

Subjetividades en devenires veganos de chefs en la ciudad de Bogotá

Autora:

Diana Carolina Plazas Reina

Directora:

Yenny Carolina Ramírez Suárez

Universidad Nacional de Colombia

Facultad de Ciencias Humanas

Maestría en Estudios Culturales

2024

Resumen

Subjetividades en devenires veganos de chefs en la ciudad de Bogotá

Devenires veganos en la configuración de subjetividades de chefs en la ciudad de Bogotá es una investigación que partió de mi pregunta por lo que representa alimentarse como un acto político y ético que se renueva cada día.

Llevé a cabo mi trabajo a través de cinco entrevistas a profundidad a chefs propietarios de restaurantes veganos en Bogotá, que fui conectando con mis preguntas personales y reflexiones sobre la transformación de mi práctica alimentaria tendiente al veganismo. Exploré las disposiciones en sus trayectorias de vida, su ingreso al campo gastronómico, la dimensión ética y política alrededor del cuidado de sí y, finalmente, cómo el devenir vegano hizo posible el enredo con actores a distancia. La tesis tiene como entradas analíticas la comprensión de la subjetividad a través del devenir y las posiciones de sujeto, problematizó las tensiones que se generan alrededor del cuidado de sí en la vida cotidiana de lxs chefs, así como la noción de enredo como posibilidad de construir parentescos improbables que sostienen otras formas de alimentación.

Esta discusión es pertinente para el campo de los estudios culturales por sus aportes al debate de la subjetividad, el análisis contextual y coyuntural de la práctica alimentaria atravesada por la clase social, el género, el curso de vida, la formación, el acceso, los productos culturales, entre otros. También en el debate público, aporta a las discusiones alrededor del sujeto en clave de consumidor que puede generar otras formas de relacionarse con la cadena productiva.

Como conclusiones resalto la importancia de entender la subjetividad como un constructo en movimiento, a partir de las tensiones alrededor de la categoría vegano y la opción de transformarnos a través del alimento que se sirve en nuestros platos.

Palabras clave: subjetividad, devenir, veganismo, restaurante, alimentación.

Abstract

Subjectivities in vegan becomings of chefs in the city of Bogotá

Vegan courses in the configuration of subjectivities of chefs in Bogotá city is a research that started from a personal inquiry about the meaning of feeding as a political and ethical act that is renewed every day.

I conducted my work through five in-depth interviews with chefs who own vegan restaurants in Bogotá, which I connected with my personal questions and reflections on the transformation of my food practice towards veganism. I allowed myself to explore the dispositions in their life trajectories, their entry into the gastronomic field, the ethical and political dimension around self-care and, finally, how becoming vegan made possible the entanglement with actors at a distance. The thesis uses as analytical inputs the understanding of subjectivity through courses and self position of the subject, making an issue of the strain generated around self-care in everyday life of chefs, as well as the notion of entanglement as a possibility of building improbable kinships that support other forms of feeding.

This discussion is relevant in the field of cultural studies for its contributions to the debate on subjectivity, contextual and circumstantial analysis of nourish crossed by social class, gender, life course, training, access, cultural products, among others. Also in public debate, it contributes to the discussions around the subject as a consumer that can generate other ways of relating to the production line.

As conclusions, I highlight the importance of understanding subjectivity as a construct in movement, based on the tensions around the vegan category and the option of transforming ourselves through the food served on our plates.

Key words: subjectivity, becoming, veganism, restaurant, food.

Agradecimientos

A las diosas que me mantienen viva y me reafirman que, en este encuentro con la alimentación, emergió mi posibilidad cotidiana de renovar la existencia.

Soy producto de las manos de mujeres: mis abuelas, mi madre, mi hermana, mi tutora de investigación, la voz femenina colándose entre miles de historias de cuidado que han sostenido la vida y que hoy reivindico de manera visible y potente.

Soy emergencia de conversaciones con otros seres; humano de confianza, animal de compañía, amigos, familias y lxs chefs que generosamente abrieron sus historias para disponer el enredo.

Soy hija de las crisis y de lo que se me enciende en el alma cuando me encuentro en los bordes de un mundo que amenaza con romperse. En la ruina y descomposición está también la posibilidad de mi reconstrucción.

Abrazos y manos para hacer de comer como acto ético y político que nos enraiza.

Contenido

INTRODUCCIÓN	7
CAPÍTULO I: ENCUENTROS CON EL VEGANISMO	20
<i>El cuidado que reproduce la vida</i>	20
<i>Hitos: vida – muerte, salud-enfermedad</i>	30
<i>Acceso y modos de vida</i>	39
<i>Formación</i>	44
<i>Ingreso al campo gastronómico</i>	50
CAPÍTULO II: LA COCINA CON INTENCIÓN: ÉTICA, POLÍTICA Y CUIDADO DE SÍ	58
<i>Devenires en medio del veganismo</i>	59
<i>La relación con el alimento</i>	72
<i>El restaurante como activismo</i>	79
<i>La tensión del cuidado de sí</i>	92
CAPÍTULO III: EL ENREDO CON ACTORES A DISTANCIA	102
<i>Grupos y productos culturales</i>	103
<i>Viajes que enredan</i>	113
<i>Ecología y relación con la cadena</i>	116
CONCLUSIONES	125
REFERENCIAS	132



Imagen 1. Blacky Reina. Fuente: Archivo personal. Diana Plazas 2023.

INTRODUCCIÓN

En medio de la pandemia por Covid-19 me quedé viendo fijamente a mi gato y pensé: “cuando me como una presa de pollo es como si me estuviera comiendo una pata de Blacky”, me dio mucho asco, miedo y sorpresa. He de decir que el modo en el que me vinculé con este gato venía siendo particular ya que convivimos día y noche durante 2 años. Fue un animal compañero, con quien logramos resistir la incertidumbre y la enfermedad en medio de amenazas constantes de muerte.

Ese encuentro interespecie fue el anuncio de un cambio importante en mi vida: a partir de ese tiempo decidí reducir al máximo posible mi consumo de proteína animal. En paralelo, al finalizar el segundo año de pandemia me matriculé en la Maestría de Estudios Culturales, más allá de ser psicóloga, trabajar en el campo clínico y social y desarrollar un gusto reciente por cocinar a raíz del fallecimiento de mi abuela paterna, no encontraba algo que le diera sentido a lo que quería poder hacer por mis próximos años en el tema investigativo. Iniciaron las clases y me orientaba mi pregunta sobre la subjetividad, lo posthumano, la ética; temas inespecíficos hasta que por fin tuve ese momento inspirador en que pensé: la alimentación puede ser esa manera de entender esas prácticas y así empezó la búsqueda.

Alimentarse es un acto cotidiano que se renueva cada instante, en cada comida afirmas tu intención o tienes la posibilidad de transformarla: “decidir qué comer es finalmente una decisión política, seamos o no conscientes de ello” (Dos tristes tigres 2018, 2). Hoy existen todo un sinnúmero de discursos alrededor de lo que debes o no comer; es una dimensión en continua disputa. Alonso (2005) plantea una interesante reflexión sobre estos discursos alrededor de lo que se elige al comer:

(...) Gastronomía y gastro-anomia, presiones y tendencias tan diferentes se acaban resolviendo en una desintegración normativa creciente, expresión de una sociedad con más libertades y posibilidades, pero también con más riesgos y con comportamientos alimentarios potenciales aberrantes... (103).

Reconocer la práctica alimentaria de cada sujeto, puede tener el potencial de interpelar sus más profundas decisiones éticas y políticas. Es así como quise hacer el rastreo desde un lugar donde pudiera reconocer personas que han logrado tomar cierta distancia de la práctica habitual de alimentarse; chefs¹ de restaurantes veganos. De esta manera construí la pregunta que orientó mi investigación:

¿Cómo se han configurado las subjetividades en el devenir vegano de chefs en la ciudad de Bogotá?

Esta pregunta la desarrollé a través de tres ejes de análisis:

- El seguimiento de relaciones y experiencias que atraviesan las trayectorias de vida de las personas participantes y generan disposiciones afines al veganismo.
- La identificación de apuestas éticas y políticas que se dan en el devenir vegano, presentes en el acto de comer y de hacer de comer.
- El reconocimiento de las conexiones y efectos en relaciones más amplias que se han tejido a lo largo de los devenires veganos.

Me ubico en Bogotá (Colombia), una ciudad en la que optar por otros tipos de alimentación puede ser una muestra de privilegio, especialmente en los lugares céntricos. Considero importante mencionar que, aunque pensé de entrada en la categoría “vegano” para identificar a lxs chefs participantes, en la investigación encontré que no necesariamente todas las personas tienen adhesión a esta categoría, sus restaurantes también están mencionados de distinta forma e incluso yo me he encontrado con la necesidad de tomar distancia al mencionarme en este tiempo como una persona “vegana”. Considero clave el inicio por la definición de veganismo:

la palabra Vegan (vegano) fue utilizada por primera vez en 1944 por Donald Watson. De esta manera, se creó el concepto vegan o vegano para diferenciarse de otras corrientes vegetarianas que consumían y consumen productos derivados de animales

¹ Se utiliza la denominación Chef para hablar de las personas participantes pues esta es la manera en la que, en su mayoría, se definen a sí mismos, con la que posicionan su labor y también se dan a conocer en redes sociales. Sin embargo, durante la investigación también hubo reflexiones alrededor de las representaciones que tiene esta palabra asociada a la cocina tradicional jerárquica y, en muchos casos, patriarcal y deshumanizante.

como los huevos y la leche (Cora 2019). De igual forma en este mismo año se creó la Sociedad Vegana (The Vegan Society). Así, el veganismo se transforma en un movimiento ético, político y social, ya que sus motivaciones se enfocan principalmente en estos tres ámbitos. El movimiento tiene como fin, luchar por los derechos de los animales para terminar con la explotación de estos, ya sea por el consumo de su carne, así como por el consumo de sus derivados (Arias 2019, 23).

En un principio se usaba el término vegetariano estricto, que hoy viene siendo el término vegano pues no consume ningún producto derivado de la explotación animal, sin embargo, en la actualidad el término vegetariano se usa para referirse a quienes optan por una alimentación sin proteínas animales excepto algunos derivados como huevos o lácteos. La alimentación basada en plantas es un tipo de dieta en la cual se consume la mayor parte de nutrientes de vegetales y plantas. Puede que en cuanto a lo que se refiere a temas de alimentación sean similares, su diferenciación viene mucho más de la posición ética que se asume y en la investigación entró en tensión con esa definición rígida y absoluta de veganismo. Por esta razón, aunque se hable de la categoría vegano, lo que pretendo reconocer es el movimiento implícito a través del devenir subjetivo de cada uno de los chefs participantes.

¿De qué manera es esto relevante en los estudios culturales?

El interés de esta investigación se conecta con una discusión de interés público: el control alimentario que se plantea desde las políticas de gobierno. En el momento de esta investigación estaba en curso la reforma tributaria que, por un lado, buscaba gravar varios alimentos con el objetivo de favorecer la salud de los colombianos. Por otro lado, se construyó el plan de desarrollo “Colombia potencia de la vida” que tiene como una de sus apuestas centrales el Derecho a la alimentación (DNP 2023); ¿qué tipo de medidas toma el Estado para garantizar qué tipo de ciudadanos; está la discusión alrededor del acceso, la distribución, la toma de decisiones sobre los alimentos y también vale la pena pensar ¿de qué manera quiere el Estado que sus ciudadanos se relacionen con la alimentación? Y esta relación ¿qué puede decirnos de la manera en que se concibe al sujeto?

El campo de los estudios culturales centra la discusión alrededor de las configuraciones subjetivas que atraviesan una dimensión compleja como la alimentación, para poder dar cuenta de manera interdisciplinar de categorías como tiempos, modos de vida, lugares, productos culturales, rutinas, redes, entre otros, a la luz de las trayectorias de los sujetos y reconocer allí la conformación de una apuesta ética y política que se hace realidad en la posibilidad de ser un cuerpo en medio de las dinámicas del capital y generar procesos de resistencia. Se requiere entender cómo viven las personas, qué posibilidades encuentran en términos de supervivencia, lucha, resistencia y cambio (Grossberg, 2009).

En el campo del quehacer profesional esta investigación permite reconocer alternativas para el trabajo con otrxs donde la alimentación sea el dispositivo para cuestionar, proponer y favorecer otras maneras de construir la vida.

¿Qué antecedentes tuve en cuenta?

En este apartado propongo conectar los temas así: la construcción de subjetividades en medio de los procesos alimentarios en la relación consigo mismo, con los otros y con la naturaleza.

Subjetividad en la relación consigo mismo

El trabajo de Escobar (2014) sobre Jóvenes, identidad(es) y prácticas alimentarias en la Argentina, permitió reconocer las prácticas alimentarias por las que optan los jóvenes residentes en pensiones estudiantiles en la Universidad Nacional de La Plata. Como hallazgos se reconoce que, aunque los jóvenes tienen bastante acceso a información nutricional y hábitos saludables, los tiempos en los que viven no les permiten establecer una relación cercana con su alimentación. De allí fue interesante el concepto de gastroanomía; desconocimiento de lo que se consume y por consiguiente de una suerte de desconexión con las implicaciones de dónde viene el alimento.

Desde los estudios críticos animales, Ponce León (2021) realiza 20 entrevistas a personas antiespecistas en Ecuador con el fin de estudiar la configuración del sujeto en sus

dimensiones ética y política. Sitúa a las dimensiones emocional y corporal que dan lugar al sujeto a través de relaciones tempranas con no humanos que despiertan la sensibilidad y experiencias traumáticas en la primera infancia que suponen alta carga afectiva y generarán un escenario importante para la configuración del sujeto animalista.

La reflexión de Altamirano et al. (2012), a partir de la experiencia de una organización de mujeres AMPDE - Asamblea de Mujeres Populares y Diversas del Ecuador, plantea que para analizar la soberanía alimentaria se requiere analizar la producción, consumo, cuidado de la naturaleza, acceso y también reconocer la soberanía del cuerpo pues allí ocurre toda la transformación del ser humano.

Subjetividad en la relación con otros

La investigación de González & Guerrero (2014) analiza las voces de personas de Villavicencio y Tumaco para “comprender cómo la alimentación, contribuye a redefinir sujetos y construir subjetividades en contextos concretos” (10). Como resultado de la investigación se reconoce que las circunstancias de violencia y conflicto que atravesaron la historia de dichas comunidades han puesto en juego la transmisión de valores y saberes, el encuentro alrededor de la preparación de alimentos como forma de tejer colectividad.

La experiencia de la Cooperativa Autónoma de Convivencia y Aprendizaje de Oaxaca (C.A.C.A.O 2015) retoma la elaboración del chocolate tradicional con el uso de ingredientes naturales y la producción consciente y respetuosa de la naturaleza. Reconocen esta propuesta como una búsqueda de autonomía en la cual deciden sobre sus cuerpos, agencian procesos productivos a pequeña escala, sin terminar siendo eslabones de un sistema neoliberal que explota y esclaviza a los sujetos que se insertan en dinámicas laborales convencionales.

La investigación de Cerón (2020) plantea la articulación entre feminismo y veganismo como formas de resistencia ante la globalización neoliberal en la ciudad de Bogotá, para tal fin realizó un trabajo con activistas feministas y activistas feministas veganxs. Como conclusiones reconoce los retos en la decolonización de creencias que han normalizado la

explotación y discriminación de determinados cuerpxs. A nivel de colectivxs se han organizado prácticas de resistencia (talleres, charlas, debates), pero se dificulta la articulación con redes más amplias que permitan llevar estas experiencias al plano trasnacional, además de la necesidad de continuar fortaleciendo la producción académica que sistematice este tipo de experiencias.

Subjetividad en la relación con la naturaleza

La investigación de Niederle et al. (2021) exploró las relaciones entre prácticas alimentarias de veganos y el movimiento agroecológico. Observaron las prácticas de diez restaurantes veganos en Porto Alegre y realizaron entrevistas a sus equipos. Concluyeron que, pese a que hay un limitado compromiso político de los consumidores y el movimiento vegano con las acciones agroalimentarias, para construir sistemas alimentarios saludables y sostenibles, sí se encuentran formas de resistencia en la producción de nuevas prácticas alimentarias. Resaltan la importancia de continuar generando miradas situadas que permitan reconocer mejor la singularidad y convergencias de categorías como relaciones laborales, género y raza.

El trabajo de Benito (2016) realiza la observación de tres organizaciones agroecológicas que intentan establecer relaciones distintas con la tierra en las cuales explora cómo para estas organizaciones la alimentación es una actividad política que además conecta lo privado con lo público. Se aproxima al sistema alimentario desde la lógica capitalista, el problema social que representa la alimentación, la construcción de un modelo socio alimentario alternativo y finalmente la alimentación como anclaje de reflexividad y transformación subjetiva.

La investigación de Consuegra et al. (2021) sobre la cocina y relaciones bioculturales asociadas a plantas alimenticias locales en la ruralidad de Bogotá, permite reconocer la necesidad de la co-investigación con las comunidades y “entender al alimento como vehículo que cohesiona sistemas bioculturales” (173). Muchas de las tradiciones alrededor del alimento se van perdiendo por el ingreso de otros alimentos que ocasionan el olvido y transmisión de saberes a las nuevas personas de la comunidad.

Los antecedentes permitieron concretar el lugar desde el cual quería realizar la investigación, lo que implicó poder reconocer de manera más amplia lo que surgiera en el trabajo de campo en estas otras formas de relación con los alimentos, la cadena productiva y la naturaleza, que requieren el análisis en términos del sujeto, su emergencia relacional y las posibilidades de construir otras alternativas.

¿Cómo realicé la investigación?

A nivel metodológico, realicé entrevistas a profundidad para cada trayectoria de vida. Esta aproximación reconociendo que “ese individuo es resultado y agente de los procesos históricos que se tejen mediante su participación en diferentes contextos sociales” (Ramírez 2012 en Ramírez & Pinzón 2019, 143).

Como lo plantea Roberti (2017) analizar las trayectorias va a reflejar esos movimientos del sujeto a través de su voluntad individual y las condiciones estructurales que se entrelazan dinámicamente a lo largo de la vida; en los distintos tiempos y espacios. Cada recorrido ha sido muestra de un carácter singular y contextual.

Para los estudios de la subjetividad es importante desestabilizar la idea de un sujeto único y analizar las fuerzas que actúan en diferentes momentos; el sujeto como proceso y no como un estado ontológico. La trayectoria es el aporte que realiza Bourdieu (1989) al entender las relaciones de las diferentes posiciones ocupadas por los sujetos y que permite comprender la forma en la que la individualidad está socialmente constituida.

Un concepto que complementa esta visión es el de Feldman (1991) quien estudió los sujetos en medio de la violencia en Irlanda del Norte y plantea la denominación de posiciones de sujeto:

(...) La agencia política se convierte en el producto factorizado de múltiples posiciones subjetivas. No puede haber garantía de un sujeto unificado, a medida que

los actores pasan de un espacio transaccional a otro y del discurso a la práctica somática (4)².

En la investigación se conciben como claves teóricas y metodológicas la noción de trayectoria y las posiciones que ocupan los sujetos, que en permiten trascender del relato biográfico lineal, acumulativo y teleológico.

Los chefs participantes son propietarios de 5 restaurantes de los siguientes barrios en la ciudad de Bogotá.

1. M.V: vegano, barrio San Diego.
2. P.: vegano, barrio Chapinero alto.
3. E.: vegetal, barrio Chapinero alto.
4. D.: vegetariano, barrio Palermo.
5. L.M.: vegano, Chapinero.

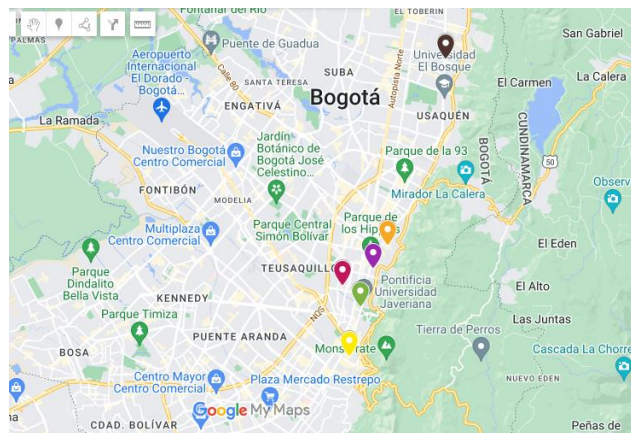


Imagen 2. Ubicación restaurantes participantes (en colores amarillo, rojo, verde, morado y naranja) Fuente: Google maps. 2023

En cada entrevista buscaba explorar en la conversación las siguientes dimensiones:

² Traducción de la autora.

- Transformaciones de sí: motivaciones alrededor de cambios en la dieta, ritmos en las comidas, hábitos de consumo, emociones y sensaciones en la práctica alimentaria, experiencias de salud-enfermedad.
- Cambios en las relaciones con otrxs: Sociabilidad, rituales, espacios de consumo, redes en temas alimentarios.
- Cambios en la relación con la naturaleza: relación con la cadena productiva, adquisición de insumos, tiempos de preparación, gestión de desperdicios.

Para el análisis, transcribí todas las entrevistas, y realicé un proceso de categorización que codifiqué a través de la herramienta MAXQDA; agrupadas según los focos de análisis y, posteriormente, interpreté los hallazgos, en diálogo con las apuestas teóricas y mis propias reflexiones derivadas del proceso de autoobservación. Estas comprensiones fueron problematizadas en las sesiones de tutoría, en las que encontrábamos regularidades y puntos de divergencia entre las historias y afinábamos las categorías de comprensión.

Un principio analítico de esta investigación es que el estudio de las subjetividades no es un camino en solitario, sino que esos encuentros y trayectorias siempre han estado en relación con otrxs. El viaje por estas trayectorias de vida desarrolla parentescos improbables que nos vinculan de maneras no pensadas con otros seres en esta tierra; en palabras de Haraway “la sanación y la continuidad de la vida en los lugares arruinados requería establecer vínculos de parentesco de manera novedosa” (2017, 16).

A continuación, relato un poco de lo que supuso el encuentro con cada una de las personas participantes en la investigación:

Entrando al territorio de N.C.

El propietario es el chef N.C. de 38 años³, bogotano, convive con su pareja y un hijo que está en el jardín infantil.

Conocí a N.C. durante la pandemia por Covid-19 a través de algún contenido en redes sociales. Encontré un restaurante vegano cerca de donde vivía que estaba dando almuerzos gratis a personas del centro de Bogotá. Tiempo después conocí el Restaurante y empecé a frecuentarlo como comensal y como participante de sus talleres de proteínas vegetales, ya vinculada por una decisión sobre mi tipo de alimentación.

Me acerqué a hablar con el chef acerca de su experiencia con el restaurante. N. llegó y me presentó a su esposa e hijo. Antes de ingresar, él me propone que mejor tomemos un café aprovechando el clima que está haciendo y nos movemos cerca del restaurante.

Tomando cafecito en el territorio de J.J.R.

El propietario es el chef J.J.R. de 26 años, bogotano, convive con su pareja.

No conocía a sus propietarios ni su comida, una amiga vegetariana me recomendó ir a comer allá. El sitio es austero pero imponente, las preparaciones son elaboradas y pareciera que ni vas a extrañar algo del mundo de la proteína animal. Luego de haberme puesto en contacto con una de las chefs, me encontré con el otro chef y propietario para la entrevista.

Así entro a su espacio, con una taza de café. Hay rock en inglés como ese de los dosmiles, suavecito, hay pocas personas porque son como las 3 de la tarde. Luego voy a entender, durante la conversación, que esta hora era la hora de almuerzo de él y se postergó tal vez una hora más. Es el chef de menor edad de los que entrevisté.

Ubicando las coordenadas con el territorio de D.M.

La propietaria es la chef D.M. de 37 años, bogotana, convive con su pareja.

A este restaurante llegué por recomendaciones, por lo llamativo de comida punk y rock. Con el tiempo vería que no es tan accesible en precios como esperaba. Luego de contactarla por Instagram nos vimos para la entrevista la cual tuvo un momento de tensión al inicio ya que

³ Edad en el año 2022, al momento de la entrevista.

la chef pensó que la buscaba por la categoría “vegano” y a ella le resultó problemático y me explica primero las razones por las cuáles no desea ser ubicada dentro de esta categoría. Estamos en su restaurante el ambiente es como más similar a un bar y se incrementa porque ya casi son las 6 de la tarde. Luego de contarle bien el sentido de la entrevista D., tiene una actitud de mayor apertura e iniciamos la conversación. Yo ya he pedido una bebida con carbón activado y ella pide una limonada con magnesio caliente.

De lo más llamativo de esta conversación es que de fondo suena una canción de “Ramones”, no sabía en ese momento la relación que encontraría entre veganismo y punk.

Una energía poderosa me sitúa en el territorio de A.M.

La propietaria es la chef A.M. de 37 años, bogotana. Convive con su pareja y tiene una hija en edad escolar de una relación anterior.

Este es el único restaurante al que llego sin antes haber probado su comida. Llego un poco más movida por la propuesta de comida hindú. Fue a través de la recomendación de mi tutora de investigación que contacto a las chefs.

El restaurante está estrenando nueva ubicación. Acompaño el encuentro con una infusión de hierbas nativas y una torta de arándanos. A. viene de estar en la cocina. La chef y yo nos ubicamos en una mesa del lugar. También hay rock en inglés como suavecito de fondo. La entrevista se nos da muy bien, tanto que al final A. es llamada para volver a la cocina porque el ritmo de comensales va en ascenso y ella se ha quedado muy cómoda hablando conmigo.

Imaginando territorios a través del sonido con J.B.

El propietario es el chef J.B. de 34 años⁴, samario, vive solo.

Este restaurante queda muy cerca de mi sitio de trabajo, así probé su corrientazo vegano en el que se puede “repetir” si deseas una porción adicional del almuerzo.

Ubicar el encuentro con este chef no fue tan fácil, se nos cruzaron muchos horarios, en definitiva, fue necesario hacer la entrevista de manera remota. Pudimos tener una conversa

⁴ Las edades de lxs chefs son del año 2023.

fluida, creo que muy *parchada*. A J. he podido verlo bastante pues es en el restaurante que más veces he comido.

Entro y salgo de mi territorio para encontrarme con otrxs. Hay alguna coincidencia con la mayoría de lxs chefs en el tema generacional, salvo por J.J., los demás están cercanos a mi edad, nacidos a mediados, finales de los 80's. Parece que nos atravesó ese rock noventero y dosmilero, es como que la música que yo pondría, de llegar a tener un restaurante.

Esta experiencia está construida por las múltiples voces que nos enredan, a propósito de entender cómo configuran la subjetividad los chefs afines al veganismo que participaron en este espacio, he propuesto la siguiente organización:

El primer capítulo: *Encuentros con el veganismo* pretende dar cuenta de los momentos en su historia personal, del desarrollo que han generado una suerte de disposiciones y entrecruzamientos para que se materialice en la opción de ser chef de un restaurante vegano.

El segundo capítulo: *La cocina con intención: Ética, política y cuidado de sí* se inserta en los modos en que esa subjetividad adquiere forma en el día de día; en la praxis, los modos de vida, la relación con el alimento y la práctica de cocinar.

El tercer capítulo: *El veganismo con actores a distancia* pretende hacer explícitas las conexiones que se dan en estas configuraciones subjetivas, redes en escala que permiten reconocer otrxs actores que permean, bordean, conectan distintos dominios entre la vida de los humanos y no humanos.



Imagen 3. Papa cosechada. Fuente: PXHere CC0 Dominio público. 2023.

CAPÍTULO I: ENCUENTROS CON EL VEGANISMO

Empiezo este diario con la intención de documentar mi proceso de alimentarme en un sistema-mundo que ha condicionado y sedimentado unas formas y prácticas de alimentarme.

Desprecio mucho lo que conozco de las industrias, especialmente, lo que está en el fondo y es la idea de que la naturaleza, con sus especies, nos pertenece.

(Diarios, abril de 2022)

Este capítulo nos sitúa en el origen de las vidas de lxs chefs de esta investigación. Cuáles han sido las condiciones materiales en las que ha emergido su vida, qué relaciones y parentescos se tejen desde sus primeros años, a qué medios de transformación acceden para así construir ciertas disposiciones para llegar al veganismo. Propongo un recorrido por las trayectorias de vida a través del nacimiento, la familia de origen, hitos fundantes, acceso y modos de vida, la formación y la llegada al campo de la cocina y el veganismo.

Así como en mi caso a los 35 años dejé el consumo de proteína animal y conecté una suerte de hitos que alimentaron silenciosamente esa decisión, cada vida ha tenido distintos tipos de movimientos que se aterrizan en unas apuestas materializadas en el restaurante. Quiero que entremos en el devenir de cada unx de los sujetos y sus posibilidades de transformación partiendo del hecho que no hay una receta para hacerse vegano.

El cuidado que reproduce la vida

Cuando estás en el vientre materno no hay decisión sobre lo que se come, es posible que sí haya una vinculación con ritmos, movimientos, sonidos, encuentros metabólicos que son percibidos por el feto antes de nacer. Una vez fuera, podrán albergar memorias que se relacionen con las preferencias, sensaciones y disposiciones al alimentarse. Nacer dentro de otro cuerpo que a su vez pertenece a la tierra, es entrar en una conexión relacional que nos adelanta el mundo; “antes de que hayamos nacido estamos expuestos a las elecciones gustativas de nuestros padres y familiares, las cuales están atravesadas por cuestiones como la clase y la localización”. (Daza-Caicedo 2019, 180).

El neurólogo y etólogo Cyrulnik ([1989] 2008) plantea que nuestra llegada al mundo comienza antes del nacimiento, lo que hacemos al nacer es una mudanza ecológica pero ya venimos inmersos con cierta sensorialidad desde el vientre. Un cordón umbilical nos alimenta desde que estamos en el vientre de la madre, es vínculo afectivo, es la primera conexión con algo que nutrió ese cuerpo en determinadas cantidades de fósforo, hierro, calcio, glóbulos, aminoácidos, para que tomara forma y pudiera nacer.

Lo que comimos siendo niños no responde solo a la intención biológica de nutrirnos, sino de encarnar allí algunos patrones culturales cargados de significados sobre lo deseable de los cuerpos, las formas y disposiciones para alimentarse; ese escenario está destinado a reproducir la vida, a perpetuar un sistema dominante en la sociedad (Ferguson 2017 en Ramírez & Pinzón 2019). La disponibilidad de alimentos y fuente de alimentación de las figuras maternas estaría en nosotrxs preformando modos para experimentar el mundo.

Me interesa iniciar este recorrido, vinculando la experiencia al nacer de D., quien relata una experiencia poco usual:

yo nací y mi mamá dice que al otro día me iban a bañar (...) y ella me fue a cambiar en un momento y yo tenía un algodón con sangre en la en la espalda, acá en la columna, mi mamá preguntó que a la enfermera que por qué yo tenía sangre que ¿qué había pasado? que si ¿tenía algo, un examen o algo? y le dijeron que... la enfermera fue imprudente pues de decirlo de esa manera -pero pues menos mal lo dijo- y dijo que me habían sacado parte del líquido de la columna para unos desarrollos que estaban haciendo para unos medicamentos para los inválidos. Entonces mi mamá es una hueva y no demandó, entonces yo no gateé, y eran los 2 años y yo todas las fotos son con las materas alrededor, yo no me sostenía, yo no tenía como esa estabilidad (D.M. 2023, 47).

Esta experiencia de D., al ingresar a este ecosistema revela que lo que ocurre en su cuerpo ya nacido, no solo depende de la voluntad de la madre y el profesional de medicina que lo hace posible; un procedimiento invasivo que, según lo dicho, se hace a favor del desarrollo de

medicamentos. En este caso, el cuerpo de una bebé termina sirviendo al saber médico, sin haber dado su consentimiento y con el tiempo reconocerá las secuelas de dicha intervención a temprana edad.

El contacto con medicamentos, en medio de una práctica que sale de los estándares éticos de la medicina y la experiencia corporal que esto supuso propone una relación entre el cuerpo y el mundo:

(...) en ese tratamiento medicinal me dieron mucha penicilina porque supuestamente eso me iba a ayudar con eso, claramente no me ayudó, entonces se me cayeron todos los dientes, yo no masticaba y como mi abuela me daba solo coladas líquidas, tetero, tetero, todo líquido entonces eso hacía que yo no masticara y los dientes me dolían por tanta penicilina.... Chao dientes (D.M. 2023, 47).

En la experiencia de D.M., se fija una rigurosidad mayor con el alimento que le implicaba a su familia reconocer qué necesitaba para tener un mayor aporte de hierro, encontrar alimentos de fácil ingesta y deglución, prevenir el déficit nutricional. Desde niña D. tuvo que acostumbrarse a ciertas medidas y estándares que marcaban el acceso al conocimiento, la información y el uso de las tecnologías sobre los cuerpos para suplir las deficiencias y lograr que se hiciera de sí un cuerpo óptimo para el trabajo y la vida en sociedad.

Los sistemas nutricionales liderados por el aparato estatal (ICBF 2007⁵) entran desde temprana edad a ser un mecanismo de regulación de lo que comemos, que construyen el cuerpo a través de la idoneidad de ciertos alimentos o no. Para cumplir con lo que se requiere desde que somos pequeños, existe la medición, el control de peso y talla, la asesoría pediátrica, que se orienta a la construcción de individuo. Un biopoder que busca controlar las formas en que nos alimentamos, a favor de la creación de cuerpos que respondan a intereses económicos (Foucault [1979] 2007).

⁵ Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) – 2007.

Lxs chef de esta investigación comparten el haber crecido en familias colombianas que dispusieron los cuidados necesarios para pertenecer a una cultura que ha fijado unas formas de relación, rituales de alimentación y prácticas que se performan a diario. A continuación, una imagen de lo que se legitima culturalmente como la alimentación saludable y el lugar que tienen las familias en la instauración de costumbres y hábitos para hacer realidad estos mandatos:

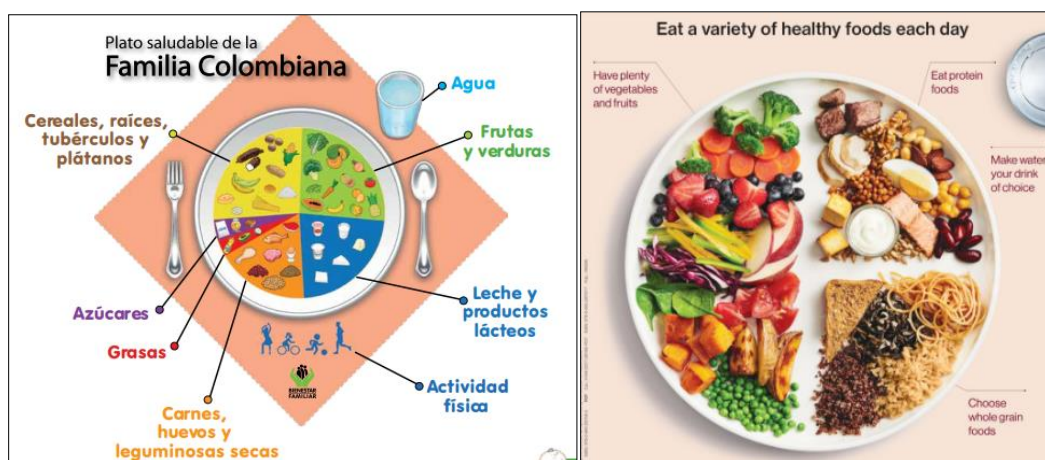


Imagen 4. Comparación entre plato saludable familia colombiana (ICBF 2020) y plato de guía alimentaria de Canadá (ProVeg Internacional 2021).

La comparación entre los platos saludables de Colombia y Canadá sitúan, por un lado, que existen unas bases establecidas sobre lo que es una dieta alimentaria según el lugar y, por el otro, que no es universalizable la gama de alimentos que deben consumirse, pues, en el segundo caso, no está tan marcada la sugerencia de consumo o no de proteínas y derivados animales. Estos saberes están interiorizados en las prácticas de cuidado y relación de las familias y por eso se ubican como parte de las tradiciones culturales que vamos a vivir; en palabras de Giard (1999) “comer sirve no sólo para conservar la maquinaria biológica del cuerpo, sino para concretar una de las maneras de relación entre la persona y mundo, al perfilar así una de las marcas fundamentales en el ámbito espacio-temporal” (189).

Al haber nacido en familias colombianas, nos encontramos con roles similares en cuanto a las figuras de cuidado, D.M. refiere:

mi abuela fue parte de mi crianza, para mí mi mamá fue mi abuela que ya murió, entonces me hacía coladas de lentejas, maní, un montón de vainas y eran muy fuertes en hierro, pienso en esas coladas y pienso que los dientes me hacen así (rechinan) como terroso (D.M. 2023, 47).

Para lo que ya conocemos de su historia, los requerimientos nutricionales que tenía siendo niña eran muy específicos y demandaban unas tareas específicas que fueron asumidas por la abuela. En la familia se construyen estas prácticas de “hacer de comer” en un rol asumido fundamentalmente por mujeres, los hombres son ausentes en estas narraciones de quién te daba de comer y quién cocinaba, porque quizá estaban dedicados a otros roles, o estaban ausentes. Para lxs chefs este proceso desde niñxs un vínculo con su abuela o su mamá:

cocinar con ella y como acompañarla a merchar... o sea... y no solamente, mi abuela yo creo que es una gran, gran, gran cocinera... ella compraba muchos kilos de pescado y me ponía a escamarlos, a porcionar, a limpiar todo muy bien... como si fuera una cocina. Dedicar tanto tiempo con ella creo que fue como lo primero que me dio, así, como el amor a la cocina... (A.M. 2023, 19).

El aprendizaje en esos primeros años marcó ciertos tipos de preparación, aspectos referentes a la organización y disposición de los alimentos, el compartir en la mesa, lavar la loza, entre otros, cargados de los afectos que representaban estas prácticas. La figura materna que muchas veces estaba fuera del hogar dedicada a labores de trabajo estaba también representada desde el emprendimiento formal o informal que llevaba a encontrar en la preparación y comercialización de algún alimento;

yo le ayudaba a mi mamá con los sandwichitos entonces desde ahí como que empezó cierto acercamiento a la cocina que no todos tienen y, como montaba tabla, desarrollé cierto gusto por cierta libertad que encontré en la cocina dentro de estar metido en una cocina que es totalmente diferente a estar en una oficina convencional (J.B. 2023, 5).

De alguna manera la cocina encarna esa función de la *labor*, que es invisible, no es remunerada pero que se nota mucho si deja de estar presente (Arendt [1958] 2021), pero que también reviste cierta agencia cuando a partir de ese proceso se pueden encontrar fuentes de ingresos, se tiene un lugar de importancia en la familia y desde allí se enseña e inspira a otros. J.B. pudo encontrar en esa experiencia inspiración sobre dedicarse a la práctica de cocinar, pero a la vez, el poder hacerlo de otras maneras donde se vuelve relevante el montar tabla que alude a la libertad y al disfrute.

Las mujeres que realizaron estos primeros acercamientos al acto de cocinar aparecen como referentes femeninos que trabajan, emprenden y que negocian un nuevo sentido para la maternidad, quizá para conectar de otras maneras el dominio público y privado (León 1995). Las abuelas que encarnan la norma también fueron importantes en hacer cambios en la transmisión de las pautas alimentarias en la familia;

desde ahí yo empecé, yo dejé la carne a escondidas pues yo quedé viviendo con mi abuela y le daba la carne a mis hermanos, ellos me daban sus verduras (...) ya luego mi abuela se dio cuenta, me sentó, me dijo que ¿qué estaba haciendo? eeee y bueno... entonces me apoyó, me dijo bueno pero entonces tienes que aprender a cocinar. Entonces yo ahí poco a poco me empecé pues como a ir mandando a la cocina con su supervisión, entonces ella me decía hay esto, hay esto y yo investigaba. (N.C. 2022, 30).

Ese cambio de alimentación a temprana edad fue permitido por una abuela que no solo asumió el rol del cuidado, sino que llevó a N.C. a apropiarse y ser agente frente a la decisión de un tipo de alimentación distinta a la que estaba en su casa. Es decir que, si no aprendía a cocinar, iba a tener que comer lo mismo que comían sus otros primos.

En la historia de J.J.R. crecer vinculado a prácticas donde el consumo de animales fue parte de su dinámica familiar, además de ser la actividad económica privilegiada que se asociaba

con estatus, poder adquisitivo y tradición. Para él, haber nacido y crecido en ese contexto significó memorias y vínculos con su familia extensa:

(...) yo vivía gran parte de mis vacaciones, era en finca. Yo, literalmente, me iba el primer día que salíamos de vacaciones en julio a las fincas de mis tíos. Entonces era montar caballo, acompañarles a arriar el ganado y demás como incluso veía como marcaban las reses y para mí era algo totalmente normal, ¿no? Esto se hace. Es como normal hacerlo ¿me entiendes? Y ellos, como que también tratan a los animales como bestias y uno lo normaliza... ah sí, normal, eso pasa (J.J.R. 2023, 50).

Estar en un país donde es tradición la tenencia de ganado y lo que eso representó durante su infancia como otro modo de vida, más privilegios al disponer de fincas, experiencias en la relación con otro tipo de animales a los domésticos, empieza a ser fuente de conflicto al crecer cuando se reconocen las dinámicas de explotación de la tierra. J.J.R. relaciona lo problemático de la tenencia de ganado, incluso, el reconocimiento de otros conflictos que como país han estado presentes y que no se vinculan directamente con este tipo de negocio.

Esta vivencia a temprana edad va a conectar a J.J.R. con el problema de tenencia de la tierra en Colombia. La ganadería extensiva está en la base de muchos de los conflictos en los que ciertos grupos con poder han tomado los territorios para su extracción, monocultivos, acumulación de capital y la relación con grupos armados que han organizado las dinámicas territoriales para favorecer solo a ciertas personas de la población que concentran la riqueza. Esto dejando a su paso el desplazamiento, la muerte material y simbólica de comunidades y tradiciones de campesinos e indígenas (Dos tristes tigres 2018). Al tomar otra decisión sobre la alimentación se cuestiona:

Y en ese momento llegué a pensar como maricas: no quiero ser más parte de esta familia, básicamente, como... no quiero más esto, pero pues igual... digamos que, tiendo a después como a racionalizar y a pensar un punto más allá de eso, entiendo que es una práctica que no es fácil. (J.J.R. 2023, 50).

Los privilegios que representó la clase social de su familia ganadera hicieron posible que experimentara de unas maneras distintas el mundo, que construyó otra sensibilidad y estructuración de sí mismo. Esta situación nos lleva a comprender cómo en el proceso de desarrollo, el sujeto se va formando con relación a ese poder implícito en las figuras de las instituciones donde se crece: familia, colegio, iglesia, entre otros. El sujeto se forma en relación con un poder que lo gobierna y pasa por ciertas formas de dominación, sujeción, lo que luego es la misma condición de posibilidad para su transformación (Butler [1997] 2001). El devenir del sujeto plantea un continuo entre pertenecer y diferenciarse; asumir las normas y tradiciones de la familia, pero luego encontrar la determinación para tomar distancia. Así mismo el capital cultural de la familia se materializa en conversaciones, pertenencia a grupos, objetos, libros. Este hecho es importante porque muchas veces se señala en temas de alimentación que basta con que las personas estén informadas para que la persona reflexione y decida cómo quiere alimentarse; no obstante, hay que tener presente las condiciones materiales y las disposiciones del ambiente que configuran estas elecciones.

El *habitus* planteado por Bourdieu se relaciona con las prácticas alimentarias en tanto:

asegura la presencia activa de las experiencias pasadas que, registradas en cada organismo bajo la forma de esquemas de percepción, de pensamientos y de acción, tienden, con más seguridad que todas las reglas formales y todas las normas explícitas, a garantizar la conformidad de las prácticas y su constancia a través del tiempo (2007, 88-89).

La construcción de sí mismo se hace en apariencia de forma solitaria en la infancia de N.C., sin embargo, hay unos límites que marcan esas condiciones de posibilidad en su familia:

la tía y además oculta ¿no? porque ella vive en Austria hace 30 años... o sea, yo la he visto 2 veces en mi vida que ha venido, pero en ese tiempo era como la tía que vivía en Europa y nadie sabía mucho de ella y eso, esa biblioteca era lo que había quedado de ella ahí y entrar a esos libros era entrar a conocerla un poquito, ahí claro, ya uno grande empieza a entender cosas no... (N.C. 2022, 32).

En él se aprecia una práctica de alimentación que desafía lo que sucede en su familia, a través de una iniciativa que cuestiona la manera tradicional de alimentarse con proteínas animales. En ese camino las decisiones que van tomando los chefs generan movimientos importantes en su primer ámbito de socialización; la manera en que se acoge el cambio de la práctica alimentaria o se rechaza, abre otros caminos, bien sea cocinar o encontrar otros espacios para vincularse.

Esa tía abrió una perspectiva que dispuso otra práctica de alimentación, otro camino profesional. Esas personas en las familias que desafían el canon tradicional son definidas como *flexibles, relajadas, hippies, abiertas*. J.J. también hace alusión a la relación con su mamá a quien llaman sus primas “la tía hippie” y ha sido muy abierta al tema de su veganismo.

En Colombia, el movimiento del hippismo llegó a finales de los 60’s de la mano de quienes podían salir del país a vacacionar y traían algunos referentes en la música y estilos de vida. En la revisión que hace Vera (2018) el hippismo desplegó sus propias formas, distantes de lo que pasaba en el norte global y tomó características como la venta de artesanías y reivindicación de las raíces propias, también tuvo que ver con los derechos de la juventud que vendrían más adelante. En el caso particular de la alimentación, sus aportes tuvieron que ver con la posibilidad de plantar los propios alimentos de manera más ecológica, haciendo énfasis en el cuidado del medio ambiente y la salud. Con los años, podría decirse que ha quedado en el imaginario este pensamiento disruptivo, que va con otras formas de educación y desarrollo.

También las decisiones en materia de alimentación han puesto en cuestión las preocupaciones por el desarrollo y la nutrición, en el caso de J.J.R. asociado a temas de género, ser hombre se asocia con el consumo de carne, si no se come carne, entonces ¿de qué se está alimentando?;

(...) más se cuestionan como ¿por qué lo hace? eee como “usted ¿qué come?”, que está sobre todo “y entonces ¿qué va a comer?”. Y llega mucho la pregunta, como no

sé... “ah, bueno, pero entonces come pescado” y es como... es un animal ¿no? muchas veces la gente no relaciona, digamos, como que hay otras especies aparte de la carne que también son animales, que las ves que también son animales (J.J.R. 2023, 48).

Aunque no se hace explícito en su relato, el consumo de carne y la ganadería son actividades por herencia masculinas, que asocian valores de masculinidad hegemónica como la virilidad, fuerza y dominación en la relación que se establece con la especie oprimida y sujeta. En palabras de Adams ([1999] 2016) en lo que ella denomina la política sexual de la carne, se plantea que los hombres necesitan, tienen derecho a la carne y desde allí se construye también el aspecto identitario en cuanto a una expresión de valores asociados al ser hombre que se ratifican en el acto alimentario, un claro ejemplo se ve cuando en los tradicionales asados, son los hombres los que se encargan de disponer y asar la carne.

En ese proceso de crecer y desarrollarse, las personas asumimos una posición respecto a lo normativo; consumir carne es por excelencia una práctica en nuestra sociedad, un lineamiento político, una estructura que se refuerza desde los distintos medios de socialización. Construir subjetividad en medio de esto, implica cuestionar relacionamente los distintos lugares institucionales que nos atraviesan, incluso esos vínculos sociales (Benito 2016).

Las creencias sobre cómo debe darse la alimentación son ratificadas por la industria, las figuras de saber-poder desde temprana edad: el pediatra, el docente, otras familias, los medios de comunicación, hasta la iglesia construye un saber que se hace universal e incuestionable. Para asumir una práctica distinta, muchas veces las personas deben tomar distancia de sus vínculos más cercanos, incluso asumir críticas frente a saberes que se asumen inquebrantables. Además, se sostienen a lo largo de la vida, porque no basta con que dejes de ser un niñx, las personas a tu alrededor siempre te van a cuidar, incluso de formas paradójicas (engañándote sobre el consumo de carne) cosas que no entiendes del todo; “el poder no sólo comporta una prohibición o represión, sino también una producción: el poder

crea sujetos. Por ello, toda tecnología de poder viene ligada a la construcción de un determinado tipo de subjetividad” (Benito 2016, 72).

El acceso a este relato biográfico que traza los primeros años de vida de lxs chef, plantea el acceso a un campo social lleno de tensiones que se van anclando a fuerza de la norma, la tradición, las prácticas desde los primeros años de vida. Un disciplinamiento en las formas y horarios para comer, los alimentos disponibles, los escenarios de encuentro para generar esa preparación y ritual a la hora de comer, el desarrollo y crecimiento de ese cuerpo a partir de estas prácticas de cuidado. En estos primeros años se reconoce la reproducción social de la vida que, aunque pareciera determinista, también encuentra en los procesos de reflexividad, algunos momentos que escapan a la estandarización y promueven negociaciones y formas emergentes de configurar subjetividad.

Hitos: vida – muerte, salud-enfermedad

El cuerpo se va alimentando y construyendo unas complejas relaciones en las que se transita por la vida y la muerte ¿cómo esta historia de prácticas alimentarias se ve atravesada por ese diálogo continuo entre salud-enfermedad-muerte?

El biopoder establece unas normas que nos acompañan desde que nacemos y las enfermedades vinculadas con la alimentación aparecen también como una manera de subvertir la práctica alimentaria tradicional. La sociedad castiga fuertemente las relaciones que se salen de la norma con el alimento ya que existen toda una serie de discursos médicos y nutricionales que organizan la experiencia del sujeto.

En un artículo de Gómez-Benito & Díaz-Méndez (2010), se analiza cómo en la sociedad española, según se fue dando el cambio de la ruralidad a la vida urbana, se asocian las recomendaciones nutricionales, con el tema de salud y enfermedad, por ejemplo, los mensajes transmitidos a través del estado se refuerzan con el mensaje confiable de los doctores quienes encarnan el saber necesario para llevar la ciudadanía a buen término; frases como: “Always consult your doctor, he knows better than anybody what is right for your

child” (Ministry of Agriculture, 1968 en Gómez-Benito & Díaz-Méndez 2010, 440), muestran cómo la medicina la que más sabe de lo que es bueno o no para los niños. El saber de las personas dedicadas al cuidado y la preparación de recetas tradicionales es puesto en cuestión en las guías alimentarias y en las recomendaciones que se van dando para la población española.

Toda la confianza se pone en el proyecto moderno a través de las disciplinas médicas que organizan y controlan el cuerpo, y que soslayan la capacidad de confiar en la autoobservación y experiencia propia de cada sujeto (Giddens et al. 1996). En este proceso ha tenido una fuerte influencia el cristianismo que ha creado una desconfianza del cuerpo y las experiencias asociadas a este (Foucault 2002).

Así como desde la experiencia de nacer se pautan unos modos de experimentar el mundo, la relación salud-enfermedad que se da a lo largo de la vida, también aporta importantes elementos a la manera en que se asumen ciertas prácticas alimentarias. D.M. habla de su enfermedad que se cataloga precisamente dentro de los trastornos de la conducta alimentaria según las clasificaciones médicas y psiquiátricas.

Ehhhhh tuve una enfermedad, tuve desórdenes alimenticios empezó en bulimia después se volvió una anorexia y llegué a pesar 34 kilos, regresé a Colombia como a recuperarme, hacerme exámenes. Los médicos estaban un poco escépticos de cómo iba a ser mi... mi trabajo para recuperarme (D.M. 2023, 16).

Alimentarse como mecanismo de supervivencia y, de repente, por un montón de historias tejidas, entrar en una relación distante y difícil con el alimento. La educación nutricional tradicional, o nutricionismo (expertos en brindar información sobre hábitos para mejorar la salud y bienestar) propone que, a través del acceso a la información y el reconocimiento de cantidades, grupos alimentarios y formas de comer, es posible lograr la sanación en un trastorno de este tipo. Algunas consecuencias se relacionan con la pérdida de experiencia propia, la capacidad de reconocer el nivel de saciedad, el sentir qué alimentos generan

bienestar y cuáles no. Se genera una relación distante con el alimento, que pierde vitalidad y conexión con los procesos corporales y psíquicos.

En la construcción de sujeto es clave reconocer las prácticas que están a la base de este proceso de desvinculación con la cadena que hace posible la vida:

siempre te tratan como “te vas a morir”, “si no comes te vas a morir o puedes quedar con un daño cerebral” o “te estás lacerando”. La psicóloga siempre es como... “esto es un problema más profundo que tienes que revisar” (D.M. 2023, 18).

Esa tensión entre reconocer que, por un lado, es necesaria la información sobre eso que le está pasando al cuerpo en su funcionamiento biológico, pero en el otro lado, debes reconocer que detrás de esos síntomas hay algo más. En el proceso de recuperación de un Trastorno de la Conducta Alimentaria (TCA) se apela mucho al sujeto, que tiene el cuerpo donde se cargan estas tensiones relativas al acto de alimentarse, se le exige, se le forma, se le invita a reconocerse, en una mezcla de saberes de todo tipo que tendrían como función alertar y mostrar claramente el riesgo que puede darse de no cambiar la pauta de alimentación.

La nutrición como disciplina derivada de la medicina ha dedicado gran parte de sus esfuerzos en el trabajo clínico con la educación nutricional. Reconocer las características de los alimentos, sus propiedades, composición, peso indicado, asumiendo que la información otorga poder al sujeto quien podrá tomar decisiones informadas y conscientes sobre las elecciones que realiza:

fui a la nutricionista que el médico me mandó, la nutricionista me sacaba como cubos de tamaño de fomi del queso que me tenía que comer, de las cinco cucharadas de aceite de oliva que me tenía que tomar (...) una pedagogía toda dura y fuerte que lo único que hace es seguirte alejando de una sanación o del camino pues para la sanación (D.M. 2023, 20).

Lo que las enfermedades muestran es que, si bien hay una sintomatología que se puede ubicar en el cuerpo, el correlato emocional, social y de otras dimensiones se ve comprometido y la

información no es suficiente para intentar aportar un conocimiento distinto al sujeto para que se cure a sí mismo.

En esos caminos, así como sucedía en las voces al interior de los hogares, se hace uso de otras voces menos ortodoxas de la medicina, personas con otros conocimientos alejados de lo alopático, del paradigma dicotómico entre salud y enfermedad:

Empiezas a entender un montón de cosas que ahí con un médico que después me recomendaron (...) Tomé probióticos averigüé sobre fermentaciones, entonces me quitó los lácteos, entonces empecé a hacer la investigación de qué es, después, viajo a Japón y me enloquezco con los fermentos y ahí es donde empiezo a desarrollar la línea empíricamente y fue un proyecto personal, pero se volvió un proyecto para todos (D.M. 2023, 25).

La chef experimenta con otras preparaciones para encontrar soluciones para lidiar con estas afectaciones a su salud. Una voluntad de cuestionar los saberes modernos y las racionalidades que han negado caminos como los de encontrar a través de los alimentos sus procesos de transformación, de mutación, que engendran microorganismos que pueden traer otras formas de sanación; “la fermentación es el delicado juego del equilibrio entre lo fresco y lo podrido, donde los límites entre la vida y la muerte se desdibujan y la descomposición es exquisita” (Van Hemelryck & Lozano 2022, 1).

Las experiencias de acercamiento con la alimentación en contexto de salud también generan cuestionamientos sobre ¿quién decide qué es mejor para cada uno?, ¿cómo se aterrizan los saberes de la medicina y la nutrición a las diferencias de los cuerpos y sus trayectorias alimentarias? A. cuestiona fuertemente estos saberes, también porque su paso vinculó una importante vivencia en otra cultura y el reconocimiento de la cocina ayurveda que desafía las lógicas tradicionales modernas de la noción de enfermedad y recuperación en la medicina occidental:

¿cómo tú te vas a sanar? ¿cómo un doctor pasa y no te da alimento? O sea, yo no lo comprendo, es como una total fragmentación total de entender de dónde viene la

salud y de dónde nos curamos de qué somos y de qué estamos hechos porque, claro, en eso me encantaría poder hacerlo y llegar, y ojalá sí, pues tener mucho dinero a través de estos procesos (A.M. 2023, 27).

Otros saberes dan un importante lugar no solo al mecanismo racional de entender qué te alimenta sino explorar en la sabiduría personal, vinculado a prácticas de espiritualidad y entender qué puede ser mejor para cada ser.

el ayurveda dice como... “en la variedad está la clave” cuando tú te sientas a comer tienes que preguntarte ¿qué he comido? Entonces, por ejemplo, hoy como zanahoria, mañana como remolacha, el siguiente día como brócoli... el otro día como pimentón, el otro día calabacín, el otro día espinaca, entonces ya se complementó todo y si un día comí arroz, al otro día quinoa, al otro día cebada, y al otro día champiñón y al otro día tofu, y al otro día eee no sé, soya texturizada o frijoles, pues no tengo por qué preocuparme de esas deficiencias y ese tipo de cosas, eso es una de las cosas que dice el ayurveda... (A.M. 2023, 9).

Lo que se exalta acá es la relación de reconocimiento y cariño al saber un poco del camino que han transitado y las formas en que más bienestar traen. Pareciera que la relación que nos enseñan desde pequeños con el alimento es instrumental, cumple la función de darte el combustible para estar bien, pero no entras en una relación de mayor conocimiento del alimento.

El cuerpo se construye en esa experiencia recursiva donde confluye la materialidad que supone habitar determinado cuerpo, y el poder vivirlo en relación con el tiempo y el espacio. El acto de dejar a un lado la proteína animal por distintas razones, genera experiencias diversas en cuanto a la vitalidad, la manera en que se perciben así mismos, la recuperación de procesos de enfermedad. Es como si también se abrieran otros canales para experimentar el mundo; para A. fue impactante el cambio percibido en su cuerpo; sentirse más liviana, bajar de peso, tras realizar el cambio a alimentación vegetariana; además porque esta comida

era más económica en el país que estaba y eso le sorprendió al tener que gastar menos en una alimentación que le brindaba muchos beneficios.

Es distinta la sensación de sintonía, confort, unidad que se siente con el cuerpo, que no necesariamente está conectada con las nociones de salud divulgadas tradicionalmente. A. no se había planteado bajar de peso, pero la situación vivida en el otro país generó este cambio. Reconoció en eso una situación generadora de bienestar, que no estaba atada a las categorías de salud, estética, disminución del riesgo, y otras formas del vocabulario médico que intentan homogenizar las vivencias:

no ya ahí después de ser una mujer de 130 kilos a llegar más o menos a los 68-70 pues la sensación corporal es muy distinta, aparte yo nunca había sido delgada entonces yo sentía que podía correr, me sentía como un Bambi... la sensación, la ligereza, no pesadez, mucha más energía, entonces eso me hizo no querer volver atrás (A.M. 2023, 3).

En el proceso de construirse a sí mismo en el camino del veganismo, puede pasar que el saber llegue inicialmente desde un precepto específico: no consumo de proteína animal. Y desde allí se tome la decisión radical de cambiar la alimentación, sin embargo, parte de lo que se observa en las historias es que este camino ha pasado por incorporar otro tipo de conocimiento que va más allá de unas orientaciones prácticas, implica un proceso de apropiación, y conocimiento de las cualidades de los ingredientes.

En el caso de J.B. el cambio de la alimentación no produjo el mismo bienestar, pues al tomar la decisión inicial de hacerse vegetariano, se asumió solo se trataba de comer vegetales y no más proteína animal;

empecé a cambiar la dieta, pero lo hice mal, me empecé fue a comer puros pasteles de espinaca y queso, pero lo hice muy mal, me enfermé (J.B. 2023, 11).

La narración de J., es muy común en el tránsito del tipo de alimentación con proteína animal hacia una basada en plantas, se habla mucho de las enfermedades que además traen en

algunos casos, efectos irreversibles en el cuerpo. En este caso hay un conocimiento de sí, una postura ética que quizá pudo haberse enriquecido con otros saberes disciplinares o tradicionales, que facilitaran dicho tránsito sin poner en riesgo la salud.

Este recorrido del cuerpo y la apropiación de aquello que le hace bien y no, requiere momentos de prueba, de desafiar las lógicas tradicionales e ir notando qué es lo que se puede o no incluir en cierto tipo de alimentación. El veganismo, una categoría rígida para muchos, propone la no explotación animal en ninguna de sus formas, ni para alimentarse, ni para ninguna otra actividad humana. Hasta acá es preciso reconocer cómo los caminos que han tomado en la alimentación los protagonistas de estas historias han llegado de maneras diversas a estas conclusiones, sin que sea necesariamente una ética animal la que prime en su trayectoria.

En ese tránsito entre la salud y la enfermedad, aparecen algunas experiencias relacionadas directamente con la muerte que tuvieron el potencial de cuestionar fuertemente al yo y abrir otros caminos de acción. Para N.C. fue definitiva en su cambio de alimentación:

mi mamá se murió de cáncer cuando yo tenía 12 años, entonces pues en mi casa siempre ha estado la lectura como ahí presente y entonces bueno... cuando mi mamá se murió en ese tiempo, pues yo tenía 12 años, no existía el internet, emmm como el conocimiento se adquiría era por medio de las bibliotecas privadas y públicas que en ese tiempo habían muy poquitas públicas, casi que siempre uno venía a la Luis Ángel Arango, entonces bueno cuando ella se murió, yo empecé como a investigar en libros como... pues obviamente a mí me tocó mucho ese tema... siendo chiquito, y empecé a buscar libros de cómo curar el cáncer y encontré que la alimentación vegetariana -en ese tiempo- porque no se hablaba del concepto vegano; la alimentación vegetariana y la macrobiótica prevenía el cáncer, lo previene y en muchos casos lo cura (N.C. 2022, 30).

El fallecimiento de la madre hace parte de los hitos fundantes en la configuración de subjetividad. La búsqueda de prácticas de sí alineadas con el cuidado de la vida emergieron

desde temprana edad al ser consciente de la finitud. Este tema emotivo en sus primeros años de vida desencadenó decisiones que transformaron su práctica alimentaria; la noción de salud y de prevenir el cáncer estuvieron presentes como una forma de resistencia a lo que puede ser el destino de todos que es morir y, quizá, morir joven.

Otras experiencias con la muerte terminan siendo determinantes para dejar de lado el consumo de proteína animal. Una mezcla de sensaciones, asco, imágenes abyectas que terminan recrudesciendo ciertas realidades y frente a las cuales se fija una postura en la que no es compatible. Para D.M. no se dio a través de la muerte de seres queridos sino de otrxs que se reconocen en el camino y conectan con la experiencia de carne, sangre, corporalidades escuetas que producen asco y repulsión:

el último trabajo que tuve con ellos fue en M., ella presidía ese cargo como juez penal de un batallón que se llama P.. Y resulta que ese batallón, era el era el batallón de más contra... es un batallón de contraguerrilla, fue el que más bajas de falsos positivos dio. Yo vi demasiados casos entonces abrí las carpetas, no era lo mismo, eran fotos de sesos, gente desfigurada, de cosas, entonces obviamente nosotros salíamos al almuerzo y era como ... no puedo, no puedo... y desde ahí me volví vegana, no proteína animal yo cocinaba ahí, ¿No consumía, pero cocinaba y desde ahí dije no? ¿Chao? Y me volví vegana, vegana, ni siquiera fue por animal, los animales me encantan, los amo, los adoro pero... (D.M. 2023, 49).

Esta experiencia confronta con el Otrx de la descomposición, de la ruina, de la fragilidad. Otrx que se permite seguir siendo otrx porque incluso en la alteridad y vacío de su aparente inexistencia, comunica.

Vivimos en una cultura que ha institucionalizado la opresión de los animales al menos en dos niveles: en estructuras formales como mataderos, carnicerías, zoos, laboratorios y circos, y a través de nuestro lenguaje. Que digamos “comer carne” en vez de “comer cadáveres” es un ejemplo central de cómo nuestro lenguaje transmite la aprobación de la cultura dominante hacia esta actividad (Adams [1999] 2016, 172).

La experiencia que relata D.M. pone de manifiesto la exposición a la carne directa que se oculta en el consumo industrial de animales. A través de esa vivencia encuentra en otros cuerpos los efectos de la bestialidad y esa asociación que realizó entre la carne humana-no humana, influyó en que tomara distancia de estas formas de consumo por un asunto de gusto, de percepción e incluso de asociar en su dimensión más cruda el hecho de morir y descomponerse que, como lo señala Adams, es el efecto de la distancia que ha puesto la industria y el lenguaje para no entrar en contacto con el cadáver puesto para el consumo.

Elías (1988) plantea que la invención de la fuente que cubría al animal y, de manera posterior, el retirar el animal entero de la mesa contribuyó con el distanciamiento visual del acto de comer de la presa, lo cual hizo parte del proceso civilizatorio; todo un conjunto de técnicas que permiten tomar distancia de estas partes del proceso productivo que se da en algunos mataderos; recepción, inspección ante mortem⁶, lavado de las reses, separación de partes y desollado, entre otros momentos. No obstante, esos encuentros con el cadáver del animal aparecen como mediadores en la posibilidad de conectarse de manera empática con el sufrimiento:

Entonces pues como que se veía ese lado, digamos, por ejemplo, y mataban mucho marranitos como para cuando nos reuníamos todos, mataban al cerdo y pues es súper traumático, o sea, escuchar, o sea, en ese momento, probablemente no me marcó, pero, de hecho, hace poco tuve una reunión familiar, hace un par de años y hicieron lo mismo y escuchaba cómo mataban al marranito, como chillaba, como agonizaba en realidad... es como maricas: son unos salvajes. Y en ese momento llegué a pensar como maricas: no quiero ser más parte de esta familia, básicamente, como... no quiero más esto (J.J.R. 2023, 50).

La postura de J.J.R. desnaturaliza una práctica que vivió durante su infancia que podría asimilarse con un ritual alimentario y de abundancia. Desafiar esa postura de dominio sobre la vida del animal, de la manera en que se dispone de la vida muestra algunos quiebres en la

⁶ Examen del animal vivo que va a ser sacrificado

relación que se tiene del dominio del humano sobre la naturaleza. A nivel generacional, J.J.R. ha vivido procesos sociales y culturales que, de manera más explícita han cuestionado el dominio de los hombres sobre los animales, han asociado incluso estos patrones con rasgos de la masculinidad hegemónica que situaba la fuerza y dominación del hombre como resultado de su consumo de animales (Adams [1999] 2016).

Es interesante que en las historias aparezca una experiencia con la muerte que en la mayoría de los casos cuestionó su consumo de proteína animal. Al entrar en contacto con dimensiones de tal trascendencia, el yo puede entrar a redefinir sus creencias y visiones sobre el mundo que, aunque lo han configurado de manera parcial, no se cierran y encuentran en estos momentos de inflexión, el quiebre necesario para generar subversiones ante la historia dominante; “sin la intervención del poder no es posible que emerja el sujeto, pero que su emergencia conlleva el disimulo de aquél” (Butler [1997] 2001).

Acceso y modos de vida

En el camino hacia el veganismo influye la materialidad, al menos en estas historias es relevante lo que el capital cultural y económico genera al abrir las posibilidades alimentarias. Siempre que el sujeto pueda generar una posición reflexiva sobre sí mismo, hay una opción de ocuparse de sí. En palabras de Foucault:

Ocuparse de sí es un privilegio, es el distintivo de una superioridad social, por oposición a aquellos que han de ocuparse de los otros para servirles o que incluso han de ocuparse de un oficio para poder vivir. La superioridad que dan la riqueza, el estatus y el nacimiento se traduce en el hecho de tener la posibilidad de ocuparse de uno mismo (2002, 277).

Este apartado que he relacionado con el acceso intenta poner en escena que para muchos casos sí juega de manera determinante las condiciones materiales en las que se desarrolla el sujeto. El devenir subjetivo vegano se hace realidad a través de posibilidades y movimientos del sujeto en los que se examina a sí mismo, cuestiona sus modos y condiciones de existencia, activa otros recursos disponibles y crea alternativas para su ejercicio de sí.

Desde ese lugar vienen dadas muchas críticas a las prácticas alimentarias que salen de la norma tradicional; ¿qué medios y diferencias te permiten llegar a hacerte vegano? ¿En qué puede o no invertirse la energía en una sociedad que capitaliza más unos modos de vida que otros? Parte de mis cuestionamientos al iniciar este trabajo, se relacionaban con la creencia de que el veganismo era un asunto de élite, pensar que esta práctica alimentaria solo estaba dispuesta para personas en un mundo de privilegios, como mencionaba Federici (2020) las diferencias en las experiencias y perspectivas que tienen, por ejemplo, personas asalariadas y no asalariadas. Este apartado reflexiona críticamente sobre esas posibilidades, pero también abre campo para encontrar formas que resisten a la industria y al capitalismo que también comercia con el veganismo.

Grignon & Grignon en su estudio de 1980 sobre la sociología de la alimentación en Francia, plantean que existen ciertas jerarquías de consumo según la clase social en las cuales se accede a un estilo de vida que permite optar entre una amplia gama de alimentos, espacios y efectos sobre el cuerpo. Una persona atravesada por las categorías de diferencia de género, edad, clase, etnia, entre otras., configura formas de alimentarse que se intersectan con las posibilidades y regularidades que se encuentran en sus modos de vida.

Nacer en una ciudad como Bogotá y contar con los medios como casa, alimentación, transporte, educación, redes de apoyo, es todo un sistema de privilegio en contraste con, poblaciones que según el indicador NBI⁷ (Necesidades básicas insatisfechas) no cuentan con materiales de vivienda dignos, acceso a agua potable, hacinamiento, alta dependencia económica y desescolarización de niños pequeños.

N.C., alude a un lugar específico en la ciudad que tiene estas divisiones norte – sur que son importantes para comprender aspectos de clase social y relación con el espacio:

⁷ Fuente DANE: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/pobreza-y-condiciones-de-vida/necesidades-basicas-insatisfechas-nbi>

mi mamá ya era una mujer muy exitosa ella era... ella era gerente de una gran empresa acá, entonces digamos que yo vivía en un barrio hacia el norte privilegiado en ese tiempo, pero cuando mi mamá se muere yo voy a vivir al sur en la casa de la abuela... (N.C. 2022, 34).

Crecer en una familia en Bogotá, habitar dos lugares de la ciudad. Aunque con el fallecimiento de su mamá, cambiaron algunas condiciones, es posible para él contar con el apoyo básico para su supervivencia. La distinción que existe en muchos lugares y que en Bogotá se comprende como el norte-sur, representa el ingreso a otra vivencia del lugar, mediado por el reconocimiento de otros pares y grupos en su barrio. El uso de la palabra “privilegio” y la comprensión que eso representa para la narración de su experiencia deja ver un nivel de reflexión sobre los propios modos de vida.

En el caso de D.M. también las prácticas alimentarias existentes al interior de la casa reflejan la materialidad o acceso:

mi abuela siempre había sido como de medicina homeopática, comía de las tiendas naturistas, como que todo iba por ese lado y al extremo y todo me parecía más chévere... no más cool, sino más natural, las ensaladas me encantaban, comía lechuga y yo entro después... ahí era vegetariana (D.M. 2023, 49).

El acceso a otro tipo de alimentación y lo que por mucho tiempo han sido tiendas naturistas, no solo se han vinculado con la búsqueda de alternativas en materia de salud, sino la posibilidad de participar de un mercado que sale de los saberes hegemónicos. Este movimiento es mucho más fuerte en la actualidad con sobreoferta para adquirir alimentos orgánicos, sin aditivos, libres de gluten, sin aceite vegetal, entre otros., que representan búsqueda de bienestar y salud, distinción social y la opción de hacer parte de un selecto grupo de personas que no se alimentan con lo mismo que el resto de la población.

En relación con la ubicación territorial y las dinámicas familiares, se vuelve privilegio también el vivir en hogares protegidos donde se garantiza el acceso a la educación, la recreación, la infancia;

(...) ese espacio de poderse pensar otras cosas, de no tener que trabajar desde chiquita, sino de poder hacer y ¿sí? Digamos que también mis padres fueron padres jóvenes como 18, 19 años, entonces eso también me permitió hacer muchas cosas, ser distinta de cierta manera (A.M. 2023, 15).

A.M. valora esta posibilidad pues otras infancias viven situaciones como tener que aportar desde pequeños a la economía del hogar y esto limita la capacidad de formarse y cultivar ciertos intereses. Las condiciones materiales favorecen otro tipo de apropiación del tiempo libre que puede destinarse para el cultivo de sí.

En el caso de J.J.R. resalta las prácticas de cuidado que ha tenido a lo largo de su vida. Adicional a las labores de madres o mujeres cuidadoras, en muchos hogares está presente la figura de niñera, nana, persona de servicios generales que, en su caso, favorecía también la construcción de otra práctica alimentaria:

pues digamos que era una persona, soy una persona muy privilegiada. Y... pues tenía la oportunidad de que... tenía alguien en la casa que me cocinaba todos los días, entonces pues digamos que si le decíamos a N. -que es la señora-, que nos ayuda a casa eeee como, pues nada, mi mamá le dice como hágale fríjoles a J.J. hágale arroz para que el coma bien y ya (J.J.R. 2023, 43).

Estos aspectos son terreno fértil para que se pueda cultivar un sujeto con orientaciones distintas. Aunque muchas veces se cuestiona el veganismo por ser aparentemente un tema de alimentación excluyente, es con el acceso a la formación que pueden activarse otros recursos para ser creativo y recursivo con esta opción alimentaria.

La alimentación opera desde la distinción y hay una suerte de clasificación que hemos realizado de los alimentos. En el veganismo, aunque gran parte de la alimentación está basada

en legumbres, vegetales, frutas, parte de la representación que se da es que es un tema de privilegio; aunque no es solo el poder adquisitivo, esta posibilidad de elección sí reviste un capital cultural que, en el caso de esta investigación, ha estado presente por el acceso a ciertos entornos, medios de información, formación, relaciones, entre otros:

ahí entran otras como partes de... del escenario y es como entender que uno para ser vegano tiene que tener educación o acceso a información. Entonces, sin ese acceso a esa información, es muy difícil que tú te empieces a cuestionar acerca de las prácticas comunes. Y para tener acceso a esa información, sí se requiere y pues, por ejemplo, en un país como Colombia, de recursos para lograr, simplemente no sé cuántas personas en Colombia vivan sin luz y pues de ahí se desprenden muchas más cosas entonces, no se puede generalizar en ese escenario. No es algo fácil de decir (J.J.R. 2023, 68).

Probar y conocer en la familia ciertos sabores, texturas de alimentos en general, es reconocer que las preferencias alimentarias están en relación con su disponibilidad, capacidad adquisitiva y costumbres. La selección de ciertos alimentos depende de los medios económicos; también las elecciones están basadas en la capacidad de satisfacer el hambre y las demandas energéticas y, por otro lado, entran también las consideraciones sobre lo saludable y lo ético. La representación que existe frente a las frutas y verduras varía según los contextos; en algunos puede ser muy costoso y se relaciona con alimentos que no tienen mayor aporte para lograr la saciedad (Arboleda & Villa 2016).

En el caso de A.M., empezar a alimentarse de manera vegetariana en su experiencia fuera del país, por ser la dieta más accesible:

Entonces como a nosotros nos tocaba ahorrar pues vegetariano el 80% de las veces y como nos tocaba ahorrar el dinero, nos tocaba desayunar bien, almorzar bien, cenar bien, no podíamos que ay que una gaseosa, que una cerveza, que una galleta, que unas papas. Si era un snack tenía que ser banano porque te va a llenar. O sea, no es que no tuviéramos plata, pero teníamos que cuidar mucho la plata que teníamos (A.M. 2023, 62).

Al analizar el consumo de carne y su vinculación con el prestigio social en la sociedad de consumo, es evidente que esto es un marcador de poder adquisitivo y de dominación. En la historia de las sociedades se ha asociado su consumo con calidad de vida y se han estratificado las formas de preparación y los cortes como marcadores de clase (Bourdieu 1979).

En estas historias personales fue importante reconocer que, aunque no todo se basaba en esas condiciones materiales, sí tuvo influyó tener otras formas de vida que dieran lugar al desarrollo de una práctica alimentaria que saliera del estándar de la población.

Formación

Este apartado busca dar cuenta de los procesos en los que los sujetos viven ciertas prácticas y las metodologías elegidas para continuar ese proceso de darse forma. Utilicé el término de formación y no pedagogía, aprendizaje, disciplina, ya que estos últimos cargan una cierta antropologización e individualización (Sáenz 2021). La formación se entiende como más abarcadora, fuera del currículo, en relación con la institución y los escenarios fuera de ella.

Dentro del curso de vida y los mecanismos de reproducción social, es de esperarse que personas con el acceso material y la pertenencia a una cultura como la de la ciudad de Bogotá, puedan ingresar a la educación formal y luego puedan ubicarse en el mundo del trabajo. Las experiencias de formación en conexión con las trayectorias alimentarias se realizan dentro y fuera de contextos de educación formal. Algunos con el deseo de reconocer las técnicas, otros también por aprender del funcionamiento del mundo de la cocina, otros por reconocer a otros en ese camino.

Como se había mencionado, el acercamiento de N. a la cocina tuvo que ver con una formación autodidacta en la búsqueda de algún camino para curar el cáncer. Aunque N. contó con el apoyo de su abuela, fue a través de una práctica de autoformación, que esa decisión de cocinar tomó forma “(...) una práctica de sí, tanto en la modalidad a la que se refiere el término

autodidaxia —eso es, a prácticas por medio de las cuales las personas se instruyen o se enseñan a sí mismas—“ (Sáenz 2021, 38).

Las preguntas que orientaban su inquietud de sí: ¿qué alimentos debe comer para no enfermar? ¿de qué manera percibía su cuerpo? ¿cómo prevenir que no pasara lo mismo que con su madre? Estos procesos de formarse a sí mismo requieren una fuerza motivacional importante, ser un niño y tener la disposición a transformar una práctica tan regular como la del alimento, dispuso una nueva práctica de hacerse de comer a temprana edad y entendiendo algunos elementos básicos de la alimentación. Discursos que llegaban a través de una relación significativa de ejercitar e interiorizar estos preceptos.

Séneca dice que hay que “sujetarlos con ambas manos” (utraque manu) sin soltarlos nunca; pero es preciso también fijarlos, vincularlos (adfigere) al propio espíritu hasta que formen parte de uno mismo (partem sui facere), y finalmente lograr que mediante una meditación cotidiana “los pensamientos saludables se presenten por sí mismos” (Foucault 2002, 283).

En esa práctica el sujeto va construyendo primero un nivel de relación con los contenidos que, al pasar por la vinculación afectiva que supuso el temor a la muerte, poco a poco se fueron consolidando desde la dimensión práctica, materializada en su alimentación cotidiana.

En estas historias en las que se han movido preguntas desde temprana edad sobre las prácticas de cocinar, en algunos casos esa cuestión moviliza el ingreso a la educación superior;

(...) entré a estudiar saneamiento ambiental...eee... pero esta universidad pública tiene un enfoque muy administrativo del tema, claro nosotros veníamos de una de una corriente contracultural ambientalista, de liberación animal, de muchas cosas muy como políticas y pues yo creí cuando estudiaba eso que iba... yo quería ser como el capitán planeta algo así entiendes como salvar al mundo a través de lo que yo estudiaba cuando yo empiezo a ver como el vínculo laboral que había para eso y la oferta, era una cuestión de oficio no más, de firmar papeles y yo me frustré pues

hartísimo porque no era lo que yo me imaginaba y no era lo que yo me quería dedicar (N.C. 2022, 38).

En un país como Colombia la educación superior representa en muchos casos un acceso privilegiado, por esta razón la educación pública materializa este derecho. La experiencia previa de N.C. con temas ambientales pudo conectarle con esa carrera que distaba de su trabajo activista previo a través de su propia práctica vinculada a sus redes de pertenencia entre la música y la alimentación. Al darse cuenta de la brecha entre su formación académica y su interés vital con el tema ambiental, se genera espacio para que de manera posterior pueda emerger un camino distinto donde se pueda aterrizar su activismo.

La educación formal se conecta también con macroprocesos de país en los cuales se requiere mano de obra para hacer presencia en las distintas industrias o ámbitos de acción. Parte de las decisiones vocacionales pueden conectar una temática de interés que en el camino se va haciendo más tangible y su lugar de aplicación puede no estar conectado con las motivaciones e intereses, como también le sucedió a J.B.:

(...) estudié guianza turística en Bucaramanga en el Sena por allá en el 2006, pero me di cuenta que no era eso. Aprendí cosas que no tenían nada que ver, pero bueno, dije, por este lado no es pero al mismo tiempo siempre hice cursos paralelos, entonces hice un curso de carne, de pescados, de cocina vegetariana, como siempre mi mamá me inculcó hacer varias cositas, también estaba estudiando francés en la Alianza Francesa, a veces hacía prácticas en restaurantes como que iba a hacer turnitos de lavar platos o cosas como para ir cogiendo cancha (J.B. 2023, 5).

El SENA⁸ es una institución por la que varios de lxs chef han pasado, esta institución brinda educación de tipo técnica y tecnológica y se caracteriza por generar formación para el empleo. La técnica, los cortes, el manejo de las proteínas animales, el cálculo de costos e insumos para la gestión de restaurantes, entre otros, conforma el paquete en una institución

⁸ Servicio Nacional de Aprendizaje: Entidad de formación para el trabajo del Estado colombiano.

de este tipo. Esta institución provee unos mínimos que estará en la voluntad de cada sujeto apropiarse y generar el sello identitario particular:

Yo estudié cocina de noche, mientras estudiaba historia y pues en las noches me iba a estudiar cocina ahí en el Sena de la 30. Y es bien interesante como que también me abrió un mundo de posibilidades entonces y un mundo de cosas en el sentido de que digamos que siempre me he interesado por salir un poco de mi burbuja, porque definitivamente nací y crecí en una burbuja llena de privilegios que era lo que te venía diciendo... (J.J.R. 2023, 116).

La llegada a la cocina surge como resultado posterior a otras búsquedas vocacionales; esto puede estar relacionado con que la cocina, solo hasta tiempos recientes en un contexto como el colombiano, ha sido reconocido como un oficio con el que alguien puede “ganarse la vida”. Es como si fuera necesario estudiar otras cosas de mayor valor social, que entrar de manera directa lo que para muchos fue una pasión y conexión desde edades tempranas.

La formación profesional de D.M. y A.M. remite a la universidad. Donde también accedieron primero a una carrera:

Estudié artes plásticas y estudié fotografía. Artes plásticas estudié en la ASAB acá en Bogotá... (D.M. 2023, 16).

Estudié primero biología, después estudié música (A.M. 2023, 7).

La cocina aparece en la experiencia vital de las dos como algo fortuito, derivado de sus experiencias personales. En un proceso de recuperación de salud encontraron que la dimensión permanente y de continua búsqueda resultó siendo la de la cocina, así que con el tiempo vincularon esa movilización personal con ser chefs. En el caso de D.M., comenta de manera informal que la fotografía la ha relacionado con prácticas de alimentación y en su restaurante hay una conexión con un estilo particular derivado de la estética punk. Para A.M., puede que cierto misticismo y reivindicación de la naturaleza a través de su comida, se haya cultivado a partir del reconocimiento de ingredientes desde la biología.

Las prácticas de “hacer de comer” en términos de Giard (1999) han estado mucho más vinculadas a mujeres a lo largo de la historia y no necesariamente han pasado por procesos de educación formal, sino por una suerte de acciones repetidas que se transmiten de generación en generación. Con el tiempo, si bien muchas personas en estas historias aprendieron algunas cosas básicas de la mano de sus cuidadoras, también ha sido importante el proceso de formación en cocina traído de tradiciones europeas y que termina siendo un aspecto que valida su devenir subjetivo del cocinero para transformarlo a chef. El proceso formativo trae esta tensión entre el saber hacer popular y el que se imparte a través de técnica en una escuela particular.

De otro lado, es común ampliar conocimientos a través de formaciones complementarias de otro tipo de cocina; cursos especializados como cocina ayurveda o temas de fermentación y la práctica como mesero o ayudante en restaurantes que proponen distintos tipos de cocina: peruana, americana.

La formación en cocina vegana no se encuentra del todo formalizada, cada chef ha tenido que generar unas maneras particulares pasadas por los cursos, la universidad, la invención, la autodidaxia. En ese proceso también es clave el aprendizaje de ciertas tecnologías, la formación con maquinarias especializadas que llevan los ingredientes a otro nivel:

se llamaba Centro de cocina y gastronomía. Inicialmente me gustó mucho porque tenían equipos que nadie tenía en esa época, como hornos de convección grandes, abatidores, tenían unas cosas que no las había, que ahora es normal pues, pero que en esa época no es tan normal y eran tres semestres y en cada semestre uno tenía que hacer prácticas (J.B. 2023, 5).

Estos diferenciales en su ruta formativa son los que contribuyen de una forma tan específica a su entrada al campo gastronómico. Salir del estándar del currículo y hacerse su propio camino a través de distintos escenarios que han complejizado su apropiación y relación con el acto de cocinar.

A veces la cocina es un ejercicio que se desprende de formación en temas más amplios, en el caso de A.M. su conexión con la India y la cocina a través del estudio de medicina ayurvédica. Esta forma de conocimiento del individuo reconoce la influencia de los fenómenos cósmicos en los procesos biológicos de los sujetos; la alimentación es central en la generación y mantenimiento de la salud, incluso en el tratamiento de la enfermedad. Esta ciencia tiene implicaciones en la concepción del alimento y el cuidado de la salud, dependiendo de los cambios de estaciones (Cavilla 2022). Lo anterior aporta a la relación que más adelante tejerá A. en sus prácticas desde una ontología de la relación con la naturaleza, el cosmos y la forma de alimentar el cuerpo.

En el caso de D.M. y su pregunta por la salud desde temprana edad, cuando va creciendo decide suplir los vacíos que la nutrición y medicina tradicional le habían mostrado. Así se acerca a otros procesos formativos:

me inscribí para estudiar en integrative nutrition de nutrición, se llama health coach como el certificado que te dan ehhhh, (D.M. 2023, 16).

Los conocimientos de este tipo de cocina se reflejarán de manera precisa en sus apuestas alimentarias en el restaurante. El fuerte de D.M. lo traen los ingredientes con potencial restaurador; a partir de su propia experiencia logra vincular una cocina vegetal que puede aportar a una buena salud; fermentos, alimentos sin gluten, magnesio, carbón activado, entre otros.

Las conexiones que se realizan entre ciertos procesos formativos y otras disciplinas, habla del entramado complejo que implica la educación.

yo hice una tesis acerca de la incidencia de la gastronomía, no... del narcotráfico en la gastronomía en el valle del Cauca, durante los años 80's. Entonces es un poco muy como la muestra de cómo las prácticas culturales y cómo se empezó a transformar todo esto a partir de la ciencia del narcotráfico entonces empieza a haber un conspicuo de la carne, empieza a tomar un valor fundamental (J.J.R. 2023, 5).

La historia de J.J.R. muestra una forma particular de ir tejiendo esa conexión en la vida. La alimentación se puede validar a través de las certificaciones y títulos que tenga el chef, pero en últimas la valoración sobre ser un buen o mal cocinero no va de otra forma que, a través del gusto, la creatividad, el manejo y balanceo de ingredientes y la experiencia que se genere al comensal. Ese proceso de incorporación de las formaciones de base y los cursos es única y singular y es lo que hace permite su emerger gastronómico.

Ingreso al campo gastronómico

Hasta aquí los seres que hacen parte de esta investigación han vivido experiencias de socialización familiar, religiosa, afectiva, académica, vinculadas con modos de vida y pertenencia territorial entre otros. En ese camino han optado por otra práctica alimentaria que marca también la forma de verse a sí mismos y a los demás.

En este apartado se busca dar cuenta de cómo cada ser llega y se instala en el campo de las prácticas del veganismo/vegetarianismo/cocina basada en plantas y cómo en ese escenario se generan ciertas tensiones: ¿cuáles son las fuerzas que atraviesan un campo como el de los restaurantes, donde se aterrizan unos modos de ser y estar en el mundo del sujeto que ingresa al campo y ejerce desde su práctica de hacer de comer?

En ese espacio de “juego” donde se tensionan las relaciones de poder, se ponen en escena estas prácticas y los bienes culturales. Cada chef ha venido inmerso en redes de relaciones que les han situado en distintas posiciones, dependiendo de su capital económico, simbólico y cultural, desde allí participa en esta configuración en el punto de su trayectoria (Arias 2019).

Es interesante reconocer el campo de la cocina como ese territorio en disputa en el que van a empezar a jugar lxs chefs para hacer realidad otras posibilidades. Existen unas condiciones contextuales, que marcan la llegada del veganismo a Bogotá y las personas que se empiezan a involucrar. N.C. refiere:

estamos hablando del año 98 más o menos entonces el vegetarianismo... aunque sí existían los restaurantes vegetarianos, no existía el vegetarianismo en los jóvenes, el vegetarianismo en ese tiempo lo adoptaban personas adultas con alguna enfermedad (...) En ese tiempo los restaurantes vegetarianos tenían un concepto más enfocado hacia el tema de la salud entonces eran sin sal, sin azúcar, todo al vapor, muy cocido, era una cocina aburrida realmente (N.C. 2022, 36).

Según algunas investigaciones para el año 1968 existían solo diez restaurantes de cocina vegetariana en todo Colombia, en contraste, para 2008 en la ciudad de Bogotá se podían contar cuarenta y dos restaurantes, a esos restaurantes acudían personas no vegetarianas, con alto poder adquisitivo, motivadas por buscar opciones saludables (Tovar 2008).

con el tiempo se fue transformando en donde... pues los cocineros emergentes de la época como yo y como otras personas fuimos los que dijimos “estos restaurantes nos abrieron el camino eee... nos abrieron el camino pero nosotros, digamos que fuimos esa generación que entró a innovar como todos esos conceptos y en donde bueno ¿no? la cocina vegana tiene que ser ya era no era vegetariano sino vegana y aparte de vegana tiene que ser rica y tiene que haber un concepto y tiene que ser que todo el mundo coma acá y no sólo un adulto mayor (N.C. 2022, 36).

De esta manera ingresaron varios de lxs chefs a este campo. Cocina vegetariana/vegana con una propuesta de sabores, estilo, público. En el contexto de Colombia de los años 2000, empiezan a vivir distintas experiencias que configuran su modo particular de aprender y relacionarse con el gremio. El ingreso al campo de los restaurantes es el resultado de probarse en experiencias como empezar siendo mesero, liderar equipos, encontrar su propio estilo de cocinar.

Al inicio es común chocarse con un gremio que puede explotar, maltratar, desconocer las experiencias y con el tiempo se reivindican algunas prácticas que lxs chefs no quieren perpetuar. Los comportamientos de descalificación y explotación se marcan como un límite

ante el cual se quiere proponer una diferencia. J. enfrenta la fetichización y precarización de la labor en una de sus experiencias laborales:

(...) la vieja solo contrataba mujeres negras “afro” y las uniformaba como si fueran cocineras del pacífico, era un poco bizarra la verdad. La vieja no daba almuerzo y pagaba 5000 pesos el turno, pero ahí fue el pero, le daban toda la propina que entrara a uno, la vieja era una perra hijueputa, o sea cómo le va a pagar a uno 5000 el turno y le va a regalar la propina que es lo que le regala a uno la gente, a estas alturas de la vida creo que le hubiera caído la superintendencia y la hubieran metido a la cárcel a esa señora (J.B. 2023, 7).

Supone un reto para lxs chefs salir del estereotipo marcado por realities y programas de cocina del chef que maltrata es autoritario. En ese campo de la cocina se encuentra primero el saber hacer de comer, tener una propuesta gastronómica y estética. Además, está muy presente la imagen del chef o aprendiz de cocina que debe pasar horas y horas pelando cebollas y ajos para poder ganarse un lugar de respeto y ascenso en la cocina; al igual que un régimen militar -con el cual ha sido comparado este gremio- se perpetúan prácticas de matoneo y marcación de poder como sinónimo de respeto.

Es importante mencionar que la entrada a este campo en lxs chefs está condicionada por la propiedad, ellos son los dueños de los restaurantes y, aunque han tenido experiencias difíciles con lo que se vive en el gremio, cuando pueden decidir sobre su propio negocio la experiencia con relación al poder es distinta.

D.M. vive una experiencia atravesada por el género:

yo nunca fui empleada de alguien en cocina ni me tocó comer literal la mierda que se come en la cocina (...) me han tocado otras cosas sí y parte de lo que yo decía en las entrevistas es que esa parte de ser mujer que la mujer es sinónimo de debilidad sobre todo en un rubro que es tan duro porque la cocina es dura... eeeeemmmm, soy lesbiana y tras del hecho cocino vegetales... es como... (D.M. 2023, 41).

La entrada al campo a partir de la configuración subjetiva que va emergiendo en cada una de las vidas, da cuenta de intersecciones entre categorías de género, orientación sexual, clase, preferencia alimentaria (Collins 1990). La experiencia de D.M. incorpora el hecho de ser mujer, entrar al campo de la cocina vegetal y tener una orientación sexual diversa. Esto genera cambios en la manera de situarse en un espacio dominado fundamentalmente por hombres, vinculado a creencias fuertes sobre los modos de cocinar y, además, dejando de lado opciones para interactuar desde una mirada erótico-afectiva con otros.

En su experiencia se reconoce la intersección de distintas categorías de diferencia. La experiencia de A. implica que los modos de relación también cambian cuando se vincula su orientación sexual

pero ya cuando digo mi pareja es una mujer, ahí ya cambia toda la historia, ¿sí?

(A.M. 2023, 47). (...) *ese tema de volverse ahora queer, hace que cambie mucho el entorno* (A.M. 2023, 49).

Al juntarse este posicionamiento identitario y sus preferencias, es posible que se experimenten unas formas de opresión particulares al ingresar al gremio masculinizado de los chefs. Las formas de relación que pueden dominar, el reconocimiento de las mujeres que se sigue vinculando de manera sexista;

en el gremio son famosos, reconocidos; hombres hiper machistas, hombres súper Mujeriegos, hombre que creen que usted se van a tomar un trago y te cogen la mano, te cogen la nalga dice... y las mujeres cocineras que son pocas... tienen que tomar una actitud parcero, de partner, ay sí, me cogió la nalga jajaja, de fiesta, de alcohol, de rock and roll, de drogas, muy fuerte muy oscuro, donde o te haces a un lado y compartes ciertas situaciones con ellos de una manera respetuosa y ya sabes que hasta aquí llegaste y chao, me esfumé no, me despido, chao, o te inmersas ahí donde te pueden llegar a tocar la nalga y nadie puede hacer nada. Donde si eres más coqueta te van a invitar a cocinar más... (D.M. 2023, 76).

Las chefs participantes dan cuenta de estas formas de opresión al poner en juego su orientación sexual, identidad de género y preferencia alimentaria. Esto quiebra unas maneras de concebir al hombre de la cocina y el relacionamiento jerárquico en las cuales han entrado a reevaluar todos esos símbolos de pertenencia y dominación de la presencia masculina en las cocinas.

Además, los grandes chefs durante mucho tiempo quisieron prohibir que las mujeres restauranteras-cocineras llevaran el gorro blanco del cocinero, símbolo del chef (¿símbolo fálico?). Ejemplo de esta posición, la del célebre Paul Bocuse: "Debo repetir aquí mi convicción de que las mujeres son ciertamente buenas cocineras para la cocina llamada 'tradicional' [...cocina carente por completo de inventiva en mi opinión, lo cual deploro". (Giard 1999, 223-224)

Esta llegada de las mujeres al campo de la cocina vegetal propone una ruptura entre la vida privada que tenían en otra época, con su presencia en la vida pública y sus procesos de agenciamiento. Por ejemplo, A.M. está en la búsqueda de no dejar esta lucha solo para el campo individual sino para acercarse a otras mujeres y viabilizar procesos de empoderamiento para que la lucha no se quede solo en el ámbito de lo individual, una lucha social que pueda traducirse en bien común (Federici 2020).

Parte de lo que A.M. hace a través de su cocina es llevar la enseñanza a escenarios populares y trabajar con otras redes, en este caso desde su lugar queer, apoya la red "T.A.B" en donde genera procesos de educación popular con mujeres trans que viven de la prostitución y con quienes considera que podría construirse otra relación con el alimento:

hablo por ejemplo de una persona trans en situación de prostitución en Santa Fe, entonces digamos es como qué, ¿voy a comer sano? ¿unos batidos?... pero es como tan importante lo que uno come para lo que uno es, para sanar, ¿sí? Que en ese sentido, hemos llegado también a las comunidades y a otro tipo de trabajos, como la importancia de lo que tú comes, que es lo que tú eres, que digamos en ese sentido decirles a ellas bueno, vamos a comer diferente, podemos hacer esto, podemos hacer

lo otro, para que se sientan mejor, hagamos otras cosas, talleres de cocina ¿sí? (A.M. 2023, 13).

Este tipo de entrada al campo de la cocina marca la relación específica que se establece desde ser un cuerpo de mujer y ser atravesada por condiciones contextuales e históricas y, en ese proceso dar una forma particular a la intención de la cocina y el alcance que esto tiene en el hecho de impactar y transformar otras vidas.

En la experiencia de J.B. la llegada al campo de la cocina también busca generar rupturas con las formas tradicionales, el camino hacia el veganismo conjuga una suerte de experiencias vitales que no son unívocas; la categoría “vegano” es sobrepasada por las múltiples trayectorias. Al preguntarle a J. por qué se hizo vegano

(...) básicamente... es rebeldía... (J.B. 2023, 32). (...) llevar la contraria, pero con argumentos o, sea me parece una forma, no quiero decir punk pero sí una forma rebelde. De ir en contra de muchas cosas es como las estructuras clásicas y patriarcales de muchas vainas, por así decirlo, se pueden romper totalmente con un mismo resultado, incluso mejor, con otras reglas pues, pero siendo, viniendo de lo profesional (J.B. 2023, 30).

También resalta el camino particular de, primero llegar a la cocina y luego sí elegir el tipo de alimentación. Esto es curioso porque para él muchos restaurantes veganos surgen de ese primer lugar ético y político, antes que el de saber o formarse en cocina. En su caso primero llegó a la formación profesional y luego ser acercó al veganismo.

En las aproximaciones a la cocina se relacionan las prácticas espirituales y políticas que, no se desvinculan del campo de acción, son un todo que se asume integralmente:

(...) he escuchado que los hombres fueron los que impusieron un orden militar en la cocina. que el chef, mi chef no sé qué, que mi gorro es de un tamaño, que mi gorro es de otro tamaño, entonces yo por ejemplo a mí no me gusta la palabra chef, a mí me gusta la palabra cocinera (A.M. 2023, 54).

La subjetividad se construye en y enriquece del “servicio del alma” que se realiza a través de relaciones sociales múltiples” (Foucault 2002, 281). En esa entrada al gremio de la cocina se da un lugar para el devenir del sujeto que se ha construido desde su pertenencia a múltiples universos relacionales; las posiciones éticas, espirituales y políticas que atraviesan de manera compleja la cocina.

¿Por qué no puede ser feminista y vegana? Sí, sus cuestiones ahí son un poco locas.
(J.J.R. 2023, 95).

La configuración subjetiva también marca posicionamientos con el gremio y lo que va a terminar aterrizándose luego en formas de hacer realidad espacios de militancia del veganismo. Para N.C. su entrada al gremio representa la libertad que ha experimentado desde niño, con su expresión de género, la manera en la que quiere posicionarse sin caer en los estereotipos del pelo corto, estar afeitado, entre otros.

Con la configuración subjetiva se genera un posicionamiento particular que, desafía los platos que se sirven, en muchas ocasiones los modelos de administración y de negocio, situando unas tendencias propias en cocina vegana y dinámicas de interacción y de valor distintas que instauran otros modos de posicionar el veganismo en el gremio.

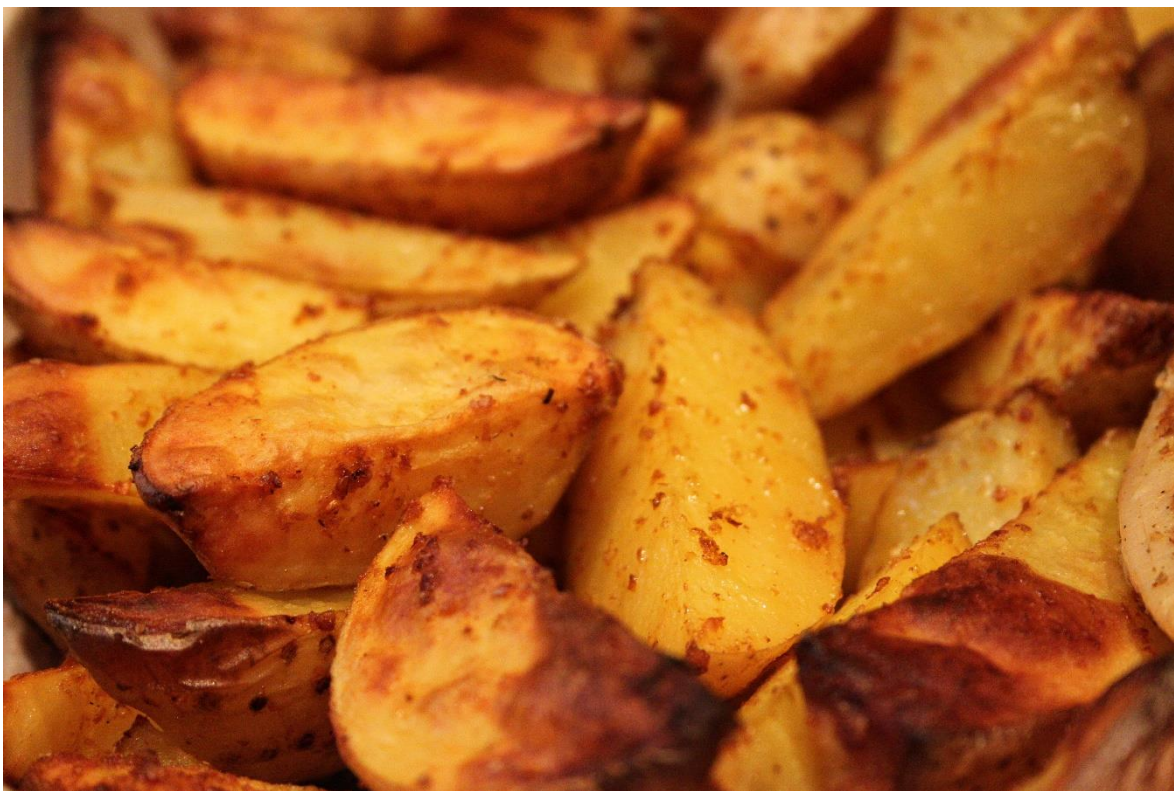


Imagen 5. Papa confitada. Fuente: PXHere CC0 Dominio público. 2023.

CAPÍTULO II: LA COCINA CON INTENCIÓN: ÉTICA, POLÍTICA Y CUIDADO DE SÍ

(...) *¿cómo hago para que el capitalismo no me quite el impulso de estar viva?*

Encuentro la vida en estas formas y sabores.

Me bajé un sorbo de esa leche fresca con sabor a almendra deliciosa.

Nuestras leches ancestrales fueron de origen vegetal.

(Diarios, octubre de 2023).

El proceso de construcción de subjetividad de las personas participantes se ha descrito en el capítulo anterior como una suerte de hechos en su trayectoria que generan modos de entrada al mundo que, posteriormente, devienen en una práctica personal que se amplía e involucra a otros seres y contextos. Esa transformación implica una dimensión afectiva, sensible, corporal, política, que a lo largo del trayecto va encarnando prácticas que moldean la ética, como plantea Ponce León (2022) “esta transformación se ve mediada por momentos o experiencias pico que involucrarán un amplio registro afectivo, que visibiliza algún tipo de contradicción práctica y discursiva” (53).

La inquietud del sí mismo ha sido un hilo conductor en su experiencia vital que adquiere forma en los mecanismos de reproducción de la vida material y social con los que se enfrenta a diario; comer, hacer de comer, relacionándose con lo trascendente y con los otros, potenciando su activismo y cuidado de sí. Para comprender la formación de sujeto es importante dar cuenta del devenir; encontrarse con otra cosa, abandonar lo que no se es, entrar en el camino de lo impredecible y de lo diferente, fusionar elementos que aparentemente no tienen mucho en común (Deleuze y Guattari [1998] 2002). Ese sujeto es una producción permanente (Butler [1997] 2001) de tal manera que esta investigación solo fija un punto donde es posible reconocer aspectos del devenir vegano de lxs chefs participantes, pero de ninguna manera representa un punto de llegada o una concepción escalonada o lineal del desarrollo.

Uno de los planteamientos que orienta toda esta indagación de las subjetividades de lxs chefs, tiene que ver con la práctica de sí definida por Foucault como “un ejercicio de uno sobre sí mismo, mediante el cual intenta elaborarse, transformarse y acceder a cierto modo de ser” ([1984] 1994, 394). Dicha práctica ha tenido como objetivo constituirse como sujeto ético y político en su propia vida; una vida en la que la alimentación atraviesa estas dimensiones y que se ejercita continuamente. No obstante, esta práctica de sí no opera en abstracto y requiere de unas condiciones de posibilidad que quiero problematizar al final de este capítulo; ¿qué condiciones materiales hacen posible que lxs chefs ejerzan esa práctica de sí en temas alimentarios? ¿de qué manera el cruce con la realidad económica y material de tener un restaurante puede o no garantizar que esa práctica se dé? ¿cómo el ejercicio ético y político que viven brinda posibilidades para el cuidado de sí?

Devenires en medio del veganismo

La trayectoria de vida de lxs chef ha hecho posible consolidar una práctica alimentaria aterrizada en una cocina que se da para sí mismos en la relación cotidiana, pero también una cocina que se expande en la medida en que la práctica de cocinar establece una relación hacia los otros; una suerte de acción extendida que impacta directamente a la composición de otros cuerpos y subjetividades. Lo interesante para esta investigación es que esa práctica construye sujeto, esa acción continuada, que se repite, se instaura y que da cuenta de unos posicionamientos éticos y políticos que se amplían más allá del acto corporal que implica hacer de comer.

Los conceptos de resistencia y prácticas de sí permiten trazar caminos en que los sujetos rechazan o usan selectivamente las fuerzas que operan sobre ellos (Sáenz 2021). A partir de ese entramado de fuerzas, cada chef participante de esta investigación ha desarrollado concretamente otras fuerzas que actúan en respuesta a los poderes que intentan sujetarles, por ejemplo, la fuerza de la tradición de una cultura gastronómica que posiciona la proteína animal en la alta cocina. En dicha construcción se marcan las tensiones alrededor de los discursos sobre lo saludable, lo deseable, el placer y disfrute de los alimentos, la responsabilidad, los modos de preparación, por poner algunos ejemplos. Certeau plantea la

alimentación como una recreación del sentido del mundo, en las mezclas, utilizaciones, la forma de poner en práctica las recetas; en la que no se asume que sea solo un seguir o repetir lo aprendido, sino que se pone en práctica la resistencia y la creatividad (Certeau et al. 1999)

El veganismo marca un posicionamiento del sujeto frente a la preparación de sus alimentos; reconocer el ingrediente, sus potenciales, intentar generar recetas tradicionales sin proteína animal, hace parte de una experimentación profunda y consciente con los recursos que trae cada sabor. Contrario a muchas de las relaciones que se proponen con los alimentos que terminan en lo que algunos autores (Fischler [1995] 2010, Escobar 2014) han denominado *gastroanomía* (desconocer el alimento), esta práctica ejercita continuamente el cuerpo para percibir, sentir, degustar, en el universo de ingredientes que tienen las cocinas: “si saborear es saber, resulta urgente entonces aumentar nuestras competencias en ese dominio. Así descubriremos, a la vez, lo que comemos y lo que somos» (Fischler [1995] 2010, 376 en Escobar 2014, 93).

Ponce de León (2022) estudia las trayectorias veganas de personas pertenecientes a colectivos animalistas en Quito y como parte de dicha investigación acuña el término “matrices de coherencia” que permiten dar cuenta de los desplazamientos históricos del sujeto en la búsqueda de correspondencia entre ser un sujeto político y sus prácticas.

En su estudio contempla tres matrices sobre las cuales caracteriza las motivaciones éticas y políticas de los activistas; desde la sensibilidad que se tiene hacia perros y gatos por ser los animales con los que nos acercamos más afectivamente (en esta región del mundo), hasta el conflicto que viven quienes están en las luchas antitaurinas pero consumen carne producto de la ganadería y a veces entran en las distinciones entre uso de animales para diversión y uso de animales para alimentación, hasta llegar al lugar del reconocimiento de la subalternidad de los animales, en las cuales los sujetos se vinculan de manera ontológico-política en su animalidad a través de experiencias compartidas de opresión (Ponce León 2022). Estas matrices no representan una transformación lineal del sujeto, por el contrario, revelan las contradicciones entre las ideas, las emociones, el cuerpo en ese devenir subjetivo.

Para esta indagación es posible encontrar también los distintos momentos de movilización subjetiva que han enfrentado lxs chefs, que les lleva a generar desplazamientos que no tienen fin. Entender esos movimientos es relevante pues en el centro se ubica esa configuración subjetiva que se ve atravesada por la contradicción, las llegadas de distintas formas a ciertas prácticas y los modos de hacer vida esa práctica de sí en la vivencia cotidiana. Como menciona Foucault (2002) el proceso de conversión es largo y continuo.

Si se parte de reconocer al “veganismo” como una categoría homogénea a la cual se llega por la misma motivación, se desconoce la realidad de los sujetos que se han imbricado de distintas maneras con un modo de vida, una apuesta ética, una práctica alimentaria, entre distintas motivaciones que están a la base de esta denominación. Las posiciones de sujeto referidas por Feldman (1991) muestran esos desplazamientos y contradicciones que se dan entre el espacio discursivo y el somático. Por ejemplo, el cuidado de sí que se promueve a otros en el hacer de comer, pero la dificultad de llevarlo a cabo para sí mismo en la cotidianidad.

Esos tránsitos también dan cuenta de distintas maneras de encarnar el asunto ético que les interpela. A través de los momentos del curso de vida esas afirmaciones que en muchos han aparecido de maneras más o menos beligerantes, se van graduando y asentando según las trayectorias de vida y los énfasis según las contingencias que vive el sujeto.

Ahora al poner en tensión estas posiciones de sujeto con lo que implica “hacerse o devenir” vegano, nos encontramos con que el veganismo es definido en sus raíces como apuesta ética y política que cuestiona y pone fin a la explotación animal reconociendo la vida, libertad e integridad de los animales. Son múltiples las vías en las que se forma la subjetividad que oscilan entre el posicionamiento de lxs sujetos entre niveles micro y macro de acción ética y política. Puede empezar por querer transformar aquello que hay en el plato día a día y también darse por los parentescos que se den de esta práctica por el respeto por la vida de los animales, la salud, la economía, entre otras motivaciones. Foucault (1994) planteó que la relación de resistencia a los poderes no solo se da en la relación de sí consigo mismo, en efecto, optar

por otra práctica alimentaria como el veganismo comúnmente lo que logra es definir unas prácticas de libertad para estar los unos con los otros.

Para J.B. esta decisión pasa por la exploración:

ahí tomé la decisión de ser vegetariano como a ver ¿cómo es la vuelta? siendo cocinero a ver si se puede, empecé a ser vegetariano (J.B. 2023, 13).

En este caso, hacerse vegetariano se convierte en una suerte de experimentación a partir de un saber consolidado en preparaciones y recetas. El sistema alimentario y las tradiciones de las familias tienen en su base muchas preparaciones con proteína animal. En mi caso, ha tomado tiempo reconocer que no es indispensable una presa de pollo para dar sustancia a una sopa, pero así es la cocina y, así, se traspasan los saberes de una generación a otra. Aprender a cocinar permite tener un mayor reconocimiento de ciertas técnicas, cualidades de los ingredientes y modos de preparación, que pueden subvertir estas formas tradicionales de cocinar e incorporar otros sabores y modos.

La práctica alimentaria puede empezar con el vegetarianismo como aproximación sin abandonar definitivamente la proteína animal y consumir algunos derivados de los animales como huevos, leche, miel y otro tipo de productos que vienen de animales pero que no implican la muerte de este. Ingresar a este campo puede hacerse más sencillo a través de esta aproximación y lo que muestra la experiencia es que con el tiempo, muchas personas se mueven hacia el veganismo. J.J.R. refiere una experiencia de este tipo:

estudié cocina, fui vegetariano durante cerca de 6 años y hace 3 me convertí al veganismo (J.J.R. 2023, 11).

La palabra conversión en el último fragmento, puede aludir al sujeto en ese proceso de reordenar las fuerzas que le constituyen, generando cambios en sus prácticas y desplazamientos en su trayectoria. En la experiencia de N.C. se pueden apreciar dichos movimientos:

Yo nunca he tenido como esos conflictos igual siento que es un contrato que tengo conmigo sí y es conmigo, no es con nadie ni con la sociedad, con los veganos, ni nada, incluso yo lo tengo muy claro que sí yo no sé el día de mañana en un futuro, yo quisiera terminar mi contrato de ser vegano, no me sentiría... no me sentiría mal ¿me entiendes? porque son compromisos que he hecho conmigo y con nadie más y yo creo que el día que lo dejara hacer si lo dejara de hacer nadie me lo va a cuestionar porque yo nunca he atacado a nadie y es algo que yo tengo clarísimo o sea es algo que yo tengo conmigo que si yo digo mañana no sé ya ya me cansé, no quiero, lo haría abiertamente sin pena, sin tener que ocultarme ante una redes sociales digamos hoy en día, o sea no me daría pena sino ya, simplemente fue mi decisión y, sé, a mucha gente le entristece, pues bueno pero pues es mi decisión y quiero que sea así (N.C. 2022, 52).

El asumir la práctica del veganismo trae de fondo elementos que exceden lo que representaría solamente un modo de alimentarse. Encierra maneras de lidiar con las crisis vitales, apuestas en medio de sus trayectorias y cuestionamientos a los modelos de vida centrados en el capital. La tendencia regular de la dieta colombiana contempla el consumo de proteína animal y cuando alguien sale de esta norma tiende a ser cuestionado por razones de acceso, salud, sostenibilidad; en ese sentido, esta práctica de sí es un continuo movimiento de contra corriente. Es mover fuerzas que impulsan en otra dirección.

J.J.R. conecta de manera directa esas elecciones alimentarias con los impactos que se tienen hacia los otros seres y el ecosistema, la inquietud de sí, en este caso “tiene una intensidad lo suficientemente fuerte que lleva al sujeto a cuestionarse sobre el sentido y las posibilidades de la vida” (Ramírez 2021, 109).

a mí siempre me encantó la carne, me encantaba el cerdo, me encantaba el pollo, peero pues, a partir de ese momento, también en que uno toma la decisión en lo que uno toma una posición ética al respecto, pues entiende que se deja a un lado el placer y se va más algo más allá. El consumismo (J.J.R. 2023, 128).

Es un sujeto cognoscente el que toma la decisión informada de hacer la renuncia, pero también es un sujeto espiritual el que reconoce el disfrute y el placer y logra tomar distancia para un bien mayor que pueda responder a la pregunta por sí mismo; “es preciso que el sujeto se modifique, se transforme, se desplace, se convierta, en cierta medida y hasta cierto punto, en distinto de sí mismo para tener derecho / acceso a la verdad” (Foucault 2002, 33).

Ese posicionamiento del sujeto se asume y toma forma a medida que pasan los años, el ejercicio de estas conductas se va asentando en la relación con otros y en los espacios de los que se hace parte. No obstante, termina siendo un movimiento vital que impulsa al sujeto, pero que no riñe con lo que los otros busquen o deseen. No se hace desde la imposición, sino que se encuentra un movimiento que puede conectar al sujeto y envolver a otros desde formas respetuosas y amorosas:

Entonces, a veces llegar a imponerle a alguien algo es como si yo quiero que me vengan a imponer a mí nada tampoco quiero llegar a imponerle nada a nadie. Es un poco más desde el diálogo y la apertura (J.J.R. 2023, 74).

El veganismo en su sentido literal implica no consumir nada derivado de la explotación de animales; vestirse, maquillarse, consumir medicamentos (Francione y Charlton 2015). Una vez que asumes el concepto “vegano” te das cuenta de que casi todo en esta vida ha sido pasado por la explotación de un animal. J. manifiesta:

Son dos posturas diferentes, obviamente, la dieta vegana y ya totalmente ser vegano. En mi diario vivir pues sí, trato de no consumir cosas derivadas de animales tampoco. Si voy a comprar jabón y otras cositas leo, eso es lo que uno aprende también con esta vaina, hay que leer lo que uno se va a meter, poner, usar lo que sea, pues (J.B. 2023, 48).

Cuando N.C. manifiesta que tiene un contrato consigo mismo y J.B. menciona el conocimiento que tiene de las cosas antes de usarlas, consumirlas, se encuentra una ética reflexiva como base de la libertad. Foucault hablaba de la metáfora del despertar de los apetitos, deseos y temores que podrían ladrar como perros, pero que en ese momento el logos

(conocimiento) ya pasado por uno mismo, vendría de un solo grito a callar los perros (Foucault [1984] 1994).

En el fondo las prácticas de sí plantean una relación con las dinámicas de consumo, es la construcción de una conciencia reflexiva que se ejerce sobre sí. Este dominio, como lo he mencionado, se extiende a otro tipo de prácticas, cuestionar por ejemplo el consumo de alcohol y otras sustancias, pasa por la conciencia reflexiva de quien vive en una sociedad de consumo y su lugar como sujeto en este tipo de sociedad, tiende a legitimarse por el tipo de elecciones que toma en cuanto a los productos. Es entrar en una disputa con la lógica capitalista que siempre está anticipando el lugar del deseo del consumidor.

Ahora bien, con respecto a las posiciones de sujeto y esta práctica reflexiva que se ejerce continuamente, vale la pena preguntarse: ¿Qué tanto la rigidez de una categoría puede contener las múltiples posiciones de sujeto? ¿Es el veganismo como categoría central la única manera de definir la experiencia alimentaria de lxs chef participantes? ¿Viven los veganxs en su trayectoria diversas posiciones de sujeto?

En la práctica alimentaria se negocia el gusto por los alimentos y, en ocasiones, poder ser flexibles con la ingesta de proteína animal. Aunque de un lado se encuentran las motivaciones de salud, de ética animal, medioambientales para asumir una alimentación sin proteína animal, en este apartado es interesante reconocer el veganismo como una categoría que es susceptible de ser materializable y cooptada por el capitalismo. Las prácticas alimentarias son un elemento de distinción que, en muchos casos, podrían o no estar asociadas con las categorías *vegetariano*, *vegano*, *plant based*, *cocina vegetal*, entre otros.

En lxs chef está presente esta postura de flexibilidad frente a la alimentación, al parecer no hay que demostrar nada a nadie fuera de sí mismos, así que las elecciones pueden variar de acuerdo con las circunstancias y sus propias dinámicas de vida:

creo que es difícil definirme en mi alimentación, pero, no sé, en un 80 % vegetariana, soy flexible cuando salgo de casa (...) si siento que necesito comer algo muy rico en

algún lugar, entonces es difícil conseguirlo vegetariano, entonces soy flexible comiendo pollo, por esa razón (A.M. 2023, 15).

Hay unos límites marcados en la práctica de la cocina vegetal que implican también la lectura del contexto, los comensales y las relaciones que se establecen. Se asume un cuidado en tanto los cambios no impacten esa relación que se estableció a partir de la comida:

un día acá decir voy a hacer y voy a meter quesos locales. Puede que lo haga pero no lo sin nadie. ¿Hoy voy a hacer, mañana voy a meter acá una carne asada, ni un jabalí, ni un cordero con pasto y sake. No voy a hacer eso porque soy consecuente porque soy vegetal pero, desde lo vegetal, también pueden salir muchas cosas interesantes y E. ha sido una herramienta muy importante para mí y para mi trabajo (D.M. 2023, 64).

Durante la investigación la manera en que cada chef se menciona da cuenta de la relación que quiere establecer con la categoría: D.M. manifiesta que es “vegetal”, A.M. se ha llamado “vegetariana”, J.J.R. llama su cocina como “botánica” y aunque N.C. y J.B. incluyen la palabra “vegano” es como si no quisieran ser del todo atrapados por lo que implica esta definición.

Este asunto de las categorías desde las cuales nos identificamos los sujetos, remite a la discusión sobre políticas de identidad; para muchas luchas sociales ha sido importante verse representados a través de grupos históricamente oprimidos y, por ejemplo, adherirse a la denominación lesbiana, lesbofeminista, afro, campesina, entre otras., sin embargo, al interior de las colectividades existen muchas pugnas que a veces se enfrentan entre sí. Como plantea Espinosa: “En realidad, el “sujeto” es identidad, presupone una definición a priori, una claridad de lo que es, construida dentro de una lógica binaria de oposición, donde yo soy, en la medida justa en que no soy lo otro (2007, 27)”.

La adhesión a categorías tan amplias responde a momentos de coyuntura donde se tiene que avanzar en garantía de derechos y luego podrán situar las particularidades. En el caso de la

categoría “vegano” es como si la lucha absoluta se tuviera que enunciar en términos de totalidad y adhesión al principio de ningún tipo de explotación animal; sin embargo, caben las experiencias diversas en las trayectorias de los sujetos desde donde configuran y renuevan sus apuestas éticas y políticas.

Como plantean Avanza & Laferté (2017) es necesario abrir el concepto de identidad de tal manera que puedan reconocerse las interdependencias entre los múltiples lugares a los que pertenece un sujeto; su relación con las instituciones, la representación que vive en los grupos sociales y las fronteras que se negocian continuamente. De acá que resulte problemático la denominación o adhesión a la categoría vegano, entendiéndose como una identidad fija, lo cual corre el riesgo de desconocer todas las posiciones por las que transita el sujeto.

Carne no como, ningún derivado, ni pollo, eso sí nada nada nada, a veces como quesos lácteos, ya no tanto, leche como tal líquido yogurt no, huevos tampoco, si algo tiene huevo pues a veces lo como, pero estoy tratando de ser lo más vegan posible por así decirlo en la dieta (J.B. 2023, 48).

Ser vegano también es asumido como una práctica de comida sana. Para el sistema neoliberal es un objeto de consumo la vida saludable, orgánica, intuitiva, consciente, entre otros adjetivos que proliferan por las redes sociales. No obstante, se centran en el asunto alimentario como un ejercicio de voluntades individuales que ponen en la más alta escala de valoración a la libertad y la capacidad adquisitiva.

Las categorías intentan representar cierto tipo de sujetos, el mercado vende productos que representen en sí mismos un enfoque consciente, ecológico, sostenible. Todo eso al adquirir algo *vegan, cruelty free, saludable*. Las categorías son atravesadas por sujetos diversos que no pueden ser extrapolados bajo el discurso de una representación que ha hecho el sistema.

Es desde esta crítica que se propone no solo la categoría “pura” de un veganismo, sino una mirada crítica y en construcción. Este puede poner en el centro de sus preocupaciones el fin de la explotación animal, pero ser indiferente a temas ambientales de cambio climático.

Podría convivir con ciertos tipos de industria, sin generar críticas a los modos de producción que precarizan a ciertas poblaciones, como mujeres y niños alrededor del mundo. En ese sentido, vale la pena salir de los purismos y encontrar intersecciones que permitan a la práctica del sí mismo devenir consciente y movilizadora:

En ese sentido, considerar que lo que soy es la lógica del dominio, me lleva a afirmar junto con Collin (1995, 11) “que no puede matarse al amo sino matando también al amo que está en una/o”. El reto está en cómo construir una política que abandona lo fácil de la certidumbre que nombra en la partida, para luego deconstruir lo nombrado (Espinosa 2007, 36).

En muchas de las posiciones de sujeto pudo ser posible adherirse por completo a un “amo” supuesto saber de la religión, del grupo de punk, de la familia, del maestro chef; quizá se transita por muchos amos, luego el conocimiento se incorpora y quizá el amo termina siendo unx, pero ese lugar incluso merece ser deconstruido y replanteado. El veganismo ha sido cuestionado por ser un concepto heredado del norte global, que desconoce las dinámicas propias de los territorios en América Latina. Existen movimientos que plantean la categoría de veganismo popular como una posibilidad de enriquecer los procesos de soberanía alimentaria desde el Sur que permita a sus habitantes reconectarse con prácticas de relación entre humanos y no humanos, restaurar prácticas de relación conectadas con las lógicas del buen vivir (Ponce de León 2021), en las que se desafíen desde su base las estructuras que perpetúan la miseria, dominación, la destrucción de la naturaleza y de las prácticas comunales.

Otras de las formas en que se han transformado lxs chefs de esta investigación, tiene que ver con sus búsquedas intencionadas o no para acceder a otras formas de comprender la realidad. El nivel de acercamiento y profundidad de la dimensión espiritual ha dispuesto unos modos de comprensión del mundo que han hecho posible la integración de ese sujeto con las otras formas de vida en lo terrenal y trascendente.

La manera en que nos construimos desde una espiritualidad particular hace más o menos visible la relación que tenemos con los otros seres, especialmente, cuál es el rol en esa relación que establecemos de: cuidado, compañía, explotación, extractiva, entre otras.

Por espiritualidad entiendo -pero no estoy seguro que esto sea una definición que se pueda sostener por demasiado tiempo- lo que precisamente se refiere al acceso del sujeto a cierto modo de ser y a las transformaciones que el sujeto debe hacer de sí mismo para acceder a ese modo de ser (Foucault [1984] 1994, 272).

En este momento, la definición de Foucault representa de manera más acertada lo que pienso al respecto. Definir desde muchos lugares la espiritualidad no es un asunto sencillo, sin embargo, esta propuesta resalta la transformación y esa forma de movimiento del sujeto.

Lxs chefs de esta investigación hacen parte de generaciones que han tomado distancia de la religión estricta para cultivar su relación con lo trascendente; quizá formados en religiones desde temprana edad como el catolicismo, luego vinculándose a otros tipos de religión más de corte contracultural más cercano al hipismo, para situarse en este tiempo donde prima una cultura del bienestar en la que cada sujeto teje de manera particular su relación con lo sagrado (Heelas 2008), sin adherirse a una corriente establecida o a unas normas. Esa búsqueda particular de todas maneras reproduce unas formas de estar en el mundo, direcciona la relación con el otrx, proporciona creencias sobre la naturaleza y la vida después de la muerte. Es clave reconocer como plantea Heelas que estas formas de espiritualidad enmarcadas en una cultura del bienestar se adhieren también a propuestas del mercado y se consumen como estilos de vida. En ese marco se dan los cuestionamientos de sujetos que se preguntan por esta dimensión de manera más o menos intencionada y que en su quehacer cotidiano encuentran medios para contribuir a su desarrollo.

Díaz (2019) en su investigación sobre la alimentación hare Krisna en Buenos Aires, retoma autores como Riera et al. (2015) quienes han planteado que, en distintos momentos de la historia, pero, especialmente en este tiempo, las distintas formas de espiritualidad buscan el sentido en medio de una sociedad individualista, desconectada de la relación con otros, por

esto las personas buscan redes donde eso pueda ser posible. Los contactos desde temprana edad con la espiritualidad se consolidan a través de relaciones que nos impactan e inspiran el acceso a otras formas de conocimiento que no son siempre las hegemónicas. N. experimentó esa posibilidad a través del vínculo material con su tía de la que nunca supo mucho, ni vio personalmente, pero que lo movilizó hacia otras formas de conocimiento:

(...) y yo sacaba los libros pa' mirar. Resulta que eran de una tía mía que era hippie de la Nacho y ella era vegetariana y entonces ahí había libros de socialismo y comunismo, de ciencias políticas. Ella era química farmacéutica y había libros de vegetarianismo, había libros de budismo, de hinduismo de un montón de temas súper interesantes y yo me los cogía que hay también encontré mucha... unos libros hinduistas donde hablaban del que el tema de la no violencia unos libros de Mahatma Gandhi y eso y ahí también me di cuenta pues que... que los hinduistas practicaban el Ahimsa que es la no violencia. Todo eso a mí me fue contagiando desde chiquito entonces... (N.C. 2022, 30).

Ahimsâ es un término sánscrito que quiere decir “no hacer daño”, “no-violencia”. Ese movimiento surge como respuesta a las tradiciones fundadas en la barbarie; sacrificio de animales y personas como muestras de respeto a la divinidad. Ahimsa en especial se refiere a no hacer daño a ningún ser vivo. El budismo ha sido asociado con la alimentación vegetariana, pues se reconoce que no es posible matar o hacer daño a algún tipo de animal para el beneficio propio (Román 2006). Para N. la consigna de “no violencia” estará presente a lo largo de su vida y tomará distintas formas no solo desde su alimentación sino desde las relaciones que establece con otros.

A. formada en tradición católica encuentra que pudo tener una vida distinta por esa formación desde temprana edad en ese tipo de espiritualidad:

(...) mi familia materna creo que es una familia muy católica, muy conservadora, eh... pero como que nunca se me dio el catolicismo de una manera negativa ¿sí? (...) y yo de niña era como ay tan chévere y creo que así de a poquito la espiritualidad entró ¿sí? Como, aunque ya crecí y pues no muchas cosas del catolicismo me

convencen y ya en la adolescencia ya... pues con mi familia, yo estuve con mi mamá en un grupo que es bastante religioso que es parecido al Opus Dei ¿sí? Entonces hubo una disciplina espiritual pero nunca fue traumática, nunca como traumática, como que los odio. Ya después como te digo, aunque esa cosa espiritual quedó, cuando fui grande cambié el idioma digámoslo así, ya no es católico, hay muchas otras espiritualidades de las que se puede aprender, pero la esencia es la misma (A.M. 2023, 39).

Aunque el imperativo de la religión estuvo presente en esos momentos tempranos de la vida de A., no estuvo de una forma impositiva, pudo tomar distancia y apropiarse algunos conceptos que luego tendrían sentido en sus exploraciones posteriores con la tradición hindú:

(...) todo el mundo de la espiritualidad ama el Bhagavad Gita y es como ahh sí, pero el mismo Ghandi decía que el sermón de la montaña es el Bhagavad Gita simplificado. Entonces son como el catolicismo también tiene unas cosas brutalmente hermosas y el cristianismo es a mí me parece que el cristianismo es brutal y, en ese sentido, siento que le agradezco mucho porque sobre todo el cristianismo, creo que las religiones o las espiritualidades que he tenido la oportunidad de leer o caminar un poco, es el único que dice que es el aquí y el ahora (A.M. 2023, 19).

Para A.M. la dimensión espiritual es la orientadora de su construcción ética, su cocina está fundada en la cocina ayurveda de la tradición hinduista y sus principios de vida también. En lo que concibe retoma principios del cristianismo y encuentra equivalencias que permiten llevar una vida consciente centrada en el presente. Ella encuentra que lo que ha pasado ahora en el presente es solo una suerte de cambio que incorpora las creencias anteriores.

El replanteamiento de la relación con otros, pasa por una suerte de contacto con experiencias límite que incorporan nuevos elementos a su subjetividad, la denominación de sí mismos al sentirse adscritos a una corriente espiritual, prácticas como agradecer por los alimentos, llevar en los nombres de sus restaurantes la permanencia de una creencia, un vínculo espiritual, hace parte de los impactos que en su cotidianidad generan estos contactos. Como

plantea Guerra (2010) “El nombre sirve también como tarjeta de visita; indica quién es uno a los ojos de los demás. También aquí puede verse cuán inseparable es la existencia de una persona como ser individual de su existencia como ser social” (396); esto se puede ver en experiencias como las de N. quien adoptó su nombre actual desde una práctica espiritual de iniciación en la India, esto fue para él otro nacimiento simbólico. En el caso de A. el nombre de su restaurante es una forma de conectar con la fuerza, que tiene de fondo toda la sabiduría de su inspiración espiritual:

(...) digamos que en el hinduismo también hay como una trinidad, entonces Shiva y la esposa de Shiva, digamos incluso antes de ser hombre, de ser mujer, son dos energías, una es Shi y otras Shakti, entonces esa es la que ahora le dicen femenina, pura perfecta, quieta, divina, relajada, inmaculada, en el nirvana y cuando tiene que actuar, ayudar, proteger, se convierte en Durga entonces siempre son imágenes así como fuertes, como siete cabezas, tiene que ser así pero para mí es como el poder femenino en acción (A.M. 2023, 43).

Como veremos más adelante, el restaurante no solo hace parte de una apuesta comercial y si se quiere nutricional, es una manera de formarse a sí mismo que lleva una concepción espiritual, ética y política.

Esa espiritualidad adquiere una dimensión política, el principio de cómo concibes la vida, el universo y la relación con los demás, aunque puede verse en lxs chefs los diferentes gradientes de esa conexión trascendente, guarda una íntima conexión con su ciclo vital y los hitos que han marcado su devenir subjetivo.

La relación con el alimento

Las trayectorias alimentarias dejan ver que el hecho de alimentarse es, en la mayoría de los casos, un disfrute. Un deseo de gozar el contacto con sabores, texturas, olores, sonidos, formas. Recorrer el camino hacia el veganismo trae experiencias de tiempos anteriores; del hogar o viajes, intentos de recrear recetas conocidas y conectarse con la sazón propia.

También representan el poder dar un nuevo alcance a propuestas de vegetarianismo o veganismo que se habían instalado en la ciudad en décadas anteriores fundadas en una apuesta de vida saludable, para dar lugar a recetas innovadoras con otras propuestas en la preparación de alimentos.

Al reconocer de manera intuitiva aquello que nos gusta y nos hace bien es seguro una cualidad con la que venimos como mecanismo de supervivencia; las especies rechazan un alimento por su olor o por el lugar donde está ubicado. Nosotrxs también contamos con esos sistemas de alerta; en el proceso de desarrollo se van complejizando e integrando con conocimientos y experiencias que moldean la relación con el alimento. J. encuentra como un acto muy intuitivo esto de cocinar:

(...) todos en el fondo sabemos a qué sabe lo que nos gusta entonces con esa base, viendo y cómo se llega a eso ya podemos crear las cosas nosotros mismos sin ser cocineros (J.B. 2023, 26).

La experiencia personal con el sabor y el alimento también podría articular una suerte de disposiciones biológicas y experiencias que, vinculadas a las creencias y el contexto sociocultural, disponen la experimentación del alimento: ¿Cuáles son esos alimentos que más disfrutamos?

N.C. habla de la pizza que lo conecta con lo que puede sentir un niño con un helado, A.M. recuerda las empanadas, J.B. disfruta mucho los tacos, la comida peruana y la que él denomina “de diario” bien hecha, J.J.R. menciona su preferencia por la comida italiana y D.M. quesadillas, ceviche de papaya y un arroz de cangrejo.

El disfrute del alimento marca una relación de cuidado de sí; preparar un alimento con el objetivo de que quien lo come se pueda deleitar y saborear. La manera en que muchos viven esta relación con el alimento también se proyecta en el cocinar para otros, J. trata de recrear un vínculo en particular, sus memorias afectivas de las personas que cuidaron y prepararon alimentos desde edades tempranas:

este sabor que te recuerda a tu mamá, que la sopa de tomate que hacía tu abuelita, entonces como que, aparte de todo encontré que tengo un buen sazón... (J.B. 2023, 39).

No siempre el vínculo con la cocina ha estado presente en estas personas. Para D. esta experiencia tuvo que ser resignificada, de hecho, recuerda las tensiones que desde temprana edad le producía el tema por lo cual tuvo que aprender y encontrarse de manera más cercana con la cocina.

Esta práctica puede fluctuar a lo largo de la vida, a veces se puede cocinar, pero no estar íntimamente conectado con lo que representa la elección de ciertos alimentos y preparaciones. Por eso el asumir la cocina como forma de vida trae consigo una conversión del sujeto entre sus propias formas de cuidado que no siempre están alineadas con nociones de salud o con técnicas de alta gastronomía, es más bien una relación singular producto de la heurística que cambia a través del tiempo.

Las preferencias en alimentación hacen explícito también un desafío a las creencias de que la comida vegetariana/vegana está compuesta solo de verduras y poco sazonadas. Esto tiene una relación con lo que se ha percibido de algunos restaurantes pioneros en la ciudad, pero también de la particular relación que se tiene con los vegetales en la dieta colombiana. Un plato de almuerzo en algún restaurante tiene como centralidad la proteína (animal), granos, arroz, algún tubérculo y la porción de ensalada; casi siempre el plato al que menos atención se presta.

La práctica de cocinar y encontrar los mejores sabores del alimento está presente en varios de los platos que proponen lxs chefs. En su gran mayoría, ellxs han intentado reivindicar el tema de la alta cocina -si se quiere- en el veganismo; preparaciones con cierto grado de complejidad, texturas, fusiones con cocina tradicional y propuestas que rompen las convenciones de cocina vegana. En esta práctica encarnada se juegan sus sentidos y la posibilidad de construir una versión alternativa. Es todo un acto de creación, invención,

resistencia. Al respecto Daza-Caicedo (2019) plantea que “la sinestesia es un recordatorio de que la comida y los sentidos deben ser considerados juntos (...) Sinestésicamente debe uno aprender a cuidar lo que su comida le pide” (179).

Es a partir de esa relación intensa con el alimento, esa suerte de descubrimiento genuino y de reconocimiento a sus cualidades, sus particularidades, sus mejores maneras de brillar y hacer deleitar los sentidos, que los chef logran transmitir esta potencia en sus preparaciones cotidianas. Esa disposición sensible que se ha elaborado en la historia les pone en el plano de la inventiva ante la diversidad de ingredientes.

En mi caso, no tuve desde niña una relación muy cercana con los vegetales, la composición del plato era la misma de nuestra dieta colombiana, recuerdo a mi mamá que, con mucho esfuerzo, intentaba incorporar vegetales a nuestra alimentación a través de cremas, sopas, verduras guisadas, toda una práctica de “camuflaje” de las verduras.

Así que es cierto que llegar al disfrute y la elección de este tipo de sabores y el reconocimiento de los beneficios que traen al cuerpo es producto de la agencia y voluntad que, aunada a procesos de formación, sensibilidad y disposiciones que se han dado. Tanto así que los platos pueden competir con los sabores tradicionales; A.M. ha vivido en su restaurante que la lasagna vegetariana que prepara es mucho más rica que un plato con proteína cocinado de manera tradicional.

El proceso de experimentación no se detiene, hay menos temor en involucrar las cocinas regionales, traer otros sabores y jugar también con preparaciones de la “alta cocina” con los ingredientes locales. En el caso de J.J. hay todo un juego allí de creación:

en el Amazonas también hay sabores diferentes, en la Costa Pacífica hay muchísimos sabores y saberes diferentes. Entonces son cosas que no se han explorado tanto y que siento que tienen un potencial enorme que tienen un sabor increíble. Nosotros acá hicimos un pesto de hierbas de azotea buenísimo, muy rico (J.J.R. 2023, 124).

En la cocina se viven procesos creativos que pueden dar lugar a la hibridación cultural a través de la fusión de ingredientes que provienen de diversos lugares, también, algunas preparaciones de cocina vegana también contribuyen al cuidado de la salud y pueden estar también en la línea de lo saludable.

Como se mencionaba en el capítulo anterior, el disfrute de los sabores también tiene que ver con el acceso a reconocer otras posibilidades de alimento. La construcción del gusto y el disfrute del alimento expresa una posición social. Esos gustos se configuran y permanecen a través del habitus (Bourdieu 1979), en la práctica se vuelve objetivo y natural, pero forma parte de cierto mecanismo de distinción. Las preferencias alimentarias de lxs chef se aterrizan en los platos que venden en sus restaurantes y, en sus hogares también pueden instalarse unos gustos particulares que operan también como formas de distinción:

Y los pancakes que me hace mi mujer en la casa y que no... que son de banano, de proteína -ahí viene la facha-; harina de almendras, eeeee me encantan porque son melcochudos, no son secos, no me caen mal.... Y ¿qué no soporto? No puedo con el tempeh, ni el carve. No puedo, nunca he podido, lo aborrezco (D.M. 2023, 80).

Ese conocimiento del alimento se reconfigura con la cultura y en territorios determinados, es un capital cultural que se complejiza en el tiempo. Como plantea Daza-Caicedo (2019):

El pedazo cultural tiene que ver con las redes de expectativas y comprensiones acerca de cómo las cosas deben saber, con los marcos relativos al gusto tanto de la naturaleza de los alimentos y sus consecuencias corporales, y con los vocabularios disponibles para hablar acerca de ellos y describirselos a los otros, esas cosas son temporales y variables en el tiempo (pág. 180).

De paso se cultiva la intuición y un saber que privilegia la mirada del cuerpo sobre lo que necesita y le hace bien. Al respecto, al pasar a la alimentación vegana/vegetariana, surgen las preocupaciones sobre la descompensación que puede sufrir el cuerpo, a nivel de macro y micronutrientes y esta también es una dimensión que se explora frente a cómo viven lxs chef esta pregunta por el cuidado de la salud en esa relación que tienen con lo que comen:

como creo que tuve la oportunidad de aprender eso del ayurveda en India entonces como que quita muchos de los mitos del vegetarianismo ¿sí? Porque acá es como el vegetariano es como... necesitas proteína para el cerebro, tus huesos se van a atrofiar, en cambio tu estás en India y 5000 años han sido vegetarianos entonces la gente no tiene como esas concepciones de ¡ay! sí, me duele esto, porque es vegetariano. eee sí, yo he tenido amigos que tienen crisis psiquiátricas y es como... ah, es porque no come pescado ¿sí?, entonces en ese tipo de sociedades los comentarios son porque se cree que ser vegetariano puede ser igual de poderoso a cualquier persona y han sobrevivido y se inventan los números, entonces, pues no tienen esa relación (A.M. 2023, 7).

Es posible reconocer dos características con las que se tiene que lidiar al optar por una alimentación basada en plantas o en cocina vegetal: lo difícil que es sobrevivir con “solo verduras” y la descompensación que puede sufrir el organismo al carecer de los nutrientes básicos que se adquieren de manera exclusiva en la proteína de origen animal. Una percepción generalizada sobre los vegetales, sus sabores y unas nociones de salud que entran a cuestionar al sujeto frente al bienestar que brinda la comida, tanto en el disfrute como en el aporte nutricional.

Como tercer elemento está el constructo alrededor del consumo de carne; en ella reposan toda suerte de imaginarios de dominación, evolución, progreso:

Del mismo modo que se cree que una mujer no puede salir adelante por sí misma, también pensamos que las verduras no pueden conformar una comida por sí solas, a pesar de que la carne es simplemente verduras de segunda mano y que los vegetales proporcionan, de media, más del doble de vitaminas y minerales que la carne. La carne se mantiene como un elemento alimentario poderoso e irremplazable (Adams [1999] 2016, 110).

La práctica alimentaria pasa por asuntos asociados al género y las construcciones hegemónicas del ser humano y su desarrollo, lxs chef construyen una relación atravesada por

otras experiencias que permiten desafiar el canon tradicional. La conformación del sujeto a partir de sus creencias va a marcar esta forma de sentir y gustar el alimento. La experiencia corporizada de lo que se come no se desliga de los elementos contextuales que tienen que ver con la preparación y la intención, como lo vive A. desde la medicina ayurvédica plantea:

(...) yo pienso que la fiesta es medicinal, que el picante es medicinal, que los sabores son medicinales también intensamente, entonces a mí me gusta más esa línea de que eres lo que comes, cómo lo comes, entonces sí tiene que ver mucho la intención de qué se cocina, el ambiente con el que se cocina, los insumos con que se cocina (A.M. 2023, 41).

Cocinar se conecta también con otras experiencias artísticas y sensoriales; como dice Giard “la preparación de una comida proporciona esa rara felicidad de producir uno mismo cualquier cosa, de labrar un fragmento de lo real, de conocer las alegrías de una miniaturización demiúrgica” (1999, 160). Esta práctica de sí pone en escena el acervo creativo y las conexiones que cada ser tiene con sus aprendizajes, aficiones e intereses. N.C. vive el cocinar en relación con una de las cosas que disfrutó en su adolescencia, en particular, la música:

para mí los platos de M. (restaurante) son como mis hijos son como canciones, yo antes hacía música ¿no?, (...) en la cocina es igual, hay platos más complejos que están ricos y hay otros que son sencillos que también lo están. Yo últimamente ahora hago el ejercicio de a veces una vez por semana me siento como un cliente y me pido un plato de M. diferente estoy pidiendo y al momento todos me han gustado, entonces no.... todos me gustan (N.C. 2022, 66).

En esta práctica podríamos concluir que la motivación de alimentarse excluyendo la proteína animal, se ha potenciado en la historia de desarrollo y en el hacer cotidiano, hay una vivencia con el alimento que representa gozo, bifurcaciones que llevan a crear, desafiar los límites impuestos por la cocina tradicional. Es un amor al ingrediente que se renueva por ese cuerpo que recibe los alimentos; unas papilas gustativas golosas, amplias, expandidas. Unos órganos que responden internamente con sensaciones de satisfacción, bienestar, placer.

Este proceso de reconocimiento consciente de los alimentos y desde ahí fundar una práctica de sí que cultiva un organismo que se cuida y entiende lo que le hace bien, entra en tensión con la posibilidad de ejercitar a diario esta manera de relación con el alimento. Nos inunda la información sobre lo deseable para los organismos, proliferan experiencias de consumo que nos quieren probando y gustando sabores de múltiples lugares del mundo y a la vez vamos formando un criterio propio sobre lo que nos gusta y no. La práctica de sí que rodea esta relación con los alimentos va de un sincero reconocimiento del aporte al organismo: cuerpo, emociones, pensamientos y movimientos.

La relación que viven lxs chef con los alimentos también se atraviesa con estas tensiones, el sujeto debe encontrar formas para navegar entre tanta información y avanzar en el reconocimiento de lo que le genera mayor bienestar.

El restaurante como activismo

Restaurante. Préstamo (s. XIX) del francés restaurant, sustantivación del participio presente de restaurer 'restaurar'. El significado actual procede por metonimia de una acepción antigua 'alimento reconstituyente' (Oxford Languages, 2023)⁹

¿Por qué llegué a los restaurantes? Inicialmente por la intención de explorar lo que había detrás de lugares que tenían una propuesta de alimentación diferente, pero también porque muchas veces he frecuentado un restaurante porque algo de mí necesita ser restaurado. Cuando dejo de lado el hacer de comer, me gusta pensar que voy a otros lugares para ser consentida a través de las preparaciones que otrxs hacen.

La alimentación nos pone en relación con otros, el alimento históricamente ha sido motivo de encuentro, intercambio, celebración, sin embargo, con los modos de vida que están ligados a la cultura de la productividad, son menos los espacios de encuentro que tenemos alrededor

⁹ Búsqueda en Google - Etimología restaurante

del alimento. Existe una suerte de desritualización de este acto (Contreras 2019) y, en consecuencia, las formas para alimentarse se han diversificado, así como la manera en que vienen empacados los productos y distribuidos, dispuestos para un consumo fácil, de tal manera que poder encontrarnos en los restaurantes sigue siendo un acto que preserva el vínculo social. El restaurante es ese punto donde muchos enredos toman lugar.

Estar sentada en un lugar, aunque no sea visible, me está poniendo en contacto con toda una cadena de producción y reproducción de la vida social. Además, se une con la posibilidad de satisfacer una necesidad básica que es la de alimentarse. ¿qué implica reunirse en un restaurante vegano/vegetariano/vegetal?

Grignon (2012) reconoce los distintos tipos de comensalidad que se dan en la práctica cotidiana (doméstica y privada), excepcional que es la que acontece en la vida pública, allí menciona que puede darse la:

comensalidad segregativa, el juntarse para comer y beber es utilizado como una forma para convocar o restablecer el grupo a través del cerramiento. Es una forma de afirmar o reforzar un "nosotros", a través del contraste y rechazo de un "otros", como símbolo de la otredad (extraños, rivales, enemigos, superiores o inferiores) (15).

En estos lugares opera la distinción, que además reúne a personas que pueden de manera más intencionada que otras, acudir mediadas por el capital cultural que implica el reconocimiento de dicha categoría, el acceso, la información y posicionamiento ético. Al ingresar a este lugar puedo ser un "otro" diferenciado que toma otro tipo de decisiones alimentarias.

Estos restaurantes están ubicados en una zona central de la ciudad de Bogotá, allí hay que reconocer cómo el lugar y las nociones de cocina que proponen, pueden marcar unas condiciones de exclusividad para algunxs comensales (Arias 2019). Los restaurantes en su ubicación espacial, las fuerzas que atraviesan esos espacios simbólicos, las historias de lxs chefs con su ingreso particular a este campo, más todo lo que implica la interacción entre quienes frecuentan el lugar y cómo se materializa allí la cadena de consumo, hace de este

lugar un punto de enredo heterogéneo, marcado por la resistencia y a la vez por la adhesión a una lógica de consumo en el sistema económico dominante.

El primer reto que supone un restaurante de cocina vegetal, independiente del trasfondo que tenga sobre la opción alimentaria es el de vender un producto rico al paladar, que permita generar disfrute y en muchos casos, ofrecer platos que las personas reconozcan de la dieta basada en proteína animal, pero en unas nuevas versiones que faciliten ese “tránsito” entre lo conocido y lo novedoso. En las conversaciones que tengo con amigos, muchos indican que no les parece el hecho de que algunas preparaciones sean llamadas de la misma manera cuando son opciones veganas; por ejemplo, un plato que me gusta mucho del restaurante de N. es el seitán saltado, que es una versión del lomo saltado peruano. El chicharrón de quinua, el ceviche de setas, son otros ejemplos. El lenguaje permite construir algunas denominaciones que a mi modo de ver no son esencialistas, es decir que el “lomo” es una palabra asociada a la parte de un animal, pero que no necesariamente y para siempre, va a determinar que lo que denota es exclusivo del consumo de esa proteína. En todo caso, el reto que ha asumido la cocina vegana tiene que ver con captar públicos, con hacer visible que las personas no están perdiendo nada al comer de manera distinta y que esos sabores pueden estar presentes de otras maneras.

El restaurante de J.J.R. propone el reconocimiento de los distintos sabores para entrar por el sentido del gusto a generar otras experiencias que dispongan al comensal para experimentar y vencer algunos prejuicios derivados del consumo de vegetales/plantas, que son insípidos, que no aportan nutrientes, que son solo un acompañamiento en el plato: (...) *restrictivo para mí es pensar que lo único que puedes tener en tu plato es un pedazo de carne* (J.J.R. 2023, 56).

A.M. construye su restaurante luego de varios intentos previos que reflejaban una apuesta política por garantizar el derecho a la alimentación. Un restaurante que conoció durante su viaje a la India fue de inspiración:

en esa época yo era alguien muy hippie, y entonces tuve la oportunidad de entrar a un restaurante donde uno no pagaba dinero, sino uno pagaba... se llamaba la caja mágica, y uno echaba ahí lo que podía, y eso pues también me salvó muchas veces. Y, entonces, yo me devolví a Colombia con la idea de abrir un restaurante así... y que tuviera el lema de pagar con el corazón... y decidí que fuera vegetariano porque... vegano... no porqueeee, no por los animales, digámoslo así, sino porque es el tipo de comida realmente incluyente. (...) Entonces esa fue la intención, como que todo el mundo tuviera un puesto en esa mesa (A.M. 2023, 21).

Un restaurante como punto de inclusión y acceso. Al generar este proceso la chef visualizó en el restaurante la opción de democratizar la comida. La dieta específica vegetariana y vegana puede también ser reconocida como la de más fácil acceso en contraste con los costos de la proteína animal que siempre están al alza.

(...) creo que para mí, la dificultad y lo que tampoco me daban ganas también de llegar es que la gente que realmente necesita no entra, porque desafortunadamente son gente que ya hemos excluido tanto de la sociedad, no pueden ni cruzar la puerta. Entonces, pues... es charro decirlo pero terminé cocinando para una cantidad de hippies, entonces como que eso me bajó un poco el ánimo también, sí... como que la gente que realmente necesitara no se atreviera a entrar. Entonces me puse a pensar en estrategias como cómo hacer para que entren, en qué lugar poderlo hacer, como en otro sitio, otros espacios. Porque igual yo lo que quería es que la gente también comiera con dignidad, como que tú te sientes, te sirvan, puedas invitar a alguien si nunca lo has podido invitar.... Entonces algo así... pero entonces la gente que no tiene no entra, no se acerca, le da miedo, no cree que sea verdad (A.M. 2023, 27).

En este caso, el restaurante como lugar de inclusión no pudo hacerse realidad por circunstancias estructurales de lo que implica la pertenencia y el derecho a habitar ciertos espacios sociales. Esa construcción del espacio físico atravesada por las dinámicas simbólicas y sociales en términos de Bourdieu (2007), generaba de una manera aparentemente invisible, la marcación de unos límites de pertenencia/exclusión, sumado a las

trayectorias sociales de cada persona marcan estas disposiciones que en la práctica generan de manera automática los límites y la reproducción social de dichas condiciones de una misma clase.

Puede que incluso la etiqueta de vegetariano/vegano sea considerada un factor de exclusión para otras poblaciones. Las creencias alrededor del alto precio de la comida, que solo es para cierto tipo de personas con temas de salud o preferencias alimentarias, la ubicación de los restaurantes en zonas céntricas de la ciudad donde, por temas de gentrificación viven muchas personas privilegiadas económicamente o turistas, hace que quizá las barreras de acceso se intensifiquen.

Luego de cerrar el lugar, A.M. vuelve a intentar el tema con el restaurante en el que la conocí:

en este nuevo lugar la apuesta es tener el menú que es como sacar uno como guerrero que valga como unos 9000 pesos que sea para todo el mundo y que todo el mundo pueda tener el acceso a ese alimento (A.M. 2023, 35).

Hasta acá el restaurante se posiciona con las opciones de incluir, ayudar a que otras personas coman dignamente. J. también ha tenido un recorrido y actualmente ese trasegar le ha permitido encontrar un poco qué tipo de cocina quiere, donde puedan llegar habitantes de calle, evitar los desperdicios, generar el aprecio por la comida.

me ha gustado mucho esta nueva temporada porque siento que he impactado a gente mucho más diferente, más random. Entonces los vigilantes, los del aseo quedan más choqueados como “uy yo tenía otro concepto de la comida vegana y aquí estoy”, entonces siempre ahí es como...venga siéntense y almuerzan y ahí entran y salen todos contentos (J.B. 2023, 38).

Esta concepción del restaurante no se desvincula de la pertenencia a redes como colectivos asociados al punk, al skateboard, que vinculan temas comunitarios y de pertenencia a colectivos como forma de lidiar con la cultura hegemónica individualista basada en el capital como requisito para la pertenencia.

La ubicación del restaurante configura las posibilidades de acceso que tienen distintas personas. En el caso de Bogotá, podría pensarse que estar en el centro de la ciudad la visibilidad de este podría hacer que otros públicos puedan llegar al espacio. Esto tendría que verse también a la luz de cómo las personas reconocen este lugar, bajo qué creencias o presupuestos pueden acercarse porque no siempre la disponibilidad garantiza que una persona con determinada pertenencia social pueda sentirse invitada. N.C. igual que J.B. y A.M. ha tenido una apuesta de inclusión y acceso a poblaciones de distintos lugares sociales:

(...) tocamos techo muy rápido y dijimos “hay que crecer” entonces mucha gente: “no, váyase al norte” pero entre mi pensamiento siempre está aquí la comida vegana tiene que ser inclusiva y si yo me voy para Chapinero Alto, para más para el Norte pues voy a estar en un nicho muy reducido de gente muy privilegiada y no era lo que yo me había soñado para M. nunca... y haberlo hecho era como ir en contra de... de mi filosofía, de mis principios, entonces yo dije ¡no! nos tenemos que venir un poquito más para acá. Y a mí siempre me ha gustado el Centro, o sea yo siempre he venido a escuchar salsa al Centro, de niño venía a comprar música al Centro, cassetes... para mí el centro es un epicentro de la cultura: están los museos, están los extranjeros, a mí me encanta... está el caos, está el ñero, está el punkero, está están todos entonces y a mí me gusta entonces no, yo me vine al Centro y pues a mí me gusta... yo soy muy feliz acá. Entonces... bueno, sí nos salió bien y nos da gusto que los sábados viene la gente del norte más bien pal Centro (N.C. 2022, 44).

La propuesta del restaurante, su comida internacional de corte vegano resulta llamativa para personas que tienen cierto capital cultural y reconocen en algunos platos la posibilidad de acceder a preparaciones sin proteína animal. Esto puede resultar llamativo, también implica un accionar político; no comer carne, y en ese sentido, permitir una experiencia completa para el comensal que se desplaza desde otros lugares de la ciudad hacia el centro.

En los relatos de N.C. y J.J.R. es central la manera en que se han pensado el espacio, tratando de configurar otros modos de relación. Lo clave acá es que la premisa de varios de estos

lugares ha sido la de hacer una propuesta distinta en cuanto a la alimentación: lo político, pero también cómo llevar esa propuesta a los modos en que se vive el negocio y la cocina misma. ¿cómo lograr una distancia frente a las dinámicas de poder y de funcionamiento de los restaurantes tradicionales?

(...) Y pues para mí la visión del restaurante, más que todo esto, somos una familia. Somos más allá de colaboradores, trabajadores lo que seamos, somos un equipo y ese equipo es también una familia (J.J.R. 2023, 23).

Plantear el restaurante como punto de enredo y lugar para el cuidado de otros, supone reconocer las conexiones que estos traen con un mundo de comensales, una cadena productiva, un equipo de trabajo, gremio, movimientos sociales. Es interesante porque, en lo micro, se supone que un restaurante brinda alguna opción para alimentarse y en principio la idea es que cumpla esa función. Con el tiempo, las implicaciones de los restaurantes en la vida de las personas son más grandes; es acceder a una experiencia, ampliar el paladar, conectarse con alguna propuesta diferente, adquirir cierto estatus, entre otros temas. Con la cocina vegetariana/vegana/vegetal/botánica/plant based, se entra también en este mundo de la distinción por aquello que ofreces. Indico intencionalmente todas las denominaciones de este tipo de restaurantes, pues se conecta también con el asunto del marketing y cómo denominar tu producto para que sea más llamativo al comensal.

Para D.M. el restaurante tiene un propósito, visibilizar que otro tipo de alimentación como la basada en plantas, pertenece a la alta cocina y propone que personas a las que denomina “radicales” en el sentido de que no conciben que la cocina vegetal pueda llegar a altos estándares, encuentren en su propuesta una posibilidad innovadora:

Sé que viene la ola enorme en gastronomía de la cocina vegetal, esa es la nueva, la nueva tendencia gastronómica, lo vi en Madrid Fusión, yo llegué allá, creyendo que era la única que iba a hablar de cocina vegetal, eran 35 exponentes y 15 hablaron de una propuesta vegetal (D.M. 2023, 64).

Puede notarse el cambio que ha tenido la alimentación vegetariana /vegana, ahora puede reconocerse como algo que da un estatus distinto: apoyar a los animales, comer solo plantas, ser diferente y disruptivo, desafiar las preparaciones tradicionales. El gremio de los restaurantes está siendo validado por todo tipo de conteos, ranking y clasificaciones que los mueven de manera internacional en un mercado globalizado.

Durante la investigación fue curioso encontrar la mención que se hacía a que grandes restaurantes en el mundo habían optado por cambiar su menú y trasladarse a opciones veganas, utilizando además alimentos de temporada. El caso del restaurante Eleven Madison Park ganador de tres estrellas Michelin liderado por el chef Daniel Humm sorprendió tras la pandemia anunciando que solo serviría verduras, granos, germinados, orientado por el tener una mayor conexión con la comunidad¹⁰.

En los discursos que se tejen hay una intención de explicitar el “enredo” que supone estar con otrxs, donde ese otrx puede ser la comunidad, la naturaleza, la espiritualidad. Una intención más o menos visible que puede estar asociada a temas de marketing en un mundo que ahora solo habla de sostenibilidad, también un mundo que sí o sí se está buscando recomponer centrando la mirada en la relación con la naturaleza.

No hay forma de medir “purismos” o “niveles de coherencia” en la adhesión ética que puede hacer un comensal al acercarse a un restaurante con estas características. Soñar que los restaurantes son necesariamente contraculturales o nos ofrecen posturas distantes de la política neoliberal, es olvidar que el capitalismo logra entrar a todas las formas de mercado. Stefanoni (2021) en su texto *La rebeldía se volvió de derecha*, problematiza incluso que tendencias ecologistas pueden posar de ecofascistas. Castigar a quienes no se preocupen por el cuidado del medio ambiente y consuman carne, podría incluso llegar a diferenciar al otro de manera radical y pensar que solo es posible un mundo donde los pocos que estén, cuiden de manera especial los recursos limitados. Tener presente esta lectura invita a reconocer que

¹⁰ Nota de prensa El País: https://elpais.com/gente/2021-05-04/la-reencarnacion-sin-carne-de-un-restaurant-de-lujo-revoluciona-nueva-york.html?event=go&event_log=go&prod=REGCRARTGENTE&o=cerrgente

en todos estos movimientos pendulares existen muchas tensiones y que en el anverso de un movimiento podemos encontrar su otro extremo, así que, en tiempos de corrección política y exaltación de la vida pública, asistir a un restaurante con ciertos tipos de distinción ética y moral, podría jugar también a favor de la construcción de un sujeto deseable políticamente. En esta apuesta ética de pertenencia a colectivos y redes coexiste la intención ética pero también, la contradicción y la crítica interna:

como dueña de negocio vegetariano también es muy difícil para uno por que en cualquier momento un sabotaje en redes porque uso queso, pero también uno quiere tener una casa, carro, uno tiene hijos. Yo no digo que acá es vegano por eso precisamente... (A.M. 2023, 53).

Afirmar abiertamente que un restaurante es vegano cuando no todo tiene esa categoría pura, puede someterles a conflictos con los colectivos veganos abolicionistas¹¹ que tienen bastante alcance en redes sociales. A. y D. hacen referencia a este tema:

Yo siento que los cocineros veganos, no tengo ni idea quiénes son como que vienen a comer acá ahí como de incógnito y después me entero que es tal persona y después me entero que está en el grupo de los que me están atacando... (D.M. 2023, 39).

Es difícil hablar de un movimiento de restaurantes veganos /vegetarianos /vegetales /botánicos donde la diversidad de denominaciones habla precisamente de las diferentes formas de acercamiento a un tipo de alimentación.

(...) los veganos radicales porque creo que son como los Testigos de Jehová de la alimentación. Entonces son los únicos que vienen y lo friegan a uno. Si como que son los únicos que vienen a atacarlo, a cuestionarlo, solo por esa razón es que tengo distanciamiento con el veganismo radical. No porque no lo considere importante, no porque no valore su esfuerzo, entiendo totalmente su posición, pero sí el juicio sobre los demás, no me parece chévere (A.M. 2023, 51).

¹¹ Postura vinculada al veganismo que se opone a toda explotación animal.

¿Qué tanto la categoría “vegano” alude a un capital cultural específico que ha pasado por su mercantilización y termina siendo excluyente con otras formas de aproximarse a este? Willis (1977) retoma a Passeron y Bourdieu para hablar del capital cultural en la sociedad moderna, que termina siendo el conocimiento o manipulación del lenguaje por grupos dominantes de la sociedad, asegurando la reproducción de la posición de clase y privilegio. Cuando se busca la inserción en otras redes de veganismo, pareciera que es necesario demostrar algunos principios que se cumplen para pertenecer y no siempre es posible activar redes de consumidores de este tipo de alimentos.

En la propuesta de N.C. más allá de incluirse en un movimiento con una denominación que, a veces puede sentirse radical y excluyente: “vegano”, se plantea la propuesta de movilizar cambios desde ese nivel micropolítico, en las prácticas cotidianas de las personas, en el acto mismo de cocinar:

M. ya no está dentro del movimiento tan vegano porque pues yo soy como más cocinero que son mis cursos más de cocina y más social más político que de veganismo, entonces digamos que sí vienen muy poquitos veganos (N.C. 2022, 56).

Llegué a N.C. también por sus cursos de cocina y fue una manera de plantearme que optar por este tipo de alimentación no era un problema, no era inaccesible, no era más complicado o costoso. En estos talleres además se puede reconocer de manera indirecta la apuesta política que implica la alimentación vegana, dejar de contribuir a empresas que explotan animales, trabajadores, industrias que desplazan poblaciones, que generan conflictos y violencia en determinadas zonas por el acceso a la tierra para la ganadería por poner un ejemplo. Es un acto de horizontalidad y desafío al poder que alguien reconozca que tú también puedes preparar estos platos en casa, que tienes la agencia y cuentas con los recursos para hacerlo posible.

A. ha conectado el activismo de su restaurante con otras causas, hacer catering¹² para eventos específicos vinculados con luchas sociales de grupos históricamente vulnerados en sus derechos:

Y por ejemplo digamos aparte de este trabajo como cocinera en este momento tengo otro trabajo que es en una organización transfeminista y yo llegué ahí por la cocina ¿sí?, ¿por qué? Porque ellos son una organización que se llama “M.A.B.” y hacen muchos eventos con niños trans, infancias trans, madres de hijos trans, y tienen unas sororidades ingobernables, tienen muchos programas y entonces yo empecé a hacer solamente servicios de cocina para cosas con intención ¿sí?, me hubiera llamado una firma de abogados, posiblemente yo no iba y cocinaba, en cambio si fueran abogados defensores de los niños, eso me daba alegría de ir a cocinarles e iba... entonces “Mujeres al borde” me contactó y yo empecé a ser la que hace la cocina de sus eventos. Entonces yo empecé y poco a poco fui conociendo más de su organización porque yo también soy de la comunidad queer también empecé a entrar y luego me postulé para el trabajo de asistente comunitaria y ahí estoy ¿sí? (A.M. 2023, 13).

La “cocina con intención” a la que hace referencia, permite reconocer cómo su subjetividad atraviesa las prácticas a las que se vincula, genera conexiones y reconoce en el alimento el poder transformador y el pretexto para enredarse con causas que le generan sentidos éticos y políticos que van más allá de solo pensar la cocina como un oficio para ganarse la vida.

La inserción en ámbitos públicos y de gestión de recursos es otro de los focos que tiene una de las chefs, que considera que su cocina es un medio para llegar a garantizar el tan mencionado derecho a la alimentación:

(...) me gustaría digamos poder hacer una organización que se base en la cocina y creo que tener un restaurante es como el primer paso porque la gente te cocina. A lo que voy... a mí me encantaría por ejemplo entrar a pelear dineros públicos en la cocina. Entonces digamos poderse uno ganar un contrato de alimentación escolar

¹² Servicio que provee bebidas y comidas a eventos o reuniones.

¿sí? Muero, estoy así que me pienso cómo tener un banco de comida para las ollas comunitarias porque hay mucha comida que se bota, pero la gente no sabe cómo transformarla (A.M. 2023, 25).

Esta intención busca insertarse en las dinámicas estructurales del acceso al alimento. La fuerza que han tenido las ollas comunitarias a lo largo de la historia ha replanteado cómo es que se distribuyen los recursos para que toda la población pueda ser alimentada. Además, han estado vinculadas a movimientos sociales. En el estallido del año 2021 en Colombia, especialmente en Bogotá, las ollas comunitarias apoyaron de manera fundamental la movilización y resistencia contra el gobierno. Su poder está en el plato de comida que garantizan, pero en todo lo que circula alrededor; la juntanza, las conversaciones, la distribución de roles, la recuperación de saberes, el sentido de comunidad. Estas prácticas del hacer durante el Paro Nacional del 2021 “han permitido a diferentes niveles transformar la existencia más allá de las lógicas productivistas, planificadas, de vigilancia, control y miedo, y nos han llevado al plano de lo sensible, los afectos y los cuerpos” (Cortés y Palencia 2022, 119).

En el mercado local el chef J.J.R. tiene la intención de activar una red que permita a los restaurantes veganos estar en conexión, realizar eventos, implicarse para construir quizá otras propuestas como colectivo:

uno de los proyectos que tenemos es un poco constituir la sociedad vegana de Colombia. Entonces empezar a hacer activismo por ese lado, también nosotros, pues, en algún punto me gustaría empezar a reunirme con más dueños de restaurantes veganos, empezar a hablar con ellos y empezar a hacer activismo dentro de los mismos restaurantes. Desde distintos ángulos, no desde la imposición, sino desde la apertura del diálogo (J.J.R. 2023, 75).

Los restaurantes se van adaptando a los movimientos, van jugando con mezclas, fusiones, sabores, propuestas alternativas que permitan construir nichos de mercado y activismo. No se puede desconocer que, como planteaba Albán (2010) los alimentos y formas de cocinar siguen siendo atravesados por procesos de colonialidad en los cuales unas formas priman

sobre otras. Esto interpela la subjetividad al estar en relación con los distintos discursos hegemónicos que condicionan las prácticas alimentarias que hoy en día, podría decirse que están viviendo transformaciones por los procesos de globalización y los fenómenos de reivindicación identitaria que buscan preservar las prácticas ancestrales de ciertos grupos poblacionales.

Es una mezcla también en la que se puede presentar en un lado la conciencia social y activismo, y en el otro lado, el tema de la apuesta comercial y novedosa que representa la cocina vegetal. No es posible encasillar las propuestas de lxs chef de la investigación en un purismo absoluto que les ubique en uno u otro extremo, digamos que se nutren de ambas posturas de manera variada y allí se configuran sus restaurantes.

Los negocios pueden requerir ajustes en el tiempo para mantenerse vigentes, es llamativo ver cómo pueden representar novedad al cocinar de otra forma los vegetales, sin embargo, en el caso de D.M. aún se pregunta si en las transformaciones necesarias puede llegar a flexibilizar la categoría del restaurante de “cocina vegetal” e incorporar otros niveles de experimentación.

Hasta este momento es muy llamativo ver cómo la subjetividad de cada uno de lxs chefs se ve materializada en el restaurante, es como una extensión de sí mismxs. El modelo de negocio que se puede presentar de manera más disruptiva, es del de J. que vende corrientazo vegano: hace un solo menú del día, va y compra su propio mercado y cocina al día, es decir, que no tiene que manejar temas de almacenamiento y proveedores. Su mobiliario y menaje es austero y sin mayores pretensiones, tiene una estufa de convección que hace que en términos de regulación no requiera campana extractora de olores, su cocina es abierta y tiene una barra frente a él donde lxs comensales pueden verle preparar las recetas y, un aspecto más es que sus empleados hacen parte de su red de punk /skateboard, algunos formados en cocina, otros no, con quien no hay una relación directa de subordinación sino de colaboración de manera esporádica.

Estos aspectos de manera general proponen una distinción rotunda con los otros esquemas de negocio. J. por su ciclo vital, el hecho de vivir solo y no tener deudas bancarias es quien más podría descansar al día y no trabajar los fines de semana, podría cerrar su restaurante en cualquier momento, vive del mismo y genera ingresos a otros pero no concibe este lugar como un ancla definitiva, sino más bien como un modelo de negocio que puede inspirar a otros¹³.

Esta versión de una práctica que toma lugar en el capitalismo, el alimento como objeto de consumo que aún así persiste a través de unas dinámicas de intercambio que establecen unas relaciones más horizontales de cooperación y que se anclan de manera distinta al sistema que les da la vida: menos intermediación, variaciones en la adhesión a las dinámicas de salubridad, contratación a través de un colectivo, menú sin consumo de proteína animal ni productos industrializados.

La tensión del cuidado de sí

En este apartado es necesario reconocer que, para entrar en contacto con la experiencia ampliada de comer y hacer de comer en la cotidianidad, se pasa por otras dinámicas organizadoras de la vida. Daza-Caicedo (2019) menciona que en los hábitos alimenticios tiene un gran peso el uso del tiempo, que en el marco del sistema económico capitalista en el que nos movemos, no es un recurso tan accesible. Cocinar trae de la mano la compra del alimento, su organización, acciones como lavar y secar utensilios, disponer los residuos, entre otros, que son demandantes física y temporalmente.

En este apartado quiero explorar cómo la experiencia de dedicarse a hacer de comer a otros se vincula con una práctica personal de hacer de comer para sí mismo y cómo se atraviesa esto por la apuesta ética del veganismo o la cocina vegetal. Implica reconocer el rol de cada chef a la luz de su conocimiento de las prácticas culinarias, sus gustos, lo que el pertenecer al gremio les ha marcado en cuanto a los modos y ritmos para la alimentación y las

¹³ Al momento de la entrevista a inicios de 2023, J. ya estaba proyectando la venta de su restaurante a uno de sus amigos y colaboradores. Su prospectiva estaba en llevar este mismo modelo de negocio a Europa.

motivaciones que encuentran en dichas prácticas; ¿qué dice su propia experiencia y forma de organización en su modo de comer y de hacer de comer a otros?

Todo campo está atravesado por distintas fuerzas, en este caso la fuerza vital que los lleva a querer relacionarse de manera distinta con la naturaleza, una política alternativa que los lleva a no querer matar animales está en sus acciones, pero también esa fuerza del mercado, la fuerza de la supervivencia, de tener que encontrar en esto un medio para subsistir.

Cocinar es, como lo hicieron nuestras madres y abuelas, una práctica de cuidado y como sabemos la pugna por encontrar reconocimiento a las prácticas de cuidado ha venido siendo más bien un asunto reciente. ¿Qué implica el cuidado a otrxs desde las apuestas éticas y políticas que tienen estos restaurantes veganos? ¿cómo en sus modos de vida esta apuesta se encuentra con dinámicas en las que se hace más o menos difícil cuidar de sí mismos? Para conectar esta práctica es necesario mencionar la dinámica del capital en la que vivimos; una sociedad orientada al consumo de bienes y servicios que puedan redundar en bienestar, elecciones libres, salir de los determinismos y diferenciarnos.

Lxs chefs que están detrás de este intercambio han decidido construir un negocio diferente, fuera de los negocios de cocina tradicionales. Como en esta investigación: muchos de ellos están directamente encargados del servicio y del equipo de cocina, almuerzan con las personas de servicio, han realizado una selección de las preparaciones y objetos que se dispondrán, manejan el tema financiero: gastos de agua, luz, arriendo, compras, manejo del personal.

Estxs chefs en distintos grados han intentado generar alternativas distintas al manejo tradicional del gremio de restaurantes, pero a la vez supone que cada chef y propietario asuma el rol en la figura que Foucault ([1979] 2007) en su texto *Nacimiento de la biopolítica* denomina hombre-empresa, que traerá consigo sistemas de endeudamiento, de adquirir un capital individual y entrar a hacer parte del juego económico. Es así como para hacer realidad el proyecto ético y político que configura subjetividad y supone una construcción de sentido,

hay a la vez una participación en un juego de mercado del que es muy difícil salir y aunque se percibe autonomía, en realidad la vinculación a un negocio que vive de la práctica de hacer de comer requiere de una dedicación especial y manejo de múltiples variables para no quebrar y mantenerse vigente.

Esta paradoja es mencionada por Benito (2016) frente a cómo comportarse de formas no capitalistas si se está dentro de una dinámica de mercado. No se puede pensar en ideales absolutos o puros en estas formas de activismo, cuidar de sí, ocuparse de sí es una práctica que puede quedar supeditada ante la necesidad de pagar un arriendo o pagar el salario de los colaboradores.

A la vez, en mi lugar de consumidora estoy en una lógica de cuidado de mí misma que pasa por los privilegios de clase, la desigualdad es la base de un sistema económico donde a través del poder adquisitivo se pueden adquirir prácticas de cuidado como, por ejemplo, comprar un plato de comida previamente seleccionado con los mejores ingredientes que, además, me da un estatus ético y político porque puedo estar consumiendo platos sin proteína animal.

Esto en principio da un marco importante para comprender cómo las dinámicas de cuidado son relacionales y en este sistema económico se construyen en desigualdad. En la práctica cotidiana, aunque desde los restaurantes se proponen experiencias para lxs comensales, la realidad es que muchas veces la práctica de alimentarse para lxs chefs es más restrictiva en tiempo y sencilla en ingredientes. No siempre va de la mano construir una experiencia para otros y vivirla como chef en la cotidianidad. Aunque pueden prevalecer elementos de la práctica como no comer proteínas animales, no sucede siempre con tal nivel de elaboración y tampoco se vive siempre de preparaciones especializadas, pues parece incluso que se busca un tema de mayor sencillez que responda a sus dinámicas de tiempo y compartir en otros roles por fuera de la cocina.

En J.J. quien se ha vinculado de manera reciente al gremio de los restaurantes, se aprecia una mezcla entre los ritmos que marca la cocina en el restaurante, gran parte de los alimentos que consume son del lugar. En el caso de N.C. plantea:

A nosotros los cocineros... comemos pues más rapidito y comemos muy sencillo no es que comamos grandes preparaciones, la gente se imagina que los chefs comen pues suculentas cosas todo el tiempo por el hecho de ser chef ¿no? Pero, en realidad nosotros comemos cosas muy sencillas, pues no es que sea feo, sino que comemos muy sencillito ¿sí? (N.C. 2022, 24).

Durante la entrevista hace la claridad que comer sencillo no significa comer mal, para él es importante dar cuenta que, aunque no se cuente con los mismos tiempos para la alimentación, las preparaciones pueden no ser tan complejas, pero se trata de lidiar con esta idea de que los chefs comen mal.

Eso fue como lo que desayuné quedé repleta, yo me como eso y ya es como a las tres de la tarde, me vuelve a dar hambre. Ajá. Almorzamos, almorcé como cuatro de la tarde... almorcé carne salteada con cebolla, zapallo al horno con aceite de coco y una ensalada de verdes, agua y no cené (D.M. 2023, 10).

Su práctica alimentaria cotidiana puede reñir con lo establecido. Es notable ya que el trabajo que se hace para otros termina a veces no siendo el mismo en cuanto a sí; es la tensión que se configura entre haber hecho de la pasión un medio de subsistencia y la posibilidad real de incorporar dichas prácticas para sí. Esto puede reflejarse en algunos ritmos para comer:

soy medio desjuiciado, debería comer mejor. Igual con el restaurante siento que aporta bastante (J.B. 2023, 48).

Es posible que para las personas que trabajan en este gremio existan otros tiempos para alimentarse y se construya una rutina diferenciada en la que también se pueda dar al organismo lo que requiere para su funcionamiento.

Las apuestas políticas de los restaurantes, la transformación de relaciones con la cadena productiva, las relaciones que se construyen en estos espacios. Eso cambia también esta práctica:

la verdad es que yo empecé en el mundo de la cocina fue justamente gracias a que me convertí a que me volví vegetariano. Entonces, pues como que en ese momento empecé a explorar la cocina como tal (...) antes era como lo que fuera como comer tu comida como todos los demás y lo que me llegara, y siempre me ha encantado comer y me ha gustado comer bien (J.J.R. 2023, 31).

El ritual de alimentación puede variar, pero se recuperan elementos de la práctica que han venido incorporando, algunos pueden en su ámbito privado realizar preparaciones más o menos elaboradas; A.M. y N.C. son lxs chef que tienen hijos y el tener menores al cuidado puede representar cambios en las dinámicas de alimentación en el hogar, favoreciendo que haya una alimentación variada y regular.

Prevalece a pesar de los ritmos y modos una manera de comprender el alimento que se hace explícita en los tiempos disponibles para la alimentación, surge la pregunta también de qué tan fácil y financieramente viable es llevar una dieta vegana, de manera especial en su ámbito privado cuando no tienen a su disposición la comida del restaurante.

En las elecciones alimentarias que realizan, como es el caso de D.M. que intenta mantener una mirada sobre sí y la forma en que se alimenta, puede que en cuanto a la calidad de los alimentos haya una mayor revisión, no de la misma forma que de los tiempos y momentos:

Creo que como persona y con en temas de alimentación y personal como yo, trato de ser un poco más consciente como un alimento, sobre todo no de cómo, porque soy muy juiciosa en ese sentido, sino consciente de mis horarios, de respetar, de no ser tan relajada con la cantidad de proteína o de nutrientes que tengo que comerme al día (D.M. 2023, 64).

Para algunos de lxs chef se puede fusionar el comer comida de calidad en la práctica de cocinar a otros y en la de sí mismos. Para algunos esto también se relaciona con la ocupación de sus tiempos y la apuesta de estar involucrados con su negocio de tiempo completo. Su rol como administrador, chef líder de la cocina, pasa también por un relacionamiento con el restaurante de manera directa, sin intermediarios, donde puedan estar atentos a la cadena productiva.

En el caso de N.C. y J.B. son chefs que están directamente en la cocina ya que la distribución del lugar -y también puede ser su preferencia- hace que esté abierta al público, por eso pasan el tiempo entre la cocina y los comensales, establecen conversaciones y generan cercanía, J. refiere que a veces siente un poco el cansancio pues se encarga de la compra de alimentos a primera hora del día, cocina hasta la mitad de la tarde y en ese cocinar y ofrecer el servicio, también escucha las historias de sus comensales.

El trabajo de cuidado en algunos establecimientos, la práctica de hacer de comer que han hecho de manera predominante las mujeres, ha vinculado en esto el cuidado no solo por el afecto que se dice que trae la preparación de los alimentos, sino la compañía, la conversación, el poner en juego un acople afectivo que se acompasa con los bocados. Hochschild (1983) en Arango (2011) acuñó el término de cuidado emocional en ciertas profesiones donde al salir del ámbito privado, se mercantilizaba la emoción en el dominio público y en algunas labores como las de azafatas, esto hacía parte también de su labor de acompañamiento. Se resaltan algunos aspectos como tener encuentro cara a cara con el cliente, favorecer el estado emocional a la otra persona, las cuales, al tener además una supervisión y entrenamiento, eran generadoras de una carga adicional en su labor.

La barra del restaurante de J.B., podría parecerse a la barra de un bar; porque creo que un barman hace mucho trabajo emocional también y mientras J. cocina, se comparten conversaciones sobre desahogos, alegrías, inquietudes sobre la manera en que prepara los alimentos. N.C. también tiene como costumbre pasar por las mesas de los comensales para indagar cómo les fue con la comida. Así se cuida la vida a través de la conversación y aunque

no se da una manera tan directa como lo planteó la autora en 1983, sí pasa que en la medida que los chefs quieren tener una atención más cercana y apropiada de su negocio, pueden terminar generando estas dinámicas con sus clientes. Ese trabajo supone ciertos rasgos de empatía, entender emociones, es una práctica corporal que se basa en estar prestando el servicio y a la vez responder a otras necesidades en el orden de lo íntimo y privado de la persona (Arango 2011).

En ese sentido podría decirse que hay un tema de cuidado emocional puesto al servicio de otros que a veces se traslapa con el hecho de hacer de comer. J. ha logrado construir un modelo de negocio que le permite reconocerlo como una labor, pero al tiempo disfrutar lo que hace en el servicio a otros.

Esa dualidad de llevar la vida al mismo tiempo que el trabajo pero que no es un trabajo pues, es algo que lo hago con cariño y que no sé porque no es trabajo. No es una vaina de esclavitud, esto que yo hago no es trabajo, es una vaina de todo lo contrario (D.M. 2023, 54).

Luego de reconocer algunos aspectos que se desprenden de la labor de cuidado que representa hacer de comer, es importante entender cómo se da el cuidado de sí como una práctica aunada a su ejercicio de sí. En medio de todas las fuerzas que se tensionan entre tener el restaurante, se puede reconocer que la posibilidad de cuidado de sí es limitada. Hacer frente a los ritmos acelerados del mundo en que vivimos demanda otra relación con el consumo y la vida productiva.

La práctica de cuidar de sí mismo emerge en la relación con los otros; hacer posible que otros cuiden de sí mismos. Puede que en ese camino que cada chef está llevando, esta acción de cuidado tome distintos matices; algunos pueden seguir volcados con el tema de hombre – empresa, quizá con el tiempo la figura del emprendedor lleve consigo un distanciamiento importante en la posibilidad de volver sobre prácticas reflexivas. Es posible que esa figura de emprendedor implique restringir la vivencia y garantía de ciertos derechos. Para quienes mantienen su restaurante y no lo piensan en clave de expansión, mantener vigente el negocio

en un mercado en crecimiento y con oferta gastronómica a diario, puede resultar también muy demandante. Seguir realizando actividades que involucren la práctica política requiere unos tiempos y espacios determinados. ¿esta apuesta de tener un restaurante para materializar un ejercicio de la alimentación vegana puede coexistir con la posibilidad de cuidar de sí? Necesariamente el capitalismo requiere que para que unas personas sean cuidadas, otros asuman el rol de cuidar; ¿tienen lxs chefs personas que sostengan su cuidado?

A partir de los elementos que se han tomado para el análisis, es importante señalar que a través de las prácticas de sí es que estas personas empresarias construyen sus restaurantes con sus apuestas éticas y políticas. En ese ejercicio creativo de su subjetividad intensifican las prácticas en el acto de hacer de comer; no solo actúan sobre su cuerpo, sino sobre el de lxs otrxs. La sazón se incorpora en el cuerpo del otro, los procesos más extensos de la cadena como el compostaje, suponen otras relaciones con no humanos que extienden su capacidad de actuar sobre otrxs.

En ocasiones esas condiciones pueden favorecer más o menos esta posibilidad pero, al final, logran coexistir con el sistema capitalista que demanda unos ritmos y tiempos. Se podría llegar a pensar que solo ejerce una práctica de sí quien se sale del capitalismo y, eso, en principio, no es tan viable, pero además lleva a otro tipo de discusiones. El desafío está en enredar esta propuesta ética y política dentro de una de las áreas más gobernadas por el capitalismo como lo es el trabajo.

En la configuración subjetiva que se hace con lxs otrxs es indispensable pensar en la figura de un diafragma: que debe expandirse y contraerse para lograr la respiración. En ese modo de estar en el mundo vale tanto replegarse sobre sí como abrirse y entrar en contacto con otrxs. La práctica de cuidado de sí en medio de lo demandante que puede ser el negocio del restaurante requiere una posibilidad de volver a ocuparse de sí, reconociendo el alcance de estar -dentro y fuera- del sistema al mismo tiempo.

También expandirse en una vocación de empresa y de servicio a otros puede no tener fin y terminar en un sujeto dedicado casi que exclusivamente al cuidado de otros; la inquietud es cómo de manera cotidiana pueden encontrarse formas para zanjar esa tensión.



Imagen 6. Compost. Fuente: PXHere CC0 Dominio público. 2023.

CAPÍTULO III: EL ENREDO CON ACTORES A DISTANCIA

¿Qué somos o qué pueden ser las personas si se les da tiempo? Si se cultivan, maduran, inoculan. ¿Cómo cambia la experiencia de vivir este mundo si se danza al ritmo de los organismos vivos que tienen mucho para decirnos? La fermentación es la metáfora del proceso humano de hacernos mejores. De ampliar en el tiempo las cualidades de nosotros mismos en relación con los nutrientes de nuestro sistema para ser mejores versiones (Diarios, de abril de 2022).

En el camino de la investigación empecé a pensar en el veganismo creyendo que a través de él encontraría historias unívocas, similares en motivaciones y caminos. Esto es curioso porque es como si nuestra mente tendiera a construir historias lineales y homogéneas. Claramente el camino iba a mostrar que no siempre sucede de esa manera y lo que terminé reconociendo fue un entramado vivo lleno de conexiones, contradicciones, caminos que se encuentran y distancian y múltiples motivaciones para configurar esas transformaciones éticas y políticas que se vieron en el capítulo anterior.

El enredo es vida en toda su expresión. Tomo la expresión *enredo* derivada de la investigación de Daza-Caicedo¹⁴ (2019) quien prefiere esta expresión derivada del *entangled* anglosajón que puede ser más preciso en tanto nos enredamos a alguien/algo (humanos y no humanos) y alude al involucrarse en una situación difícil, complicada y que tiene un carácter emocional. Esta concepción del enredo ha sido otra entrada de análisis en la que muchos elementos se mezclan en relaciones que son cambiantes e incluso contradictorias. En el seguimiento que se hizo a las trayectorias de vida de las personas participantes, se destacan los contextos de los que hacen parte y en los que se configuran sus prácticas, su activismo y relacionamiento en redes más amplias, nada en lo subjetivo está construido aisladamente.

¹⁴ La autora utiliza este término para explicar mejor lo que ocurre en las clases de cocina que investigó. Enredos entre participantes, alimentos, solo personas o solo alimentos.

Este capítulo llama la atención sobre las conexiones entre espacios simbólicos, sociales y físicos que no aparecen de manera tan directa pero que remiten a escalas más amplias. Aunque lxs chef hayan vivido en lugares geográficamente distintos, la pertenencia a espacios sociales como la clase, los grupos y colectivos, sumado a cercanías por el curso de vida, hace que las experiencias puedan generar relaciones improbables a distancia.

Haraway (2019) en su texto *Seguir con el problema*, es consciente de que necesitamos cada vez más de relaciones de colaboración entre las especies, entrar en abismos raros de complementariedad y dejar de poner todo en términos de tiempos como pasado, futuro, centrarnos en el presente. Para ella, la figuración de combinaciones está en el compost, imaginarnos como pilas que se juntan, con el propósito de trascender las formas del Antropoceno y el capitaloceno para devenir en lo que ella denomina Chthuluceno que significa la posibilidad de seguir con el problema en medio de un planeta dañado para morir con respons – habilidad. Me parece llamativa la figura del compost dentro de este apartado de la red porque en ambas figuras estamos disponibles y no sabemos en qué relaciones de colaboración entraremos de manera consciente e inconsciente. Estar vivos hace parte de la cadena de colaboración y los enredos van tomando forma según las fuerzas sociales.

Como dice Haraway (2017); “La sanación y la continuidad de la vida en los lugares arruinados requería establecer vínculos de parentesco de manera novedosa” (16). En este capítulo toman forma estos parentescos que permiten hacer conexiones con otrxs en apariencia más distantes; los enredos con grupos y productos culturales, enredos geográficos y enredos entre humanos, no humanos y la cadena más amplia.

Grupos y productos culturales

Cuando estamos en red, estamos vivos. En las trayectorias de cada chef se identifica la pertenencia o cercanía a ciertos espacios que contribuyeron a configurar su subjetividad, a afianzar valores, creencias, desarrollar algunos talentos y pasiones. Se habita un campo de fuerzas que delimitan al sujeto y hacen posible su construcción en relación con ciertos poderes.

Hay unas conexiones más o menos explícitas que no se asocian directamente con el hecho alimentario; el punk en la adolescencia y conexiones indirectas con la compra de ingredientes en las plazas de mercado de N.C., la relación de J.B. por el tema de patrocinio con el “Flow”, la cercanía de A.M. con la colectiva de mujeres trans; y, de otro lado, las que se supondría que tienen mayor conexión con el tema como las redes de reconocimiento internacional en materia de alta cocina vegetal que ha vivido D.M. y el campo que se quiere abrir J.J.R. en la articulación con otros restaurantes y mercados del gremio vegano.

A lo largo de su curso de vida, lxs chefs se vincularon con algunos grupos identitarios que contribuyeron a su configuración subjetiva. En la experiencia de J.B. y N.C. se compartió un espacio simbólico que representaba el punk y el skateboard, que a su vez les conectó con representaciones de jóvenes alrededor del mundo que proponían una construcción identitaria disruptiva en medio de la vida de la clase obrera y la sociedad de consumo.

El movimiento hippie de los años 60 que promulgaba la paz, el amor, la armonía, fue ampliamente rechazado por los punks de este mismo tiempo que reaccionaban contra un mundo que no daba oportunidades, el lema inicial de “no futuro”, se conectaba con un espíritu autodestructivo basado en drogas, alcohol, incluso llevar la vida al límite en todos los sentidos (Haenfler 2004). Como respuesta de oposición a este enfoque que estaba tomando el punk, que, para muchos terminaba contribuyendo a la industria del alcohol, a la comercialización de drogas, pero sobre todo a generar pérdida de la consciencia individual y transformadora de los jóvenes, surge el movimiento de *Straight Edge* que mostraba la importancia de cuidar el cuerpo, así como los de los demás.

Estos valores fueron asociados en algún momento con los de movimientos cristianos radicales; el tema de no tener sexo casual, no drogarse, se podían confundir con estos preceptos. No obstante, a la base estaba un fuerte movimiento de resistirse a la reproducción de las desigualdades sociales, a la institucionalización y organización de la vida al interior de un sistema que sitúa a los individuos lejos de la participación y la política.

Para N.C. desde su adolescencia el gusto por la música, los deportes, permitió un ingreso a posturas políticas y éticas desde temprana edad:

(...) hicimos nosotros un movimiento con los amigos vegetarianos en el barrio también fue interesante porque pues, no es normal que los barrios populares que haya en estos movimientos así como contraculturales, porque allá pues las costumbres son otras realmente... pero nosotros pudimos desarrollar ahí como un movimiento de amigos de la música, de los deportes extremos -cuando llegaron nosotros éramos los que poníamos como todo eso en tendencia en el barrio y pues claramente llegó mucha gente a la que le llamó la atención... sí logramos hacer un grupo grande de amigos éramos como 30 amigos, todos aprendiendo de del tema de la música y de la comida (N.C. 2022, 34).

Este es representado como otro hito que da cuenta de una postura política que vinculaba la música con otras formas de activismo. En el proceso ligado al curso de vida, de ser un niño con alimentación vegetariana a ser un adolescente, se encuentra una trayectoria que puede ligar esos elementos y ponerlos presentes en la relación con otros lo cual significó dar legitimidad a sus creencias y a la posibilidad de construir un espacio social que promoviera el tema a través de expresiones culturales como la música.

Los temas de no violencia y transformación a través de la música fueron para N.C. su manera de empezar a hacer militancia vegetariana. La vinculación con este movimiento permitió también una deconstrucción de formas hegemónicas del género, de los ideales de vida lineales y una posibilidad de explorar y hacer música que sería algo permanente en su historia.

Adicionalmente, la pertenencia a estas redes les permitió representarse y mantenerse en unos ideales éticos y políticos. Con el tiempo, parte de lo que se puede ver en la trayectoria de N.C. es cómo algunos elementos son fuertes en la determinación del sí mismo, aunque la vinculación directa con este mismo tipo de colectivo desaparezca. En la actualidad es posible

ver en su restaurante la decoración alusiva al rock, litografías y exposiciones temporales de distintos artistas con estas afinidades éticas y políticas.

Luego de la adolescencia y primeros años de juventud, las incorporaciones que el sujeto pueda hacer a su práctica cotidiana constituyen una manera particular de ver y estar en el mundo. Haenfler (2004) resume a propósito de las denominadas “subculturas”:

They offer a space for experimentation and a place to wrestle with questions about the world, creating a “home” for identity in a modern era when personal identity suffers a homelessness brought about by the forces of modernity (pág. 429).

La experiencia de J.B. también ha estado atravesada por los movimientos punk y del skateboard. En estos escenarios grupales se viven dinámicas horizontales de intercambios desde la colaboración o realización propia (*Do it yourself*¹⁵). De manera más reciente, temas como el hip hop y comunidades de tatuadores, se conectan con movimientos que resisten a las dinámicas capitalistas y de opresión de unas formas de vida sobre otras, así se conecta la alimentación como acto político que circula en estas redes. Para él la comida afianza el vínculo con otras personas que viabiliza el desarrollo y la vida de otros:

(...) por la parte del skate, eeee existe una cosa, las grandes marcas para patrocinar a alguien; existen los profesionales, existen amateurs y hay una categoría pequeña que se llama “Flow” entonces no apareces tú como en los carteles ni hacen productos a tu nombre, pero esa marca te bota un apoyo, pueden ser dinero, pueden ser zapatos de esa marca, o tablas o lo que sea. Eso lo trasplanté a mi restaurante, siento que es algo innovador pues, yo patrocino artistas y la persona que yo quiera (J.B. 2023, 34).

En este punto vale la pena hacer alusión al curso de vida en el que J.B. y N.C. generaron esas conexiones, es posible que en el proceso de afirmación del sí mismo, durante la adolescencia e inicio de la juventud se hiciera necesario generar unas marcaciones por fuera de sí que permitan la pertenencia, la posibilidad de acceder a ciertas prácticas en común. Es posible

¹⁵ Hazlo tú mismo; se refiere a la creación de objetos sin ayuda de la producción industrial.

identificar esos movimientos que dan cuenta de distintas posiciones de sujeto. En algún tiempo de su vida se reconoce la importancia de pertenecer a un grupo, luego que esto adquiriera la forma de un colectivo o movimiento y quizá alcance en otros órdenes a procesos de activismo con otras causas que dependerán de las personas, los momentos y espacios en donde se desenvuelvan. Esta pertenencia puede darse durante la adolescencia y juventud como proceso de diferenciación con el mundo adulto y luego, a través de la inserción en el mundo del trabajo y la reproducción de la vida, puede asentarse de otra manera en el sujeto, como se puede ver en lxs chefs que llevan estas marcas en su expresión de género y la estética de sus restaurantes.

Ahora bien, el enredo también toma lugar desde la materialidad en cada época; los libros a los que accedió N.C. a través del vínculo lejano con su tía, también la información sobre fermentos que conoció D.M., las lecturas que pudo tener A.M. en el marco de su formación ayurveda y la experiencia de J.J.R. con un documental, revelan que en esa construcción subjetiva tienen un impacto grande los productos culturales. Las disposiciones del sujeto a las que se ha hecho mención en el documento y su interacción con productos que hacen parte de dinámicas de reproducción de ciertas formas de conocimiento y de estructuras donde se aloja el poder en distintos grados, generan otras formas de entrar en contacto con esa realidad y aprehender la realidad (Marx y Bourdieu en Rizzo 2012).

Encontrar libros sobre budismo, vegetarianismo, en una biblioteca a inicios de los 90's en Bogotá, revela unas condiciones materiales particulares en una familia en la que la generación anterior tuvo cierto acceso a la educación superior y otras formas de conocimiento. Productos como los libros, las distintas tecnologías de la información, generan una transformación subjetiva que impacta la relación con el mundo (Scolari 2008).

Aunque en tiempos anteriores los medios fueron reconocidos solo como transmisores de información, pensando en un consumidor pasivo, con el auge de otras formas, esta figura se ha venido transformando ante los distintos flujos de información, las redes sociales han puesto en escena a un sujeto que se puede generar preguntas sobre los medios a través de los

cuales se informa. Los poderes están allí de otras maneras, a través del control de algoritmos y demás tecnologías de vigilancia más sofisticadas, pero también está posicionado desde otro lugar epistémico que se relaciona de manera distinta con esos modos de conocer, quizá facilitando el conocimiento sobre alimentos, ingredientes, recetas, cadenas productivas, entre otros.

J.J.R. a través de una plataforma de streaming, logró acceder a un producto cultural que fue casi que determinante en las decisiones que tomaría más adelante.

(...) en un momento vimos un documental que se llama “Cowspiracy” y fue como... Ok, esa vaina tiene un gran impacto en el medio ambiente. En un primer momento yo me convertí al vegetarianismo fue por el impacto que tenía la ganadería extensiva en... en el medio ambiente como tal y pues ahí dejé de consumir carnes y demás, pero pues en un primer momento era más por el tema medio ambiental y ya (J.J.R. 2023, 33).

Aunque desde hace mucho tiempo se pueden reconocer productos culturales de tipo documental que problematizaban el tema del consumo y explotación animal, es de manera mucho más reciente que su difusión se ha maximizado con plataformas como *Netflix, prime, star+*, entre otras. “Las formas culturales suministran los materiales, al tiempo que son su contexto inmediato, para la construcción de subjetividades y la confirmación de la identidad (Willis 1977, 203)”.

Es importante reconocer algunos aspectos del producto cultural que es construido intencionalmente para generar algo específico en el espectador. Bordwell y Thompson (2008) en Weik von Mossner (2020) definen que la forma retórica en el cine la marcan 4 atributos:

1. Se dirige al espectador con pretensiones de disponer al sujeto de otra forma intelectual, emocional o de pasar a alguna acción concreta.
2. La película maneja un tema de opinión.
3. El director de la película busca mover las emociones del espectador y
4. La película favorece la movilización en las personas para tomar decisiones en su vida cotidiana. En el caso de

Cowspiracy se pretende generar algún tipo de cambio a partir de esa movilización afectiva con claros argumentos para dejar el consumo de proteína animal a favor del tema ambiental.

La narrativa del documental apela a las emociones que genera el ocultamiento de la información de los daños que producen las industrias sobre el planeta. El modo en que se realizó, la voz en off, el montaje, la implicación del personaje principal en forma de detective, hace que el espectador quiera ir descubriendo todo lo que ocultan y se conecte con su propia vida (Weik von Mossner 2020). Bajo el marco de análisis de ese producto cultural es que se conecta la experiencia de J.J. quien, con su sensibilidad y creencias tejidos en su trayectoria de vida, apela al documental como el hito que marcaría su cambio de postura frente al consumo de proteína animal.

Los medios ponen en circulación distintos contenidos que en este tiempo amplían la mirada sobre los poderes y generan quiebres en las comprensiones hegemónicas. Con el acceso ilimitado a la información y la circulación libre de todo tipo de productos, fue posible que J.J.R. hallara una narrativa que cuestionaba de manera directa a la industria y las organizaciones ecologistas.

Con la consolidación de fenómenos como la globalización y las redes virtuales, la posibilidad de entrar en conexión con otros se ha hecho ilimitada. Las redes pueden darse sin la permanencia absoluta, sin la correspondencia temporal o espacial. Esto también ha representado que se pueda compartir conocimiento y experiencias sobre el veganismo a través de estos escenarios y generar impactos ilimitados.

Cuando se dificulta la circulación de información nueva en una red, la misma tiende a cristalizarse. Puede que, al establecer unas normas rígidas y estables para el concepto del veganismo, se asuma que solo pueden hacer parte de estas redes las personas que asumen de forma absoluta los principios éticos y políticos que plantea. En la mayoría de los chefs, esta adhesión que califican de radical a ciertos grupos, ha hecho que tomen distancia y encuentren críticas a las categorías que establecen las redes asociadas al movimiento vegano. De todas

maneras, hay una intención de pertenecer al menos de manera tangencial a ciertos grupos a los que llegan personas con intereses relacionados por su alimentación y entonces se genera la posibilidad de activar-desactivar la conexión con una red según los momentos particulares:

uno, también es hipócrita dentro de uno mismo, es como, bueno, igual tengo que mercantilizarlo y tengo utilizarlo a él¹⁶, porque él maneja una plataforma de difusión muy amplia. Entonces sí, un poquito como contradictorio. Pero pues bueno, más allá de eso, ya veremos qué pasa más adelante. Mi intención es justamente, pues también un poco llegar a unirme con otros restaurantes y hacer esos mismos eventos (J.J.R. 2023, 79).

En la experiencia de J.J.R. está presente la búsqueda de consolidar colectivos o sociedades con las cuales se pueda promover el activismo vegano. Una manera en que es posible consolidar su apuesta ética y política es vinculando a otros con las mismas inquietudes y preguntas, aunque se sepa que los medios de actuación o motivaciones no siempre sean similares.

Es posible que quienes se radicalicen más en sus apuestas éticas y políticas, se cierren más y dejen de construir relaciones; esta posibilidad depende también de las distintas posiciones de sujeto y la posibilidad de flexibilizarse para conectar con otros. Al consultarle a la mayoría de chefs manifiestan que gran parte de los comensales no son vegetarianos o veganos, esto también hace que las conexiones no se den en los mismos círculos de relaciones. Generar incidencia en el Otro que no es similar a mí, encontrar a través de una propuesta alimentaria, la manera de conectar y potenciar en otros una idea diferente sobre lo que consume.

Me parece clave situar también la figura del otrx como consumidor. Al entender ese entramado relacional, es necesario comprender que quienes acceden a las relaciones con lxs chefs a través de la participación en el restaurante o participando de otros escenarios con ellos, quizá se relacionan también desde la expectativa que la otra persona les genera; ¿qué

¹⁶ Hace mención a un activista vegano con alto nivel de influencia en Bogotá.

es eso que sienten que pueden construir en ese vínculo con el otro? ¿de qué manera las percepciones alrededor del otro configuran este tipo de vínculos? ¿cuál es la reciprocidad o corresponsabilidad en estos intercambios que están mediados por el consumo?

No todos los consumidores problematizan sus prácticas alimentarias desde ese eje ético/político al que nos hemos referido, ni consideran estos espacios como una forma de militancia, ni «están concienciados» sobre la importancia de la agroecología, ni entienden los grupos como algo más que el lugar donde adquieren sus alimentos (Benito 2016, 374).

Como se plantea, no podríamos pensar que todos los enredos se hacen explícitos por un interés ético/político, a veces es un consumidor que se acerca y eso también está bien y es esperado en una dinámica económica.

La relación con los medios de comunicación que de manera posterior han tenido algunxs de lxs chef, ha estado mucho más centrada en adquirir visibilidad y reconocimiento a través de realities. A partir de estas participaciones, han podido conectar con audiencias y círculos de distribución:

(...) yo participé porque sabía que lo que se iba a visibilizar era el trabajo del campesino más que nada y pues es un espacio también independiente o sea son como otra visión un poquito desde el canal para donde trabajamos. Una vez trabajé para un canal cristiano, pero no me fue re mal, hice como 30 programas, nunca me pagaron fue una locura y tengo gracias a eso muchas mamás seguidores por Centroamérica (N.C. 2022, 56).

Los enredos a través de la alimentación han acortado distancias con otrxs; países donde han surgido movimientos de música, realidades de organizaciones ambientalistas, la posibilidad de impactar otros medios y audiencias a través de programas de televisión. En un mundo mucho más conectado, aumenta la complejidad de los fenómenos y las distancias cada vez son más cortas pues las redes de relaciones nos acercan. Actualmente, a través de una plataforma de streaming puedo conocer lo que se cocina en otro lado del mundo, me puedo

acercar a la realidad rural del país, con una estética particular y una disponibilidad ilimitada para la información. Es el caso de *Netflix* y la televisión que se hace en canales regionales del país:

en noviembre me gané “M.P.T”¹⁷ que es con todos esos colegas, tampoco pensé que me lo fuera a ganar, pero fue un proyecto muy bonito con un propósito muy bonito, de ayudar a la gente de la comunidad y es la primera vez que me invitan a viajar en territorio a conocer producto; entonces, yo estaba flipando y yo estaba tan feliz y tan sollada que el plato me me lo recontra sollé y nada... entonces fue un año de mucho mucha visibilidad y muchas cosas alrededor (D.M. 2023, 43).

El proyecto en el cual se involucraron D.M. y N.C. fue una propuesta diferente de un canal colombiano que puso en escena a muchos chefs de cocina tradicional y vegetal, liderado por una de las chefs más famosas del gremio, quien era la presentadora. La apuesta consistía en que cada chef viajaba a una región de Colombia, allí aprendía algunos temas sobre los ingredientes y su preparación y, luego, con esa experiencia, construía una propuesta de plato específica.

Este tipo de documental, a diferencia de otros de mayor difusión como *Máster Chef* que se emite en Colombia y tiene altos niveles de popularidad, fue un producto con otros énfasis, con la intención de conectar lo que podría llamarse “cocina tradicional” con la “alta cocina”. La participación de dos chefs que cocinan vegano o a base de plantas, muestra la inserción de otras narrativas en estos medios que quieren conectar a otras audiencias con apuestas distintas de cocina.

Pensar el enredo con productos mediáticos de circulación con audiencias, como espectador o protagonista es otra manera de estar vinculado a narrativas que transitan por otros canales y tienen un alcance indeterminado.

¹⁷ Reality emitido en televisión colombiana en el año 2022.

Viajes que enredan

La búsqueda de sí implica reconocerse y diferenciarse, encontrar qué es lo propio y qué puede incorporarse al relato del sí mismo. La subjetividad que se construye con la mirada de otros se amplía cuando el sujeto se sitúa en otro contexto que continuamente desafía la estabilidad y la certeza. Como plantea Hall ([1977] 2010): “Cuando, al viajar alrededor del globo, uno conoce cómo son el resto de las personas, también comprende en ese instante lo que no son” (502).

Un aspecto relevante en la investigación ha sido la conexión que lxs chef han tenido con otras realidades a través de los viajes que han realizado. Vinculado al tema del acceso material y cultural a otras posibilidades, estos desplazamientos territoriales funcionan como búsquedas, donde se han consolidado vínculos transfronterizos que amplían la versión de sí mismos, favorecen la incorporación de otros saberes que luego tuvieron impactos en sus maneras de cocinar. El menú de esta investigación se nutre con preparaciones de Perú, México, India, fermentos japoneses y cocina tradicional italiana.

Por situaciones ligadas a la familia de origen que viajaba con frecuencia, como búsqueda ante realidades que no eran tan satisfactorias en Bogotá, por deseos de vincularse laboralmente en otro país para trabajar y aprender, son varias las motivaciones que llevaron a lxs chef a tener experiencias de largo alcance en otros lugares del mundo. En las narraciones míticas sobre héroes, los viajes representan tránsitos largos en episodios de búsquedas de sí, peregrinaciones, revelaciones que se generan en el contacto con otro mundo social y cultural que impactan la vivencia del yo, amplían y cuestionan ciertas creencias que se integran al devenir de sí mismos.

En la experiencia de J.B. esta fue una manera de vivir desde temprana edad:

soy de Santa Marta, mi papá era militar, mi mamá era comunicadora social... pues por tanta movieda dentro del ejército, me tocó nacer en Santa Marta, por así decirlo ee tengo otros dos hermanos, también son costeños, pero solo de fábrica. Después ya nos movimos para acá a Bogotá como a los 8 añitos, ya empecé acá en Bogotá, pero

de igual manera, nos mudamos bastante de ciudad entonces, pues eso nos ha ayudado bastante socialmente, tenemos muchos amigos y la forma en que nos llevamos la vida creo que es bastante social (J.B. 2023, 5).

Estar acostumbrado desde niño a transitar entre dos ciudades distintas ha impactado la manera de reconocer las distancias, el hogar, la cercanía. La referencia que hace al hecho de la forma de llevar la vida se ha visto reflejada en la juventud y adultez donde relativiza el tener un hogar o estar anclado a un lugar.

En el caso de N.C. se vinculan los temas del capital cultural, es decir, la formación de base que generó alguna opción laboral que se pudo capitalizar y hacer posibles desplazamientos por ciertos territorios. Ganar dinero a través de un trabajo que no era muy satisfactorio, pero poder ahorrar y con eso viajar para generar mayores acercamientos con la cocina:

(...) con esa consultoría pues agarré como mi primera plata grande, entonces ahí me mandé a hacer un viaje por Latinoamérica. (ruido) Entonces bueno yo dije qué hago ¿monto un restaurante? Pero yo sentía que me faltaba mucho, entonces me pagué un viaje por Latinoamérica, es un viaje desde México hasta Argentina, pero eran los únicos ahorros de la vida (...) entonces a mí se me ocurrió hacer un recetario vegano bien bonito y presentado, me salió muy barato e imprimí 10000 ejemplares. Yo me viajé con esas cajas, entonces, dije- bueno, pues esto tiene que ser mi sustento, entonces viajé con 10000 libras y yo los vendía en los buses por Latinoamérica, entonces, yo trabajaba de 8 de la mañana a hora almuerzo una de la tarde y me vendía 200 libras diarios en una semana ya eran 1000 (N.C. 2022, 42).

El viaje por Latinoamérica fue una posibilidad de conexión con las raíces, encontrar en esas ventas una forma de subsistencia y de llevar el activismo con el recetario vegano. A partir de esto construyó la propuesta de su restaurante que recrea recetas tradicionales de varios países en versión vegana. Una opción de abrazar sus raíces y entrar en relaciones con otros espacios en países distintos para ampliar los conocimientos y relaciones.

En el caso de J.B. viajar a Perú a estudiar fue un producto del azar que permitió que tuviera una beca a través de la empresa en la que trabajaba su papá. La cocina Latinoamericana, los sabores que predominan en las preparaciones de su restaurante se construyeron en esta experiencia formativa en otro país. Esto permitió una expansión de conocimientos y de formación del gusto, que seguro vinculó la expansión de sabores y reconocer otras preparaciones.

De otro lado, el viaje de J.J.R. fue motivado principalmente por temas laborales que implicaba también una disposición a aprender y a experimentar. A partir de un emprendimiento en Colombia se movilizaron los deseos de expandir y ampliar conocimientos que se materializó en un viaje, en medio de la pandemia por Covid-19 del 2020. Indirectamente se dio otra manera de conocer el mundo a través de los viajes y la cocina genera la posibilidad de ensamblar otras formas de preparación que cuestionan las narrativas fijas de lo que debe ser la cocina según el territorio.

La trayectoria de A.M., desafía ciertos estereotipos asociados a la vida estable, a la trayectoria ligada al desarrollo evolutivo que sugiere estudiar una profesión, ejercerla, conformar una familia; en este caso, se permite generar otros movimientos en los cuales al ser mamá y tener su pareja, realiza viajes que permiten movilizar de manera significativa sus creencias y forma de vivir.

(...) salí del país por mucho tiempo, al salir del país me dediqué a varios trabajos: trabajé en aseo, trabajé después en una ONG con refugiados de diferentes lugares, si, y luego viajé un poco por el mundo y luego volví a Colombia a dedicarme a la cocina (A.M. 2023, 7).

En esos viajes, A.M. vive una serie de transformaciones propiciadas por las condiciones materiales del lugar, en Australia y en los países cercanos del sur de Asia. En estos lugares, el tema del acceso ha sido algo que le ha impactado, pues ha reconocido mayor accesibilidad con la alimentación vegetariana y es algo que luego va a impactar su cocina.

Los viajes vinculados al tema de formación hacen parte de la vida de D.M. En el momento en que estaba en Buenos Aires por temas de estudio ya había optado por otro tipo de alimentación. Allí su decisión alimentaria se mantiene en el tiempo del estudio, incluso con la cercanía a una cultura en donde el consumo de carne ha sido fundamental en la dieta y en la construcción social de la identidad de los argentinos. También en algún momento de su vida, vinculado a los problemas de alimentación que tenía, realizó un viaje a Japón donde descubre los procesos de fermentación que le permitieron entrar en conexión con otra forma de cuidar de sí y de los otros, esto también estará de manera muy marcada en su práctica de sí y en las apuestas que ofrece su restaurante.

El proyecto de la modernidad que fijaba sujetos anclados a un territorio particular, configurando la identidad nacional, ratificando algunas características en esos modos espacio – temporales; se deslocaliza con los procesos de globalización que amplían las fronteras y generan desplazamientos de los sujetos donde ya no es posible recurrir a categorías como adentro – afuera, centro-periferia, local-global, para caracterizar la configuración de las subjetividades.

Viajar, ser libre, moverse y rápidamente establecer una nueva vida en otro lugar. Esta posibilidad que abre el despliegue hace posible que lxs chef de esta investigación puedan generar distintas opciones de vida, que nada sea establecido bajo el concepto de lo que perdura.

Ecología y relación con la cadena

El bocado de alimento trae una conexión con el territorio, las personas que lo hicieron posible, la industria y las formas en que llegó. Reconocer lo que significa que una porción de alimento llegue a la mesa, es hacer un viaje instantáneo por territorios, viajes, personas, procesos, temperaturas, desplazamientos, especies, olores, composiciones, pesos. El capitalismo nos ha desconectado de toda esa cadena; en una sociedad de consumo precisamente requerimos cosas listas para satisfacer nuestras necesidades, en una rapidez que impide preguntarse el origen del alimento, qué ha tenido que pasar para llegar hasta mí,

incluso si es posible o no elegir los caminos que ese alimento ha tomado. Además de reconocer las implicaciones tras su consumo; ¿qué pasa con los desperdicios que se generan? ¿con el agua que lava los alimentos? ¿cómo generar el aprovechamiento de algún material?

Reconocer a otros humanos como parte del todo y querer dignificar su condición y honrar lo que hacen en relación con los alimentos, hace parte de las motivaciones de algunos de los chefs. De otro lado, también otros están conectados con las implicaciones en otras especies, en la naturaleza, en salir de la relación antropocéntrica y entrar a asumir una postura más cercana a la ecológica.

Para algunos de los chefs el enredo se manifiesta también en las decisiones por las cuales optan al integrarse en la cadena productiva. Producción, distribución y consumo: ¿a quiénes se les compra el alimento? ¿cuáles son las formas de intermediación para que el alimento llegue como materia prima? y ¿cuáles son las prácticas en la cocina para la preparación, consumo y disposición de residuos?

Algunos activismos desde el veganismo difunden videos de cómo viven los animales en las fábricas, denuncian el tema de desperdicios, incluyen cifras que muestran los impactos de ganadería en el ambiente, entre otros. No obstante, como se ha comprendido a lo largo de la investigación, la información puede, en algunos casos, instalar alguna pregunta, develar temas ocultos de las industrias, pero si el sujeto no logra conectar esto con algunos núcleos centrales de su vida, va a ser difícil que se logren transformar las prácticas de sí; es decir que la información por sí misma está lejos de construir un sujeto que asuma otras formas alimentarias más cuidadosas de lo vivo.

N. realizó la conexión de su sensibilidad previa con los temas de no violencia con lo que observó en una empresa de lácteos cuando estudió saneamiento ambiental. Para él fue claro en ese momento que aquello que vende esta industria que es muy reconocida, tiene detrás unos impactos muy fuertes en cuanto a los animales que allí se explotan. Antes de la experiencia, N.C. podría pensar en consumir algún derivado de animales, luego de trabajar

allí no volvió a hacerlo, este fue un asunto definitivo para que movilizara su práctica hacia el veganismo.

En las múltiples posiciones de sujeto podría hablarse de subjetividad ecológica – ecocéntrica – posthumana, u otros que caractericen la toma de consciencia ante la necesidad de relacionarnos con la otredad desde el respeto, la dignidad, el reconocimiento de la interdependencia, al tiempo que se cuestionan las dinámicas de opresión y de extracción capitalista que han dejado en precariedad a otros cuerpos, seres, territorios.

Las reflexiones de Braidotti (2015), Haraway (2019), Shiva ([1993] 2014), entre otras, brindan aportes significativos para desmontar al sujeto moderno, masculino, patriarcal, colonizador y opresor, transitando hacia una alteridad capaz de reconocerse inserta en algo más grande, que puede reconocer sus límites borrosos y dar un lugar legítimo a los otros seres que habitan el mundo. Es un modo que tiene que atravesar al sujeto en su vanidad y egolatría. Ese sujeto posthumano es relacional y múltiple, diferenciado, con arraigo y responsable (Braidotti 2015).

(...) ahorita digamos que lo que uno busca son pequeños productores, sí productor de producto limpio orgánico que no sea extensivo tanto vegetal -bueno animal no consumimos nada- pero tratamos de que todo sea de un consumo sostenible y sustentable digamos que a veces es difícil como tener como la permanencia por parte de los productores porque un ejemplo : una papa se demora en crecer tanto tiempo o la quinoa se demora en crecer tanto tiempo eee y lo que yo trato de hacer es con las plazas de mercado es acercar a las personas que nos siguen en M., alejarlas un poco del almacén de cadena y acercarlas más a la plaza del mercado, entonces si yo les digo, hay que comprarle al pequeño productor, pues en la casa uno no, no tiene tiempo de eso, pero sí tiene tiempo de ir a la plaza de mercado (N.C. 2022, 54).

Durante la pandemia por Covid – 19 vivida en el año 2020 y 2021, para muchas personas fue importante el restablecimiento de la relación que tenían con la alimentación. Especialmente en un contexto como el bogotano, los sectores de más altos recursos acostumbrados a

consumir comida preparada en restaurantes o a través de domicilios, en el marco de las restricciones de la pandemia, se vieron forzados a estar en sus casas y a hacer de comer.

En las entrevistas con lxs chefs tenía la intención de saber cómo su restaurante establecía conexiones con todos los actores de la cadena productiva. El restaurante de J.J.R. surgió en la pandemia, al momento de la entrevista, reconocía el poco tiempo que llevaban (algo más de un año) y los retos que aún tenían para generar esa apuesta sostenible:

más allá de la separación de residuos básica, sí obviamente nosotros, por ejemplo, contactamos directamente a los recicladores de la zona, trabajamos directamente con ellos para que el reciclaje, pues ellos lo acopien, pues eeee pero pues sabemos que el resto de cosas que no se pueden reciclar acá se van al camión de la basura y ya (J.J.R. 2023, 97).

En el proceso de adquisición de materias primas con los proveedores, N.C. reconoce algunos factores estructurales de opresión que viven las personas que cultivan la tierra:

En el almacén de cadena le pone unas condiciones al digamos al campesino: de que tiene que haber un estándar de la comida, de que la tiene que poner ahí, de que si se llega a dañar algo pues no te lo van a pagar, de que te pagan a 120 días, es un maltrato tras maltrato tras maltrato y en cierta manera uno entrar a comprar esos almacenes de cadena es ayudar a que maltraten al campesino (N.C. 2022, 54).

Dentro de los avances conceptuales en temas de seguridad y soberanía alimentaria, los autores Gómez & Lozano (2017) han planteado la necesidad de construir una *ciudadanía alimentaria*, entendiendo la responsabilidad que tenemos los sujetos de transitar de un lugar pasivo de consumidores al ejercer responsablemente deberes y derechos en el marco de todo lo que implica el derecho humano a la alimentación. Si bien se está dentro de una cadena productiva en medio del sistema neoliberal de adquisición de bienes y servicios, es vital ejercer control sobre los mercados, participar como sociedad en las cadenas de consumo; de tal manera que se pueda ampliar la mirada del consumidor aislado desprovisto de agencia y consciencia y se reconozca dentro de un entramado complejo que requiere de su voz para

interactuar y exigir a la cadena productiva. Esta propuesta de ciudadanía reconoce que cada decisión en el orden de lo individual siempre está conectada con el orden colectivo.

La globalización ha traído consigo que se desdibujen las identidades locales y globales en el tema alimentario. La difusión de la alta cocina que ahora pasa por ser un gremio de chefs, similares a rock stars que concursan en realities y exaltan todo tipo de sabores preparaciones, ha generado mayor desconexión con la cadena productiva pues solo se generan experiencias a los comensales que terminan respondiendo de manera vertiginosa a esta cadena consumista sin límites ni escrúpulos. Giard (1999) comenta al respecto del consumo que tenemos de todo tipo de alimentos independiente de la temporada, toda una industria de cocina nacida de una sociedad del espectáculo que desarraiga las cocinas regionales y desconecta a la alimentación del territorio.

Y es que, aunque podemos celebrar los ingredientes tradicionales que, por las características del relieve de nuestra región, en paralelo está una industria produciendo e importando productos similares, a veces de mayor accesibilidad por temas de costos, que se comercializan en grandes superficies. J.B. reconoció en su historia una práctica que podría interpelar el modelo imperante como una suerte de fuga a través de su restaurante:

(...) al ir todos los días (al mercado) siento también que ofrezco la mejor calidad posible más allá del ingrediente de plaza y yo mismo estoy seleccionando las cosas, lo cual creo que ningún cocinero lo hace a diario. Yo le puedo pedir y está un chico que me colabora allá y todo bien pero el man coge arrume y mande. Yo procuro porque cada cosa que yo coja va a ser de la mejor calidad y yo como dueño me va a tener mi mayor rentabilidad. Entonces, siento que muchos me dicen que este modelo no funciona porque las cosas al día no funcionan pero yo les hago la ver la forma en que yo lo estoy haciendo y pues claramente sí funciona (J.B. 2023, 52).

Un solo menú al día: un corrientazo vegano, preparado con los ingredientes de la plaza. Se evita desperdicio, se aprovecha lo que la tierra produce, se establece un contacto más cercano con el agricultor. El crecimiento de los restaurantes sin mucha planificación en términos

ecológicos está en el cuestionamiento de algunxs chef. Para J.B. ampliar un restaurante significaría tener mayor espacio de almacenamiento, quizá quitar la posibilidad de escoger lo que compra y en dónde lo compra, sino insertarse en una industria de mayores proporciones, que en últimas termina generando desvinculación con la cadena. Esto hace suponer que mientras los chefs continúen con la gestión de sus restaurantes a cierta escala, parte de sus apuestas éticas y políticas podrán mantenerse; en un crecimiento exponencial es probable que se tengan que transformar algunas dinámicas productivas.

Adicional a la industria está lo que sucede en el gremio de los restaurantes, una serie de prácticas vinculadas con la frescura, la disponibilidad de alimentos, el uso de cartas sofisticadas con muchísimas preparaciones, hacen que se incurra en comportamientos naturalizados vinculados al uso irresponsable de los recursos.

Las prácticas que cada chef asume en su cocina dan cuenta de esos posicionamientos políticos que se configuran en el hacer y que amplían su margen de acción desde lo individual a la posibilidad de hacer eso que se ha pensado como tradición, de una manera diferente:

(...) a mí no me gusta solo diseñar una receta y que otro lo haga, me gusta poner la olla, y eso es lo que a mí me gusta, eso me separa mucho del gremio de la cocina y también porque digamos no se ha dado el paso a la ecología, entonces, por ejemplo, batallo mucho si viene gente de escuela porque hay que usar vinilpel todo el día, hay que usar papel de cocina todo el día, hay que gastar miles de litros de agua lavando todo a la perfección. Entonces digo y uno puede enjuagar rápido y poner otra cosa, obviamente con la limpieza. Nosotras compramos fresco y todo eso pero la cocina industrial tiene muchas cosas que para mí no van (A.M. 2023, 54).

Este tipo de posturas cuestionan a los miembros de los gremios; los restaurantes son otro objeto de consumo desaforado. En una ciudad como Bogotá hay un movimiento grande de nuevos restaurantes, concursos y festivales dedicados al tema gastronómico, sin embargo, poco se sabe de las prácticas que están a la base de mantener esta cultura del consumo y el desecho de comida.

El cuestionamiento va también para los ciudadanos que consumen y están insertos en lógica de mercado que parece que les despoja de la agencia y responsabilidad de hacer otro tipo de elecciones a la hora de satisfacer sus necesidades. En el orden individual es importante hacerse preguntas del tipo ¿desde dónde nos alimentamos? ¿cuál es la disponibilidad de los alimentos? y ¿cómo me quiero relacionar éticamente con los no humanos? En ese primer nivel caben los cuestionamientos y las críticas a aquello que nos han enseñado que es lo natural, lo accesible y sostenible.

En un segundo nivel es reconocer el contexto biodiverso en el que estamos inmersos, entender que ninguna dieta es universal y que se hace necesario reconocer las particularidades de donde estamos para generar las transformaciones. Reconocernos allí es situar las cifras sobre deforestación, cambio climático, desnutrición; entre otros hechos que invitan a salir de la dimensión individual y asumir el planeta como casa común.

La práctica de sí está conectada con todos los elementos que sostienen el hacer de comer: los empaques de los alimentos, el tipo de vajillas que se usan, los implementos de aseo, los uniformes y elementos para manipular la comida, en un sinnúmero de materialidades que merecen ser reflexionadas, aunque no sea posible escapar de todas las formas de explotación y desconexión con la tierra:

nosotros manejamos es una máquina de agua que purifica el agua. Entonces ya no es como este consumo de botellas de agua, ni siquiera de botellas de vidrio, porque las botellas que utilizamos son botellas de vidrio reutilizable que se quedan dentro del restaurante. Y entonces, pues también es un poquito, por ese tema de no generar más residuos de los que ya generamos, generamos un montón de residuos (J.J.R. 2023, 99).

Como mencionaba anteriormente, la pandemia, reveló la precariedad de las formas de vida en otros lugares del planeta, y eso por más que fue difícil de asimilar, ha instaurado de alguna

manera la capacidad de conectarnos relacionamente y visualizar otros futuros. En palabras de Escobar:

En la medida en que las fisuras en el entramado individuo-mercado-ciencia se hagan más palpables en los momentos más álgidos de las crisis ambiental y social, en esa medida se podrán percibir las formas relacionales; tanto aquellas que siempre han estado allí, como testimonio de la tenacidad de la vida, como aquellas que emergen de las complejas coyunturas ontológico-políticas y económico-tecnológicas del presente (2014, 60).

Para cerrar este capítulo debo mencionar que fue una tentación inicial pensar las vidas de esta investigación desde los preceptos teóricos del posthumanismo. Desde hace tiempo cuando leí a Braidotti sentí que sus palabras hacían eco en lo que imaginaba podía ser otro futuro para las especies. Sin embargo, no es algo tan sencillo como tomar categorías y salir a determinar qué seres encarnan mejor esta serie de atributos. En realidad, la cosa entraña muchas más dificultades; ya he visto que las vidas no son lineales, que la llegada a ciertas disposiciones éticas para la acción son flexibles, se retrotraen y no son tan “puras” como decir: soy vegana, soy botánica, soy mujer.

Estamos presentes porque absorbemos materiales del entorno, en esa continua simpoiesis que diría Haraway (2017) o compost. Cuando nos permitimos entrar en contacto con la tierra, las lombrices, la sensación de tibieza de un animal de compañía, con un pan en estado de putrefacción, las ramitas de alguna planta creciendo en el intersticio de un pedazo de cemento, nos damos cuenta de que pertenecemos a algo más amplio, pero que además las inscripciones en nuestra piel, en nuestros órganos, de esas experiencias ampliadas, son las que nos permiten reconocer la vida y hacernos parte de ella.



Imagen 7. Vivificar. Fuente: Archivo personal. Diana Plazas 2023.

CONCLUSIONES

He podido reconocermelo como parte de un entramado de historias y casualidades que sin duda me amplían en la conciencia de quien soy. Blacky, el gato con el que convivo y en mis memorias, Dalila y Chato, los perros que tuvimos con mi familia anunciaron un encuentro interespecie que transformaron de manera significativa mi subjetividad.

Las vidas que he podido reconocer aportan significativamente a la comprensión de las subjetividades, pero unas en particular con un trabajo importante en los dominios éticos y políticos a través de unos ejercicios de transformación de sí que vinculan los afectos, la conciencia crítica, los productos culturales y su lugar situado como chef en cada uno de los escenarios que ha construido.

Enredarme en los temas de alimentación ha sido la manera de sentirme viva. Cuando falleció mi abuela paterna en 2018 entré en una crisis de falta de sentido, de repente pensé que la mejor manera de tener dentro de mí a mi abuelita “Memé” era a través de la cocina así que hice un diplomado y desde ahí cocinar se ha vuelto una manera de reafirmar la vida. Luego entendí que mi hermana mejoró una afección de salud por el cambio que hizo al alimentarse y en mi cuerpo he podido sentir la respuesta vital que ha generado la reducción de consumo de proteína animal. La forma en que me relaciono con los demás desde mi postura de vida, la gente maravillosa que he conocido; lxs chefs de esta investigación y mi tutora que también por el azar de la vida, lleva muchos años de ventaja en este camino de la alimentación vegetariana.

La pregunta de investigación planteada *¿Cómo se han configurado las subjetividades en el devenir vegano de chefs en la ciudad de Bogotá?* permitió generar comprensiones en torno al estudio de las subjetividades, reconociendo en esa configuración al devenir y las posiciones de sujeto como base del movimiento y las trayectorias que tuvieron lxs chefs en sus apuestas éticas y políticas. También las tensiones de sí que se generan entre hacer de comer para otros a través del restaurante y su propio cuidado en su opción alimentaria vegana. Por último, he

de reconocer que este devenir se ve atravesado por enredos en escalas cercanas y a distancia en las que se configuran conexiones de diferente tipo.

Tomaré los 3 núcleos de análisis que condujeron los capítulos de la investigación: rastreo de relaciones y experiencias en las trayectorias de vida, identificación de las apuestas éticas y políticas en el acto de comer y hacer de comer y el reconocimiento de las conexiones e impactos en relaciones más amplias con actores a distancia.

En primer lugar, planteo en ese rastreo de las trayectorias de vida que las afinidades al veganismo se disponen desde experiencias de un alto impacto emotivo, corporal y relacional. Estas emociones permean al sujeto de distintas maneras y promueven comprensiones de carácter singular en las cuales se amplía su comprensión del mundo y se generan caminos de cercanía con el veganismo.

De esta manera la subjetividad se configura en un devenir a través de los hitos, las relaciones con otros, los modos y condiciones de posibilidad en donde la experiencia con esa afinidad al veganismo se va transformando según el curso de vida. En esa trayectoria de lxs chefs se ha mostrado la constelación de posiciones que puede ocupar un sujeto en el espacio social; allí se enlazan dinámicas de fuerzas que se entrelazan en un tiempo y espacio particular (Roberti 2017). Al poner el análisis en un tema como la alimentación se vale reconocer los diferentes tránsitos que hace el sujeto y que eso no desconoce su historia vivida y su coherencia.

Podría afirmarse que para que el tema alimentario pueda devenir como práctica ética y política, su lugar debe darse desde la movilización de afectos y vinculación con sentidos o propósitos vitales de orden más trascendente. A veces alguna persona puede tomar la opción de transitar a la alimentación vegana desde la experimentación, la prescripción médica, el ensayo y error y, puede, que al poco tiempo retorne a su alimentación tradicional pues no se ha movilizado el sujeto en preguntas que interpelen su condición humana.

Así los estudios sobre la subjetividad deben seguir siendo enriquecidos con los análisis de espacialidades y temporalidades que viven las personas, más en este tiempo donde estas dimensiones están cambiando por la vivencia simultánea de experiencias.

En segundo lugar, al identificar las apuestas éticas y políticas que atraviesan la relación consigo mismo y con los demás, es posible reconocer la tensión existente entre la opción de cuidar de sí mismo a través de la práctica de sí de cocinar, y el hecho de hacer de comer para otros en una apuesta de negocio que en esa división del trabajo genera agotamiento en la experiencia de cada parte. Esa práctica afín al veganismo que hace posible ejercer una práctica reflexiva sobre la alimentación, se traslada como modo de vida en tanto el restaurante consolida la apuesta ética y comercial del sostenimiento del sujeto. Al generar ese proceso, puede que el cuidado sea algo insostenible para todos los seres participantes, a menos que se tejan otros modos de relación.

La clave puede estar en que ese intercambio esté en el borde o los límites del modelo económico capitalista que supone la vida de unos a costa de la opresión de otros; y se transforme la relación de dominación por la de parentescos improbables en la cadena productiva y en las dinámicas con las que reproducimos la vida. Puede ser de inspiración ejemplos en gran escala como la investigación de Anna Tsing quien estudia la cadena de cultivo y comercio del hongo *matsutake* que crece en medio de las ruinas, se sostiene a través de una economía trasatlántica variable e incierta, pero que logra generar unas relaciones de parentesco y colaboración entre humanos y no humanos a través de distintos paisajes del mundo (Tsing 2017).

Las posiciones de sujeto son el eje central para comprender estos movimientos entre la práctica de sí, el activismo y la posibilidad de cuidarse en relación con otros. El lugar que cada uno ocupa dentro del capitalismo implica la tensión de fuerzas entre tener un restaurante que materializa una apuesta ética y política que favorece que otras personas cuiden de sí, pero, a su vez, pone en riesgo la posibilidad de cuidarse de sí mismo. El camino del capital deja indefenso sin poder tener garantías de nada, un restaurante pequeño es un lugar que debe

abrirse todos los días y que se convirtió en la fuente de ingresos, allí es posible ver cómo se intensifican esas fuerzas de gobierno del sujeto.

Aunque la ocupación de sí deviene como privilegio en medio de las transacciones que se generan para que, en los ritmos y modos de vida un sujeto, pueda ejercer el derecho de ocuparse de su alimentación como una práctica política, es dentro y en los límites del capitalismo que la práctica de sí se extiende hacia los cuerpos de otrxs, en medio de lo que supone ser empresario y al mismo tiempo dar vida a unas apuestas éticas y políticas. En todo caso hay que mantener vigente la pregunta de ¿cómo sostienen los chefs su cuidado cuando bajo la figura de hombre-empresa carecen de protección social?

El curso de vida y la consciencia de clase favorece la construcción de la iniciativa del restaurante. La mayoría de chefs han consolidado su proyecto al final de la década de los 30 años. Para uno de lxs chefs tener un restaurante dirigido a una clase social privilegiada, con una apuesta gastronómica vegana internacional, se hace realidad sobre mediados de sus 20 años, lo cual representa de un lado el crecimiento de las redes de veganismo, la difusión de negocios, pero también lo que se puede realizar con unas condiciones materiales que lo hagan posible.

En esa indagación de las trayectorias de vida resalta la dinámica de un restaurante que vende menú local y fresco al día, que no tiene necesidad de almacenamiento, que ofrece solo un tipo de menú, que cuenta con una materialidad austera y una red de relaciones que hacen parte del equipo, favorece la construcción o tránsito hacia otras dinámicas de tipo comunitario que dan lugar también a que el dinero circule entre sus miembros y no sea la condición de posibilidad de unas vidas sobre otras.

El momento gastronómico que vive una ciudad como Bogotá, parte de una historia de restaurantes vegetarianos ligados al tema de alimentación sana, vinculada a creencias religiosas, a un momento donde la cocina de autor y la venta de experiencias está a la orden: lxs chef de esta investigación de manera más o menos directas tienen el reto de transformar

esas nociones clásicas y convertir la alimentación en un asunto de distinción, emular recetas de la cocina tradicional, manejar una estética particular, para que en más o menos medida pueda ser un objeto de consumo que llegue a distintos consumidores.

Las personas que se encuentran con el veganismo en esta época están en un entorno distinto. Existe ya una oferta elaborada, de cocina de autor, haciendo la diferencia y resignificando la relación con la cocina vegetal. Emergen también en un momento donde se está replanteando la relación con la naturaleza, en medio de la proliferación de los productos culturales alrededor de la nutrición, lo orgánico, las decisiones conscientes alrededor de lo que ingresa a los cuerpos.

En tercer lugar, una subjetividad ética y política abraza la incertidumbre y las conexiones improbables. Ha sido clave para la transformación la vivencia de mudanzas ecológicas que desplazan al sujeto de sus comodidades y formas de relación lineales y en ese abrirse desafían una única forma de devenir afín al veganismo. Es una experiencia encarnada que pasa por el cuerpo, las sensaciones, los vínculos, las conexiones, los productos y dispositivos culturales con los cuales se han identificado, apropiado y adaptado. Todo eso finalmente ha trascendido en sus redes y vínculos en los que permanecen.

Las escalas de relación más amplia como conexión con productos culturales, grupos, viajes, despliegan otras configuraciones subjetivas, incluso con el tiempo el sujeto, con el rol de chef y el restaurante como punto de enredo, adquiere dimensión de figura pública con su propio público y movimiento en redes emergiendo como mediador cultural entre lo que implica su apuesta personal y el restaurante. En varios casos sus redes son una extensión de ellos a través de los cuales se puede llegar al producto. Bien aprovechado es un marketing social cuando venden su causa, su figura, su discurso.

El sujeto se produce todo el tiempo en las relaciones atravesadas por fuerzas. Lxs chefs han devenido veganos en trayectorias por las que han atravesado en distintas posiciones de sujeto que les han interpelado ética y políticamente, en las que: i) Han tenido una voluntad

deliberada de actuar sobre su cuerpo. ii) Han desarrollado activismos, uno de estos, la figura del restaurante. iii) Han construido diferentes relaciones con los otros en escalas cercanas y con actores a distancia. iv) Han asumido prácticas éticas y políticas con lo que consumen. v) Han construido otras prácticas laborales. vi) Se han desplazado de formas de relación lineales. Así, las posiciones de sujeto son centrales para comprender estos movimientos entre la práctica de sí, el activismo y la posibilidad de cuidarse en relación con otros.

Para entender estas relaciones he tenido que hacer viajes de descubrimiento a otros temas, lo cual ratifica que solo en los parentescos novedosos, se encuentran también opciones de sujetos que desplieguen prácticas éticas y políticas. Me pienso en la posibilidad de implicarme de otras formas con la cadena productiva, de hacer quiebres en las transacciones que parecen determinadas en la adquisición de un producto como un plato de comida. No quiero ser impermanente y pensarme solo en consumir y olvidar lo que ha pasado allí. Quiero encontrar también esas posiciones de sujeto por las que me he mudado y me traen a este presente flexible y abierto, con otras miradas y llamados a la acción.

Tales mutaciones de la subjetividad no funcionan sólo en el registro de las ideologías, sino en el propio corazón de los individuos, en su manera de percibir el mundo, de articularse con el tejido urbano, con los procesos maquínicos del trabajo y con el orden social que soporta esas fuerzas productivas. Si eso es verdad, no es utópico considerar que una revolución, una transformación a nivel macropolítico y macrosocial, concierne también a la producción de subjetividad, lo que deberá ser tomado en cuenta por los movimientos de emancipación (Guattari y Rolnik 2006, 40)

Estas inquietudes sobre los sujetos me permiten reconocer que para generar cambios en el nivel macropolítico, hay que entrar con detalle y minucia a las vidas de los sujetos y encontrar esas discontinuidades, posibilidades de bifurcación, borrosidades e inestabilidades. Ahora puedo ver con mayor claridad que mi pensamiento sobre un mundo de sujetos que se cuestionan y operan reflexivamente sobre su realidad, es un camino de encuentros potentes en el cuerpo y en la piel, sin una forma o temporalidad específica. La revolución en nuestros platos tiene que entrar por la historia de todas las condiciones de posibilidad sobre las cuales

llegaron al mundo esos alimentos, entender las formas y prácticas que les han moldeado y las aterrizan en una preparación, para estar lista y reconocer cómo el alimento me despliega y conecta con el mundo de formas diversas. La revolución en nuestros platos no se hace sin una revolución del sujeto.

Por último, quiero cerrar con esta cita de una autora que me ha hecho latir el corazón de emoción al reconocer que dedicar días y noches a pensar una pregunta, un problema, a entender de otras formas la realidad, es una práctica que me ha construido también y me ha transformado:

La investigación es en realidad una forma de imaginación y de cuidado. Lo que nos permite acercarnos a los enigmas que poco a poco generan la práctica de escritura no es una identidad compartida, sino el trabajo propicio, y propiciatorio, de la atención, que es una praxis tanto material como espiritual. La que investiga convoca y reúne, crea contactos, invita al diálogo. Investigar es una forma de extender el abrazo (Rivera-Garza 2022, 13).

Me enreda este abrazo que no me suelta. Ojalá lo que revela la práctica de alimentarnos siga haciendo explícito el enredo, que se teja la vida con tantos enredos, que nos cueste desvincularnos de un tejido que va más allá de lo que cabe en lo efímero del plato.

REFERENCIAS

- Adams, Carol. [1999] 2016. *La política sexual de la carne: una teoría crítica feminista vegetariana*. Madrid: ochodoscuatro ediciones.
- Albán, Adolfo. 2010. «Comida y colonialidad: tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar.» *Calle14: revista de investigación en el campo del arte* (Universidad Distrital Francisco José de Caldas) 4 (5): 10-23. <https://www.redalyc.org/pdf/2790/279021514002.pdf>.
- Alonso, Luis Enrique. 2005. «Mitologías alimentarias cotidianas: Una relectura de Roland Barthes.» Editado por Universidad Autónoma de Madrid. *Revista Internacional de Sociología* (40): 79-107.
- Altamirano, Isabel, Margarita Aguinaga, y Tanya De la Torre. 2012. «Soberanía alimentaria, trabajo y soberanía del cuerpo.» En *Soberanía alimentaria y mujeres: Cuaderno de debate feminista n°1*, de Magdalena Fueres, Carmelina Morán, Dana Hill, María Isabel Altamirano, Tanya De la Torre, Amparo Pillajo, Margarita Aguinaga, Nancy Carrión y Judith Flores, 45-64. Quito: Instituto de Estudios Ecuatorianos.
- Arango, Luz Gabriela. 2011. «Género, trabajo emocional y corporal en peluquerías y salones de belleza.» *La manzana de la discordia* 6 (1): 9-24.
- Arboleda, Luz, y Paula Villa. 2016. «Preferencias alimentarias en los hogares de la ciudad de Medellín, Colombia.» *Artigos* 3 (25): 750-759.
- Arendt, Hannah. [1958] 2021 . *La condición humana*. Bogotá: Paidós.
- Arias, Gabriela. 2019. *Alternativas culturales y su mercantilización. Estudio sobre el veganismo en Quito*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Facultad de Ciencias Humanas. Escuela de Sociología y Ciencias Políticas.
- Avanza, Martina, y Gilles Laferté. 2017. «¿Trascender la “construcción de identidades”? Identificación, imagen social, pertenencia.» Editado por Instituto Colombiano de Antropología e Historia. *Revista Colombiana de Antropología* 53 (1): 187-212.

- Benito, Cristina. 2016. *La alimentación como práctica cotidiana: Análisis antropológico social de los grupos de consumo ecológico*. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid. Último acceso: 2022. <http://hdl.handle.net/10486/671575>.
- Bourdieu, Pierre. 2007. *El sentido práctico*. Buenos Aires: Siglo XX Editores.
- . 1989. «La Ilusión Biográfica.» *Historia y fuente oral* (2): 27-33. <http://www.jstor.org/stable/27753247>.
- . 1979. *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Braidotti, Rosi. 2015. *Lo posthumano*. España: Gedisa.
- Butler, Judith. [1997] 2001. *Mecanismos psíquicos del poder. Teorías sobre la sujeción*. Madrid: Ediciones Cátedra.
- C.A.C.A.O, C. A. 2015. *COMER ES REBELDÍA: Recuperar la capacidad autónoma de comer. Compilación de textos sobre soberanía alimentaria*. Oaxaca: Palapa editorial.
- Cavilla, Nicasio. 2022. «Ayurveda: Medicina sustentable. Entendiendo los ciclos naturales para el cuidado de la salud.» *Solaris Revista Intercultural* 77-88.
- Cerón, María Fernanda. 2020. «El feminismo vegano en Bogotá: la resistencia a la globalización neoliberal de lxs colectivxs y activistas.» Trabajo de grado, Facultad de Ciencias Políticas y Relaciones Internacionales, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá.
- Certeau, Michel De, Luce Giard, y Pierre Mayol. 1999. *La Invención de Lo Cotidiano II. Habitar, Cocinar*. México D.F.: Universidad Iberoamericana. Departamento de Historia.
- Collins, Patricia Hill. 1990. *Black Feminist Thought. Knowledge, consciousness and the politics of empowerment*. London : Routledge.
- Consuegra, C, S Ortiz, M Cely-Santos, M C van der Hammen, y D Pérez. 2021. «Plantas que toda la vida han estado»: una co-investigación alrededor de la cocina y las relaciones bioculturales asociadas a plantas alimenticias locales en la ruralidad de Bogotá.»

- Revista de Antropología y Sociología: Virajes* 2 (23): 163-185.
doi:<https://doi.org/10.17151/rasv.2021.23.2.8>.
- Contreras, Jesús. 2019. «La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización.» Editado por Universidad de Antioquia. *Boletín de antropología* 34 (58): 30-55. doi:<http://dx.doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a01>.
- Cortés, Catalina, y Miguel Palencia. 2022. «Prácticas expresivas del hacer y de la vida cotidiana durante el estallido social en Bogotá en 2021.» *Cuadernos de Música, Artes Visuales y Artes Escénicas* 110-129.
- Cyrułnik, Boris. 2008 [1989]. *Bajo el signo del vínculo: una historia natural del apego*. Barcelona: Gedisa.
- Daza-Caicedo, Sandra. 2019. *Cocinar es amar en silencio: Materialidades, conocimientos y prácticas en clases no formales de cocina*. Bogotá: Universidad de Los Andes.
- Deleuze, Gilles, y Félix Guattari. [1998] 2002. *Mil mesetas: Capitalismo y esquizofrenia*. Valencia: Pre-textos.
- Díaz, Erick. 2019. *La cocina Vaishnava: Aproximación etnográfica a la alimentación espiritual Hare Krsna*. Argentina: Flacso .
- DNP. 2023. *Colombia, potencia mundial de la vida. Bases del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026*.
- Dos tristes tigres. 2018. *Carne es guerra: veganismo y conflicto armado en Colombia*. Bogotá.
- Elias, Norbert. 1988. *El proceso de la civilización: Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Escobar, Arturo. 2014. *Sentipensar con la tierra : nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia*. Medellín: Universidad Autónoma Latinoamericana UNAULA.
- Escobar, Juan Carlos. 2014. «Jóvenes, identidad(es) y prácticas alimentarias en la Argentina.» Editado por Universidad Nacional de La Plata. *Revista Argentina de*

Estudios de Juventud (8): 84-95.
<http://perio.unlp.edu.ar/ojs/index.php/revistadejuventud/index>.

- Espinosa, Yuderkys. 2007. «Hasta dónde nos sirven las identidades: repensando la política de identidad en los movimientos feministas y étnico-raciales.» En *Escritos de una lesbiana oscura: reflexiones críticas sobre feminismo y política de identidad en América Latina*, de Yuderkys Espinosa, 25-37. Buenos Aires-Lima: en la frontera.
- Federici, Silvia. 2020. *Reencantar el mundo: El feminismo y la política de los comunes*. Buenos Aires: Tinta limón y traficantes de sueños.
- Feldman, Allen. 1991. *Formations of violence: The narrative of the body and political terror in Northern Ireland*. United States of America: The University of Chicago Press.
- Fischler, Claude. [1995] 2010. «Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna.» *Gazeta de Antropología* 1 (26).
- Foucault, Michel. [1984] 1994. «La ética del cuidado de sí como práctica de la libertad (diálogo con H.Becker, R. Fornet-Betancourt, A. Gómez-Müller, 20 de enero de 1984).» 257-280..
- . 2002. *La hermenéutica del sujeto. Curso en el Collège de France (1981-1982)*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- . [1979] 2007. *Nacimiento de la biopolítica*. Buenos Aires: Fondo de cultura económica.
- Francione, Gary, y Anna Charlton. 2015. *Enfoque abolicionista: Derechos animales*. Exempla Press.
- Giard, Luce. 1999. «Hacer de Comer.» En *La invención de lo cotidiano II habitar, cocinar*, de Michel De Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol, 151-162. México: Universidad Iberoamericana.
- Giddens, A, Z Bauman, N Luhmann, y U Beck. 1996. *Las consecuencias perversas de la modernidad: modernidad, contingencia y riesgo*. Barcelona: Anthropos.

- Gómez, Cristóbal, y Carmen Lozano. 2017. «Ciudadanía Alimentaria: Entre la teoría y la praxis social. .» *Estudios de Socio-Antropología de la alimentación en España*.
- Gómez-Benito, Cristóbal, y Cecilia Díaz-Méndez. 2010. «Nutrition and the Mediterranean diet. A historical and sociological analysis of the concept of a “healthy diet” in Spanish society.» *Food Policy* (35): 437-447.
- González, Nancy, y Diana Guerrero. 2014. «La configuración de la subjetividad en torno a la alimentación: un análisis desde las voces de comunidades de Villavicencio y Tumaco.» Maestría en desarrollo educativo y social, Universidad Pedagógica Nacional, Bogotá.
- Grignon, Christiane, y Claude Grignon. 1980. «Styles d'alimentation et goûts populaires.» *Revue française de sociologie* 4 (21): 531-569. doi:10.2307/3320833.
- Grignon, Claude. 2012. «Comensalidad y morfología social: un ensayo de tipologías.» *Apuntes de investigación del CECYP* (22).
- Grossberg, Lawrence. 2009. «El corazón de los estudios culturales: contextualidad, construccionismo y complejidad.» *Tábula Rasa* 13-48. <http://www.scielo.org.co/pdf/tara/n10/n10a02.pdf>.
- Guattari , Félix, y Suely Rolnik. 2006. *Micropolítica: Cartografías del deseo*. Madrid: Traficantes de sueños.
- Guerra Manzo, Enrique. 2010. «Las teorías sociológicas de Pierre Bourdieu y Norbert Elias: los conceptos de campo social y habitus.» *Revista de Estudios Sociológicos* XXVIII (83): 383-409.
- Haenfler, Ross. 2004. «Rethinking subcultural resistance: Core values of the Straight Edge Movement.» *Journal of Contemporary Ethnography* (University of Colorado) 33 (4): 406-436.

- Hall, Stuart. [1977] 2010 . *Sin Garantías. Trayectorias y problemáticas en estudios culturales*. Universidad Andina Simón Bolívar - Instituto Pensar Universidad Javeriana.
- Haraway, Donna. 2017. «Las historias de Camille: los niños del compost.» *Nómadas* (Universidad Central) 13-45.
- . 2019. *Seguir con el problema: Generar parentesco en el Chthuluceno*. Consonni.
- Heelas, Paul. 2008. *Spiritualities of life: New age romanticism and consumptive capitalism*. Oxford: Blackwell Publishers.
- León, Magdalena. 1995. «La familia nuclear: origen de las identidades hegemónicas femenina y masculina.» En *Género e identidad: Ensayos sobre lo femenino y masculino*, de Luz Gabriela Arango, Magdalena León y Mara Viveros, 169-191. Bogotá: Tercer mundo editores - Uniandes - Unal.
- Niederle, Paulo, Maycon Schubert, Luiza Tavares da Silva, Isabela Sandri, Maiz Dias, y Amanda Gabana. 2021. «Veganismo e agroecología: prácticas convergentes para a produção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis.» Editado por Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). *Desenvolvimento e meio ambiente* 58: 212-232.
- Ponce León, Juan José. 2021. «¿Nuevo abolicionismo o veganismo popular?: El problema de las políticas de la liberación total y sus vestigios moderno-coloniales.» *Revista Latinoamericana de estudios críticos animales* 1: 341-370.
- Ponce León, Juan José. 2021. «Génesis de las subjetividades animalistas: emociones, cuerpos y relaciones inter-especie.» *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad* 13 (36): 58-69.
- Ponce León, Juan José. 2022. «Trayectorias veganas: sobre la noción foucaultiana de “paresia” en la ética de cuidado animalista.» *Analéctica* (Arkho Ediciones) 8 (50).

- Ramírez, Yenny. 2021. *Iniciaciones, búsquedas y usos: prácticas de yoga en Bogotá*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Ramírez, Yenny, y Fabián Pinzón. 2019. «Trayectorias de mujeres en el hip-hop: reproducción de la vida en itinerarios de trabajo artístico.» *Revista CS* 137-165. doi:<https://doi.org/10.18046/recs.iEspecial.3224>.
- Rivera-Garza, Cristina. 2022. *Escrituras geológicas*. Madrid/Frankfurt: Iberoamericana/Vervuert.
- Rizzo, Nadia. 2012. «Un análisis sobre la reproducción social como proceso significativo y como proceso desigual.» *Sociológica* (77): 281-297.
- Roberti, Eugenia. 2017. «Perspectivas sociológicas en el abordaje de las trayectorias: un análisis sobre los usos, significados y potencialidades de una aproximación controversial.» *Sociologías* 19 (45): 300-335.
- Román, María Teresa. 2006. «El concepto de ahimsa en el hinduismo, el budismo y el jainismo.» *Cuadernos del Marqués de San Adrián: revista de humanidades* 261-284.
- Sáenz, Javier. 2021. «Aportes conceptuales para el estudio y la valoración de las prácticas formativas extraescolares.» En *Pedagogización, creación y vida: prácticas formativas por fuera de la escuela*, de Javier Sáenz, Sandra Gallego, Yenny Ramírez y Óscar Salazar. Bogotá: Editorial Universidad Nacional de Colombia.
- Scolari, Carlos. 2008. *Hipermediaciones: Elementos para una teoría de la comunicación digital interactiva*. Barcelona: Gedisa.
- Shiva, Vandana, y Maria Mies. [1993] 2014. *Ecofeminismo: Teoría, crítica y perspectivas*. Barcelona: Icaria editorial, s.a.
- Stefanoni, Pablo. 2021. *¿La rebeldía se volvió de derecha? Cómo el antiprogresismo y la anticorrección política están construyendo un nuevo sentido común (y por qué la izquierda debería tomarlos en serio)*. Buenos Aires: Siglo veintiuno editores .

- Tovar, Diana. 2008. «plan de negocios para la puesta en marcha de un restaurante vegetariano en la ciudad de bogotá.» Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá.
- Tsing, Anna. 2017. *La seta del fin del mundo: Sobre la posibilidad de vida en las ruinas capitalistas*. Madrid: Capitán Swing Libros.
- Van Hemelryck, Juliana, y Ana María Lozano. 2022. *Comamos tierra*. Colombia: Salvaje.
- Vera, Rodolfo. 2018. «Experiencias musicales y prácticas espaciales y culturales de los jóvenes en la producción de sentidos de ciudad en Medellín: en cuatro espacios de ocio y esparcimiento.» Maestría en Antropología, Universidad de Antioquia, Medellín.
- Weik von Mossner, Alexa. 2020. «Feeling Bad? Veganism, Climate Change, and the Rhetoric of Cowspiracy.» En *Veg(etari)an Arguments in Culture, History, and Practice*, de Cristina Hanganu-Bresch y Kristin Kondrlik, 245-269. Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Willis, Paul. 1977. *Aprendiendo a trabajar: Cómo los chicos de la clase obrera consiguen trabajos de clase obrera*. Madrid: Ediciones AKAL, S.A.

Entrevistas

- A.M., entrevista de Diana Plazas. 2023. *Trayectoria vital* (2023 de Febrero).
- D.M., entrevista de Diana Plazas. 2023. *Trayectoria vital* (11 de Enero).
- J.B., entrevista de Diana Plazas. 2023. *Trayectoria vital* (04 de Abril).
- J.J.R., entrevista de Diana Plazas. 2023. *Trayectoria vital* (11 de Enero).
- N.C., entrevista de Diana Plazas. 2022. *Trayectoria vital* (18 de Octubre).

Diarios

- Notas de campo. Diana Plazas 2022-2023. Manuscritas.