

Puerto Rico
en la olla,
¿somos aún
lo que comimos?

Cruz Miguel Ortíz Cuadra

DOCE  CALLES



ÍNDICE GENERAL

SUMARIO.....	9
AGRADECIMIENTOS.....	11
PRESENTACIÓN.....	13
INTRODUCCIÓN.....	17

ALIMENTO UNO ARROZ

El arroz se esparce en los humedales.....	35
Las bondades del cereal de las ciénagas.....	40
De la ciénaga a la cocina.....	43
La formación de una culinaria arroceras.....	45
El remojo.....	46
El sazonado del arroz blanco.....	47
Los arroces compuestos.....	48
Arroz de la fiesta y la visita.....	50
Los arroces «caldosos» y los «húmedos dulces».....	53
Comer arroz: la formación de expectativas, la simplificación de la dieta y la inseguridad alimentaria, 1850-1940.....	58
La simplificación de la dieta.....	60
El arroz como «fan».....	64
Contra el arroz pulido: el «convertido» y el «fortificado».....	67
El arroz nuestro de cada día: algunas observaciones contemporáneas.....	72

ALIMENTO DOS HABICHUELAS

Los fríjoles taínos.....	79
El fríjol africano.....	82
Buenas para comer... y buenas para sembrar.....	85
Habichuelas y sofrito: el resultado de un «bricolage».....	89
El sofrito más antiguo.....	94

La colorá: de la «fresca» a la «seca».....	97
La colorá y el imaginario culinario actual.....	106
Resumen.....	110

ALIMENTO TRES
HARINA DE MAÍZ

Las virtudes del maíz.....	115
La molienda.....	119
«Majarete» y «mundo nuevo»: la culinaria dulce con harina de maíz.....	121
Funche.....	127
¿Desenlace?.....	135

ALIMENTO CUATRO
BACALAO

El bacalao se quita el disfraz.....	140
¿Alimento complemento o alimento suplemento?.....	143
La lenta adopción.....	144
Bacalao militar, bacalao esclavo.....	148
No todo lo que brilla es bacalao.....	150
Bacalao y periferia.....	152
El bacalao en la culinaria solvente.....	161
El bacalao de hoy.....	162

ALIMENTO CINCO
VIANDAS

Yuca: la raíz panificable.....	173
El casabe: de pan esencial a complemento secundario.....	174
Siglos XVI al XX.....	174
Yautía.....	181
Batata.....	184
El ñame.....	187
La fruta vianda: el plátano.....	188
Plátano mantenimiento, plátano rural y bárbaro.....	191
El plátano en la cocina: el mofongo y el pastel.....	199
La modernización de las viandas: una ruptura.....	205
La entrañable relación con la cocina de las madres.....	207

ALIMENTO SEIS
CARNE

Las bases cárnicas: el cerdo y la res.....	217
--	-----

ÍNDICE GENERAL

Isla carnívora.....	223
El bosque y los monteros.....	228
Carne para la ciudad, carne para la milicia.....	231
El cerdo: la fantasía alimentaria cumplida.....	238
Otras opciones cárnicas.....	244
La carne del progreso en el cambio de siglo.....	246
La cruda realidad.....	248
Hacia la nueva sociedad carnívora.....	252

¿SOMOS AÚN LO QUE COMIMOS?

Comer hoy: miradas teóricas.....	259
Cocinar y comer en Puerto Rico hoy.....	272
Novedad y tradición.....	272
Salud e indulgencia.....	284
Economía y ostentación.....	298
Comodidad y esmero.....	303

AYER, HOY, MAÑANA.....	313
------------------------	-----

GLOSARIO MÍNIMO.....	327
----------------------	-----

BIBLIOGRAFÍA

Manuscritos.....	343
Informes gubernamentales	343
Fuentes diversas.....	345
Manuales culinarios.....	355
Artículos.....	356

ÍNDICES

Onomástico.....	363
Temático	373
Topónimos.....	379
General.....	383

Alimento uno

Arroz

En Puerto Rico estamos habituados a una dieta a base de arroz y tan acostumbrado tenemos nuestro sistema digestivo a este alimento, que el día que nos falta nos parece que no hemos comido.

Elías Gutiérrez
Superintendente de la Granja Demostrativa de San Sebastián de la
Estación Experimental Agrícola, 1938

Me gustaría adentrarme en el tema del arroz con la siguiente anécdota. Una noche de julio de 1989, en Sisikon, una comunidad del cantón suizo de Uri, tuve como única alternativa para cenar el restaurante de un hotel que a primera vista confirmaba que el invierno, y no el verano, era su mejor temporada. Una servicial camarera me condujo hasta el comedor, donde sólo cuatro parejas adultas cenaban, perdidas entre columnas y bastidores de madera en un amplísimo salón.

Habiendo reconocido mi extranjería, la camarera hizo un esfuerzo denodado, pero a la vez simpático, para comunicarme las buenas noches y me advirtió que el restaurante confeccionaba sólo un menú para la cena. Resolví preguntarle si el servicio incluía arroz.

—Sí señor, —respondió, de buen humor y muy cordial.

Hasta aquí todo anduvo con la propiedad y el orden habitual de los restaurantes no turísticos en Suiza. Pero el decoro cambió cuando le comunicué a treinta y cinco estudiantes —que esperaban en el vestíbulo a que se vistiera una mesa para tantos comensales—, que el servicio incluía arroz como primer plato. La bulla con que recibieron la noticia, y la cháchara con que

Cuadro 2. *Importación de arroz a Puerto Rico (en millones de libras)*

<i>Año</i>	<i>Cantidad</i>
1859	5.345.984
1869	7.961.362
1879	24.128.975
1895	44.199.499
1896	70.614.957
1897	77.994.122

Fuente: CIH, BM. Gráfica

mercados –cada vez en mayores cantidades– un arroz pulido y de grano corto procedente de las colonias asiáticas inglesas y alemanas⁵⁹. La reducción en las siembras de arroz criollo y, por otro lado, el aumento desmedido en la importación de arroz pulido y de grano corto, son dos fenómenos importantes para comprender dos rupturas claves en la historia alimentaria del país: el desencadenamiento de un cambio de preferencias en cuanto al tipo de arroz; y segundo, la colocación del arroz dentro de un proceso de limitación de opciones alimenticias o simplificación de la dieta, provocado por el no cultivo de productos básicos. Esto último se refiere a la imposibilidad de

Compañía: una casa asturiana en el comercio de café», en *Revista del Centro de Estudios Avanzados de Puerto Rico y el Caribe*, vol. 12, enero-junio, 1991, pp. 96-107. También Henry KING CARROLL, *Report on the Island of Puerto Rico*, Washington, Government Printing Office, 813 pp., p. 48.

⁵⁹ En las últimas décadas del siglo XIX, el arroz procedente de las colonias orientales británicas y alemanas era el que más importaban los comerciantes locales. España, que hasta mediados del siglo era un suplidor de considerable importancia, especialmente de arroz valenciano, cayó a un tercer puesto en la última década del siglo. Véase, Frank H. HITCHCOCK, *Trade of Porto Rico*, Washington, Government Printing Office, 1898, 84 pp. Las bajas cifras de importación de arroz español –a Cuba y a Puerto Rico– se debían a dos razones: la incapacidad de los arroceros valencianos de copar una enorme demanda de arroz que comenzó a desatarse en Cuba y en Puerto Rico en la medida en que la población creció, y en la medida en que se fue instalando el gusto por el arroz sin cáscara (pulido, por cierto, en Valencia, pero elaborado con muchas más ventajas en los molinos ingleses y alemanes en sus zonas industriales); y debido a que los arroceros valencianos siempre se opusieron a que se importaran arroces crudos a España desde la India y de Filipinas para procesarse en molinos catalanes y reexportarse a las colonias caribeñas. Sobre este interesante forcejeo (que por demás muestra las ventajas que devengaban los arroceros valencianos de una dieta caribeña que a lo largo del siglo XIX se fue concentrando más en el arroz como fuente de carbohidratos) véase, José Elías de MOLINS, *Las admisiones temporales de arroces de la India y Filipinas*, Barcelona, Editorial Barcelonesa, 1883, 50 pp.

comer con un mínimo de variedad, o al menos con un mínimo de componentes nutritivos. De aquí que la alimentación diaria comenzará a limitarse (entre las poblaciones rurales más pobres) a pequeñas porciones de ciertos alimentos ricos en nutrientes –bacalao, tocino, tasajo, extremidades en salmuera, legumbres secas importadas–, para acompañar cantidades cada vez más abultadas de arroz.

En este proceso de simplificación de la dieta, la población terminará dependiendo más del mercado importador de arroz pulido que del arroz íntegro de la agricultura isleña. De esta manera, mientras hacia fines del siglo XIX se estimaba en 77.000.000 de libras la importación de arroz, la producción de arroz criollo se calculaba en 4.500.000 millones de libras, cifra más baja que la que marcó en 1827 (5.357.000 millones de libras) para una población mucho menor⁶⁰. Esta situación se definió más nítidamente en las primeras décadas del siglo XX con el desarrollo de los grandes latifundios cañeros y los avances de la agroindustria arrocera de los Estados Unidos⁶¹.

En esta etapa de simplificación de la dieta, el arroz aumentó su papel como alimento central, en este caso no por sus cualidades para dar cosechas, o para conservarse, o para combinarse maravillosamente, como en efecto sucedió para que se insertara en la dieta como alimento entre el siglo XVII y el XVIII ¡sino porque comenzó a ser la alternativa de comida más segura!

Es interesante notar que en 1891 un agricultor de Utuado adquiriría para su familia entre cuatro y seis libras de arroz cada vez que compraba alimentos una vez a la semana⁶². Esto muestra un consumo estimado de 13,7 onzas

⁶⁰ Fernando LÓPEZ TUERO, *La reforma agrícola*, San Juan, Imprenta del Boletín Mercantil, 1891, 201 pp., p. 24-25. Pedro Tomás DE CÓRDOBA, *Memorias Geográficas, Estadísticas, Históricas*, edición facsimilar, Instituto de Cultura Puertorriqueña, 6 vols., vol. 5, pp. 409-410. La población en 1834 se calculaba en 358,836 habitantes. En 1899 marcaba la cifra de 953.243.

⁶¹ Sobre la descultivación del arroz criollo en los primeros decenios del siglo XX, véanse las opiniones del Secretario de Agricultura en Victor SELDEN CLARK, *Porto Rico and Its Problems*, Washington, Brookings Institution, 1930, 707 pp., p. 492. Sobre el crecimiento de los estados arroceros norteamericanos, véase Departamento del Interior, Oficina de Agricultura y Minas, *Cultivo de arroz en los Estados Unidos*, San Juan, Imprenta del Boletín Mercantil, 1902, 31 pp. Sobre el despegue de la producción arrocera en Estados Unidos, véase, Lester P. BROWN, *Cómo aumentar la producción mundial de alimentos*, traducción de Manuel de J. Fernández Cepero del *Foreign Agricultural Economic Report n° 25* del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, México, Unión Tipográfica Hispanoamericana, 1966, 228 pp., p. 226.

⁶² AGPR, *Judicial, Jucios Verbales*, Claudio Mora y Ruíz, comerciante y vecino de Viví Abajo reclama en juicio verbal a Don José Frau para que le pague la suma de cuarenta y tres pesos, 24 de mayo de 1891.

de arroz diarias. Por el contrario, en 1937 se estimaba el siguiente consumo semanal: entre doscientas familias de la zona cañera, 18,1 libras por familia (aproximadamente 2,58 libras diarias por familia); entre doscientas de la zona cafetalera, 17,6 libras semanalmente por familia (2,51 libras diarias); y en la zona tabacalera, 20,2 libras (2,88 libras diarias)⁶³. Unos años antes (1930), el Departamento de Educación había encontrado que treinta familias rurales (subdivididas por ingresos bajos, altos y medios), comían arroz ¡nada más y nada menos que diez veces a la semana por familia⁶⁴! En 1937 el consumo anual de cereales, incluyendo en ellos al arroz, la harina de trigo y la de maíz, se calculaba en 20%, de éste el 15% correspondía al arroz⁶⁵. Hacia 1946, el 42.3% de la población de Puerto Rico consumía arroz dos veces al día⁶⁶.

Los ejemplos citados arriba no apuntan exclusivamente –como concluían la mayoría de los estudios sobre nutrición que se realizaron en las primeras décadas del siglo XX– hacia el hecho de que se consumía arroz en grandes cantidades porque era la «elección preferida», sino también a que ya se había desarrollado un hábito y unas expectativas que, en circunstancias de simplificación de la dieta, la convirtieron en tal. Dichos ejemplos también apuntan hacia una razón «fisiológica presupuestaria», pues el arroz se convirtió en la opción más barata para saciar hambres específicas. Con él se capturaban energías al combinarlo con legumbres en circunstancias donde otros alimentos de mayor capacidad energética, como la carne fresca o las aves de corral, se hacían infrecuentes. La simplificación y la inseguridad, eventualmente tendrían sus consecuencias.

El arroz como «fan»

En el proceso de simplificación de la dieta, que se desató entre fines del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX, el papel céntrico del arroz

⁶³ Rita R. LANG y Pablo MORALES OTERO, «Health and Socio Economic Studies in Puerto Rico, Nutritional Studies in the Rural Region of Puerto Rico» en *The Journal of Public Health and Tropical Medicine*, año 31, núm. 4, abril de 1939, pp. 113-133.

⁶⁴ Luz M. RAMOS y Dorothy BOURNE, *Rural Life in Puerto Rico*, San Juan, Department of Education, 1933, 86 pp., p. 79.

⁶⁵ Sol Luis DESCARTES et al., *Food Consumption Studies in Puerto Rico*, Río Piedras, Universidad de Puerto Rico, Estación Experimental Agrícola, 1940, 76 pp., p. 13.

⁶⁶ Lydia ROBERTS y Rosa Luisa STEFANI, *Patterns of Living of Puerto Rican Families*, Río Piedras, Universidad de Puerto Rico, 1949, 411 pp., p. 367.

Por siglos, el análisis de la cultura –de todo lo que hombres y mujeres hacen, conforman y crean, apropiándose de una frase de Romano Guardini– ha pretendido *distinguir* al ser humano de la naturaleza. El estupendo libro frente a ustedes –*Puerto Rico en la olla, ¿somos aún lo que comimos?*– se inserta en una emergente literatura que va conformando lo que quisiera denominar un humanismo ecológico: un análisis histórico social que quiebre las barreras artificiales entre lo humano y su universo, entre cuerpo y mente (o alma... o espíritu), entre química y economía, entre biología y cultura. ¡¿Qué acto más *animal* y, a su vez, más *cultural* que comer?!

A través de múltiples asedios, con una rigurosa e imaginativa utilización de los más diversos fondos documentales, Cruz Miguel Ortiz Cuadra nos convida a este succulento banquete de investigación y análisis sobre la historia, antropología y sociología de la cocina puertorriqueña y, lo que muy correctamente llama, nuestro «paladar memoria». Este banquete, que fue cocinando Ortiz Cuadra en Puerto Rico a fuego lento ¡por años!, se enriquece con su continuo y amplísimo diálogo sostenido con numerosos investigadores de otras latitudes.

Puerto Rico en la olla... es pues, además, un documentado alegato anti-racista y democrático en torno al papel central de la cultura popular en la conformación de nuestra nacionalidad. Es un banquete colmado de novedosas informaciones y sugerentes hipótesis para numerosas posibles investigaciones adicionales.

Ángel G. Quintero Rivera



DOCE
CALLES