



(<http://pterodactilo.com>)

# Review: Coconuts and Collards: Recipes and Stories from Puerto Rico to the Deep South

Blog (<http://pterodactilo.com/secciones/blog/>), What We're Reading  
(<http://pterodactilo.com/secciones/blog/lecturas-recomendadas/>)

Mónica B. Ocasio Vega(<http://pterodactilo.com/author/monicabov/>)

febrero 15, 2019(<http://pterodactilo.com/2019/02/15/>) | 4:36 pm

No (<http://pterodactilo.com/review-coconuts-and-collards-recipes-and-stories-from-puerto-rico-Comments-to-the-deep-south/#respond>)

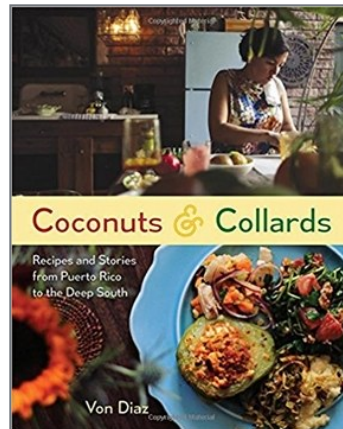
---

Coconuts and Collards: Recipes and Stories from Puerto Rico to the Deep South

Autora: Von Díaz

Tapa dura: 192 páginas

Editorial: University Press of Florida (Marzo 20, 2018)



El lugar de los libros de cocina sobre cocina puertorriqueña ha permanecido, por mucho tiempo, vinculado a una idea culinaria nacional que busca consolidar debates identitarios en cuanto a la alimentación y las prácticas gastronómicas. Si la comida responde a sensibilidades y a la relación con nuestras realidades, es preciso que exista un espacio tanto para integrar estos procesos creativos, como para incorporar diversas maneras de contar las historias de un plato. Este es el espacio en el que busca situarse el libro de cocina *Coconuts and Collards* de Von Díaz. No conforme ante las categorías de recetario o “memoir”, este libro fusiona las formas en que narramos las comidas con las que creamos vínculos afectivos y con las que, a su vez, participamos en prácticas de comunidad.

A poco menos de un año de su publicación, este libro reta las nociones clásicas de las estructuras de los libros de cocina como “manuales de instrucciones[1]. *Coconuts and Collards* se mueve entre el discurso científico propio de un recetario y la intimidad de una recolección de memorias o un blog de cocina. Esta fluidez parece resultar imperativa a Von Díaz para hablar sobre la fusión culinaria que marca su vida, la comida sureña y la comida puertorriqueña. Las historias contadas a través de las recetas se entrelazan con el hilo conductor del cuidado y la alimentación como prácticas afectivas que unen las vidas de tres mujeres: Von, Yvonne su madre y Tata, su abuela. Así, Díaz recrea su propia vida en episodios que titula “My Puerto Rican Kitchen”, “Introduction: It’s Puerto Rican Because I Made It”, “La Cocina de Tata”, “Mofongo Blues”, “Nosotras”, y “Retorno”. De esta forma, Díaz articula realidades culinarias a través de las recetas para pensar dinámicas de movimiento, crecimiento y sanación.

Para abrir la sección “Introduction: It’s Puerto Rican Because I Made It”, presenta una cita del antropólogo que inicia los estudios de la comida en Puerto Rico, Sidney Mintz. La cita que escoge de Mintz dice:

What constitutes “good food”, like what constitutes good weather, a good spouse, or a fulfilling life, is a social, not a biological matter. Good food...must be good to think about before it becomes good to eat.

*Coconuts and Collards* no tan solo reta los estándares formales de los libros de cocina, sino que reta nociones de cocinas nacionales y opta por ilustrar una cocina regional en la que se comparten experiencias de supervivencia y sabores. Como base para sus recetas, Von Díaz trae a su libro las voces de escritoras y cocineras del vernáculo puertorriqueño como Carmen Aboy Valldejuli, Carmen Ginorio, Carmen Mercado, Berta Cabanillas y su abuela Tata. De esta manera, celebra cocineros y cocineras del hogar, privilegia las epistemologías de mujeres y brinda un espacio para repensar comidas caribeñas en relación entre sí y entre sus diásporas.

La limitación de este libro puede deberse a la naturaleza de la industria editorial de recetarios en los Estados Unidos en relación con la categorización de las cocinas en etiquetas como “cocina étnica”, “cocina regional”, “cocina sureña”, entre otras. Así, este libro no se dirige a un cocinero o una cocinera puertorriqueño o puertorriqueña, sino que busca la lectura o la complicidad de un lector o lectora diaspórico/a o un lector o lectora con imágenes fijas sobre qué es la comida del Caribe. Con esto, intenta resignificar las experiencias gustativas para que los lectores y lectoras y cocineros y cocineras encuentren en la cocina puertorriqueña una cocina capaz de nutrirnos espiritual y fisiológicamente.

## **Funche de Coco (Coconut Grits)**

Serves 4

<p>2 cups chicken stock</p> <p>2 cups coconut milk, homemade or canned</p> <p>1 cup stone-ground grits</p> <p>½ teaspoon salt, or to taste</p> <p>2 tablespoons unsalted butter</p> <p>Freshly ground black pepper</p>	<p>In a medium-heavy saucepan or Dutch oven, combine the stock and coconut milk, then slowly whisk in the grits and salt until well incorporated.</p> <p>Bring to a boil over medium-high heat, then reduce the heat to low. Cover and simmer, lifting the lid to whisk often, for 45 minutes to 1 hour, adding more water or stock as needed until the grits are creamy and thick.</p> <p>Stir in the butter and season with pepper and more salt if needed.</p>
--	---

## Trabajos Citados

Ortiz Cuadra, Cruz Miguel. “Cocine a su gusto: el recetario olvidado de la modernización”. *80grados.com*. 12 Feb 2019.

Cocine a su gusto (<https://www.80grados.net/cocine-a-su-gusto-el-recetario-olvidado-de-la-modernizacion/>)

[1] En su artículo titulado “Cocine a su gusto: el recetario olvidado de la modernización” para la revista *80grados* el profesor especialista en historia alimenticia en Puerto Rico, Cruz Miguel Ortiz Cuadra, expresa que:

Ahora bien, a diferencia de otros libros, el libro culinario tiende a formular, a recetar, a establecer un orden, a fijar una referencia o unos saberes. Por lo tanto, su origen, tanto como su uso, ha sido, en la mayoría de los casos, de apoyo o de modelo, de base referencial.

👉 [cookbook](http://pterodactilo.com/tag/cookbook/) (<http://pterodactilo.com/tag/cookbook/>), [foodstudies](http://pterodactilo.com/tag/foodstudies/) (<http://pterodactilo.com/tag/foodstudies/>), [recipes](http://pterodactilo.com/tag/recipes/) (<http://pterodactilo.com/tag/recipes/>), [review](http://pterodactilo.com/tag/review/) (<http://pterodactilo.com/tag/review/>)



---

### Mónica B. Ocasio Vega

Mónica cooks, reads, and writes about food.

---

## Deja una respuesta

Lo siento, debes estar conectado ([http://pterodactilo.com/wp-login.php?redirect\\_to=http%3A%2F%2Fpterodactilo.com%2Freview-coconuts-and-collards-recipes-and-stories-from-puerto-rico-to-the-deep-south%2F](http://pterodactilo.com/wp-login.php?redirect_to=http%3A%2F%2Fpterodactilo.com%2Freview-coconuts-and-collards-recipes-and-stories-from-puerto-rico-to-the-deep-south%2F)) para publicar un comentario.

*Email*

---

*Subscribe*

© 2021 Pterodactilo. All rights reserved.