

De la olla no me bajo



Graciela “Chela” Martínez*

Palabras clave: Barrio Obligado de Bella Vista - olla popular - organización comunitaria - comunicación

Mi nombre es Graciela Martínez. Vivo en barrio Obligado, de Bella Vista. Nací y me crié en el barrio. Hace dos meses que estoy participando en una olla popular. La venimos haciendo entre amigos, vecinos y compañeros del barrio. No recibimos apoyo ni municipal ni de ninguna organización política. Lo hacemos con recursos nuestros.

En el barrio, hay alrededor de diez ollas que funcionan de lunes a domingo. Algunas al mediodía y otras a la noche. La necesidad mayor de la olla es a la noche. Porque durante el día, la gente se las arregla buscando la comida en la escuela o en los centros comunitarios.

Este barrio es muy organizado. Hay una red de instituciones barriales. En esa red participa un referente de cada organización. Es mucho más fácil y fluida la comunicación. Personalmente, estoy participando en una red, que reúne a un referente de cada olla popular. Vamos compartiendo lo que

* Trabajadora no docente de la UNPAZ.

hacemos. Por ejemplo, si hay una donación o si hay alguna olla que está floja de papa, nos ponemos en contacto y nos damos una mano entre todos para conseguir lo que falta o distribuir lo que sobra. Si hay alguna olla que, por algún motivo se tiene que bajar o no puede cocinar ese día, la reemplazamos. Nos mantenemos en contacto.

Mediante *flyers* difundimos las ollas en el día. Eso es super importante. Tenemos un grupo en Facebook que se llama “Barrio Obligado Conectado” en el que cada olla publica su *flyer* pidiendo que la gente se acerque con los táper. Por ese medio, también les informamos lo que vamos a cocinar y les pedimos que acerquen los táper a las 5 de la tarde. Eso nos da un tiempo para ver cuántas porciones tenemos que sacar. Después a las 7 y media, la gente pasa a retirar la comida.

Arrancamos a cocinar los sábados porque en la “red de ollas” nos habían dicho que era el día más flojo. Nosotros decidimos hacerla el sábado a la noche. Empezamos preparando cuarenta viandas. ¡Nunca me voy a olvidar! Ahora estamos cocinando ciento setenta.

Una cosa muy importante es que estamos recibiendo donaciones muy copadas. Hay una persona fija, un corazón noble, que nos está donando la carne todas las semanas. Tratamos de hacer la comida de calidad y de no cocinar tanto arroz o tanto fideo, porque sabemos que la mayoría de las ollas hace guisos. En nuestro caso, intentamos hacer otra cosa, incluir un poco de estofado, muchas verduras, porque la gente durante la semana ya come mucho hidrato.

Esa es una particularidad de nuestra olla: consideramos que la gente tiene que comer bien, no puede ser que porque sea pobre una tenga que hacerle la comida pasada o de mala calidad. Es algo que nos impusimos: mientras podamos, mientras tengamos los recursos, la comida tiene que ser de súper calidad. Así lo estamos haciendo.

Utilizamos los protocolos de seguridad más convenientes. El uso de los guantes para manipular los alimentos, el uso del barbijo en todo momento, alcohol en gel cuando recibimos o entregamos los recipientes, el distanciamiento social con las personas. Tratamos de maneearnos así.

Aparte de la olla, hace unas semanas, arrancamos con un “roperito comunitario” porque estábamos recibiendo muchísimas donaciones de ropa. Entonces organizamos las “tiradas de ropa”, manteniendo la distancia y haciéndolo en el exterior. La gente pasa elige una o dos prendas y se las lleva a su casa. Eso está muy bueno.

Cada semana rotamos al encargado y también armamos grupos de cinco o seis compañeros y amigos por sábado. A veces no todos quieren participar. Mi motivación para estar en la olla es cien por ciento territorial: amo mi barrio. Siempre que hay que organizar algo estoy. Este es un momento muy difícil porque los casos empezaron a subir y hay compañeros que, obviamente, tienen miedo y se bajan. Por eso... ahora estamos viendo de conseguir bandejas con tapa, para no manipular tanto los táper que vienen de las familias.

En un momento se habló de hacer la olla o de dejar de hacerla, porque habían crecido los casos de contagio. Yo dije que no me iba a bajar. Aunque me tenga que agarrar el virus, no me voy a bajar de la olla porque no voy a poder dormir pensando que hay gente que no tiene para comer mientras que nosotros tenemos el recurso para cocinarle.

Por suerte muchos amigos y compañeros están de acuerdo. Estamos los que queremos estar. Al que no puede, nadie lo juzga.



Gentileza SOFOVIAL