



“Jóvenes guardianes de saberes”:

tendiendo puentes intergeneracionales a través de la etnografía y el cine

Pilar Egüez Guevara y Alejandra Zambrano

Antecedentes

Entre 2012 y 2015, las autoras de este artículo emprendimos una serie de proyectos en distintas localidades de Manabí que dieron origen a la productora independiente “Comidas que curan”. Una de nuestras primeras iniciativas fue investigar sobre los cambios en la alimentación y formas de vida de abuelas y abuelos para recuperar sus recetas tradicionales. En colaboración con La Poderosa Media Project, organización que trabaja hace más de quince años en programas de educación artística comunitaria, realizamos entrevistas de campo y talleres de formación en etnografía y video digital con el fin de recopilar los saberes del patrimonio agroalimentario en comunidades de Bahía de Caráquez, Leonidas Plaza, Chone, San Vicente, Barquero y Calceta. Los resultados de este trabajo, difundidos a través de eventos populares y académicos a nivel local, nacional e internacional, se encuentran en el sitio web www.comidasquecuran.org y en el canal de *Youtube* de la productora (<https://bit.ly/3rAybzi>).

En el contexto alimentario actual del Ecuador, consideramos que nuestros proyectos son de carácter urgente. La rápida urbanización y modernización que atravesó el país en las últimas décadas del siglo pasado han impactado negativamente el proceso de valoración de saberes ancestrales y, por consiguiente, su transmisión. Hoy en día, las generaciones más jóvenes criadas en las ciudades otorgan más valor a alimentos modernos, empaquetados, industrializados y procesados a la vez que reniegan, o incluso se avergüenzan, de los alimentos tradicionales que cocinan y/o cultivan sus familias. Esta desvaloriza-

ción ha creado impactos nutricionales, evidentes en los persistentes niveles de desnutrición infantil y la creciente epidemia de obesidad en el país. De manera más amplia, estos cambios han afectado la soberanía alimentaria en lo concerniente a la pérdida de diversidad, valor y demanda de los cultivos locales en favor de los agroindustriales.

Durante la investigación de campo e intervenciones en formación con jóvenes en la provincia de Manabí entre 2012 y 2015, evidenciamos estos procesos de desvalorización del patrimonio agroalimentario a través de entrevistas con adultos/as mayores, jóvenes y adolescentes. La investigación inició una etapa de documentación de saberes, alimentos y cultivos locales, tanto para usos culinarios tradicionales como para fines medicinales. Como parte de esto, en 2014 ofrecimos una formación en antropología de la alimentación y documental etnográfico a jóvenes en Bahía de Caráquez. Una memoria de esa capacitación se puede ver en video (Comidas que curan, 2019).

La pandemia del Covid-19 y las medidas de confinamiento magnificaron la problemática de desvalorización de saberes, al interrumpir su transmisión en los espacios de socialización comunitaria y en la comercialización de la gastronomía local. La pandemia tuvo un efecto fulminante en muchas localidades donde las y los portadores de saberes desaparecieron físicamente a causa de esta enfermedad, llevándose una parte de la memoria colectiva de su territorio. En este sentido, el Covid-19 puso en evidencia la importancia de asegurar la producción y valorización de los cultivos locales, con métodos que garanticen la sostenibilidad y protección del ambiente y nuestra salud.



Rodaje del cortometraje El Rompope de Angélica, Esteban Cedeño Rodríguez, Calceta, 2021.

En este marco, en octubre de 2021 desarrollamos el proyecto “Jóvenes guardianes de saberes” en la ciudadela Chirijos, en la zona rural de la parroquia Calceta, cantón Bolívar, para atender la necesidad urgente de salvaguardar el patrimonio agroalimentario y asegurar su transmisión mediante un proceso integrado de formación en investigación y difusión de saberes tradicionales de Manabí, dando continuidad al trabajo iniciado en 2012 con la iniciativa “Comidas que curan”. El proyecto ubicó a las generaciones más jóvenes en el centro del proceso de salvaguarda, asegurando así su revalorización y transmisión hacia el futuro. A continuación, describimos el desarrollo, métodos y resultados de este proyecto.

Implementación y metodología del proyecto

Gracias al apoyo de las Líneas de Fomento de la Memoria Social administradas por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), implementamos el proyecto “Jóvenes guardianes/as de saberes:

formación en investigación y difusión en medios digitales del patrimonio alimentario del cantón Bolívar, Manabí”, en octubre de 2021. El objetivo general fue enseñar herramientas básicas en investigación etnográfica y video digital a niños/as y jóvenes entre 10 y 22 años para que registren y participen en el estudio, documentación, salvaguarda y difusión de los saberes de las/os portadoras/es de saberes en sus familias y comunidades.

Como primer paso, conformamos un equipo de cuatro personas integrado por dos instructoras, Pilar Egüez Guevara (etnografía) y Alejandra Zambrano (video), y dos coordinadores/as de campo/tutores, Ana Maya Cornejo y Esteban Cedeño Rodríguez. El taller se impartió en la Casa Cultural Experimental “La Montuvia”, en la ciudadela Chirijos, un centro donde participantes del taller y sus familias se reúnen desde hace varios años en torno a programas de revalorización y afirmación de la cultura local.



Ana Maya Cornejo (izq.), Pilar Egüez Guevara, Alejandra Zambrano, Esteban Cedeño Rodríguez, equipo del proyecto, Mateo Martínez, Calceta, 2021

Ana Maya Cornejo, exestudiante nuestra en antropología de la alimentación y documental etnográfico en 2014, se encargó de la coordinación previa del taller desde “La Montuvia” en Calceta. Durante los meses anteriores a la implementación del proyecto, Ana discutió personalmente los objetivos de este proyecto con miembros de la comunidad, quienes suscribieron la carta de consentimiento libre, previo e informado. Los/as firmantes fueron niños/as jóvenes entre 10 y 22 años residentes de la ciudadela, aunque los/as menores de 14 años obtuvieron el consentimiento de sus respectivos/as representantes.

El programa se desarrolló a lo largo de seis días y consistió en clases teóricas, dinámicas grupales y ejercicios prácticos. Impartimos cinco sesiones en etnografía con enfoque en nutrición ancestral y cinco talleres prácticos en video digital. A través de las clases, los/as estudiantes adquirieron herramientas necesarias para entrevistar a miembros de su comunidad, documentar la sabiduría local, conformar una historia y participar en el rodaje de un cortometraje

sobre una receta tradicional protagonizado por las/os portadoras. Algunas habilidades que los/as estudiantes aprendieron en el programa incluyen solicitar consentimiento informado, realizar una guía de entrevistas, generar una historia a través de la memoria social de la alimentación, analizar discursos sobre nutrición, utilizar una grabadora de voz, elementos de fotografía y uso de cámaras de video, tanto profesionales como de su celular.

Al cabo del tercer día, los tutores orientaron al grupo a conformar tres equipos y escoger tres recetas preparadas por sus mamás, abuelas y hermanas para contar sus historias mediante tres cortometrajes. Cada video llevó el nombre de la receta tradicional y de su autora: “La tonga de Olivia”, “El rompopo de Angélica” y “El bollo de Dolores”. Estas tres protagonistas, representantes de tres generaciones de mujeres en Calceta, comunicaron sus saberes a los/as más jóvenes mediante los canales de la investigación etnográfica y el video.



Tongas listas para servirse, Esteban Cedeño Rodríguez, Calceta, 2021.

El programa se desarrolló a lo largo de seis días y consistió en clases teóricas, dinámicas grupales y ejercicios prácticos. Impartimos cinco sesiones en etnografía con enfoque en nutrición ancestral y cinco talleres prácticos en video digital. A través de las clases, los/as estudiantes adquirieron herramientas necesarias para entrevistar a miembros de su comunidad, documentar la sabiduría local, conformar una historia y participar en el rodaje de un cortometraje sobre una receta tradicional protagonizado por las/os portadoras. Algunas habilidades que los/as estudiantes aprendieron en el programa incluyen solicitar consentimiento informado, realizar una guía de entrevistas, generar una historia a través de la memoria social de la alimentación, analizar discursos sobre nutrición, utilizar una grabadora de voz, elementos de fotografía y uso de cámaras de video, tanto profesionales como de su celular.

Al cabo del tercer día, los tutores orientaron al grupo a conformar tres equipos y escoger tres recetas preparadas por sus mamás, abuelas y hermanas

para contar sus historias mediante tres cortometrajes. Cada video llevó el nombre de la receta tradicional y de su autora: "La tonga de Olivia", "El rompopo de Angélica" y "El bollo de Dolores". Estas tres protagonistas, representantes de tres generaciones de mujeres en Calceta, comunicaron sus saberes a los/as más jóvenes mediante los canales de la investigación etnográfica y el video.

Devolución del trabajo a la comunidad

Culminado el programa en campo, se procedió a la fase de postproducción para editar los cortos, misma que estuvo a cargo de Esteban Cedeño Rodríguez. Una vez finalizada esta etapa, se coordinaron cuatro muestras de estreno de la serie de cortometrajes en dos localidades de Manabí: dos virtuales a través de *Facebook Live*, en colaboración con Carreta de Recetas Podcast y el INPC, y dos presenciales. El 18 de marzo de 2022, invitamos a las tres protagonistas de los videos a asistir a uno de los estrenos, en el Centro de Investigación Hojas-Jaboncillo del

INPC, para recibir un reconocimiento público de las autoridades y la comunidad por su labor y su saber. Al siguiente día, llevamos los cortometrajes al lugar donde se originó el proyecto en Calceta: el centro “La Montuvia” en el barrio Chirijos. Se realizó una proyección al aire libre seguida de un foro comunitario; fue un encuentro entre las portadoras, los/as talleristas y sus vecinos/as. Los lanzamientos fueron documentados en video y realizamos entrevistas a las protagonistas para crear una memoria del proyecto que se puede visualizar en *Youtube* (Comidas que curan, 2023).

Retos y oportunidades en la salvaguardia del patrimonio gastronómico

Impartir este tipo de contenido que enfatiza el valorar las tradiciones a los/as más jóvenes trae sus retos y sus oportunidades. Quizás el reto más importante, clave para la transformación que aspiramos lograr, es el de resaltar la imagen de las mujeres portadoras de saberes culinarios en autoridades y expertas en el tema. El trabajo doméstico, en general, y la cocina, en particular, ha sido históricamente desvalorizado en el contexto local; no es remunerado y su conocimiento se considera inferior al de otros que suelen ejercer los hombres. En las últimas décadas, la profesionalización de la gastronomía y la creación del rol del chef han cambiado esa percepción, pero esta mejora tiene implicaciones de género ya que, en su mayoría, los que reciben el reconocimiento y se benefician del prestigio de dichos títulos son hombres.

En nuestro taller, pudimos constatar estas percepciones sobre las cocineras y abrir un espacio de ruptura y revalorización del trabajo de la mujer para los/as más jóvenes. Por ejemplo, nuestras sesiones teóricas se impartieron en un espacio similar al de las aulas en la educación formal: los/as estudiantes estaban organizados/as en sillas frente a una pantalla y a las instructoras. Al cabo del tercer día, se inicia-

ron los rodajes, cuando el aula se trasladó hacia las cocinas de leña en los patios de sus propias casas. En este espacio, las maestras eran sus madres y abuelas. Intrigado, uno de nuestros estudiantes preguntó: “¿cuándo vamos a volver a las clases?” Le contestamos que esa era la clase. Acostumbrados a ver a sus parientes cocinando como una actividad ordinaria, no remunerada y poco reconocida o subvalorada frente a los alimentos en contextos urbanos, nuestros/as estudiantes encontraron un espacio para replantearse y reconocer la valía de los saberes tradicionales de su comunidad.

De manera similar, durante la devolución del trabajo a la ciudadela evidenciamos el reto de la falta de interés por parte de los residentes en participar en un cine-foro donde se proyectaban películas protagonizadas por mujeres en actividades ordinarias, cocinando platos de consumo cotidiano. Nada de ello era una novedad para los espectadores, portadores y herederos de estos mismos saberes. Convocamos a vecinos/as y sus familias, pero demoraron más de una hora en llegar y fue poca la concurrencia en una noche lluviosa, situación que no incentivó la participación. No obstante, preguntamos a algunos residentes del lugar: ¿qué podríamos haber hecho distinto para incentivar la asistencia? Mencionaron ofrecer comida, alcohol y música para bailar. En otras palabras, aprendimos que es necesario ajustar nuestras intervenciones a las necesidades, intereses y cultura específica de la comunidad para lograr un impacto mayor.

Quizás una proyección al aire libre podría funcionar mejor en un contexto más urbanizado, pero no en una ciudadela rural como Chirijos. Además, reflexionamos sobre el hecho de qué representa para los vecinos/as, salir un viernes o sábado por la noche, al centro cultural del barrio para presenciar una película sobre lo que ellos/as ven a sus madres hacer a diario en sus cocinas. Ver representadas en una pantalla grande las comidas que se comen a diario en sus

casas talvez les resulta poco interesante comparado con, por ejemplo, un filme de Hollywood, un documental sobre el sushi o un baile animado con música comercial.

Conclusión

Desde que empezamos a trabajar con “Comidas que curan” hace diez años, el gran reto ha sido despertar el interés de los y las jóvenes, entre quienes circulan discursos desvalorizantes sobre la comida tradicional. Con “Jóvenes guardianes de saberes” aspiramos generar una cultura del comer que se aleje de la culpa y la vergüenza con respecto a lo patrimonial. En este proyecto, como en intervenciones anteriores, nos enfrentamos a dos grandes fuerzas, la industria y el sistema médico, que desde hace más de cuatro décadas alimentan esos discursos. Creencias sobre las comidas tradicionales como inferiores (“de indios”, “de negros”, “de pobres”), dañinas para la salud o incluso antihigiénicas, han ido destruyendo sistemáticamente el patrimonio agroalimentario que las comunidades han heredado, perfeccionado y usado por milenios para vivir y sobrevivir, para alimentarse y también para sanarse. Nuestra estrategia no es pelear contra los gigantes de la industria y el sistema médico, porque sería inútil, sino más bien desempolvar saberes olvidados, tender puentes y abrir caminos que aún viven en las memorias familiares, nexos entre estas dos generaciones desconectadas por la ciudad, para reencontrarse con su herencia y volver a confiar en esos conocimientos que curan y dan vida. En resumen, mediante este trabajo aspiramos a devolverles la autoridad a nuestras abuelas sobre nuestra vida a través de sus saberes alimentarios.

Este proyecto afianzó el aprendizaje de que revalorar los conocimientos locales en contextos rurales es un proceso muy complejo pero necesario. Implica y requiere trabajar de manera participativa, muy de cerca con miembros dentro y fuera de la comunidad, para escuchar de primera mano y comprender la

diversidad de intereses y necesidades de sus miembros. De esta manera podremos generar iniciativas que los satisfagan, en especial los del segmento más joven, reconociendo que no siempre estarán alineados con los nuestros como gestoras culturales preocupadas por asegurar la salvaguardia del patrimonio inmaterial.

Referencias

- Comidas que curan (18 de agosto de 2019). *Seminario Antropología de la comida y documental etnográfico – Manabí* [Video]. Youtube. <https://bit.ly/3wia0Ja>
- Comidas que curan (16 de enero de 2023). *Jóvenes Guardianes de Saberes, Calceta, Manabí, Ecuador* [Video memoria]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=FPogtBc72Q0&t=1s>