

**IDEAS Comunitarias y el CAAS, presentes en la gira
del Dr. Sebastião Pinheiro por Oaxaca
Parte 2**

Encuentro en Tierra del Sol

Para el día 14 de septiembre, un nutrido evento con personas interesadas, denominado “Encuentro y diálogos por el cuidado de la vida: compartiendo saberes y semillas”, se realizó en las instalaciones de Tierra del Sol (TDS), en San Jerónimo Tlacoahuaya, donde además, se tuvo la oportunidad de tomar talleres teórico prácticos en diversos temas, tales como semillas de polinización libre, manejo de sistemas agroforestales, aprovechamiento del agua, cocina viva, entre otros.

Luego de los talleres, una ceremonia ritual donde se pidió permiso a los elementales, y una recapitulación comentada de los talleres ofrecidos por expertos de TDS, se prepararon los cuerpos, las manos y las mentes, como se prepara la tierra para que reciba la semilla.

En las diferentes estaciones de los talleres, la recapitulación comentada fue un eje para dialogar con otros participantes y destacar no sólo los aprendizajes sino conceptos críticos de interés general.

Estación de semillas de polinización abierta

Los participantes en esta estación concluyeron que la conservación de semillas locales es crucial para la soberanía alimentaria. Además, compartieron que una semilla después de dos o tres generaciones cultivada y manejada en sus condiciones agroecológicas, ya es considerada orgánica (sic).

Un punto a resaltar fue la resistencia adaptativa, pues una semilla criolla tiene una mejor respuesta a las condiciones del clima, sobre todo a la sequía que se ha vivido en Oaxaca.

Estas semillas, criolla, locales, de polinización abierta y agroecológicas, reducen el costo en comparación con la semilla comprada, además de que se crea un vínculo emocional con la semilla, mediante la añoranza de lo antiguo de nuestros ancestros.

Estas semillas, además, enriquecen el sistema de policultivo, mediante la asociación de los mismos y a través del trabajo con las semillas.

-oOo-

Estación de elaboración de abonos: Bokashi

En la visita a una parcela vecina al lugar de reunión, los asistentes al taller pudieron observar un proceso circular, donde está la granja, los animales, y la tierra que se abona.

En relación con los abonos fermentados, como el caso del bokashi, comentaron que la base no es sólo la materia orgánica, es decir, no es cualquier estiércol, sino uno trabajado y que ya cuenta con la presencia de microbiología, es decir que se complementa con harina de roca o ceniza. Y como parte de los conocimientos adquiridos por la experiencia de la puesta en práctica, compartieron una anécdota. En un terreno que comenzó a trabajarse y se notaba árido, la primera idea fue abonar abundantemente con bokashi, sin embargo, los resultados no fueron buenos, al contrario, pues notaron que las plantas “no estaban creciendo de manera beneficiosa, la planta también se muere”.

Una de las conclusiones más interesantes de esta estación fue la afirmación de que “cuando se trabaja con los campesinos, no se hace con recetas, sino con conceptos”. Esto porque, no todas las fórmulas conocidas, ni el trabajo aplicado resultará igual en cada parcela, sino que habrá que ir ajustando y modificando esos grandes conceptos a cada experiencia, a cada tierra de cultivo.

-oOo-

Estación de cocina viva: aguas gelicales

En esta estación, que tuvo lugar en un espacio tan acogedor como lo es cualquier cocina, se realizaron dos recetas con altos niveles nutricionales para el cuerpo: el agua gelical, elaborada a base de sábila, cúrcuma, miel, pimienta, limón, así como el caldo de huesos, para quienes consumen carnes.

Este tema es de suma importancia pues es necesario considerar la alimentación como base de la salud humana, es por ello que, de acuerdo a los participantes y comentadores de esta experiencia, todas las personas debemos nutrarnos sanamente, mediante alimentos vivos. Rescataron el hecho de que en diferentes comunidades o incluso civilizaciones, existen coincidencias alimenticias, pero destacaron el interés por aquellos con los que contamos en nuestros territorios. Así, también nos surge la inquietud sobre ¿Cuáles alimentos, altamente nutricionales, que sean de arraigo cultural e incluso ancestral hay, de acuerdo a las comunidades de Oaxaca?

Otro punto importante es el poder trabajar lo relacionado con la elaboración de la comida con las manos, que tienen memoria; y destacaron la relación de la mente y el intestino, pues la debe considerarse la digestión como la base de la buena función de todo el organismo.

Parte de los conocimientos y aprendizajes circulantes en este taller de cocina viva, se destacó que, sin duda alguna, el territorio se vincula con la comida. Además de tener en cuenta algunos de los diversos procesos cíclicos que tienen lugar en la alimentación, pero que muchas veces desconocemos, como por ejemplo los fermentos que nos nutren y nutren también las plantas, y cómo ello vuelve a vincular a las plantas con las personas.

Un dato desafortunado pero muy destacable de esta estación, fue la afirmación de que hoy en día, se vive una desvinculación con el origen de nuestros alimentos.

-oOo-

Estación de manejo del agua: baños secos

El comando de este tema inició con una pregunta controvertida por sus palabras como relevante por las problemáticas que se atraviesan no sólo en Oaxaca, sino en el mundo entero, ante la escasez del agua. “¿Tiene sentido cagarnos en el agua? El agua es la base de la vida y la estamos contaminando de manera absurda”.

Quien vive la falta de agua en su día a día, para poder realizar incluso actividades tan necesarias como cotidianas como lavarse las manos o los dientes, entenderá que es mejor tener una cubeta de agua para ellos, que para echarla al wc. Por ello, los asistentes a esta estación sentenciaron “Debemos cambiar la relación tóxica que tenemos con el agua”.

Esta mala relación, de acuerdo a los participantes de este taller, forma parte de la desconexión (que se vive con la naturaleza en general y con el agua en particular). Y aunque todo es cíclico, desconocemos esta ciclicidad, estos vínculos, y somos apáticos a conocerlos y reconocerlos.

En cuanto a las políticas públicas, y las leyes relacionadas con el agua, se sabe que no apoyan verdaderamente una relación sana con el agua, porque debería venir de los niveles más altos del Estado, sin embargo el sistema capitalista frena acciones que verdaderamente cuiden y defiendan el agua. Los biodigestores no son la solución, porque son costosos. Tratamiento de las aguas usadas de la cocina, del baño. Podemos tomar las tecnologías más simples, porque el gobierno no está haciendo lo que podría ser su parte. No se puede hacer solo, la naturaleza es cooperativa, así que tenemos que imitarla.

-oOo-

Estación de sistemas agroforestales: huerto aromático medicinal

Las personas que comentaron esta experiencia, compartieron que gracias a esta práctica se puede ir más allá de las creencias científicas, con las que se trabajan el campo y los huertos, y que a veces no se quieren dejar de lado, mientras se siguen ignorando estos conocimientos alternativos, vivos. La intención de estos modelos agroforestales sintrópicos es replicar cómo funciona un bosque o una selva,

haciéndonos conscientes de las especies que tenemos cerca en nuestro propio ecosistema, y procurando la evolución del suelo.

Destacaron el trabajo que se ha hecho en el huerto medicinal, que se ha hecho prácticamente a mano y, aunque se metió caballo, no utilizaron ningún tipo de maquinaria.

Anotaron que la diversidad de árboles y plantas, que se ingresan a este sistema, principalmente para darle el manejo más adecuado al huerto, pues de estas especies se apoyan para sacar madera, y en general biomateria para mantener el suelo en las mejores condiciones.

En una experiencia en particular, se destacó que, en camas de cultivo que miden un metro de ancho, por cuatro de largo, usan abono porcino rico en nutrientes, ya que ellos son alimentados con cascarilla de café, por lo que además disminuye el olor. Además, acompañan a las especies del primer nivel, plantas como la higuera o el gigantón, mismas que sirven para sacar la materia orgánica que cubre y alimenta el suelo. En lo relacionado al riego, destacaron que se usa poca agua, pues lo hacen por goteo, una vez por la semana.

El arduo trabajo que requiere un huerto de este tipo, es muy importante que sea colectivo, pues requiere no sólo de manos, sino de un intercambio de saberes.

Luego de que cada estación tuvo esta exposición de las experiencias, se dio el encuentro con el Dr. Pinheiro, primero con su presentación experta, y luego a la escucha de quienes le hacen una consulta, le comparten sus andanzas o le lanzan una sentencia para la reflexión colectiva.

Una exposición para repensar conceptos y prácticas

El Dr. Sebastião Pinheiro es también un activista y luchador social, por lo que gusta de incluir en sus presentaciones, elementos históricos que han determinado momentos importantes para las naciones latinoamericanas en torno a la tierra y el campo.

Dio inicio a su exposición, destacando la lucha que el mexicano ha dado por tener el derecho a cultivar la tierra, abriendo un espacio para destacar esta diferencia con naciones como la suya propia, Brasil, y Argentina, por mencionar algunos, donde la tierra no pertenece a los campesinos, sino a los grandes corporativos.

¿Qué es vida? Nos interroga, y a partir de ahí lanza a los asistentes una serie de datos científicos e históricos que marcaron hitos en las ciencias que más tarde impactarán en el campo y la genética de las semillas. Por ejemplo, explica cómo en 1944 la vida “se descubre” cuando se encuentra la molécula de ADN, y en 1953,

con la “Fotografía 51” se amplía la información sobre la estructura del mismo. Ahí, hace un paréntesis para abordar que en 1994 las semillas transgénicas de maíz llegaron a Oaxaca. Datos de importancia, pues tras el largo camino para descubrir la molécula de la vida, el trayecto ha llevado a desvirtuar el conocimiento para alterar la vida misma. Sin embargo, un desarrollo que vino a ser de utilidad fue la denominada cromatografía de Pfeiffer.

Por otro lado, en un punto de vista menos histórico y más biológico, el experto brasileño destaca la llamada sucesión vegetal, presente en los ecosistemas, pues son los líquenes, la unión entre un alga y un hongo lo que genera materia orgánica. Una levadura hace la unión del hongo y el alga dando vida a los líquenes, muy importantes porque son la piel viva del planeta. Estos aguantan las temperaturas más extremas, asegurando que la materia orgánica permanezca en el planeta.

Sebastião Pinheiro destaca que son los microorganismos los que ayudan al campesino a trabajar, puede ser que el campesino haya perdido la semilla (ante el embate de los grandes corporativos que han robado la genética de las mismas), sin embargo, a su opinión el campesino ahora no puede perder el suelo, ni los microorganismos del suelo.

“En Argentina, igual que en Brasil, producen calabaza dinero, no calabazas alimento”, dijo de manera directa el experto, en el sentido de saber que los campos cooptados por las grandes industria, con manejos no agroecológicos, no producen alimentos ricos en nutrientes, provenientes de suelos vivos, poblados de microorganismos. En esas naciones, dijo también, “No hay campesinos, sino solo grandes concentraciones de tierra”.

Recordó lo que él llamó el “ciclo de la materia orgánica campesina”, y cómo gracias al experimento denominado botella de Winogradsky, se sabe que los microbios eligen su espacio, su territorios, por tanto “en el suelo campesino hay un corazón que pulsa entre el azufre y el oxígeno”, lo que nos deja claro que “hay muchas formas de pelear” las batallas desde el campo.

Con sus múltiples conocimientos, el Dr. Pinheiro compartió múltiples datos de interés para los asistentes, que invitaron a la reflexión. Por ejemplo, destacó que en el intestino están los microorganismos que existen en el suelo, y compartió cómo los integrantes de la etnia Yanomami en la Amazonia brasileña son aquellos con el mejor microbioma del mundo.

Compartió cómo el maíz Olotón es el maíz que “respira” los microorganismos del ambiente y los “pone” en su mazorca, haciéndolo tan especial. Así, destaca la función del clima.

“El suelo campesino es patrimonio, identidad, y muchas cosas más”, destacó para finalizar.

En el tiempo compartido con el público que quiso hacer alguna pregunta, destacaron los comentarios sobre la importancia de crear conciencia en la población urbana respecto al tema de la agroecología, y de conservar a la familia tal como se conforma en Oaxaca, pues es un núcleo cercano, es comunal, donde se comparten muchos saberes y valores, y se heredan a las generaciones más jóvenes, destacando a la comunidad como un concepto viviente muy importante en México y Oaxaca.

Al compartir un poco de su paso por la Sierra, contó un poco acerca de un nuevo concepto que ha ido pensando, en relación a la preocupación de las comunidades en torno al dinero y que ha dado pie al auge de las cajas de ahorro. Dando un giro social a este concepto económico, habló de una propuesta, las “cajas de ahorro energético”.

En un sentido estricto, el activista sudamericano habla de cómo la cooperación en comunidad genera una sinergia positiva, que vá mucho más allá de la generación de dinero. “Lo mejor sería hacer una caja de ahorro de energía. (Por ejemplo) una cooperativa campesina urbana creó un tianguis (donde todos colaboraron y se beneficiaron de múltiples formas). La energía social es más poderosa que el dinero. El alimento es más poderoso que el dinero. (Por eso es importante) saber crear una energía de felicidad”.

Entre datos históricos, científicos y nuevos conceptos que revolucionan no sólo nuestra manera de pensar sino también de actuar, la participación del Dr. Sebastiao Pinheiro sembró en cada uno de los asistentes, nuevas semillas en el tema de la agroecología.