



Manuela Pagura: “Una pala, rastrillo y voluntad”

Mario Salami - Comunicaciones INTA Reconquista

Tiene 68 años, está jubilada de su trabajo como cocinera en una escuela del barrio donde vive, Carmen Luisa, y dedica un tiempo diario a su huerta. Haga frío o calor Manuela está ahí cuando el cultivo estacional se lo demanda, será por eso que obtiene los resultados que obtiene.

Nos encontramos a veces con personas que hacen cosas que van más allá de sus necesidades puntuales, y nos preguntamos sobre el por qué o el para qué de una tarea que, sin ser para ellas imprescindible, roza la incomodidad, o una excesiva autoexigencia. Es el caso de Manuela, que tranquilamente podría prescindir del trabajo en la huerta, al que dedica muchas horas, y vivir de manera parecida, con sus necesidades básicas plenamente satisfechas. Cuando se le pregunta, la respuesta es clara, precisa y estimulante: “me gusta, me hace bien”.

Nació en el Paraje Las Amintas y vino a Reconquista hace algo más de 20 años, traída por la necesidad de mandar a su hijo a la escuela secundaria. “Al principio viajaba todos los días porque tenía allá mi trabajo, en la Escuela de Campo Pagura, después logré trasladar el cargo a Reconquista y compré este lotecito acá, que para algunos es Barrio Lorenzón, pero a mí me gusta decir Carmen Luisa, que es como dice mi documento. Cuando empecé en este lugar era un loteo nuevo, no había casi casas”.

¿Cómo comenzó tu interés por la huerta Manuela?

-Cuando naciste y te criaste en el campo el trabajo de la huerta es algo que viene con uno, te diría que nace con uno. Desde muy chicos ayudamos a nuestros padres en el trabajo, teníamos que ayudar... Y yo particularmente hago las cosas como las aprendí de mi mamá, con la lechuga por ejemplo, la trasplantábamos, y yo continué haciéndolo de esa manera, hay gente que la siembra directamente. La huerta era trabajo de mi mamá, nosotros ayudábamos. Mi papá nos araba la tierra, el resto lo hacía mi mamá con nosotros, éramos diez hermanos. Muchas veces mi mamá, andaba con la panza así de grande. Sembrábamos de todo, ajo, cebolla, batata, zapallo, además de todo lo que se hace en el campo: chanchos, gallinas, teníamos algunas vacas también... Ordeñábamos, éramos chicos pero colaborábamos en todo, o sea que lo que hago hoy es lo que hice toda mi vida.

Las cosas cambiaron Manuela, quizá la manera de hacer la huerta también...

-Las cosas han cambiado, es cierto, la tecnología facilita, sin

dudas, pero yo, por el momento, no tengo otra posibilidad más que la azada y el rastrillo, esas son mis herramientas.

Manuela no tiene espacio en el fondo de su casa, hace su huerta en la calle; sí, tal cual, ocupa el espacio de lo que será la continuación de Calle 93, que todavía no se ha abierto como calle. El gobierno municipal de aquel momento (año 1999) respondiendo a un pedido suyo le otorgó una autorización para usar ese espacio (30 m x 30 m) hasta tanto no se abra la calle.

Es muy persistente en su trabajo, no hay quien la frene, y es así también cuando se trata de difundir y multiplicar el trabajo del Pro huerta, programa del que es Promotora Voluntaria desde hace más de diez años.

-Como promotora llegué a tener más de 80 familias a las que distribuyo semillas e información. Es muy gratificante el trabajo en la huerta, yo lo siento así y es así como trato de transmitirlo, de contagiarlo. Creo que estimular, despertar en la gente el interés por la huerta es lo más importante que puede hacer el promotor. A veces la gente no tiene el espacio suficiente para sembrar y hacer la gran huerta, pero siempre es posible hacer algo, sembrar en algún fuentón viejo, en alguna maceta... tener un poquito de perejil, alguna cebollita de verdeo, esas cosas que parecen insignificantes pero que resultan de tanta utilidad a la hora de cocinar. Siempre le digo a la gente que no hay cosa más linda que ir a la huerta a juntar la verdura que vos sembraste cuando vas a cocinar. Tener una huerta en el fondo de la casa ayuda también a tener el terreno limpio de escombros, de malezas y de cosas que no nos dan ninguna utilidad.

Vemos acá una huerta de proporciones importantes, ¿qué destino le das a la producción?

-En principio para la casa, somos 4 de familia, pero una parte se vende. Muchos vecinos se proveen de mi huerta, y también mucha gente que pasa por la ruta (interbarrial) se detiene cuando ve la lechuga colorada que es una variedad que no se produce mucho, pero que yo siempre tengo .

¿Por qué te parece que se ha perdido el hábito de la huerta, Manuela?

-Creo que en parte es porque la gente trabaja más fuera de su casa, pero en parte también por comodidad, es más fácil comprar. Lamentablemente se va perdiendo ese hábito. Yo me acuerdo hace unos años hubo una iniciativa de parte del intendente Esperanza para utilizar los baldíos que había en distintos lugares de la ciudad para huertas, la idea era muy

buena, pero me parece que no funcionó porque en muchos casos eran lugares que no estaban lo suficientemente protegidos, entonces el trabajo se malograba por la presencia de animales, o gente malintencionada que robaba o destruía el trabajo.

Yo le digo a todo el mundo que no dejen de hacer la huerta, por muchas razones: uno sabe lo que come, se ahorra mucho dinero... Estamos en un lugar del mundo donde la semilla que ponemos en la tierra produce, y esa es una posibilidad que no podemos desperdiciar. En poca o mucha cantidad hay que continuar haciéndola. Mi papá seguía cultivando su propia verdura hasta que falleció, a los 90.

¿En tu caso, lo hacés todo sola?

-Sí, salvo cuando voy a plantar mandioca que necesito la tierra bien floja, bien punteada. El trabajo con la pala me afecta la cintura, en ese caso busco la ayuda de un muchacho, pero para eso, nada más, el resto lo hago sola, con una azada y un rastrillo, no tengo más herramientas que esas. Trato de tener siempre la tierra floja, bien abonada; le incorporo hojas, basura de gallinero, estiércol de caballo que busco acá en el barrio, y respeto las fechas de siembra. Me guío por el calendario lunar, a mi me da muy buen resultado, es lo que hacían mis abuelos, mis padres; y es notable, la mandioca, la batata, y todo lo que da bajo tierra, si no lo sembrás en menguante no te produce nada.



El de Manuela es un claro ejemplo de que cuando se pone voluntad se puede. La idea de la nota no era hacer un cálculo del beneficio económico de la actividad, pero seguramente, además de muchos otros beneficios, la venta diaria del excedente de la huerta le proporciona un ingreso "extra" significativo. Era media mañana, empezaba a calentar el sol, Manuela tomo un rastrillo, se calzó un sombrero aludo y marchó camino a la huerta.