



La Cocina Emergente

“Alimentos para la vida” en Ecuador enfrentando a la covid-19

Alimentos frescos.  Marcelo Aizaga

ELIANA ESTRELLA, MARCELO AIZAGA, STEPHEN SHERWOOD

Las contradicciones entre la “masculinidad” altamente racional, mercantilizada y competitiva de la alimentación industrial y la preocupación feminista por la vida se han vuelto cada vez más evidentes durante la pandemia de covid-19 en Ecuador. Mientras tanto, un número creciente de familias encuentra inspiración en el programa Cocina Emergente, creado por un conjunto de movimientos sociales que utiliza la cocina como un espacio de encuentro y reconstitución de la posibilidad de generar “alimentos para la vida”.

Con el tiempo, tanto nosotros como otras personas involucradas en los movimientos sociales de Ecuador hemos llegado a entender la comida no solo como un paquete de nutrientes o un bien, sino como un espacio necesario e importante para crear y mantener relaciones. En otras palabras, la comida genera afecto.

Después de 75 años de profundización de la industrialización de los alimentos y de sus bien documentadas consecuencias perjudiciales, nosotros y nuestros socios en el Colectivo Agroecológico –una red de actores involucrados en el cultivo y consumo saludable, sostenible y socialmente equitativo (lo que llamamos “alimentos para toda la vida”)– buscamos una feminización radical de la alimentación. ¿Qué significa eso?

La feminización de la alimentación

Como explica la académica y bióloga feminista Donna Haraway, la historia muestra el peligro de ceñirse a políticas identitarias (es decir, de reducir el mundo de la experiencia humana a las

luchas de poder en torno a sexo, raza o clase social) que subyace a gran parte del discurso del feminismo, sin apreciar la importancia de la diferencia, definida por las preferencias, creatividad y estilo de cada quien. Por ejemplo, activistas de la agroecología caracterizan comúnmente los problemas de la modernización en los alimentos como el producto de un “sistema” distante y parte de una batalla histórica entre la clase campesina marginada y la élite de consumidores urbanos. Esta representación tiene algo de verdad, pero su desapego puede crear una sensación de frustración y desesperanza en la búsqueda de soluciones.

Inspirados en Haraway, encontramos que el cambio concreto más inmediato puede provenir de donde tenemos mayor acceso e influencia: dentro del hogar, del barrio y de la comunidad. Continuamente pedimos a quienes les urge el cambio que comiencen con una reflexión sobre su propia actividad como alguien que come y que, por lo tanto, está involucrado en la constitución y estructuración del estado actual de las cosas, para bien o para mal.

Según Haraway, hablar de “nosotros” en nombre de una cierta identidad puede terminar profundizando la misma historia divisiva y violenta que los activistas aspiran a terminar. En su lugar, Haraway convoca una actividad intersubjetiva más unificadora: la afinidad, entendida como el estado de las relaciones con otras personas, así como entre personas y medio ambiente; en este caso, el grado de bienestar sociobiológico generado en y a través de la práctica agroalimentaria. No es que la política de identidad sea errónea, explica, sino que al perpetuar una división entre nosotros y ellos, las diferencias pueden llegar a descuidar los puntos comunes y su interdependencia con los demás. En otras palabras: al trazar líneas en torno a grupos de personas, perdemos el acceso a aliados potenciales y a su experiencia, conocimientos y recursos.

En Ecuador existen movimientos alimentarios de base, de los cuales somos parte, que han abrazado desde hace mucho tiempo la afinidad con los alimentos. En el contexto de la covid-19, hemos encontrado nuevos conflictos con la industria alimentaria y sus aliados estatales y corporativos, pero también en nuestras propias familias, vecindarios y comunidades. En este artículo hacemos un resumen de algunos elementos de la controversia alimentaria derivada de la pandemia en Ecuador y presentamos La Cocina Emergente, una respuesta de miles de familias de diferentes ámbitos que comparten un interés común por formas de vida y de ser más saludables, socialmente más equitativas y sostenibles en y a través de los alimentos.

La respuesta oficial a la covid-19

Con el reconocimiento de la llegada de la covid-19 y, sobre todo, del estallido de la epidemia, Guayaquil, Ecuador, entró en un régimen de restricción de movimientos y medidas de protección personal que incluían el distanciamiento social, el uso obligatorio de mascarillas y una cuarentena sin precedentes. A partir del 13 de marzo de 2020, las personas solo podían circular en público una vez a la semana para recibir comida o atención médica. Se impuso un toque de queda de 14:00 a 5:00 horas los días laborables y todo el día los fines de semana.

Estas medidas no tomaron en cuenta la importancia de la alimentación a nivel familiar, la atención médica y el fortalecimiento del sistema inmune, que los expertos en salud consideran central para la resistencia a las enfermedades. Inicialmente, el Comité Nacional de Operaciones de Emergencia limitó la provisión de alimentos a las empresas privadas. Aunque los agricultores familiares proporcionan casi el 70% de los alimentos frescos de Ecuador, en la mayor parte de los casos carecen de los documentos requeridos para vender sus productos en público. En paralelo, el Gobierno dispuso el cierre de los mercados tradicionales al aire libre, así como de todos los mercados y ferias agroecológicas, a pesar del riesgo de contagio en espacios cerrados. La capacidad existente en familias y barrios para cuidar de su propia nutrición, y de sus alimentos y cuerpos se pasó por alto. En lugar de aprovechar esa capacidad, las políticas apoyaron continuamente a los productos alimenticios de supermercado, “seguros” y altamente procesados, a pesar de la creciente preocupación por una pandemia ligada a la alimentación industrial: la de sobrepeso/obesidad y su asociación con la letalidad de la covid-19. En resumen, la respuesta del Estado a la crisis alimentaria inducida por el encierro fue del tipo: “confíe en nosotros y permítanos brindarle lo que necesita”.

Ante un gobierno que descuidaba las relaciones directas entre productores y consumidores, las familias y barrios necesitaban encontrar sus propias soluciones, pero esto resultó no ser fácil. A través de las historias de Erlinda y Paul, compartimos dos ejemplos de las dificultades y retos para acceder a alimentos frescos y saludables, incluso en las zonas rurales de las afueras de la ciudad.

Vulnerabilidad periurbana: Erlinda y Paul

Mientras que la dependencia alimentaria puede ser algo esperable en la ciudad, nos sorprendió saber que esa dependencia se había convertido en un problema en las comunidades y pueblos circundantes. Erlinda tiene su finca cerca de Quito, la capital de Ecuador. Vive en una comunidad rodeada de campo, pero hoy en día la mayoría de sus vecinos han dejado detrás la azada y el machete para trabajar en la industria de exportación de flores, la construcción, el trabajo doméstico o las maquilas de confección. Erlinda explica que esta situación ha creado gran dependencia entre sus vecinos:

Lo que más me gusta sobre mi finca es la diversidad de raíces, hortalizas, tubérculos y granos andinos que cultivo, al igual que mi banco de semillas. Cuando nos obligaron a someternos a la cuarentena, los vecinos que no participaban en la siembra comenzaron a entrar en pánico y venir [a mí] por comida...

Por su parte, Paul es un anciano francés con más de 30 años en los Andes. Al preferir el aire fresco del campo, eligió vivir en una comunidad periurbana de los kitukara, un grupo indígena. Dado que tiene más de 55 años de edad, la política del gobierno no le permitía abandonar su casa. Al principio, no se preocupó. Sin embargo, después de la primera semana, Paul rápidamente se dio cuenta de que los estantes de las tiendas locales ya no tenían productos frescos:

No había verduras, ni frutas, ni huevos. Solo había fideos, latas y comida chatarra. En ese momento me di cuenta de que, a pesar de vivir en una comunidad indígena, la gente ya no producía nada de comida, éramos tan vulnerables como la gente de la ciudad.

El objetivo de la comida feminista es alimentar las sinergias entre nosotros

En ambos casos, los vecinos habían mantenido su residencia en zonas rurales pero se ganaban la vida en la ciudad. Habían dejado de cultivar papas y maíz, de criar pollos y cuyes, y de cultivar y cocinar con sus propias hierbas y verduras. En el proceso, esas comunidades perdieron contacto con sus semillas, sus animales y sus costumbres. Tenían su vida en el campo en todos los sentidos, excepto físicamente. En términos de seguridad alimentaria, se habían vuelto dependientes del mercado y de los caprichos de otros. Dada la creciente crisis alimentaria, era necesario hacer algo para ayudar a las personas a comenzar a reconstruir su soberanía alimentaria.

La Cocina Emergente: despertar a “la gente que come”

Estamos una vez más en una época en la que la búsqueda de alimentos frescos se ha convertido en nuestra principal preocupación.

Esteban Tapia, chef

En respuesta a los retos alimentarios a los que se enfrentan los habitantes de las zonas urbanas y rurales, el Colectivo de Agroecología (en adelante, el Colectivo) y el Movimiento Ecuatoriano de Solidaridad Económica y Social (MESSE) unieron fuerzas para resolver los problemas de producción, distribución y aprovisionamiento. En particular hicieron uso de una



Distanciamiento social en el mercado Carcelén, en el norte de Quito. ■ Diana Cabascango

serie de plataformas de comunicación bien establecidas y desarrolladas durante los últimos 10 años a través de su campaña conjunta para un consumo responsable ¡QuéRicoEs!

El Colectivo y el MESSE consideran que la producción y el intercambio de alimentos son fundamentales para la identidad, la salud, el medio ambiente y el bienestar social de la gente. A través de “comer bien”, en todo sentido, los productores y consumidores de alimentos pueden cuidar colectivamente salud, cultura y medio ambiente, y de esta manera avanzar en su soberanía alimentaria. El objetivo de ¡QuéRicoEs! no es solo generar una práctica alimentaria éticamente responsable, sino también establecer las relaciones y la retroalimentación socio-biológica necesarias para que los alimentos tengan capacidad de respuesta: que negocien continuamente la práctica y el contexto para la salud, la sostenibilidad y la equidad social.

En el contexto de la covid-19, esto dio lugar a una serie de respuestas eficaces de la sociedad civil, como protocolos prácticos de higiene, información sobre el acceso a equipos de protección y servicios de diagnóstico remoto, y laboratorios que ofrecían pruebas. Los socios integrantes de los diferentes movimientos alimentarios compartieron semillas, equipos de riego y vehículos que podían circular en determinados días. También establecieron canales de comunicación para las familias que buscaban formas específicas de acceder y preparar alimentos frescos y saludables, y se organizaron consultas gratuitas por internet sobre jardinería urbana, nutrición para la resistencia a enfermedades y cocina saludable, fermentación y almacenamiento de alimentos.

Como parte de estos esfuerzos, comenzamos a experimentar con una serie de debates públicos en directo en la radio y las redes sociales, dando lugar a La Cocina Emergente. El programa semanal consiste en conversaciones abiertas entre personas que buscan alimentos frescos y saludables, como agricultores, amas de casa, cocineros profesionales y propietarios de tiendas. A modo de ilustración, nos gustaría compartir una conversación que tuvo lugar entre Michelle O. Fried, nutricionista y autora de libros de cocina populares, e Ibeth, una ama de casa de Quito:

IBETH: Hola, buenas tardes. ¿Podría decirme el nombre de esta cosa? (mostrando una imagen, Ibeth explicó que estaba desconcertada por un misterioso objeto con aspecto de Sputnik que estaba sobre la encimera de la cocina).

MICHELLE: “Es bueno probar algo nuevo y delicioso. Es un colinabo. Es una col compacta, casi sin hojas. Aunque sus pequeñas hojas superiores también son muy ricas. ¿De dónde lo sacaste?”.

IBETH: Pedí una canasta orgánica y me llegó este producto, pero no sé cómo prepararlo.

MICHELLE: Una forma poco habitual de prepararlo, pero que me encanta, es rallar el tubo crudo y añadirle vinagreta con un poco de aceite de sésamo tostado...

Durante el programa las personas comparten su experiencia con platos elaborados con otras verduras poco comunes, infrutilizadas y sabrosas, como el berro (*Nasturtium officinale*), la achocha (*Cyclanthera pedata*), el chayote (*Sechium edule*), la arúgula (*Eruca vesicaria*), y tubérculos como la arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*). Michelle explica que estos productos poco conocidos y altamente nutritivos de los Andes y de otras partes del mundo están siendo cada vez más desplazados por alimentos procesados, lo que socava la salud de las familias. En palabras de Michelle, la respuesta empieza en la cocina, ya que “la cocina es lugar donde se cuida a la familia y se la protege de las enfermedades”.

A pesar de las preocupaciones y urgencias que trajo consigo la pandemia y el confinamiento de la cuarentena, los participantes en el programa La Cocina Emergente se dieron cuenta de que es un buen momento para superar miedos mediante la exposición del paladar a nuevos sabores y gustos, y utilizando la experiencia de la comida como medio para hacerse cargo de su situación.

La afinidad de la comida por la vida

Como lo expresó un miembro del público durante La Cocina Emergente, “Nuestro objetivo después de la pandemia es ino volver a la normalidad!”. Buscamos más.

De acuerdo con la cosmovisión andina, el feminismo radical entiende la afinidad y el afecto de manera holística, contribuyendo al bienestar de todas las personas, independientemente de su género, raza o ingresos. Aplicada a la agricultura y a la alimentación, esta perspectiva trata de abordar las relaciones sociobiológicas que permiten las interacciones entre los seres humanos y entre estos y el medio ambiente.

Tanto la cosmología andina como el feminismo se basan en la idea de que la propia realidad se construye en un sinfín de historias colectivas: con la tierra, el agua, las plantas, el sol y el cielo, con el gusto y el sabor. En consecuencia, el objetivo de la alimentación feminista no es hacer desaparecer las diferencias individuales, entre los sexos, entre lo urbano y lo rural, o entre las razas, sino alimentar y abrazar las sinergias que se dan entre nosotros, en este caso posibilitadas por la práctica relacional de la alimentación para la vida.

Con la llegada de la covid-19 nos encontramos con una gran tragedia y tristeza por la enfermedad y muerte de nuestras familias y vecinos, pero también encontramos la posibilidad de una comida más feminista, constituida a través del afecto y del cuidado de nuestra convivencia. Al proporcionar una plataforma para que las personas compartan una afinidad por la cocina y la alimentación saludable, sostenible y cultural y socialmente empoderadora, La Cocina Emergente contribuye a la encarnación de una práctica que nutre la vida en y a través de los alimentos, en todas sus maravillosas expresiones, diferencias e integración. ●

Eliana Estrella
Marcelo Aizaga

Stephen Sherwood

Participan activamente en la campaña ¡QuéRicoEs! de MESSE y del Colectivo de Agroecología en Ecuador. Se puede encontrar información en: www.quericoes.org o escuchar un programa de La Cocina Emergente en Facebook (<https://www.facebook.com/quericoescomersano/>). ssherwood@ekorural.org