

CAPÍTULO CUATRO



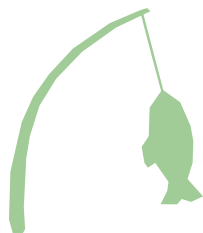
Ken Paul,
representante de
la nación
wolastoquey,
Canadá:
*“Si no mantenemos
nuestros sistemas
alimentarios
naturales, no
tendremos un
hábitat para vivir”.*

Por: Rodrigo Yáñez ²⁴

²⁴ La entrevista fue realizada el miércoles 2 de julio de 2025.

Entrevista a Ken Paul

representante de la nación wolastoquey de Negotkuk, Canadá



Experto en pesca y gobernanza marina, trabaja en mejorar la gobernanza de los océanos desde la cosmovisión de los pueblos y naciones del norte de América para equilibrar las relaciones que actualmente perjudican a las culturas indígenas y al medioambiente.

¿Qué platos, comidas o bebidas son consideradas tradicionales por tu comunidad? ¿Y por qué?

Yo vivo en un lugar donde se ha desarrollado desde hace muchos años una agricultura no tradicional. Lo que hicieron mis antepasados fue talar enormes franjas de bosques para tener lugares donde se pudiera poner hileras de tierra para cultivar diferentes productos. Y entre ellos, las papas son uno de los cultivos más importantes, a partir de ellas se pueden preparar muchas recetas.

Esta zona tiene muchos valles fluviales, y el río, por supuesto, desemboca en el océano. Entonces, en torno a los ríos se congregan diversos animales según las estaciones y gracias a eso podemos acceder a alimentos. Por ejemplo, en el otoño, los miembros de nuestra familia cazan. Mi sobrino cazó un gran alce el otoño pasado y compartió la carne con la familia. Y esa carne es una buena fuente de alimento, mucho mejor que la carne de vacuno de granja. Lo sabemos porque es una carne salvaje.

Ese animal no está siendo alimentado con una dieta artificial. Además, es un alimento delicioso para nosotros. Por aquí hay otros animales para cazar en invierno, como el ciervo, pero no tiene comparación con el alce.

En la primavera, tenemos algo que acá nos encanta, lo que yo llamo brotes de helecho (fiddleheads). Algunas personas también los llaman helechos avestruz y, creo, que estrictamente son musgos. Son pequeños vegetales verdes que brotan en una pequeña espiral, que también es parte de nuestra identidad cultural. Crecen en las orillas del río, por debajo, en los viejos pastos que se van aplanando. Cuando el hielo comienza a derretirse, los ríos aparecen y, desde ese entonces, en unas dos o tres semanas, comienzan a crecer estos pequeños brotes de helecho. Y ahí se activan las familias, y todo un aspecto social, para salir y recogerlos, es el final del invierno, hay muchas cosas pasando. Y se tienen que recolectar justo a tiempo, porque crecen rápido, y si no se cortan se convierten en helechos y ya no sirven de alimento porque son demasiado difíciles de masticar.

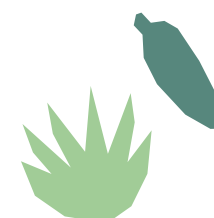
¿Y a qué saben? ¿Existe algo que se les parezca?

Cuando la gente me pregunta a qué saben, le digo que se pueden comparar con los espárragos.

Estos alimentos silvestres que salimos a recolectar son nuestra conexión con el territorio, la posibilidad de salir en familia, y a la vez son muy ricos y nutritivos. Son una buena verdura verde que solo está disponible en primavera. Mi madre y mis hermanas las enlatan. Preparan los brotes y los ponen en tarros de cristal, y así tenemos un poco durante el invierno. Ahora bien, se puede entender que recién recogidos, frescos, son mucho más sabrosos.

Los brotes de helecho son una señal de que el verano viene pronto y otro tipo de animales vienen a nuestro territorio. Tradicionalmente, nuestro pueblo ha estado asociado con el salmón del Atlántico, que pone sus huevos en nuestros ríos. Cuando son fertilizados y comienzan a eclosionar, a crecer en pequeños alevines y otras pequeñas etapas de la vida de un salmón, esperan alrededor de dos o tres años y luego migran por el río y hacia el océano, y luego se dirigen hacia el norte. Nadie sabe realmente cómo y dónde va el salmón, o lo que sucede en su viaje una vez que salen de nuestros ríos. Pero van al norte y, luego, después de un par de años, migran de nuevo a nuestros sistemas fluviales y luego a los estanques y ponen los huevos. Y cuando regresan, tradicionalmente los pescamos y podemos comerlos.

Muchos de nuestros alimentos tradicionales provienen de raíces, bayas, plantas, pescado y animales cazados. Sin embargo, es difícil mantener esa dieta tradicional, así que mucha gente en nuestra comunidad va a las tiendas de comestibles normales. Esto sucede en muchas culturas, ¿no es cierto? Pero cada vez que tenemos algún tipo de reunión, si hay una boda o una fiesta por un nuevo nacimiento o el fallecimiento de alguien, los líderes de la comunidad, que suelen ser las mujeres, reúnen a todas las familias y hacemos un potluck, y todo el mundo trae una olla con algunos de estos alimentos.





¿Existe alguna otra fecha especial para su comunidad en la que se celebra en torno a la comida?

Sí, bueno, la comunidad se reúne y tiene fiestas comunitarias al menos una vez al mes. Al final del verano hay una fiesta estatal canadiense. Tenemos juegos, como torneos de softball y otras actividades. Aprovechamos esos espacios para que se instalen nuestros artesanos y mucha gente de las comunidades que tiene problemas económicos; ahí logran ganar algo y compartir en torno a tradiciones de la comunidad. Nosotros animamos a la gente a que traiga a sus familias, es una forma de reunir a la gente.

Al menos una vez al mes hay reuniones de ancianos en nuestra comunidad, y allí siempre les dan de comer y les dan té. A los ancianos, por supuesto, les gusta la comida tradicional. Así que siempre se sirve algo como sopa de maíz o rollos de col, que es lo que se come y les gusta mucho a los más ancianos por acá.

Y luego tenemos las reuniones más grandes, como las graduaciones de la escuela secundaria. Son eventos familiares donde se congregan 50 o 60 personas, familiares y amigos, y hay que alimentarlos. Por lo general, en estas reuniones más grandes la gente prepara comidas tradicionales. Algunos guardan productos congelados, para poder abastecer a tanta gente, o por si la fiesta cae en temporadas donde no hay acceso a muchos alimentos. O también lo que se hace es ir a hablar con otras comunidades que están cerca, porque tenemos una estrecha relación con muchas comunidades nativas. Por ejemplo, si tienen carne de alce, a veces nosotros les pagamos con un poco de salmón.

Estos intercambios de alimentos son bastante normales. El otro día, estaba visitando otra comunidad y un tipo se me acerca y me dice: "Ken, conozco a tu padre, hace unos años estuvo haciendo unos trabajos para mí. Espérame aquí que vuelvo". Y partió a su casa y volvió con un gran salmón del Atlántico. "Dale esto a tu padre porque nos ayudó a mi hija y a mí". Y yo quedé encantado. Estuve tentado de irme a mi casa con el salmón, pero no, se lo di a mi padre.



¿Podrías contarnos acerca de los cambios que se observan en el tiempo en torno a estas prácticas alimentarias, su producción, su intercambio, el consumo?

Son distintos y de distinta naturaleza. Por ejemplo, comentaba la importancia de los ríos, y cómo la primavera marca con los brotes de helecho una serie de actividades. Pues bien, hay represas hidroeléctricas en nuestros sistemas fluviales que han modificado sus comportamientos y afectan a los seres que los habitan. Para el caso de los peces, hay unos pasadizos que han hecho los ingenieros, llamados escaleras para peces, que son pequeños caminos por donde pasan, como especies de canales para que los peces no queden atrapados. Pero estas técnicas no tienen mucho éxito ni buenos rendimientos, queda mucho trabajo por hacer para que esto siga mejorando.

Esta no es la única causa, pero sabemos que la población de salmón está desapareciendo. Pese a que en algunos ríos y comunidades no se ha visto en estado silvestre al salmón salvaje del Atlántico durante literalmente una generación, a pesar de que hablamos de salmón en casi todas nuestras reuniones. Es como una especie de memoria genética nuestra. Así que estamos haciendo un montón de trabajo para mitigar algunos de estos problemas en nuestro territorio. Y esto es parte de nuestra lucha más grande como nación para adelantarnos a la ciencia y trabajar con criaderos para tratar de traer de vuelta el salmón en cantidades saludables.

Otra amenaza es la agricultura. La agricultura moderna utiliza pesticidas y fertilizantes, y cuando llegan las lluvias, estos productos escurren a nuestros sistemas fluviales. Así que hay algunas áreas donde realmente no recomendamos a la gente recoger brotes de helecho porque no sabemos si el río tiene toxinas. Y también nos preguntamos sobre el estado de los peces que todavía quedan en nuestros sistemas fluviales, como la trucha marrón. Siempre nos preguntamos, ¿dónde capturamos estos peces? Porque hay algunas áreas que sabemos que están bastante limpias, pero sabemos que otras no. Sabemos que hay todo tipo de productos químicos nocivos que, aunque estén aprobados y certificados, no nos dan confianza y no podemos beber el agua en estas áreas. En algunas zonas, incluso se recomienda a la gente no nadar allí.





Bannock, comida tradicional métis. Se prepara tradicionalmente con harina, agua y manteca de cerdo, a veces también con huevo.



Un elemento histórico que marca nuestra historia y también cambió los sistemas alimentarios es nuestra ubicación en reservas. Hubo un desplazamiento forzado de todas nuestras comunidades en pequeñas extensiones de tierra. Esta fue una política que estuvo presente en Canadá durante más de cien años. Y cuando eso ocurrió, se cortaron las rutas migratorias tradicionales. Así que la forma en que tradicionalmente vivíamos, en los ríos, en los valles, moviéndonos entre estaciones para cazar, pescar y recolectar alimentos en grupos más bien pequeños, fue intervenido fuertemente. En grupos pequeños era más fácil tener alojamiento, calefacción y abastecerse. Cuando se rompía el hielo, íbamos y empezábamos a pescar. Luego, en el verano, nos movíamos hacia la costa. Recorriamos todo el territorio haciendo camino por los sistemas fluviales en nuestras canoas y familias de canoas.

En la costa, generalmente, tenemos nuestras reuniones más grandes. Y es en estas zonas costeras donde tradicionalmente dependemos del marisco, como la langosta, las almejas y los mejillones. La dieta del verano eran los mariscos. Y luego en el otoño, cuando las cosas empezaban a enfriarse de nuevo, es cuando empezábamos a migrar a los sistemas fluviales. Así funcionaba nuestra cultura y nuestra seguridad alimentaria, funcionaba ligada al movimiento en nuestras tierras.

Con el sistema de reservas y la colonización, todo esto se vio interrumpido, y muchas de las prácticas que teníamos se perdieron. Por ejemplo, hoy hemos vuelto a pescar langosta, pero con métodos modernos. Tenemos miembros de nuestra comunidad que pescan activamente con trampas en barcos langosteros. Esto genera algún beneficio económico para la comunidad y permite distribuir alimentos un par de veces al año, porque en esos barcos dedican como dos o tres semanas de captura a la comunidad. Así que todos nos reunimos allí y, ya sabes, cuando estamos todos y volvemos a comer nuestros alimentos tradicionales es un día muy feliz. Pero hoy las langostas se capturan de otra forma.

Y en sus conversaciones con las comunidades, ¿han identificado otros factores?

Sí, bueno, la influencia de la economía mundial y la mercantilización de los alimentos, que no se ven como un derecho humano, sino como una necesidad para concentrar la riqueza en pocas manos. Yo había oído en alguna parte, hace años, que el desayuno de cereales en la mañana, común en América del Norte, era algo que fue fabricado como una necesidad para que pudieran venderse cereales a base de trigo, para apoyar la industria del trigo, que no era una industria nativa en América del Norte. Y ahora tenemos tres comidas al día.

También creo que tiene más sentido monetario tener un invernadero con luces artificiales para cultivar tomates que tener un huerto de tomates naturales. Producir todo el año es monetariamente más rentable, pero no medimos la calidad de los alimentos y tendemos a dejar el valor nutricional en un segundo plano. Todo esto agarró otra velocidad, creo, principalmente después de la Segunda Guerra Mundial, cuando los alimentos comenzaron a ser una cuestión de industrias. Así sucede con los elementos procesados a gran escala, hay que hacer todo lo posible para venderlos.

Sé que se han hecho muchos estudios sobre el tipo de dieta que llevamos. Pero a pesar de todo eso, es más barato comprar algo que ha sido procesado que comprar un producto fresco en un mercado o algo orgánico. Tenemos una nutricionista aquí en mi comunidad, y fui a conversar con ella acerca de mi dieta personal porque quería saber cómo podía alimentarme mejor. Me dijo que en muchos de los hogares pobres, como en el que yo crecí, al no tener mucho dinero, tendíamos a servir muchas papas, mucho arroz y mucha pasta, como espaguetis. Yo le dije que sí, que así había sido. Todos esos alimentos son sabrosos, recuerdo haber crecido con todo eso, y es más barato para alimentar a una gran familia con un montón de niños. Cuando hay muchas bocas que alimentar, las decisiones son económicas, pero todos estos alimentos son a base de carbohidratos y almidón, satisfacen y alargan las comidas, pero mantener una dieta solo en base a ello no es saludable.

Entonces, una pregunta que nos hacemos es cómo, como sociedad, aseguramos que los hogares más pobres puedan acceder a una diversidad de alimentos, para que no se alimenten solo en base a dos o tres cosas. Pero es muy difícil hacerlo, debido a cómo nuestro sistema moderno de alimentos está configurado. Es más fácil comprar alimentos procesados, además están subvencionados por el Estado.





¿El cambio climático tiene algún lugar en sus conversaciones en las comunidades?

Sí, es un tema presente. Yo trabajo en política nacional, en grupos para mi nación natal, analizando las leyes. Trabajo con muchos abogados. Y, lo que veo, y es donde puedo contribuir, es que hay que empoderar en este tema a las naciones nativas, a las naciones indígenas. Trabajo sobre los océanos y el cambio climático, y lo que tienen que decir los pueblos indígenas sobre la convivencia con los océanos y la biodiversidad tiene mucho interés, tenemos un conocimiento que puede aportar a avanzar en estos desafíos climáticos.

Lo que está pasando es una consecuencia de la acción de otros, no de las acciones de nuestras naciones. Pero hay una comprensión de que nuestras naciones nativas saben o hacen algo que nos ha permitido sostener los ecosistemas a pesar de todos los problemas que hemos tenido durante siglos de colonización.

En mi opinión, y es lo que intento explicar a la gente, este conocimiento tradicional no es realmente información que puedas tomar y usar para llenar los vacíos que deja tu propia información científica. Hay toda una metodología. Es un sistema de conocimiento diferente, que está mantenido por el sistema de valores que la nación nativa tiene dentro de su cultura, dentro de su espiritualidad, dentro de la forma en que trabajan unos con otros. Así que, si sacas la información de ese sistema e intentas introducirla en otro, puede que no funcione porque está fuera de contexto.

Las personas que quieren visitar a nuestros ancianos, si van por su cuenta, a menudo se sienten decepcionadas porque no entienden por qué el anciano les está contando historias o hablando de otras cosas, porque no comprenden realmente el contexto de lo que se está compartiendo. Y creo que si nuestras naciones nativas, nuestras naciones indígenas, estuvieran cada vez más capacitadas para liderar ideas sobre la producción de alimentos y la seguridad alimentaria, nos daríamos cuenta de que no se trata solo de la comida, sino también de los hábitats y las prácticas con las que realmente hacemos las cosas.

No nos gusta tirar nada que proceda de la naturaleza. Intentamos utilizar todas las partes. Así que cuando empezaron a introducir programas de compostaje, aquí en Canadá, para mí eso es una cosa de sentido común que hemos estado haciendo desde siempre. Sabemos que todo es un ciclo y que hay que tomar lo que se puede tomar, lo que dificulta la pesca porque, en mar abierto, es una industria de extracción. Pero, ¿cómo mejorar el hábitat de los peces y de las langostas, por ejemplo? Hay restauración del hábitat que podríamos hacer en nuestros sistemas fluviales para algunos de los salmones, quitar troncos, asegurarse de que haya una buena sombra en algunos de los ríos para que no sea demasiado caliente para ellos, entre otras cosas.



En estas discusiones aparece el cambio climático, ¿cómo se organizan?, ¿cómo proyectan su vida en el territorio?

Lo que intentamos hacer es animar y apoyar a cualquier nación nativa que esté afirmando su propia soberanía. Por lo que he visto, la diferencia entre trabajar con una comunidad no nativa, una comunidad no indígena, y una comunidad indígena, es que los pueblos indígenas siempre hablan de los impactos ambientales a largo plazo. Así que en Norteamérica, entre muchos nativos americanos y Primeras Naciones, hablamos de las siete generaciones. Nosotros pensamos cómo nuestra actividad de hoy va a afectar a siete generaciones en el futuro. Esto ayuda mucho, y desde siempre, a ser mucho más responsables. Incluso, si nos ponemos en un contexto moderno, iremos más allá de lo que se exige para una evaluación de impacto ambiental. Así, cuando se evalúa hacer o no un proyecto, medioambientalmente, superamos lo que es la norma mínima. Lo veo, esto sucede constantemente.

Otra cosa de la que nuestras naciones nativas hablan siempre es acerca de cuáles van a ser los beneficios de los proyectos para los miembros de nuestra comunidad. No siempre se ve eso cuando se trabaja en las empresas o en la política. Se habla del beneficio para los accionistas, ¿verdad? Pero en nuestro caso, aunque tengamos negocios, aunque estemos metidos en ese sistema monetario porque tenemos que pagar nuestras casas, la comida, la ropa y los viajes, lo haremos pensando en el impacto que puede tener un proyecto en la naturaleza. He visto muchas naciones nativas en Canadá que no se benefician plenamente del impacto económico total de un proyecto porque este tiene un impacto ambiental negativo. En estas discusiones aparece el cambio climático, en cómo nos organizamos, en cómo proyectamos nuestra vida en el territorio.





Hace unos días estaba hablando sobre el sector oceánico en una reunión, y estábamos hablando de la industria pesquera. Y dije lo que tenía que decir en voz alta. ¿Quién habla en nombre de los peces? Sé que queremos ayudar a proteger a nuestros pescadores si hacemos cierto tipo de intervenciones científicas. Pero si no hay peces en el agua, entonces no importa si estamos cuidando de nuestros pescadores. Debemos tener peces.

Y los peces son también parte de nuestro ecosistema, de nuestro cuerpo, los peces son como los mensajeros o las plaquetas que suben por la sangre, por las venas y las arterias. Necesitamos peces sanos en nuestros sistemas fluviales porque ayudan a alimentar los suelos cuando mueren. Ayudan a alimentar a otros animales en esas zonas, como los osos, por ejemplo, o como las nutrias, o cualquier tipo de roedor. Se han hecho estudios en la costa este de Canadá, en las zonas donde había corredores de salmón saludable, y se observa que tenían árboles sanos porque el oso se come el pescado y deja los huesos en la tierra, y esos huesos se convierten en fertilizante. Así que si se corta un árbol, al ver los anillos de crecimiento, se puede identificar si había corredores de salmón saludable en diferentes años sobre la base de este tipo de actividad.

Esto es solo un ejemplo de esta compleja red que no entendemos completamente. Hay un montón de patos, gansos, águilas y halcones por aquí. Todas esas aves dependen de los peces. Todas tienen su propio ecosistema. Y estas aves, por supuesto, alimentan a otros depredadores, como los coyotes y otros tipos de carnívoros, como los zorros.

Así que, si no mantenemos nuestros sistemas alimentarios naturales, de los que dependemos, entonces todo esto desaparecerá, y no tendremos un hábitat para vivir. Eso es lo importante. Y es tan crucial esta disputa, que siento que el sistema de valores de los pueblos indígenas es algo que tenemos que estar un poco más abiertos a compartir.



Y, con suerte, la gente comenzará a adaptarse a eso porque no creo que el sistema económico que proporciona nuestros alimentos procesados sea sostenible. No es sostenible en el valor de la producción y no es sostenible para nosotros en cuanto a la salud individual. Sé que tiene mucho sentido económico, pero, si nos fijamos en los factores a largo plazo, ¿qué pasa si usted no tiene gente para venderle sus productos? Entonces, su modelo económico va a colapsar.

