Puerto Rico en Mayagüez, en la costa centro-occidental). El canal de *youtube* del Servicio de Extensión Agrícola que trabaja con la Estación Experimental Agrícola y la Facultad de Agricultura y que también forma parte de la Universidad de Mayagüez <https://www.youtube.com/c/ServiciodeExtensionAgricola/about>.

215 Recetas de Puerto Rico, grupo privado con 83,300 miembros <https://www.facebook.com/groups/RecetasDePuertoRico/>; Comidas y Recetas De PR y el mundo, un grupo privado con 165.500 miembros, las recetas se centran casi exclusivamente en PR de personas residentes en el archipiélago y de la diáspora de todo el mundo (EEUU, España,...), hay mucha interacción e intercambio <https://www.facebook.com/groups/2601753283208480> 12,2 mil miembros en el grupo Plantas en Puerto Rico/Plants in Puerto Rico <https://www.facebook.com/groups/AmigosDePlantasDeBoriken/> y una página web www.regionalconservation.org; Grupo Huertos Puerto Rico con 5.100 miembros <https://www.facebook.com/groups/huertospuertorico>.

216 <https://www.youtube.com/user/compostapr/about>.

217 Cuenta con más de 250.000 cuentas de suscriptores, un total de casi 29.000.000 de visitas desde su creación en mayo de 2009 y una cuenta de *Facebook* que ronda los 27.000 likes y seguidores.

218 Realizado como parte de la Maestría en Estudios Amerindios y Educación Bilingüe con la Universidad Autónoma de Querétaro. Fue un trabajo de transcripción y análisis de los patrones del discurso oral y de los juegos verbales con la Dra. Ana Daisy Alonso Ortiz,

Río Piedras en San Juan. Está vinculado a la Universidad de Mayagüez y está abierto a voluntarios y estudiantes. El canal está anclado en este contexto educativo, y tiene una misión explícita de educación gratuita sobre huertos agroecológicos y compostaje. Acoge clases de agronomía, ocasión para la que se realiza un vídeo en el que se comparte el proceso de aprendizaje²¹⁹. Al participar en la labor educativa del canal, los alumnos ganan confianza en su capacidad para asimilar conocimientos y reproducirlos. Los dos principales protagonistas del canal son el agrónomo Joaquín A. Chong y Luis Reynaldo Santiago. Los contenidos son principalmente en forma de entrevistas más o menos preparadas e improvisadas en las que el Dr. Chong pregunta al Dr. Reynaldo sobre cómo cultivar una determinada cosecha o cómo llevar a cabo una determinada práctica agrícola o el mantenimiento del huerto o el jardín. También hay varios vídeos de conferencias sobre agronomía, conservación y consumo de alimentos. Los vídeos más vistos con entre 3 y 1 millón de visitas son, en orden descendente: papaya, hierbas, patatas, huertos urbanos, agricultura vertical, plátanos y bananas en huertos urbanos, cultivo de limoneros, yuca. Hay una mezcla de plantas autóctonas como la yuca y la papaya, los limones son variedades cruzadas localmente y el plátano y la banana conectan con las herencias africanas - Rey utiliza de hecho semillas raras de plátano enano del centro de la isla²²⁰.

Rey moviliza un registro de cuidados, al que se añade un discurso sobre el deber constante de educar y dar ejemplo. Es enfático en cuanto a la responsabilidad de producir sus propios alimentos, especialmente en vista de los riesgos de escasez. La enseñanza de Rey es moral y política. Esta responsabilidad tiene que ver tanto con la producción como con el hecho de compartir y ayudarse mutuamente. También se trata de compartir conocimientos y métodos de producción²²¹.

En el vídeo en directo "

219<https://www.youtube.com/watch?v=EFkjhAV2vAg> " Excursión al Huerto Demostrativo UPR - SEA - EEA "

" Descripción: "En colaboración con el 'Proyecto Ruta 4-H para una vida sana' presentamos este vídeo educativo. Una de las actividades que el agrónomo Luis Reynaldo Santiago realiza en el huerto para educar a los jóvenes. Gracias al profesor Jullimar Lanzó Cortijo del Servicio de Extensión. "Colaborando con el 'Proyecto Ruta 4-H para una Vida Saludable' les presentamos este video educativo. Una de las actividades que el Agro. Luis Reinaldo Santiago está haciendo en el campo para educar a los jóvenes. Gracias al Prof. Jullimar Lanzó Cortijo del Servicio de Extensión".

220Se puede suponer que esta es la región que conserva la mayor diversidad biológica de cultivos agrícolas desde la historia de las comunidades autosuficientes de los caribes y los cimarrones.

Tengo muchos vecinos que me conocen a través de CompostaPR, les ayudo todo lo que puedo y les proporciono semillas. Aprenden, me hacen muchas preguntas y me llena de orgullo poder dar ejemplo a los demás e intentar promocionar. Porque realmente creo que, las cosas se van a poner un poco peor, lo noto y hay que tomárselo en serio, Joaquín, y sinceramente, aprende con nosotros, aprende a cultivar, aprende a controlar tus cultivos y a comer sano sobre todo, que es lo más importante. Joaquín: Claro, y yo creo que sí es nuestra responsabilidad, gracias a Dios, estamos ayudando, estamos haciendo nuestra parte, pero es responsabilidad de todos sembrar y vamos a hacer todo lo posible para que ustedes puedan tener sus cultivos sanos, como la lechuga que acaban de sembrar".

"Rey :Tengo muchos vecinos que están aquí ha sido el mío que me conocen ya a través de CompostaPR pero yo los ayudo en todo lo que pueda y les voy proviendo semilla ellos están aprendiendo me hacen muchas preguntas y eso lo que me llena de orgullo también que uno pueda venir y servir de ejemplo a otros y tratar de promover porque se

Visita al jardín de Rey ²²²"Durante el Covid en 2021, Chong filma y entrevista a Rey. Enseña el aspecto sanitario de la producción, hablando de plantas antibacterianas, antivirales y antifúngicas como el tomillo y el eucalipto. Entre otras cosas, recomienda el uso de huertos verticales capaces de dar una producción rápida. Repasa las plantas cultivadas que crecen en el jardín (piña, lechuga, pepino, orégano, cebolla, sandía, etc.). Estas plantas son nativas y no nativas - la promoción de las plantas nativas no es tan importante, lo que es importante es producir sus propios cultivos y semillas localmente y así asegurar su propia nutrición, resistencia y capacidad de ayudar a otros. Los comentarios se hacen eco de este discurso alabando y bendiciendo el trabajo y la pedagogía de los agrónomos. También se hace hincapié en el contexto actual, en el que producir alimentos es una necesidad y un deber²²³. Otros intentan profundizar en las preguntas o pedir nuevos vídeos.²²⁴ o pedir nuevos vídeos.

La pedagogía de CompostaPR apunta al bien común desde una preocupación anclada en el presente hacia el futuro del país y su gente. La atención al medio ambiente no es la más explícita. CompostaPR hace hincapié en la producción local, diversa y saludable, haciendo uso de materiales reciclados, trucos del oficio y arreglándoselas con lo que hay y, cuando es posible, mediante herramientas y métodos modernos, no necesariamente agroecológicos.²²⁵. Lo más importante es la producción local, la agricultura y los alimentos sanos. CompostaPR valora en su discurso la Además, la marca "boricua" se promueve a través de imágenes y contenidos de audio patrióticos (banderas nacionales, música del país como Gilberto Santa Rosa - "Amanecer Borincano"). También se promueven los alimentos locales²²⁶ y la presencia y el énfasis en el *fogón*, la barbacoa tradicional de Rey, es

lo digo de verda las cosas se van a poner un poquito peor yo lo estoy notando esto y nosotros tenemos que coger esto en serio joaquin y sinceramente pues aprenda con nosotros aprendan a cultivar aprenda a tener un dominio de sus cultivos y a comer saludable sobre todo lo que es lo más importante

Joaquín : seguro mira y me parece que es responsabilidad nuestra gracias a dios nosotros estamos ayudando y hacemos nuestra parte pero es su responsabilidad de cada cual hacer esa siembra y vamos a hacer todo lo posible para que usted pueda tener sus cultivos que sean saludables como la lechuga que acaban de cosechar y que tienen más lechuga y sigan habiendo muchos productos de apoyo al baja tenemos de todo"

222<https://youtu.be/5zymu23Agdg> - "Visitando el Huerto de Rey", 2021.

223Comentario con más de 15 likes: "He plantado yuca, ñame, batata y varias semillas y también tenemos otros árboles frutales. Mis hermanos han hecho lo mismo. Se avecinan tiempos difíciles, por lo que debemos cultivar la tierra. Gracias por seguir enseñándonos cosas nuevas. "sembró' yuca, ñame, batata y varias semillas y además tenemos otros árboles frutales. Mis hermanos también hicieron lo mismo. Se esperan tiempos difíciles, por eso hay que cultivar la tierra. Gracias por seguir enseñándonos cosas nuevas.

224 "Nunca mencionaste la siembra o la cosecha teniendo en cuenta la luna. ¿No es un factor a tener en cuenta?"

"Nunca has hablado de sembrar o cosechar tomando en cuenta la luna. ¿No es un factor a considerar?"

225 En particular, la huerta utiliza muchos plásticos y los agrónomos pueden promover los fertilizantes químicos. Ver "Abonos en el Huerto" Fertilizantes en el jardín https://www.youtube.com/watch?v=_0K2EBNp73o. 226 El vocabulario de Rey y Chong es sistemáticamente enfático en cuanto a los cultivos, lo que puede verse en las enumeraciones y en la asociación de los cultivos con una preparación, por ejemplo en "El Rey del Huerto y su Huerto",

<https://www.youtube.com/watch?v=7ATv38xZUQs>) [Rey a Chong]: "Tenemos limoncillo que usamos con té que mi esposa te va a invitar después que coman (...) para que tomes un técito bien

chevere "

redundante en algunos vídeos²²⁷- hay una valorización del contenido alimentario tradicional asociado a lo bien comido. Por último, el discurso religioso también está muy presente y es constante, tanto en el contenido de los vídeos como en los comentarios²²⁸. Este último tipo de discurso afirma el carácter sano, saludable y caritativo -en sentido cristiano- del proceso de autoproducción, ayuda mutua y puesta en común: producir el propio alimento es también dar ejemplo a los demás y estar dispuesto a ayudar cuando sea necesario. En definitiva, es un discurso que tiende a la autonomía a través del fomento del trabajo, la educación, la producción local y la ayuda mutua. La pedagogía es un vehículo para este diseño y el cristianismo una cosmovisión de apoyo.

Otras estructuras y grupos del corpus están más comprometidos con las cuestiones medioambientales y la recuperación de los conocimientos tradicionales y se dedican a la comunicación con un objetivo educativo. Este es el caso de la ONG Para la Naturaleza. El canal de *youtube*²²⁹ El canal dedica una serie de vídeos a la fauna y flora del archipiélago, la reforestación, el cultivo agroecológico de *viandas* tropicales (tubérculos), *musaseas* (plátanos y bananas), el control agroecológico de plagas y suelos, así como una serie de conferencias sobre temas como la memoria colonial, la conservación de la naturaleza desde una gestión comunitaria y colectiva, el antropoceno, el cambio climático... El contenido de Para la Naturaleza, en su canal, en su página web y en otras plataformas²³⁰ El contenido de Para la Naturaleza, en su canal, en su página web y en otras plataformas, combina la preservación del medio ambiente, la salvaguarda de las prácticas culturales tradicionales, la defensa de las comunidades y las políticas públicas. El contenido general y

227Sobre todo en las visitas a la casa de Rey, véase "El Rey del Huerto y su Huerto, <https://www.youtube.com/watch?v=7ATv38xZUQs>:" - Rey: Me estoy metiendo en este fogón, quiero que veas mi fogón [Chong], vamos vamos vamos a ver el fogón, vamos a ver el fogón - Chong: Ok vamos a ver el fogón si vamos a ver el fogón, bien bien vamos a verlo". " - Rey :yo me meto en aquel fogón, yo quiero que tu veas mi fogón, venga vamos a ver el fogón vamos a ver el fogón - Chong : va vamos a ver el fogón que si vamos a ver el fogón vale a ver "

228Un pasaje muy explícito puede escucharse en el vídeo "El fruto de la pasión en el huerto" "La Parcha en el Huerto 2/2": https://www.youtube.com/watch?v=aDmgmBfa9Uk&list=PLSiZ5_xQCvdG4onUzstwUz4a4HFTkMdpA&index=6 :
"Por qué [este nombre] la fruta de la pasión porque su historia siempre ha sido asociada con la pasión de nuestro señor jesucristo, cierto, así que la corola representa la corona de cristo como puedes ver aquí los cinco pétalos cinco y los cinco sépalos significan los últimos diez apóstoles que tuvieron en la última cena del señor los cinco estambres representan cinco heridas que tuvo el señor y los tres pistilos de la parte femenina de la flor significan los tres clavos que recibió nuestro señor en la cruz". "porque la fruta de la pasión porque siempre está su historia ha sido asociada a la pasión de nuestro señor jesucristo, verdad, de este hecho la corola si representa la coronade cristo como puedes observar aquí los cinco pétalos cinco y los cinco sépalos significan los últimos diez apóstoles que tuvieron en la última cena del señor los cinco estambre representan a cinco heridas que tuvo el señor y los tres pistilo de la parte femenina de la flor significa los tres clavos que recibió nuestro señor en la cruz. "

229<https://www.youtube.com/user/ParalaNaturaleza/featured> tiene 6.000 cuentas de abonados. El sitio web "central" <https://www.paralanaturaleza.org/>.

230El *twitter* <https://twitter.com/paralanaturalez> muestra una creación de la cuenta en 2013, 1257 suscripciones, 10.600 cuentas de suscriptores y la descripción "Somos una organización sin ánimo de lucro que integra a la sociedad en la conservación de los ecosistemas naturales. ONG Puerto Rico" "Somos una organización sin fines de lucro que integra a la sociedad en la conservación de sus ecosistemas naturales". El *facebook* <https://www.facebook.com/ParaLaNaturaleza/avec> tiene alrededor de 230.000 cuentas suscritas y 601 personas

marcadas como que han visitado el lugar en San Juan. Hay las mismas publicaciones que en *twitter* con más visibilidad e interacción. <https://www.instagram.com/paralanaturaleza/> El *instagram* tiene más de 2.400 publicaciones y 33.800 cuentas suscritas para 502 suscripciones, los contenidos también son similares y simultáneos.

Las claras intenciones de la organización promueven las herramientas de decisión colectiva y la participación social inclusiva. Esto se hace a través del voluntariado abierto, la participación financiera en talleres adaptados a todos los ingresos y grupos de edad, y desde la acción y la comunicación que tiene que ver tanto con las luchas locales como con la preocupación por el futuro común. La ONG se implica, entre otras cosas, contra la especulación inmobiliaria, los desahucios y la privatización de las playas. Hace hincapié en la participación de la comunidad en el cuidado y atención de los ecosistemas mediante programas de reforestación, conservación y naturaleza.

Para la Naturaleza ofrece una serie de talleres de aprendizaje práctico y visitas guiadas para todos los grupos de edad, con una variedad de lugares y fechas; el verano es una buena época para más ofertas. Las propuestas y textos que preceden al registro reflejan el discurso político de la ONG y sus posiciones sobre la autonomía alimentaria a través de la agroecología, la preservación comunitaria de las especies y los ecosistemas, la memoria histórica y la recuperación de los conocimientos ancestrales. Se desarrolla así todo un registro de aprendizaje histórico²³¹. Por ejemplo, es posible seguir el taller "El poder del río que transformó el café".²³² :

La historia de la Hacienda Buena Vista está ligada a la de la familia Vives, a su residencia de campo y a lo que hoy es el emplazamiento histórico de este espacio natural. El río y el poder del agua son los protagonistas de esta relación entre la naturaleza y la agricultura mediada por la esclavitud. Edificios históricos y maquinaria única han sobrevivido a este proceso, así como un antiguo sistema de canales. Venga y deje que un experto le desvele las riquezas de este lugar en nuestro recorrido tradicional, diseñado para relacionar nuestro tema estacional con la historia y la naturaleza de los ecosistemas de la región. 8 de julio-21 de agosto

En este recorrido, la historia de los ecosistemas está directamente relacionada con la historia de la agricultura y la esclavitud. La naturaleza es un actor histórico: el río y el agua son "protagonistas" de la relación naturaleza-agricultura "mediada por la esclavitud". Ferdinand Malcolm (2019), inspirado en los escritos de Anna Lowenhaupt Tsing y Donna Haraway, analiza el plantationocene como una alternativa

231 Otro ejemplo, este sobre la historia de las plantaciones de azúcar: A partir del 6 de julio en la Hacienda La Esperanza en Manatí (Centro-Norte, cerca de la costa, una región histórica de intensa explotación con consecuencias ambientales aún visibles y sensibles), es posible seguir un taller "La conquista del azúcar". El objetivo es "revivir la historia del azúcar", explorar la hacienda, descubrir una colección de machetes y conocer el trabajo en las plantaciones.

232 <https://reservaciones.paralanaturaleza.org/event/a053p00000P6qEiAAJ> El poder del río que transformó el café : La historia de la Hacienda Buena Vista está ligada a la familia Vives, su residencia de campo y lo que hoy es el recinto histórico de esta área natural. El río y la fuerza del agua protagonizan esta relación entre naturaleza y agricultura mediada por la esclavitud. Los edificios y la maquinaria histórica, únicos en el mundo, son el resultado de este proceso, junto con un antiguo sistema de canales. Venga y deje que un experto le revele la belleza de este lugar en nuestro modo de vida tradicional, trabajado para unir nuestra línea de tiempo con la historia y la naturaleza de los ecosistemas de la zona. 8 de julio-21 de agosto. Precio Individual: 12 \$; Mayores de 65 años: 10 \$; Estudiantes: 9 \$ Grupos de 20 o más: Individual: 10 \$; Mayores de 65 años: 0 \$; Estudiantes: 6 \$.

al Antropoceno para proponer una comprensión del impacto de la humanidad en los ecosistemas y la geofísica climática de la Tierra desde la historia de las plantaciones. La recuperación (Dussel, 1994) de la persona esclavizada como mercancía y herramienta de producción libre acompaña el proceso de extracción de recursos en las llamadas Américas y la profunda influencia en los entornos²³³. La historia de los ríos y arroyos²³⁴ es también la historia de la esclavitud y viceversa. El contenido pedagógico y la comunicación de Para la Naturaleza llevan el germen de una relación crítica e inclusiva con la historia del medio ambiente, lejos del discurso nacionalista metacéntrico y eurocéntrico. En otros talleres, más manuales y prácticos, la enseñanza histórica se acompaña de actividades de protección y cuidado de la naturaleza. Entre ellos, el mantenimiento de huertos y jardines ecológicos en zonas naturales, huertos, plantaciones de caña de azúcar, jardines medicinales y viveros de árboles autóctonos²³⁵. La ONG solicita voluntarios a cambio de formación en métodos de cuidado, uso de equipos y herramientas y conocimiento de las especies vegetales.

La ecología de los discursos y prácticas de Para la Naturaleza es política y social. Entiende actuar desde la biodiversidad y la diversidad cultural. Este discurso favorece la comprensión y la acción desde el carácter indivisible de las luchas sociales con la historia de la colonización de las tierras, los ecosistemas y las sociedades primitivas, la esclavitud, el sistema de plantación y la dominación de la cosmovisión moderna. Otros contenidos de las redes sociales nos permiten captar lecciones que abordan la colonización, así como la resistencia histórica.

Víctor Toledo y Narciso Barrera-Bassols (2008) entienden el concepto de biocultural para vincular la protección del medio ambiente con la protección de las culturas y comunidades humanas que

233 "Es un enfoque extractivista del mundo basado en tomar y tomar sin devolver. Como si no hubiera límites a lo que se puede tomar, no hay límites a lo que los cuerpos pueden tomar, a lo que una sociedad en funcionamiento puede tomar, a lo que la tierra puede tomar. No importa los impactos.

234 los ecosistemas en general. En particular, Ferdinand Malcolm menciona ejemplos de la instrumentalización de los huracanes por parte de los amos y comerciantes de esclavos en función de sus intereses. Sobre una historia ecológica y colonial de los ecosistemas, véase Sylvia Yanagisako, Carols Delaney (Eds.), *Naturalizing Power, Essays in Feminist Cultural Analysis*, Routledge, Nueva York, 1995; Anna Lowenhaupt Tsing, *El hongo del fin del mundo, Sobre la posibilidad de vivir en las ruinas del capitalismo*, La Découverte, París, 2017; Joëlle Zask, *Cuando el bosque arde, Pensar la nueva catástrofe ecológica*, Premier Parallèle, París, 2019; Ferdinand Malcolm, "De l'usage du chlordécone en Martinique et en Guadeloupe: l'égalité en question", *Revue française des affaires sociales*, No. 1, Vol. 2, 2015, pp. 163-183.

235 Es probable que se utilice para programas de reforestación. La reforestación de árboles nativos y endémicos se identifica como la más relevante para combatir los huracanes. Ver "Plantación de árboles autóctonos" Cañón de San Cristóbal, Barranquitas (Centro) <https://reservaciones.paralanaturaleza.org/event/a053p00000P6nCrAAJ>. Los participantes deben tener más de 12 años y deben aprender a convivir con el entorno de la reforestación (rápidos cambios climáticos, flora y fauna locales). Una serie de vídeos en el canal de *youtube* Para la Naturaleza presenta el papel de los humanos, las semillas, las aves y los murciélagos en la reforestación: <https://www.youtube.com/watch?v=7djbmqpbzY&list=PL00Qf-WAKIYt87UCOaklkxZsQqAEZIYjl>.

vivir e interactuar con este entorno. En el contexto de Puerto Rico en particular, esto es crucial para las cuestiones de soberanía alimentaria. La independencia alimentaria del archipiélago depende de una reapropiación de la historia y de los conocimientos y prácticas culturales para un uso justo de los recursos del archipiélago con una relación medioambiental y social armoniosa. Esta reapropiación depende en parte de la sensibilización y la educación inclusivas²³⁶Esta reapropiación depende en parte de la educación inclusiva y la sensibilización. Para la Naturaleza invita a actuar y aprender como dos acciones que se combinan desde una participación comunitaria. El discurso hace hincapié en el poder de la acción colectiva y el entorno de aprendizaje. Es una forma de educación ambiental, en la que el medio ambiente no es sólo un espacio de aprendizaje, sino también el centro y el medio de ese aprendizaje. Se trata de comprender mejor el medio ambiente para situarse mejor en él -históricamente y en las relaciones ecológicas, climáticas y biológicas- para vivir mejor con él y vivir mejor en comunidad en el presente y para el futuro.

El término "resiliencia socioecológica" (Holladay, Méndez-Lázaro, Centeno, Rivera-Gutiérrez, Adams, Brundiers, 2019: 6) es la capacidad de un sistema para absorber el cambio y los peligros manteniendo su forma, función e interacciones. La autoorganización estimula la resiliencia socioecológica de las comunidades (*Ibid.*). Los autores distinguen la *resiliencia* adaptativa como la capacidad de aprender y responder a los cambios precipitados por una catástrofe (*Ibid.*: 7). En este sentido, el espacio de post-catástrofe y reconstrucción puede entenderse como una oportunidad para transformar un sistema y no simplemente mantener su forma²³⁷ (*Ibid.*). El siguiente subapartado explora la recuperación de los imaginarios alimentarios y su vinculación con el retorno al archipiélago.

236Especialmente orientado a las generaciones más jóvenes, por ejemplo con contenidos especialmente diseñados para el público infantil: Para la Naturaleza, 'Rap para Cuidar la Naturaleza | RAP para Niños' <https://www.youtube.com/watch?v=ZJjks48czVw>.

237Véase Manyena, B., O'Brien, G., O'Keefe, P., & Rose, J., "Disaster resilience: a bounceback or bounce forward ability? Local Environment: The International Journal of Justice and Sustainability, Vol. 16, No. 5, 2011, pp. 417-424; Cutter, S. L., "The landscape of disaster resilience indicators in the USA", *Natural Hazards*, Vol. 80, No. 2, 2016, pp. 741-758.

M - Recuperar los imaginarios alimentarios y agrícolas para hacer posible el retorno y la vida en el archipiélago. Discursos sobre la diáspora y la e-diáspora.

No nací en Puerto Rico, / Puerto Rico nació en mí.

Yo no nací en Puerto Rico, / Puerto Rico nació en mí.

María Teresa Fernández "Mariposa", "Oda a una diáspora (pa' mi gente)", *Born Bronxña: Poems on Identity, Love & Survival*. Nueva York: Bronxña Books, 2001.

ahora regreso, con un corazón boricua, y tú / me desprecias, me miras mal, me atacas mi hablar / mientras comes mcdonalds en discotecas americanas / y no pude bailar la salsa en san juan, la que yo / bailo en mis barrios llenos de tus costumbres

Ahora vuelvo, con el corazón boricua, y tú, / me desprecias, miras con recelo, atacas mi forma de hablar, / mientras tú estás por ahí comiendo mcdonald's en discotecas americanas, / y yo no podría bailar salsa en san juan, que yo / puedo bailar en mis barrios llenos de tus costumbres.

Jesús Abraham 'Tato' Laviera, 'Nuyorican', en Juan Flores (2009: 180; 184).

Estos dos fragmentos de poemas de autores identificados con la diáspora reflejan una tendencia histórica a excluir a los miembros de la diáspora puertorriqueña en Estados Unidos de la identidad nacional y cultural. Así, el término "nuyorican" se refiere a los nativos puertorriqueños y a sus descendientes que viven en Nueva York y puede utilizarse de forma peyorativa en lugar de "puertorriqueño" o "puertorriqueña", o reapropiarse para devolver el estigma. En el blog Diáspora Puertorriqueña²³⁸ bajo el poema de Tato Laviera, un comentario de 2016 de un boricua autoidentificado nacido en Chicago hace una reivindicación de la preservación de la cultura alimentaria a pesar de la distancia de la diáspora²³⁹. La situación de la vida en la diáspora es objeto de críticas. Esta tendencia se observa en los comentarios online que recibe Jíbaro, normalmente a través de mensajes privados²⁴⁰. Estos críticos atacan directamente su patriotismo, su autenticidad de estilo de vida y la honestidad de su planteamiento de lucha por Puerto Rico, argumentando que va a Estados Unidos y

238 "Grupo humanista con el propósito de llevar la vida y experiencias de puertorriqueños emigrantes". El blog sólo estuvo activo en 2016 y se centra en grandes figuras de la diáspora de los años 50 y 60. diasporapuertorriquenahuma.blogspot.com.

239 <https://diasporapuertorriquenahuma.blogspot.com/2016/02/poema-niuyorican-por-tato-laviera.html>.

240 YA NO SOY ¡JIBARO! DEJARE DE SER PUERTORRIQUEÑO POR CULPA DE... https://www.youtube.com/watch?v=3_nWYwJxLH8.

mejora las oportunidades que existen²⁴¹. Las redes sociales pueden ser espacios para la crítica negativa y violenta facilitada por una sensación de impunidad y anonimato (Large, 2019).

La tendencia de rechazo a la diáspora y a los puertorriqueños-descendientes tiene sus raíces en la historia de los movimientos migratorios entre Puerto Rico y Estados Unidos. La diáspora puertorriqueña en Estados Unidos ha superado a la población residente desde 2003, y ya es el doble de la población residente en el archipiélago según el Censo de 2020, con casi seis millones de personas: dos tercios de los puertorriqueños viven fuera de PR. A diferencia de la población residente, la diáspora puede votar en las elecciones presidenciales de Estados Unidos y en las elecciones a gobernador de PR. Su peso político es muy importante y no se limita a votar. Desde la diáspora, los boricuas invierten, se movilizan políticamente -sobre todo en 2019 muchas personas acudieron a protestas y/o produjeron contenidos políticos en las redes sociales- y en 2017 los miembros de la diáspora participaron activamente en el apoyo al archipiélago tras los huracanes recaudando fondos y viajando para ayudar. La diáspora está muy presente en la construcción de contenidos políticos, concepciones y representaciones del sistema alimentario puertorriqueño. Al mantener sus prácticas alimentarias y culturales fuera del archipiélago, los no residentes producen contenidos en línea sobre la comida puertorriqueña desde las perspectivas de otra experiencia vital, fuera del contexto tropical y del sistema agrícola insular. Los discursos y las relaciones con la comida pueden estar influenciados por la necesidad de permanecer conectados al archipiélago y a los alimentos auténticos y cargados de emociones que cumplen una función identitaria. La experiencia de vivir en Estados Unidos también alimenta las trayectorias activistas y construye el imaginario del retorno, la carencia y la nostalgia. A través de su existencia y sus vínculos relacionales, la diáspora también influye en las representaciones de otra vida posible en otro lugar que no sea el archipiélago.

Juan Flores cuestiona el concepto de diáspora en la situación puertorriqueña (2009: 17). Lo define en términos de la relación colonial que preside la formación de los movimientos migratorios, las consecuencias de la dependencia económica y política, y la intensidad de las conexiones transnacionales e interculturales (*Ibid.*). Las interacciones son intensas, sobre todo por el estatus de los ciudadanos estadounidenses. Desde hace más de treinta años, la migración circular se ha convertido en el

241En el video antes mencionado, el jíbaro muestra este mensaje en su teléfono móvil en la pantalla: 'Una Ex Seguidora: Te admiraba porque para mí representabas a un verdadero boricua que ama y lucha en su patria. No puedo creer que pienses abandonar tu patria. Esta es tu tierra, aquella no. Alla siempre te verán como extranjero. Soy una que ama a mi patria y aquí quiero morir. Lamentablemente te eliminaré pq ya no coincide con mi pensamiento'. Traducción: "Un ex-suscriptor: Te admiraba porque para mí representabas a un verdadero boricua que ama y lucha en su patria. No puedo creer que estés pensando en abandonar tu patria. Es su tierra, ésta [Florida] no lo es. Allí siempre te verán como un extranjero. Soy una persona que ama a su patria y es aquí donde quiero morir. Desgraciadamente voy a cortarte [de mis suscripciones] porque ya no encajas con lo que pienso.

Las conexiones transnacionales y culturales existen desde el siglo XIX, cuando el comercio y el exilio político eran la norma, y muchos descendientes de puertorriqueños emigrados se reasentaron, generando nuevas cuestiones y relaciones con la cultura y la sociedad (*Ibid.*: 16). Las conexiones transnacionales y culturales han existido desde los exilios comerciales y políticos del siglo XIX. La historia colonial de los trabajadores agrícolas, industriales y de servicios en PR, primero en Hawái y en el continente a principios del siglo XIX, cobró mayor importancia, sobre todo después de la Segunda Guerra Mundial y la industrialización del archipiélago. Más recientemente, las crisis económicas y las condiciones posteriores a los huracanes y terremotos también han generado cientos de miles de salidas, junto con la pandemia de Covid y las restricciones a los viajes, invirtiendo quizás el paradigma de la migración circular observado por Juan Flores en la década de 2000. Aunque las motivaciones de la migración son claramente económicas y políticas, es en sus manifestaciones culturales donde la vida de la diáspora y el retorno pueden entenderse como una fuente de experiencias y relatos, incluida la comida.²⁴² y narrativas, incluida la comida.

Las manifestaciones culturales de la diáspora y las transnacionalidades se estudian a través de producciones artísticas, literarias, musicales, culinarias, audiovisuales, etc. (Martínez-San Miguel, 2003; Houston, 2007; Rivera, 2010; Sherman, 2020).²⁴³(Martínez-San Miguel, 2003; Houston, 2007; Rivera, 2010; Sherman, 2020). El estudio antropológico de los discursos en línea, las relaciones identitarias y las relaciones transnacionales entre comunidades también puede ayudar a comprender estas manifestaciones (Kissau, Hunger, 2010; Diminescu, Loveluck, 2014; Kresova, Ivanova, 2014)²⁴⁴. Para Jíbaro, los miembros de DecolonizePR y muchos internautas puertorriqueños residentes y/o en la diáspora, los movimientos de ida y vuelta -físicos y virtuales- con Estados Unidos están presentes en sus trayectorias vitales e influyen en sus relaciones con la comida y en la producción de discursos sobre el tema. En este contexto, las redes sociales pueden funcionar como facilitadoras en el intercambio de recursos sociales, que a su vez generan otros recursos y promueven la acción colectiva (Reyes, 2008:113) y la producción de oportunidades para actuar. El capital social surge como un principio de conexión y concentración de recursos personales para la producción de beneficios, facilitado por la estructura de redes (*Ibid.*: 113-114).

242Cita original: "Si bien las motivaciones para el movimiento migratorio, así como la ubicación relativa de las comunidades de emigrantes, tienen claramente fuentes económicas y políticas, es en sus manifestaciones culturales donde la vida de la diáspora y el retorno pueden entenderse en sus cualidades humanas y experienciales, y diferenciarse a niveles más específicos e idiosincrásicos." (Flores, 2009: 19).

243Véase la investigación de la doctoranda Ángela Ramírez Carrillo, del Centro de Estudios Ibéricos y Sudamericanos (CEIIBA), en particular sobre la obra decolonial de la escritora puertorriqueña Ana Lydia Vega.

244 Una investigación completa para clasificar, organizar y producir archivos sobre el corpus de discursos en línea sobre el sistema alimentario puertorriqueño podría integrar las herramientas utilizadas por el equipo de Dana Diminescu, Mathieu Jacomy y Matthieu Renault para el proyecto e-diasporas.fr. Este trabajo de archivo se basa en el uso de herramientas digitales por parte de diferentes comunidades de inmigrantes vinculadas a Francia.

Las interacciones entre los miembros de la diáspora y los residentes contribuyen a la producción de discursos contemporáneos en línea sobre la alimentación y la identidad culinaria y sobre la política de la alimentación y la colonización en PR. El uso de las redes sociales, por ejemplo desde los espacios de discusión y de intercambio sobre el tema de la alimentación, constituyen nodos y oportunidades para producir una relación con las RR. En función de los discursos y contenidos, esta relación se renueva y puede generar un imaginario de posibilidades, actitudes y prácticas alimentarias y políticas.

"Se argumenta que el uso de las redes sociales en la web conduce a una transformación de la forma en que las personas se relacionan con el espacio y el lugar, específicamente para los miembros de la diáspora.²⁴⁵ Una "diáspora electrónica" es un colectivo de personas migrantes que puede ser inestable, heterogéneo y disperso, pero que se autoorganiza activamente en la red explorando y negociando direcciones comunes a través de intercambios digitales. Estas prácticas mejorarían las interacciones entre los grupos de la comunidad. La diáspora electrónica es tanto *online* como *offline*. Evoluciona constantemente y deja huellas, algunas de las cuales se mantienen y otras desaparecen: cuentas y suscripciones, interacciones (mensajes, comentarios, likes, etc.), producción de contenidos multimedia. El sujeto de una e-diáspora es una persona en situación de migración conectada. La extensión de la sociabilidad en línea va más allá de la dicotomía físico/ciberespacio: las relaciones sociales se superponen a la virtualidad y la fisicalidad. Esto permite una nueva relación con el espacio, los lugares y los vínculos, lo que a su vez genera un mundo imaginario de posibilidades para viajar, reunirse y/o hacer planes para volver.

El trabajo de CEPA/DecolonizePR extiende su comunicación en línea a la diáspora para un diseño explícitamente decolonial de reclamación y reapropiación de las tradiciones ancestrales (CEPA, 2022: 4), recuperación de tierras ('land back'), retorno ('rematriation') y reparaciones para Borikén/Puerto Rico. En su *Linktree*²⁴⁶ el colectivo comparte enlaces a recursos en línea: el catálogo de una exposición en Santurce (San Juan) en 2022, un enlace a la página web de CEPA/DecolonizePR, enlaces a campañas de donación para apoyar los proyectos del colectivo como la obtención de un edificio en San Juan, o el manual *Descolonizar para organizadores* (2020). En esta última, el colectivo fue invitado por Organize Florida (OF) a participar en el desarrollo de un plan de estudios para apoyar el trabajo de construcción de solidaridades entre las comunidades latinas y negras en el centro de Florida. El manual está dirigido tanto a los activistas POC (People Of Colors) de Estados Unidos como a los puertorriqueños de la diáspora y residentes. El punto de partida de CEPA es que la llegada de un gran número de boricuas

245 Véase en e-Diasporas Atlas: Sabrina Marchandise, "Moroccan Students on Facebook Occupying the social Web: Moroccan students on the move. Un método resultante del trabajo de campo", e-diasporas.fr/wp/marchandise.html.

246<https://linktr.ee/CEPA>.

en la región es una consideración clave para el plan de estudios (CECoP, 2020: 1).

El grupo de personas que escriben encuentran su legitimidad para actuar y producir un discurso político y comunitario desde sus intenciones de lucha social en Borikén y desde la diáspora: "Empezamos como una semilla en la diáspora y uno de nuestros objetivos es construir puentes entre las comunidades de la isla y la diáspora. Qué regalo empezar en el centro de Florida, donde tantos de los nuestros se han establecido. (*Ibid.*). Una de las editoras y fundadora de CEPA, Melissa Rosario, se define a sí misma como una "rematriadora nuyorquina" (*Ibid.*: 2). Otra autora es Olatokunboh, que se describe a sí misma como "herbolaria africana afincada en Puerto Rico, taína de adopción". Adela Nieves Martínez se llama a sí misma "Detroit based nuyorican" y "multiple modality health practitioner taino and mexican indigenous traditional medicine". Pao Lebrón presenta "Diasporic boricuir²⁴⁷ fabricante y productor de alimentos". Laura Patricia RA. se presentó como "Nacida y criada en Borikén". La gente reivindica su identidad diaspórica, su nuyoricanidad, como una baza para participar en las luchas decoloniales, sociales y solidarias.

El término "rematriador" hace referencia al concepto de rematriación, un contrapunto feminista y decolonial al concepto patriarcal de patria y repatriación, donde la identidad se define a partir de la ley del padre²⁴⁸. En el sitio web principal de la CECOP²⁴⁹ En la página web principal de la UE, la repatriación se integra en el objetivo del retorno político: "El retorno político: profundizamos en la relación que tenemos con la diáspora y abrazamos la repatriación y otras formas de solidaridad que rompen con la fragmentación histórica y la separación geográfica". Se suma a un conjunto de prácticas de "Justicia Sanadora" y descolonización, es decir, una "serie de acciones: recuperar, recordar, redefinir, reclamar, reimaginar" (CECoP, 2020: 3). Se trata de una práctica repetitiva en la que cada fase requiere un "cambio cultural en nuestra forma de ser": "Puede entonces fomentar cambios en las condiciones materiales de vida mediante la devolución de la tierra a los pueblos indígenas y la redistribución de los recursos a todos aquellos que han sido colonizados". En el manual se proponen ejercicios para acompañar este proceso. El "La palabra 'cemi' está resaltada. Se trata de una estructura similar a un templo donde los ancestros taínos se reunían para compartir historias y enseñanzas (*Ibid.*: 10): "Nos pareció importante mencionar el Cemi porque es una práctica de regreso a nosotros mismos, de regreso a casa. La descolonización es la misma práctica: recordar quiénes somos para poder honrar el hogar de los demás. Esta estructura es la base de los ejercicios presentados. Esta propuesta se inspira en

247Cuír como queer desde una perspectiva latinx se refiere a cuerpos y prácticas de género no normativos que son estigmatizados por ello.

248En la patria, el territorio se entiende desde la cosmovisión androcéntrica, la del estado moderno y la recuperación de

alteridades y otras formas de relación con los ecosistemas. La repatriación es el retorno a esta cosmovisión nacional dominante donde la repatriación es un proceso crítico.
249<https://www.decolonizepr.com/en/nuestrx-historia-1>.

El trabajo de Aracoel Kukuya, presentado como anciano taíno y miembro activista de un grupo implicado en la unificación y recuperación de las tradiciones y prácticas taínas. Participa activamente en la organización de la Jornada Indígena Taína, que reúne a los taínos del archipiélago y de la diáspora²⁵⁰.

El ejercicio "conectar con las tierras" tiene como objetivo honrar, agradecer y celebrar la tierra desde la que se encuentra la persona en el momento de realizar el ejercicio (*Ibid.*: 12). El primer paso es investigar la historia de los habitantes originales de la tierra, para honrarlos y agradecer su riqueza presente y pasada: en particular, con ejemplos de "lo que esta tierra crece naturalmente", es decir, qué plantas y cultivos son autóctonos de la tierra. En segundo lugar, se trata de honrar a los antepasados pensando en ellos, en el camino que tuvieron que recorrer, en la tierra que dejaron atrás. El ejercicio tiende un puente entre el territorio de la diáspora y el territorio del archipiélago, la situación actual y el pasado. También conecta las prácticas decoloniales de manera transnacional: la descolonización de Puerto Rico también comienza desde la diáspora. El retorno pasa por un proceso vivido en el cuerpo.

Cada ejercicio detalla las instrucciones de respiración y gestos. Un ejercicio en particular se centra en la alimentación: "mindful eating" (*Ibid.*: 14). Su objetivo es "hacer que tomes conciencia de las elecciones alimentarias que realizas y que dan forma a tu cuerpo y a tu proceso mental" y "ofrecerte la oportunidad de reforzar tu presencia y disfrutar de los alimentos que consumes para que te nutran de verdad". El ejercicio ejercita la postura física, requiere tomar conciencia del origen de los alimentos y supone una actitud de gratitud hacia la comida, las personas que la han producido, la tierra y los legados culinarios. El ejercicio recomienda seleccionar alimentos que aporten significado y gratitud a la propia vida. Puede tratarse de alimentos coloridos, orgánicos y cosechados localmente. También se trata de conocer historias sobre estos alimentos. El juego

"Descoloniza tu canasta jueguito" (*Ibid.*: 38) pretende conocer los orígenes y usos de las plantas y alimentos comunes boricuas para enfocar la globalización de la comida típica (o lonchera, "canasta"). El ejercicio es colectivo a través de juegos de preguntas sobre el origen de los alimentos y la creación de una receta movilizando el conocimiento ancestral y aprendiendo el poder curativo de los alimentos. Finalmente, el manual establece el reconocimiento del papel de la diáspora en los huracanes de 2017 y en las luchas por la destitución del gobernador Ricky

250" Mabrika Guatiao: (Saludo familiar) Esta es una invitación a los líderes de las comunidades taínas de Borike, las Antillas Menores y Mayores y la diáspora. Tenemos muchas formas de presentarnos; taíno, jíbaro, caribe, borikua. Somos una familia y todos son bienvenidos. Se le invita a participar y representar a su tribu y ser parte de un esfuerzo colectivo de unificación del Pueblo Taíno en el Caribe y la diáspora. Nuestro objetivo es proteger, defender y asegurar las enseñanzas tribales para las generaciones presentes y futuras. <https://www.facebook.com/Jornada-Ind%C3%ADgena-Ta%C3%ADna-1748049475271584/>. La página tiene entre 700 y 800 cuentas de suscriptores con

poca o ninguna interacción con las publicaciones.

Rosello en 2019 (*Ibid*: 44-45). Durante estas protestas, el hashtag "#RickyRenuncia" reunió a la e-diáspora y a la población residente. Esta diáspora también fue voluntaria en el lugar en solidaridad y lucha.

Las recomendaciones en línea de CEPA para las actitudes y prácticas decoloniales, el retorno y la reapropiación se dirigen tanto a los miembros de la diáspora puertorriqueña como a otras comunidades, en este caso las comunidades latinas y negras de Florida. El plan de estudios y los ejercicios son lo suficientemente inclusivos como para permitir su reapropiación en otros contextos. Los recursos del manual están disponibles en línea a partir de reuniones y propuestas que se realizaron en parte de forma física y presencial. Es posible que acaben encontrando un público en la diáspora electrónica puertorriqueña. Este manual es sólo una de las muchas producciones en línea del colectivo. La página web de CECO y su *instagram*, con casi 2000 cuentas de suscriptores, tiene frecuentes posts que reiteran principios, prácticas y publican ejercicios destinados a descolonizar los conocimientos y las prácticas -especialmente las alimentarias-. Estas publicaciones generan interacción y compartición. El CEPA sigue las acciones de otros colectivos movilizadas en el archipiélago en materia de alimentación, como la CAM y espacios agroecológicos como la Finca Flor del Aji²⁵¹ una finca con prácticas agroecológicas en Corozal (centro norte). Sigue a personas y colectivos implicados en la diáspora como la artista Yazmina Hernández (Rematriando a Borikén²⁵²) y en otros contextos, por ejemplo las comunidades nativas de Hawái²⁵³ y grupos nativos/indígenas²⁵⁴. Estas suscripciones pueden ser un registro de interacciones virtuales y físicas. El trabajo en línea de CEPA y el contenido que el grupo pone a disposición forman un nodo de interconexión entre las diásporas y las personas residentes y más allá del contexto puertorriqueño para participar en prácticas decoloniales. Entre ellas, la recuperación de los conocimientos, prácticas e imaginarios agrícolas y alimentarios desde una perspectiva de cuidado, devolución y autonomía de los cuerpos.

En el círculo familiar o de amistades, los usos mediáticos de Internet favorecen el cuidado de las relaciones, su continuidad y estabilidad, a pesar de las distancias (Lestage, 2008; Pini, 2009), lo que también puede amplificar el deseo de volver a las relaciones públicas o, por el contrario, el deseo de emigrar para reunirse con una persona. Es para entender la migración, para vivirla mejor y/o defenderla o, por el contrario, para criticarla, para retornar y para formar proyectos que el campo de la alimentación entra en los discursos en línea de los miembros de la diáspora. La comida es tanto una herramienta como un canal de retorno. Conecta los cuerpos más allá de la virtualidad.

La experiencia de la diáspora en la metrópoli colonial y de

251 <https://www.instagram.com/fincaflordelaji/>.

252 <https://www.instagram.com/rematriatingboriken/>.

253 https://www.instagram.com/queer_kanaka/.

254https://www.instagram.com/reclaiming_indigeneity/.

El viaje de ida y vuelta contribuye a la transformación y a la perturbación de las relaciones socio-raciales heredadas de fuertes estructuras históricas en una sociedad llamada poscolonial y posesclavista, como observa Audrey Célestine en el caso de la sociedad de Martinica (Célestine, 2022). En los ejemplos de Jíbaro Moderno, CEPA y en la literatura de la diáspora, parece que el regreso a Estados Unidos y la experiencia bi o multicultural agita las relaciones sociales, raciales e identitarias en el archipiélago (Rivera, 2006). Los que vuelven tienen que dar cuenta de su auténtica identidad. Vivir en Estados Unidos da una especie de "etiqueta de metrópolis" (Marie, Rallu, 2004).²⁵⁵ (Marie, Rallu, 2004) que afecta a las relaciones sociales, a la imagen mediática y a las relaciones profesionales. La facilidad para moverse entre culturas y sociedades parece facilitar la imaginación, adaptación y recuperación de los repertorios de la llamada cocina tradicional y auténtica en el Jíbaro. La movilidad le permite tener más oportunidades económicas y profesionales y alimenta la producción de sus contenidos mediáticos. Sin embargo, él es responsable de esta situación, ya que su auténtica imagen se ve empañada por sus idas y venidas. La medialización de su respuesta también defiende la solución de vida elegida por los migrantes puertorriqueños y la "etiqueta de metrópolis". De hecho, la experiencia vital de la diáspora y de las idas y venidas puede legitimar una posición de afirmación identitaria en la que se valoran las prácticas alimentarias tradicionales y endémicas, también en el sentido de reivindicar la propia autenticidad, la pertenencia a la sociedad puertorriqueña y la legitimidad para participar en su construcción²⁵⁶. Las tiendas de alimentación puertorriqueñas visitadas por los jíbaros y seleccionadas para los vídeos²⁵⁷ se identifican como auténticos, de igual o mayor calidad que las tiendas en PR. El discurso del jíbaro y la práctica que mediatizan concilian la salvaguarda de la identidad tradicional y auténtica del jíbaro con la vida diaspórica y los viajes de ida y vuelta a la metrópoli colonial. Para los miembros de la CEPA, el viaje de regreso es un proceso político de afirmación de la identidad y la descolonialidad, así como una forma de construir la solidaridad más allá de las fronteras socioculturales puertorriqueñas. Desde la diáspora y su experiencia vital, los miembros de la CECOP elaboran un discurso de solidaridad racial y de lucha política decolonial y antirracista. La mayoría de sus miembros han imaginado y realizado una práctica de recuperación de los conocimientos alimentarios ancestrales.

255 "A veces un estigma, a veces una ventaja, y variando según opere en un contexto privado (familia, grupos de amistad) o público (particularmente la esfera profesional), esta "etiqueta" sacude las formas de ser blanco o negro y permite captar la forma en que se articulan y rearticulan diferentes tipos de asignación racial" (Célestine, 2022: 67). (Célestine, 2022: 67). Esto coincide con los análisis de Maritza Quiñones Rives (2006) y Juan Flores (2009) en PR.

256 Una parte importante de su audiencia se sitúa en los comentarios de la diáspora.

257 Ver "ANTES DE IRME DE FLORIDA TUVE QUE PARAR AQUI! EL MEJOR LUGAR PARA COMER CON LOS PANAS O EN FAMILIA!"; "VISITANDO EL MANJAR CRIOLLO RESTAURANT EN HAINES CITY FLORIDA"; "EL MEJOR LUGAR DE COMIDA PUERTORRIQUEÑA EN HOLLYWOOD FLORIDA PENSABA QUE ERAN ALCAPURRIAS PERO..."; "UNO DE LOS MEJORES RESTAURANTES PARA

COMER CON LOS PANAS O EN FAMILIA EN ORLANDO FLORIDA" ...

Conclusión de la parte: Reflexiones críticas sobre el desarrollo de los discursos y de los imaginarios colectivos en línea y sobre la investigación propuesta por la tesis.

Las diferentes fuentes del corpus utilizado están vinculadas por una relación crítica con la epistemología, con la cosmovisión de la modernidad colonial, con la genealogía del sistema alimentario puertorriqueño y su situación contemporánea de dependencia. Las intenciones, las posturas, las prácticas y los imaginarios difieren. Los discursos en línea duplican las acciones concretas. Las interacciones en línea y en la vida real generan formas de reciprocidad. Entre ellas se encuentran las actitudes y prácticas de ayuda mutua, compartir y educar, cuestionar y buscar respuestas. John Postill y Sarah Pink (2012) desarrollan el concepto de intensidades para referirse al grado de socialización experimentado a través del uso de los medios de comunicación en una escala que va desde la interacción a través del "me gusta" hasta el compromiso mediático y offline con la persona. La intensidad corresponde a la cantidad de uso de los medios de comunicación implicados en la socialización (Large, 2019: 99). La capacidad de los recursos en línea para generar experiencias e imaginarios prácticos y sensoriales que sirvan de reserva para la acción o "combustible para la acción" (Appadurai, 1996: 7) puede medirse por la intensidad de las interacciones. Muchos comentarios se comprometen con una actitud de reciprocidad (Large, 2019) al compartir la experiencia de la práctica personal, comparando, invitando a considerar otras alternativas a una práctica. Así, la intensidad determina en parte una actitud de aprendizaje activo. La reciprocidad sostiene una comunidad de práctica en el sentido de Lave & Wenger (1991) y una educación transnacional de la atención (Citton, 2014), que conecta a las personas puertorriqueñas diaspóricas con las residentes, incluso más allá del círculo nacional virtual y real. Las interacciones transnacionales son celebradas por la gente en línea. Estas interacciones dan testimonio de la realidad, concreción y replicabilidad de las acciones alimentarias agroecológicas y, a través de ellas, de las posibilidades de vivir soberanamente de los alimentos, con orgullo y *empoderamiento*. La valorización de la labor pedagógica a través de la producción de discursos y contenidos online por parte de *youtubers* y *blogueros* genera autoestima y sensación de utilidad social, e incluso un énfasis espiritual en la medida en que las referencias religiosas y espirituales recorren parte de los contenidos educativos: El cristianismo en Jíbaro, CompostaPR, las conferencias en línea de La Fondita de Jesús con Comedores Sociales, los comentarios sobre estos contenidos; las espiritualidades enraizadas en las herencias afrodescendientes e indígenas, incluso fuera de PR, en CEPA/DecolonizePR.


El contenido en línea puede tener un fuerte impacto en la forma en que se recibe, y en la imaginación y las prácticas que inspira, dependiendo de su encarnación por una personalidad

carismática como

De Rey o de Jíbaro. Ambos tienen un discurso con su público. Destacan su éxito personal y tratan de inspirar y movilizar a partir de él, y gracias a él²⁵⁸ - para inspirar y movilizar. Esta personalidad da soluciones y juicios desde sus propias perspectivas, su posición social, su capital económico, cultural y educativo, y su experiencia emocional y física. Esto puede ser tendencioso. La responsabilidad individual es un principio impulsor de la acción pedagógica y de la producción de alimentos en los contenidos, mientras que los procesos colectivos permanecen más impensados, sin ser ignorados. La ayuda mutua forma parte del enfoque de CompostaPR y Jíbaro. La dimensión relacional y social también es importante con la valorización de la familia, las clases en el *huerto* de CompostaPR y la organización por parte de los jíbaros de encuentros con su comunidad *youtube*. La encarnación personal hace que la labor de investigación e información sea más íntima para el internauta que busca sabores, gustos y consejos agrícolas que le acerquen a sus aspiraciones alimentarias en el archipiélago. Esto puede facilitar una relación de interacción, asimilación e identificación.

La potenciación de la función pedagógica puede llevar consigo una lucha contra el "analfabetismo biológico", culinario y alimentario, desde una posición denominada "biblioteca ambulante cibernética".²⁵⁹ . Discernir el "buen" y el "mal" discurso también forma parte de la responsabilidad individual de los usuarios de la red. En concreto, una personalidad reconocida en línea tiene una mayor legitimidad para determinar la validez de los contenidos. La clasificación se basa en un capital de conocimientos, estudios y habilidades -incluso un capital espiritual y emocional- y un capital mediático. En línea, el crédito que se da a los contenidos varía según el reconocimiento de la personalidad mediática y su capital. En última instancia, se basa en el estado de los medios de comunicación de la administración, la moderación y / o la creación de los contenidos principales de la página en la medida en que este estado permite el control de los medios de comunicación de lo que puede ser publicado. El Jíbaro, CompostaPR o un administrador de una página también tienen el reconocimiento de ser productores y mediadores del discurso por parte de la mayoría de su audiencia. Algunas de las críticas e interacciones - generalmente las más violentas e injustificadas, según las normas de la comunidad -

258 Jíbaro empezó a darse a conocer en Internet cuando apareció en un canal de televisión puertorriqueño para hablar de su negocio de café. Esto impulsó su número de cuentas de suscriptores y le motivó a producir más contenidos en línea.

259Las palabras provienen de usuarios de la página de *facebook de Huerto Casero*. Sobre las recomendaciones que se pueden encontrar en Internet para utilizar sal, vinagre, herbicidas y fungicidas al aire libre para combatir los hongos en los cultivos, escribe el administrador de la página, Shago Franqui: "Este tipo de 'consejos' solo demuestran un grado de analfabetismo biológico y la mala costumbre de repetir 'recomendaciones' sin preocuparse por verificar primero si tienen respaldo científico. " 29 de mayo de 2022, URL: <https://www.facebook.com/groups/huertocasero/permalink/7656685954402919/>. A lo que se le responde en el comentario: (María Class): "Eres una biblioteca cibernética andante. Gracias" "Usted es una biblioteca  andante y cibernética. Gracias".

pueden ser borrados y eliminados de los rastros en línea aunque contribuyan al proceso de producción de los discursos y contenidos de las personalidades. Los discursos producidos son también formas de respuestas y ajustes directos e indirectos a los "malos" discursos que han sido borrados. El Jíbaro con sus formatos de video "respuesta a" da su crítica a la crítica. Es el caso, por ejemplo, de las respuestas en vídeo a las críticas a su auténtica cháchara²⁶⁰.

Así, el resultado final del discurso en línea suele ser los restos de los procesos de producción, selección y eliminación. Esto puede parecerse a un proceso de edición interactivo en el que los usuarios participan en el mantenimiento o no de los discursos. La capacidad de determinar el discurso es desigual según el acceso a los comandos de moderación y el estatus (productor de contenidos, público, administrador...). Así, el estudio de los contenidos en línea puede correr el riesgo de perderse la estructuración mental y colectiva de la producción del discurso en Internet al no tener acceso a estos procesos de selección.

Los comentarios suelen formar parte del proceso de formación de los videógrafos en línea (Large, 2019: 38). Esto puede extenderse a otras formas de creación de contenidos en línea. Comentar es también tender un puente entre la posición de espectador y la de creador de contenidos. Produce una nueva relación con el medio y una nueva comprensión de su papel social a partir de su participación activa y proactiva (*Ibid.*). Los mensajes y las acciones le empujan a uno a tocarse a sí mismo, a utilizar su sensorialidad, su memoria, su sensibilidad, a participar en formas de reciprocidad y comensalidad (Seremetakis, 1994: 37). Según la *metáfora de la ecología de los medios* (Large, 2019: 39), los usos de los recursos mediáticos suelen ser una extensión de otros usos anteriores. La sensorialidad, la sensibilidad, el nivel de intensidad en la relación entre la propia realidad y el discurso en línea -es decir, también el grado de identificación- impulsa a interactuar con las representaciones y proyecciones comunicadas en línea. Las personas pueden enseñarse mutuamente a actuar como puertorriqueños/boricuas autónomos. Se puede hablar de socialización mutua, "atención recíproca que ofrece repetidas oportunidades para construir un sentido de conexión y socialidad mutua" (Large, 2019: 108). Esto se puede observar en los grupos mencionados dedicados a compartir recetas, a la protección de las plantas, también en los públicos de Jíbaro y CompostaPR. El imaginario y el intercambio de experiencias en línea funcionan en dialéctica con las experiencias reales de cada persona. Este imaginario alimenta así una actitud activa y una energía individual y colectiva para construir una mejor situación alimentaria, política y social en el archipiélago. El discurso producido por la agentividad va en contra del discurso dominante sobre la

²⁶⁰Véase, por ejemplo, "¡YA NO SOY JIBARO! DEJARE DE SER PUERTORRIQUEÑO POR CULPA DE..." https://www.youtube.com/watch?v=3_nWYwJxLH8. Toma un mensaje personal recibido de un ex-seguidor de su canal y lo muestra a su comunidad y le responde. La posición discursiva es claramente desigual: el discurso de la ex-

seguidora es expuesto y desmontado con la ayuda de la audiencia, su capital mediático.

y política del archipiélago. Permanecer en el archipiélago y vivir bien se construye como una posibilidad en la conciencia a través de la acción sobre el terreno y también a través de esta producción de contenidos online sobre la vida, la agricultura y la alimentación en PR.

Conclusión de la disertación: la cultura digital es una cultura política, y la comida es uno de sus campos de interés de experimentación y prácticas reales e imaginarias.

¿Cómo se pueden utilizar las prácticas políticas imaginarias en línea? ¿Pueden ser una reserva para la acción? Tienen el poder de prescribir, de influir, de enriquecer la percepción de las posibilidades aplicables, de criticar y de abordar las estructuras ideológicas, morales y políticas que determinan el sistema alimentario en Puerto Rico/Borikén. Su puesta en común alimenta el sentido de un mundo común, una comunión de conocimientos y prácticas de transmisión, reproducción y encarnación de una realidad deseada. Los discursos presentados son actos virtuales que duplican acciones y procesos reales críticos con la situación actual y las epistemologías históricas. El proceso de producción de discursos en línea es en parte un proceso de intercambio. El proceso puede ser remunerado, ofrecer reconocimiento social y cultural, o incluso político, pero estas "recompensas" no están aseguradas en línea. La idea de compartir, o más bien su aplicación real, es lo que prevalece en la producción del discurso en línea. La creencia en lo común nutre en sus fundamentos a Internet, pero también proviene del ámbito militar, utilizado para reprimir, producir propaganda y manipulaciones ideológicas.

No existe una cultura digital universal, cada región puede apropiarse de las herramientas digitales según sus realidades, modalidades y concepciones (Large, 2019: 76). En Puerto Rico, la situación estructural de dependencia alimentaria, la baja producción agrícola local, los frecuentes cortes de electricidad y apagones, y las salidas a Estados Unidos son el resultado de las herencias históricas y de la construcción de la modernidad colonial en el archipiélago. Las catástrofes de los huracanes y sus consecuencias en la población son construcciones de esta modernidad y colonialidad, productos de la historia ambiental, sociocultural, económica y política del archipiélago. La cultura digital en Puerto Rico se construye en este contexto y en estas relaciones, extendidas fuera del territorio por las diásporas.

La primera parte exploró la estructuración histórica, epistemológica, ontológica, ambiental, social, económica y cultural del sistema alimentario. Ha permitido medir los desequilibrios de este sistema desde la historia colonial española, la jerarquización racial y la explotación basada en la recuperación de los indígenas, la trata de negros-africanos, el mercantilismo, el mesianismo cristiano y la dominación de la naturaleza. Cultivos agrícolas y alimentarios autóctonos, fauna y flora endémicas, ecosistemas

Las culturas antrópicas prehispánicas se vieron profundamente afectadas por la colonización. Las culturas alimentarias y agrícolas fueron borradas y/o depreciadas, pero en parte incorporadas, especialmente a través de los africanos deportados al archipiélago, y luego digeridas por el *blanqueamiento* en el nacionalismo meticocéntrico puertorriqueño. Las poblaciones africanas y afrodescendientes han construido gran parte de la agricultura y la gastronomía local y nacional a partir de los procesos de deportación de individuos y conocimientos desde las costas de África Occidental, los intercambios con los posibles nativos supervivientes y los colonos europeos, las incorporaciones, las creolizaciones, las habilidades de making-do, las prácticas de supervivencia y adaptación (Houston, 2010). Probablemente, parte de la cultura alimentaria procede directamente de la resistencia a la colonización, la esclavitud y el régimen de plantaciones mediante el marronaje y las tácticas de supervivencia y subversión. En el régimen colonial español, el sistema socioeconómico y alimentario se basaba en la producción gratuita de esclavos africanos, tanto nativos como no nativos, y en parte en la importación de alimentos de los canales comerciales alimentados por la esclavitud y la extracción de recursos. Los cultivos alimentarios europeos y el modelo del monocultivo comercial exportador fueron valorados estructuralmente. Esta estructuración se elabora con la historia del genocidio, la recuperación de las culturas nativas, la esclavitud y las profundas modificaciones del medio ambiente y los ecosistemas. La negación de la alteridad, su explotación y la de los ecosistemas son los fundamentos de la modernidad androcéntrica occidental y de la cosmovisión mercantilista y luego capitalista que han generado la sociedad contemporánea y el sistema alimentario. La colonización estadounidense impuso un monopolio político, económico y comercial sobre la base de la conquista militar, el control de los bienes y la imposición de un nuevo orden racial en el que la cultura hispana estaba devaluada. Impulsó la planificación de grandes monocultivos de azúcar, la industrialización, los programas de emigración de los trabajadores de PR, la esterilización de las mujeres puertorriqueñas, la dependencia comercial, la especulación financiera e inmobiliaria. Estados Unidos ha construido una dependencia alimentaria estructural, una jerarquización social y cultural del archipiélago y la privatización y/o contaminación de una parte importante de las tierras agrícolas. Estados Unidos, en colaboración con las élites políticas locales, ha generado un entorno social y político de gran vulnerabilidad a las catástrofes naturales. Las relaciones con los alimentos también se entienden a partir de una historia ambiental de modificaciones y profundos trastornos derivados de los cambios en el uso de los suelos, los cursos de agua y la vegetación, sobre todo a través de las plantaciones y la introducción de especies animales, vegetales y bacterianas. La historia del clima completa el cuadro. El daño a los ecosistemas, la economía de importación y el debilitamiento de las relaciones de autosuficiencia vinculadas al uso equilibrado del medio ambiente han dificultado la supervivencia

de las personas.

Además de la vulnerabilidad estructural de las poblaciones frente a fenómenos climáticos y medioambientales como huracanes, sequías y desprendimientos. La autosuficiencia y la seguridad alimentaria están lejos de la realidad para la mayoría de la población.

Así, la segunda parte de la tesis pudo basar los análisis de los discursos y contenidos contemporáneos en línea en esta contextualización genealógica, epistemológica, histórica, geográfica, medioambiental, sociológica y antropológica del sistema alimentario y de las prácticas culinarias y agrícolas. El tema de la autonomía alimentaria es político y se integra en un conjunto de luchas más amplias: sociales, ecológicas, culturales, conmemorativas, decoloniales. Los residentes puertorriqueños y las personas de la diáspora desde los huracanes de 2017 han estado produciendo contenido en línea que aborda la comida en PR. Este contenido a veces moviliza prácticas de autoayuda, luchas sociales, autoestima, promoción de la autosuficiencia, promoción del poder individual y colectivo, énfasis en la salud, el cuidado, el medio ambiente, la educación y la reapropiación de conocimientos y habilidades. Estos contenidos forman parte de una perspectiva colectiva de mejora de las condiciones de vida y de recuperación material, moral, social, medioambiental, física y comunitaria. Los conocimientos ancestrales y las tradiciones culturales relativas a las prácticas culinarias y agrícolas son objeto y sujeto de estas recuperaciones. Según los contenidos estudiados en esta tesis, es a través de este conocimiento que es posible vivir en el archipiélago hoy y construir un futuro. Estos conocimientos hablan de acciones presentes a través de las personas implicadas que eligen utilizar los medios de comunicación en línea para comunicar, intercambiar, compartir, aprender y educar. La recuperación de los conocimientos tradicionales es el soporte y el prisma del discurso sobre los retos del sistema alimentario contemporáneo. Estas cuestiones incluyen el acceso a la propiedad, la falta de espacio agrícola para la producción local, la falta de mano de obra agrícola, la falta de conocimientos debido a la falta de oferta educativa, la situación infraestructural y económica de abandono, la adaptación al cambio climático y medioambiental, la diáspora, las relaciones comunitarias y el apoyo mutuo. Los conocimientos y las prácticas agroalimentarias tradicionales arraigadas en el medio ambiente y la historia biocultural de PR/Borikén son herramientas en las luchas hacia la autonomía e independencia alimentaria. La recuperación de las identidades indígenas caribes, afrodescendientes y *jibaras* y la conexión con las luchas por la autonomía política alimentan una cultura de resistencia, un imaginario y una reapropiación de la realidad. Vivir en Puerto Rico, producir y consumir localmente, valorar la cultura, la agricultura y la comida tradicional incluso desde la distancia puede considerarse una resistencia activa al orden colonial y capitalista dominante, tanto en el imaginario como sobre el terreno. El estado de abandono que viven los habitantes en el periodo posterior al huracán ha

En las regiones centrales y montañosas, que se encuentran entre las más afectadas por los cortes de electricidad y la escasez de alimentos y medicinas, la lucha por la autonomía alimentaria es una necesidad vital. En las regiones centrales y montañosas, que se encuentran entre las más afectadas por los cortes de electricidad, la escasez de alimentos y los suministros médicos, la lucha por la autonomía alimentaria es una necesidad vital. Para la diáspora, reconocerse, mantenerse e incluso regresar depende en parte de la capacidad de relacionarse con las tradiciones alimentarias y agrícolas y de desarrollar imaginarios y conocimientos para una vida posible y deseable en el archipiélago.

Este estudio puede dar cuenta del espacio que el tema de la alimentación política puede ocupar en la red y de cómo las herramientas utilizadas, las conexiones realizadas, las redes, los discursos y las prácticas generadas tienen una presencia significativa en la vida y las preocupaciones de muchas personas puertorriqueñas, residentes y de la diáspora. Las interacciones sociales en línea de muchas personas implicadas directa o indirectamente en el sistema alimentario puertorriqueño y su reactivación abundan en vlogs, blogs, proyectos en línea de ONG y asociaciones, páginas de intercambio y grupos. Producen comunidades virtuales temporales que son trampolines y espejos de acciones reales. Las interacciones en línea producen redes entre comunidades e individuos reales, transnacionales, que a veces movilizan una actitud y una práctica política inclusiva y emancipadora. Algunos discursos vinculan claramente la alimentación con una agenda política queer, decolonial y antirracista a través de contenidos que valoran las identidades de género múltiples, las identidades afrodescendientes e indígenas, la devolución de la tierra y la recuperación de tradiciones y culturas. Otras perspectivas políticas encontradas en el corpus fueron las del cristianismo y el nacionalismo, a través de la valorización de la cultura de la mezcla sin iluminar las diferentes fuentes de esta mezcla y el registro religioso y bíblico de ciertos discursos. Se ha observado la diferencia en la forma de crear contenidos alimentarios según estas agendas. Los contenidos explícitamente decoloniales ponen más énfasis en los elementos alimentarios afrodescendientes y nativos y conectan la comida con espiritualidades alternativas y con el activismo social radical y autonomista. La duplicación producida por el discurso en línea también informa de las reflexiones y procesos de maduración y construcción de un grupo y un individuo como sujeto político. La producción del discurso sobre la alimentación, su evolución y la historicidad de este proceso, en parte visible en línea a través de las huellas digitales, también da cuenta de un camino de formación, emancipación, socialización, cambios en las prácticas y relaciones con la alimentación. Los discursos que permanecen en línea funcionan así como archivos de los procesos seguidos por individuos y grupos.

Los antropólogos Sarah Pink, Patricia G. Large y Ana Paulina Gutiérrez Martínez pudieron

navegar entre el terreno virtual y el físico al implicarse personalmente en los cursos de formación

Esto les dio puntos de comparación entre las diferentes prácticas, afectos y posiciones discursivas de estos campos. Esto les dio puntos de comparación entre las diferentes prácticas, afectos y posiciones discursivas de estos campos²⁶¹. La dimensión sensorial es una forma de cuerpo de conocimiento según Emily Walmsley (2005: 55):

"El conocimiento sensorial se desarrolla a través de la socialidad de las prácticas, que se producen al compartir sabores, olores y técnicas culinarias encarnadas. El uso de herramientas digitales puede ampliar estas experiencias. Sarah Pink aplica así un enfoque sobre las formas en que lo real, lo irreal y lo imaginario son mediados tanto a través de proyecciones verbales, escritas y mediáticas como a través de prácticas encarnadas (Pink, 2008: 183). Las interacciones online en plataformas como *YouTube* o *Facebook* forman parte de un paisaje de interacciones mediáticas en el que se entremezclan sensibilidades *offline* y *online*, diferentes experiencias sensoriales que contribuyen a redefinir las formas de ser (Markham, 1998; Large, 2019: 70). En línea, forman parte de una práctica democrática de participación y contribución activa e inclusiva. La comunidad en línea también puede reproducir formas de discriminación, violencia social y fricción que conforman los contornos y límites de la comunidad en línea y real. El uso de las herramientas en línea suele hacerse en soledad y en aislamiento social, físico e incluso sensorial (llevar auriculares, esconderse de la luz del sol, aislarse en una oficina, etc.), lo que también puede hacer más intensa la recepción sensorial y emocional del discurso. Las redes sociodigitales son proclives a las manifestaciones de emociones, afectos y reacciones en caliente (Flores, Beltrán, Martínez, 2019: 68). Explorar más estas conflictividades podría permitir un acercamiento a los procesos de producción en línea de ideas políticas, afectos, ideales de vida y comunidad.

Resulta problemático sacar conclusiones generales y definitivas del estudio aquí propuesto. Los contenidos en línea son extremadamente numerosos y cambiantes, Internet es un constructo dinámico (Kissau, Hunger, 2010: 249). Las perspectivas que ofrezco aquí son parciales. Una etnografía virtual más completa podría incluir el uso de programas de recopilación, clasificación de datos y análisis de las relaciones de los hipervínculos a través de la elaboración de mapas de conexión entre enlaces a la manera del proyecto e-diaspora (Diminescu, Loveluck, 2014). Debe ir acompañada de *una bola de nieve* (Kissau, Hunger, 2010: 249) de las actividades en línea de los actores clave, como los administradores de las páginas, y de entrevistas y etnografía de personas reales y su contexto. Por último, la cultura digital es

261F Para más información sobre la etnografía en Internet y sus posibles metodologías, véase: Christine Hine, *Virtual Ethnography*, Sage, Londres, 2000; Elisenda Ardévol, "Chapter 5: Virtual/Visual Ethnography: Methodological Crossroads at the Intersection of Visual and Internet Research" en Sarah Pink (Eds.), *Advances in Visual Methodology*, Sage, Londres, 2012, pp. 74-94; Sarah Pink, Heather Horst, John Postill, Larissa Hjorth, Tania Lewis, Jo Tacchi, *Digital Ethnography, Principles and Practice*, Sage, Londres, 2015; Robert V. Kozinets' 'netnography', *The Essential Guide to Qualitative Social Media Research*, Third Edition, Sage, Londres, 2019.

mucho más compleja, diversa y múltiple que la que he podido abordar aquí a partir de los contenidos de la red dominada por GAFAM²⁶². Otras redes en línea que no se rigen por una visión extractivista y capitalista son posibles y existen. La organización mexicana Sursiendo en Chiapas, desde los principios y la ética de la permacultura y la ética del hacking, habla y practica la policultura tanto agrícola como digital, luchando por el cuidado de la biodiversidad ecológica, cultural y social (Sursiendo, 2022). Sin embargo, la exploración del corpus que he seleccionado me ha permitido identificar diferentes usos políticos de los alimentos según las perspectivas políticas de grupos e individuos. Parece que los huracanes y las protestas de 2019 pueden haber marcado un punto de inflexión en la afirmación de una posición alternativa y de lucha que conecte la crítica y la práctica decolonial con la alimentación y la agricultura ecológica, local, de afirmación nativa, jíbara y afrodescendiente. El cuidado y la atención a la vida en el archipiélago conecta con un pensamiento de autonomía que puede ser decolonial, anticapitalista y antiextractivista. Las huellas de los contenidos en línea de los últimos años parecen acompañar y duplicar este proceso. La agroecología y la vuelta a la producción agrícola local parecen estar tomando forma. Se necesitan más datos cuantitativos y trabajo de campo para confirmar esta hipótesis, pero lo cierto es que el imaginario político de la alimentación está cambiando en el archipiélago. Se discute abiertamente la gestión del territorio y de los alimentos desde una visión capitalista, colonial, patriarcal, androcéntrica y extractivista.

Las lecciones de la autonomía alimentaria, la permacultura y el cuidado de lo vivo son también relacionales. La posición de los seres humanos en su entorno se basa en relaciones de co-cultivo mutuo (Coccia, 2020: 305). Volver o permanecer en la tierra de los ancestros y/o practicar el cuidado de las culturas y las relaciones interespecíficas es también situarse en conexión con las narrativas ancestrales y ajenas a lo humano, que informan el lugar del ser humano de una manera potencialmente desantrópica, no egocéntrica, transformadora y abierta a los futuros de la vida (Fernández, Estrada, 2022).

Para profundizar en lo que esta disertación puede abrir sobre la investigación de la renovación del sistema alimentario puertorriqueño y estas luchas contemporáneas, es deseable seguir el trabajo de los involucrados en las comunidades de práctica reales y virtuales. Ir a Puerto Rico/Borikén con la intención de participar en espacios colectivos de producción agrícola y alimentaria, reforestaciones comunitarias o vía *woofing* y *workaway* es también un deseo que el año sabático puede abrir y que me permitirá confrontar mis análisis con las fisicidades y discursos en acción sobre el terreno. Mi experiencia en

262Google, Apple, Facebook, Amazon, Microsoft. Youtube pertenece a Google e Instagram a Facebook.

Mi experiencia en México dentro de grupos y estructuras agroecológicas, ecológicas y comunitarias también me ha animado a seguir este camino. Se tratará de explorar, vivir y practicar aún más los vínculos de ida y vuelta constante entre las luchas por la autosuficiencia, las luchas socioambientales por la restauración de los entornos, las luchas por la recuperación y activación de los conocimientos anclados en el contexto sociocultural histórico y ecosistémico y la producción de discursos mediáticos. De este modo, deseo establecer vínculos e intercambios con las estructuras invertidas en la autonomía alimentaria para aprender, practicar y dar a conocer las posibilidades de vida, las adaptaciones y las luchas. A esto es a lo que aspiro personalmente: a recuperar los conocimientos agrícolas y alimentarios de mis antepasados del sur de España e Italia, para vivir y producir condiciones de vida deseables, inclusivas y autónomas. La historia colonial de España, las epistemologías de la cosmovisión de la modernidad, los legados contemporáneos del colonialismo, el estudio de las alteridades y alternativas en el contexto de Puerto Rico/Borikén que he intentado estudiar aquí tienen lugar en este proceso personal de aprendizaje crítico que alimenta mis imaginaciones de "retorno" en un contexto muy diferente. Las luchas contemporáneas en PR/Borikén han inspirado mis reflexiones. Mi deseo de estudiar a Borikén fue rendir homenaje a lo que estas luchas me han dado. En mi trayectoria académica me gustaría seguir trabajando sobre los legados contemporáneos de España, las reflexiones sobre la colonialidad, la autonomía política y la autonomía alimentaria, tendiendo un puente entre el Caribe, los Estados Unidos continentales (especialmente México) y las situaciones españolas.

Bibliografía

Historiografía

Solange Alberro, *Los españoles en el México colonial. Histoire d'une acculturation*, Armand Colin, París, 1992.

Ricardo E. Alegría, *Historia y cultura de Puerto Rico: desde la época precolombina hasta nuestros días*. Editores, Fundación Francisco Carvajal, San Juan, P.R., 1999.

José J. Arrom, "Mitología Taína: Notas sobre el Ser Supremo", *Revista Literaria Latinoamericana*, Vol. 8, n° 16, 1980, pp. 21-37.

Esteban Cabezas Bolaños, Ana M. Espinoza Esquivel, "El arroz en América: Su introducción y primeras siembras", *Revista de Historia de América*, n° 126, 2000, pp. 7-18.

Eduardo Forastieri Braschi, 'El pan nuestro', la mascarada jíbara y los jíbaros de Ramón Frade y de Miguel Meléndez Muñoz', *Confluencia*, Vol. 26, N° 2, 2011, pp. 85-94.

Judith A. Carney, "African Rice in the Columbian Exchange", *The Journal of African History*, Vol. 42, No. 3, 2001, pp. 377-396.

Judith A. Carney, *Black Rice, The African Origins of Rice Cultivation in the Americas*, Harvard University Press, Cambridge, 2002.

Armando J. Martí Carvajal, "Surgimiento del jíbaro puertorriqueño: el modo de vida criollo (1541-1778)", *Dialnet - Artículos de revista*, 2005, pp. 30-46.

Tony Castanha, 'Adventures in Indigenous Caribbean Resistance, Survival, and Continuity in Borikén (Puerto Rico)', *Wicazo Sa Review*, Vol. 25, No. 2, 2010, pp. 29-64.

Jorge Andrés Gutiérrez Del Castillo, Liliana López-Forero, "La ciudad, el patrimonio y el performance en el espejo: San Juan de Puerto Rico y Cartagena de Indias", *Memorias: Revista*

Digital de Historia yArqueología desde el Caribe colombiano, No. 38, 2019, pp. 98-130.

Héctor R. Castrillón Costa, "Las prácticas cotidianas y las relaciones sociales de los esclavos en Puerto Rico: Cómo se han construido y cómo podemos superar sus límites", *Revista de Historia de América*, nº 152, 2016, pp. 189-217.

Raymond E. Crist, 'Sugar Cane and Coffee in Puerto Rico, I: The Role of Privilege and Monopoly in the Expropriation of the Jibaro', *The American Journal of Economics and Sociology*, Vol. 7, No. 2, 1948, pp. 173-184.

Milagros Denis-Rosario, "Chapter 12: The Perpetual Colony: Historical Memory and Inequalities in Puerto Rican Society" en Burchardt Hans-Jürgen, Johanna Leinius (Eds.), *(Post-)colonial Archipelagos Book: Comparing the Legacies of Spanish Colonialism in Cuba, Puerto Rico, and the Philippines*, University of Michigan Press. 2022, pp. 202-223.

Luis Nieves Falcón, 'La ruta del legado colonial', 1993, en Anayra Santory Jorge, Mareia Quintero Rivera (eds.), *Antología Del Pensamiento Crítico Puertorriqueño Contemporáneo*, CLACSO, 2018, pp. 53-68.

Roberto Márquez "Sojourners, Settlers, Castaways and Creators A Recollection of Puerto Rico Past and Puerto Ricans Present", *The Massachusetts Review*, Vol. 36, No. 1, 1995, pp. 94-118.

Sidney Mintz, *Sucre blanc, Misère noire, Le goût et le pouvoir*, Nathan, París, 1991.

Solsiree del Moral, 'Rescatando al jíbaro, renovando la patria puertorriqueña a través de la reforma escolar', *Caribbean Studies*, Vol. 41, No. 2, 2013, pp. 91-135.

Manuel Valdés Pizzini, "La imperiosa necesidad del bacalao Puerto Rico y Terranova en la Ecología-Mundo", *Relaciones Internacionales*, nº 47, 2021, pp. 163-179.

Ismael Sarmiento Ramírez, 'Comidas de esclavos, comidas de negros, aportes de los afrocubanos a la culinaria del Caribe y América Latina', En Rosa Campoalegre Septien, Karina Bidaseca (Ed.), *Más Allá Del Decenio de Los Pueblos Afrodescendientes*, CLACSO, 2017, pp. 185-222.

Ángel G. Quintero Rivera, "Capítulo : La Capital Alterna. Sociología de la sociedad civil y la cultura urbana en la historia de la relación entre clase, "raza" y nación en Puerto Rico", 2003, en Ángel G. Quintero Rivera, *La danza de la insurrección* Subtítulo: *para una sociología de la música latinoamericana : textos reunidos de ÁngelG. Quintero Rivera (1978-2017)*, CLACSO, Buenos Aires, 2020, pp. 251-338.

Angel L. Ruíz, "Vinculación Comercial de Puerto Rico con el resto del Caribe" *Caribbean Studies*, Vol. 21, No. 3/4 1988, pp. 43-69.

Raúl Mayo Santana, Mariano Negrón Portillo, *La esclavitud menor: la esclavitud en los municipios del interior de Puerto Rico en el siglo XIX*, CIS, Centro de Investigaciones Sociales, Universidad de Puerto Rico, San Juan, 2007.

Maria del Carmen Baerga Santini et al. 'Transgresiones Corporales: El Mejoramiento de La Raza y Los Discursos Eugenésicos En El Puerto Rico de Finales Del Siglo XIX y Principios Del Siglo XX (2010)', En. Anayra Santory Jorge, Mareia Quintero Rivera (eds.), *Antología Del Pensamiento Crítico Puertorriqueño Contemporáneo*, CLACSO, 2018, pp. 131-52.

Stan Steiner, *The Islands: The Worlds of the Puerto Ricans*, Harper & Row, Nueva York, 1974.

Jalil Sued-Badillo, "Facing up to Caribbean History", en *American Antiquity*, vol. 57, nº 4, 1992, pp. 599-607.

Carmen L. Torres-Robles, "La mitificación y desmitificación del jíbaro como símbolo de la identidad nacional puertorriqueña", *Bilingual Review / La Revista Bilingüe*, Vol. 24, No.3, 1999, pp. 241-253.

Jean-Christian Tulet, "El fin del imperio del azúcar en las islas del Caribe", *Caravelle*, 109, 2017, pp. 15-29.

Francisco Watlington, 'Cassava and Carrying Capacity in Aboriginal Puerto Rico, Revisiting the Taino Downfall at Conquest', *Southeastern Geographer*, Vol. 49, No. 4, 2009, pp. 394-403.

Eric R. Wolf, Sidney M. Mintz, "Haciendas y plantaciones en Mesoamérica y las Antillas", en Enrique Florescano (cood.), *Haciendas, Latifundios y Plantaciones en América Latina*, SigloXXI,

México, 1975 pp. 493-531.

Denise Zubizarreta, "The Modern Borikén: The Effects of Colonization on the Cultural Identity of the Puerto Rican People and its Impact on the Statehood Movement", *Conference Paper*, 2021.

Jean-Paul Zuñiga, "La voz de la sangre. Del mestizaje a la idea de mestizaje en Hispanoamérica", *Anales. Historia, Ciencias Sociales*. No. 2, 1999. pp. 425-452.

Estudios sobre la cultura digital

Nick Couldry, Anna McCarthy, *MediaSpace, Place, Scale and Culture in a Media Age*, Routledge, Oxfordshire, 2004.

Dana Diminescu, Benjamin Loveluck, "Traces of dispersion. Online media and diasporic identities", en *Crossings: Journal of Migration & Culture*, vol. 5, nº 1, 2014, pp. 23-39.

Arturo Escobar, David Hess, Isabel Licha, Will Sibley, Marilyn Strathern, Judith Sutz "Notes on the Anthropology of Cyberculture", *Current Anthropology*, Vol. 35, No. 3, 1994, pp. 211-231.

Adolfo Estalella, "Etnografías de lo digital: Remediaciones y recursividad del método antropológico", *Revista de Antropología Iberoamericana*, Vol. 13, Nº 1, 2018, pp. 45 - 68.

Kathrin Kissau, Uwe Hunger, "The internet as a means of studying transnationalism and diaspora" en Rainer Bauböck, Thomas Fai (eds.), *Diaspora and Transnationalism, Concepts, Theories and Methods*, Amsterdam University Press, 2010

Nina Kresova, Anna Ivanova, "Definir y defender la identidad en un debate político: El caso de los blogueros emigrantes rusos", *Revista Signos - Estudios de lingüística*, 2014.

Patricia G. Large, *Thanks for Watching An Anthropological Study of Video Sharing on YouTube*, University Press of Colorado, Boulder, 2019

Annette N. Markham, *Life Online: Researching Real Experience in Virtual Space*. Alta Mira Press, Walnut Creek, 1998.

Ana Paulina Gutiérrez Martínez, "Etnografía móvil: una posibilidad metodológica para el análisis de las identidades de género en Facebook" *Revista Interdisciplinaria de Estudios de Género*, n° 4, pp. 26-45.

Daniel Miller, *Tales from Facebook*, Polity, Cambridge, 2011.

Maria Pini, "Dentro del modo doméstico. En. David Buckingham, Rebekah Willett (ed.), *Video Cultures: Media Technology and Everyday Creativity*, Palgrave Macmillan, Londres, 2009, pp. 71-92.

Sarah Pink, *Situating Everyday Life: Practices and Places*, Sage, Londres, 2012.

John Postill, *Localizing the Internet: An Anthropological Account*. Berghahn, Oxford, 2011.

John Postill, Sarah Pink, "Social Media Ethnography: The Digital Researcher in a Messy Web, *Media International Australia*, Vol. 145, No. 1, 2012, pp. 123-134.

Rodrigo González Reyes, "La diáspora mexicana online una lectura en torno al capital social", *Nómadas*, Vol. 112, No. 28, 2008, pp. 112-120.

Sursiendo, *Comunalidad Digital: una aproximación desde la ética permacultural*, Chiapas, México. 2021-2022, <https://sursiendo.org/2022/04/comunalidad-digital-una-aproximacion-desde-la-etica-permacultural/>.

Farida Vis, Simon Faulkner, Safiya Umoja Noble, Hannah Guy, "When Twitter Got #woke: Black Lives Matter, DeRay McKesson, Twitter and the Appropriation of the Aesthetics of Protest", en. Aidan McGarry, Itir Erhart, Hande Eslen-Ziya, Olu Jenzen, Umut Korkut, *The Aesthetics of Global Protest, Visual Culture and Communication*, Amsterdam University Press, Amsterdam, 2020.

Estudios sobre el sistema alimentario caribeño y puertorriqueño contemporáneo

Cruz Miguel Ortiz Cuadra, *Eating Puerto Rico: A History of Food, Culture, and Identity*, University of North Carolina Press, Chapel Hill, 2013.

Cruz Miguel Ortiz Cuadra, "El pastel navideño y los libritos de cada quien", *80grados+ prensa sin prisa*, publicado el 14/12/2018, consultado el 11/03/2022, URL: <https://www.80grados.net/el-pastel-navideno-y-los-libritos-de-cada-quien/>

FAO, *XXVII Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe*, La Habana, 2002.

Nelson Álvarez Febles, Georges F. Félix, "Capítulo 9: Huracán María, Agroecología y Resiliencia al Cambio Climático", En. Brian Tokar, Tamra Gilbertson, *Climate Justice and Community Renewal: Resistance and Grassroots Solutions*, Earthscan/Routledge, Londres, 2020.

Georges F. Félix, Eric Holt-Giménez, "Hurricane María: An Agroecological Turning Point for Puerto Rico?", *Food First Backgrounder*, Vol. 23, No. 4, 2017, pp. 1-4.

Heather Gies, "Agroecology as a Tool of Sovereignty and Resilience in Puerto Rico after Hurricane María", publicado en 18 Octubre 2018, consultado en 20 Abril 2022, URL <https://civileats.com/2018/10/19/agroecology-as-a-tool-of-sovereignty-and-resilience-in-puerto-rico-after-hurricane-maria/>.

Julio César Hernández, Myrna Comas-Pagán, Alwin Jiménez, Sandra Blas, "La aportación de la producción local y las importaciones de alimentos en la demanda calórica de Puerto Rico", *J. Agric. Univ. P.R.* Vol. 101, No. 1, 2017, pp. 121-141.

Lynn Marie Houston, "'Making Do': Caribbean Foodways and the Economics of Postcolonial Literary Culture", *MELUS*, Vol. 32, No. 4, 2007, pp. 99-113.

Clarissa T. Kimber, "Spatial Patterning in the Dooryard Gardens of Puerto Rico", *Geographical Review*, Vol. 63, n° 1, 1973, pp. 6-26.

Reinaldo Funes Monzote, "El Gran Caribe. De las plantaciones al turismo", *RCC Perspectives*, n° 7, 2013, pp. 17-24.

Michael Peñuelas, Danielle Nierenberg, "Cultivando una revolución agrícola en Puerto Rico", *foodtank.com*, en línea diciembre de 2017, consultado el 28 de diciembre de 2020, URL [/https://foodtank.com/news/2017/12/time-allow-puerto-rico-feed/](https://foodtank.com/news/2017/12/time-allow-puerto-rico-feed/).

Vanessa García Polanco, Luís Rodríguez-Cruz, "Descolonizar la dieta caribeña: dos perspectivas

Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development, Vol. 9, Suppl. 2, 2019, pp. 25-30.

Carlos G. García Quijano, John J. Poggie, Miguel H. del Pozo, "En el monte también se pesca, "Pesca de monte", ambiente, subsistencia y comunidad en los bosques costeros del sureste de Puerto Rico", *Caribbean Studies*, Vol. 43, No. 2, 2015, pp. 115-144.

Lori Riley, "Growing Peppers - and Resiliency - in Puerto Rico", *Rutgers Global Health Institute*, publicado el 25 de febrero de 2020, consultado el 20 de abril de 2022, URL:<https://globalhealth.rutgers.edu/news/growing-peppers-and-resiliency-in-puerto-rico/>.

Ian Pagán-Roig, 'Cuando el ñame se sublevó contra las papas', *Sabrosía*, publicado en línea el 22 de agosto de 2017, consultado en 26 Marzo 2021, URL :<https://www.sabrosia.pr/comida-saludable/2017/08/22/cuando-name-se-sublevo-las-papas.html>.

Ian Pagán-Roig, 'Cuando el ñame se sublevó contra las papas', *Sabrosía*, publicado en línea el 22 de agosto de 2017, consultado en 26 Marzo 2021, URL :<https://www.sabrosia.pr/comida-saludable/2017/08/22/cuando-name-se-sublevo-las-papas.html>.

Trabajos generales sobre el sistema alimentario

Carol J. Adams, *The Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, Continuum, Londres, Nueva York, 1990.

Adolfo Albán-Achinte, "Comida y colonialidad. tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar", *CALLE14*, Vol. 4, nº 5, 2010, pp. 15-23.

Gustavo Arellano, 'Nueva Orleans, una boda mexicana, una sopa hondureña y un secreto de familia', *Southern Foodways Alliance*, 2021, URL: <https://www.southernfoodways.org/nueva-orleans/>.

María Eugenia Chávez Arellano, "El privilegio femenino de dar de comer al mundo. La importancia de la perspectiva de género en el estudio de lo alimentario", *Cotidiano - Revista de la Realidad Mexicana*. Vol. 36, nº 227, 2011, pp. 87-95.

Adam Yuet Chau, "Subjetivación culinaria: el mundo traducido de los menús y los pedidos", *Hau: Journal of Ethnographic Theory*, nº 4, vol. 2, 2014, pp. 141-160.

Felipe Fernández-Armesto, *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*, Tusquets Editores, S.A. Barcelona, 2004.

Patrick J. Holladay, Pablo Méndez-Lázaro, Heriberto Marín Centeno, Ralph Rivera-Gutiérrez, Keenan Adams, Katja Brundiers, 'Utuado, Puerto Rico y la resiliencia de la comunidad tras el huracán María El caso de Tetuán Renacido' en *Recreación, parques y turismo en la salud pública*, Vol. 3, 2019, pp. 5-16.

Mariaelena A Huambachano, 'Indigenous Food Sovereignty', *New Zealand Journal of Ecology*, Vol. 43, No. 3, 2019, pp. 1-6.

Virginia Allen-Terry Sherman, *Diáspora y desplazamiento: la evocación de las tradiciones, los orígenes y la identidad en las memorias culinarias, un género literario emergente*, Université Grenoble Alpes, 2020.

Rachel Slocum, Kirsten Valentine Cadieux, 'Notes on the practice of food justice in the U.S.: understanding and confronting trauma and inequity', *Journal of Political Ecology*, Vol.22, 2015, pp. 27-52.

Diana Patricia Cabello Torres (Compiladora), *Sabores y Saberes, Revalorando Ingredientes y Comidas Nativas de San Ildefonso Tultepec*, Instituto Intercultural ñoño, San Ildefonso Tultepec, 2019.

Alianza por la Soberanía Alimentaria de Estados Unidos (USFSA), "Rights of the Mother Earth/Defense of Commons Workgroup. An Initial Report on Seeds and Seed Practices in the United States", 2014, URL: www.usfoodsovereigntyalliance.org.

Emily Walmsley, "Race, place and taste: making identities through sensory experience", *Senses*, No. 18, Vol. 1, 2005, pp. 43-60.

Sharon Zukin, Carlett Lindeman, Laurie Hurson, "El barrio de los omnívoros. Online restaurant reviews, race, and gentrification", *Journal of Consumer Culture*, Vol. 17, No. 3, 2017, pp. 459- 479.

Estudios sobre la actualidad de Puerto Rico/Borinkén y sobre los impactos de los huracanes

Pedro Cabán, "El levantamiento de Puerto Rico en el verano de 2019 y la crisis del colonialismo", *Latin American Perspectives*, número 232, Vol. 47 No. 3, 2020, pp. 103-116.

CEPA, DescolonizaPR, *Catálogo de exposición Trazando las líneas, visualizando una casa para la fuerza colectiva*, junio 9-26, 2022 en Santurce, URL: <https://linktr.ee/CEPA>.

Nishant Kishore, & al, "Mortalidad en Puerto Rico tras el huracán María", *New England Journal of Medicine*, nº 379, 2018, pp. 162-170.

Naomi Klein, Julien Besse, Jade Lindgaard. *Le Choc Des Utopies : Porto Rico contra los capitalistas del desastre*, Lux Editeur, Québec, 2019.

Hilda Lloréns, "Imaginando desastres: Puerto Rico a través de los ojos del huracán María", *Transformando la antropología*, Vol. 26, nº 2, 2018, pp. 136-156.

Nilsa D. Padilla-Elías, Julieanne Miranda Bermúdez, Gabriela A. Algarín Zayas, Marisol Peña-Orellana, Ralph Rivera-Gutiérrez, Alejandro A. Nieves Santiago, Juan A. González Sánchez, Mónica R, Castellano Vega, Héctor Robles-García, 'Una mirada a las poblaciones vulnerables en Puerto Rico ante desastres', *Caribbean Studies*, Vol. 44, No. 1-2, 2016, pp. 141-163.

Luis Santiago, David Flores, Chang-Yu Hong, "The impact of extreme weather events on community risk planning and management: the case of San Juan, Puerto Rico after hurricane Maria", *urbe. Revista Brasileira de Gestão Urbana*, 12, 2020, pp. 1-15.

Laura Sullivan, "FEMA report acknowledges failures in Puerto Rico disaster response", *National PublicRadio*. 2018, URL: <https://www.npr.org/series/607045461/blackout-in-puerto-rico>.

Trabajos de filosofía, sociología, antropología cultural y política sobre Puerto Rico/Borinkén

María del Carmen Baerga, Lanny Thompson, "Migración en una pequeña semiperiferia: la

Movement of Puerto Ricans and Dominicans", *The International Migration Review*, Vol. 24, No. 4, 1990, pp. 656-683.

James Cohen, *Spanglish America, Les enjeux de la latinisation des États-Unis*, Le Félin, Paris, 2005.

Zaire Dinzey-Flores, "Dónde empiezan y terminan los derechos en los barrios cerrados de Puerto Rico", *Singapore Journal of Tropical Geography*, No. 33, 2012, pp. 198-211.

Zaire Z. Dinzey-Flores, "Islands of Prestige, Gated Ghettos, and Non-urban Lifestyles in Puerto Rico", *Latin American Perspectives*, Issur. 189, Vol. 40 No. 2, 2013, pp. 95-104.

Zaire Z. Dinzey-Flores, "Spatially Polarized Landscapes and a New Approach to Urban Inequality", *Latin American Research Review*. Vol. 52, No. 2, 2017, pp. 241-252.

Jorge Duany, *Blurred Borders, Transnational Migration between the Hispanic Caribbean and the United States*, The University of North Carolina Press, Chapel Hill, 2011.

Juan Flores, *The Diaspora Strikes Back, Caribeño Tales of Learning and Turning*, Taylor & Francis, Abingdon, 2009.

Ismael García-Colón, 'Confronting the present: Migration in Sidney Mintz's journal for The People of Puerto Rico', *American Ethnologist*, Vol. 44, No. 3, 2017, pp. 403-413.

José Luis González 'El país de cuatro pisos (Notas para una definición de la cultura puertorriqueña)', 1980, en Anayra Santory Jorge, Mareia Quintero Rivera (eds.), *Antología Del Pensamiento Crítico Puertorriqueño Contemporáneo*, CLACSO, 2018, pp. 69-90

Isar P. Godreau, Hilda Lloréns, "'Arrancando mitos de raíz:' Diseñando e implementando un currículo antirracista sobre la herencia africana para alumnos de tercer grado en Puerto Rico", *Practicando la Antropología*, Vol. 32, No. 1, 2010, pp. 26-31.

Yolanda Martínez-San Miguel, *Caribe Two Ways, cultura de la migración en el Caribe insular hispánico*, Callejón, Las Palmas San Juan Puerto Rico, 2003.

José A. Laguarda Ramírez, 'Cabalgando el vendaval perenne: los puertorriqueños de clase obrera y la involución del capitalismo colonial', *Antropología Dialéctica*, Vol. 42, N° 2, 2018, pp. 117-129.

Francisco L. Rivera-Batiz, Carlos E. Santiago, *Paradoja insular. Puerto Rico en la década de 1990*, Russell Sage Foundation, Nueva York, 1996.

Maritza Quiñones Rivera, "From Trigueñita to Afro-Puerto Rican Intersections of the Racialized, Gendered, and Sexualized Body in Puerto Rico and the U.S. Mainland", *Meridians*, Vol. 7, No. 1 2006, pp. 162-182.

Ángel G. Quintero Rivera, *La danza de la insurrección* Subtítulo: *para una sociología de la música latinoamericana : textos reunidos de Ángel G. Quintero Rivera (1978-2017)*, CLACSO, Buenos Aires, 2020, pp. 251-338.

Raquel Z. Rivera, "Bomba puertorriqueña y palos dominicanos en Nueva York: de diásporas y mitologías de la liberación", en *Boletín Música. Revista de música latinoamericana y caribeña*, n° 26, 2010.

Raquel Romberg, "Hoy, Changó es Changó": Cómo la africanidad se convierte en una mercancía ritual en Puerto Rico", *Western Folklore*, Vol. 66, No. 1/2, 2007, pp. 75-106.

Paul Stevens, "'Tostones' VS. 'Green Bananas' The English of Continental Americans in Puerto Rico", *Bilingual Review / La Revista Bilingüe*, Vol.8, No. 1, 1981, pp. 56-61.

Obras generales de filosofía, sociología y antropología cultural y política

Adolfo Albán Achinte, José R. Rosero, "Colonialidad de la naturaleza: ¿imposición tecnológica y usurpación epistémica? Interculturalidad, desarrollo y reexistencia", *Nomadas*, n° 45, 2016, pp. 27-41.

Vered Amit, Nigel Rapport, *The Trouble with Community: Anthropological Reflections on Movement, Identity and Collectivity*. Pluto Press, Londres, 2002.

Eckart Boege & al. *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México*, Instituto

Nacional de Antropología e Historia: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, México, 2008.

Pierre Bourdieu, *La Distinction, Critique Sociale du Jugement*, Les éditions de Minuit, París, 1979.

Katherine Bradley, Hank Herrera, 'Decolonizing Food Justice Naming, Resisting, and Researching Colonizing Forces in the Movement', *Antipode*, Vol. 48 No. 1 2016, pp. 97-114.

Audrey Célestine, "La transformation des identiques raciales en Martinique sous l'effet des migrations vers la France Hexagonale", *Presses de Sciences Po*, Vol. 2, n° 95, 2022, pp. 66-85.

Yves Citton, *Pour une écologie de l'attention*, Seuil, París, 2014.

Emanuele Coccia, "Notas para la construcción de un nuevo jardín de tierra. Proposition pour un musée de la Nature contemporaine", en Teresa Castro, Perig Pitrou, Marie Rebecchi (eds.), *Puissance du végétal et cinéma animiste. La vitalidad revelada por la técnica*, Les Presses du Réel, Dijon, 2020, pp. 293-395.

Enrique Dussel, *El Encubrimiento del Indio: 1492 Hacia el Origen del Mito de la Modernidad*, Cambio XXI, México, 1994, [Madrid, 1992].

Nicolas Ellison, *Sembrar sin contar, Aprehensión del medio ambiente y situación de la economía en el País Tontoac (Sierra de Puebla, México)*, Éditions de la Maison Des Sciences de l'Homme, París, 2013.

Arturo Escobar, "El lugar de la naturaleza y la naturaleza del lugar: ¿globalización o postdesarrollo?", en Edgardo Lander (Ed.), *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*, CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, Buenos Aires, 2000. Lectura de la URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/35172064.pdf>.

Arturo Escobar, "Mundos y saberes de otro modo", *Estudios Culturales*, Vol. 21, n° 2-3, 2007, pp. 179-210.

Eva Natalia Fernández, David Alejandro Vázquez Estrada, "Aproximaciones des-antrópicas:

Contrarrelatos, desobediencias y visualidades otras", *Cuadernos de Música, Artes Visuales y Artes Escénicas*, Vol. 17, No. 2, 2022, pp. 96-111.

Jules Falquet *Pax neoliberalia. Perspectivas feministas sobre (la reorganización de) la violencia*, Éditions iXe, París, 2016.

Peter Gelderloos, *The Solutions Are Already Here Strategies for Ecological Revolution from Below*, Pluto Press, Londres, 2022.

Catherine Gibson, Julie Graham, *The End of Capitalism (as we knew it)*, Basil Blackwell, Oxford, 1996.

Félix Guattari, *Qué es la ecosofía*, Lignes, París, 2013.

Rob Hopkins, *From What Is to What If Unleashing the Power of Imagination to Create the Future We Want*, Chelsea Green Publishing, Londres, 2020.

Tim Ingold, *Being Alive*. Routledge. Oxford, 2011.

Jean Lave, Etienne Wenger, *Aprendizaje situado: participación periférica legítima*. Cambridge University Press, Cambridge, 1991.

Enrique Leff, *La apuesta por la vida. Imaginación sociológica e imaginarios sociales en los territorios ambientales del Sur*, Siglo XXI, México, 2014.

Françoise Lestage, *Les Indiens mixtèques dans les Californies contemporaines, Migrations et identités collectives*, Presses Universitaires de France, París, 2008

Ferdinand Malcolm, *Una ecología decolonial*, Seuil, París, 2019.

Claude-Valentin Marie, Jean-Louis Rallu, "Migrations croisées entre DOM et Métropole: l'emploi comme moteur de la migration", *Espace populations sociétés/Space populations societies*, 2, 2004, pp. 237-252.

Doreen Massey, *For Space*, Sage, Londres, 2005.

Soumaya Mestiri, *Elucidando la interseccionalidad. Les raisons du féminisme noir*, Librairie Philosophique J. Vrin, París, 2020.

Walter D. Mignolo, "Geopolitics of sensing and knowing: on (de)coloniality, border thinking and epistemic disobedience", *Postcolonial Studies*, Vol. 14, No. 3, 2011, pp. 273-283.

Sarah Pink, "An urban tour: The sensory sociality of ethnographic place-making", *Ethnography*, Vol. 9, No. 2, June, 2008, pp. 175-196.

Anibal Quijano, *Imperialismo y marginalidad en América Latina*. Mosca Azul, Lima, 1977.

Claude Bourguignon Rougier, Philippe Colin, Ramón Grosfoguel, *Penser l'envers obscur de la modernité, Une anthologie de la pensée décoloniale latino-américaine*, Pulim, Limoges, 2014.

Nadia C. Seremetakis, *The Senses Still Perception and Memory as Material Culture in Modernity*, Routledge, Nueva York, 1994.

Linda Tuhiwai Smith, Eve Tuck, K. Wayne Yang, *Indigenous and Decolonizing Studies in Education. Mapping the Long View*, Routledge, Nueva York, 2019.

Kirsten C. Sumpter, "Masculinidad y consumo de carne: un análisis a través de la lente teórica de la masculinidad hegemónica y de las teorías de la masculinidad alternativa", *Brújula de la Sociología*, Vol. 9, No. 2, 2015, pp. 104-114.

Víctor Toledo, Narciso Barrera-Bassols, *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*, Icaria, Barcelona, 2008.

Catherine Walsh, "¿Qué saber, qué hacer y cómo ver?", en Catherine Walsh (ed), *Estudios culturales latinoamericanos: retos desde y sobre la región andina*, Quito, Universidad Andina Simón Bolívar/Abya Yala, 2003.

Iris Marion Young, "Reciprocidad asimétrica: sobre el respeto moral, la maravilla y la ampliación

Thought', en *Intersecting Voices, Dilemmas of Gender, Political Philosophy and Policy*, Princeton University Press, Boston, 1997.

Fuentes URL de contenido alimentario en línea por orden de aparición

Festival Jíbaro Comerieño, <https://www.facebook.com/FestivalJ%C3%ADbaro-Comerie%C3%B1o-757341134665784/>

El Garabato, <https://elgarabato.business.site/>

Apoyo Mutuo, <https://apoyomutuojibaro.com/>

Community Centers/Centros Comunitarios:

<https://www.umnconvergencepuertorico.org/community-resiliency-blog-2020-1/2020/1/15/community-centers-for-solar-in-adjuntas>

Red de Apoyo Mutuo <https://redapoyomutuo.com/proyectos1menu>.

CEPA/DecolonizePR

<https://www.decolonizepr.com/es/home>.

; <https://www.patreon.com/cepa/posts>.

<https://www.decolonizepr.com/en/nuestrx-historia-1>.

<https://www.instagram.com/descolonizapr/>,

<https://givebutter.com/cepa>.

<https://linktr.ee/CEPA>.

Bianca Graulau Español, 'El mito de que la población indígena de Puerto Rico se extinguió', publicado en mayo de 2022 <https://www.youtube.com/watch?v=UdV0GqWl2s8&t=18s>.

Bianca Graulau, ¿Se extinguieron realmente los indígenas de Puerto Rico? <https://www.youtube.com/watch?v=zBLqRL-8Ah4>.

Para El Naturaleza, Pesca de río en Puerto Rico: tradición y sabiduría, 2016 <https://www.youtube.com/watch?v=vNWvR9C8x-Y>;

EL JÍBARO MODERNO, "PESCANDO DE JUEYES EN PUERTO RICO", marzo de 2022, <https://www.youtube.com/watch?v=zx6dmb2yq84>;

Los Plenarios de la Cresta, "El legado de un Abuelx", <https://www.youtube.com/watch?v=RCbP9ypTnPY&list=LL&index=52>.

<http://www.cultivatecollective.org/in-practice/solidarity-call-support-farmers-in-puerto-rico/>.

<https://www.instagram.com/p/CY-dPCCrqqg/> ;

<https://www.yasminhernandezart.com/about>

Yasmin

Hernandez

Centro de Apoyo Mutuo Las Carolinas, [¿https://www.facebook.com/camlascarolinas/](https://www.facebook.com/camlascarolinas/)

[ref=página interna.](#)

Bianca Graulau, Eliezer Molina: "La lucha por defender los recursos naturales de Puerto Rico"
<https://www.youtube.com/watch?v=1VNRsrXW-KY&t=833s>.

CompostaPR, <https://www.youtube.com/watch?v=7ATv38xZUQs> "El rey de los huertos y su huerto", online en 2019

CompostaPR "Huracanes Catastróficos en el Huerto" https://www.youtube.com/watch?v=YB7zIuFB_o0 y "Huracán en el Huerto" <https://www.youtube.com/watch?v=zN4vXRk-fBo>.

<https://www.instagram.com/p/CaYHIZnrkKv/>.

Casa Pueblo, <https://casapueblo.org>, <https://twitter.com/casapuebloorg>,
<https://www.instagram.com/casapuebloorg/>, <https://www.facebook.com/casapueblo/>.

"Red Apoyo Mutuo de Puerto Rico", *Youtube* <https://youtu.be/dOTwLgoYF18> al 24 de junio de 2022: publicado por Omar Reyes-Patxot hace dos años.

Red Apoyo Mutuo <https://redapoyomutuo.com/principios>

Comedores Sociales, <https://www.comedoressocialespr.org/>,
<https://www.comedoressocialespr.org/sobre>, <https://www.instagram.com/comedores.socialespr/>.
<https://www.facebook.com/comedores.sociales/>. <https://www.comedoressocialespr.org/post/qu%C3%A9-movimiento-necesitamos>.

Comedor Social en Caguas, <https://www.instagram.com/camcaguas/>.

<https://www.instagram.com/elsgrams/>.

El Tertulia del Reloj/Universidad del Pueblo à Caguas,
<https://www.facebook.com/LaTertuliadelRejoj/>.

La Fondita de Jesús https://www.facebook.com/lafonditadejesus/?ref=page_internal.

Serán las dueñas de la tierra, <https://www.facebook.com/Ser%C3%A1n-las-due%C3%B1as-de-la-tierra-Stewards-of-the-Land-107298851918879>.

Machete y Garabato, <https://www.facebook.com/groups/macheteygarabato/about>.

El Jíbaro Moderno. <https://www.youtube.com/c/MIGOSANCHEZAVENTURAS>;
<https://www.facebook.com/JIBAROMODERNO>; <https://www.instagram.com/eljibaromoderno/>.
<https://www.youtube.com/c/MIGOSANCHEZAVENTURAS/about>; casi todos sus vídeos de *youtube*.

Viña La Gran Pastelera (el gran pastelero),
<https://www.youtube.com/c/ViñaLaGranPastelera/videos>.

Boricuazo, <https://www.facebook.com/boricuazopr>

Finca Agroecológica Café-Bohití en Las Marías, <https://www.facebook.com/Finca-Agroecol%C3%B2gica-Bohit%C3%AC-Caf%C3%A9-Bohit%C3%AD-658359401003199>)

Finca Ilán Ilán en San Germán <https://www.facebook.com/fincailanilan>

Hacienda Terra Nova PR en Aibonito (centro-este (<https://www.facebook.com/Hacienda-Terranova-PR-962421410630303/>))

Amasar LLC <https://www.facebook.com/amasarllc/>

Fresas y Uvas Rose https://www.facebook.com/FresasYUvasRose/?ref=page_internal.

Tenedor Social, en Luquillo (noreste) <https://www.facebook.com/tenedorsocial/>

La Clínica de Enfermedades de Plantas UPRM, <https://www.facebook.com/clinicauprm>

Servicio de Extensión Agrícola, <https://www.youtube.com/c/ServiciodeExtensi3nAgr3cola/about>.

Recetas de Puerto Rico, <https://www.facebook.com/groups/RecetasDePuertoRico/>

Comidas y Recetas De PR y el mundo, <https://www.facebook.com/groups/2601753283208480>

Plantas en Puerto Rico/Plantas en Puerto Rico ;
<https://www.facebook.com/groups/AmigosDePlantasDeBoriken/>
www.regionalconservation.org

Grupo Huertos Puerto Rico, <https://www.facebook.com/groups/huertospuertorico>.

CompostaPR, <https://www.youtube.com/user/compostapr/about>. <https://www.youtube.com/watch?v=EFkjhAV2vAg> " Excursi3n al Huerto Demostrativo UPR - SEA - EEA "; Abonos en el Huerto " https://www.youtube.com/watch?v=_0K2EBNp73o; <https://youtu.be/5zymu23Agdg> - "Visitando el Huerto de Rey", 2021. El Rey del Huerto y suHuerto", (<https://www.youtube.com/watch?v=7ATv38xZUQs>); "LaParcha en el Huerto2/2": https://www.youtube.com/watch?v=aDmgmBfa9Uk&list=PLSiZ5_xQCvdG4onUzstwUz4a4HFTkMdpA&index=6 :

Para la Naturaleza, <https://www.youtube.com/user/ParalaNaturaleza/featured>, <https://www.paralanaturaleza.org/>. <https://twitter.com/paralanaturalez>; <https://www.facebook.com/ParaLaNaturaleza/>; <https://www.instagram.com/paralanaturaleza/> ; <https://reservaciones.paralanaturaleza.org/event/a053p00000P6qEiAAJ> ; <https://reservaciones.paralanaturaleza.org/event/a053p00000P6nCrAAJ>. <https://www.youtube.com/watch?v=7djbmQbpbzY&list=PL00Qf-WAKIYt87UCOakIkxZsQAEZiYjl>. "Rap para Cuidar la Naturaleza | RAP para Niños" <https://www.youtube.com/watch?v=ZJjks48czVw>.

Diaspora Puertorriqueña blog <https://diasporapuertorriquenahuma.blogspot.com/2016/02/poema-niuyorican-por-tato-laviera.html>.

Jornada Indígena Taina <https://www.facebook.com/Jornada-Ind%C3%ADgena-Ta%C3%ADna-1748049475271584/>

Finca Flor del ají <https://www.instagram.com/fincaflordelaji/>.

Rematriación de Boriken

<https://www.instagram.com/rematriatingboriken/>. Queer Kanaka

https://www.instagram.com/queer_kanaka/.

Reclamar la indigeneidad https://www.instagram.com/reclaiming_indigeneity/.

Huerto Casero, <https://www.facebook.com/groups/huertocasero/permalink/7656685954402919/>

Anexos

Cuadros estadísticos sobre la evolución de los hábitos alimentarios

Figure 2 – Évolution des surfaces plantées en canne à sucre dans les îles de la Caraïbe (ha) ⁷

	1960	1980	2000	2014
Bahamas	1 000	1 600	2 500	2 330
Barbade	19 829	16 100	8 700	9 443
Cuba	1 260 732	1 391 900	1 040 900	450 200
Dominique	200	230	220	240
République Dominicaine	119 500	180 000	119 049	106 044
Grenade	300	330	150	161
Guadeloupe	33 000	20 500	12 900	10 498
Haïti	75 000	80 000	17 000	24 534
Jamaïque	81 800	51 000	39 390	29 700
Martinique	14 500	5 020	3 100	3 560
Puerto Rico	132 700	31 800	4 000	0
Total	1 738 561	1 778 480	1 247 909	636 710

⁷ Trinidad et Tobago n'ont pas été retenus dans le tableau pour cause d'absence de données en 2014 et (...)

Source : Faostat <http://www.fao.org>

"El fin del imperio del azúcar en las islas del Caribe" Jean-Christian Tulet (2017:18)

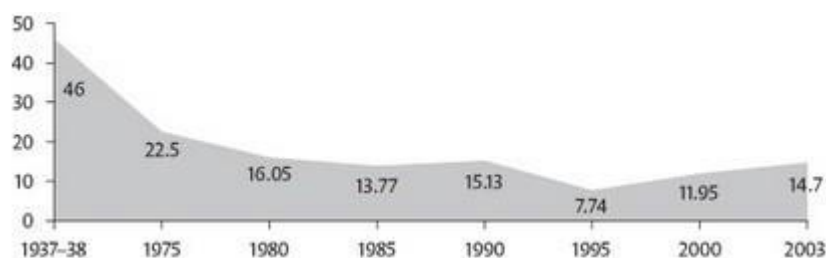


FIGURE 2.2 Total per capita consumption, in pounds, of all legumes dried, fresh, and canned

Sources: Descartes et al., *Food Consumption Studies*; and Departamento de Agricultura, Oficina de Estadísticas, Consumo de Alimentos, *Legumbres*, folder 20-57bb1, 1975-2003. Includes chickpeas, pigeon peas, and others phaseolus varieties.

Evolución del consumo de legumbres (Cuadra, 2013).

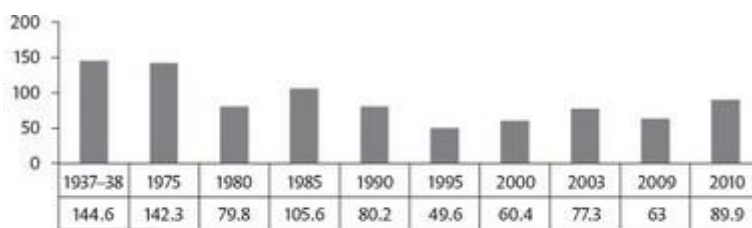


FIGURE 1.1 Annual per capita consumption in pounds of all types of rice, using 1937 as a base

Evolución del consumo de arroz (Cuadra, 2013),

Un ejemplo de receta que combina la herencia caribeña, europea y africana.

Cruz Miguel Ortiz Cuadra, "El pastel navideño y los libritos de cada quien", *80grados*, publicado el 14 de diciembre de 2018, consultado el 11 de marzo de 2022, URL: <https://www.80grados.net/el-pastel-navideno-y-los-libritos-de-cada-quien/>

Pasteles de yautía y malango

Tomada del manual / Vegetales

Tropicales 1931

Autoras: Elsie Mae Wilsey y Carmen Janer Vilá

(Primera receta de pasteles- que yo sepa hasta ahora- escrita en Puerto Rico)

Características

- Se precisa la variedad de plátano (malango).
- No se usa calabaza.
- Uso de garbanzos.
- Uso de jamón y tocino.
- No se usan almendras.
- Uso de manteca de achiote
- La leche es opcional.
- Uso de "recao" (*Eyrium foetidum*) en el sofrito. Se conoce como polipasto "*culantro*".
- Se usa leche en la masa
- No se precisa el modo de amortiguación de la hoja
- No se usa papel parafinado en la envoltura.
- Uso de cordón para el amarre.
- Se especifica el tiempo de cocción.

Ingredientes

4 libras de yautía

4 malangos verdes

¼ de libra de garbanzos

¼ de libra de tocino
½ grano de ajo
¼ de taza de aceitunas
¼ de taza de leche
¼ de libra de carne de cerdo
1 hoja de culantro
4 malangos verdes
¼ de libra de jamón
½ taza de cebolla
½ taza de pasas
1 cucharadita de manteca de achiote
½ taza de tomates
2 cucharaditas de sal
Procedimiento ~

Pasteles de plátano

Tomada de Revista Puerto Rico Ilustrado
21 de diciembre de 1946
Anónima

Características:

- No se especifica la variedad de yesos.
- No se usa yautía.
- No se usa calabaza.
- No se usan almendras.
- No se usan garbanzos.
- Se usa pimiento morrón.
- No se usa pimienta.
- Se puede utilizar carne de res.
- No se usa leche en la masa.
- No se usa papel parafinado.
- Hojas amortiguadas al vapor.
- Uso del "pellejo" de la mata de plátano para el amarre.
- Sin medidas.
- Ingredientes y procedimiento se entremezclan en la redacción de la receta
- No se especifica el tiempo de cocción.

Pasteles de plátano, guineo y yautía

Revista Puerto Rico Ilustrado
21 de diciembre de 1946
Anónima, 1946

Características:

- No se precisa variedad de plátano.

- El nombre del ingrediente está yautía en el proceso, pero no en los ingredientes.
- Hojas amortiguadas al vapor.
- Se usan almendras.
- El pimentón sustituye a la manteca de achiote.
- Se usa perejil, cilantro y orégano en el sofrito de la carne.
- Se utilizan dos tipos de carne en pequeñas porciones (fresca y salada)
- Se usa pimiento verde en lugar de morrón.
- Se usan clavos de especia en el sofrito.
- Se usan granos de pimienta molida en el sofrito.
- Se incorpora leche a la masa.
- Uso opcional de gotas de zumo de naranja agria a la masa.
- Uso de la fibra de la mata de plátano para el amarre.
- No se usa papel parafinado en la envoltura.

Ingredientes

Tres plátanos verdes

Tres guineos verdes

Media libra de carne de cerdo fresca

Media libra de carne de cerdo salada

Una cebolla pequeña

Un tomate

Un pimiento verde

Tres clavos de especia

Cuatro onzas de pasas

Una docena de aceitunas sin pepita

Una cucharada de alcaparras

Media cucharada de perejil

Unas hojas de cilantro

Orégano

Unos granos de pimienta

Dos dientes de ajo

Media cucharadita de pimentón

Media taza de agua y suficiente manteca de cerdo entintada de achiote para un sofrito

Media taza de leche

Un cuarto de taza de almendras

Véase también Von Díaz, *Coconuts and Collards: Recipes and Stories from Puerto Rico to the Deep South*, University of Florida Press, Gainesville, 2018.

Relación vista/comentario en los diez videos más vistos de Jibaro Moderno - 04 de septiembre de 2022

Videos	Número de visitas	Número de los comentarios	Número de "likes	Fecha
ARROZ ALECHONAO ENVUELTO EN HOJA DE PLÁTANO	>4,300,000	217	10k	Hace 8 meses
¡Mira Lo Que Acabo De Hacer Con Estos Platanos Maduros Apunto De Dañarse Casi Podridos!	4,073,350	1138	58k	1 año
Mira Que Fácil Es Hacer Tostones Rellenos Sin Usar Tostonera Con Un Exprimidor De Limones	2,506,000	784	27k	1 año
Asi Puedes Saber Cuanto Gas Le Queda A Tu Cilindro De Gas Sin Tener Que Menearlo Haberlo SabidoAntes	1,488,600	716	18k	2 años
¡Mira Este Truco Para Madurar Aguacates En 10 Minutos! No Lo Puedo Ni Creer	1,355,100	1123	25k	2 años
HACIENDO ACEITE DE AGUACATE JAMAS PENSE QUE ERA TAN FACIL HACERLO	1,203,800	1220	35k	3 semanas
PASTELES REVUELTOS	845.21	146	2,7k	8 meses
TE DE HOJAS DE GUANABANA	843	711	21k	3 años
COMO ADOBAR UN PERNIL	719	216	15k	2 años
COMO HACER CAMARONES AL AJILLO	696.43	639	22k	2 años

Letra de la canción de Mima - El Arca de Mima - 2021

- escrito por Eduardo Cabra y Yarimir Caban, © Warner Chappell Music, Inc. Letra de la canción con licencia y proporcionada por LyricFind <https://www.lyrics.com/lyric-1f/6282631/MiMa/El+arca+de+Mima>.

Es rara la fruta fresca
que aquí se da a conocer
hay mucha que da placer
y poca que ya aparezca.

Aunque de la losa crezca
lo peor de mi memoria
su semilla es paliatoria
para un futuro
demasiado perverso para
un verso y diminuta pa
la historia.

La fruta no sale dulce
ahora viene sin semilla
para venderla a las millas
sin competencia que impulsa
la revolución agrídulce
degustación en la calle
de manera que no se
explote la rareza y la
utopía
que este canto le ofrecía
a cualquiera que se jaye.

De palo, arbusto y matojo
(son) las frutas que te comento
que se daban como el cuento

y se regaban como el piojo.

Dicen que por Cabo Rojo (hay)

una gran coleccionista
de las frutas que ésta lista
enumera en recitales
todas ellas tropicales
se daban una simple vista.

Chirimoya y pomarosa
granada, cidra, pajuil
pitahaya, durio, lechosa
jaca, corazón, aprín.

Lerene, cacao y anón
icaco, murta y pitanga
guamá, fruta milagrosa
grosellas, tagua y limón

China, toronja, chironja
naranja, caña, mangó
parcha, piña, coco, pana
acerolas, cundeamor

Jobo, guayaba, jobillo
guanábana, almendra y jagua
guineos manzanos o niños
plátanos y tamarindos.

Jácama, maya, canela
maricao, níspero, mamey
Quenepa, tuna, laurel
alcanfor, uva playera
algarroba, aguacate, higüera
mangostán y sebucón
rambután y moralón

carambola o fruta estrella.

Toy haciendo una querrela
por su desaparición.

De muchos poco se sabe
nada de algunos
del mar, al monte, a una
duna las frutas en pico de
ave se regaron pa que
acabe esta canción en la
boca
de MIMA que se sofoca
narrando el fin de su especie
para que el cosmos arrecie
la abundancia que aquí apoca

Esto es
la triste historia de las frutas de mi país.

Un día
surgirá
algo más.