

EL COMBATE DE LOS POZOS

La persistencia

Por Magdalena Mirazo.

LA COSA ESTÁ VERDE

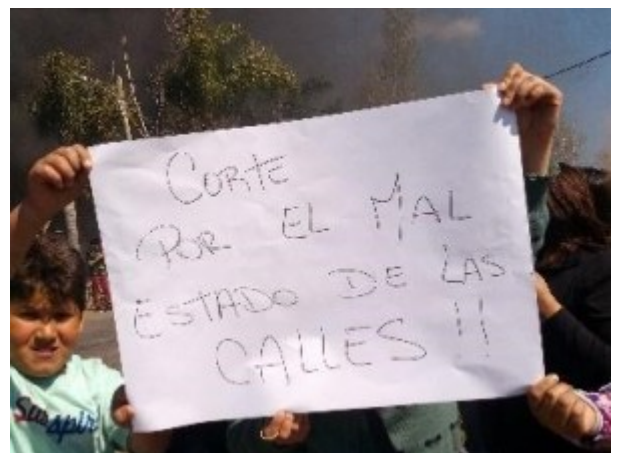
Y tuvimos que cortar la ruta, sí, la Ruta 36. Ésa que une la 2 con la 11 y te lleva al Partido de la Costa, en las vacaciones o en los feriados largos.



Hace un tiempito, después de una cantidad de reuniones entre los vecinos y autoridades municipales, se aprobó un “presupuesto participativo” para arreglar los caminos internos, la mayoría de tierra, (-a veces, en el pozo más chico, se podría haber improvisado un jakuzzi-), como el proyecto más urgente y necesario.

El asunto es: qué pasó con la partida. Aparentemente salió, pero nunca llegó a convertirse en pala mecánica, tosca o cascote.

A VER SI ALGUIEN SE AVIVA Y NOS LLEVA EL APUNTE



El ramal del colectivo que nos conecta con el pueblo, la escuela y el banco no entra por temor al vuelco. Y los mecánicos de la zona se enriquecen cambiándonos bujes, rótulas y amortiguadores.

No sé si habrá estadísticas, pero esta es una zona de producción muy importante. Me refiero al cinturón hortícola del Gran La Plata, Berazategui y Florencio Varela que provee de verdura a la población de la Capital y alrededores. Inclusive, a veces, al interior de Buenos Aires o a otras provincias, según la época del año. Tengo fotos donde se ven cajones de quintas de la zona, en verdulerías de El Calafate.

Sumados campo abierto e invernaderos, se cultivan entre 6.000 y 7.000 ha. Esto implica aproximadamente a 4.000 productores. Si además de las familias de los quinteros incluimos las agroquímicas, las expendedoras de combustible, el transporte, los comercios y todo tipo de prestadores de servicios relacionados, la actividad genera recursos para muchísimas personas. Se puede decir, sin error, que los pueblos de Abasto, Melchor Romero, Los Hornos, Lisandro Olmos y Ángel Etcheverry, por nombrar algunos, viven gracias a la horticultura: a ver si alguien se aviva y nos lleva el apunte.

Una quinta "grande" es de unas 40 ha.; de ahí, para abajo. Así que no existe el latifundio.



Nuestros productos son perecederos, no se almacenan en silo

bolsa ni cotizan en dólar. Apenas consiguen lo que se llama una mayor "vida en estante", gracias a la tecnología.

Todo el tiempo se incorporan manejos innovadores. Es un sector muy ágil en este sentido y, para dar una idea, en invernadero, se puede producir aproximadamente un cajón de tomate o de morrón, por planta y por temporada. Son verdaderas fábricas de alimentos y cada vez hay una mayor conciencia sobre qué significa una producción sustentable, el cuidado del medio ambiente y el uso racional de los recursos.

EL CALENDARIO DE LAS PLANTAS

Somos vulnerables a todo tipo de inclemencia climática: vientos y remolinos que nos rompen los plásticos, tormentas y lluvias torrenciales, temperaturas extremas. En alguna medida, la sequía sí podemos controlarla, porque todo se hace bajo riego por goteo.

El trabajo está incorporado de una manera especial a la vida, como si fueran la misma cosa. Los horarios y el calendario semanal se rigen por las necesidades de las plantas y, aunque la cotidianeidad es tranquila- en temporada- transcurre a contramano: se empaca por la noche y se espera en los galpones.

Con las lucecitas encendidas y las pilas de bultos recién preparados, se aguarda a que llegue su majestad, el camión, que se llevará literalmente el fruto de nuestro trabajo al mercado y nos compensará a la vuelta con la liquidación de la venta.

TE ESPERO EN LA ENCRUCIJADA ENTRE OFERTA Y DEMANDA

A veces tenemos suerte y algún artículo tiene un valor alto por algunos días, por primicia o por el fracaso de la cosecha en zonas competidoras, ya que el precio se forma por el cruce de la oferta y la demanda. En otras ocasiones, la producción es demasiado buena y los precios caen. En general, el promedio

nos permite seguir invirtiendo en nuestro trabajo. Para cualquiera es un orgullo comprar la tierra propia, hacer un invernadero más o cambiar el tractor. Por supuesto, también cambiar la camioneta o refaccionar la casa. La plata nunca va a parar a un paraíso fiscal.



Los quinteros son gringos, bolivianos y paraguayos. Trabajan las familias enteras, los chicos van impecables a la escuela y, después, -a veces- ayudan en algunas tareas. Y el que dice que eso implica trabajo esclavo está haciendo política barata. Es atávico, como quedarse mirando el fuego. En el gran árbol, cada generación trabajó la tierra y no sabrían en qué otra cosa desempeñarse.

Persisten en hacer surcos.

Tal vez las raíces, que hoy usan guardapolvo, elijan ir a la universidad pública -ahora más descentralizada- y se dediquen a otra cosa.

DE LA NATURALEZA, A SU MESA



Atar, desbrotar, cosechar, embalar. Ocupamos mucha mano de obra. En este momento escasea, por un lado, porque casi todas las familias tienen su propio emprendimiento y trabajan para sí mismas. Y, por otro, porque los bolivianos -quienes, año tras año, se establecían acá y, a medida que progresaban,

traían a sus paisanos- ya no necesitan emigrar para ganarse la vida.

Y así es como llegan a su mesa el tomate, el pimiento, la berenjena, el brócoli, el afamado apio, las lechugas, con sus aportes nutricionales irremplazables.

Esperamos que las disfruten.





SOY SOLO SOY UN POBRE AGUJERO...



Pero cierto, hablábamos de los pozos. Bueno, vino un delegado municipal y prometió arreglarlos. Nosotros decidimos creerle y levantamos el piquete para no ocasionar más molestias. Así parece ser el sistema: cuando necesitas dejar de ser inadvertido.

Ahora, tendremos que barajar y dar de nuevo.

Un par de veces más, tal vez, reanudaremos el camino ya peregrinado de los petitorios. El slogan "derecho a vivir mejor" del PRO, a muchos no nos enamora, más bien todo lo contrario.

Y, cuidado: aunque profesemos distintas religiones, el dios en el que creemos se ocupa de sus hijos en la Tierra, así que les daremos unos días. Tal vez, unas semanas. Solo hasta que la fruta madure.