

**Transcripción de la película « Alimentos silvestres.
Inmersión etnobotánica con los Baka del sureste de Camerún. »**

Entrevista con Sandrine Gallois, ecologista de la Universidad de Leiden

Sales temprano por la mañana. A las 5/6 tienes que estar en pie y vas a encontrar a los guías locales con los cuales habías quedado el día anterior, y luego vas al bosque y caminas, caminas, caminas... Los primeros días rápidamente encuentras plantas ya que aún no tienes nada, entonces las plantas más comunes las encuentras, y luego poco a poco se vuelve cada vez más... cómo decir, tenemos que ir cada vez más lejos, para encontrar las plantas que aún no has visto.

“¡Soy yo!”

“...”

“¿Que quieres?”

Es parte de un estudio que empecé hace año y medio, sobre el rol de las plantas salvajes en la dieta.

Es un proyecto de investigación llevado por una arqueóloga en Leiden en los Países Bajos, con la idea de entender cuál es el lugar de las plantas silvestres en la evolución humana.

Entonces, en este contexto, hay una parte del proyecto de investigación que fue explorar cuáles son los factores que influyen en las elecciones de los alimentos y para eso intentar trabajar con poblaciones que aún hoy cosechan y cazan, aunque haya agricultura, que todavía tienen un gran componente de su alimentación que viene del bosque.

Y así, en este contexto, estaba el lugar de las plantas, y de las plantas silvestres.

Entonces, a través de las tres misiones que hice aquí, la idea era tratar de ver gracias a cuestionarios, de preguntar lo que comen, y de ver cuáles son las plantas silvestres que comen en su vida cotidiana; y luego cuáles son las plantas que ellos conocen, y entonces, todo eso era un trabajo de encuestas y de hecho un poco más basado en los pueblos, con la gente, y después de aquello pensamos que era importante ir a ver las plantas y entrar en el bosque con la gente para poder identificar y entender mejor de qué se trataba.

Así que la idea aquí fue realmente ir al bosque con gente y descubrir con ellos cuáles eran estas plantas, ir a ver las plantas que teníamos en todas las listas de las entrevistas y luego, inevitablemente, caminas en el bosque y allí descubres cosas de las que nunca habías escuchado hablar antes.

La pregunta que realmente me surgió fue que ... Yo había hecho encuestas, entrevistas "¿Qué comiste ayer ...". O "¿qué conoces?" y por lo tanto toda la lista de plantas que me habían dado sobre las plantas comestibles que existían - sobre 80 - y cuando les preguntaba "¿qué comiste ayer?", la proporción de plantas silvestres en un trabajo de un año (porque eso era algo que ya había hecho dentro de mi doctorado, había participado en un proyecto y, entonces, ya durante un año habíamos seguido en dos pueblos, no sé, de 400 individuos) y de hecho de las encuestas sobre "¿qué comiste ayer?" solo aparecieron 14 plantas silvestres.

Así que realmente la pregunta fue "¿Sería porque realmente no son tan importantes, o porque ya no se acuerdan? bueno, en fin, "¿qué hay detrás de eso?"

“bueno, cuando los ancianos iban a buscarlo, quizás me lo daban, pero no me acuerdo.”

“ y tú, Jean Marie?”

**Transcripción de la película « Alimentos silvestres.
Inmersión etnobotánica con los Baka del sureste de Camerún. »**

“Yo, no lo he comido aun”

“¿ tú tampoco? “

“ ¿ ni siquiera antes? ”

“quizás me lo daban antes, pero no...”

“no te acuerdas”

Y entonces, cuando entramos en el bosque, frente a las plantas que estaban en la lista de las cosas que conocían, o que no estaban allí porque a veces había sorpresas también, y bueno "pero entonces esta [planta], ¿cuándo la comiste por última vez?" Porque en las otras encuestas no salía.

Y así fue un poco combinar muchos métodos para ver todo el florilegio que existe dentro de los recursos forestales que utilizan en su dieta.

Trabajé con dos botánicos, un estudiante y luego una botánica que trabaja en Holanda, y las últimas tres semanas, el último mes que pasamos juntos, recolectamos una centena de plantas.

“entonces aquí, ¿ qué estás haciendo?”

Aquí estoy poniendo todo lo que hemos encontrado hoy en la prensa. Entonces estoy cortando, preparando, eligiendo lo que tomo y lo que tiro, para poder hacer la identificación luego. Entonces estoy haciendo uno para el Naturalis, uno para Yaundé y si puedo, uno también para dejarlo aquí y enseñarlo a los Baka durante las reuniones.

Ya hay un trabajo que se realiza cuando regresas, es decir que ya estás empezando a identificar las plantas que hay, que pudiste observar en el bosque, cuando tienes dudas sobre algunas, pues consultas libros de referencia, y después, la primera etapa es al llegar al herbario de Yaundé, porque siempre dejamos un "duplicate", un duplicado de todo lo que cosechamos en el herbario, y allí ya se puede hacer una identificación de algunos especímenes que no pudimos identificar aquí y si no es posible encontrar lo que es en el herbario de Yaundé, luego en los Países Bajos, allí tienen toda una colección que nos permitirá, al final, identificar la planta.

Este es el primer paso.

Durante las misiones, entonces, con la gente, cuando empezábamos a hablar de plantas del bosque e intentar entender <<pero entonces, ¿por qué no aparecen en las encuestas que habíamos hecho sobre "¿qué coméis?">>, hubo personas que respondieron "Bueno, en realidad hay plantas que usamos, que usábamos, pero que las generaciones más jóvenes no recuerdan, o no conocen, o no saben cómo prepararlas."

Y entonces hablamos así y luego les enseñaba algunas fotos, hablábamos de algunas preparaciones que ellos conocían y en esas reuniones los Baka mismos me dijeron que sería bueno hacer algo para recordar todo esto.

Así que, al inicio, no sabíamos muy bien qué soporte utilizar, y entonces decidimos con ellos que podríamos intentar hacer un libro, usando fotos, poniendo los nombres Baka, incluyendo las preparaciones y preguntando por allí y por allá, en diferentes pueblos para ver un poco las recetas, y cómo varían.

Y así, la última vez aquí, esta misión ha ido un poco de traer un borrador de todos los datos que pude recolectar, fotos que hicimos y luego fotos que hicimos en el bosque,

**Transcripción de la película « Alimentos silvestres.
Inmersión etnobotánica con los Baka del sureste de Camerún. »**

y de hablar con la gente sobre todo lo que se había recopilado para asegurarnos de que lo que vamos a poner en este libro es exacto.

Y sí, de hecho ahora la idea es volver a Francia, a Europa, regresar con todo este material allí, las fotos, todas las recetas o todos estos saberes, y tratar de compilar todo eso y hacer un borrador para volver después y poder ofrecerlo a las comunidades porque realmente eso es algo que los ha motivado.

« Los Baka se enfrentan a muchos cambios en su forma de vida. La deforestación y la disminución del acceso a los recursos naturales representan amenazas directas a su dieta diaria, pero también a su salud y a su cultura. Nuestra investigación aún está en curso, y nuestro objetivo es a la vez difundir información científica sobre la elección de alimentos y plantas comestibles, así como resultados significativos para las comunidades locales.

Esperamos que nuestro proyecto contribuya a la valorización del conocimiento y los medios de vida de Baka y ayude a promover el mantenimiento de la diversidad biológica y cultural en esta región. Estamos buscando socios que nos ayuden a hacer realidad su libro.

Muchas gracias a nuestros asistentes de campo Ernest Isidore Simpoh, Appolinaire Ambassa y Alain Fezeu, así como a Bonaventure Sonké y a todo el equipo del IRD que hizo posible este trabajo en Camerún.

Reconocemos nuestra profunda deuda y nuestro profundo agradecimiento a todos los hombres, mujeres y niños de los distritos de Lomié y Messok que eligieron participar y ayudarnos en esta aventura (Le Bosquet, Kungu, Ngola, Bizam).

Esta investigación fue financiada en parte por una Beca de Inicio ERC (ERC-STG 677576) para AG Henry, Leiden University, Alberta Mennega Stichting, Treub Maatschappij, Naturalis Biodiversity Center, Wageningen University y Musée de l'Homme »

Para ir más lejos, vea el sitio web HARVEST:
Alimentos vegetales en la evolución humana <http://harvestproject.eu/index.html>

Producción / Imagen / Sonido / Montaje / Realización : Laurent Maget © 2019