

#3 | Septiembre 27, 2020

MATAMBRE MAG

conservación

02 DANIELA LÓPEZ CAMINO | ENTREVISTA

08 ESTÁ LISTO BUENOS AIRES PARA
HABLAR SOBRE VEGETALES? | REPORTAJE

12 ERIBOTRYA JAPÓNICA | POEMA

DANIELA LÓPEZ CAMINO

Contame cómo empezó La Fermentadora.

Todo empezó como una búsqueda mía alrededor de mi alimentación. Empezaba a comer más vegetariano pero no sabía cocinar. Me tenía que enseñar a cocinar y quería comer cosas que fuesen diferentes a lo que venía comiendo desde siempre. La comida de mi infancia era papa, lechuga, tomate, y nada más. Me preguntaba, '¿Qué voy a comer? ¿Qué tengo ganas de comer?', 'Bueno, tengo que incorporar legumbres, vegetales, frutas'. Me puse a investigar, a ver muchos videos en youtube, muchas recetas y sabores nuevos para mi, y así encontré la cocina. Yo trabajaba en un estudio de abogados, soy licenciada en relaciones internacionales (risas) y estaba buscando hacer otra cosa. No me gusta nada trabajar en una oficina.

¿Qué impulsó el cambio de consumir carne a ser vegetariana?

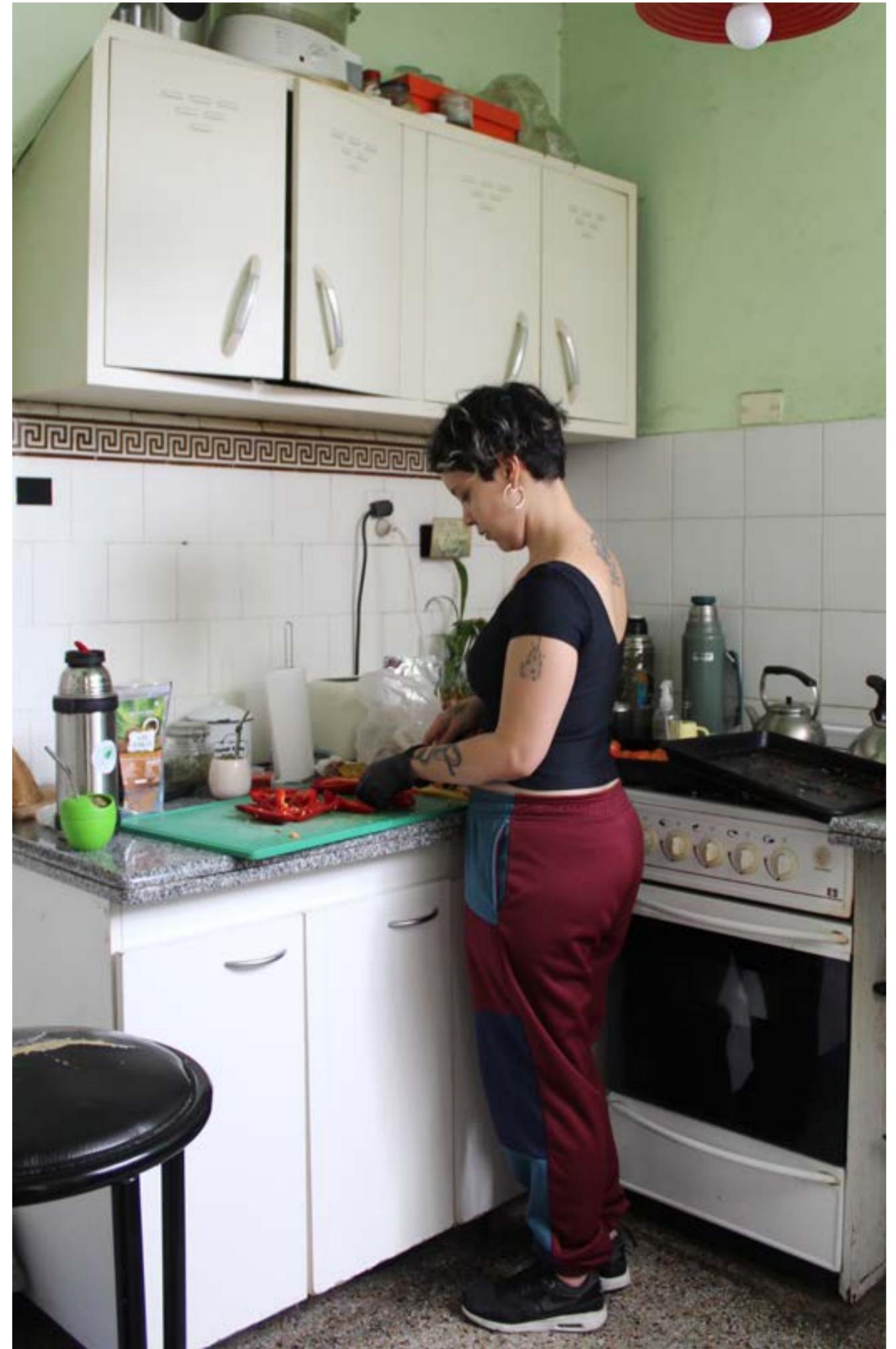
Es que me estaba sintiendo mal y sabía que había algo que me estaba haciendo mal. Y era la carne. Me caía mal. Cada vez que comía carne me quedaba una bola en el estómago, la digestión no funcionaba. Estaba horas incómoda cada vez que comía carne. Así que dije, bueno, no voy a comer más carne. Primero fue la carne vacuna, después dejé de comer pollo, después jamón, me sentía mejor consumiendo otras cosas, pero no fue de un día para el otro, era un proceso muy largo de probar cosas nuevas, darme cuenta de que había otras cosas que sí me gustaban.

¿No puedo imaginarte en un estudio de abogados! ¿Cómo te metiste con la comida más como un oficio?

No quería trabajar más en una oficina. Era todo una mierda. Volvía a casa, a mi cocina chiquita y era el momento del día que realmente me relajaba. Un vino, cocinar. Era mi momento. Cuando me echan de este laburo, dije ya basta, no voy a trabajar más en una oficina de Microcentro nueve horas por día. Entonces empecé a hacer comida vegana desde mi casa, eso duró como un año en una cocina chiquita. Fue así, muy progresivo, cocinando e investigando, y no sé, descubrí la quínoa y de ahí descubrí otra legumbre y de ahí otra cosa y así aprendí paulatinamente y las cosas de antes que comía ya no me daban antojo. Pero trabajar así era mucho, poco organizado y difícil a nivel económico. Sabía que yo necesitaba una base. Ahí entré al almacén donde trabajo desde hace cinco años, que dejé hace poco y termino el mes que viene.

¿Cómo te encontraste con la fermentación?

Estaba trabajando en el almacén pero seguía cocinando. Hice caterings con amigos. Sabía que había algo ahí que me encendía pero no encontraba la forma. Un día encontré una clase online de fermentos. Lo hice en mi casa y dije, ¿uff, pero qué es eso? Y así arranqué, practicaba, hice mil chucruts. Chucrut. Chucrut. Chucrut. Chucrut. Le regalé a todos. A todos mis amigos. A todos los que venían al almacén. Y así durante un año y medio. Obvio probé hacer otras cosas pero lo que más me salía era el chucrut. Estaba saliendo con un pibe que me dijo, '¿porque no vendés tu chucrut?' Y yo como, 'No. ¿Cómo venderlo?' Era diseñador gráfico así que me hizo la etiqueta y empecé a ven-



der y hacer pequeñas producciones cuando tenía tiempo. Sacaba una tanda, esperaba un mes y se vendía al toque y así trabajaba durante un año y medio.

¿Qué es lo que te atrae tanto al chucrut?

Hay algo con el proceso que me hace bien. A mi me cuesta mucho focalizar. Quiero todo instantáneo, todo rápido, siempre estoy en la calle, por acá por allá, siempre en movimiento. Y con el chucrut, me encontré con algo que tenía que esperar un mes para probarlo. Eso me voló la cabeza. Preparar el chucrut es rápido, es fácil, pero para lograr algo que a mi me gustaba tenía que estar un mes. Ahí hay algo que me atrajo. Tampoco necesito ni una cocina para hacerlo ni mucha plata. Lo puedo hacer en cualquier lado. Es repollo, sal y tus manos. Y me pasaba algo, que iba a visitar a mi hermana a Estados Unidos y fermentábamos. Me iba a la casa de un amigo en el campo y fermentábamos. Me parecía algo re lindo para compartir. Y después comencé a leer y aprender sobre los aspectos nutritivos y los probióticos que trae, me voló la cabeza. Con tan poco te hacés un súper alimento. Empecé a conectar con un montón de gente que hacía eso, construyendo como una red. Yo siempre quiero enseñarlo. Viene un amigo a casa y le digo, che ¿te enseñó fermentar? Me parece re lindo el intercambio que permitía y también es parte de los fermentados que es una manera de preservar comida que existe hace miles de años y se pasa de una generación a otra.

Creció bastante en la pandemia tu proyecto, ¿no?

Cuando empezó la cuarentena, de repente todos estaban comprando mucho y de todo. Y querían comprar mi chucrut. Mucha gente me estaba comprando el doble del chucrut que antes y me estaba quedando sin. Dije, tengo que hacer algo con esto. Mariano es el hermano de mi compañera que vino a vivir acá con nosotros. Estaba sin laburo por la pandemia, le pregunté si me quería ayudar y dijo que sí. Así que le enseñé a fermentar y arrancamos. Ahora estamos haciendo 100 kilos de repollo por mes y hace poco empezamos con salsas porque nos dimos cuenta que necesitábamos productos también de fermentaciones más cortas. Y todavía nos queda corto. Todo lo que hacemos, lo vendemos, no nos quedamos con nada. Sabemos que en algún momento eso no lo vamos a poder hacer más acá por el espacio y la demanda. Vamos a tener que alquilar un espacio en una fábrica. Me encantaría hacerlo ya pero es mucha plata que necesitás para entrar que yo no tengo. Pero bueno, se que en algún momento va a pasar.

No me parece casualidad que tu proyecto creciera tanto en la pandemia. Hay una gran movida de proyectos independientes culinarios y de todo: los fermentos, pan, salsas, comida hecha, viandas, etc... Me pregunto qué va a suceder con toda esa cultura nueva cuando empecemos a volver a la normalidad.

No sé. No creo que sea muy pronto que las cosas se normalicen, digamos. Hay muchas cosas que llegaron para quedarse. Cuando pase todo esto, y siento que falta bastante porque la pandemia no se fue, va a ser muy distinto todo. Por ahí sí, si empiezan a hinchar las pelotas ahí la gente va a tener que registrarse. Que tampoco me parece mal, me parece bien, pero ahora el gobierno está con cosas más heavys, y nosotros estamos en algo temporario de sobrevivencia. Hay muchos proyectos que están naciendo desde la sobrevivencia. Todos empezamos a hacer cosas. El otro día un pibe pasó a comprar salsa y me dijo, che estoy haciendo pan de masa madre. El chabón trabaja en cine pero no quiere volver a pisar un rodaje nunca más. No sé qué va a pasar pero sé que hay muchos que despertaron frente a las condiciones en las que vivimos, en las que trabajamos, que será muy difícil volver hacia atrás.

Bueno, me parece muy apropiado que estamos hablando del chucrut y la fermentación que es una manera de preservar alimentos, y pensar también que este momento que estamos viviendo también es cómo la fermentación y estamos en el medio de ese proceso de convertirnos en un chucrut

(risas) ¿Qué es lo que te gustaría preservar de tu vida pre pandemia y que no?

Desde mi lado, como que se terminó un ciclo. A mi me encantó trabajar en el almacén. Conozco un montón de gente gracias a trabajar ahí. Pero me doy cuenta que a mi lo que me sirve en este momento, para mi, es cambiar la forma de trabajar. Ya no es momento de jerarquías y tener un jefe con empleados, va para otro lado. Cada uno dando lo que puede aportar al proyecto y ganando de la misma forma. La pandemia trajo eso. En los restaurantes, dios, se cayó todo. Era muy obvio ya pero ahora está a la vista quienes son los que quedaron muy desprotegidos por este sistema. Para mi fue como un empujón de ver que yo me estaba rompiendo para trabajar equis horas y equis días por semana y era como, pará un poco, ¿Para quién? ¿Por cuánta guita? ¿Por qué? Si podés hacer lo mismo para vos. Dije, va por acá. Tengo otro piso, aunque este cambio viene con miedo porque es un salto y es dejar una plata asegurada, que tampoco es un montón pero que sé que siempre está ahí, y es también tener otra calidad de vida y disfrutar de lo que hago. También reconozco que soy súper privilegiada porque miro a mi alrededor y sé que hay mucha gente pasándola por el orto, con poco laburo, con nada de laburo, todo crisis y yo diciéndome "guau", me tocó el otro lado de la pandemia. Estoy saliendo todos los días, estoy con el triple de laburo, con más guita de antes, y es ver una realidad, y que al mismo tiempo a mí me toca otra. ¿Estamos de acuerdo de que hay gente durmiendo en la calle, y hay gente que no tiene que comer? Pero también hay mucha gente que tiene la posibilidad de ayudar y lo hacen como puedan. Hay un cambio. Demasiadas cosas han pasado para que alguien te diga que no le pasó nada. Nah. Es imposible que lo que está sucediendo no te toque de alguna forma. Ahora la cuestión es si uno actúa o no.





ESTÁ LISTO BUENOS AIRES PARA HABLAR SOBRE VEGETALES?

“Che, pará...”

Se me juntan las cejas y me mando otro mordisco de pizza mientras examino el borde que me queda en la mano y muevo la pizza con la lengua. Le pregunto a mi esposa, “¿Hay algo distinto en esta pizza o estoy flasheando?”

Me mira, copa de tinto en una mano, su porción en la otra, “Creo que esta tiene queso”.

Era un sábado por la noche y estábamos en la terraza de Mauro Busquet Moriconi, la mitad del dúo detrás de FF Pizzas, una pizzería puertas adentro que ofrece take-away cada quincena. Recién inauguraron un horno de leña y pasamos para degustar. Sin darnos cuenta habíamos bajado tres pizzas veganas: una con pepinos y girgolas pintadas con limón sobre salsa de remolacha y piñas de eneldo, un especial de Shanah Tova con berenjena ahumada, zaatar, chucrut blanco, hojas de menta y chorritos de crema de cajú, y otra con tomates asados, cilantro y la celebrada ricotta de almendras de Daniela López Camino, quien pasa un día en un estado de zen mientras pela el fruto seco. Lo que nos despertó de una pizza libre fue el Jardín Secreto, una pizza con salsa roja, cebollas encurtidas, una capa de flores comestibles y una mezcla de muzza estilo italiana, burbujeada y dorada, y queso de cabra levemente ácido.

La pizza de Buenos Aires es una experiencia casi religiosa para muchos porteños. Las pizzerías tienen sus hinchas que los siguen con el mismo fervor de un equipo de fútbol y su valor siempre se mide por la cantidad de queso que le ponen arriba. La pizza vegana muchas veces sigue su ejemplo reemplazando la mozzarella por sustitutos de quesos almidonosos. “La idea nunca fue hacer nada vegano. La pizza es lo que más me gusta comer y cuando Mauro hacía pizzas yo siempre tiraba cosas raras encima. Cuando pensamos en una pizza nueva, empezamos a pensar en sabores y para mí el queso es un sabor más con que jugar,” explica López Camino.

La comida vegana no es nada nueva, pero hace poco que ha comenzado a verse así. Desde el año pasado, muchos cocineros de la ciudad empezaron a adoptar más alimentos de origen vegetal, tanto en proyectos omnívoros como FF como en varios restaurantes orgullosamente herbívoros que son cada vez más. El vínculo común es una nueva sensibilidad hacia lo culinario y una exploración de los sabores de los propios vegetales y cereales que cuestiona la corriente dominante de llenarse la panza con milanesas de soja, churrascos de seitán o hamburguesas de lentejas.

Además de pizzas con flores y chucrut casero hay restaurantes como Sampa, una parrilla vegetariana que cocina todo con fuego, como calabaza asada servido al curry con sabor de coco, y Sacro, un restaurante de alta gama con un menú que toma inspiración de todo el mundo en la forma de dumplings de kimchi, tacos de barbacoa de coliflor, y panisse con alcauciles y una lluvia generosa de cítricos. Ambos abrieron a la calle en 2019 y fueron rápidamente exitosos. “Nos sorprendió que las pizzas veganas salían mucho,” continúa López Camino, “Suelen ser lo que más vende. Es muy claro que hay una demanda.”



FRUITS: 1. Abricot. — 2. Orange. — 3. Mandarine. — 4. Pamplemousse. — 5. Bigarade. — 6. Bergamote. — 7. Citron. — 8. Citrus. — 9. Grenade. — 10. Coing du Japon. — 11. Kaki de Mexic. — 12. Kaki Tomate. — 13. Kaki allongé. — 14. Kaki de Wisconsin. — 15. Figue violette. — 16. Figue blanche. — 17. Figue noire. — 18. Noix. — 19. Pistache. — 20. Chayote. — 21. Aspergine ordinaire. — 22. Melon Cantaloup. — 23. Melon d'Inde. — 24. Melon à raton. — 25. Melon de Perse. — 26. Melon d'Espagne. — 27. Courgette de Chine. — 28. Piment long. — 29. Courgette. — 30. Aspergine ronde. — 31. Aspergine verte. — 32. Tomate ordinaire. — 33. Tomate noire. — 34. Courgette de France. — 35. Piment serré. — 36. Courgette de Hollande. — 37. Courgette de Belgique. — 38. Courgette de Hollande. — 39. Courgette de Belgique. — 40. Courgette de Hollande. — 41. Courgette de Belgique. — 42. Courgette de Hollande. — 43. Courgette de Belgique. — 44. Courgette de Hollande. — 45. Courgette de Belgique. — 46. Courgette de Hollande. — 47. Courgette de Belgique. — 48. Courgette de Hollande. — 49. Courgette de Belgique. — 50. Courgette de Hollande. — 51. Courgette de Belgique. — 52. Courgette de Hollande. — 53. Courgette de Belgique. — 54. Courgette de Hollande. — 55. Courgette de Belgique. — 56. Courgette de Hollande. — 57. Courgette de Belgique. — 58. Courgette de Hollande. — 59. Courgette de Belgique. — 60. Courgette de Hollande. — 61. Courgette de Belgique. — 62. Courgette de Hollande.

El cambio mental a una dieta basada en plantas centrada en las plantas mismas es un trabajo arduo; una reestructuración de identidad que se complica porque va en contra de todo lo que representa el país. La historia de la nación está íntimamente cruzada con la producción de ganado desde que los españoles llegaron al Río de la Plata y los pastizales se convirtió en una de las excusas principales para extender la frontera. La ganadería era todo para los colonialistas españoles y los Querandíes atacaron a las vacas con frecuencia, tanto para proteger los recursos naturales que la presencia del animal destruía como para cortar la fuente de subsistencia más importante de sus invasores. Durante casi doscientos años, el gobierno y las comunidades indígenas se mantuvieron en un vaivén, mientras más territorio fue absorbido para impulsar una economía agraria cada vez más industrializada, al mismo tiempo se encontraron con los indígenas que intentaron expulsar el ganado de la tierra.

Cuando Argentina se independizó, la política hacia las tribus indígenas se transformó en asimilación o exterminio, ya que el joven gobierno se propuso reclamar tierras valiosas en un continente donde las fronteras nacionales se estaban dibujando rápidamente. Esto llegó a un punto crítico hacia el cambio del siglo XIX, cuando el líder militar mapuche Calfucurá invadió asentamientos a lo largo de la costa atlántica en el norte de la Patagonia, llevándose consigo 200.000 cabezas de ganado. La respuesta oficial fue la Conquista del Desierto, una campaña militar de diez años liderada principalmente por el general del ejército y eventual presidente Julio Argentino Roca para exterminar a los pueblos indígenas de la Patagonia.

Se construyó una narrativa en torno a la idea de un desierto sobre un territorio que estaba muy lejos de ser uno. La tierra al sur del Río Negro sigue siendo espectacularmente fértil y la joven república sabía que usurparla significaba también ser un gran poder de la región. Una tierra inmensa, salvaje y vacía que hacía falta domesticar fue esencial para construir la mitología del gaucho, ya que el ganado se convirtió en sinónimo con el avance social. Los ganaderos y propietarios de la tierra son los que dieron forma a la economía de la nación y crearon las condiciones para la llamada era dorada, un período de crecimiento económico masivo a nivel global. Si bien hay historiadores que han caracterizado la Conquista del Desierto como un genocidio, el momento que lo seguía se mira con mucha nostalgia. La producción y consumo de carne es sinónimo de patria y sigue influyendo en la sociedad, la política económica y la identidad cultural. Hoy en día, Argentina ocupa el segundo puesto en consumo de carne per cápita: el argentino promedio consume 54 kilos de carne al año. A pesar de que el país también es líder en la producción mundial de cereales, frutas y verduras, además de pequeñas producciones de botánicas autóctonas y regionales, la relación con aquellos productos está notablemente ausente de la psique colectiva.

Joaquín Ais y Pablo Moroni son dos biólogos detrás de Ciencia y Gastronomía, una cuenta de Instagram y un consultor educativo que busca expandir el conocimiento de plantas locales y su potencial uso en la gastronomía. Dan seminarios sobre botánica a un público de gastronómicos profesionalizados y cocineros interesados en el intercambio entre la gastronomía y esta rama de la ciencia. Ais explica, "Mucha gente sabe distinguir todos los cortes de carne y entienden la diferencia entre músculo, tendones y grasa además de las mejores maneras de cocinar cada uno. Pero cuando se trata del mundo de las plantas, ¿cuántos pueden distinguir los tipos de frutas o los distintos órganos de la planta?"

Cuestionar la relación entre los alimentos y el mundo natural se está volviendo más común. La conversación sobre la carne industrializada ha entrado en el discurso nacional a medida que el país comienza a desentrañar las realidades ambientales de una cultura cárnica de la que también se define el sistema económico. Desde enero, los humedales de Santa Fé han estado en llamas para despejar tierras para la ganadería. En Agosto, cerca de 100 mil hectáreas habían sido quemadas y 200 mil hectáreas estaban bajo cenizas. En julio, el gobierno anunció un posible acuerdo con China para exportar 9 millones de toneladas de cerdo por año. El anuncio provocó un debate en todo el

país entre ambientalistas y neoliberalistas.

Lo que estamos viendo son los inicios de un cambio de paradigma en la cultura culinaria y su relación con una conciencia ambiental y ética. Un cambio ideológico que busca romper y reconstruir un marco social y económico que plantó sus raíces hace medio siglo. En la comunidad gastronómica, no solo está cambiando la relación entre la comida y la ética, sino también, y de igual importancia, con su conocimiento de los ingredientes y sus sabores, cuestionando una narrativa culinaria que está profundamente vinculada con la carne y fuertemente desvinculado de los vegetales, incluso para aquellos que hace tiempo eliminaron la carne de sus dietas.

Por toda la ciudad aparecen proyectos como FF, Sampa y Sacro, que ofrecen sabores exóticos para el paladar porteño y redefinen lo que significa comer verduras. También surgen proyectos cuyo estilo vanguardista se camufla en platos que son parte del imaginario popular. Juntos, al centrarse menos en reemplazar la textura y el sabor de la carne y prestarle más atención a experimentar con ingredientes y sus sabores, están forjando una nueva perspectiva gastronómica y ampliando la posibilidad de que más gente incorpore una nueva conciencia sobre los hábitos de consumo.

En 2016, Inés La Torre comenzó a vender versiones veganas de platos nacionales desde su casa. Palta ganó su legión de seguidores con comidas nostálgicas como milanesas, ravioles y empanadas. Hace un año, unió fuerzas con su pareja Alejandro Cohen de Rumen, y nació otro proyecto independiente que prepara platos a base de plantas con una estricta lealtad a la fermentación. Ella explica su cambio como consumidora y cocinera: "Al principio fue reemplazar. Si no puedo comer carne, ¿qué puedo comer? Si no puedo comer un queso lácteo, ¿qué tipo de queso puedo comer? Cocinamos una milanesa increíble con seitán que hicimos nosotros. Nos llevaba dos o tres días hacer esa milanesa. Muero por comerlo. Pero nos dimos cuenta de que era gluten apanado con más gluten y no tenía sentido venderlo más con las cosas que queremos hacer ahora".

Se refiere a una meta que se encuentra entre valorar los sabores naturales de verduras y cereales e imitar los de los alimentos no vegetales pero con estrictos procesos naturales. El dúo se especializa en una línea de quesos que se venden con panes de masa madre o dentro de ravioles de masa madre rellenos con pallares o girgolas. "Los quesos veganos que se encuentran en el mercado están hechos con fécula y saborizados, a muchos quesos a base de frutos secos también se le agregan cosas para saborizar. Nosotros estamos interesados en comprender todo el proceso de elaboración del queso y usar frutos secos, bacterias naturales y la fermentación para lograr un sabor y textura de queso."

Sobre un estante repleto de libros de cocina y especias de todo el mundo hay un frasco grande de tofu fermentado con una receta china llamada chao. Ellos lo usan para hacer pizzas. Cuando lo probé solo, se parecía más como un queso feta, se desmenuzaba fácil con el tenedor y tenía un sabor ligeramente punzante. El tofu está hecho de soja orgánica por otro amigo artesano, lo que demuestra hacia dónde se dirige la escena, una red cada vez más conectada, concluye Cohen, "Estamos muy interesados en lo local, en la idea de que nuestra comida viene de lo más cerca posible, en pensar en qué sistemas estamos alimentando y en apoyar y ayudar a crecer a otros pequeños emprendimientos."

ERIOBOTRYA JAPÓNICA

Tomé la fruta cuando nadie podía verlo
 Mis dedos derramaron el calor de su nectar
 En un silvestre más profundo que el que podemos conocer
 Más allá de las hormigas y las raíces de estos árboles
 Dorado, respiró
 Verde, cosechó
 Y oh, cómo sabía
 Miel y vinagre e infinito

--

Estas manos escarban en lo profundo
 Hablan y los pies le siguen
 La tierra pesa
 Pero estos árboles aún dan frutos
 Que saben a miel y vinagre
 Y el tiempo que corre siempre.

--

El sol vuelve a llenar mis ojos
 Completo, dorado y verde.
 Y lo haría todo otra vez.
 Venerar mi suelo, venerar mi tierra
 Y dar fruto a los que pueden ver.

Créditos:

texto por Kevin Vaughn
 editado por Sofia Lo Forte
 diseño editorial por Camila Lo Forte

créditos por la ilustración de plantas: Larousse, Pierre, Augé and Claude

10% de las ganancias de las suscripciones están destinadas a un proyecto solidario entre Trashumantes, Centinela de la Luna y MASA para cocinar cada quincena una comida para Casa Roja, un centro de apoyo para mujeres trans y trabajadoras sexuales en el barrio de Constitución que proviene servicios sociales para más de 200 mujeres y sus familias.

Este proyecto, que se compone por un newsletter semanal y un fanzine mensual, se financia con suscripciones mensuales. Si te gusta lo que leíste, por favor, compartí. Si querés suscribir o donar al proyecto, por favor visitar:

www.iamkevinvaughn.com/matambremag