



San Ignacio del Masparro, 18 de septiembre
de 1984

RDA. HERMANA OLGA MARESQUE:
El Tigre - Estado Anzoátegui.

Mi querida hermana Olga:

Considero sin terminar la carta que firmé ayer para Ud. Por eso aquí me tiene escribiéndole de nuevo, para que no olvide su promesa de hablarle a la Madre Delegada, sobre San Ignacio del Masparro.

Aunque San Ignacio del Masparro no está tan incomunicado como Urimán, en invierno cuesta llegar y sólo los carros de doble transmisión son capaces de lograrlo. Hoy, a pesar de la doble transmisión, nos pegamos y tuvo que sacarnos un tractor. Tiene también otra semejanza y es que está a orillas del Masparro y a unos cincuenta kilómetros del río Apure, del cual el Masparro es tributario. Con el Apure ya estamos sobre los más grandes ríos de Venezuela, en la gran arboladura fluvial del Orinoco y consecuentemente también del Amazonas.

Si el Caroní no fuera tan quebrado por cataratas, rápidos y represas, desde la orilla del Masparro podríamos ponernos por agua delante de la Casa de las Hermanas en Urimán. Con sólo tener un buen bote de caucho portátil con motores adecuados, podría yo llegar con un buen baquiano fluvial y un poco de paciencia, desde la puerta de mi casa, hasta la puerta de las Hermanas del Divino Maestro en Urimán.

Vea la maravilla que tiene Venezuela en los ríos del sistema del Orinoco. Desde la cumbre de Los Andes se puede llegar sobre su lomo, hasta lo más alto de la Gran Sabana.

Como Ud ya ha navegado varias veces por el peligroso Caroní, podría pronto pilotear su propia lancha, sobre las aguas mucho más terasas del Masparro, del Apure y de cien ríos pacíficos, que caen a éste, como corredores laterales, que afluyen al corredor central.

Pues vea que esto no es fantasía. Ya tenemos vistas varias lanchas de aluminio y motores fuera de borda, para integrar por agua, a centenares de ranchos de gente, que vive al borde de esa gran ramazón de ríos, todos unidos entre sí. Mi impresión un poco prematura todavía, es que más que Agricultores y ganaderos, son pescadores, que viven un poco de lo que cultivan muy someramente en tierra, pero que su base alimenticia mejor, está en la pesca de ese gran mar interior, que es el sistema fluvial, que articula más de un 80% del territorio venezolano y quizá un 30% ó 40% del colombiano.

Para ponerse en esta realidad un español tendría que imaginar este imposible: Que el Ebro, en vez de salir al Mediterráneo por Tortosa, se apartara de él y volviera la cabeza hacia el interior de Castilla y allí empalmara con el Duero y que éste en vez, de ir camino de Portugal, hiciera un enorme viraje que lo llevara hasta las cabeceras del Tajo, y que éste a su vez en vez de fluir hacia el occidente, torciera su curso y alcanzara el Guadiana y éste sin terminar en el mar, se juntara en Córdoba con el Guadalquivir.

Qué enorme río tendría España: una especie de Volga ibérico. Pues mi querida hermana Olga, aunque todavía le lleváramos por un cauce aéreo todos los ríos de Galicia, incluso el Miño, juntos, al par de Sevilla ese gigantesco conjunto de millares de aguas, no igualaría ni

la mitad del caudal del Orinoco, que recoge la escorrentía de un territorio mayor en Venezuela y Colombia, que el que forman Portugal, España, casi toda Francia juntas.

¿No le parece que vale la pena pensar en esta red de cauce de agua hecha por Dios, para que los venezolanos y colombianos piensen un poco más en ellas, que todo lo que hasta ahora han hecho ante esta maravilla geopolítica, dejándola en pleno final del siglo XX abandonada y preterida?

No me compro la lancha ya, porque tengo muy apretados los reales y debemos pensar en algo más apremiante, como son las Construcciones para el internado, que están ya planificadas con detalle y la producción de un conjunto de cosechas de verano, para las que nos hace falta un costoso sistema de riego, con una bomba potente y mucha tubería adicional.

Si viene la M. Delegada o Ud., le da a leer esta carta. El punto principal que tenemos que tratar es este: Cómo vamos a planificar la comida de los muchachos en un proyecto anual, en el que se podría necesitar producir: Ciento cincuenta mil kilos de maíz blanco para arepas. Cien mil kilos de maíz rojo destinado a comida de gallinas, cerdos, peces y vacas. Ciento cincuenta mil kilos de sorgo para la misma finalidad. Treinta mil kilos de arroz. Otros treinta mil de frijoles. Quince mil huevos mensuales por diez meses serían ciento cincuenta mil en un curso de diez meses. Doscientos cincuenta litros de leche diarios, con unas treinta vacas. Ciento treinta pollos semanales, doce cerdos sacrificados también a ritmo semanal, destinados a manteca y carne. Además tenemos que ir plantando miles de mangos, lechozas, guayabos, guanábanas, cocoteros, mereyes, tamarindos, naranjos, limoneros, toronjeros, y otras frutas menores. Sume diez Hectáreas de caña para el dulce y ahí tiene el proyecto alimenticio para la primera etapa con cuatrocientos o quinientos Muchachos.

Esto quiere decir, que el proceso de producción tiene que ser en todo semejante preocupándonos además de extender, para el Futuro la ganadería vacuna en grandes terrenos

adicionales, a los que hoy tenemos, con el consiguiente cultivo y riego de pastos.

Para este plan alimenticio y de producción de los alimentos necesarios hacen falta dos Hermanas bien remangadas. No es necesario que hayan estudiado ni Antropología, ni Sociología, ni Política. Esto les amarraría los brazos, que deben estar tan libres, como sana su cabeza.

Yo creo, Hermana Olga, que con dos Hermanas Gallegas o no Gallegas, tan templadas como Ud., llevaríamos adelante ese bello programa alimenticio, para pensar siempre en unas Muchachas y unos Muchachos fuertes y rollizos.

Si Ud., lograra que la M. Delegada nos mande además una Enfermera que pueda desparasitar a todos los Alumnos y Alumnas, para que no se coman las lombrices y otros bichos asociados, la hermosa ración que les vamos a poner a los Muchachos, completaría una formidable tarea.

La Hermana Cocinera con sus ayudantes nos ayudaría a transformar los productos de la finca en alimentos para el comedor. La Hermana Productora Coordinaría todo el trabajo de Alumnos, Empleados y Maquinaria, para sacarle a la tierra los productos necesarios. La Hermana Enfermera impulsaría los cuidados y las ayudas, para que los alimentos sanos y los recursos medicinales ofrecieran los mejores resultados de salud.

Fíjese bien que todas tres tendrían un buen número de cooperadores, entre los Profesores, entre los Técnicos de Campos, los Auxiliares y los Alumnos.

Tendríamos que pensar entre todos la mejor organización, para planificar el calendario agrícola, pues los frutos de la tierra no se producen de hoy para mañana. Hay cosechas que se dan después de preparada la tierra, a los tres meses de sembradas, otras a los cinco o seis meses, otras al año. Tenemos que calcular muy bien, cómo vamos a emplear el tiempo de trabajo de los Alumnos, que será como de unas cuatro horas diarias, con el de los Técnicos de Campo, con el Director de Campo y quizá con algunos obreros.

El trabajo infantil y juvenil tiene que ser un trabajo con éxito visible y sólo así entusiasmará a los Muchachos y Muchachas. Tiene que ser también algo muy bien estudiado. Tenemos que graduar las operaciones más suaves como recoger caraoatas o maíz, desgranar las mazorcas de maíz y las vainas de frijol, regar hortalizas, arrancar hierbas, recoger huevos, recoger tomates, pimentones y otros, dar de comer a las gallinas y las más fuertes como podría ser: deshierbar con escardilla o machete, arrancar yuca, batata, ñame y otros tubérculos, pilar maíz y arroz, limpiar el monte alrededor de los frutales. Cortar leña, aserrar tablas, tablones y cercos. Asear todas las instalaciones pecuarias. Ordeñar, hacer quesos.

A los que ya son hombrecitos le tenemos que enseñar a manejar carros, tractores, piraguas, máquinas para construcción, como mezcladoras, todas las herramientas de carpintería y construcción, el cuidado de bombas de riego grandes y a ser diestros en el gobierno completo de un gallinero, de una porqueriza, de una vaquera, así como a rastrear, arar, sembrar, fumigar, cosechar, almacenar y ensilar.

Hay otras mil labores domésticas y de campo que tienen que ejercitar todos nuestros Alumnos, lo importante es que la realicen como tareas alegres, pues todas van en bien de toda la gran Familia de Hermanos. Por eso las Hermanas que trabajan en el Masparro tienen que ser fuertes, optimistas, buenas conductoras y animadoras de todo ese enjambre de actividades.

Todos los Muchachos tienen que saber para quién y para qué trabajan. Siempre habrá que explicarle el sentido de servicio que tiene cada tarea y la forma de realizarla, con la mejor racionalidad y con la técnica más moderna desterrando con la práctica, supersticiones, atrasos y egoísmos.

El Proyecto de alimentación y su paralelo el Proyecto de Producción, tiene que estar siempre presente y recordado por los Técnicos de Campos y por los Maestros, para que el trabajo siempre tenga una clara lógica y finalidad. Es claro que el análisis de los resultados obtenidos y su cotejo con los objetivos debe de ser constante, para crear una mentalidad, que asocie perfectamente la íntima unión entre el

plan bien proyectado, el esfuerzo realizado, las técnicas mejores aplicadas y los resultados pobres, medianos o excelentes que se vayan consiguiendo.

Las cuentas de matemáticas y los ejercicios de lectura y escritura deben centrarse en el trabajo que todos vayamos haciendo: Si las gallinas hoy han puesto 294 huevos, ¿cuántos se pueden calcular que van a producir en un mes de treinta días...? Si el litro de leche vale a puerta de corral Bs. 3,25 y hoy se ha producido 97 litros, ¿cuánto vale la producción de leche que hemos logrado hoy...? Pero si en vez de producir nosotros con nuestras vacas la leche, la tuviéramos que comprar a Bs. 5,50 el litro en la tienda, ¿cuánto tendríamos que gastar para comprar 97 litros...?

O este dictado: En nuestro pequeño gallinero tenemos ahora 250 gallinas ponedoras, y 500 pollitos de engorde, pero queremos hacerlo mucho más grande y matar cada semana cien pollos y para tener todos los días un promedio de 500 huevos. Para eso tenemos que mejorar el aseo del gallinero, producir mucho más maíz y sorgo, llevarles a las gallinas pasto picado y ponerle en el agua de los bebederos un buen desinfectante. Es necesario además que tengamos bien cubierto el sitio donde duermen las gallinas y cerrados todos los agujeros para que no maten las gallinas, ni los zorros, ni las culebras, ni los rabipelados.

Muchachos... la Hermana Olga quiere que le llevemos mañana cincuenta kilos de pescado. Por eso vamos a tener esta noche una reunión para preparar el trabajo de mañana por la tarde, que va a estar dedicada toda ella, de dos a seis, a la pesca. Esta noche todos los muchachos que quieran pedir la palabra podrán explicar la mejor manera de organizar la pesca. Un grupo podrá ir al Caño las Palmitas a pescar curitos a mano, otro deberá ir al estanque para pescar con tarraya y el tercer grupo se repartirá por la orilla del río desde el primer mango hasta el segundo, que está casi un kilómetro más abajo. Todos los que formen parte de este grupo tienen que llevar sus anzuelos propios. Habrá tres premios para los tres mejores pescadores. La pesca estará coordinada por los Instructores Felipe Márquez, Gustavo Larosa y Luis Martínez.

Todos los muchachos de 5to. y 6to. grado escribirán mañana una composición describiendo el día de pesca. La composición la tiene que hacer en el rato de estudio de la noche. Habrá un premio para la composición más bonita.

Los de tercero y cuarto grado tienen que recoger caraoas y quinchonchos en el trabajo del jueves por la mañana. Irán con ellos los instructores Juan Domínguez, Pedro Latorre y Marisa Zerpa.

Los de primero y segundo grado van también el jueves por la mañana al Depósito a desgranar maíz, para las arepas de esta semana. Los acompañarán los maestros Luisa González y Nelly Durán.

Los de kinder irán en el mismo tiempo con la animadora Josefina Albornoz a observar a las gallinas, pero sin molestarlas. Después harán una puesta en común de todo lo que han visto. Va a asistir a la puesta en común la Sta. Directora.

Todo lo que los muchachos realicen en el trabajo, tiene que tener una versión aplicada en matemáticas, en la escritura del dictado, en la composición y en la expresión hablada que se practicará en las frecuentes reuniones. Hay que estimular a los niños y a los jóvenes a que expresen los éxitos mayores o menores de sus trabajos y sus opiniones personales, de cómo se podría organizar mejor. Hay que plantearles problemas de esfuerzos comunitarios, para obtener mejores resultados.

Si vamos a comer cada uno tanto de yuca, tanto de arepa, tanto de hervido que tiene batata, ocumo, ñame, maíz, auyama, caraoa, y carne, qué tenemos que sembrar, cuántas aves y cochinos tenemos que criar, con qué adelanto de tiempo hay que empezar a preparar la producción de cada cosa.

Uno de los empeños en que tienen que participar todos los alumnos es en la previsión, pues uno de los grandes defectos de nuestro Pueblo es la casi total imprevisión. Los cálculos de previsión serán expresados en unos sencillos cronogramas gráficos, que puedan entender todos los alumnos.

Creo que se pueda pensar en una gran masa de trabajo, si está bien calculada y orga-

nizada esta actividad de los alumnos. A este trabajo habrá que añadir el que nos puedan ofrecer los padres, madres y hermanos de éstos, pues hay que sentar el principio de que el Plantel se va a autoalimentar, con el trabajo de todos los interesados en la educación: Padres e Hijos.

Esto no va a ser fácil, pues nuestro Pueblo no está acostumbrado a la cooperación comunitaria. O el Gobierno lo da todo o no da nada. Entonces el Pueblo si lo da todo, está sentado mirando, como trabaja el Gobierno. Si éste no da nada, rezonga un poco, no mucho, pues protestar también fatiga y para qué... Entonces no hace nada, sino esperar con infinita paciencia y con increíble pasividad.

Por eso va a ser costoso organizar el trabajo de los Padres de Familia en favor del Colegio, que alimenta a sus hijos. Se necesita una diplomacia cazurra y una grande y paciente constancia. La fortaleza de saber, qué queremos y cómo lo queremos será imprescindible para conseguir buenos resultados de esta cooperación. Puede ser una fuente de disgustos, pero tratando de evitarlos siempre, tenemos que poner en claro, que sin trabajo no hay buenos resultados.

Pienso que quizá tendríamos que construir un dormitorio para varones y otro para Mujeres, que vinieran a ayudar al colegio en la alimentación de sus hijos, pues la gente vive muy dispersa en esa Zona.

Bueno Hermana Olga, ya ve que pienso de veras en lo mucho que podemos hacer. Ahora me llevo a Mérida una camioneta bien cargada de jojoto para la sopa y para las cachapas.

Pronto vamos a empezar un pequeño gallinero y una cochinera. Ahora estamos rodeados de lluvia constante y sólo en la camioneta remolcada por un tractor grande, podremos salir a través del agua y del barro.

Hemos visto el otro día ordeñar más de quinientos litros a un niño de siete años, manejando él mismo la ordeñadora mecánica. Su papá se reía de gusto al verlo. ¿Y nosotros le vamos a tener miedo a estas cosas...? Bueno, Hermana Olga, si he equivocado su apellido es por culpa de Nicolás.

Reciba un fuerte abrazo y encomiende al Señor a San Ignacio del Masparro para que tenga Monjas valientes.

Suyo:

P. *José María Vélaz*, S.J.