

ENTREVISTA

AGRICULTURA ALTERNATIVA EN XALAPA: UN PASO A LA SUSTENTABILIDAD

Dentro de la discusión que actualmente sostienen diferentes sectores de la sociedad sobre el llamado desarrollo sustentable, la búsqueda de formas alternativas de hacer producir a la tierra, bajo esquemas ecológicamente sanos, es altamente relevante.

Una propuesta de agricultura alternativa es la Permacultura. La Permacultura surge en Tasmania, durante los 70s, impulsada por Bill Mollison y David Holgrem, quienes se refieren a ella como "un sistema integral que se desarrolla a sí mismo, constituido por cultivos plurianuales o que se reproducen de forma natural, por animales útiles para el hombre y para el propio sistema, y por el hábitat humano; en suma un ecosistema estable y autorregulado".

En Xalapa, Gapo impulsa también su propio modelo permacultural desde su Rancho "Agua Escondida" localizado en el cercano municipio de Xico, y desde "El manantial de las Flores", restaurante vegetariano que ofrece a los urbanitas jalapeños los productos cultivados con buena tierra, con verdadera y noble tierra. Presentamos a ustedes las reflexiones que Gapo nos ofreció, en una amable conversación.

Enrique Portilla Ochoa

LAS MOTIVACIONES

La idea de iniciar este experimento surge hace varios años y está en la propia decisión de formar una familia y en la búsqueda de alternativas para ofrecer a las generaciones futuras algo más sostenible, aunque en ese entonces la palabra sostenible no se utilizaba. Por aquellos tiempos, estamos hablando de los 70s, más o menos 1976, entré en contacto con un autor inglés, John Seymour, que tiene una obra que se llama "La vida en el campo", en la cual relata su experiencia personal para la creación de una granja autosuficiente, él con sus dos hijos, en un área de cuatro hectáreas me parece. Y fue mi inspiración. De hecho nosotros, con mi pareja tuvimos la dicha de tener un terreno a nuestro alcance por herencia, o sea que nos costó cuando menos eso, de ocho hectáreas aquí por el rumbo a Xico, y aunque todo mundo nos auguraba desgracia y

media, soy muy terca y empezamos entonces a pensar ya de una manera seria qué íbamos a hacer para lograr el objetivo de irnos a vivir al campo y crear una infraestructura tal que nos permitiera vivir de lo que ahí produjéramos. Partiendo de ceros, sobre todo partiendo de ceros en cuanto a conocimiento. Era una idea, un ideal, pero definitivamente no teníamos ni la menor idea de nada.

Desde nuestra casa en Xalapa, yo empecé a leer sobre todo experiencias vividas, ya no tanto libros técnicos sobre agricultura -que fue lo que me ayudó, que no empecé por eso- y que señalaban las dificultades que ellos mismos habían tenido. La principal dificultad que tienen todos los que quieren hacer un cambio de este tipo, aparte de la adaptación que implica, es lo económico, porque es un proceso largo y es un proceso costoso, porque para que una tierra te dé son necesarios mínimo cinco años de buen trabajo para poder echarla a andar. Y estoy pensando en un cacho de tierra, no en la ocho hectáreas ya que además de no tener experiencia, no teníamos dinero. Recuerdo que lo primero que hicimos fue mandar a hacer análisis de tierra y consultar ingenieros agrónomos, que realmente lo que te dicen es la composición de la tierra y que en este caso resultaba muy ácida, y nos recomendaron que se sembraran cítricos. Y lo que hicimos fue sembrar 500 árboles de limón.

EL PROCESO

El rancho donde nosotros nos ubicamos tenía dos hectáreas sembradas de café recientemente y otras dos hectáreas de naranjos que tenían como 50 años de sembrados y 25 de estar completamente abandonados. Empezamos entonces por regenerar lo que ya estaba sembrado. Teníamos ya la idea aunque no muy clara de no meter nada químico, pero no se tenía la menor idea de qué meter en lugar de ello. Afortunadamente pecamos de omisiones no de acciones negativas.

Yo ya había tenido una experiencia personal en hortalizas en Xalapa, porque la casa donde vivíamos era una casa antigua que tenía una huerta atrás bellísima, como las típicas casas jalapeñas, y ahí había hecho mis pininos en la horticultura. También por ensayo y error, sobre todo en cuanto al control de plagas. Al principio trabajamos en el rancho con un campesino anciano que tenía conocimiento de técnicas antiguas, aunque conocía poco de técnicas modernas y eso fue una gran ayuda. El me enseñó mucho de lo pragmático y yo le iba pasando todo lo que iba leyendo. Entre los dos empezamos a hacer ensayos y a ver qué se daba y qué no, a regenerar la tierra, a hacer compostas, en fin.

Durante más o menos 18 años hemos estado trabajando ahí en el terreno, al principio tanteando y ya después poco a poco a medida que me llegaba más información y que me ponía a estudiar más, y que ya entraba definitivamente al terreno,

primero de lo que era agricultura orgánica, y después ya a la agricultura sostenible, que sabes que es un paso todavía más adelante, empecé a comprender muchas cosas, a ponerlas en práctica y poco a poco se fue restaurando la biodiversidad que fue el paso definitivo para poder establecer algo realmente sostenible como lo que hay ahora.

LA PERMACULTURA

Eso fue algo muy bonito. Porque en realidad la palabra permacultura y el concepto de permacultura yo lo desconocía totalmente, aunque es un concepto que se creó en los 70s, 72-73 para ser más exactos. Un día llegó por ahí una persona, un amigo muy querido, Arturo Rodríguez, que andaba también en la búsqueda de hacer una transición en su rancho, y alguien le dijo que nosotros teníamos un rancho en el cual practicábamos agricultura orgánica y nos visitó. Y cuando vio la que estábamos haciendo dijo: Creo que esto es permacultura.

Por él empecé a conocer la palabra permacultura. De ahí, de inmediato me conecté con el texto fundamental de Bill Mollison, lo empecé a leer y me di cuenta de que era permacultura lo que estábamos haciendo aunque no sabía ni el nombre ni como había yo llegado a eso, pero eso sucede, históricamente sucede que hay coincidencias. Habíamos estado haciendo permacultura sin saberlo, desde que empezamos a enfilarlos al aspecto de restaurar sobre todo la biodiversidad, de que el control fuera autónomo y de que no hubiese insumos externos, sino de que todo se promoviera y se introdujera en la misma granja.

LAS BASES DE LA PERMACULTURA

Autonomía, no insumos externos y biodiversidad son las bases de la permacultura en lo que se refiere a lo agrícola, porque tu sabes que la permacultura tiene una base ética, es una filosofía; una filosofía que coincidía además completamente con el proyecto de vida que nosotros teníamos y que es primariamente el cuidado por la tierra, cuidado por los hombres, un freno al consumo y la extrema reproducción. Esas eran ya nuestras bases éticas, o cuando menos las mías propias desde que busqué alternativas al sistema, al status quo. Precisamente el consumismo es una de las cosas que más rechazo, que rechazo desde hace mucho tiempo. Y siendo además que es una de las bases para que realmente pueda cambiar la faz de la Tierra ya que estamos luchando contra la basura y luchando contra una serie de cosas que engendra esa actitud del consumismo. Y mientras no se corrija esa actitud de fondo, lo demás es proponer parches.

MULTIPLICAR LA EXPERIENCIA

Hasta hace poco tiempo, todavía tenía algunas dudas

con respecto al aquí y ahora. Cuando ya empezamos a tener una sobreproducción. Desde hace cinco años ya vivíamos de lo que producíamos, entonces teníamos un suplemento proteínico con huevos de nuestras gallinas que se alimentaban a su vez de los desechos de las hortalizas y de los desechos de los cultivos anuales como maíz, teníamos la leche de nuestras cabras con la cual elaboramos quesos, y teníamos todos los productos de los frutales y de las hortalizas. Lo único que no teníamos eran frijoles porque aquí es más difícil de cultivar y en nuestro terreno lo es más porque es muy accidentado. Pero en un sentido general podríamos decir que vivíamos de lo que producíamos y necesitábamos muy poco del exterior. Pero llegó un momento en que, como seguimos adelante con la producción teníamos una sobreproducción. Y eso es realmente a lo que se tiende. Si te pones a ver, es lo mismo del campesino tradicional mexicano que tenía su pequeña granjita, su ranchito como le decían, que la señora salía a vender el exceso de huevo, el exceso de leche o de las lechugas o de los rabanitos o de las calabazas, cosa que se ha perdido y que solamente subsiste en algunas partes de México. Pero en fin, esa era también la idea y a eso pudimos llegar. Pero en el momento en que hubo una sobreproducción se presentaron algunos problemas.

LOS PROBLEMAS DE SER ORGANICO

Yo pensaba que el hecho de ser orgánica la producción iba a facilitar su venta, pero nos encontramos con dos grandes problemas. El primero era el desconocimiento total en nuestro medio de qué significaba orgánico. Y el segundo, una falta de conciencia o un desconocimiento también del daño que podía causar, inclusive a nivel salud, el hecho de consumir productos provenientes de cultivos tradicionales tratados con químicos, de una agricultura convencional que se practica de la Revolución Verde para acá, y cuyos productos son prácticamente todos los que se adquieren en un supermercado. Entonces hubo que volver a hacer un cierto tipo de promoción, de educación para que la gente supiera que el producto orgánico tenía un valor agregado, no tanto porque costara más, porque en realidad nunca pude darle un precio extra como sucede en otros países porque menos lo compraban.

Otra cosa que dificultaba su venta, es que yo traía unas canastas con productos muy variados, muchos de ellos desconocidos para la mayor parte de la gente, en general nuestra gente no come mucha verdura, para empezar, y si a eso le añades que fuese verdura no muy conocida pues todavía lo hacía más difícil. Por otro lado, yo entiendo que a la gente le gusta ir y seleccionar lo que quiere comprar, y esto fue otro de los motivos por los que estas canastas no tuvieron suficiente demanda; el hecho de que la canasta venía con lo que había en la temporada, que era lo que se podía sembrar, lo de la temporada.

"EL MANANTIAL DE LAS FLORES"

Ante estas dificultades si llegué a sentir un poco de presión y de angustia. De cualquier modo la idea de abrir un lugar en donde pudiésemos cocinar todas esas cosas y ofrecerlas ya preparadas estaba en nuestras mentes desde ya hace mucho tiempo. Pero la comodidad y el gusto de estar en el campo nos había impedido dar el paso de volver a la ciudad para abrir el restaurante (El Manantial de las Flores). Pero creo que esto ha cerrado un ciclo.

CINTURONES VERDES PRODUCTIVOS

A la mayor parte de las gentes a las que les gusta ir a vivirse al campo generalmente piensan en lugares que estén cercanos a las ciudades, porque facilita el acceso a energía y a otros servicios a los que ya se está acostumbrado.

Yo de hecho he pensado utópicamente en cómo podría funcionar algo. Tenemos todavía muchos terrenos alrededor de Xalapa; en realidad Xalapa no es una ciudad muy grande, según los censos no llegamos a 400 mil habitantes, y hay mucha gente interesada en hacer algo así, aunque lo dice como si pensara en un sueño, como algo utópico. Es más, mucha gente cree que lo hará pero que será cuando se jubile. Pero la verdad es que cuando se llega a esa edad ya no se tiene ni la suficiente energía ni el suficiente tiempo para empezar algo así de difícil. Porque esto lleva su energía y lleva su tiempo.

Pero es deseable que hubiese gente que se animara a ubicarse en todos esos lugares alrededor de la ciudad de Xalapa, y echara a andar proyectos similares, con sus características propias, porque no pueden ser iguales ya que una de las características de la permacultura es que se construyen diseños únicos, de acuerdo con el espacio, las características del terreno con los intereses personales y echando mano además de una cantidad de recursos multidisciplinarios. Eso podría proveer a la ciudad, o cuando menos a las personas interesadas en ello en tener una alimentación muchísimo más sana y en que esas personas pudiesen subsistir muy decorosamente con su propia producción. A medida que pasan los años la producción se va facilitando y se hace más barata. Al principio la inversión de tiempo, energía y dinero es fuerte pero a medida que pasa el tiempo eso se va abaratando, porque ya hay un ecosistema que está trabajando completamente integrado sin necesidad de recursos externos.

LLEGAR A LA SOBREPRODUCCION

Hay otras experiencias como la nuestra. Por ejemplo, Laura González y Robert Shedden, muy cerca de nosotros. Avanzan más lento, pero avanzan, sobre todo con frutales. Y

han tenido experiencias con animales también. Puede haber otros más pero lo que entiendo es que todavía no pasan a la sobreproducción, estas en el nivel de la autosuficiencia, como es el caso Kris Mc. Camant en Xico y otras gentes por la Pitaya que ya tienen sus hortalizas pero que están en ese primer nivel.

Llegar a la sobreproducción requiere de unos siete años. De hecho ahora tengo una sobredemanda. A través de la promoción que ha significado el restaurante me piden productos, pero como el restaurante absorbe el 90 % no tengo la capacidad de satisfacer esa demanda. Por eso cada día estamos abriendo nuevas zonas integradas a lo que ya existe en el rancho. A las huertas, a los cafetales, produciendo a diversas alturas, como es otro de los postulados de la permacultura.

LA INTEGRACION PRODUCTIVA

Al principio la distribución de los cultivos en el terreno era algo más zonificada, pero ahora todo está integrado pues al profundizar sobre la permacultura me di cuenta de que estábamos desperdiciando mucho terreno. De tal forma que, por ejemplo, en la zona de las huertas hay una diversidad impresionante, porque están los cítricos, especias orientales que se dan muy bien, jengibre, cúrcuma, cardamomo, que son medianas de altura, semi-arbustivas y se adecuan muy bien en la sombra. Y todas las zonas de sol las tenemos con camas de hortalizas, son camas altas, que son las más adecuadas para la región por lo mucho que llueve, y están dispersas por todos los lugares con sol, en toda la huerta. El plátano de seis o siete variedades está distribuido como parte del lindero y como parte de los setos vivos, que tienen una parte importante de objetivos que cumplir tanto productivos como protectivos de las plantas. Y bueno, tenemos desde calabazas, ajos, cebollinos, yerbas de todos tipos, medicinales, culinarias, aromáticas, tintóreas, pues también me interesan los tintes vegetales; tenemos muchísimos frutales, duraznos, guayaba, berenjenilla, piña, nuez de macadamia, pero también como una de muchas, no tenemos demasiado de nada. Y tenemos las dos hectáreas de café que vamos a integrar con otros cultivos orgánicos, y todo lo que se puede.

Yo todo lo intento. Haciendo diversos cambios a la estructura del suelo, incorporando arena, por ejemplo, cambiando la acidez o la alcalinidad o simplemente ajustándola con dolomita, para intentar todo. Ahorita, acabamos de obtener unos árboles de neem que es un insecticida estupendo y lo sembramos en dos sitios totalmente diferentes, con dos tipos de suelo totalmente diferente y vamos a experimentar.

UN COLLAGE DE TECNICAS AGRICOLAS

Junto con las tres personas que me ayudan, hacemos un collage. Porque yo echo mano no nada más de las técnicas de la agricultura orgánica, sino que también de la Biodinámica, y de

muchas de las técnicas que aparecen en revistas como ILEIA, de las que propone Bill Mollison y su Red de Permacultura, tratando sobre todo de volver a integrar la flora nativa que por no ser productiva se había descuidado un poco, pero que estamos reintegrando porque toda tiene un valor a diferente escala.

Las compostas las hacemos con una técnica muy personal, porque la composta es como el arroz y cada quien las hace diferente, y nosotros tenemos una técnica propia en la que algunas veces le he incorporado técnicas de la Biodinámica, como incorporar algunos preparados de plantas, como manzanilla, milenrama, ortiga, etc. Hemos estado experimentando y en muchas ocasiones vemos cambios sustanciales. En el caso de las compostas, con los preparados definitivamente las compostas se dan mucho más porosas y sus nutrientes mucho más concentrados que en una composta común y corriente. Otras cosas muy bondadosas de la Biodinámica son los preparados de cola de caballo que son fungicidas y preventivos excelentes, y el preparado de ortiga que incorpora nutrientes a la planta y se utiliza como abono foliar. La ortiga, o como se llama localmente "chichicastle" no existía en mi terreno y me preocupaba porque además es indicador de nitrógeno en el suelo, de ahí que era necesario incorporarlo y ahora hay "chichicastle" por todos lados, maravilloso porque es algo que usamos constantemente.

EL GRUPO DE AGRICULTURA ALTERNATIVA

Este grupo tiene dos objetivos. Uno, el formar una red que no existe con este tipo de concepto. Porque si hay agricultores orgánicos "magños", grandes que tienen las mismas técnicas del monocultivo pero que están cambiando los agroquímicos por lo orgánico, aunque para mí eso no cambia mucho en realidad. Es un paso adelante y hay que aplaudirlo porque cuando menos ya no tenemos tantos químicos en la mesa y tantos químicos en el suelo y esto es un paso para su regeneración; pero el problema de las plagas sigue siendo el mismo y hay muchos otros problemas, como por ejemplo la pérdida de la biodiversidad. Además, en muchos casos la erosión del suelo sigue siendo un hecho. Entonces hay ciertos problemas básicos que no se resuelven con ese paso, pero es un paso. Sin embargo, no es esa nuestra línea. La línea es: sostenible. Y eso quiere decir que perdure, que además de no disminuya sino aumente la capacidad productiva. Y esto solo se logra con esas bases de las que hablamos al principio. Sobre estas bases están trabajando algunas gentes como Tomás Villanueva y Lupita en el Estado de México y Arturo Rodríguez en Acayucan. Por otro lado, tenemos un hado padrino que es Paul Coyteaux, a quien inclusive "El Jarocho Verde" entrevistó en su anterior número. El es realmente un inspirador, no nada más es una magnífica persona sino que su espíritu lo trasluce, lo contagia y es el quien nos ha estado

echando porras a todos nosotros, nos ha estado empujando, diciéndonos siganle, y por ahí es el asunto. El además tiene noticias de experimentos semejantes en el norte de África, en Filipinas, del cual también hay muchas noticias en ILEIA, y algunos experimentos en Colombia, en Guatemala y en Costa Rica; en Costa Rica particularmente tienen experiencias muy valiosas. Así que Paul nos ha estado retroalimentando muy fuertemente y con sus conocimientos nos ha estado dando mucha información. Tomás y Lupita, Arturo y nosotros somos los que estamos más avanzados en nivel, en cuanto a ya tener, sobre todo Tomás y nosotros, una sobreproducción.

En principio entonces está el hecho de saber que a partir de nosotros puede ampliarse esta red. La idea es esa, unirnos, intercambiar información, hacer un banco de semillas cosa que es importantísimo.

El otro objetivo está relacionado con las otras personas, algunas de las cuales mencionamos antes, que están en el nivel de la autosuficiencia. Que se vean también retroalimentadas, apoyadas, que no están solas en esta actividad. Y también pensamos en otras gentes que todavía están un poquito más atrás porque son simpatizantes, que les gusta, que quisieran pero que no se animan precisamente porque se sienten inseguros, se trata entonces de que se animen. Se trata de reforzar, por un lado, integrar por otro y pues aunque suene un tanto cuanto petulante, mostrar que se puede, que aunque todavía somos pocos, demostrar que estamos viviendo de ello, que lo hacemos decorosamente; y que pensamos que podemos ganar un poco más, pues somos una familia y algunos formarán su propia familia y requerirá de sus propios ingresos y por eso estamos pensado que esto crezca un poquito más para que siempre alcance para todos.

EL PAPEL DE LAS INSTITUCIONES

La Universidad Veracruzana está apenas vislumbrando que hay otras alternativas. Precisamente hace unas semanas vinieron estudiantes del cuarto semestre a quienes les habían dejado hacer un trabajo de eso tan raro que es la agricultura orgánica. Los muchachos tenían ideas equivocadas acerca de la agricultura orgánica, se veían muy inseguros, acerca inclusive de sus preguntas. No te quiero decir nada de su nivel académico porque era, no pobre, era pauperrimo; dentro de su área, no estoy hablando de que no supieran hablar o expresarse, eso es aparte.

Y te digo, lo ven como algo exótico, como de otro mundo, y con mucha cautela porque eso no es seguro, incluso escuché en frases de algunos de ellos, comentarios que se hacían en los 50s acerca de la agricultura orgánica: que no se puede alimentar al mundo de otra manera que no sea con las técnicas convencionales, lo cual resulta a estas alturas irrisorio. Porque no sólo está demostrado que se puede, sino que además está demostrado que es de la otra manera que no se puede.

La Universidad de Chapingo tiene ya su carrera de Agroecología. Eso es muy bueno. Pero resulta que en el resto de la Universidad siguen teniendo los mismos conceptos y siguen estando tan cautelosos y tan miedosos de entrarle a la agricultura orgánica, no está dentro de sus estudios verlo como una alternativa cuando en otras partes del mundo esto ya tiene 25 años de estar andando; en la Universidad de Berkeley en California con Altieri, y que está también trabajando duro dentro del sistema, como se dice en América del Sur. Pero aquí no tenemos un Altieri todavía, ni tenemos a nadie que desde arriba este gritando que es posible hacer cambios y ver las cosas de otra manera.

Yo durante muchísimo tiempo luché por tener un crédito en algún tipo de institución bancaria o gubernamental para mi proyecto y siempre me tacharon de loca y jamás recibí ningún apoyo, todo esto que hemos hecho lo hemos hecho realmente con nuestro trabajo, jamás hemos recibido ningún apoyo. Y lo hemos pedido, lo hemos pedido presentando proyectos tan coherentes como el que realmente hemos podido hacer, pero para todos era una locura. Desde hacer, hortalizas. Vaya, Xalapa y Coatepec no son para hortalizas, eso me decían en BANRURAL.

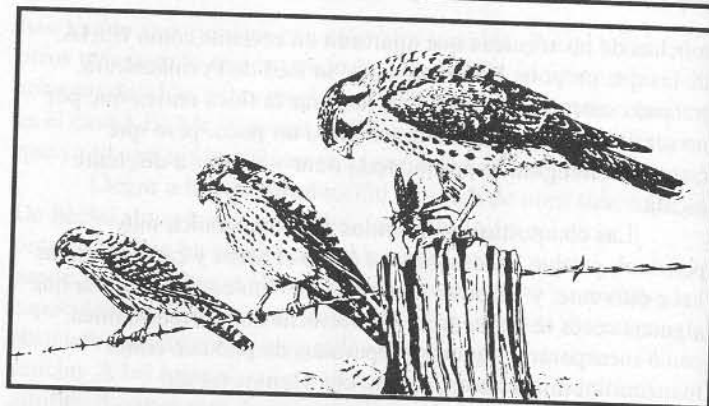
EL SECTOR GUBERNAMENTAL

Siguiendo con las instituciones, no se que esté pasando con la SEMARNAP, se que hay entrenamiento, se que hay capacitación especial para campesinos en esta línea, pero no se que tanto funcionen. Yo sigo sintiendo muy paternalista y muy guiadora la actitud gubernamental hacia el campesinado, nunca despertando la responsabilidad del campesino, el gusto del campesino, la conciencia del campesino, nunca. Si no más bien indicando por donde, y pues generalmente les indican por donde comprar el herbicida, que sigue siendo un buen negocio.

EL VALOR SOCIAL DE ESTA EXPERIENCIA

El camino de promover y de divulgar lo que hacemos hacia las instituciones es parte del valor social que le veo a nuestra labor. Y no quito el dedo del renglón, inclusive cuando se me ha pedido dar una plática en la Facultad de Sociología, invitada por Juan Bozzano, por ejemplo, o a la Facultad de Psicología, invitada por la maestra Andréa, no sólo a un grupo sino inclusive convocando a toda la Facultad, para hablar de esto, de Permacultura, que todavía muchos consideran ajeno, algo que el urbano considera ajeno.

¿Hablar de Permacultura, a mí que me atañe?. Pues claro que te atañe, es lo que te estas comiendo. Aunque no sea directamente una verdura. Un "gansito", te estas comiendo el trigo. En fin, son cosas que perdemos de vista, la relación directa que hay con nuestras vidas y que tanto estamos involucrados en ello. Entonces sembrar esa conciencia a ese nivel en una de mis prioridades. Y también he pensado en un



momento dado, teniendo un apoyo económico de algún tipo de institución, en una escuela de capacitación. Porque definitivamente yo no creo que este tipo de cosas pueda ser tratado a nivel teórico, ni desde una tribuna. Son vivenciales. Esto tú tienes que ir y vivirlo, y sentirlo y hacer que el otro lo viva y lo sienta también.

En aquella ocasión en que vinieron los estudiantes universitarios, les dije vayan un día al rancho, yo les voy a dar a oler la tierra, para que sientan la tierra, para que sepan por primera vez como debe de oler una buena tierra, que es humus, que es la materia viva; y que entiendan la diferencia con una tierra muerta a la que le han echado abono químico durante 15 o 20 años. Que vean, que comparen, que sientan realmente. Que vean lo que es la sustentabilidad pero vivencialmente. Esto no se puede platicar, tienes que vivirlo realmente.

Allá, en el terreno, vas a caminar por las afueras, y me dicen que los van: es que se siente que llegas a otro lado, porque rodeando hay puro café... café, café, café, depredación bruta, porque hay terrenos con fuertes pendientes erosionados terriblemente donde han sembrado maíz un año y luego lo han abandonado, han quemado y han dejado desolado, son realmente como heridas. Y de repente llegas a un vergel. A un vergel verdaderamente, en el por todos lados hay plantas, flores, colores, y animales de todos tipos colores y sabores integrados. Entonces realmente se nota, se siente, se puede vivir. Es muy diferente a estarlo hablando, a estarlo leyendo o a que alguien te lo esté diciendo.

EL EXTENSIONISMO

Al campesino puedes llegar y decirle que lo que hace está muy mal. Como cuando llegó el extensionista a decirle que mejor pusiera los químicos, ahora puede llegar el orgánico a decirle que eso está mal. Bueno, y qué. El tipo ya definitivamente además no sabe, no sabe ni para donde ir. Porque primero llegaron a convencerlo de una cosa y ahora quieren convencerlo de otra. Por ejemplo podemos hablar del caso de la cafecultura. Estamos en una región cafetalera y uno de los argumentos con el que se llega a tratar de convencer al cafecultor de que cambie sus métodos es diciéndole que así su

café va a tener un sobrevalor. Pero eso no es cierto. Es bien difícil, y ahora muchísimo más con esta nueva certificación orgánica por parte del gobierno, que realmente su café, sin costarle más vaya, a poder tener una sobrevaloración. Por otra parte, el proceso de cambio de una agricultura convencional a la orgánica requiere de un gran esfuerzo, ya no tanto de insumos, pero sí de trabajo.

Y después de que les vinieron a cambiar, como nos han cambiado a todos, la mentalidad, al grado de que estamos acostumbrados a apretar el botón en la ciudades, a prender una maquina, ahora el campesino está acostumbrado a dejar el machete en casa y a echar insecticida. Todo es más cómodo. Entonces, después de eso, vele a decir ahora que va a volver a tener que trabajar de sol a sol para que, mínimo cuatro, máximo ocho años después de iniciado el proceso de transición, su café pueda valer más. Eso si tiene la buena suerte de conectarse con alguien que se lo compre como orgánico, y después de pagarle a un certificador y a lo mejor después de dar una mordida porque ahora la certificación es por parte de la SAGAR, ya no por parte de particulares, lo que hará una certificación más cara y, menos confiable.

EL FUTURO

Ahora lo que quiero es poner al rancho a producir al cien por ciento. Eso no quiere decir que todos los rincones vayan a estar sembrados con algo, porque mantenemos áreas completamente vírgenes, áreas de bosques vírgenes y otras áreas también de maleza virgen porque son necesarias. Pero si quiero decir que las áreas cultivables se cultiven a su máxima potencialidad.

Otro de mis propósitos durante todos estos años de estudio, que no paran además, y que bueno, es aprender a darle uso a todo eso. Porque todo absolutamente tiene un uso. Y es algo que también de alguna manera limita. Porque nos imaginamos que producir en el campo es solamente producir frutos y verduras, por ejemplo, y yerbas también. Pero todo, absolutamente todo lo que ya hay, y lo que puedes producir o lo que puedes de nuevo reintegrar de la flora ya desaparecida, todo absolutamente tiene un uso. Y esa es ahorita mi tendencia.

No nada más producimos cosas comestibles. Otra de mis pasiones son la yerbas de todos tipos. Entonces ahorita voy hacia allá; ya estoy creando un jardín de yerbas, con yerbas muy exóticas, o yerbas que había y que se perdieron, o yerbas que no las había pero que se usan cotidianamente. A la vez, estoy trabajando un taller sobre herbolaria para producir todo lo que usamos cotidianamente, y que antes se hacían a partir de las yerbas. Y lo hacía el ama de casa en ese cuarto que tenía junto a la cocina o con las yerbas colgadas en la cocina secándose y demás.

UNA ALTERNATIVA DE VIDA

Lo que te hablaba hace un rato del consumismo para mi es muy real y es un punto fundamental en nuestra civilización, un punto negativo, muy negativo de nuestra civilización. Cada vez dependemos más, y nuestra dependencia es de tal modo irracional que necesitamos trabajar muchísimo para tener tanto dinero, que nos sea posible comprar todo lo que necesitamos. Yo quiero ahorrarme ese paso. Yo quiero trabajar directamente para obtener lo que yo necesito, no para obtener dinero para comprar lo que necesito. Creo que eso ha sido en nuestra civilización un paso fundamental y no muy positivo que digamos. Porque hay una sobre energía desperdiciada impresionante.

Además de que todo eso que ahora adquirimos por medio del dinero no siempre es lo idóneo, desde ningún punto de vista. Por ejemplo, el hacer un champú para lavarte el pelo con saponaria, que es una planta además mexicana que puede cultivarse aquí muy bien, y que se hace un champú riquísimo, bueno pues lo puedes hacer tú. Ahora si ya no tienes tiempo porque le dedicas el 95 % del tiempo a trabajar como negro para vivir como prieto, como me dicen por ahí, que ya no como blanco, entonces proporcionarlo a un precio económico, en un envase que después me puedes traer y te lo puedo volver a llenar. Eso sí es resolver el problema de fondo. Esa es mi idea. Bueno, ya sé que no voy a cambiar al mundo, pero cuando menos mi vida sí, que es lo que me interesa; y parte de la vida del que quiera cambiar.

Para eso quiero estar. Para eso he estado y para eso quiero seguir estando, para ofrecer esa alternativa, real, y no una alternativa, volvemos, teórica; sino una alternativa vivencial.

