

Regresar a la tierra y al mar

El duro impacto económico del confinamiento por la pandemia ha impulsado el regreso de las pescadoras de Costa Rica a sus fuentes tradicionales de sustento

Por **María Suárez Toro**
(escuelabuceocaribesur@gmail.com) periodista independiente y activista social, Costa Rica



María Suárez Toro

Aunque se han dado pocos casos de COVID-19 en la zona, el cese del turismo por la pandemia ha tenido un enorme impacto en el sur de la costa caribeña de Costa Rica. Hasta hace poco, el turismo era el sostén principal de la economía local en las comunidades costeras de Puerto Viejo, Cahuita, Manzanillo y Cocles. Sin embargo, la crisis ha traído consigo una reactivación de medios de vida ancestrales, de manera que los pescadores y pescadoras salen al mar en sus botes y canoas, para traer alimento a sus familias y comunidades.

Cipriana Rocha, de 72 años de edad, pescadora jubilada, dejó de pescar hace dos años en Manzanillo para cumplir un sueño antiguo de abrir una panadería. “El coco siempre ha formado parte del sustento de los pescadores, y ahora es la base de la comida que preparo en esta emergencia, de manera que mi comunidad tiene pan para comer y yo me gano la vida”, dice doña Cipriana. Sus palabras reflejan el reconocimiento tradicional de que la tierra y el mar están conectados en todo lo que ocurre para dar sustento a las comunidades costeras.

Tomasa Acosta, pescadora indígena del pueblo *bribri*, de 55 años, empezó a faenar cuando era niña en los ríos de Guanacaste, en la costa pacífica, hasta casarse con su marido, afrocostarricense, y se vino con él a vivir a la costa caribeña, donde han criado a sus hijos y después a sus nietos. Al inicio de la emergencia de la COVID-19, ella se dio cuenta de que no tendrían comida en la mesa a menos que la produjesen ellos mismos. En menos de una semana le dio la vuelta a su vida. Su marido, jubilado, y dos de sus tres hijos empezaron a salir a pescar a diario en su pequeño bote. Gracias a ello han alimentado a la familia y a la comunidad durante la crisis. Su mensaje para aquellos que no pescan y lo están pasando mal en medio de la emergencia es: “Ustedes cultiven y nosotros proporcionamos el pescado para complementar lo que dé la tierra”.

Recientemente, en Casa del Pueblo, Puerto Viejo, tuvo lugar una experiencia notable. Un grupo heterogéneo de mujeres, unidas por la creencia de que la sostenibilidad alimentaria es crucial en una emergencia, organizó un encuentro para darse apoyo mutuo en el cuidado de la familia y de los huertos comunitarios.

“Entre todos los proyectos ciudadanos para reactivar la economía y la cultura surgidos durante esta emergencia, los que han tenido más eco entre la población son los huertos familiares y comunitarios. Así que organizamos

este encuentro”, cuenta Gloria Gavioli, presidenta de la Asociación Talamanca de Conservación y Ecología (ATEC) y portavoz de Mano Vuelta, una campaña organizada por el Centro Comunitario de Buceo Embajadores y Embajadoras del Mar. La iniciativa de respuesta a la emergencia de Mano Vuelta comenzó en marzo de 2020, gracias a un grupo de activistas que ayudaron a las personas mayores de la comunidad a reactivar métodos tradicionales de subsistencia en plena emergencia.

“La idea consiste en mejorar nuestra estrategia alimentara. Todos estamos de acuerdo en que la asistencia debe darse a las personas que la necesitan. Sin embargo, necesitamos una solución duradera, eficiente y productiva, a diferencia de las ayudas que de vez en cuando se dan para comprar comida. La autoproducción y la autosuficiencia alimentaria son esenciales. Con una capacitación, es posible consumir alimentos biológicos frescos, de producción local, recién recogidos o recién pescados, logrando así algo de lo que carecemos hoy en día: una dieta equilibrada, rica en nutrientes, que refuerza nuestro sistema inmunitario, cosa que debería ser prioritaria, en las circunstancias actuales”, comenta Mariana Valls. Valls es una abogada medioambiental argentina y residente en Costa Rica. Está especializada en el tema de los desechos alimentarios y compartió con nosotros algunos datos alarmantes sobre el estado de la producción alimentaria mundial: 821 millones de personas subalimentadas; 155 millones de niños malnutridos; 1.941 millones de personas con sobrepeso y obesas; un aumento considerable de las enfermedades relacionadas con la alimentación, como la diabetes, la obesidad, la hipertensión arterial, las enfermedades cardiovasculares o el cáncer; 1.300 millones de toneladas de alimentos, equivalentes a una tercera parte de la producción mundial anual, que se pierden o se desechan, una cantidad que podría alimentar a 2.000 millones de personas, es decir, más del doble de la población subalimentada.

El motivador discurso de Valls deja claro inmediatamente por qué la idea de la producción local de alimentos encuentra eco entre la población local durante una emergencia como la actual pandemia de COVID-19. Está claro que el reparto de ayuda alimentaria de emergencia está bien, pero enseñar a la población a producir sus propios alimentos es aún mejor, a corto y a largo plazo.



Recogida de sargazo en Playa Negra, Cahuita, en julio de 2020. Con la ayuda de niños y jóvenes, Leda Villa y Esteban Gallo recogieron las algas para esparcirlas en las huertas comunitarias.

Las experiencias de los participantes locales son testimonio de las ventajas de los huertos comunitarios y de la autosuficiencia alimentaria. Se compartieron una serie de ejemplos:

Bribri Layli Zarrin, activista indígena, que tiene una amplia experiencia de trabajo en su finca familiar en Loroco, Talamanda, se asoció con Javiera Alvarenga, vecina de la zona, originaria de Chile, profesora y productora de alimentos, para un proyecto de evaluación de las huertas familiares y comunitarias.

Leda Villa, miembro de la asociación Mano Vuelta, llegó a la región hace 45 años para desarrollar un programa gubernamental de huertas rurales en toda la región de Talamanca.

Maritza Medrano y Arlene Diez Forbes forman parte de un grupo de mujeres de ascendencia africana que recientemente recibió una formación sobre huertos comunitarios y seguridad alimentaria, gracias a un proyecto fundado por la Embajada de Japón, “Debemos regresar a la tierra y al mar, tal y como nos criaron nuestros abuelos, ricos y sanos. Entonces no había obesidad ni enfermedad, por la forma en que nos alimentábamos”, sostiene Medrano.

En una comunidad costera donde antes “todo venía del mar”, los huertos comunitarios traen aportan el carácter nutritivo del océano

a la producción de la tierra. En la zona sur del litoral caribeño, la proliferación de sargazos no es un problema medioambiental como en otras partes del Caribe. Al contrario, la población utiliza estas algas para abonar el campo. Los restos de coral presentes en las tierras, que antes se encontraban por debajo del nivel del mar, tienen una importante función para regenerar la tierra con ricos minerales.

También se han producido algunos efectos inesperados. Durante la emergencia ha resurgido un plato tradicional de origen afroamericano, que simboliza el lazo indivisible que une el mar y la tierra en el Caribe: se trata del rondón, una sopa de pescado con tubérculos y especias cultivadas en las huertas, como taro, malanga, tiquisque, maíz, plátano o yuca, cocinado todo en leche de coco.

En líneas generales, las mujeres tienen un papel activo y crucial en todas y cada una de las dimensiones de la cadena de suministro de alimentos durante la emergencia, ya que no solo proporcionan el alimento, sino que además enseñan y promueven costumbres eficaces, inteligentes y prácticas como la producción local y los medios de sustento tradicionales, que protegen la salud y mejoran la calidad de vida. ■

“Debemos regresar a la tierra y al mar, tal y como nos criaron nuestros abuelos, ricos y sanos. Entonces no había obesidad ni enfermedad, por la forma en que nos alimentábamos”