

Carta a Consolfood, o el estado del proceso en enero del 2020

Estimadas y estimados co-infectados,

Cocinas solares tipo caja y concentradores tienen una historia de cientos de años, incluso antes de Da Vinci (tres cubos de vidrio concéntricos), la historia de usar el sol para quemar, fundir, incluso cocinar, atraviesa la historia de los últimos siglos. La revolución industrial trajo nuevos materiales y nuevas energía que hicieron del acto cotidiano de cocinar algo cada vez más cómodo para aquellos que tuviesen el dinero y acceso suficientes.

Igual más de la mitad de los habitantes del planeta de aquellos tiempos, nunca supieron del gas, el carbón, la electricidad o el petróleo y siguieron cocinando con leña del bosque hasta el día de hoy, que somos casi 8.000.000.000, de los cuales 2.000.000.000 todavía no se enteran ni tienen acceso a la revolución energética del siglo XIX. Esto último en especial en Asia, África, América Latina.

El gas natural o licuado de petróleo, el keroseno, la electricidad, tienen una ventaja difícil de igualar, para quienes tienen la suerte de acceder a ellos en la comodidad tecnológica de su “estado de bienestar”: son acumulables, se pueden “guardar por largos períodos” funcionan de día y de noche, cuando llueve, hay tormentas, nieve, eclipses etc. Incluso debemos reconocer que la leña, con más trabajo y no menos impactos tiene ventajas similares.

Esta es una de las respuestas a la pregunta que siempre nos hacemos todos los “infectados” por el virus de la cocción solar. ¿Por qué, a pesar de nuestros fantásticos inventos, no hay millones de fantásticas cocinas solares en manos de millones de alegres cocineras y cocineros? Nuestros modelos aun no acumulan para hacer frente a las tormentas, las noches largas y oscuras. Es más, y hay que reconocerlo, no tienen los 4 quemadores clásicos de nuestras cocinas domésticas, cada uno sobre de 1 Kw de potencia, ni menos aún un horno grande incorporado, donde hornear un pavo entero para 10 personas en menos de 1 hora.

También aun para los humanos alejados de las opciones de “estado de bienestar”, poder calentar la leche del bebé en la madrugada o hacer la comida de la tarde-noche con leña, aun es una ventaja insuperada.

Obviamente hay otra razón, esta vez política-económica, los dueños del petróleo, carbón y gas, grandes corporaciones de todos los colores del espectro político, gestores de cada una de las 32 guerras de mediana y baja intensidad, que persisten en la Tierra, mueven el mercado de las armas y defienden el acceso a las materias primas energéticas, mantienen la vigencia de una economía de mercado neoliberal, que va a obstaculizar todo intento de desarrollo y masificación de algunas tecnologías de sustitución.

Una cocina solar, sólida y duradera, jamás se deteriora ni tiene la “falla Incorporada”, propia de nuestros vehículos, computadores y electrodomésticos, como energético consume solo Sol, que aún es gratuito y democrático donde cae con libertad sobre nuestras cabezas.

Un objeto que no se rompe, y que no consume nada que se venda, no puede ser parte de una economía de mercado de un “estado de bienestar”. Simple y dramático.

Hay otras razones, algo más duras para nosotros y nosotras “infectados” que se suman a las explicaciones posibles:

Muchos infectados e infectadas intentan infectar a su entorno, en eventos feriales urbanos o de turismo rural circunstanciales, que de 100 asistentes infectan a 2, 3 o ninguno, los demás vuelven a su estado de bienestar circunstancialmente fascinados. Dado que se dan cuenta que la tecnología que vieron funcionar brillantemente, no soluciona con comodidad TODA su demanda. Las cocinas solares aún pueden ser un honesto complemento, cuando hay sol, para la cocción de alimentos cotidiana.

En el otro extremo, (aquí pido perdón a lectores y lectoras por la aproximación literaria y cruel) están los que yo llamo “marcianos”, que arriban “far far away” en un fantástico rápido y comodísimo jet, que consume bosques enteros en el viaje, se hospedan en hoteles o residencias concertados por internet y pagados con tarjetas de crédito, se bajan de sus Land Rovers arrendados, con un atado de mágicas cocinas solares, sin una pizca de aproximación cultural. Sobre todo no se preocuparon de hablar el idioma (imperdonable) y reparten gratuitamente decenas, cientos o miles soluciones poco dignas, sin verdadera transferencia cultural, con materiales “in-encontrables” en lo local que, a la vuelta de un par de semanas, cuando el platillo volador se va, se convierten en sombrillas, cajas de guardar, o alimento para el necesario fuego cotidiano. Sé que la descripción es cruel, pero la hago desde mi propia experiencia como “marciano”, haciendo proyectos donde el número de objetos repartidos ponía contentos a mis ansiosos financistas del primer mundo europeo. A los que yo mismo, personal y sinceramente convencido, les vendía la idea que estaba salvando al mundo del calentamiento global, mejorando la salud de cientos de mujeres, liberando a miles de niños del trabajo infantil, salvando toneladas de bosques, luchando contra el cambio climático y entregando justicia energética a los más desposeídos. Reportaje en tv, videos en YouTube y fotografías a color de por medio.

Todo esto nos lleva de vuelta CONSOLFOOD. Una muy honesta convención de “infectados”, donde mostramos cada dos años diversas versiones de los mismos modelos, exitosas presentaciones, compartimos, intercambiamos, hacemos amigos y amigas, infectamos algunos otros, y nos hacemos cada vez más la pregunta del origen. ¿Por qué, a pesar de nuestros fantásticos inventos, no hay millones de fantásticas cocinas solares en manos de millones de alegres cocineras y cocineros?

Bueno, intenté más arriba algunas razones. Sin embargo, para aumentar el contagio real creo, y me puedo equivocar, que necesitamos algunos enfoques nuevos para no repetir más de lo mismo, este es el desafío para dos años más. Finalmente entender que, en las cocinas solares, el objeto es la comida, no la cocinas, no insistir en medir la temperatura del termómetro expuesto al sol dentro del equipo, entender lo que importa es la transferencia de calor al alimento (no confundir con temperatura), el tiempo regulado culturalmente y la intensidad (potencia), el CARIÑO con que se hace la misma, etc.

La comida tiene variaciones culturales increíbles en nuestro planeta, la comida es un asunto primeramente socio-cultural, ingredientes y costumbres, luego de salud y finalmente de tecnología. Estamos muy enfocados en “el finalmente”, la tecnología. Pero indudablemente que termodinámicamente, la tecnología hace rato que la conocemos y funciona bien, demora más que las convencionales, suele ser aparatosa, pero claro que funciona y eso es lo que nos infecta.

Intentamos por todos los medios a nuestro alcance transferir tecnologías y eso no apunta más que a infectar a unos pocos (como yo mismo empecé hace más de 40 años. Es una autocrítica, sobre todo a mi ego)

Este esfuerzo por penetrar una parte, sólo una parte, del “sistema”, desde adentro además, (ONG, comunidades, Universidades, iglesias, etc., están dentro del sistema), con las herramientas que nos proporciona el mismo “sistema”, requiere incorporar profesionales y saberes de otras ramas: antropología, diseño industrial, sociología, trabajo social, filosofía, derecho, tecnología y química de los alimentos, ecoturismo, gastronomía, medicina, nutrición, técnicos en mercadotecnia, publicidad, cine, etc.

Con eso complementaremos las siempre necesarias invenciones, adaptaciones e innovaciones que tanto nos gustan y lograremos pacientemente infectar unos pocos más, (nunca a todos ni todas) con algo que evidentemente es más limpio, ambientalmente sustentable y socialmente apropiado, cosas que todos sabemos. Asuntos que pueden ser solución parcial o más bien un complemento, pero que aún no resuelven la pregunta de fondo.

En eso debiéramos estar siempre...siempre más preguntas que respuestas

Pedro Serrano Rodríguez

Chileno infectado, contagioso, febrero 2020.