

## Come y habla: Una experiencia sensorial en Ecuador y España

Construir un puente entre productores y consumidores es el objetivo del proyecto de investigación "Dietas deliberativas", que desarrolla escenarios para un sistema alimentario sostenible basándose en los ejemplos del cacao ecuatoriano y el aceite de oliva español. Para maximizar las posibilidades de éxito, las visiones de futuro se crean de forma cooperativa con diferentes partes interesadas de Ecuador, España y Suiza. Dentro del proyecto, nuestra estudiante de doctorado Léa Lamotte ha estado explorando diferentes perspectivas sobre nuestra relación con los alimentos junto con estudiantes universitarios y de licenciatura. Es una forma creativa y participativa de construir conocimiento que genera ideas refrescantes e inspiradoras.

*Léa Lamotte*

¿Cómo podemos transformar los sistemas alimentarios para hacerlos más sostenibles? Esa es la pregunta central del proyecto "Dietas deliberativas" en el que estoy haciendo mi doctorado. Esto me llevó a la pregunta subyacente: Antes de transformar nuestras prácticas, ¿no debemos replantearnos cómo y dónde obtenemos los ingredientes, preparamos una comida y la comemos? ¿Y no debemos considerar cómo las dimensiones "más que racionales" -como las emociones, el espacio(s) y el tiempo(s)- configuran nuestras prácticas alimentarias? Estas preguntas surgen de la base de mi investigación con los enfoques feministas y decoloniales de la geografía "más que humana", junto a las pedagogías transformadoras.



*Creación de un altar con los estudiantes de la Unidad Educativa Intercultural Bilingüe Jatari Unanacha en la finca agroecológica Urkuwayku, cerca de Quito, Ecuador, noviembre de 2023.*

Por ejemplo, puede que ustedes compren una mermelada de fresa específica -con trocitos de fresa y sabor suave- por varias razones. Quizás no la compren por sus cualidades nutritivas o su precio. Tal vez la compren porque la mermelada de fresa les hace recordar a su abuela – porque era su mermelada estrella. O tal vez porque de niñx, comían tostadas crujientes por la merienda, y siempre era delicioso ponerles unas cucharadas de mermelada de fresa.

Del mismo modo, si nunca comen brócoli -aunque saben que es saludable- puede que sea porque su textura les repugna; o porque no les gusta que su fuerte olor perdure en su casa; o simplemente porque les cuesta digerirlo.

### ***Del aroma del azahar en Sevilla a los altos volcanes de Quito***

Para comprobar cómo las dimensiones sensoriales (las emociones o las sensaciones físicas), espaciales (el cuerpo o el territorio) y temporales (los recuerdos o las visiones del futuro) configuran nuestra forma de alimentarnos. He investigado sobre el tema en Sevilla, en el sur de España, y en Quito, la capital de Ecuador.

Mi investigación comenzó en Sevilla, donde, con el apoyo de la asociación local El Enjambre Sin Reina, trabajé entre marzo y junio de 2023 con quince estudiantes voluntarixs de entre 22 y 47 años en la Universidad Pablo de Olavide. Después continué mi investigación en Quito, gracias al apoyo de lxs miembros del proyecto SUSTENTO de la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO) Ecuador, tuvimos la oportunidad, entre octubre y noviembre de 2023, de trabajar junto a 15 estudiantes del centro de educación Intercultural Bilingüe Jatari Unancha que tienen entre 17 y 42 años.



*Lxs participantes de la comunidad estudiantil de la Universidad Pablo de Olavide durante el día de la presentación del fanzine en el jardín urbano "El Huerto del Rey Moro" en Sevilla, España, junio de 2023.*

### ***¿Cómo empezar a pensar de otra manera sobre nuestra comida?***

En ambos lugares, quería explorar con lxs alumnxs cómo nuestra comida está hecha de significados, materialidades y conocimientos que evolucionan constantemente. Cómo se entretrejen con nuestras relaciones familiares, amistosas, románticas. Cómo el acto de ingerir alimentos en nuestros cuerpos nos

conecta con nuestros territorios. Quería estimular las perspectivas críticas de lxs estudiantes sobre cómo, juntxs, podemos empezar a poner en práctica otras formas de pensar sobre nuestros alimentos; como algo que nos conecta con la (falta de) lluvia, con el sol y el viento, con el trabajo de lxs agricultores en los campos, con nuestra salud física y emocional, con el cuidado y el compartir.



*Collage de Christian Jaramillo Pithalua, de Cali, Colombia, realizado en Sevilla, España, en marzo de 2023. Representa una arepa, comida tradicional colombiana hecha de maíz.*



*Prensa de planta tradicional de Ecuador, realizada por Daniel Durán Herrera, en uno de los talleres realizados en colaboración con el Centro de Arte Contemporáneo de Quito, Ecuador, noviembre de 2023.*

¡Es íntimo hablar de comida! Significa, a través de las palabras, entrar en el espacio de las cocinas, describir las manos que limpian, pican, sazonan; compartir el placer de comer un postre de chocolate y, a veces, revelar el dolor de los trastornos alimentarios. Es íntimo, pero trabajamos esta intimidad de forma comunitaria y creativa para expresar e ilustrar nuestras prácticas alimentarias. En Sevilla y en Quito con lxs estudiantes, hicimos talleres participativos durante los cuales experimentamos otras formas de expresar e ilustrar nuestras prácticas alimentarias con métodos creativos como el collage, el dibujo colectivo, la cartografía, las prensas de plantas tradicionales.

Además, siempre hacíamos los talleres fuera de la universidad o de la escuela. Habitamos diferentes espacios. En Sevilla, por ejemplo, fuimos a El Pumajero, una casa autogestionada por lxs vecinxs que ofrece actividades sociales y al huerto urbano El Rey Moro. En Quito, nos acogieron el Museo de Arte Contemporáneo y la chocolatería Indemini-Báez, entre otros. Con mis colegas organizadores de los talleres, intentamos cocrear prácticas que amplían la interpretación del hogar y la comunidad.





*Detalle de una página del fanzine "Come y Habla 2 - Edición Ecuador", creado con el apoyo de Mónica P. Cevallos y Daniel D. Herrera de "Producción Primate", Quito, Ecuador, noviembre de 2023.*

### **Obras de arte creativas sobre prácticas alimentarias cotidianas**

A partir de los talleres participativos, tenemos obras creativas colectivas que hablan de nuestras prácticas alimentarias cotidianas, realizadas en espacios inspiradores. Me importa valorar estas obras y el proceso colaborativo que hay detrás. Son los resultados visuales de los esfuerzos, las energías, el entusiasmo (y a veces las dudas), las ideas de muchas personas.

Desde el principio de mi doctorado, me pareció necesario poder devolver *algo* a lxs participantes y colegas, *algo* que nos permitiera recordar estos momentos juntxs, que nos permitiera compartir nuestros conocimientos, *algo* de lo que pudiéramos sentirnos orgullosxs, más allá de los artículos académicos, los capítulos de libros y las presentaciones orales.

De estos deseos nacieron los fanzines "Come y Habla", edición España y edición Ecuador.

### **Dos fanzines integrados en territorios y realidades diferentes**

Pero, ¿qué es un fanzine? Ni periódicos, ni folletos, ni revistas, los fanzines son pequeños "libros" independientes. Son objetos creativos, que no buscan ser comercializados ni generar beneficios. Son publicados y distribuidos en pequeñas tiradas por sus autores. Reivindican la estética libre del "hágalo usted mismo", generalmente con recortes y (re)disposición de materiales reciclados, como textos e imágenes de revistas usadas. El formato fanzine me pareció una forma muy pertinente de valorar las obras-creaciones que cuentan las historias de lxs alumnos respecto a sus formas de conseguir alimentos, cocinar y comer.

En los siguientes enlaces pueden encontrar los fanzines en línea :

- El fanzine ["Come y Habla" Edición España](#)
- El fanzine ["Come y Habla 2" Edición Ecuador](#)

No existe homogeneidad visual entre las ediciones española y ecuatoriana de los fanzines "Come y habla" 1 y 2, a pesar de que en ambos casos se utilizaron los mismos métodos. Esto refleja dos procesos de creación diferentes, ya que los talleres se llevaron a cabo en territorios con realidades socioeconómicas muy distintas. Además, en España, el diseño del fanzine ha sido muy casero, desde la selección y ampliación de los elementos gráficos hasta el dibujo de la portada y su impresión, mientras que en Quito colaboramos con lxs diseñadores Mona y Dani, que nos ayudaron a valorar el material visual surgido de los talleres participativos.

Por último, no puedo escribir sobre estos fanzines sin agradecer a todas las personas que han formado, forman y formarán (¡porque se viene más!) parte de este camino que vamos creando mientras lo andamos. Creo que nos dan ganas de seguir inventando otras formas de hacer que la academia siga viva y otras formas de aprender, compartir, debatir... y ser felices.



*Con lxs estudiantes de la Unidad Intercultural Bilingüe Jatari Unancha en el Centro de Arte Contemporáneo de Quito, Ecuador, noviembre de 2023.*

*Gracias a Vanesa Guerrero, asistente del proyecto SUSTENTO de la FLACSO Ecuador (Quito), por su revisión de la versión española del presente artículo.*