

MATAMBRE MAG

PODER

01 GLORIA DEL FOGÓN | ENTREVISTA

09 LA MUJERES DEL BANCO ROJO | REPORTAJE

19 MEDITACIÓN SOBRE LA DESTRUCCIÓN | ENSAYO

GLORIA DEL FOGÓN

Hablamos con la cocinera venezolana sobre las relaciones de poder, la identidad, amar lo que cocinamos.

Yo te conozco por muchos proyectos. La primera vez que te ví fue en Yedra donde estabas trabajando como suplente y me convidaste una arepa increíble, después me enteré sobre tus instalaciones artísticas con la arepa y el hambre, y de tu pop-up Trashumantes. ¿Cómo fue o dónde encontraste el equilibrio de ser una persona que autogestiona varias cosas a la vez mientras trabaja en restaurantes?

Yo siempre tenía ideas locas que quería autogestionar. Pero también llegué a un momento donde quería buscar referentes. La verdad es que es complicado acceder a trabajar. En mi experiencia laboral siempre ha sido mucho de ¿Con quién trabajaste? ¿Quiénes son tus referentes? Mi plan era buscar referentes pero muy rápido me espanté con esa cultura terrible que había en la cocina. La violencia viene no solamente por el machismo si no por cómo está estructurada la jerarquía de la gastronomía que en sí misma es violenta. Yo vengo de un país muy machista. Argentina tiene un machismo distinto pero sumando la xenofobia fue muy difícil para mí. Además en muchas cocinas la creatividad no está bien vista. No podés llegar a una cocina nueva y decir “ay, tengo la idea de hacer esto así”. Te miran como ¿y ésta quién es para tener ideas? Me harté de eso, en realidad me harté más de eso que del machismo. Esta sanitización del libre pensamiento en la cocina al favor de una estructura militar. No quería seguir buscando. Ahí caigo a trabajar como chef privada para un político y empresario muy importante. Me recliné casi tres años.

Totalmente. Yo enfrenté actitudes parecidas en cocinas aún en eventos donde supuestamente era un invitado. Me cuesta mucho imaginarte trabajando para un político.

Me daban la posibilidad de trabajar con la materia prima que quisiera y con una huerta preciosa pero era muy aburrido cocinar. Mucho bife con puré sin sal. Tenía espacio para flashear cuando venía gente a comer, el jefe de la ciudad [sic] el gabinete de Cambiemos. El poder entre poder. Estaba ahí cuando recién se sumaron y estaban en su esplendor de poder. La gente de la política me da piquiñas. Es muy difícil verlos de cerca y escucharlos en su miseria y ver como viven en su burbuja. Un día vino a cenar el Presidente, y ese día estaba muy conflictuada porque estaba cocinando para un Presidente más allá de quién sea. Yo le serví un trago que lo llamaba Venezuela Libre, y expliqué el trago con mucha poesía como a mí me gusta hablar de la comida. El Presidente se da vuelta y me dice, ¿Podrías explicar esto otra vez? Estaban copetiados, y yo les dije: “Gracias por estar al favor de la libertad de Venezuela, en ese momento estaban con el discurso de ‘por la libertad de Venezuela y los derechos humanos,’ y me dice ‘sí, vamos a seguir luchando’ y pidió un brindis y todos brindaron para una Venezuela libre. Yo volví a la cocina y me pusé a llorar porque me parecía todo una pantomima espantosa de la crueldad humana y la hipocresía política. Al final me desvincularon porque era ‘muy joven y muy rebelde’. Yo me fui encantada.

De ahí volviste a trabajar en cocinas mientras desarrollaron Trashumantes ¿no? ¿Cómo fue volver?

Mi penúltimo trabajo fue una suplencia en un restaurante y cuando abrieron otro me ofrecieron un trabajo como jefa de cocina. Y cuando llegué allá, no era una jefa de cocina porque había dos jefes arriba que ni siquiera entraban a la cocina, y entonces llegaba y encontraba, no sé, dos bolsas gigantes



de zanahoria en una cocina donde usábamos zanahoria solo en una preparación. Tiraban comida, dejaban que se pudran cosas, todo en cualquiera. Era un restaurant nuevo y el chef ejecutivo básicamente se había desligado del diseño de la carta. Entonces fui yo la que hizo la carta de apertura, fui yo quien hizo las recetas, la que hizo pruebas y toda esa búsqueda. Ya estaba por renunciar porque era una situación insostenible en el tiempo. Pero justo el jefe me dice que me iba a desvincular, y como me iba a ir, me daba lo mismo. Se enojó mucho con mi reacción. Quizás esperaba que yo le diga tipo ¿pero que pasó? Me dijeron que yo no tenía madera de jefa, que era imposible trabajar conmigo, que era conflictiva. En realidad las cosas que marqué eran para no perder materia prima y para que todos trabajemos mejor. Evidentemente tenían un sistema en el que estaban muy cómodos y yo vine a cambiar las cosas, por eso me contrataron, ¿o no? Creo que yo le saqué el poder que sentían que tenían sobre mí. En mi caso, cuando estuve como jefa de cocina de un restaurante **donde la figura de autoridad era yo, el problema y la manera de agredirme siempre fue ¿cómo siendo mujer y siendo extranjera, voy a estar en ese puesto? Ahí fue donde me dije que tengo que dejar de insistir en estructuras donde claramente no entro. Si yo soy redonda ¿por qué me quiero meter en un engranaje cuadrado?** Basta, pensé.

Al final, volviste a la autogestión con Trashumantes.

Con Trashumantes, tenemos dos años de estar cocinando en cocinas que nos abren. Es muy difícil encontrar esa apertura si no estás respaldado por una cuenta con muchos seguidores en instagram. Todo tiene mucho que ver con eso. Es muy difícil la autogestión y que la gente diga ‘dale si te pago \$1500.-’ y así poder hacer un menú de la re concha de la lora. Empecé a ver las líneas divisorias entre ‘che, lo que yo hago también es interesante y tiene un valor’ y aprender a soltar ese discurso de validación: El ‘¡Por favor validame lo que hacemos! no tiene sentido’.

A mí me pasó lo mismo con mi proyecto personal MASA. Pasé mucho tiempo muy angustiado, esperando que me validaran los que tenían el poder, digamos, de hacer crecer a mi proyecto, y nunca vinieron. La prensa, gente con mucha influencia en la gastronomía, referentes.

En un pop-up de pasos, llenamos el lugar, y justo le había pasado la carta a una periodista, y me responde ‘que bueno, que buen menú’, que era muy distinto a las cosas que estaba viendo, cosas así. Yo se la pasé para que reservara, y me dice ‘si dale, te hago reportaje en el diario’, y cuando le pasé para que pague la reserva me clava el visto. Y me quedé pensando, no me dicen, ‘dame comida gratis a cambio de buena prensa’, pero sí me lo están diciendo y de una manera tan asquerosa. Le dije después que me encantaría poder invitarle pero la realidad es que somos dos con un proyecto autogestivo y realmente se me baja la ganancia demasiado si le invito, y por supuesto con su pareja. Me seguía clavando el visto y no me habló por meses.

A mí me preocupa que el periodismo gastronómico está visto como intascendente porque permite esa práctica de voy a cubrir las cosas que me inviten. En el caso de algunos trabajan así exclusivamente, por decisión del periodista o por la política del medio, o las dos cosas, o lo que fuera. El periodismo tiene un rol y una responsabilidad muy importante dentro de la sociedad. Cuando yo me dí cuenta cómo el sistema periodístico funciona acá, empecé a ver el desarrollo de la gastronomía de Buenos Aires de otra manera, y está muy claro que hay un desarrollo muy desequilibrado. Acá con los restaurantes puntualmente, todo se concentra en la parte más norte de la ciudad y también es donde se concentra la cobertura, esto a mí no me parece ninguna casualidad. Al fin y a cabo es quien tiene el privilegio de participar en el juego, ¿no? El que tiene más recursos avanza más rápido. Y entonces, se transforma en algo extremadamente clasista. Los proyectos de gente que están en otras circunstancias, de otros barrios, que trabajan realmente a pulmón, muchas veces se quedan atrás o nunca despegan directamente. Obvio que no es todo culpa de los medios, son muchos factores socioeconómicos y también lo que antes mencionaste con las feas realidades que existen dentro de

la cocina, pero la visibilidad y el derecho de acceder a ella es muy importante. La visibilidad crea o acelera la oportunidad. Conozco muchos cocineros muy talentosos que tenían proyectos que yo consideraba muy innovadores que se quebraron o dejaron la cocina o se fueron a otro lado porque se les hizo muy difícil establecerse y la gastronomía porteña se retrasa cada vez que pasa eso. En muchos casos tenía mucho que ver con la falta de visibilidad por parte de la gente que más poder tenían para visibilizarlos. Y bueno, yo como cocinero que también soy periodista, rechazo fuerte trabajar de esa manera. Me pregunto mucho, si el periodismo gastronómico fuera anónimo y con presupuesto, algo más ético y basado en un periodismo real, qué distinta sería la gastronomía de Buenos Aires.

Es un destrato. Pero tuve que aceptar esa realidad. Aprendí a poner la energía en otra y la verdad es que creo que va a llegar el momento. Creo que cuando otras personas nos validen, va a volver esta persona a decirme, ahhh ahora sí como si nada. Aprender que el camino de la gastronomía es violento intrínsecamente y no solo por el machismo si no la jerarquía de todo. Es así.

Vuelvo a lo que recién dijiste. Hay que dejar de insistir y seguir con la convicción, trabajar y esperar el fruto de eso. A Trashumantes le está yendo muy bien ahora y en plena pandemia.

Durante la pandemia, empezamos a hacer pasteles y en un fin de semana vendimos como 400 pasteles. Y nos dimos cuenta que la gente nos estaba esperando. Todos los que habían venido a un pop up o nos vieron en una feria estaban esperando que hagamos algo. Y entonces fue entender que todo el trabajo que habíamos hecho, todo el esfuerzo que pusimos, estar detrás de la gente y hacerlos conocernos, dió un resultado. Fue super contrastante con el panorama. Ahora tenemos varios clientes fijos que nos piden comida para toda la semana y nos dan mucha libertad en flashear y cocinar lo que nosotros queramos.



¿Qué es la cocina de Trashumantes?

Siempre Damián y yo queríamos ir más alto en cuanto estética, en cuanto propuesta, en cuanto un montón de cosas. Al principio cocinar pasteles, me hizo sentir como que era un retroceder. Pero hay una razón que por la que yo estoy haciendo comida andina. Hay una razón por la que me llama tanto el pastel. Es el origen. Entendí en este tiempo de incertidumbre que lo único que me iba a salvar era poner el fundamento en algo y que sea firme. Y eso es la identidad. Me di cuenta que tenemos que amar lo que cocinamos. Yo hago pasteles porque me recuerda a todas las mañanas que estuve feliz en mi país, en un país que ya no existe, y una realidad que ya no existe. No existe el privilegio de pararte en una esquina y comer pasteles. Ya esa cultura urbana de comerse un pastel en la esquina a las 4 de la mañana volviendo a casa, esa costumbre casi no existe más. Entonces es rescatar aquello. La necesidad de rescatar estas recetas. La relación que tenemos con los comensales, que suelen ser conocidos de conocidos de conocidos, es absolutamente emocional. Gente que no tengo idea de quienes son nos escriben cosas. El otro día una señora me mandó un audio llorando porque comió y sentía como que estaba de nuevo en su casa.

¿Tienen alguna proyección para Trashumantes después de Covid?

Estaba trabajando en Fogón. Un día vino una pareja alemana que flashaba conmigo. Era un servicio difícil. Era un menú de pasos con explicaciones en inglés manejando una parrilla mientras hacía bacha y servía vino. Era lo mismo todas las noches y la tenía muy clara. Me empezaron a conversar y hacer preguntas pero más filosóficas. Empezamos hablar sobre la nostalgia [sic] los efectos. Resulta que eran gastronómicos. Me dieron su tarjeta, nos juntamos días después y me ofrecieron un trabajo como jefa de cocina por un mínimo de 5 años. Le dije que no me quería separar de Damián, así que ellos lo entrevistaron y le ofrecieron trabajo a él también. Era una persona que me trató como nadie nunca me había tratado. Me trató como chef. Con respeto. Todo lo contrario a las cosas que me han pasado antes, de esa sensación de que me están haciendo un favor contratarme, de que me están haciendo un favor por pagarme. Yo no lo podía creer. ¡Qué locura! Hasta qué punto se te ha acallado en la concepción de lo miserable del trabajo, de la precarización, de los sueldos de mierda, normalizar todas estas cosas, hasta el punto de que yo no podía aceptar una realidad como esa que me estaba ofreciendo. Teníamos que ir de visita en Marzo y obviamente no fuimos. Hasta ahora la oferta sigue en pie y apenas esté la posibilidad de irnos, vamos a ir.

Y mientras tanto estás con ganas de hacer un proyecto en paralelo.

La comida tiene el poder de dignificar o humillar al ser humano. No es lo mismo dar a una persona un pedazo de pan que sobró y unos fideos revueltos que una comida que estaba realmente hecho para ellos. O sea, ninguno de los dos está mal, es comida y es agradecido. Siempre quería hacer una comida que de alguna manera dignifique el ser humano, sobre todo a los que viven en la calle, gente que se siente muy lejos de lo que debe sentirse un ser humano. Quiero hacer un pop up solidario con Juan de Centinela, amo sus panes, lo amo a él. ¡Y nos encontramos por vos! Queremos hacer con su pan de hamburguesa unos hamburguesas de lentejas bien sabrosas para regalarle a la gente y además sopas al 50% de descuento para los chicos que trabajan en delivery. Mi filosofía como cocinera es en el poder energético y emocional que tiene una comida. Creo que cuando vos intencionás la comida, se traspasa tu energía pero literal. No estoy hablando de algo mágico de sentirse bien comiendo un chocolate. Literal. Estamos cocinando para el regreso.





LAS MUJERES DEL BANCO ROJO

La historia de un grupo de trabajadoras exigiendo igualdad.

“Te voy a ser muy sincera, yo me cagué de risa, en ese momento tuve un ataque de risa. Era como ¿eh? ¿Dónde estoy? ¿Estoy en el trabajo o en la secundaria? ¿O sea, posta no tenés otro insulto? Porque ni siquiera me ofende. Es una profesión, es como si me gritaras, no sé, albañil para mí. ¡Médico! Eeeuuuuuhhhh ok, ¿me tengo que ofender por eso? Es muy básico. Me imagino como si fuese un niño”, explica María Antonieta Brignardello. Baja la voz unas octavas mientras cruza los brazos sobre el pecho y grita entre labios cerrados: “¡Yo estoy enojado! ¡Mirá lo que voy a hacerles a estas putas de mierda!”.

Este suceso fue a mediados de Mayo, dos meses después de que empezó una cuarentena que continúa hoy, dentro de un restaurante muy concurrido que ahora se proyecta como un fantasma de su vida pre-Corona. Alguien había escrito ‘**putas**’, letra por letra en cintas de papel, y lo pegó en la puerta del baño de mujeres. Al principio las mujeres del restaurante, que forman una banda bastante amiga, pensaron que era un chiste malo de parte de una de ellas. El fruto delirante de un mundo que se cae a pedazos. Cuando ninguna de ellas tomó la responsabilidad, enseguida voltearon hacia los varones y rápidamente el ‘chiste’ se convirtió en un ataque.

“Se generó bastante molestia. Es nuestro lugar de trabajo y un espacio donde realmente pasamos la mayor parte de nuestro tiempo, donde nos vemos más entre nosotros que con nuestras familias” recuerda la cocinera Carla Bertolo, “Aparte hace años que estamos con el mismo staff, lo que lo hizo aún más chocante. Fue como lo que rebalsó el vaso.”



Buenos Aires es difícil definir cuántas mujeres trabajan en los restaurantes y aún más complicado hablar con exactitud de cuántas de ellas ocupan posiciones de poder dentro de estos establecimientos. Según un exhaustivo análisis global de 2018 realizado por Our World in Data, se estima que el 92% de las mujeres trabajadoras argentinas se desempeñan dentro de las variadas industrias de servicio comparado con el 65% de sus compatriotas varones. Según cifras publicadas en 2017 por el Ministerio de Trabajo, las mujeres constituyen el 72% de la fuerza laboral dentro de la industria hotelera y gastronómica. Sin embargo, está poco claro si las cifras citadas consideran exclusivamente el empleo formal o si el número contempla también el trabajo precarizado que, en el caso de la industria hotelera y gastronómica, está próximo a llegar al 32%. En cualquier caso, el número de personas que se identifica como mujer trabajando en gastronomía es desproporcionadamente alto en comparación con los que ocupan posiciones de poder.

Laura Marajofsky, periodista y fundadora de Mapa de Barmaids, un proyecto que ofrece consultas legales gratuitas y realiza campañas y capacitaciones contra la violencia de género en la industria gastronómica, asegura que no hay manera de calcular el número de trabajadoras ni el de jefas. Explica que en sus cinco años de trabajo sobre temas de discriminación y violencia de género dentro de la gastronomía, aún no ha encontrado investigaciones lo suficientemente abarcativas.

El bajo porcentaje de mujeres laboralmente empoderadas y las estructuras socioeconómicas desequilibradas se reflejan en los marcos sociales patriarcales, al menos, eso es lo que ilustran las cifras internacionales. Comienza con la falta de oportunidad. En los Estados Unidos, solo el 7% de los chefs ejecutivos se identifican como mujeres, y en el mundo de las cadenas de comida rápida, las mujeres de todas etnicidades tienen un 21% (y aún más las mujeres negras que precisamente tienen un 60%) menos probabilidad de acceder a una promoción laboral al puesto de gerente, a pesar de ser contratadas en puestos del mismo nivel y al mismo ritmo que sus compañeros. Fortalece esta problemática la falta de propiedad y pertenencia, tanto literal como figurativa, si desenfocamos la mirada y observamos la agricultura. Según las Naciones Unidas, el 60% de los alimentos del mundo se cosecha por mujeres, y solo el 8% de la tierra cosechada es de su propiedad. Por último, una encuesta de género realizada en Argentina por parte de Mapa de Barmaids, demuestra los abusos físicos y emocionales: según 250 mujeres y disidentes consultadas, el 40% se sintió incómoda en su trabajo, el 30% fue víctima de abuso físico en el lugar de trabajo, el 65% sintió que la habían pasada por arriba oportunidades laborales debido a su identidad de género y el 41% sintió que las oportunidades ni siquiera existieron donde se desarrollaron profesionalmente.

No es sorprendente que el desequilibrio dentro de las cocinas hogareñas tenga una relación inversa. El mismo estudio realizado por Our World In Data descubrió que las mujeres argentinas realizan tres veces más trabajo doméstico que sus parejas varones, aunque no especifica exactamente cómo eso se reparte en tareas como la compra de alimentos, la planificación de las comidas diarias ni tampoco su preparación o limpieza. Y aunque no existen datos estudiados sobre las mujeres que trabajan con las poblaciones más estigmatizadas de los comedores populares que siguen creciendo o las cafeterías escolares que alimentan 4,5 millones de niños de todo el país, el lenguaje común siempre habla con el pronombre femenino ‘cocinera’. No importa en qué punto uno se detiene en la cadena, desde el campo en donde se cultivan los alimentos hasta la cocina donde se prepara el plato final, las mujeres son dueñas de mucho menos capital de poder dentro de los espacios privilegiados de restaurantes y bares que quedan en la cima de la jerarquía culinaria y reciben mucho más maltrato dentro de la pirámide completa.

Desde afuera mirando hacia adentro, El Banco Rojo parecía un restaurante que se posicionaba activamente contra la corriente. Visiblemente vinculado con las fuertes olas de discurso y acción contra la discriminación y la violencia relacionada a la identidad de género y patriarcado que se hace presente en Argentina, América del Sur y el resto del mundo.

La historia del restaurante comienza a pocas cuadras de donde hoy se encuentra, cruzando la Avenida Independencia. Más de una década atrás, La Puerta Roja abrió en un primer piso en un San Telmo que aún era medio reacio a una nueva gastronomía, muchos años antes de que una gentrificación de la Capital Federal llegará a tragar el barrio. Abrieron antes del boom de los nuevos bares y restaurantes que se instalaron en esta última década y se convirtió en un boliche donde se mestizaron los mochileros, los Santelmenses, los after-office y los equipos de cocineros, bacheros, bartenders y meseros que caían después de las 2am. Era un lugar donde podía pasar de todo en el medio de una tierra de nadie. La música estaba al palo y la barra y cocina se quedaban abiertas hasta mucho más tarde de lo común. A medida que la madrugada se acercaba, el salón se llenaba con más y más humo. Un largo happy hour con chupitos generosos en tamaño y alcohol hacían que, cuando tocaba el cierre a las 5 de la mañana, sea prudente agarrarse bien de la baranda mientras uno descendía por su empinada escalera de mármol.

Se expandieron un par de años después al otro lado de la avenida con El Banquito Rojo. El minúsculo local medio rotisería medio comida rápida vendía tacos, hamburguesas y falafel baratos y, tal como su empresa hermana, muy rápidamente quedó chico. A mediados de 2016, en medio de un lindo momento de expansión de la economía, El Banquito Rojo se convirtió en El Banco Rojo transportándose a un local mucho más grande a una cuadra de distancia. La hora pico del turno noche casi siempre garantizaba una fila que salía de la puerta y terminaba en la calle durante horas. Un lugar más grande también significaba más cocineros, cajeros y meseros, y entonces la empresa casi se duplicó en personal de un día para el otro.

La separación entre cocina y salón estaba bastante dividida entre los géneros, reconocen las mujeres. Cuando el restaurante se inauguró, el servicio al salón se llevaba a cabo por las empleadas mientras la cocina de producción del sótano, la plancha y freidora arriba y la gerencia y administración estaban ocupados por varones. Creció una camaradería entre las compañeras y gran parte de estas amistades cada vez más íntimas se cimentó fuera de Banco.

Bertolo, quien entró en la inauguración entregando comida a los comensales antes de pasar por la caja, la barra, producción y finalmente la plancha, explica: “Mi primer trabajo en la gastronomía fue a los 16 años en McDonalds. Acá era un lugar muy diferente. Al ser una empresa chica, era algo mucho

más ameno en todo sentido, por el contacto con la gente que fue mucho más agradable, y por el hecho de poder tener contacto con los dueños. A Lenny lo conocí pensando que era un compañero más y me enteré días después que era uno de los dueños. Era algo muy diferente para mí. De a poco con las chicas fuimos generando una relación súper interesante. Didáctica. El fútbol nos ayudó un montón, fue la herramienta que hizo que nos soreramos y así formamos lo que somos dentro del local. Creamos un equipo, empezamos a competir, nos fue re bien por suerte, y así empezamos a relacionarnos de otra manera en un contexto que nos acercó una con otra mucho más.”

Hace tres años el restaurante empezaba un largo proceso de disolver la segregación entre un salón de todas camareras y una cocina de todos cocineros. Alrededor del 2018, el ambiente poseía una fuerte energía feminista. Cocineros y cocineras empezaron a manejar en conjunto la plancha y la freidora, así como la caja también. Una pizarra colocada a la vista de todos los que entraban decía “Logis Machistas Go Home”, un guiño a la vieja frase anti-neoliberal y una movida feminista cada vez ocupando más espacio. Ese mismo año, el local cerró durante tres horas para asistir a las marchas del 8M y Ni Una Menos, uno de los movimientos pro-aborto y anti-feminicidio más potentes a escala mundial. Al año siguiente, las mujeres declararon un paro y exigieron que los cis-varones cubran el turno de todes. Terminaron la noche en el local donde los varones les sirvieron bebida y comida.

Sara Ahmed afirma en su libro *Vivir una vida feminista* que “el feminismo comienza a través de la intensidad”, o una serie de sensaciones y experiencias fuertes que dan forma al conocimiento, la visión del mundo individual y los fundamentos de una vida radical a través del reconocimiento de las circunstancias individuales que se relacionan con el mundo que nos toca. Este fue el caso de trabajar en Banco Rojo para muchas de las mujeres, donde las condiciones de trabajo y las oportunidades en todas las áreas del restaurante se renovaron y mejoraron constantemente pero que se oscurecieron con una tormenta omnipresente de episodios y actitudes que se repitieron, microagresiones empapadas con sexismo y machismo que causaron cada vez más daño y dolor.

Aldrhy Fernández emigró a Argentina desde Venezuela en 2017 y empezaba a buscar trabajo en gastronomía después de una búsqueda fallida para un puesto en Relaciones Públicas acorde a su título. Se unió al personal en el salón y cuenta sobre su eventual llegada a la cocina:

“La dinámica del lugar en el transcurso de estos años se iba adaptando a las habilidades que teníamos y a las necesidades que había en el local. Y estas necesidades fueron yendo a la cocina que era una área de los pibes, un área donde siempre trabajaron los chicos. Y en Banco tuvimos la oportunidad de romper este esquema y muchas de las pibas que llegamos como meseras o cajeras terminamos haciendo servicio en plancha o freidora que en la vida no nos hubiéramos imaginado. Hace tres años no te cocinaba ni un arroz y ahora tengo un montón de habilidades y conocimiento que fui desarrollando dentro de la cocina de Banco Rojo. Lo mejor de esta cocina es que hay mucho lugar para aprender y crear. Lenny creó un espacio donde escucha nuestras propuestas sobre la cocina y la preparación de los platos, y realmente lo toma en cuenta.”

Las mujeres tomaron cada vez más espacio dentro de la cocina, aunque de forma parcial. Fernández nos habla de una incómoda dicotomía de roles laborales, por un lado cada vez más igualitarios pero que chocaban constantemente con una construcción de la gastronomía de la vieja escuela acostumbrada a mirar para el otro lado frente al abuso de las colegas. “Hubo situaciones pasadas que se venían arrastrando relacionadas con machismo o falta de respeto, y nos cansamos.”

PUTAS quedó al final de una larga lista de quejas y además impulsó nuevas. Cuando nadie se hacía responsable del ataque, la solución de los dueños fue amenazar en retrasar el pago hasta que alguien confesara.



“Pensé, esto no es un colegio. ‘Ahhh si no confiesen se quedan sin recreo’. Págame el sueldo porque sino te voy a prender fuego al local. O sea me están castigando doblemente. Primero me dijeron puta y encima de puta pobre, porque no me están pagando lo que me corresponde”, continúa Brignardello, “Si ustedes en verdad quieren saber quién fue, les dije, hay que ir uno por uno con sus empleadas y fijarse con todes ¿Cómo se sienten? ¿Qué no les gusta? ¿Qué les gusta? Pero de ahí van a salir un montón de cositas que no quieren escuchar y por eso no lo hacen”.

Pasaron tres semanas, un ping pong de WhatsApp´s, mensajes a los jefes para que no retrasen más el sueldo y después entre todas las mujeres para hablar de los chistes, los boludeos en la cocina que incomodaban y las micro-agresiones contra ellas. La conversación se profundizó y se sumaron los ataques cotidianos que se normalizaron como parte del oficio, los susurros y las miradas que se extendieron más allá del género y se reflejaban desbalances de poder, malas decisiones por parte de los gerentes, sentirse muy poco valoradas y demasiado exigidas. No hubo un monolito de perspectiva. Cada reacción se basaba en experiencias y circunstancias propias. Algunas de las mujeres querían hablar solamente sobre el mensaje en la pared mientras otras vieron una oportunidad para romper la pared y construirla de nuevo.

“Me chupaba un huevo el cartel. Era importante pero nos costó demasiado que esta reunión sucediera. Me parece peor que me dejen sin sueldo. Estaba en crisis, por mudarme y manteniendo a mi viejo que no tenía un peso. No tenía para pagar el alquiler o el seguro de caución. No sabía qué hacer y no había ninguna respuesta. Todo al mismo tiempo”, explica Brignardello, “Algunas de las chicas nos reunimos el día anterior, organizamos todas nuestras ideas. Decidimos tratar de hablar sin caer en las emociones. Al día siguiente nos reunimos con los dueños. Nos sentamos y les hicimos saber que no hacíamos esa reunión para que nos escuchen, estamos cansadas de que nos escuchen, era una reunión para que nos digan qué medidas iban a tomar.”

Lenny Lennon y Greg Harvey se sentaron callados durante la reunión. Admitieron que no tenían un plan y querían la ayuda de ellas para avanzar. Las mujeres recitaron una lista de temas que tenían que cambiar con algunas soluciones posibles y se fueron de la reunión con una mezcla de esperanza e incertidumbre.

“Habíamos tenido previamente quejas y comentarios esporádicos sobre el malestar que había en el local pero no lo estábamos encarando de la mejor manera”, explica Lennon. “Principalmente porque no teníamos perspectiva de género como para entender la gravedad de lo que nos contaban ni darle la atención que ameritaba. Eso pesa sobre nosotros y lamentablemente tuvo que llegar a este episodio para que aceleremos un proceso de crecimiento que ya estaba en agenda.”

Dos días después las tres exigencias más importantes fueron reconocidas. Se depositaron los sueldos, un gerente que estaba desde los principios del primer bar renunció y organizaron una fecha con una especialista para dar un taller de género para toda la empresa.

Ahmed argumenta que la sociedad expone a las víctimas del maltrato a un proceso circular de abuso, primero como víctimas y después como sus propias abogadas. Según ella, el activismo y pensamiento ‘radical’ es una reacción lógica contra la injusticia, pero que el feminismo y la justicia social implica muchas veces que los que sufren la opresión están forzados a recontar, convencer a los demás y defenderse contra “experiencias que uno prefiere simplemente olvidar”.

Mariela Álvarez es una docente especializada en violencia de género que organiza talleres de conciencia en pequeñas y medianas empresas. Confirma que su experiencia de intervenir en los espacios laborales coincide con la hipótesis de Ahmed. Al preguntarle si sus clientes generalmente la contrataban como una iniciativa preventiva o reaccionaria, o si notaba diferencias dentro de empresas más ‘progre

sivas', explicó: "Me encantaría decir que es algo que se suele hacer habitualmente sin que haya habido un conflicto, pero casi siempre aparece a través de un conflicto. De alguna manera la víctima fue violentada o acosada. Son muchas micro-agresiones, muchas micro-violencias, que quedan invisibilizadas justamente porque no generan un conflicto. O no hablan porque hay miedo de ser desvinculada o ser corrida a un trabajo menor. Y entonces muchas veces la cosa explota por el lugar menos indicado. En el caso de Banco Rojo, muchas habían hablado por separado con sus jefes pero las mujeres nunca habían charlado con profundidad entre todas ellas."

Álvarez dio una serie de talleres a mediados de Junio. Casi todo el equipo—jefes y trabajadores—se sentaron para charlar de todo. Las mujeres hablaron de incomodidades guardadas durante mucho tiempo, y los varones se abrieron a dialogar sobre sus propias experiencias con la violencia y el silencio. Lo que empezó a latir era una conciencia colectiva, lo que Fernández describe como "un espacio más íntimo donde se empezaba a formar un lazo que hizo que fuese mucho más fácil hablar de lo que nos pasaba y cómo nos sentíamos en el trabajo".

El taller, la salida de un gerente tóxico y otras decisiones, como contratar una persona independiente de recursos humanos y establecer un protocolo para recibir reclamos crearon, según los entrevistados, un ambiente que nadie anticipaba, con relaciones renovadas en cuanto al lugar y los compañeros. Todos reconocen que igualmente es un camino que no se termina y más bien están en los comienzos de un largo recorrido que esperan que sea menos doloroso.

"Nunca me imaginé que lo que íbamos a hacer iba a tener tanta fuerza. Te juro que me sorprendió muchísimo. Banco Rojo está liderado por mujeres en este momento. No mandado, liderado. La verdad que es un placer estar acá. Las personas que deciden y están cerca de los jefes son las mujeres porque se dieron cuenta que con los chabones no funcionaba, lamentablemente" explica Brignardello. "Pero fue como un sabor entre dulce y amargo. Corrió mucha agua bajo el puente. Ahora hay una mujer de recursos humanos, hay un protocolo para los reclamos, para hablar de lo que sentimos, lo que nos lastima y otro cartel en el baño que explica qué hacer si sufrís violencia de género. Y me encanta ese cartel. Esta buenísimo que esté. Pero la mierda que costó, hubo mucho dolor detrás de eso. La toxicidad se dió porque se habilitó, porque así eran las reglas antes. Y tuvieron que cambiar, no les quedó otra, eso fue más fuerte y ahora es historia. Es lo que queda para las que vendrán, porque ahora las reglas son estas."





MEDITACIÓN SOBRE LA DESTRUCCIÓN



“Sin la técnica el hombre no existiría ni habría existido nunca”, escribe el filósofo José Ortega y Gasset en un ensayo del 1939, Meditación de la técnica. Cuando se refiere a la técnica, no habla solamente de los aparatos y la maquinaria sino de la necesidad humana de crear y construir constantemente. Crear como manera de demostrar nuestra existencia y también separarla de otras formas de vida. Lo leí por primera vez en una clase de la facultad sobre cine francés y filosofía para analizar las distopías de Weekend, La Jetée and Playtime. En aquel momento, a Ortega y Gasset lo relacionaba más con ideas supramamente apocalípticas—una destrucción irónica de la humanidad por la infinita construcción de cosas.

Estuve pensando mucho en este ensayo últimamente, pero de una manera muy distinta, mientras construyo este mismo proyecto; la creación y la expresión creativa como manera de convencerme a mí mismo, y quizás también a los demás, que aún yo existo.

Este concepto, en la práctica, no es totalmente nuevo para mí. Pero nunca fue tan flagrante hasta esta pandemia cuando yo, como muchos, me retiré hacia dentro a una vida bastante sedentaria. De un día para el otro, perdí toda fuente económica y corté sin querer un importante sustento: emprender con espíritu independiente. Dedicar mis energías a cocinar en restaurantes, escribir sobre gastronomía o seguir armando un emprendimiento de turismo gastronómico parecían memorias de otra vida y en ese entonces iba saltando de una cosa a otra para llenarme la cabeza. En Abril, me metí fuerte en la cocina, armando listas de compras y calendarios de comidas sobrecargados con dibujos y recetas. Cuando llegó Mayo, quería prender fuego la cocina, y ocupaba gran parte de mis días leyendo novelas de mi biblioteca medio abandonada. Cuando llegó Junio, estaba agotado. Agotado del empleo esporádico. Agotado de sentirme en el medio de un vacío. Agotado de buscar peleas con mi esposa. Agotado de estar en un loop infinito. Agotado de mirar las noticias. Decidí transformar el agotamiento en crear este fanzine.

Como que la creación y la construcción es algo tan nutritivo para mí, también tienen el poder de tapar el porqué estoy creando y construyendo este u otro proyecto. El construir es también destruir. Todas las masas están formadas por materia, propiedades físicas y químicas formadas por átomos que crecen, cambian y evolucionan. Lo que no cambia jamás es la masa de la materia. El mundo físico cambia y también queda igual. Nosotros somos así también, pero no solo en lo físico si no también en lo emocional y mental. Crecer hacia una dirección simplemente significa alejarse de la otra pero nunca nos separamos por completo de ella.

Ayer mi psicóloga me dijo que yo soy un chutney que pretende ser una mermelada. Que lo que proyecto al mundo y a mí mismo es solo mi parte dulce cuando en realidad soy dulce y agrio y picante y ácido. Somos todos chutneys. Si no fuera por lo agrio, el picante y el ácido, el dulce no sabría tan rico.

Maria Antonieta Brignardello me dijo algo que me llamó mucho la atención sobre el nuevo cartel anti-violencia que pegaron a la puerta del baño. “Me encanta el cartel. Está buenísimo. Pero mirá todo la mierda que costó llegar a ese cartel. Hay mucho dolor detrás de todo eso”. En un mundo ideal, ese dolor no hubiera existido, pero bueno, acá estamos. En la reconstrucción del mundo que queremos, ese dolor es importante tenerlo presente. Es importante reconocerlo, menos para la gente que lo sufría y mucho más para los que lo causaron, porque el dolor siempre estará.

Reflexioné sobre momentos, acciones o palabras mías que crearon dolor en el otro. Hace casi exactamente un año atrás, salí a despedir a mi amigo Tomillo antes de que se vaya a vivir en España. Comimos un plato hermoso de kam-lu wantan y nos cruzamos la Plaza Once para tomar un café. Nos quedamos un rato largo hablando sobre lo difícil que era nutrir un proyecto independiente desde cero. Con una mezcla de canchereada y reclamo, le hablé de mi historia, de llegar a una ciudad sin conocer a nadie y poder lograr todo lo que logré. Sus ojos se pusieron duros y elle me dijo: “Sé que trabajas muy

duro pero también tenés privilegios que trabajan por vos”. Me acuerdo sentir enseguida una vergüenza profunda. Estaba redactando mi propia narrativa como una historia de puro mérito. Confundí momentos difíciles, los que todos enfrentamos, como si se tratase de borradores de toda la suerte que tuve por nacer en este cuerpo frente a esta sociedad, algo que no todos tienen. Mi narrativa, cortada en dos, solo podría existir dentro de una narrativa que negaba la mitad de la de Tomillo. Desde ese entonces, junto a un montón de otros momentos incómodos que ya se venían juntando uno arriba del otro, intenté con un esfuerzo a veces maníaco, destruir los vestigios de esa vieja perspectiva y construir una versión nueva. Y es importante que estas sensaciones de incomodidad y vergüenza queden conmigo, que no se borren, para que las use como herramientas no solo para construir lo nuevo sino para no volver a la vieja construcción.

Muchas veces caemos en la misma trampa de pensar que estamos construyendo con clavos y madera totalmente nueva y no con viejos pedazos enderezados y repintados. Podemos cambiar nuestra forma pero nuestra materia siempre será la misma masa. Es mucho más fácil, y también representa un privilegio, apartarnos de la vergüenza una vez que hemos corregido el comportamiento, pero negar su presencia en la nueva construcción es invitarlo a volver a presentarse. Hay que abrirse a esa destrucción, preguntar porqué, reconocer qué sigue ahí destruido pero no desaparecido sino bastante presente en lo nuevo, colgarlo en la puerta del baño para jamas olvidar, para crear una construcción cada vez más fuerte.

Créditos:

texto y fotos por **Kevin Vaughn**
 corrección y edición por **Sofía Lo Forte**
 diseño editorial e ilustración por **Camila Lo Forte**

Gracias a Gloria, Carla, Anto y Aldrhy y todas las mujeres de Banco Rojo por compartir sus historias con nosotros.

10% de la ganancia de las suscripciones de julio será donada a Trashumantes y Centinela de la Luna para la compra de materia prima para su primera iniciativa solidaria para personas en situación de calle.