



San Ignacio del Masparro, 1° de diciembre de 1984

DR.

JULIO CASAS

Caracas.

Mi querido Dr. Casas:

Continúo en ésta algunas ideas que empecé a esbozarle en mi anterior del 28 de noviembre.

Le decía que en San Ignacio del Masparro, no sólo veo perspectivas agrarias, pecuarias y forestales, sino que también hay un escenario industrial que, más propiamente, hay que calificar de agro-industrial.

Una de las razones de la poca prosperidad de nuestras zonas de mayor potencialidad en todo lo referente a la producción agrícola y ganadera es carecer casi en absoluto de planificación nacional y realizaciones en lo referente a la industrialización y conservación de esa misma producción.

El Agricultor se ve obligado a mal vender sus cosechas, tal como se recogen, después de cultivarlas. No existe, hablando en general, la más elemental manufactura industrial, que dé un considerable valor agregado a los productos y los libere de la urgencia de salir de ellos, para que no se pierdan.

Esta situación no es común solamente respecto a las frutas y hortalizas, cuya corrupción es inminente, si no tienen mercado a corto plazo, sino también con los cereales, como el arroz, el sorgo y el maíz. Otro tanto puede decirse del algodón y de las oleaginosas o de la caña de azúcar, después que casi han desaparecido los viejos Trapiches Campesinos.

Comprendo que resolver estos problemas de envergadura nacional, toca a las grandes instancias del Poder y del Capital, pero no me resigno a ver un Pueblo, situado en los últimos estratos de la pobreza y de la subalimentación, porque carece, casi absolutamente de Técnicas Apropriadas, que elevarían y mejorarían notablemente su humillante e inhumana posición actual.

Sé perfectamente que las soluciones educativas que empleemos, serán relativamente lentas, como es todo lo referente al ascenso socioeconómico, que proviene de las buenas Escuelas. Pero también tengo fe, en que llegaremos a una solidez y permanencia estable, pues el Pueblo lento para aprender, es tenaz para conservar el mejoramiento conquistado.

Pero Dr. Casas no quiero teorizar pues Ud. es hombre de realizaciones prácticas.

Ahora mismo estamos extendiendo nuestras siembras de tomates, pimentones, berenjenas, melones y patillas, al mismo tiempo que agrandamos las plantaciones de mangos, cocoteros, lechozas, limones, toronjas, naranjas y mandarinas.

Pero vea, una parte importante de los tomates y pimentones, va ya a pasar del terreno de cosecha, a los calderos de cocción y de éstos a unos embotellados o enlatados, que nos permitan conservar esas salsas, utilizándolas todo el año y si se puede, vendiéndolas a mejor precio, que las frutas crudas.

Lo mismo diría de las frutas convirtiéndolas en jugos, en helados, pastas, en mermeladas, repostería y dulcería.

Ahí tiene, el rústico nacimiento de la agro-industria, que puede comenzar en los procedi-

mientos y técnicas del medio familiar e ir agrandando lo que sabían hacer nuestras madres y abuelas. Pero con un poco de asesoramiento, podríamos ir pasando a unas Industrias Caseras de Fe y Alegría, con técnicas conserveras, que resistan toda crítica y competencia.

Siempre he mirado con cierta compasión a nuestros dulces y sabrosos cambures y mangos. Son proletarios venezolanos, maltratados, "humillados y ofendidos".

¿Por qué digo humillados y ofendidos...?

Porque creo que son dos tesoros, más que desaprovechados, olvidados por nuestras cabezas dirigentes y tratados por el Pueblo de manera primitiva, elemental e infantil. Este concepto negativo se puede extender a todas las frutas, pues para empezar la mayoría de la población no come fruta. Primero, por lo cara que resulta, para los que la desean y segundo, porque el Pueblo cree que la fruta es para los chiquillos y para los pájaros.

Aquí nosotros, lo mismo que en San Javier, consumimos bastante fruta y más hortaliza. Las cocineras nos dicen: Pero cuánto monte comen Uds. ¡¡¡Eso sólo lo hacen los Muñús...!!!

Sería necesario realizar una rebusca de los refrescos, dulces y manjares que sabían hacer las principales familias criollas, con las frutas del País. De este modo resucitaríamos muchas cosas sabrosas, que ya se han olvidado o se están casi olvidando, pues sólo se hacen en oscuras cocinas por viejitas que ya arrastran los pies.

Al mismo tiempo hay que ponerse a investigar, toda clase de variadas sabrosuras, que se pueden realizar con las frutas, con las hortalizas y con los tubérculos y granos, que son de consumo más general, por ser más abundantes y baratas, aunque eso del, "ta' barato", parece que hay que buscarlo en los archivos históricos.

Creo Dr. Casas, que la Química de las Ollas y Sartenes es la más fundamental, para todos los hombres y que Fe y Alegría debería dedicar algunos de sus mejores talentos investigadores de aumentar las recetas fáciles, baratas y nutritivas. Serían una bendición para

nuestro Pueblo o mejor dicho: sería para nuestro Pueblo una lotería de premio gordo, aprender a utilizar esas grandes bendiciones de Dios, que son las frutas tropicales.

Por ejemplo una de las frutas a la que pienso dedicarle gran atención y multiplicación es el mango. En este momento han sobrevivido 400 arbolitos de la primera plantación, que fue hecha en los días de nuestra llegada con demasiado apresuramiento y sin bolsas de plástico. Ya están transplantadas y buena parte de ellas listas para ser injertadas. Espero poner varios miles más.

¿Cuál será el objetivo...? Crear zonas sombreadas, producir fruta abundante, diversificar ésta logrando las mejores variedades de mesa, industrializar las conservas de mango en jugos, pastas y mermeladas y producir un sabroso vino.

A la mayor parte le asombra oír esto, como que se haga vino con otras frutas, que no sean la uva de la vid. Yo no sé nada de vinos y menos de la Enología o Ciencia del Vino. Tampoco sé nada sobre el vino de mango, sino que lo hacen en la India. Pero en San Javier hemos logrado, sin casi ningún, cuidado, sabroso vino de mora (de zarzamora), que llaman en Colombia mora de Castilla. Basado en el mismo principio de la fermentación de los azúcares en alcoholes y gas carbónico, les animé a las Hermanas de Campo Mata, a que hicieran vino de mango. Lo consiguieron y me mandaron dos botellas, que parecían de vino blanco dorado. Probé un vaso. Era muy rico.

Me hago, pues, esta reflexión. Si nosotros utilizamos una parte de nuestros actuales y futuros mangos, como caldos puestos a fermentar y si aprendemos un poquito sobre las diversísimas calidades de caldos o jugos de mango y sobre sus diversos sabores y aromas, estaremos dando un primer paso hacia el vino o los vinos de mango. Porque hay centenares de clases o razas de uva, hay centenares de marcas de vinos. Lo mismo es pensable para los mangos.

Prosigo, Dr. Casas, aunque a lo mejor Ud. esté pensando que lo que voy a lograr es una Escuela de Borrachos. Nada de eso. Hay menos alcoholizados donde se producen vinos sanos, que donde se fabrican aguardientes o

rones matarratas, por no haber buenos vinos y querer sustituirlos fraudulentamente.

Tenemos que salir de nuestra ignorancia, aconsejados con un Enólogo y en su falta con un buen campesino italiano, francés o español, que saben producir y criar los vinos, porque han visto esta práctica en la mayoría de las casas de los labradores.

¿Cómo graduaremos la fermentación, qué cepas de levaduras deberemos usar, envasaremos al principio en toneles de acero y después en barricas de roble...? ¿Deberán tener o no sobera...? ¿Dónde conseguiremos estos materiales..? ¿Cuándo deberemos embotellar, le daremos doce o veinticuatro meses de crianza...? ¿Cómo se deben tratar las botellas...? ¿Cuáles y de qué condiciones deben ser las bodegas...? Todo esto es importante para que lleguemos a transformar los mangos sin calidad, en frutas variadas de primera clase y los suelos amarillos de fruta caída y pudriéndose, en medio de un mosquero, en preciosas alineaciones de botellas, que lleven en el lomo etiquetas que digan: Vinos de Mango del Masparro -Cosecha de 1990- Institutos Agro-Pecuario-Forestales de Fe y Alegría.

Qué gran Alegría y no precisamente de felicidad alcohólica, sino gozo del triunfo por haber enseñado a triunfar a muchos, transformando productos desdeñados, en regalos de estima y calidad.

Seguro que si un Viticultor lee esto se va a reír a carcajadas, desde la orilla de la superioridad del vino y de la vid.

Entretanto la gente sencilla chasqueará la lengua pensando en los mangos cultivados sabiamente y en los estimulantes caldos, que sabe hacer el Pueblo Llanero.

Hacia allá vamos con Fe y viva Esperanza. Dr. Casas, ¿será tan difícil deshidratar verduras, pollos y gallinas y hacer sobre de rica sopa...? ¿Si otros lo hacen será imposible que nosotros lo aprendamos a hacer...?

Si desarrollamos una numerosa cochinería, es indudable, que para tenerla y liberarnos de los concentrados, cuya compra esclaviza a todos los modestos criadores de aves y cerdos, deberíamos nosotros mismos producir esos concentrados, en base a mezclas de

maíz y de su mata, de sorgo desde la mazorca hasta el pie, agregando los minerales necesarios y el relleno que me imagino, que se hace con pastos molidos y otros agregados, que no deben estar en el mundo de los imposibles.

Sería magnífico para transformar los cerdos en jamones y embutidos, instalar una cava de cierta capacidad.

Para esto tropezaremos con la falta de electricidad, a pesar de que la corriente del Masparro arrastra energía por miles de caballos de fuerza.

Este es uno de los desafíos, que más me impacta. La potencia del río a nuestros pies y esa potencia totalmente desaprovechada...

Como le contaba en mi carta anterior, invité a Giovanni Golaone a venir para tomar las medidas para la instalación de una bomba helicoidal, de las que él fabrica con gran éxito.

Llegó puntualmente unos minutos antes de las nueve de la mañana de ayer sábado. Le mostré la orilla del río en un lugar en que ésta tiene dos terrazas, que me parecieron buen sitio, para situar en la segunda el tractor, cuya rueda motriz va a accionar la bomba.

Tomó las medidas y parece que el miércoles de esta semana volverá, para las instalaciones. Después lo acompañé a una vuelta por la finca. Entramos un rato en el bosque, a un sitio donde aserramos, como en una gran cueva vegetal, sombría y fresca, las maderas que vamos necesitando.

Hablamos de muchas cosas y entre ellas de cómo realizaría él un aprovechamiento hidroeléctrico en El Masparro. Su idea me pareció ingeniosa, pero ahora no se la describo, porque me faltan unos dos o tres detalles de la solución.

Lo interesante es que, como tenemos casi tres kilómetros de orilla, el sistema puede repetirse con varias unidades de producción eléctrica aunque cada una fuera de poca potencia.

Si llegamos a lograr electricidad, para la luz, para algunos ventiladores y pequeños motores de taller, ya obtendríamos dos ventajas. La que en sí nos proporcionarían estas mejoras y la demostración pedagógica para que otros puedan hacer lo mismo.

Si con un procedimiento como creo que sería, sostener varias ruedas, impulsadas por la corriente, mediante un sistema de flotación, pudiéramos aumentar el rendimiento eléctrico, pienso que podríamos mantener una cava, que nos permitiera curar jamones y chorizos.

Debemos empezar muy pronto el experimento del cultivo del sorgo. En esta zona próxima del Estado Barinas se observan muchos cultivos de sorgo.

Nosotros vamos a comenzar cultivando ahora unas 20 Hectáreas de este cereal. Tenemos que estudiar la mejor forma para ensilarlo y para que sea una de las bases alimenticias de nuestros puercos, gallinas y vacas.

Es posible que si la deforestación va a buen ritmo, podamos alcanzar a 40 Hectáreas de sorgo. Algo parecido intentaremos con el maíz. Trataremos de cultivar en forma rotativa maíz en invierno y en verano. Este último, mediante una gran mejora en regadío.

Con el sorgo y el maíz empleado en aves, cerdos y vacas, esperamos poder llegar a una buena producción de aves, de huevos, de carne de cerdo y de leche.

Es necesario alcanzar un éxito en este propósito, para lograr una alimentación balanceada de nuestros Alumnos.

La ganadería, en forma relativamente importante, queda en espera de una ampliación de tierras y una disponibilidad económica, para la compra de vientres.

Si nuestros iniciales y modestos ensayos en la cría de aves y cerdos, nos aconsejan llegar a una producción, que podríamos calificar de industrial, por ejemplo un gallinero de treinta o cuarenta mil gallinas, habría que pensar en la transformación de una política de consumo interno, en un proyecto de mercado.

Creo que en esto debemos ir paso a paso, muy sobre seguro, pues no podemos exponer nuestros Institutos Agro-Pecuario-Forestales de Los Llanos, a un descalabro, nacido de la inexperiencia.

Hay algo que el día que dispongamos de energía podríamos empezar: Es la elaboración de las maderas en forma tanto industrial como artística.

Esto podría ser el día que Cadafe llegue hasta San Ignacio del Masparro, o el día en que dispongamos de una buena planta eléctrica aunque no sea muy potente.

Desde el principio he considerado esta posibilidad, como también la de trabajar una buena cerámica. Hay que desenvolver el campo, no sólo con la agricultura y la ganadería, sino con otros modos profesionales, que no dejen despojados los Pueblos del Interior, de todo lo que sea una línea técnica o artística, que por el hecho de serlo, tenga que buscar amparo y mercado solamente en las grandes ciudades.

Eso implica una mentalidad explotadora y colonial de los grandes centros urbanos respecto a la población del Interior.

En muchos Países se ha producido, de manera más o menos efectiva, la consigna de: "volver a la tierra". Pero prescindiendo de que en un País extenso como Venezuela se pudiera contrabalancear la corriente, que lleva la gente del campo a las ciudades, Fe y Alegría puede poner una contribución de positivos esfuerzos educativos, para que el campo no sea tan injustamente tratado, que se humanicen en él las condiciones de vida y que haya una infraestructura vial y de otras comunicaciones, una asistencia educativa y sanitaria y una oferta de servicios civilizados y civilizadores, que llegue hasta los últimos rincones de nuestro dilatado País.

Hoy nosotros hacemos doscientos kilómetros en carro para una llamada telefónica.

Esto nunca sucederá con una Población activa y emprendedora, que sea capaz de crear riqueza en el Interior y que esté capacitada a nivel cívico y político de exigir al Estado, que cumpla sus deberes en el terreno de la Justicia Distributiva.

Ahí precisamente está la Obra que quiere imponer Fe y Alegría: la formación de millares de campesinos, que sean Hombres de Campo Modernos y Ciudadanos conscientes de sus derechos y capaces de defenderlos. ¿Por qué si hoy tenemos Sesenta y Siete Mil Alumnos Urbanos en Venezuela, no vamos a tener siquiera Veinte Mil en el Campo...?

¿Por qué.. ? Porque es muy difícil y hoy por hoy, casi imposible, Educar Campesinos. Esta

es una barrera injusta y desdichada, que tiene atrasados y casi hambrientos y desde luego desnutridos a tres o cuatro millones de Com-patriotas Venezolanos. Y el hambre de esos millones, es un azote infame, que alcanza a todo el País.

Tengo plena conciencia de lo difícil que es esta empresa y en este momento, si no fuera por ayudas que he conseguido en el Exterior, ni siquiera tendría un techo, para empezar el Instituto Agro-Pecuario-Forestal de San Ignacio del Masparro.

Todavía este mero título no merece ayudas, sino más bien sonrisas compasivas, de los que me miran como un Quijote sin causa justificada.

Mi querido Dr. Casas, esa es la lucha que tenemos por delante. Ahora tengo ya un racimo de promesas, que tenemos que hacer pasar del "Vamos a ver..." a obras y ayudas de relieve.

He tenido temor de escribir, que el *Equipo de Movimiento de Tierra* que nos haría falta para ir poniendo en marcha una serie en cadena de Institutos Agro-Pecuario-Forestales, valdría algo más de seis millones de bolívares y he estado tentado de no escribir esa cifra, como si fuera pronunciar un despropósito.

Llevo pensando en silencio en ese equipo, desde hace más de quince años... Esto me avergüenza.

Pero no quiero caer en pesimismo, sino ver si ahora podremos poner en marcha esa caravana de máquinas civilizadoras, en las que Ud. puede ser un Piloto de orientación y de nuevos rumbos de justicia y de hermandad.

Reciba un fuerte abrazo.

Suyo.

P. José María Vélaz, S.J.