

Memorias culinarias: La influencia afrodescendiente en la identidad puertorriqueña en *La noche oscura del niño Avilés* (1984) de Edgardo Rodríguez Juliá

Este ensayo examina cómo La noche oscura del niño Avilés de Edgardo Rodríguez Juliá utiliza la representación de prácticas culinarias afrodescendientes como estrategia narrativa para reescribir la historia colonial puertorriqueña. A través de una fabulación hiperbólica, la novela construye un imaginario gastronómico que desafía el mito blanqueador del jíbaro. Mediante los conceptos de gastro-erótica y gastro-fantasia, se analiza cómo las escenas de preparación y consumo de alimentos funcionan como alegorías del deseo colonial y la resistencia cultural, revelando la centralidad de la influencia africana en la identidad puertorriqueña y cuestionando las narrativas oficiales de la nación.

Palabras clave: *gastronomía afrocaribeña, Edgardo Rodríguez Juliá, identidad puertorriqueña, literatura caribeña, transculturación*

This essay examines how Edgardo Rodríguez Juliá's La noche oscura del niño Avilés employs representations of Afro-descendant culinary practices as a narrative strategy to rewrite Puerto Rican colonial history. Through hyperbolic fabulation, the novel constructs a gastronomic imaginary that challenges the whitening myth of the jíbaro. Using the concepts of gastro-erotics and gastro-fantasy, this study analyzes how scenes of food preparation and consumption function as allegories of colonial desire and cultural resistance, revealing the centrality of African influence in Puerto Rican identity while questioning official narratives of the nation

Keywords: *Afro-Caribbean gastronomy, Edgardo Rodríguez Juliá, Puerto Rican identity, Caribbean literature, transculturation*

INTRODUCCIÓN

En *La noche oscura del niño Avilés* (1984), Edgardo Rodríguez Juliá escenifica un banquete sensorial, excesivo e inquietante a través del cual la historia colonial de Puerto Rico puede ser saboreada, olida y recordada.¹ La representación que hace la novela de la preparación de alimentos, el apetito y el consumo nos invita a leer la gastronomía no simplemente como detalle de fondo, sino también como un sistema simbólico mediante el cual se articulan las jerarquías raciales, sexuales y culturales de la isla.² Este ensayo sostiene que *La noche oscura del niño Avilés* construye un archivo culinario que revela la influencia afrodescendiente en el núcleo de la identidad puertorriqueña, desafiando el mito blanqueador del jíbaro como símbolo auténtico de la nación.

Para fundamentar esta lectura, el artículo recurre al concepto fundacional de transculturación de Fernando Ortiz, desarrollado en *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar* (1940). Ortiz propuso la transculturación como un proceso dinámico de intercambio cultural en el que colonizador y colonizado se transforman mutuamente a través del contacto. En el Caribe, este intercambio ocurre no solo a través del lenguaje o la religión, sino también a través de los sistemas alimentarios (*foodways*) – la preparación, adaptación y circulación de ingredientes, técnicas y sabores. La transculturación ofrece así una lente para comprender cómo las prácticas culinarias afrodescendientes – freír, sazonar y la cocina ritual – se volvieron fundamentales para la gastronomía puertorriqueña, encarnando historias de violencia, supervivencia y creatividad. Al reactivar la noción de Ortiz, el ensayo sitúa la comida como registro tanto material como simbólico del encuentro colonial.

Este enfoque se encuadra con el campo de los *food studies*, que ha enfatizado que comer nunca es neutral. Como nos recuerda Roland Barthes, la comida es “un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, situaciones y comportamientos” (“Psychosociology” 29). De manera similar, Carole Counihan y Massimo Montanari han demostrado que las prácticas culinarias codifican relaciones sociales y jerarquías, mientras que *Sweetness and Power* (1985) de Sidney Mintz sitúa al Caribe en la intersección del gusto, el trabajo y el imperio. Basándose en estas perspectivas, este ensayo examina cómo Rodríguez Juliá utiliza la comida para narrar las contradicciones de la identidad puertorriqueña – donde el placer coexiste con la subyugación, y donde el acto de comer se convierte tanto en remembranza como en crítica.

Metodológicamente, el ensayo reúne análisis literario, historia cultural y estudios de la alimentación para explorar las intersecciones de raza, sexualidad y poder en la imaginación neobarroca de Rodríguez Juliá. Cabe

enfaticar que este análisis toma la novela no como un documento histórico factual, sino como una elaboración ficcional hiperbólica que recrea imaginativamente el pasado colonial. Argumento que el discurso culinario funciona como un lenguaje de resistencia a través del cual las mujeres afrodescendientes, marginadas tanto por su raza como por su género, señalan conocimiento y agencia. Los banquetes, festines y apetitos corporales en la novela no son mero espectáculo ni registros etnográficos, sino alegorías del consumo – de comida, de carne, de cultura.

La discusión se desarrolla en tres partes. La primera, “Del fogón a la mesa”, analiza el papel de las mujeres afrodescendientes como guardianas de la memoria culinaria y como transmisoras de identidad cultural a través de la preparación de alimentos. La segunda, “Los apetitos insaciables y caníbales”, examina cómo las representaciones del comer en la novela se entrelazan con el deseo erótico, explorando el surgimiento de lo que denomino gastro-erótica y gastro-fantasia – modos narrativos que exponen el apetito colonial como fascinación y violencia a la vez. La sección final, “La bazofia de Nueva Venecia”, se enfoca en las metáforas abyectas y digestivas que estructuran el texto, revelando cómo los límites de raza, pureza y asco se negocian a través de la comida.

En última instancia, *La noche oscura del niño Avilés* transforma el comer en un acto de memoria histórica y cultural. Las escenas de preparación y consumo de alimentos son fundamentales para entender la reconstrucción del pasado colonial que propone la novela, pues revelan cómo la gastronomía afrodescendiente constituye un elemento fundacional en la identidad puertorriqueña y en la construcción imaginaria de Nueva Venecia (la ciudad creada por el Niño Avilés como un refugio). A través de sus imágenes culinarias, la novela reclama las raíces afrocaribeñas suprimidas de la identidad puertorriqueña, invitando a los lectores a confrontar la mezcla incómoda – nutricional, erótica y simbólica – que define el ser transcultural de la isla.

A partir de este marco, el ensayo propone los conceptos de gastro-erótica y gastro-fantasia para describir cómo Rodríguez Juliá convierte el acto de comer en una alegoría del deseo y del exceso colonial. La gastro-erótica alude a la carga sensual que impregna las escenas de ingestión de alimentos, en las que el apetito se transforma en un lenguaje de poder, conquista y fascinación por el cuerpo racializado. La gastro-fantasia, por su parte, designa la elaboración imaginaria de esos deseos, donde el apetito sexual se confunde en un teatro neobarroco de placer y repulsión. En conjunto, ambos conceptos revelan cómo la novela reconfigura el consumo y la sexualidad como territorios en disputa dentro de la modernidad colonial.

Esta estética del exceso recuerda lo que Françoise Moulin Civil denomina “invención y epifanía del neobarroco” (23). Un lenguaje de desbordamiento que, como afirma Antonio Benítez Rojo, caracteriza la performance caribeña como espacio de catarsis carnavalesca ante los excesos de violencia (14). A través de esta estética, Rodríguez Juliá transforma la escena del deseo en crítica política: el festín colonial se convierte en una alegoría de la incapacidad del imperio de digerir la diferencia que intenta dominar.

DEL FOGÓN A LA MESA: LAS COCINERAS DE NUEVA VENECIA

El “Prólogo”, firmado por el historiador ficticio Alejandro Cadalso, revela un capítulo olvidado de la historia colonial puertorriqueña: la fundación de Nueva Venecia a finales del siglo XVIII.³ Según Cadalso, esta ciudad fue creada por el Niño Avilés como un refugio para negros libertos, cimarrones y otras personas oprimidas por el dominio español. Desde el prólogo se destaca la importancia de la comida y de las prácticas alimenticias del siglo XVIII como una forma de reescribir imaginativamente la historia puertorriqueña a través de la ficción, subrayando las prácticas culinarias de los sectores marginados, especialmente los afrodescendientes. La comida actúa como un hilo conductor para reexaminar el pasado colonial mediante una fabulación hiperbólica, revelando el legado y la presencia africana en la cultura puertorriqueña. Katharina Vester señala que tanto la comida como los discursos sobre ella forman parte de los mecanismos que incluyen o excluyen a los sujetos y sus procesos sociales, lo que en la novela ayuda a comprender la identidad puertorriqueña y su pasado colonial (Vester, 6).

Las escenas de preparación y consumo de comida en la ciudad lacustre ficcional son esenciales para entender la reconstrucción imaginaria del pasado colonial que propone Rodríguez Juliá. En Nueva Venecia, casi todos los eventos, como el rescate del Niño Avilés, las orgías y las batallas, se celebraban con banquetes excesivos. Los pasajes que describen estos convites se destacan por sus detalles meticulosos sobre la abundancia de comida. Un ejemplo es la narración del banquete que celebra el rescate del Niño Avilés:

Y era que en el arenal toda la gente estaba como de fiesta y relajo, por lo que habían proliferado de la noche a la mañana los tenderetes de fritanga y vacilón. Se colaba el aguardiente, restallaban en grandes pailas de manteca a todo hervir las frituras de mariscos. Los asados de cangrejos y otras frutas de mar alzaban sus aromas sobre anchas barbacoas cavadas en la arena, que éstas eran fogones de lento fuego alimentados con secas yaguas y largas pencas ... Las prietas de Piñones ya pronto aprovecharon el gentío para hacer algunos chavos felices, y allá en el hondón de la

playa montaron sobre cuatro palos sus calderos de manteca, y a freír se ha dicho esos pastelillos de cangrejo que aquí se conocen por *alcapurrias*, nombre que supongo africano (Rodríguez Juliá, *Noche* 32).⁴

El pasaje anterior ilustra cómo la comida actúa como un sistema de comunicación, según Roland Barthes. Rodríguez Juliá celebra estas prácticas y denuncia la omisión sistemática de la contribución afrodescendiente en la identidad nacional, proponiendo una visión más inclusiva y diversa de la puertorriqueñidad. Asimismo, resalta que las prácticas culinarias de las mujeres de Piñones narran historias de supervivencia, adaptación y orgullo racial, creando un espacio de inclusión y expresión cultural que desafía las narrativas oficiales que han minimizado la influencia africana en la cultura puertorriqueña.

Las cocineras y vendedoras afrodescendientes demuestran su agencia a través de la elaboración y manejo de la comida en el espacio de Nueva Venecia. La configuración espacial de Nueva Venecia refuerza lo que Zaire Zenit Dinzey-Flores observa como la materialización de la raza y la planificación del diseño urbano puertorriqueño: “race and ethnicity were codified in urban planning ... I had been keenly aware of an intersection of race, class, and immigration myself because my parents had come to Puerto Rico from the Dominican Republic” (88). Los pasajes en donde se narra la preparación de frituras de Nueva Venecia presentan el rol activo de las cocineras afrodescendientes: “Y las negras se acuclillaban al lado de estos rústicos fogones y calderos donde deliciosa crepitó la fritanga, fama verdadera de las más viejas, mujeres de jumazo al diente y pañolones a la cabeza” (Rodríguez Juliá, 99). Las mujeres afrodescendientes utilizan la comida frita como medio para explorar y expresar las prácticas culturales de Nueva Venecia. Asimismo, estas recetas también adquieren otra dimensión, como, por ejemplo, la sabiduría popular o generacional, ya que sirven como otro de los niveles de la historia la cual es la historia oral que, a su vez, es la que ha rescatado la historia cultural olvidada para recordarnos que África está en el centro de lo puertorriqueño.

En *La noche oscura*, las descripciones de las mujeres afrodescendientes en medio de los fogones subrayan su conocimiento culinario transmitido oralmente durante siglos, esencial para entender la cultura puertorriqueña. Gracián, un narrador de ascendencia europea ajeno a la comunidad de Nueva Venecia, narra los eventos del despojo de San Juan, destacando los rituales religiosos asociados:

La tibia luz de la mañana nos acogió muy placenteramente, cuando allá nos echamos bajo unos almendros, y los *negritos cafres*-aquellos graciosos pajes de cámara de Don

José-nos halagaron la vista y el paladar con muy sabrosos platos, que estas delicias eran confeccionadas por una prieta gorda de pañolón a la cabeza, ahí bajo ese cobertizo de pencas... (Rodríguez Juliá, *Noche* 388; énfasis añadido).

El pasaje destaca el estereotipo del “negrito cafre” que se refería a los negros africanos que provenían de una antigua región al sureste del continente africano. Sin embargo, este término se convirtió en un término peyorativo desde la época colonial para referirse a una persona afro con bajos modales sociales y sin ningún dominio de las normas sociales consideradas como cultas. Todavía en el Puerto Rico actual tiene esa connotación. Otro aspecto que llama la atención en este pasaje es que las mujeres afro son las que poseen el conocimiento de la técnica de la fritura en el fogón. El fogón se convierte en parte de un espacio donde ellas pueden (re)crear sus conocimientos y prácticas culturales que trajeron del continente africano. Marvalene H. Hughes explica que, “food remains one of the Black woman’s self-concept expressions” (Hughes, 273). Para las mujeres afrodescendientes la comida se conecta simbólicamente con los placeres, aflicciones, recuerdos, deseos y orgullo de su herencia étnica, racial y el desprendimiento (voluntario o forzado) de esta en grupos o individuos particulares. Para los grupos minoritarios, la producción de la comida se asocia con la creatividad, su situación económica y su sobrevivencia social y cultural de sus raíces culinarias.

El acto culinario se convierte en una forma de producción de conocimiento que reescribe la identidad puertorriqueña, destacando el legado africano y el papel crucial de las mujeres. Este proceso refleja lo que Roland Barthes describe como un sistema de comunicación: la comida no es solo un producto, sino un medio que revela significados simbólicos a través de su preparación y consumo. Así, las prácticas culinarias en *La noche oscura* sirven como un lenguaje que comunica y reafirma la identidad cultural afrodescendiente, su historia y su resistencia, creando una narrativa que contrasta con el discurso oficial. Similarmente, en “Marina y su olor” de Mayra Santos-Febres, el uso del aceite de coco y las prácticas culinarias reflejan prejuicios y construyen la identidad dentro de la comunidad negra de Loíza, subrayando cómo los alimentos forman parte de un sistema de comunicación que define y diferencia las identidades culturales.

Las descripciones de los banquetes celebran la culinaria afrocaribeña por medio de distintos platos e ingredientes que intentan preservar la influencia de la comida africana en la cultura puertorriqueña. Los largos pasajes en donde se menciona un sinnúmero de platos destacan comidas que todavía están presentes en la dieta y los gustos puertorriqueños:

Ahora nos traen arepitas de arroz, los sorullos de maíz no faltan, ese pescado frito en adobo de cebolla y ajo ya desata su aroma, el guarapillo atildado con aguardiente bien que aviva el apetito, este blando casabe puesto para que el unte de cocolías se deshace en la boca, y las tortas de plátano llamadas tostones, que estos pastelillos rellenos de dorados acaban de llegar por aquí, allá las batatas bien volteadas en anafre pronto serán deleite, aquellos trozos de ñame hervido para aderezar en mojo de tomatillo y ajés bravos, ¡pues, que no se queden atrás!, y los cangrejos asados ya no pueden faltar, miren aquí estos ostiones con limón para afinar el gusto, y allá humea la colación del generoso café, remedio para espantar el pesado sueño que sigue a este apetito tan voraz... (Rodríguez Juliá, *Noche* 388).

Los manjares que se describen en este pasaje formaban parte de la base alimenticia de los esclavos de las plantaciones azucareras. Las arepas de arroz, los sorullos, el casabe y los tostones eran alimentos de fácil preparación, que requerían pocos ingredientes para su confección y a la vez eran una fuente rica de carbohidratos.⁵ Asimismo, los otros alimentos que se mencionan como las batatas y el ñame también son ricos en carbohidratos.⁶ La dieta de los esclavos estaba compuesta de una variedad de carbohidratos porque eran la fuente más importante de energía para el cuerpo (Ortiz Cuadra 89). Otro aspecto importante de estas viandas y tubérculos es que se podían cocinar de diversas formas. Con el paso del tiempo, la preparación y el consumo regular y casi exclusivo de estos alimentos pasó a formar parte de las prácticas culturales del sector afrodescendiente insular.

Este pasaje también puede evocar ciertas similitudes con la novela *Paradiso* (1966) del autor cubano neobarroco, José Lezama Lima.⁷ Si bien en *Paradiso* se celebra la identidad culinaria cubana de forma poética, los banquetes en *La noche oscura* carecen de la ornamentación del almuerzo lezamiano. Dichos festines se describen como comelonas públicas al aire libre, con frutos marinos que reconstruyen una crónica gastronómica colonial de las comunidades afrodescendientes en Puerto Rico. El consumo de pescado y mariscos por parte del sector afro fue un resultado de una ley que data del 1551 donde se prohibía que los negros esclavos o libertos y demás negros portaran armas, de día o de noche (Recopilación de leyes de Indias II, libro 7, título 5, ley 12, 322). Estas leyes aseguraban un castigo de cien azotes a todo negro que portara un arma y una pena de diez días de cárcel. La prohibición de portar armas resultó en la dificultad de que el sector afro cazara animales terrestres. Otro alimento significativo fue el ñame, un farináceo procedente de la parte de África occidental que llegó al Caribe poco antes del 1540 (Ortiz Cuadra 137). El ñame fue parte

fundamental de la dieta afrodescendiente, manteniendo su identidad cultural en la culinaria puertorriqueña a través del fufú⁸.

La conveniencia de estos ingredientes crea un vínculo emocional entre los individuos que la consumen en el mismo hecho de asociarlos con una memoria histórica. Por ejemplo, en esta cita es importante discutir la conexión intrínseca que establece el autor entre la comida y las emociones:

Mi paladar me distraía mucho de las razones y decires de Don José, y a cada rato daba yo golpes bajísimos de vista a los gustosos manjares que llegaban a nuestra mesa de campaña. Pero a fe mía que entre las arepitas que despertaron el apetito y los buñuelos que endulzaron nuestro aliento, oí estas razones, dolidos lamentos de Don Pepe, que entonces entendí su invitación... (Rodríguez Juliá, *Noche* 388).

Aquí se ve claramente que recordar un alimento o probar un alimento puede traerle al individuo recuerdos gratos o desagradables que varían dependiendo de su género sexual o condición racial. Esta conexión entre memoria y comida es importante porque facilita entender el tipo de sentimientos al que se apela cuando se piensa en lo que constituye la comida auténtica puertorriqueña. También ayuda a entender el rol que ciertos alimentos guardan en el imaginario nacional. En la cita las frases como, “Mi paladar me distraía mucho de las razones y decires...”, “gustosos manjares” y “despertaron el apetito” aluden a las emociones que experimenta el cronista Gracián durante el banquete de víspera de Navidad. David Sutton explica que, “[food] is often experienced in terms of a ‘burning desire’ that is satiated through a sensory experience evoking a local knowledge, at the same time that a domain of experience that has fallen into disuse” (Sutton, 81). Las experiencias sensoriales del gusto y el olfato desencadenan la memoria de la persona que las percibe. El pasaje anterior también puede evocar ciertas similitudes con el texto *À la recherche du temps perdu* (*En busca del tiempo perdido*), publicado en 1913 por el escritor francés Marcel Proust.⁹

Debora Lupton dice que, “food stirs the emotions ... because of its sensual properties and its social meanings” (Lupton, 317). Las propiedades sensoriales de un alimento, particularmente el olor, se conectan con las emociones. Por lo tanto, las emociones que se pueden experimentar al probar o al tener una experiencia sensorial (como, por ejemplo, ver u oler) pueden ser positivas o negativas. De esta forma, recordar un alimento o probar un alimento puede traerle al individuo memorias gratas o desagradables. Asimismo, la comida guarda una memoria histórica que está marcada por elementos raciales. Regresando al pasaje citado anteriormente de *La noche oscura*, los olores y los sabores de la cena producen una serie de

recuerdos que transportan a Gracián al ámbito emocional. Esto ocurre porque los alimentos evocan todo un mundo de asociaciones y vivencias de su historia misma.

Como explica Arcadio Díaz Quiñones, la memoria caribeña está compuesta por fragmentos, omisiones y restos, una “memoria rota” que sobrevive precisamente en lo que no puede integrarse a la historia oficial (Díaz-Quñones, 48). Esta noción ilumina la lógica del desperdicio en la novela: los desechos no son meramente materiales, sino vestigios simbólicos de aquello que la colonia intentó borrar – los cuerpos, los sabores, las lenguas, los gestos afrodescendientes que se resisten a la digestión cultural. En este sentido, Rodríguez Juliá encarna lo que Rubén Ríos Ávila describe como pulcritud “la invención de un autor” – una figura que produce conocimiento histórico desde la teatralidad, el exceso y la hibridez (Ríos Ávila, 506). El narrador no documenta, sino que lleva a cabo una performance; no archiva, sino que encarna la historia. La abyección, la risa y el olor se convierten en las herramientas de un autor que transforma la podredumbre del archivo colonial en escritura crítica.

En Nueva Venecia, la preparación de comida en la playa y las celebraciones con frituras desafían el discurso elitista colonial, resaltando la idiosincrasia afrodescendiente y reescribiendo la historia desde la perspectiva de los grupos marginados. La preparación y consumo de alcapurrias (frituras en forma de croqueta grande, hechas con masa de yautía y plátano verde rallado, rellenas de carne molida) y otras frituras simbolizan la mezcla étnica y racial en la culinaria puertorriqueña, combinando ingredientes como plátano, yuca y yautía, alimentos indígenas. Este proceso de intercambio cultural refleja la convivencia de distintos grupos (indígenas, europeos y africanos) en Puerto Rico. La inclusión de prácticas culinarias adaptadas por afrodescendientes recrea una historia que llena los vacíos del presente, donde los alimentos se transculturaron y se convirtieron en un lenguaje común que permite la comunicación e integración, así como la diferenciación, entre los distintos sectores raciales en Nueva Venecia y San Juan.

En *La noche oscura*, las comunidades afrodescendientes crean prácticas culinarias que inicialmente forman parte exclusiva de su identidad, pero a la larga se transfieren al resto de la población. Richard Wilk señala que los esclavos africanos trajeron sus propias tradiciones alimenticias, adaptadas a las raciones y cultivos impuestos por sus dueños, y que la comida caribeña tiene sus orígenes en la colisión de alimentos africanos y europeos (24). Rodríguez Juliá utiliza la reinterpretación del pasado colonial a través de la comida para argumentar que la identidad cultural puertorriqueña está profundamente vinculada al legado africano. Destaca no solo los alimentos

y tipos de comida, sino también las técnicas culinarias africanas adoptadas por toda la población. En la costa, surge un estilo de cocina que define la gastronomía puertorriqueña, con platos simples de mariscos, frituras y jugos tropicales, y se crea la sazón. Rodríguez Juliá se aleja del concepto de insularismo de Antonio S. Pedreira para enfatizar que la identidad puertorriqueña no puede entenderse sin reconocer la influencia africana.¹⁰

LOS APETITOS INSACIABLES Y CANÍBALES

El uso simbólico de la comida en *La noche oscura del niño Avilés* no solo ilumina la identidad afrodescendiente, sino que también revela las dinámicas coloniales del deseo, la repulsión y el dominio. Los banquetes erotizados y los excesos culinarios de la novela dramatizan lo que denomino gastro-erótica: la imbricación del apetito, el poder y la sexualidad dentro del discurso colonial. Estas escenas de ingestión y consumo son más que sensoriales; exponen cómo el deseo del colonizador hacia el otro racializado oscila entre la fascinación y el rechazo.

Esta ambivalencia, como explica Homi Bhabha, es clave en el deseo colonial: el Otro debe ser simultáneamente deseado y negado para preservar la ilusión de superioridad europea. En la narrativa de Rodríguez Juliá, las mujeres afrodescendientes encarnan esta contradicción. Son erotizadas a través del lenguaje sensorial de la comida – “los labios húmedos”, “las jaibas jugosas”, “el aliento dulce del festín”– y, a la vez, convertidas en cuerpos abyectos cuando esos alimentos (y, por extensión, sus cuerpos) se asocian con la enfermedad o la contaminación. Este doble movimiento define lo que llamo gastro-fantasía: la proyección de las ansiedades y deseos coloniales sobre lo comestible y lo erótico. *Como sugiere Mayra Santos Febres, la representación de la raza en la cultura puertorriqueña se vincula a procesos de marginación y deseo racializado, en los que la negritud se erotiza y se expulsa simultáneamente (52).* Su lectura de la sexualización de la negritud ilumina cómo el erotismo gastronómico de Rodríguez Juliá traduce la dominación racial en una coreografía de apetitos coloniales.

El concepto de lo abyecto de Julia Kristeva permite explicar esta lógica. Lo abyecto es aquello que simultáneamente atrae y repele, lo que marca el límite de lo propio y el instante en que el placer se transforma en repulsión. En *La noche oscura*, el acto de comer alimentos afrodescendientes evoca esa frontera entre la fascinación y el horror. Cuando Gracián y los soldados europeos devoran los ostiones, la escena funciona como un consumo sexual: un acto íntimo de dominación que los excita y enferma a la vez. El cuerpo femenino, imaginado a través de las texturas de la comida, se convierte en

un espacio de fantasía gastro-erótica que sustenta el deseo colonial al mismo tiempo que lo desestabiliza.

El consumo de mariscos como equivalentes de los órganos sexuales femeninos introduce un juego lujurioso que alude al canibalismo y reafirma la dominancia masculina. Los soldados del batallón de San Juan imaginan los ostiones como partes íntimas femeninas, transformando el acto en una fantasía gastro-erótica. Roberto Fernández-Retamar, Lynn Garafola, David Arthur McMurray y Robert Márquez explican que el término *caníbal*, además de aplicarse a los pueblos indígenas, se asoció históricamente con el negro africano como emblema de lo salvaje e incontrolable (Fernández-Retamar et al. 14). El caníbal en el discurso sexual representa un apetito voraz y desenfrenado, reflejo de una cultura de excesos y conquistas. Carlos A. Jáuregui observa que el neocolonialismo perpetúa estas narrativas de barbarie y decadencia (Jáuregui 464). En el mundo colonial de la novela, los personajes transgreden las normas hegemónicas y encuentran placer en esas fantasías.

Sin embargo, cuando los “caníbales” se enfrentan a los genitales femeninos reales, los perciben como poseídos, asociando los cuerpos afrodescendientes con lo grotesco y lo bestial: “¡Dios mío!, esa mujer que dice tener un diablo en la jaiba” (Rodríguez Juliá, *Noche* 364). La fantasía se interrumpe en la realidad, y el cuerpo femenino se convierte en objeto de exorcismo – “Don José le abre las patas tiasas, ahí le rocía con agua bendita las muy pudendas partes” (364) –, gesto que purifica el “alimento contaminado” y reafirma el orden patriarcal. Este acto fetichiza la sexualidad afrodescendiente y consolida la dicotomía entre “ellos” y “nosotros” que Bhabha identifica como uno de los mecanismos del estereotipo colonial: el miedo a la contaminación racial que coexiste con un deseo insaciable.

El cuerpo femenino, imaginado como alimento, es devorado simbólicamente con la misma violencia con que el caníbal consume la carne humana. La mujer se convierte en un objeto que, como la comida, puede ser probado, poseído o descartado. En la crónica del exorcismo, Gracián describe el cuerpo femenino como carne: “esos soldados también le echan el ojillo lujurioso, adivinando las buenas carnes de mujer tan pechugona” (355). Esta imagen cosifica el cuerpo de la mujer afrodescendiente y enfatiza la mirada colonial que lo reduce a materia comestible. Gracián – cronista, clérigo y representante del poder – ejerce el privilegio de nombrar y definir los márgenes, sirviendo al autor como vehículo para denunciar una historia construida desde la violencia de la mirada patriarcal y racial.¹¹

Rodríguez Juliá inscribe estas fantasías dentro de una estética neobarroca del exceso, cercana a lo que Antonio Benítez Rojo denomina “la

isla que se repite.” El lenguaje de la abundancia, la sensualidad y el humor grotesco convierte el apetito colonial en performance: una “catarsis carnavalesca” que revela la inestabilidad del orden imperial. El deseo de devorar al otro se transforma así en una alegoría del imperio mismo: la imposibilidad de digerir aquello que resiste la asimilación.

Durante el exorcismo de Avilés, Gracián no detalla el evento religioso sino que se enfoca en los cuerpos de las mujeres que desea: “ – Y las mujeres, ¡qué ricas son!” (357). Desde su posición de cronista y hombre blanco, utiliza su privilegio social, racial y de género para seguir cosificando a las mujeres afrodescendientes de Nueva Venecia. Como plantea Roland Barthes, toda representación – de personas, espacios o textos – revela las subjetividades y prejuicios de quien las construye (S/Z 10). El cuerpo femenino, representado como alimento, se vuelve metáfora de la isla misma y de la explotación colonial de su territorio. La destrucción de estos cuerpos refleja la violencia que sustentó el proyecto imperial: la apropiación material y simbólica de las vidas racializadas para beneficio del colonizador.

No sorprende que los cuerpos masculinos no sean objeto de la misma cosificación. Sin embargo, el espacio del banquete también los afecta: los alimentos afrodisíacos exacerbaban el deseo masculino, evidenciando la relación entre poder, placer y dominio. Aunque los mariscos no poseen propiedades afrodisíacas comprobadas, su reputación se sostiene en imaginarios que asocian el alimento con la virilidad y el control. Como explica Benedek, en la tradición galénica los alimentos “cálidos y húmedos” estimulaban la producción de semen y, por tanto, la potencia sexual (1524). Así, cuando Gracián confiesa: “los muchos mariscos que engullí en la mesa de gobierno me habían puesto la verga muy inquieta y cantarina” (390), su excitación corporal se convierte en metáfora del apetito colonial: un deseo eréctil por poseer, conquistar y dominar.

En *La noche oscura del niño Avilés*, la comida y la sexualidad convergen como vehículos de crítica histórica. Las escenas de exceso erótico no reproducen el poder colonial; lo exponen en su crudeza. La incapacidad del cuerpo europeo para “digerir” los alimentos afrodescendientes revela su imposibilidad de contener la vitalidad cultural y sensorial del mundo afrocaribeño que intenta dominar. Así, Rodríguez Juliá convierte el festín en una alegoría del imperio: un escenario donde placer, asco y deseo se entrelazan, dejando al colonizador literal y simbólicamente indigesto.

Si la gastro-erótica desenmascara el apetito colonial como una puesta en escena del deseo y la dominación, la siguiente sección muestra lo que ocurre después del banquete, cuando el acto de consumo se interioriza y se convierte en digestión, enfermedad y expulsión. En *“la bazofia de Nueva Venecia”*, Rodríguez Juliá transforma el cuerpo en un archivo de

contaminación colonial: lo que no puede asimilarse no se rechaza simplemente, sino que se recicla como desecho narrativo. Allí, lo abyecto reaparece no como un exceso que debe eliminarse, sino como el residuo a través del cual la memoria, la raza y la historia insisten en permanecer.

LA BAZOFIA DE NUEVA VENECIA

Si “El banquete colonial” dramatizaba el placer de consumir al Otro, “*La bazofia de Nueva Venecia*” se centra en lo que ocurre después del consumo: la confrontación del cuerpo con sus propios límites. Rodríguez Juliá pasa del apetito a la resaca, del deseo a la digestión, pues, en el universo neobarroco de *La noche oscura*, lo que se come y lo que se rechaza constituyen los márgenes del archivo colonial, un archivo sensorial donde la historia se prueba, se mastica y, a veces, se escupe. El título mismo – “*bazofia*”, sinónimo de sobras, desechos o comida podrida – marca el paso de la abundancia opulenta a la descomposición abyecta. La bazofia, como metáfora y como textura narrativa, condensa la paradoja de la historia colonial: lo que el imperio desecha es precisamente lo que sobrevive. En el vómito, en el olor, en el sudor, persiste una memoria corporal que no puede borrarse. Así, el acto de digerir se vuelve un acto de escritura: lo que el cuerpo expulsa, el texto lo reescribe. En esta sección, la novela convierte el proceso digestivo en una metáfora de la memoria colonial: lo que el imperio ingiere reaparece como desecho, inasimilable pero persistente.

La materialidad del desperdicio adquiere, entonces, una dimensión epistemológica: el saber emerge del cuerpo, del olor y de la descomposición. En lugar de la pulcritud racional del archivo, el texto ofrece una arqueología de los sentidos. Como observa Moulin Civil, el neobarroco prospera en el “desbordamiento” y la “reverberación”; es decir, en la proliferación de signos que desestabilizan toda pretensión de orden o clausura (24). Esa estética de la saturación define el gesto de Rodríguez Juliá: su prosa transforma la inmundicia en memoria, el residuo en resistencia, el exceso en conocimiento.

La noción de lo abyecto en Julia Kristeva ilumina esta escena. Para Kristeva, lo abyecto es aquello que el sujeto expulsa para constituir sus límites: “lo que perturba la identidad, el sistema, el orden” (2). El cuerpo del colonizador, en *La noche oscura del niño Avilés*, ejecuta este ritual de expulsión mediante la enfermedad, la náusea y la excreción. Las dolencias estomacales de Gracián no son simples detalles grotescos, sino el signo corporal de una indigestión cultural. El cuerpo europeo no logra “digerir” el mundo afrodescendiente que consume, y con ello revela su propia fragilidad. A la vez, Díaz Quiñones recuerda que la historia caribeña está hecha de fragmentos, residuos y restos, de una *memoria rota* que se resiste

a la asimilación lineal. En la narrativa de Rodríguez Juliá, la *bazofia* es precisamente eso: los restos del imperio, las sobras de la conquista que se niegan a desaparecer. El archivo colonial no se encuentra en las bibliotecas, sino en las entrañas – materiales, simbólicas y narrativas – de quienes han devorado y han sido devorados.

A través de esta corporalidad grotesca, Rodríguez Juliá evidencia la paradoja del proyecto colonial: su hambre de incorporación total y su fracaso perpetuo en alcanzarla. La digestión imperial del Caribe produce desechos, tanto literales como históricos. Pero en esos desechos habita la huella de lo que persiste: las presencias africanas e indígenas que el imperio no pudo ni aniquilar ni absorber. Se trata de un contraarchivo de la digestión, donde comida, cuerpo y narración convergen para reescribir los términos de la supervivencia histórica. Como señala Carolina Sancholuz, la obra de Rodríguez Juliá reescribe la historia oficial desde los márgenes corporales y sensoriales, transformando el archivo colonial en un texto donde el cuerpo deviene escenario de memoria y deseo (73). En *La noche oscura del niño Avilés*, esta operación se realiza a través de la comida: el gusto, el asco y la digestión se convierten en lenguajes alternos para narrar la historia puertorriqueña desde lo subalterno.

Como advierte Benítez Rojo, la escritura caribeña se alimenta de la repetición, la transformación y el exceso: de la reescritura infinita de aquello que ha sido descartado. *La bazofia de Nueva Venecia* participa de ese ritmo. Lo que el imperio llama basura se vuelve recurso: un lugar donde lo abyecto retorna como resistencia y donde la descomposición se transforma en continuidad. De este modo, Rodríguez Juliá cierra el ciclo del apetito colonial. El festín de la dominación culmina no en la saciedad, sino en la náusea: un reconocimiento corporal de que lo expulsado permanece dentro.

TERMINANDO EL BANQUETE

A lo largo de sus tres movimientos – de la cocina al banquete y del banquete al desecho – *La noche oscura del niño Avilés* construye una narrativa culinaria del imperio y la resistencia. La cocina (*Del fogón a la mesa*) se convierte en un espacio de saber afrodescendiente, donde las mujeres preservan la memoria de la esclavitud a través del gusto y la repetición. El banquete (*Los apetitos insaciables y caníbales*) transforma el apetito en un espectáculo colonial de poder, revelando mediante la gastro-erótica y la gastro-fantasia la ambivalencia entre el deseo y la dominación. Finalmente, el desecho (*“la bazofia de Nueva Venecia”*) convierte la digestión en una metáfora de la persistencia histórica, exponiendo los residuos que el imperio no puede asimilar.

Así, el festín se convierte en alegoría del imperio y la digestión en acto de reescritura. Lo que el imperio no logra digerir – el cuerpo afrodescendiente, el sabor, el exceso – se transforma en testimonio, en archivo vivo. *Este artículo* propone que, en la literatura caribeña, la memoria no se conserva en documentos sino en gestos, olores y sabores: en los restos de lo que no puede ser totalmente asimilado.

North Carolina State University

NOTAS

- 1 *La noche oscura* es la primera novela de la trilogía *Crónicas de Nueva Venecia*. Narrada por cronistas ficticios, relata la fundación de la ciudad utópica Nueva Venecia por el Niño Avilés. La historia abarca su rescate, adopción por el obispo Larra, la creación de un culto, rebeliones y campañas, destacando la perspectiva afrodescendiente y la comida en la identidad cultural.
- 2 Rodríguez Juliá compila prácticas culturales puertorriqueñas, incluyendo el legado afrodescendiente, continuando el diálogo sobre la identidad iniciado por Antonio S. Pedreira en *Insularismo* (1934).
- 3 Rubén González señala que el prólogo de la obra no desarrolla plenamente la existencia de la ciudad lacustre y sus enigmas, que supuestamente deberían revelar las crónicas. En su lugar, la ciudad lacustre se presenta más como un mito, pero esta ausencia aún contribuye al imaginario de la historia (González 123). Según González, el texto se centra en tres movimientos principales: el nacimiento del Niño Avilés, un levantamiento de negros que intentan fundar una ciudad en la Plaza de San Juan, lo que desata dos guerras por el control de la Plaza, y el comienzo de la ciudad lacustre (123).
- 4 El glosario de Cruz Miguel Ortiz define la alcapurria como una fritura de masa de plátano, yuca o yautía ralladas, con manteca, achiote y sal. Se extiende sobre hojas de plátano o papel parafinado. En las freidurías auténticas de Puerto Rico, se fríen en manteca de cerdo. (Ortiz, *Puerto Rico en la olla*, 328). [Favor indicar autor y de ser necesario obra en la referencia parentética.]
- 5 Las arepas de arroz son tortas de harina de arroz y leche de coco, asadas en burén. Los sorullos son frituras cilíndricas de harina de maíz. El casabe es un pan crujiente de harina de yuca, de origen precolombino. Los tostones son plátanos verdes fritos dos veces.
- 6 Las batatas son viandas dulces con un mayor contenido de azúcar en comparación con otras viandas como la yuca y el ñame.
- 7 *Paradiso* narra la infancia de José Cemí, destacando la calidad del cocinero Juan Izquierdo, un mulato que fusiona diversas cocinas y se ve como un artista

- culinario. El capítulo siete describe el banquete lezamiano, donde la comida se eleva a arte, destacando la importancia de un cocinero experto.
- 8 El ñame hervido y majado es el ingrediente principal para la confección del fufú.
- 9 La conexión entre memoria y emociones a través de la comida se ejemplifica con Proust, quien, al comer una magdalena, recuerda su infancia.
- 10 En *Insularismo* (1934), Antonio S. Pedreira sostiene que la identidad puertorriqueña se basa en un criterio etnográfico, considerando a Puerto Rico esencialmente blanco. Pedreira argumenta que la heterogeneidad étnica afecta negativamente el carácter de los puertorriqueños.
- 11 Asimismo, las representaciones del cuerpo femenino construidas por Gracián reflejan las complejas dinámicas sociales, de género sexual y de raza que se producen en la isla en el presente y que se critican por medio de la imaginación de un pasado colonial y su legado.

OBRAS CITADAS

- BARRADAS, EFRAÍN. "El machismo existencialista de René Marqués." *Apalabramiento: Diez ensayistas puertorriqueños de hoy*. Hanover: New Hampshire, Ediciones del Norte, 1983. 29-47.
- BARTHES, ROLAND. *S/Z: An Essay*. Trans. Richard Miller. New York: Hill and Wang-Farrar, Straus and Giroux, 1974.
- . "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption." *Food and Culture: A Reader*. Ed. Carole Counihan and Penny Van Esterik. New York: Routledge, 2013. 23-29.
- BELASCO, WARREN. *Food: The Key Concepts*. New York: Berg, 2008.
- BENEDEK, THOMAS G. "Food as Aphrodisiacs and Anaphrodisiacs?" *The Cambridge World History of Food*. Ed. Kenneth Kiple and Kriemhild Coneè Ornelas, vol. 1. Cambridge: Cambridge UP, 2000. 1523-34.
- BENÍTEZ ROJO, ANTONIO. *La isla que se repite: El Caribe y la perspectiva posmoderna*. 2nd ed. Hanover: Ediciones del Norte, 1996.
- BOURDIEU, PIERRE. *La distinción: Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus, 1998.
- COUNIHAN, CAROLE. *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*. New York: Routledge, 1999.
- DÍAZ-QUIÑONES, ARCADIO. *La memoria rota: Ensayos sobre cultura y política*. Río Piedras: Huracán, 1993.
- DINZEY-FLORES, ZAIRE ZENIT. *Locked In, Locked Out: Gated Communities in a Puerto Rican City*. Philadelphia: U of Pennsylvania P, 2013.
- DUCHESNE WINTER, JUAN. "Las tribulaciones del placer." *Las tribulaciones de Juliá*. Ed. Juan Duchesne. San Juan: Instituto de Cultura Puertorriqueña, 1992. 65-91.

- FERNÁNDEZ RETAMAR, ROBERTO, ET AL. "Caliban: Notes toward a Discussion of Culture in Our America." *The Massachusetts Review* 15:1-2 (1974): 7-72.
- FLORES, JUAN. *Divided Borders: Essays on Puerto Rican Identity*. Houston: Arte Público Press, 1993.
- GONZÁLEZ, JOSÉ LUIS. "La novela de Edgardo Rodríguez Juliá." *Las tribulaciones de Juliá*. Ed. Juan Duchesne, San Juan: Instituto de Cultura Puertorriqueña, 1992. 119-37.
- GONZÁLEZ, RUBÉN. "La noche oscura del niño Avilés: La subversión de la historia." *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana* 13.25 (1987): 121-29.
- GUERRA, LILLIAN. *Popular Expression and National Identity in Puerto Rico: The Struggle for Self, Community, and Nation*. Gainesville: UP of Florida, 1998.
- HUGHES, MARVALENE H. "Soul, Black Women, and Food." *Food and Culture: A Reader*. Ed. Carole Counihan and Penny Van Esterik. New York: Routledge, 1997. 272-80.
- JÁUREGUI, CARLOS A. *Canibalia: Canibalismo, calibanismo, antropofagia cultural y consumo en América Latina*. México: Fondo de Cultura Económica, 2008.
- KRISTEVA, JULIA. *Powers of Horror: An Essay on Abjection*. Trans. Leon S. Roudiez, New York: Columbia UP, 1982.
- LUPTON, DEBORAH. "Food and Emotion." *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*. Ed. Carolyn Korsmeyer. New York: Berg, 2005. 317-24.
- MINTZ, SIDNEY W. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin, 1985.
- MONTANARI, MASSIMO. *Food Is Culture*. New York: Columbia UP, 2006.
- MOULIN CIVIL, FRANÇOISE. "Invención y epifanía del neobarroco: Excesos, desbordamientos, reverberaciones." *Caravelle* 85 (2005): 11-26.
- ORTEGA, JULIO. "Edgardo Rodríguez Juliá: la novela de la memoria." *Reapropiaciones: Cultura y nueva escritura en Puerto Rico*. Río Piedras: Editorial de la Universidad de Puerto Rico, 1991. 166-81.
- ORTIZ, FERNANDO. *Contrapunteo cubano del tabaco y del azúcar*. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1978.
- ORTIZ CUADRA, CRUZ MIGUEL. *Eating Puerto Rico: A History of Food, Culture, and Identity*. Chapel Hill: U of North Carolina P, 2013.
- . *Puerto Rico en la olla: ¿Somos aún lo que comimos?* Madrid: Doce Calles, 2006.
- "Recopilación de leyes de Indias II, libro 7, título 5: 'Consumo de pescados y mariscos,' ley 12, 22 de abril de 1542." North Carolina State University.
- RÍOS ÁVILA, RUBÉN. "La invención de un autor: Escritura y poder en Edgardo Rodríguez Juliá." *Las tribulaciones de Juliá*. Ed. Juan Duchesne. San Juan: Instituto de Cultura Puertorriqueña 1992. 33-64.
- RODRÍGUEZ JULIÁ, EDGARDO. *Campeche o los diablejos de la melancolía*. San Juan: Instituto de Cultura Puertorriqueña, 1986.
- . *El entierro de Cortijo*. Río Piedras: Ediciones Huracán, 1983.
- . *La noche oscura del niño Avilés*. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 2002.
- . *Puertorriqueños: Álbum de la sagrada familia puertorriqueña a partir de 1898*. San Juan: Editorial Plaza Mayor, 1988.

- . *La renuncia del héroe Baltasar*. San Juan: Editorial Cultural, 1986.
- SANCHOLUZ, CAROLINA. *Mapa de una pasión caribeña: Nación, cuerpo y escritura en Edgardo Rodríguez Juliá*. New York: Peter Lang, 2010.
- SANTOS-FEBRES, MAYRA. "Raza en la cultura puertorriqueña." *Raza, género y trabajo: Ensayos críticos hacia una cultura puertorriqueña postcolonial*. San Juan: Ediciones Callejón, 2005. 45-63.
- SUTTON, DAVID. "Synesthesia, Memory, and the Taste of Home." *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*. Ed. Carolyn Korsmeyer. New York: Berg, 2005. 305-17.
- TORRES CABALLERO, BENJAMÍN. "La función de la comida en la obra de Edgardo Rodríguez Juliá." *Elogio de la fonda: Ensayos sobre cultura y gastronomía en Puerto Rico*. Ed. Carmen Vázquez Arce. San Juan: Editorial Plaza Mayor, 2005. 205-18.
- VESTER, KATHARINA. *A Taste of Power: Food and American Identities*. Oakland: U of California P, 2015.
- WILK, RICHARD. *Home Cooking in the Global Village: Caribbean Food from Buccaneers to Ecotourists*. New York: Berg, 2006.