

Productores



En la familia Gil todos tienen tareas.

Esta finca tiene de todo

Este es un retrato de la familia Gil Baquero. Una familia que lo tiene todo. Ya ustedes entenderán por qué.

En el Cabildo Menor Patio Bonito Norte, estuvimos con el señor Remberto Gil y la señora Micaela Baquero, quienes nos contaron acerca de su experiencia en la agro-ecología.

¿Sr. Remberto, cuándo comenzó a ser socio de Asproal y por qué?

“Bueno, eso fue en el año 2.002, empecé a trabajar con Asproal, ya que es una entidad que nos ha dado muchas garantías.. Anteriormente trabajábamos con químicos, pues no conocíamos, pero ya desde que trabajamos con Asproal ya cambiamos, ahora no trabajamos con químicos sino con abonos orgánicos y con semillas de maíz criollo”.

¿Cuántas hectáreas tiene su finca y cómo la tiene organizada?

“Bueno mi finca tiene 12 hectáreas. Las tengo ubicadas en pastos, una parte y la otra parte en agricultura, pasto de corte para los animales en el verano y rastrojo que eso lo dejo de un año para otro, hay una rotación de terreno entre cultivo y rastrojo. Así está ubicada mi finca”.

¿Que clase de agricultura tiene?

“Yo siembro maíz criollo de variedades distintas. Tengo de maíz cuba, maíz tacalao, maíz carriaco, maíz panó morado y otras variedades más de maíz, Y ñame criollo, ñame osito y la yuca que también

la sembramos. En el patio se utiliza la hortaliza, pero eso ya lo hace la mujer mía y con los otros muchachos”.

¿Cómo está conformada su familia?

“Está conformada por cuatro personas, aquí en mi casa. Esta mi mujer, mi nieto, mi hija y en frente está Remberto el hijo mío con su señora, también nos ayuda con las hortalizas. El nieto ordeña las vacas y yo en la agricultura”.

¿Cómo le ayuda su esposa a fortalecer la agricultura?

“Trabaja mucho. Se levanta temprano y prepara el café, muele el maíz que al día anterior piló, hace la mazamorra, la chicha. Me ayuda bastante con las hortalizas que es lo

principal, que ella está dedicada a eso y la nuera, también está dedicada a la hortaliza y eso pues nos da bastante garantía”.

¿Han mejorado sus ingresos con la práctica de la agroecología?

“Me da ingresos principalmente con el marrano, la gallina, el huevo, la mantequilla, la leche, esos son ingresos para la casa, economía que hacemos. Cuando nace un ternero y lo vendemos, esa plata la empleo en la agricultura, no la usamos nosotros, se reinvierte en la misma finca.”

¿Lo que siembra usted es suficiente para su familia?

“Si, me alcanza porque yo hago una hectárea y eso alcanza para el consumo de la casa. Y para mejorar también los mercados. Como el mercado de Asproal, llevamos productos allá al mercado. Si nos da bastante garantía y sobretodo nutrición”.

¿Y lo que queda de lo que usted cultiva, qué lo hace?

“Eso queda para el consumo de la casa, para los animales, para las gallinas, los marranos. Se vende, se intercambia, se regala a los vecinos, a la comadre, al compadre, porque

nosotros somos unidos, y la unión hace la fuerza”.

¿Sembrar diversas semillas criollas, ha servido para reducir sus gastos?

“Claro, cómo no. Especialmente sembramos yuca, ñame, maíz, ajonjolí, frijol, ahuyama, papoche. Esta finca tiene de todo. Poquito, pero tiene para sostener a la familia”.

Aparte del maíz, ¿qué más lo identifica como perteneciente a esta cultura?

“El modo de hablar; porque nosotros hablamos “golpiao” es que nosotros no podemos perder esa tradición. Y el saludo igual, porque se saluda como se debe saludar: ¿Cómo ha pasado?, ¿cómo le ha ido doña? Y no “quibo”, o “quiy”, como ahora. Esa es nuestra tradición”.

¿Señor Remberto, cuáles son las proyecciones para su finca?

“Una de las proyecciones que tengo es ampliar el pozo para la cría de peces. Otra es hacer lo de los corrales, mejorarlos, y también ampliar el lote del terreno para ganado criollo y aumentar el número de colmenas en apicultura.

Señora Micaela, la esposa del señor Remberto, también



Don Remberto Gil

nos contó algunos secretos tradicionales:

¿cuál es el aporte de las mujeres en el hogar?

“Bueno yo me levanto, y preparo el café, le hecho la comida a los animales, el agua, me pongo a regar las hortalizas, las berenjenas, el ají dulce, la papaya. Le hecho de comer a los marranos. Después me pongo a hacer el desayuno a los mozos.

¿Qué clase de plantas medicinales tiene usted?

“Ruda, eucalipto, salvia y tengo otras clases que sirven para todo. El eucalipto se cocina con panela para los niños con tos. La ruda cuando tienen lombrices. La sal-

via sirve para baños cuando tienen aficción”.

¿Cómo se hace la chicha agria?

“Se pila el maíz. Al día siguiente se muele el maíz y ese maíz se amasa y se deja ahí. Al siguiente día uno corta hojas de plátano y amarra los masatos, pero no hace bollos, sino gruesos, y los pone a cocinar. De ahí uno coge, el masato y lo pila en el pilón, luego lo amasa, después se pone en una mesa, se machuca, que quede blandítico y cuando ya esta frío, uno le ralla la batata con el maíz nacido y lo deja hasta al siguiente día, y dos días más la chicha ya está agria”.



La finca trae felicidad a toda la familia.

¿El proceso del bollo?

“El bollo de maíz criollo se pila y si es limpiecito se le echa batata, y se amarran los bollos, y ya uno les da los de-

sayunos a los muchachos con mantequilla o con queso”.

A la familia Gil Baquero nuestros agradecimientos, su testimonio es muy inspirador.