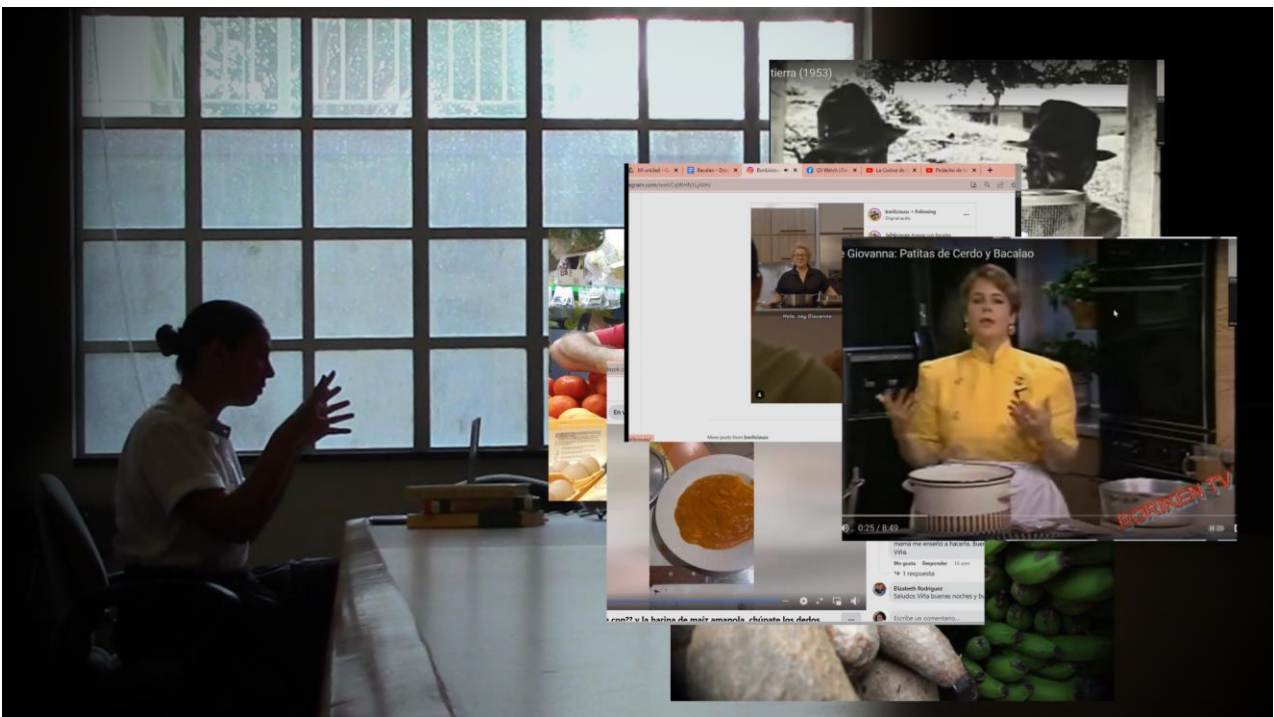


LA OLLA BORICUA

A la memoria de Cruz Miguel Ortiz Cuadra



La olla boricua (2023) es un trabajo en vídeo sobre gastronomía portorriqueña realizado por Mikel Otxoteko en conversación con Mónica Ocasio, experta en recetarios en el Caribe. La pieza se ha mostrado junto a otras creaciones del mismo autor que compusieron la exposición *Aquí hay dragones*, realizada entre 2023 y 2024 en el Museo San Telmo de San Sebastián. Ahora, hemos querido compartir también por escrito esta conversación a distancia Austin-San Sebastián, ocurrida en junio de 2023.

Sinopsis: La llegada de los españoles a la isla de Puerto Rico cambió drásticamente el paisaje físico y cultural. La gastronomía igualmente cambió, tuvo que adaptarse a las nuevas necesidades, a las de los esclavos traídos de África que producían azúcar de caña de sol a sol. El bacalao salado traído de Terranova, junto con los tubérculos, el arroz y las habichuelas se convirtió en uno de los principales alimentos. Esta pieza propone un recorrido a través de vídeos gastronómicos aparecidos en las redes sociales, combinando intereses culinarios, políticos e históricos.

Mikel Otxoteko: *Hola Mónica. Retomamos... ¿Se me está viendo bien? Me parece que algo está fallando en la imagen.*

Mónica Ocasio: No, está grabando. Está todo bien.

Otxoteko: *Ah, de acuerdo. Si te parece, entonces, continuamos con la conversación de los días anteriores. Me pareció interesante aquello que contabas, y, por eso, optaremos en esta ocasión por abrir la conversación al resto de personas, sin que ello repercuta en nuestro habitual formato. No sé si tienes ya alguna idea de por dónde podríamos continuar, pero me habías adelantado que tienes unos videos de recetas que son interesantes desde varios puntos de vista, ¿no es así?*

Ocasio: Sí, una de las cosas que habíamos hablado era... Bueno, habíamos hablado obviamente de varias cosas, pero, quizá, lo que más me interesó era la figura del bacalao dentro de un imaginario más amplio en Puerto Rico. Entonces, querría mostrarte algunos ejemplos que a mí me ayudan a pensar en esa centralidad del bacalao. Porque, para responder de manera breve, en efecto, el bacalao ocupa un lugar bastante central; digamos, en la cotidianidad alimentaria, pero también en un imaginario culinario. Entiéndase por eso último cómo imaginamos en Puerto Rico ciertas comidas nacionales. Y, puesto que yo sé que a ti te gustan los videos, se me ocurrió enseñarte un fragmento de una película que se llama *Pedacitos de tierra*, que es parte de un corpus más amplio de un proyecto cultural portorriqueño a mitad del siglo XX. Ahí, que te quiero enseñar un momentito... Déjame compartir mi pantalla, un segundo, que tengo muchos tags abiertos. A ver, ahora sí. Te voy a enseñar una partecita y luego otra partecita. Entonces... déjame comprobar que puedo compartir mi sonido también. Aquí:

- Mira esas dos ratas. Hace seis semanas eran exactamente iguales. Nacidas de la misma madre y en la misma fecha. Vivieron en las mismas condiciones, con las mismas oportunidades de vida. Solamente una diferencia. Y esto fue en la clase de alimento que se le dio a cada una.
- ¿Ratones, maestro? Pero, ¿qué tienen que ver los ratones conmigo? A lo mejor usted me está embromando, ¿no?
- No le estoy embromando. Las ratas se usan en todos los sitios del mundo para hacer estos experimentos sobre las cosas que come la gente. ¿Sabes por qué? Porque además de ser baratas, crecen muy rápidamente y comen lo

mismo que comen las personas. Ya ves, en seis semanas estas ratas recién nacidas se convierten en ratas adultas.

- Sí, será por eso que hay tantos ratones en el mundo, ¿no?
- Sí, y por eso es fácil conseguirlos para hacer el estudio de las dietas de las personas. Esta rata se alimentó de arroz, habichuelas y bacalao. Esta otra rata comió menos arroz, menos habichuelas y menos bacalao. Pero tuvo la ventaja que se le dio además calabaza, gandules, gautilla amarilla, lechita... Mira...

A mí me fascina esa película. Y, quizá, pueda ser curioso para una persona que no sea de Puerto Rico encontrar que esta comparación nutricional parte del bacalao como alimento proteico de esa dieta campesina, que es básicamente lo que ahí se está discutiendo. Pero, la realidad es que eso responde mucho a... ya en este siglo XX, hay una consolidación de lo que es el plato portorriqueño. Como bien habla el maestro en la película, puede ser arroz, habichuelas y bacalao. O también, pueden ser viandas, que son usualmente tubérculos, pero también pueden ser vegetales y fruta, y bacalao en este caso. Y la realidad es que el bacalao... ¿No sé si tienes alguna pregunta, Mikel?

Otxoteko: *No sería exactamente una pregunta, pero sí un comentario ilustrativo en relación a lo que estás diciendo, que, naturalmente, lo traigo a nuestra conversación en forma de imágenes. Son unas grabaciones que hice en el mercado de Mayagüez:*

“Aquí tenemos esta variedad de bacalao. Esta es la comida típica portorriqueña. Aquí la gente lo hace en bacaladito frito, viandas con bacalao, esto es lo más tradicional. Lo más que se mueve en el mercado es este bacalao. Viene de ciudad capital de Italia, de Quebec, viene de Quebec este tipo de bacalao. Es el mejor actual, porque también viene de China. Pero el de China normalmente lo compran los que tienen comercios, y eso porque tiene más economía. Pero este bacalao... Tú lo vas a conocer la diferencia, la superioridad por la espina que tiene aquí dentro...”

Espero no haber desviado el tema, pero me parecía importante dar presencia visual no solo al bacalao, sino, además, a las propias viandas a las que este suele acompañar.

Ocasio: Ya... no, perfecto. Y la realidad es que ... Digamos que la adaptación del bacalao a este plato nacional ocurre sobre todo durante el siglo XVIII a partir de las dietas de las personas esclavizadas, ¿no? Y podemos ver ciertos archivos que también nos dirigen

hacia esto, cuáles eran las raciones diarias, mensuales y anuales de bacalao para las personas esclavizadas. Y luego, en un momento de construcción de nación, que no solo se da en el Caribe. También en América Latina, en el siglo XIX, vemos cómo estas dietas cotidianas, que en este caso surgen del modelo de plantación, pero también de una economía colonial de importación, van tomando un lugar en la palabra escrita. Por lo que conozco a través del estudio del recetario del Caribe, en el siglo XIX tenemos en Puerto Rico el primer recetario escrito de una gastronomía portorriqueña, y ahí encontramos una variedad bastante amplia de recetas de bacalao. Tenemos desde bacalao a la vizcaína, que sería lo más clásico, hasta recetas de bacalao a la veracruzana, a lo camagüeyano, lo cual indica que hay una adaptación o cierta incorporación del bacalao a una culinaria criolla. No ya solamente Europea, o solamente de una economía de importación y que responde a una economía esclavista; vemos cómo en esas mismas recetas, en ese nombrar de esas recetas, hay también un reclamo a una identidad propia de este lado del mundo que pasa a través de la comida.

Un poquito por ahí, porque sé que nos habíamos quedado hablando de eso, y no sé si tenías como que... otros pensamientos.

Otxoteko: *Sí, estaba pensando en... Pensaba que no hay solo una dieta, porque no hay solo una clase social ni solo un modo de vida en la isla y en todo el Caribe. No sé qué diferencias pueden existir tanto en los platos como en su reflejo en los recetarios.*

Ocasio: Sí... De verdad que apuntas ahí a un tema importante, y que, aun siendo entendido, no ha sido tan discutido como uno pensaría. Y es que, en efecto, tanto en el siglo XIX como en el siglo XX en Puerto Rico, hay una diferencia en la preparación de estos platos que recurren al bacalao. En el recetario del siglo XIX, *El cocinero portorriqueño*, tenemos todas estas recetas que son más complejas, que requieren de... Por ejemplo, hacer el bacalao a la vizcaína según ese recetario implica tener alcaparras, implica tener aceitunas, o acetite de oliva, productos que son importados mayormente de España, y que son caros, incluso para personas que sí pueden acceder a ellos. Entonces, por un lado, vemos ahí una de las funciones del recetario en este contexto del siglo XIX, y que también va a suceder en el siglo XX, y es que sí va a retratar una culinaria, pero esa culinaria que retrata suele ser de clases más altas. Es decir, que no necesariamente es representativo de prácticas alimentarias cotidianas de varios estratos sociales, incluso raciales, en el caso del Caribe. Y luego, también

vemos algo que está sedimentado en los archivos de los siglos XVIII y XIX respecto a las formas de preparar el bacalao por parte de la clase esclavizada, pero también de la clase liberta, que pasarán a ser, ambas, las clases de mayor pobreza: ellos lo comen bastante sencillo y en pocas cantidades. Y eso de las pocas cantidades es muy interesante para pensar la composición de ese plato del que habla el maestro en la película: arroz, habichuelas y bacalao. Esa forma de nombrar no es accidental, porque el arroz y las habichuelas son lo central del plato. Y el bacalao, por ser en menor cantidad, pasa a ser lo que el antropólogo Sindey Mintz denomina un alimento periférico. Es decir, que está en la periferia por su poco acceso, por lo caro... Así que, ahí apuntaste a algo super importante que no se suele discutir en ese sentido.

Otxoteko: *Ya, y... Te haré una pregunta que obviamente no surge por mera curiosidad. A este lado del Atlántico, hoy en día, hay, por supuesto, bacalao de diversas calidades y precios; incluso a la hora de comprarlo, como ocurre con las carnes, que encontramos distintos cortes. Y pienso que esto es algo que... sobre todo, conociendo esa categoría de bacalao llamado Jamaican Fare, es algo que... Mira, mismamente, en la Central Coloso había una tienda propiedad de la central azucarera en la que los trabajadores compraban alimentos y, naturalmente, bacalao. Me pregunto, entonces, cómo se vendía el bacalao en este tipo de comercios.*

Ocasio: Si...

Otxoteko: *Quizá sea una pregunta demasiado específica.*

Ocasio: Sí, ya veo. Pero me gusta. Y me gusta porque me empuja un poquito a pensar, porque eso es algo que no necesariamente te puedo responder, ya que ese dato no lo tengo. Entiendo, según lo que me he encontrado en el archivo que sí muchas veces se compraba entero, si se podía. Pero, como tú estás diciendo (quizá sea una de tus hipótesis), no necesariamente llegaba lo mejor. Y ahí te doy toda la razón. Tiene que ver, sobre todo, con los periodos en los que sale más caro, y se compra lo que haya. Esta, no es una tendencia solo del siglo XX y del siglo XXI, como solemos pensar, sino algo que venía ocurriendo ya en el siglo XIX también, que no siempre se puede comprar el de mejor calidad. Lo que estás diciendo sobre la central Coloso es algo interesante, porque... no sé bien cómo vendían los distribuidores a estas centrales, pero sí te puedo decir, un poco, de cómo los mismos trabajadores de las centrales accedían. Ellos sí lo

compraban en piezas. Y es algo bien interesante toda esa dependencia, si bien la persona elige comprar en la central. Pero, en ese tiempo de transición económica de la producción azucarera a partir de la mano esclava y lo que, vamos a decir, se rebrandea a la central azucarera (que es lo que viste de Coloso), una de las cosas que sucede es que los trabajadores de la caña tienen una suerte de vales que solo los pueden cambiar por alimentos en la tienda de la propia central. Es decir, que ellos no tienen necesariamente dinero para comprar alimentos en otros lugares. Entonces, eso limita también el precio por el que van a poder comprar ese bacalao, por ejemplo, o la cantidad. Pero, aún más importante, la calidad, porque realmente no tienen para escoger. Entonces, vemos como que... se crea también una dependencia respecto a lo que está disponible.

Otxoteko: *A parte de lo anterior, hay algo que se hacía quizá más palpable en Guánica, la otra central azucarera en la que tuve la suerte de estar cuando visité Puerto Rico junto a Manuel Valdés Pizzini.... Se hacía muy clara la idea de que la fábrica era un sistema en el que los trabajadores vivían, hacían toda su vida, sin posibilidad de mirar hacia otro lado, no siendo estos trabajadores esclavos, ¿verdad? Pero, en definitiva, las tiendas eran de los dueños de la fábrica, y todo lo que sus obreros ganaban revertía a la propia central. Es un circuito cerrado, digamos.*

Ocasio: Sí, correcto. Y también algo que sucede que es interesante y... quizá no tiene mucho sentido lo que voy a decir, o se ve como que estoy dando un salto, pero prometo que tiene sentido en mi cabeza, y es que, quizá, lo que también arruina ese sistema de la central son los cultivos de subsistencia. Algunas personas continúan con esa tradición en su pedacito de tierra o en donde vivan, que es alocado por su amo, en el sentido esclavizado, pero también por su jefe en el sentido del trabajador libre. La central, además, limita la relación con la tierra. Y ahora voy a hablar de algo que a mí me parece interesante, que es cómo el bacalao, al llegar a esta parte del mundo en estas condiciones de vida, pasa como a ser negociado junto a alimentos que ya eran centrales en la dieta de las personas que habitaban ese espacio. Entonces, gran parte de los cultivos que crecen en estas economías de subsistencia son... lo que componen las viandas, que son los tubérculos, por un lado, es decir, estos cultivos que crecen bajo el suelo, y luego, también, ciertos vegetales y ciertas frutas, pero que son muy altas en almidón. Por un lado, existen muchas evidencias de que estos alimentos pasan a ser centrales por la gran energía de la que proveen, sobre todo cuando muchos

trabajadores tienen jornadas de trabajo de entre catorce y veinte horas al día.

Por otro lado, también hay que pensar en la propia composición geológica de la isla, atmosférica también, y es que muchos de estos tubérculos sobreviven huracanes, no necesitan tanta agua en periodos de sequía y, en general, soportan bien los cambios drásticos y crecen con rapidez. Todos estos alimentos centrales pasan a casarse con este bacalao y... quiero hacer hincapié en esto, porque quizás esa es una de las razones por las que ha perdurado el bacalao en su forma cotidiana en Puerto Rico. Y es que, si uno va a una fonda, a una cafetería o a un restaurante humilde a almorzar es muy probable que tengan una variedad de esta combinación: viandas con bacalao, serenata de bacalao, ¿no? Que van a tener o papas o pana o yautía o yuca... una combinación de estas viandas... Y... ahí creo que me fui por una super tangente, pero (risas) espero que no haya sido tan...

Otxoteko: *No, no, no... De hecho, personalmente, el tema de las viandas me parece clave, ya que casi todas llegan originalmente de otros lugares del mundo, principalmente de África...*

Ocasio: Muchas, sí

Otxoteko: *Aunque están perfectamente adaptadas a la isla...*

Ocasio: Sí, eso es algo que siempre me parece interesante, especialmente al trabajar con los imaginarios culinarios en el Caribe. Es también una de las cosas esperadas de mi investigación: conocer sobre el plátano y sus recetas. Y algo que no se habla suficiente es que muchos de esos tubérculos que tú bien estás diciendo, vienen de África, muchos pasan a ser domesticados en las islas Canarias, en España, porque allí es que se inaugura este sistema de explotación a gran escala, es decir, un sistema en el que la gente vive para producir. Y eso incluye todo un entendimiento de lo que es la ecología. Es decir, cómo la gente vive, cómo la gente come, cómo se relaciona con los cultivos que no son necesariamente los que están produciendo, así que muchos de estos tubérculos sí vienen de África, pasan por las Canarias y ya, entonces, todas esas personas vienen con ese conocimiento de cultivar esos alimentos. Ahora, no todos. Quizá el más conocido, y que es bastante central, tanto en la dieta de las personas esclavizadas, como actualmente en el Caribe y en otras partes de América Latina, es la yuca. Y la yuca sí es nativa. También el maíz. Y si me das *break* ahora que menciono esto, quería enseñarte a una cocinera, vamos a decir, no

profesional, pero es una señora de Yauco, que tú estabas cerca de allí, porque tú estabas en Guánica. Es una señora de Yauco, de la zona montañosa de Yauco, y ella... ella hace como *Facebook lives* para compartir sus recetas, y curiosamente, muchas de sus recetas usan bacalao. Yo sé que es porque a ella le gusta mucho el bacalao, también. Pero quería mostrarte para que vieras esta cotidianidad y cómo se combina actualmente con alimentos que son nativos de nuestra tierra, como el maíz, por ejemplo. Y hay una que es así... Y si tú tienes preguntas o quieres hablar sobre esto, a mí me gustaría hablar sobre esta idea de platos que pertenecen al pasado, que en Puerto Rico se dice, "Ah, lo que comían nuestros abuelos", sobre todo el Funche, que es la receta que te quiero mostrar. Es uno de esos platos. Y ella cada tanto lo hace porque, según dice, mucha gente se lo pide. Así, que déjame un segundito para tenerlo ahí, porque lo que te quiero enseñar es muy... Es muy chula la señora, a parte. Así que, la próxima vez que vayas a Puerto Rico tienes que visitarla.

Otxoteko: *Seguro.*

Ocasio: Se llama Viña la señora. Viña, la gran pastelera. Me imagino que no conociste sobre los pasteles, pero eso es otra conversación. Ok, aquí ya tenemos a doña Viña en un *Facebook live* de Funche con bacalao.

"Muy buenas tardes, amigos. Buenas tardes desde la zona montañosa de Yauco. Aquí tengo un poco de bacalao. Un poquito ¿veis? Voy a echar aceite. Sazonador. Aunque usted no lo crea, hay que echar una pizca de sal a lo que voy a hacer, porque hay que echarle poca, pero hay que echarle."

Ok, y ahora te quiero enseñar a una señora super chula.

Otxoteko: *Sin duda que yo tengo que ir a conocer a esa señora, ¿eh?*

Ocasio: Sí, yo te llevo, yo te llevo, porque es un amor de persona, la verdad. Ahí, viste, tenemos la base del plato que va a hacer, y es el bacalao. Y me da mucha risa porque siente la necesidad de explicar que, aunque ella sabe que es un alimento que viene salado, ella ya lo desaló, y es cierto, hay como que... hay que desalarlo justo en un punto en el que no tengas que agregarle más sal al plato. A mí me ha pasado que lo he desalado demasiado. Y luego te quiero enseñar cómo queda el plato, que es a base de maíz, sobre todo. Ella le echó muchos ingredientes, le echó sazón que tiene achote, que también es otra semillita que se usa en el Caribe para dar color a los alimentos, así que, por eso, tiene ese color.

"Esto es para mí. Solo para mí, mi gente. Funche. Miren qué cosa hermosa. Y no hermoso solamente, sabroso".

Ahí está: "no hermoso solamente, sabroso".

Otxoteko: *Viendo este vídeo se abre otra parte de la conversación muy interesante que es el de las formas de representación, de cómo se narra, cómo se cuenta, cómo se enseña a elaborar uno de estos platos... surge implícitamente el tema de cómo se muestra una mujer ante una cámara teniendo en cuenta lo hegemónico en los modelos televisivos, quiero decir, en el contraste que existe respecto a los modelos a los que estamos acostumbrados, ahora ya a través de Internet, pero antes, televisivos.*

Ocasio: Correcto, sí, y es bien interesante lo que hace doña Viña porque, como dije, ella es una cocinera hogareña, y ella se identifica como tal. Pero, sí, uno se da cuenta que está apelando a ciertas formas de narraciones visuales que en gran parte están influidas por estos programas de cocina tradicionales, que tenemos muchísimos a lo largo del siglo XX. Hay otra cocinera que quería mostrarte, que tuvo un programa de cocina durante muchos años en Puerto Rico, que también hace muchas recetas con bacalao. Pero, lo que me parece interesante de doña Viña es que, si bien se nota que está apelando a ese formato de narración visual que, uno, suele ser... volvemos al asunto de clases, suele ser muy marcado por la clase social, usualmente son mujeres de clase social media. En el caso de Puerto Rico y otras partes del Caribe y América latina es necesario mencionar, además, que suelen ser mujeres blancas, nunca son mujeres de piel más oscura ni afrodescendientes, ni personas negras. Así que, ahí vemos también cierta negociación que hace doña Viña. También es verdad que suelen ser mujeres, y me gusta que ella se inserta en ese rol. Ella, siendo una mujer, una mujer que cocina. Porque es lo que hace todo el día. Le conocen como la gran pastelera. Los pasteles en Puerto Rico son, de hecho, una suerte de tamal. Entonces, ella ya tiene su apodo derivado de ahí también, ¿verdad? De ese "expertise" en la cocina. Y, sin embargo, crea una narración, vamos a decir "a su estilo", y me parece super interesante y gracioso usar el "a su estilo", porque es algo que se suele hacer en las propias recetas escritas. Cuando uno hace una receta, siempre la quiere hacer a su estilo. Así que doña Villa está como creando ese nuevo formato de "show" o el programa de cocina. También es otro espacio porque ella siempre utiliza una expresión bien interesante en sus vídeos, y es "desde la zona montañosa de Yauco". Ella quiere hacer bien claro que habita ese espacio de la montaña. Y que esto es, hasta cierto punto, lo que le

da esta licencia, este conocimiento de estos platos que, para muchas personas, son “de otros tiempos”, como cocinaban las abuelas.

Otxoteko: *Ya*

Ocasio: Así que, lo menciono porque ella está aludiendo a una tradición de programas de cocina que sí existieron y existen todavía en Puerto Rico; pero está repensándolo, me atrevo a decir. Ahora, obviamente... estoy pensando en otras personas con las que ella está en diálogo, y es que, como mencioné al principio, ella transmite estas recetas a través de *Facebook*, haciendo *Facebook* en vivo. Entonces, por un lado, ella sabe muy bien su audiencia, crea esta expectativa y siempre está ahí. Tiene miles de seguidores. Pero siempre se ha quedado dentro de este formato, de la poca producción. Y si comparamos con otros programas de cocina, sabemos que usualmente tienden a hacerlo en estudios, en *sets* que son construidos para una estética bien particular de la cocina, un poquito higienizada, moderna. Y ella, como que quiere retratar que hay otros espacios que conviven con esas cocinas que se transmiten.

Otxoteko: *En relación a eso que estás diciendo, a sus seguidores, me imagino que será una audiencia local, de Puerto Rico, ¿no? Me imagino también que, a parte de ella no hay una exportación del producto culinario, del plato portorriqueño hacia el exterior. O, planteado de la siguiente manera, ¿el turista o visitante busca en Puerto Rico un plato de bacalao?*

Ocasio: Ay, es una excelente pregunta. Y voy a tratar de responderla dándote dos puntos. Porque, por un lado, su audiencia es portorriqueña, pero, hay que recordar que Puerto Rico es tanto el archipiélago como la diáspora. Por tanto, gran parte de su audiencia son portorriqueños en la diáspora. Entonces, y ahí me muevo hacia el segundo punto, hay cierto producto culinario que es exportado, pero ese consumidor ya conoce ese producto. Entonces no es tan novedoso, pero esas personas, que pertenecen a esa audiencia de la diáspora sí, quizá, cuando vayan a Puerto Rico van a querer comer bacalao, porque lo asocian con ciertas ideas de familia, de separación, de todo lo que implican esos movimientos diaspóricos. Ahora bien, el turista que no es portorriqueño, que no tiene afiliación con Puerto Rico, no necesariamente va a buscar esos platos. Lo que se exporta como comida nacional es a base de plátano mayormente, y muchas frituras, frituras que son de yuca, de otros tubérculos, etc. Entonces, sí hay, digamos, planos de consumo de portorriqueños, tanto en el archipiélago como en la diáspora, y, luego, turistas

que no son portorriqueños. Hay esos dos planos de consumo.

Otxoteko: *Interesante. Bueno, me dejaré guiar por ti. No sé si tienes algún otro vídeo...*

Ocasio: Sí, y de hecho era el que te quería mostrar ahora. Y que, a mí me parece interesante. Doña Viña utiliza precisamente las redes sociales para negociar el formato del programa de cocina. Se sitúa, digamos, frente a las formas estandarizadas de compartir recetas: redes sociales, vídeos... me refiero a *YouTube*, me refiero a *Facebook* en vivo, me refiero a *Instagram* y, obviamente, también a *Tic-toc*. Pero, quería concentrarme en *Instagram*, porque hay otro cocinero portorriqueño joven y actual que experimenta mucho, también, con lo que se consume en el día a día. Presta, además, atención a estos platos que se consideran tradicionales. Hay que tener en cuenta que muchas veces lo tradicional no se toca, como si hubiera que seguir la receta tal cual. Pero, hay ciertos cocineros que no le tienen miedo a esa experimentación. Y en ese sentido te quiero enseñar un clipcito... Y mira, de hecho, me gusta cómo todo se conecta, porque esta cocinera que te mencioné, pero no te enseñé, que sí tuvo un programa de cocina por muchos años, es invitada en este vídeo que te voy a enseñar de este muchachito. El muchacho se llama Boriliciouss; en realidad, no me sé su nombre, pero su nombre en *Instagram* es Boriliciouss, y él invita a esta cocinera que... verás, toda esta generación que consume los videos de Boriliciouss, reconoce que ella pertenece a la generación de sus madres, de sus abuelas, y la invita a su canal, a su plataforma de *Instagram* a cocinar con él. Y me parece maravilloso el homenaje, la tradición... Así que déjame enseñártelo rapidito... aquí está... la cosa de *Instagram* es que no se puede ver desde el principio. Déjame ver si puedo... acá.

“Hola soy Giovanna Huyke. Cocinar es mi pasión y hoy jestoy con Bori!”

“¡Viste, abuela! Hoy me toca a mí, vamos para allá.

A Giovanna yo siempre la veía por televisión desde mi infancia con mi abuela, y hoy le pregunté los códigos de cómo hacer las mejores arepas con bacalao, así que aquí estamos limpiándolo, y vamos a hacer una mezcla de agua con leche para tirárselo por encima y dejarlo reposar quince minutos. Para hacer las arepas, se empieza calentando agua con leche y una pizca de sal, azúcar y mantequilla derretida. Después de calentar un poquito, se lo vas a echar a la harina o a la masarepa de maíz, puede ser amarilla, puede ser blanca. Y empieza

a masajear y a darle la forma de las arepas. Primera arepa ¡bops!

Vamos a limpiar el bacalao, lo desmenuzas bien pequeñito, y vamos a empezar a cortar los ingredientes del sofrito. Todo bien pequeño. Vamos a calentar y guisarlo. Un poquito de aceite de achota. Los ingredientes del sofrito, pasta de tomate, agua para suavizarla. El bacalao. Un poco de leche de coco y, Bori, ahora te tocan las arepas. Terminamos friendo las arepas hasta que queden así, doraditas, aguacate por encima, el bacalao, y terminamos con una florecita y con la aprobación de la abuela, que es lo más importante, así que ¡búkutu corillo! Los veo en la próxima...”.

Ya... muy bello, muy bello este video.

Otxoteko: *Y ella es la cocinera del cachito ese que me enseñarse de aquella cocinera. No lo tienes a mano, ¿verdad?*

Ocasio: Lo tengo, sí. ¿Quieres que lo muestre? Sí, sí, claro que sí. Esa es Giovanna.

“Hay gente que me dice, Giovanna, por qué cuando tú estás en la cocina casi nunca nos estás dando recetas. Estamos trabajando en cantidades y en recetas, pero la mayoría de la cocina es sumamente espontánea. Y, a la misma vez que es espontánea, también tenemos que estar trabajando según los ingredientes que nosotros tengamos, y hay que trabajar exactamente con los...”.

Bueno, ahí tienes una idea. Y, de hecho, en este video ella termina haciendo unas patitas de cerdo y un bacalao guisado, que es bien similar al que termina haciendo con Bori. Eh, qué tu querías saber sobre... sobre esta estética, ¿un poco como que la forma de los planos?

Otxoteko: *Me estaba llamando la atención el contraste que se establece en términos de comunicación entre un video y otro, entre lo que hemos visto antes y lo de ahora. Por un lado, el plató televisivo, que lo vemos quizá anticuado, pero que es sofisticado, y que lo acompaña, del mismo modo, una retórica audiovisual sofisticada. Sofisticada para lo que es un video de cocina. Y, por otro lado, ese despojamiento de la ornamentación, si se quiere.*

Ocasio: Y que es curioso, porque... y esto quizá no lo tengo tan pensado, pero lo quiero pensar contigo, y es que... ahora pensando en lo que hace Bori, que responde a un montón de tendencias actuales de compartir recetas a partir de redes sociales específicas, que son *Instagram* y *Tic-toc*, que de por sí ya tienen un *frame*, ¿verdad? Un marco específico. Entonces, todas

las tomas que vayan asociadas, tienen que caber dentro de ese marco específico. Entonces, obviamente, responde literalmente a la tecnología que se esté usando, porque estas dos son plataformas que suelen funcionar a través de... a partir del uso de teléfonos para tomar las imágenes. Puede ser que él esté hoy en día usando una cámara, pero, en general, los marcos de estas plataformas responden a los celulares. De modo que, si bien responde a esto, obviamente hay todo un trabajo estético que se está haciendo. Y, quizás el principio de lo mínimo en la toma, responde realmente a que, uno, son plataformas de transmisión de imágenes instantáneas, se supone: “*insta-gram*”. Se supone que eso era: “tomé una foto y la subí inmediatamente”, al igual que haces con un video, o “lo grabé directamente con el teléfono”, y *Tic-toc* también responde a eso. Por un lado, eso, lo instantáneo, pero, por otro lado, también, lo que cabe en ese marco. Entonces, si bien parte de ese principio, vemos que se va desarrollando como cierta estética de que, mientras menos haya en el plano, mejor, quizá, para el consumo; pero para poder entender también la receta. Lo curioso es que muchas de las recetas en redes sociales, como *Instagram* y *Tic-toc*, empezaron a compartirse a partir precisamente de lo mínimo, hasta tal punto que no había palabras, no había personas hablando, *versus* que en los programas de cocina la voz de la cocinera lo es absolutamente todo. Es lo que te dice cómo hacer todo, sirve como guía. Literalmente, es como si la voz de la cocinera saliera del libro...

Otxoteko: *Perdona que te corte. Hemos llegado a hablar en alguna ocasión de cómo la imagen audiovisual entra a formar parte de las recetas, y se crea una necesidad de lo visual y del movimiento. Se vuelve fundamental el hecho de que haya una persona física cocinando. De hecho, es tan importante la persona y su performatividad como el plato que está creando en ese momento.*

Ocasio: Correcto.

Otxoteko: *Y es curioso, o paradójico, en relación a lo que estás diciendo, que, de pronto, con las nuevas tecnologías, con las redes sociales y los nuevos usos, en estos recetarios visuales, la persona desaparece también de nuevo.*

Ocasio: Sí, pienso que hacia ahí iba. Hay momentos en el desarrollo de estas plataformas en los que se piensa que no se necesita ni el cuerpo ni la voz. Y vemos en el video de Bori que están las dos, pero por separado. Porque, ahora, tanto *Instagram* como *Tic-toc* tienen esta... este *feature* del *voice over*, es decir, que tú

puedes grabar tu voz por encima del video. Y de esta forma, simplemente hacer tus prácticas corporales normales sin interrupción de la palabra. Lo que haya que explicar, se explica a través de los *voice over*. Entonces, de cierta forma volvemos a esta performatividad que estaba ya en estos programas de cocina, pero de una nueva manera. Digo performatividad porque, obviamente, todo es *performance* escenográfico, estar en una escena; pero, también hay una cosa de esta performatividad de género que estaba en los programas de cocina, que yo creo que sí mucho se está transformando, pero que aún esta forma sigue ahí en muchos de estos canales de *Youtube*, cuentas de *Instagram* y *Tic-toc*. Sí,

definitivamente se conserva mucho, tanto del lado del recetario en términos de instrucciones y guía, como de programa de cocina. Pienso sobre todo en estos videos: digamos que todos tienen sus *catch phrases*, ¿no? Doña Viña usa siempre, “desde la zona montañosa de Yauco”, Borilicious siempre usa el “búkutu”, ese es su *catch phrase*. Lo hacen para capitalizar, tienen que apelar a estas mismas estructuras de... este modelo que se hizo para capitalizar, porque los programas de cocina son programas para vender enseres electrodomésticos, vender productos de cocina. Así que hay ciertas cosas que hay que conservar para que se haga “legible” esta transformación.

Créditos:

Pedacito de tierra (1953) Bergamín Doniger. Division de Educación para la Comunidad y Clección ICP del Archivo de Imágenes en Movimiento del Archivo General de Puerto Rico.

La cocina de Giovanna: Patitas de cerdo y bacalao (1990) Canal Borinken.

Receta de funche desde la zona montañosa de Yauco (2021) CanalViña la gran pastelera.

Arepas con bacalao (2023) Canal Borilicious.