

Eli,

La última vez que te vi fue en la conversación virtual de la residencia de Catapult por zoom. En persona, la última vez que te vi fue en el 2017. Yo intentaba regresar a PR desde Cuba y con todo el caos del huracán María terminé esperando por unas semanas en República Dominicana a lo que se restablecían los vuelos. Por suerte estuviste tú en Samaná y ese tiempo que pasamos juntas en tus tierras fue una sanación de lo duro que era no poder estar con mi familia en ese momento incierto. Qué mucho ha pasado desde entonces. Y reconectar a través de esa conversación que tuvimos el día de tu cumpleaños sobre alimentos de poder, alimentos de resiliencia como la Yuca (Casabe), la Pana Pepita, Panapén, el Coco, el Plátano (mangú y todas sus variantes). Me quedé pensando en tu propuesta/herramienta decolonial a través del casabe. Definitivamente veo también en cada 200 km un junte alrededor del casabe ya sea para desaprender o para amar. Una variante de esto lo viví en Puerto Príncipe, Ayití. Ese casabe en cada esquina, resistiendo el olvido de un legado ancestral. Levantándose como símbolo de lucha y resistencia. Y me pregunto, ¿qué nos pasó con el casabe acá? Me viene la imagen de irme por ahí preguntando, buscando, averiguando y formulando una especulación que termine en revancha del casabe contra el olvido. El casabe que regresa a contar una historia que nunca hemos escuchado pero que al escucharla habremos de recordar.

También me quedé pensando sobre el Cacao. La contaminación del río por parte de la multinacional Barrick Gold y esa amenaza que esto representa contra los cultivos y la salud de las personas en Cotuí. Que cansancio ver nuestras comunidades deteriorarse por el capitalismo neoliberal.

Ya es otro día y sigo escribiendo. Pensando sobre esa larga conversación del Guapén que para nosotres acá es la Pana Pepita. La última vez que la comí fue hace como 6 ó 7 años. Mi vecina Betsy me trajo en un bowl de mantequilla. Fue un momento mágico porque solo tenía el recuerdo de mi Pai comiendolas. La Pana Pepita era uno de sus alimentos de poder. Presencí cómo desapareció la Pana Pepita de la casa cuando murió mi Pai y eso fue en el 93. Hay otros alimentos que desaparecieron cuando transicionaron tías, tíos, primas, abuelo y abuela. Otros he podido rescatar del olvido, es una práctica constante. Definitivamente el Guapén/Pana Pepita es uno de los alimentos de poder con cual quiero reconectar. Me tocará ir por ahí a ver donde consigo.

Me llega la memoria de alguna calle de Santo Domingo. Yo cruzaba y se me acercó un muchacho vendiendo Jobs/Manzanas de Oro. Era justo lo que necesitaba en ese momento (2017) para aliviar el duelo que cargaba. Me los comí como si no hubiera mañana. Mientras

gozaba la fruta en mi mente estaba como mantra “ *Que el huracán no se haya llevau el palo de Jobo, por favor*” Estos árboles frutales que heredé del abuelo y la abuela tienen una presencia tan significativa que imaginarme su caída es un golpe seco en el corazón. El Jobo resistió el paso del Huracán, el Ojo, La Cola y La Calma. Cuando veamos al Jobo ser parte de nuestras conversaciones, ofrendas, encuentros, ensayos, protestas y herramienta de poder, sabremos que estamos en una de las curvas del camino decolonial. Con un gran letrero que dice “ *Eekej ew fi ugal*” “*Este es el Lugar*”. La curva en donde se respira un alivio para continuar. La curva con pastizal sin trimmer (porque en esa curva, los trimmers ya se habrán revelado). Una curva infinita como hoja naciente de helecho que muestra su adaptabilidad prehistórica como un trofeo. Definitivamente el Jobo es uno de mis alimentos de poder. Y caminar por aquella calle en Santo Domingo (volviendo al recuerdo de Octubre de 2017) comiendo un Jobo fue cuando me di cuenta que estaba emocionalmente devastado y al mismo tiempo agradece. Que ambas emociones tan fuertes podían convivir en mí plenamente, ninguna emoción oprimiendo a la otra sino ahí...ambas en presencia. En presencia yo esperando a que saliera un vuelo, un barco, un rayo, lo que sea que me regresara a un archipiélago destruido por Juracán. Y el Jobo me acompañó a ese trago amargo. Parece que insisto pero si el Jobo desaparece habremos negado parte de nuestro legado. Acaso olvidarnos de la Pana Pepita/Guapén no es abandonarnos como colectivx? ¿Acaso no comer el *rociau* en las mañanas no es parte de la invisibilidad a nuestras comunidades negras? ¿El casabe? ¿Qué significa para mí vivir en un archipiélago y no saber pescar? Aunque ahora estoy aprendiendo/practicando aún significa que no se. Vivir en un archipiélago como este y carecer de conocimiento de cómo abrir un Coco, y nunca haber probado un Caimito. Ese no es mi caso pero pudo haber sido si no estuviera la parcela de abuelo y abuela enseñándome.

Escucho la voz de abuelo Nonó, quien la primera noche que nos mudamos a la parcela casi tumbó la ventana con tres golpes secos y dijo: “*Aquí se levanta temprano pa cuidar la Tierra*”. Y arrastró la a como un rastrillo. *Que fastidio*- pensé, yo solo quiero jugar Basket y correr bici en la cancha. “*Pero es sábado abuelo y son las 6 de la mañana*”. Ahora comprendo el rastrillo de sus a reverberantes. Cuidar la Tierra para abuelo también era la permanencia en un barrio que él ya venía viendo cambiar por la inminente llegada de las industrias de metal. Si el Jobo algún día me sabe a metal, si el Tamarindo, si la Guayaba, si el Caimito, si el Plátano, si el Recao me llegan a saber a metal será un momento de un llanto espantoso del cual nunca me sabré recuperar. No, pero el Tamarindo siempre será agrio y el sabor del metal no tocará nuestras aguas/Omi. La Guayaba seguirá dulce y el metal no tocará nuestras aguas/Omi. El Jobo seguirá siendo agrio y el metal no tocará nuestras aguas/Omi.. El Mangó seguirá siendo

fibroso y el metal no tocará nuestras aguas/Omi. Pero tengo dudas. Tengo dudas de que no tocará el metal nuestras aguas/Omi cuando ya taparon el manantial y del hueco de la Tierra donde salía agua/Omi que bebíamos y honramos ya no hay más que un bloque de cemento y una cámara de vigilancia. El otro manantial es alcalino y lo compró una mujer blanca puertorriqueña para vender botellas de agua que vende a \$3.00 en el supermercado. Agua La Marie, y queda a dos calles de mi casa. Y la voz de abuelo se hace cada vez más un golpe de ventana que avisa que hay que cuidar la Tierra porque ya llegaron los que vienen a comprar y cambiar Palos de Comida por chatarra.

Eli, la primera vez que te ví fue en Buenos Aires en el 2009? Esperando que nuestro próximo encuentro sea para hacer Casabe y hablar hasta el infinito de todo aquello que tenemos por contarnos.

Con amor,

mapenzi

Queridos Mapenzi y Muloguayi!! Que feliz me siento de compartir estas historias con ustedes, gracias por el dialogo. Borinquen, su archipiélago, siempre ha ocupado un lugar lleno de cariño en la cultura dominicana, son tantas las raíces de identidad en común que seguro que a través de la etnobotánica encontraremos más lazos que nos unen.

Cuando miro hacia atrás y reflexiono sobre las trasformaciones asociadas con la comida y la espiritualidad en nuestra comunidad negra, tengo por obligación que conectar con las raíces en donde estas comunidades comenzaron a desarrollarse en el contexto de nuestras Antillas. Articular con la esclavitud en el sistema de las plantaciones, pues es allí donde se dieron las fusiones de conocimientos sobre tantas cosas que van relacionadas a las plantas; las que curan, las que son venenosas, el hongo que crece en ella, las formas de cultivar la tierra.

En los palenques se gestaron todas estas recetas. En la actualidad, las medicinas y comidas fluyen tanto con lo cotidiano como con lo sagrado y lo ritual. Las emancipaciones y posteriormente los espacios de refugio y resistencia como los Manieles, fueron los lugares donde se prendió la idea abolicionista y de libertad. Continuar los saberes y la oralidad sobre honrar las plantas, es nuestra herencia y compromiso con nuestros ancestros para futuras generaciones.

En esa primera etapa de esclavitud, indígenas Tainos, Caribes y esclavizados de múltiples etnias de la África subsahariana mezclaron saberes. El honrar las plantas es la esencia de las religiones indígenas y africanas que dio inicio a una conexión natural, pues en nuestra cultura creole es donde la flora, fauna e inclusive la misma micología son sus aliadas en medio de la resistencia.

Para les indígenas Taínes, Atabey es en su mitología el principio femenino del mundo. Su hijo Yúcahu, el dios de la yuca, fue concebido sin necesidad de fecundación masculina. De la yuca el casabe, sustento básico en la gastronomía aborigen y popular hasta el día de hoy en nuestras comunidades negras que heredaron esos rituales de cómo hacerlo. Según la mitología de los primeros habitantes de Cuba, Guanaroca fue la madre de los primeros hombres y Jagua de las primeras mujeres. Jagua nace del fruto del árbol sagrado homónimo y cabe decir que su fruto, con sus diversas aplicaciones gastronómicas y medicinales, está presente hoy en día en nuestras culturas caribeñas.

El maíz nos da varias recetas y rituales que evidencian esa transmutación cultural. En escritos se dice lo maravillados que estaban los colonizadores al ver a les indígenas hacer explotar el maíz. Cuentan que con ellos se hacían collares y truekes y pienso en los elekes o collares de la santería cubana tributo a Shangó. También es el maíz está en la creación de la piñata de Elegguá, y es que el maíz, es la moneda con la que en la Santería se puede entrar y pagar. En las fiestas de palos dominicanas, los Atabales, se hacen ofrendas en forma de comidas donde algunas no se consumen, pues son para una de la 21 divisiones de la cultura Vudú o pa'lo Santos. Me acuerdo lo especial de la mezcla de los alimentos: dulces con salados, trocitos de caramelos de menta con arroz, maní y maíz de toda las formas... En muchos lugares a toda esta ceremonia gastronómica le llaman Maní.

Nuestras recetas clásicas del maíz en la cultura afrocaribeña son, en su mayoría, del suroeste de la isla, de la línea y de Haití. El popular gofio, polvo de maíz con azúcar; el chenchén, maíz craqueado con leche y condimentos. Tengo lindos recuerdos de mi abuela en el patio de la casa de San Juan preparando el chenchén en el anafe, y de aquella bandeja de pesado metal con las brasas de carbón que colocaba sobre el inmenso caldero, al final quedaba esa gran



torta tipo polenta, clásico es acompañarlo con carne de chivo. También el Chacá , postre de grano craqueao con canela, malagueta, azúcar y leche de vaca o de coco.

El coco como metáfora de lo colonial, conquistando las Antillas con su nuez a través del mar. El coco es esencia, aceite, masa, madera, es dulce y es agua; el Kokoye, kokoye, kokoye del cocotero en las calles, casi siempre haitiano, es el sonido clave del creole en república dominicana.

La guáyiga es otra planta que nos desvela esta interconexión entre culturas. Les semínolas negres fueron esclavizadas de las plantaciones que huyeron a la Florida, donde los indies semínolas de las tribus indígenas Creek o Muskogui los acogieron no como esclaves, sino como colaboradores. A través de sucesivas migraciones durante las guerras semínolas de Florida, estos semínolas negres llegaron a México, Las Bahamas, Cuba y Quisqueya. Ellos trajeron de herencia la preparación del koonti bread, el bollo de Guáyiga y coco que llamamos chola y que se sigue haciendo en lugares como Najayo en San Cristóbal, Boca Chica y Villa Mella en la capital*2

Crecí en San Juan de la Maguana, un pueblo del sur profundo de la isla. Su valle bendecido por los ríos Yaque del sur, San Juan y Mijo, es fértil y hermoso. Por su agricultura es llamado el granero del sur. Sé que la gente se guía de la luna para sembrar y para la cosecha, para mí eso es una mezcla de ciencia y espiritualidad propia del campesinado.

En República Dominicana, debido a que fracasó muy temprano el sistema de plantaciones, se pasó a una economía basada en el hatu ganadero donde no se necesitaba mucha mano de obra. También se abrieron las puertas al surgimiento de un campesinado criollo y de la comunidad negra. Después de un proceso de manumisión tras el abandono de las plantaciones, estas comunidades campesinas se mezclaron dando la identidad que aún mantiene el campesinado dominicano. Esta sociedad se construyó desde el campo, la esencia dominicana es fruto del hatu y el conuco. Las primeras batallas de soberanías identitarias regionales nacieron desde el campesinado y su derecho de trabajar la tierra.

Los Bateyes de cañas de azúcar hoy en día son lugares de resistencias y luchas, cuna del Gagá, nuestra cultura Afro en pura esencia y lugar de migración haitiana.

Como les comenté, un pueblo agrícola como es el dominicano ha evolucionado en la diversidad de sus productos de siembra, pero vemos los mismo patrones de producción desde los altos y fríos valles de Constanza, donde se siembran hortalizas o fresas, pasando por las llanuras secas de Azua, donde lo fuerte es la producción de tomate o sandía, hasta los valles de arrozales que se inundan por el río Yuna. En ellos nos encontraremos con la mano de obra barata haitiana, muchas veces trabajando en condiciones muy cercanas a la esclavitud. He preguntado cuánto les pagan por jornada, o como le llaman aquí, echar un día en el campo y no son justas la remuneraciones ni las condiciones laborales.

Ese el gran es el gran desafío que deberíamos vencer, terminar con ese nuevo sistema neo esclavista y mejorar las condiciones de trabajo de los pequeños productores agrícolas dominicanos.

Una de las ventajas de estar aplatanado y vivir en una "República Bananera" es que la diversidad es mucha en materia alimentaria. No solo es el plátano de Barahona (La denominación de origen desde hace tiempo es cultura popular), el rulo, el guineo, el guineo



manzano... la lista continúa sobre la familia de las musas, porque la cultura del conuco se basa en la diversidad, todo lo contrario del monocultivo. Cuando la gente del campo siembra los aguacates, debajo va sembrando yuca, jengibre, batata... en fin, lo asocian con diversas plantas y árboles.

Existe una gran diferencia entre ser una "República" a una "Colonia" dentro del contexto Caribe y de eso me pude percatar en mi experiencia de residencia artística en el Memorial ACTe de Guadalupe. Aunque existe gente que siembran por su parte pequeños conucos, el estado Francés tiene un control casi total sobre la agricultura, donde el monocultivo de la caña de azúcar y el banano son sus principales producciones. Esto le ha generado un daño a su ecosistema natural e inclusive a sus mismas gentes. Se sabe que hasta hace poco, permitían en sus territorios de ultramar unos pesticidas para controlar las plantaciones de los plátanos que eran sumamente cancerígenos y que en Francia habían prohibido su uso una década antes. Eso ha dejado a una parte de la población enferma, pues no solo afecto a sus agricultores, las aguas fluviales se contaminaron y afectaron a otros sectores de la sociedad.

Hay gente aquí que es muy consciente de los resultados de una mala gestión de la tierra, de la sobre explotación de la misma, tenemos un reflejo bastante contundente del pasado en nuestra agricultura y nuestra vecina Haití. La deforestación de los bosques para la fabricación de carbón vegetal de forma descontrolada, especialmente en las zonas fronterizas, es uno de los graves y complejos problemas que afronta el medio ambiente insular. Otro ejemplo cercano es Cuba, donde el estado en gran parte controla el uso de la tierra, por esto y me imagino que por otras razones, la agricultura en Cuba esta abandonada, eso sería imposible aquí, estoy seguro que si sería un motivo local de una revolución. ¡El derecho a la tierra! ya tenemos referentes en esas luchas, Mamá Tingó, activista y defensora de los derechos del campesinado en el país. Fue asesinada luchando contra el despojo injustificado de tierras a les campesines de Hato Viejo en Yamasá durante el segundo gobierno de Joaquín Balaguer. Mamá Tingó era militante de la Liga Agraria Cristiana, de una comunidad de 350 familias pobres que venían luchando varios años por la tierra que les vio nacer y que trabajaban por varias décadas. *1

El campesinado dominicano es en gran parte una población humilde y muchas veces con escolarización básica, pero tienen cultura de la tierra. Son muchos los frentes que están en protestas con las grandes multinacionales que tienen sus bases aquí, como las minerías. Grupos de activistas continúan sus luchas contra gigantes como la Barrikgold, porque ellos saben del daño que esto produce a su ecosistema, que esos procesos de minerías son muy contaminantes y no les convienen. Es el caso de Bayaguana, donde siembran Cacao orgánico y dependen de sus ríos, amenazados por la contaminación debido al tipo de minería que ejercen este tipo empresas extranjeras. Tenemos ejemplos de pueblos fantasmas, como Pueblo Viejo, donde la población quedó afectada gracias a la minería. El sistema de extractivismo es de raíz colonial, las luchas son varias, activistas, ecologistas, el campesinado, hasta algunas gentes de la iglesia, como el padre Rogelio Cruz, están en luchas constantes por preservar ese equilibrio que da vida a nuestros campos.

Descolonizar los alimentos en nuestras comunidades es en parte trabajar en el equilibrio, la tierra y su entorno. Dar reposo a la misma. Y dar continuidad a prácticas ancestrales de cultivos, cuidar que formas gastronómicas como el casabe o bollo de guáyiga perduren con el tiempo. Descolonizar los alimentos es cuestionar las semillas transgénicas, el uso de químicos en nuestra agricultura, dar prioridad a las plantas autóctonas y valorando las denominaciones de origen de nuestros productos agrícolas. Un ejemplo son los mangos Banilejos, ya de fama



internacional, comercializados deshidratados, todo un éxito que ha convertido el pueblo de Baní como un referente del cultivo hasta crear festivales sobre el mango y rutas Agro turísticas.

Una de las estrategias de soberanía alimentaria es la práctica ancestral que aún perdura en nuestros campos, el trueke, intercambio de sustento alimentario por otros alimentos que lo complementen, o por trabajo, restándole valor a lo monetario como la mejor forma de compartir y convivir.

Creo que allí es que el arte tiene que jugar un papel importante, llevar esas reflexiones, informaciones, archivos y oralidades de nuestra cultura negra primero a nuestra gente negra.

Durante el encierro -la pandemia revolucionó el sistema educativo- el espacio virtual es la realidad cotidiana, aprovechemos esto para comunicar, educar y activar el arte en otras formas. Siempre las crisis inspiran renovación, la crisis del cambio climático pide urgente ideas creativas que junto con la ciencia nos permitan encontrar respuestas y soluciones. Tenemos que aprovechar y tener más juego en la educación, no solo en les niños y jóvenes, también en la población mayor. Es un tema muy recurrente en nuestras prácticas contemporáneas el de reconstrucción, volver a contar nuestras historias con nuestras propias voces, es importante también saber que les primeras que tienen que tener esa versión revisada es nuestra comunidad.

Poder ser activista educando con arte, haciendo muestras en las comunidades negras, creando talleres, fanzines, zoom para hablar de negritud, derechos, libertad, género, igualdad, la tierra, como trabajarla y proteger el ambiente natural, la fauna, reconocer nuestra micología y sus usos, educación alimentaria, sanarnos, sanar las tierras, los ríos, reforestar, permacultura, prevalecer lo orgánico en nuestras prácticas, comprar lo más cerca y trocar con vecinxs deberán ir siendo cosas del día a día del arte en nuestra comunidad Afro caribeña.

Gracias por invitarme a compartir, me llena de emoción que podamos construir mutuamente. Ese trueke que les hable ahorita... son prácticas del ahora. Nuestro vecino Edi nos han regalado Buen Pan, anoche cenamos con él y hoy en la noche también nos trajeron del Mapén sancochado, saben, el de las semillas, ¡ a mí me encanta! Ven que la magia da frutos de sinergias con el arte.

Les queremos, espero que nos veamos pronto,

Besos desde la loma La Guayiga!!

*1-(El Nacional, 1-11-19)

*2- Por MARCIO VELOZ MAGGIOLO

Queride Eliazar,

Recibo tu carta con tanto amor. Que alegría conectar contigo y saber que esta charla es una continuidad de todos los encuentros que hemos tenido a lo largo de nuestra afro hermandad. Anhele que pronto nos podamos encontrar acá en Borinquen para explorar las montañas, la mar, las yerbitas y la comida. Me basta cerrar los ojos y saborear el helado de aguacate que nos comimos en la loma en septiembre de 2017. Gracias por recibirme en la loma durante esos días, siempre que visito la república dominicana me siento en casa.

Mientras te escribo miro afuera un tulipán africano alto y frondoso que resiste vientos de huracán, sigue ahí echando sus flores de rojo- anaranjado intenso. Le acompañan un flamboyan, un mangó y una casa deshabitada. Me gustaría que el tulipán africano fuese más apreciado por su belleza y propiedades medicinales que alivian el dolor y la inflamación. Acá he escuchado mucha queja del tulipán africano, se le considera especie invasora porque no es nativa y crece donde quiera que haya una tierrita. El Tulipán africano merece una canción, busque en google y no encuentre canciones con su nombre, tremendo fallo. Fue el tulipán africano el árbol que creció en las tierras que habían sido explotadas y abandonadas tras el monocultivo de caña de azúcar. Sus flores están repletas de nutrientes y fertilizan los suelos. Salvaron los cultivos del futuro de Borinquen con su expansión por las montañas y suelos explotados.

Acá en el barrio estamos reforestando un área para crear un bosque frutal y hacer de ese espacio uno comunal, que por la industrialización en el barrio son inexistentes las áreas que podemos disfrutar en colectividad. Esa tierra poco a poco se ha ido recuperando con brigadas de siembras ya que antes fue un vertedero que hizo el gobierno después del Huracán María. En esa zona hay un solo tulipán africano con muy pocas ramas y ha crecido justo entre una verja que divide una parcela residencial y la finca. También hay gandul, palmas de coco, y recientemente sembramos papaya, mata de plátano, sauco y otros árboles nativos. Tengo tanto deseo de ver esa tierra recuperarse del todo y transformarse en un bosque succulento. En mi barrio la gente siembra en cualquier tierrita disponible. Hay un amigo herrero que se llama Leo, tiene un taller de herrería donde hace trabajos que le solicitan como rejas, camas, ventanas, asiento o de cualquier otro tipo. También hace unas esculturas y trabajos más artísticos que me ha dicho que son para distraerse. Hace años me invitó a su casa para enseñarme cómo había ido cuidando y limpiando una quebrá que pasa justo por la parte de atrás de su parcela, ahí hizo una casita tipo miradero con objetos reusables y en la quebrá puso matas de plátano, malanga y ha ido apoyando a crear un ecosistema muy bello, es increíble como se respira el aire en esa zona y la quebrá tiene un sonido tranquilizador. Ahora está haciendo algo similar frente a su taller de herrería donde ha hecho una plaza, hay asientos, siembras de plátano, bromelias y helechos, al borde de eso la carretera y el parking luego la misma quebrá que envuelve todo el barrio está igual presente. Ha creado un lugar comunal y bello en medio del desastre industrial que puede ser la carretera principal entre tanto carro y camiones transportando desechos a las industrias de la zona. Le puso a la plaza el nombre del boxeador Wilfredo Benitez, orgullo de nuestro barrio. La cosa es que la plaza se ha popularizado y la

gente va a tomarse fotos allí. Es de las áreas comunales más lindas, en el barrio hay mucha fealdad por la industrialización y contaminización en la zona. La gestión de Leo es su iniciativa, así básicamente se está construyendo este país.

Hay decenas de gestiones comunitarias que envuelven la cultura de la tierra en la región noreste. Cuando vengas hay que visitar Vieques para que conozcas a Ana Elisa quien es una de las mujeres que llevan el movimiento de La Colmena Cimarrona, esa iniciativa está enfocada en la agroecología y la apicultura para la soberanía alimentaria. Ahora mismo Vieques y Culebra están luchando por acceso a los servicios esenciales porque no tienen transporte marítimo, ni un hospital y la situación es cada vez más precaria para nuestros hermanos allá y el sistema sigue asentando el terreno para que los turistas disfruten de la isla y hagan sus casas de verano, disfruten del ocio mientras la gente sigue muriendo de cáncer sin acceso a la salud. Que rabia tengo con esto! Hace unos días Ana Elisa y Adelmari se fueron remando en Kayak para obstruir el paso de lanchas y junto a un grupo de Viequeses protestaron por la falta de acceso a lo esencial. Así son los días aquí para las comunidades negras es una lucha constante por acceso a las tierras, a la salud, al alimento, a la educación, a vivir como merecemos.

Estamos resistiendo como el coco, sembrando, ocupando, remando, vocalizando, gritando, creando y construyendo. Ahí recupere cincuenta y pico de cocos que habían dejado en la acera para que el truck de la basura los recogiera. Cogí uno a uno y los entré para mi parcela, están muy secos y ya algunos tienen sus retoños. Voy a llevar algunos cocos a donde crezcan y donde haga faltan palmeras, y con otros me haré leche y con otros me haré un dulce de coco, otros me los comeré solos y compartiré. Ah y haré un batido de coco y piña. Aprendí con mi maestra Seli una increíble mujer de la costa en Loíza a sacar el coco perfectamente con la técnica de un cuchillo, haciendo una presión y un swing. Cuando sale el coco hace un sonido bien lindo como de alivio da mucha satisfacción. El coco está tan brutal y esencial a la vez. Es un fruto con el que no me imagino vivir. Cuando viaje a Oslo en el 2019, me dió una nostalgia por el coco, había viajado a varios lugares ya, así que llevaba unos meses lejos del contexto tropical, y empecé a extrañar el coco. Y fue en Oslo que encontré una bolsa de un coco deshidratado y lo compré más que nada por nostalgia. Fue raro para mí pues comer coco es todo un proceso que disfruto, encontrarlos, o tumbarlos, abrirlos con el hacha o el pico, abrir la corteza dura con un martillo, y beberlos y sacarlos con swing. De repente estaba abriendo una bolsita y sacando unos cocos como en forma de chips duros y secos sin juguito y masticándolos en asombro y curiosidad mientras caminaba por una calle de una ciudad con el cielo gris, los edificios gris, los carros gris, una monotonía y una nostalgia me tumbaron a lo loco.

Acá es igual, mi vecina Gle me trajo una calabaza que cultivó mi otra vecina Nitzayra que me la dejó con ella, y así nos pasamos compartiendo alimento y luchando juntas. Mis vecinas son parte de la colectividad que hemos creado juntas, Parceleras Afrocaribeñas para crear proyectos de conciencia antirracista ecológica y cultural en el barrio y la escuela que hemos ocupado. En "La Conde", estamos haciendo una cocina comunitaria y el bosque del que te hablé. Son tantas las maneras de resistir, el amor y la solidaridad son las que nos están

sanando. La lucha y resistir agota y nos pone en un extremo con la vida constante. Así que esos momentos de apoyarnos con el alimento que sembramos me calman bastante.

Quiero unir la fuerza de lucha de Mamá Tingó con la de Adolfinia Villanueva, una defensora de la tierra, que resistió la expropiación y protegió el hogar de su familia y fue asesinada a sangre fría por la policía de Puerto Rico. Dispararon desde la playa hacia la casa de Adolfinia y la asesinaron e hirieron a su compañero. Han pasado 41 años de esta injusticia yo tenía 10 años cuando el 6 de febrero de 1989 Adolfinia fue amenazada y con máquinas derribaban su casa. Escribo esto y no te digo que el coraje y la tristeza que siento me sobrepasan. Estuve escuchando los videos del Poeta de Loíza Aldea que cuando puedas busca en YouTube para que escuches su poesía y las canciones de ese gran artista. El Poeta de Loíza Aldea describe que la casa de Adolfinia era como un bohío y que cerca de su batey que era casi al frente de la playa, había mucha palma y un árbol que no era tan gigantesco donde El poeta de Loíza Aldea a veces se aguarecía cuando iba a escribir sus poesías, a darse una cañita y a tener un momento de paz. Un momento de paz. El Poeta de Loíza Aldea ha hecho canciones y poesía a Adolfinia pero un fuego en su casa hizo que se perdieran las letras.

Bueno amigx te agradezco tanto esta conexión por correo postal. Es una alegría leerte. Mucho amor para ti y toda la gente que te rodea. Seguiremos charlando en un futuro cercano.

Mucho amor y ashé por los momentos de paz que nos merecemos,

mulowayi