

Firefly Farms: Creando Comunidad y Buscando Comuni3n con la Tierra

Cuando llegu3 a Firefly Farms, una granja local en Wichita, Kansas, Leah Dannar-Garcia estaba parada en la entrada del garaje sonriendo y saludando. Al salir de mi auto la seguí hacia la casa de campo. Rápidoamente colocó las zanahorias de su cosecha en una caja de plástico, permitiendo que se asentaran para luego almacenarlas en una habitación climatizada. Apurándose a terminar su trabajo, para que pudiésemos iniciar nuestra entrevista, con una gran sonrisa me ofreció un manojo y llenó una bolsa con zanahorias. Luego de completar su trabajo me invitó a su casa, la cual está llena de libros, y sentadas en el sill3n de su sala, empezamos a hablar.

Leah es una agricultora de cultivos especializados, lo que ella describe como agricultores que cultivan “todos los cultivos excepto cultivos básicos”. Los cultivos básicos son el maíz, trigo, soya, algodón y otros cultivos similares. Cultivos especializados es una consigna que describe cualquier otro cultivo que no sea cultivo básico. Los cultivos especializados, especialmente en nuestra área, se cultivan en cantidades mucho más pequeñas, generalmente por los llamados “agricultores de mercado.” Los agricultores de mercado, producen cultivos especializados como frutas, vegetales y nueces, y los venden el mercado de agricultores. “De hecho, mi granja es un poco singular. Cuando inicié en el negocio hace cinco años, no deseaba ir a los mercados de agricultores, no los disfrutaba. Yo deseaba mover los productos rápidamente.” En vez de eso Leah, vende sus ingredientes cultivados localmente, directamente a los restaurantes, a los cuales llama directamente para ofrecer sus cultivos y ella fue una de los primeros agricultores locales en hacerlo.

Cuando vendió a los restaurantes locales, inició lo que llama comidas “de la granja a la mesa.” Leah notó que estos eventos eran importantes su granja: “Yo pensé ¿por qué no

contratamos uno de esos chefs con los que siempre trabajo y les invitamos a la granja para que hagan comidas “de la granja a la mesa”? Yo pienso mucho en desarrollar el sentido de comunidad porque pienso que la gente está hambrienta de conexión y comunión. Lo que descubrí es que los chefs estaban aislados en sus propios restaurantes y yo pensé que eso era muy triste, entonces decidí que me gustaría formar comunidad entre un grupo de personas. Cuando yo originalmente visualicé las comidas “de la granja a la mesa” lo hice para promover mi propia granja y mis propias frutas y verduras y, para presentar a los chefs que estaban trabajando conmigo, y luego me pareció una buena oportunidad de presentar a muchas de las otras granjas que trabajan en nuestra área. Mi lema por dos o tres años, fue “las mareas altas suben todos los barcos.”

La parte de la agricultura que Leah menos disfruta, es la parte administrativa. Ella encontró que su parte favorita es cuando está involucrada con la tierra, las plantas y el ecosistema en general: “Me gusta podar las plantas y cuidarlas. Mi parte favorita es la caminata diaria. Entonces cada día antes de empezar a trabajar, trato de caminar y observar, ya que cuando estás trabajando es muy difícil observar. Trato de servirme una taza de café frío y camino en el campo para ver que puedo notar. Hace dos años pusimos cajas para azulejos, entonces temprano en las mañanas salen los azulejos. Ellos, nuestras golondrinas de granero y nuestras codornices se comen los insectos. Una vez tomamos la ruta orgánica, las arañas empezaron a regresar al jardín y con ellas, se desarrolló un ecosistema entero, lo cual es muy emocionante para mí. Por unos años, fuimos jardineros tradicionales antes de empezar este negocio. Usábamos químicos, y nunca veíamos arañas en el jardín. Las arañas no son dañinas, excepto por ácaros de araña. La mayoría de arañas, la vasta mayoría en realidad, son buenas. El primer año cuando dejamos de usar químicos, lo primero notamos casi inmediatamente, fue cómo las arañas regresaban y luego;

recuerdo muy claramente que estaba afuera en el jardín y había una pequeña bandada de pájaros y dije ‘¡Oh, van a picotear mis tomates! ¡Shu! ¡Shu!’ y pensé, ‘Bueno esto no está bien y ¿por qué está pasando esto?’ Al día siguiente salí y estaba en mis manos y rodillas trabajando, y los pequeños pájaros ni me vieron, y mi revelación en ese momento fue que estaban comiendo gusanos y pequeños insectos y me encantó ver, ¡que las arañas y los pájaros hubiesen regresado!

La granja de Leah no es una gran granja con tractores y maquinaria. Es mucho más pequeña y tiene que limitar lo que cultiva dado al espacio y el tiempo disponible que tienen ella y sus co-agricultores, pero a ella le apasiona cuidar de la tierra que cultiva. Ama a sus plantas y a sus tierras y su tenacidad puede verse a través de la sonrisa en su rostro cuando habla de su trabajo y lo describe. Para Leah Dannar-Garcia, la agricultura es más que solamente comida, es comunión con Wichita y comunión con la tierra.

Bibliografía

Dannar-Garcia, Leah. Entrevista con Leah Dannar-Garcia, Noviembre 22, 2019.