





DIARIO DE UN 'WOOOFER'

Existe una organización internacional llamada WWOOF que pone en contacto a granjeros con voluntarios deseosos de colaborar con ellos. Para unos se trata de una forma diferente y barata de ver mundo; para otros es una experiencia trascendente. Este es el testimonio ilustrado de un voluntario que marcó su punto de destino en una granja de Suecia

TEXTO Y FOTOS IBÁN YARZA

WWOOF (*Oportunidades en granjas ecológicas por todo el mundo, por sus siglas en inglés*) está presente en más de 50 países, desde Nueva Zelanda hasta Canadá. Lo que nació en 1971 por el deseo de una secretaria londinense de acercarse al mundo del campo se ha convertido en un fenómeno mundial que fomenta el intercambio de conocimiento y cultura. El trato es sencillo: los voluntarios trabajan unas horas al día a cambio de techo, comida y la posibilidad de aprender otros modos de producir alimentos y entender la vida. Quise probar. Convertirme en un 'woofer'. Elegí Suecia.

TALAR, PARA EMPEZAR. En sueco, la nieve en primavera endurecida tras una noche de frío se llama *skare* (parecido a *skorpa*, corteza); caminamos sobre la *skare* en mitad de un bosque de pinos, abetos y abedules. Es pronto y hemos venido hasta aquí para talar un par de árboles con los que calentar la casa los próximos días.

Anders me instruye en el manejo de la motosierra y el hacha, y también comparte conmigo los secretos para la identificación de los mejores árboles, los que merece la pena talar: árboles secos que darán buena madera; sus troncos caen pesados sobre la nieve de marzo.

Anders y Karin Berlin llevan cultivando verduras y hortalizas de manera ecológica desde los años 80 en su granja, Ramsjö Gård, en Björklinge, a unos 100 kilómetros al norte de Estocolmo. Desde hace unos 20 años, además, acogen a voluntarios dentro del programa WWOOF (llamados *woofers* en inglés). "Desde 1991 han pasado cerca de mil *woofers* por la granja, y la experiencia es más que positiva", comenta Karin. Los Berlin no tienen hijos, por lo que recibir a animados voluntarios (en su mayoría jóvenes) es un incesante torrente de vitalidad y energía. Los voluntarios contactan con Karin vía *e-mail* y acuerdan venir un tiempo, que ➔

→ puede durar desde dos semanas hasta un periodo indefinido (han tenido a voluntarios durante más de un año en varias ocasiones); algunos no pasan de ser desconocidos que les ayudan; otros se convierten en miembros de la familia. Sin duda la sensación más fuerte que uno tiene al estar aquí es que no está de visita, sino que forma parte de la granja, como la semilla de un puerro, una patata de siembra o los árboles del bosque.

UN DÍA CUALQUIERA comienza a las ocho con el desayuno, en el que se habla del trabajo que se hará y se asignan las diferentes labores y tareas. A las once y media, tras unas tres horas de trabajo, se hace una pausa para un poco de *fika*, la deliciosa palabra que usan en sueco para tomar café (y posiblemente remojar algo en él). Suecia es uno de los países que más café toma y este momento del día es sagrado. Finalmente, tras otras tres horas de trabajo, la jornada termina a las tres de la tarde con la comida conjunta.

A finales de febrero aún hay días de 15° bajo cero, y la mayoría del trabajo se hace a cubierto; se trata fundamentalmente de las labores del invierno. A pesar de que la nieve parece que va a durar para siempre, no hay que demorarse ya que en esta latitud la primavera llega sin llamar a la puerta; en una semana se pasa de la nieve al verde más desenfrenado. Hay muchos graneros que ordenar y limpiar, plantas secas que retirar de los invernaderos y sustrato que preparar, pero sobre todo es el momento de sembrar. En la granja se siembran más de 100 variedades de verduras y hortalizas (además de los cereales), y muchas horas se dedican al delicado arte de preparar los semilleros (son momentos de actividad tranquila, especialmente dados a la charla). Paso largos ratos hablando con Anders acerca de lo que sembramos, muchas son hortalizas de variedades tradicionales, plantas que no provienen de híbridos y que, al disponer de

“La sensación más fuerte es que uno siente que forma parte de la granja, como la semilla de un puerro”



Al alcance de la mano. Sobre estas líneas, de izquierda a derecha y de arriba abajo, un preparado medicinal con frutos de la hierba de san Juan; semillas de centeno; brécol y judías con patatas asadas; y plantón de apionabo, listo para ser trasplantado.



“La cocina es uno de los sitios donde más se notan las ansias de todos por compartir y aprender”

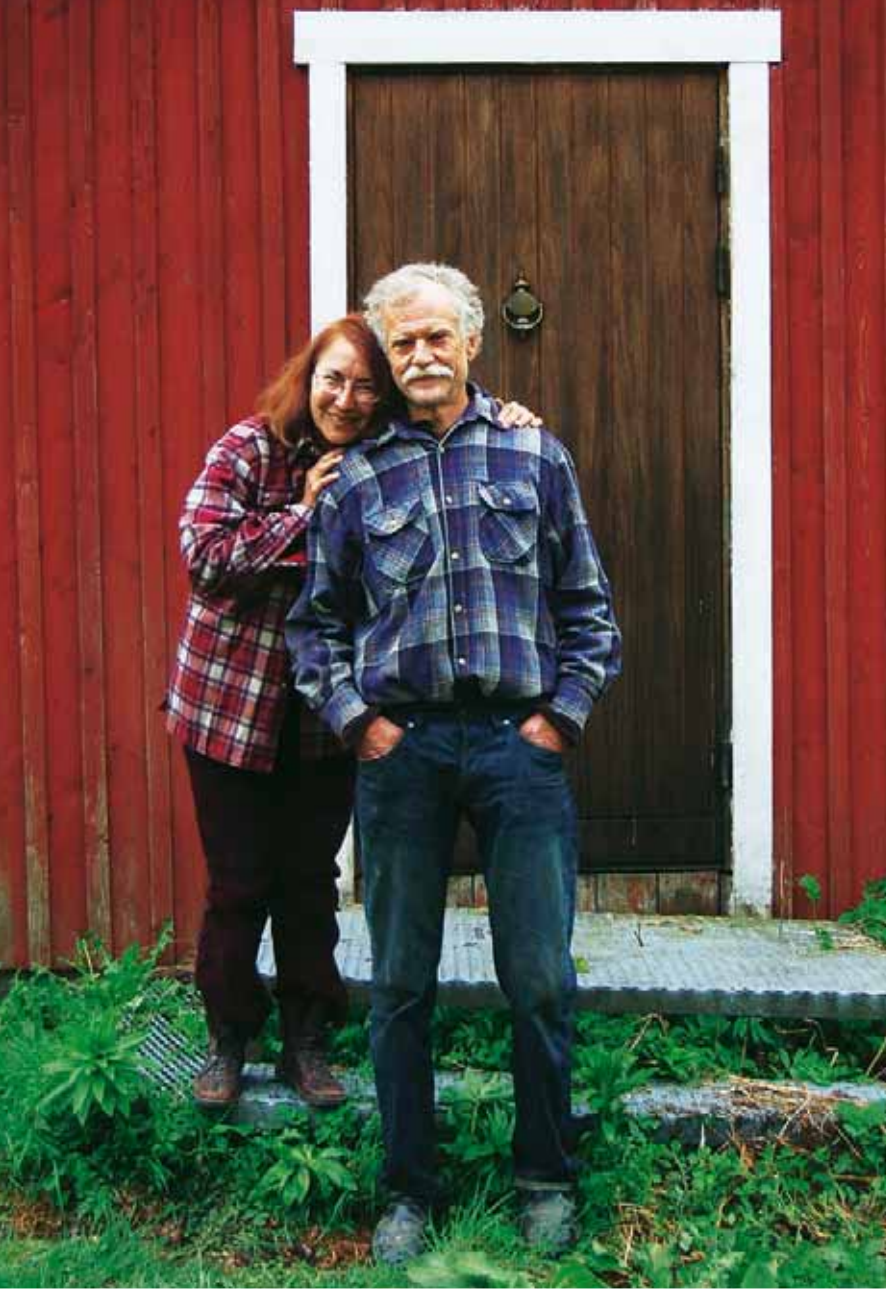
una gran diversidad genética, pueden evolucionar a lo largo de las generaciones para adaptarse a las condiciones reinantes.

La nieve desaparece de pronto y se acumula el trabajo en los campos. Los plantones se pasan a las huertas e invernaderos, pero aún pasarán un par de meses antes de que lleguen los primeros frutos y comience el ajetreo de las cestas. La granja funciona con un sistema de suscripción a una cesta durante la temporada. Los miembros se reúnen con el agricultor y tienen poder para decidir qué quieren que se cultive. Se trata de un sistema de colaboración entre productor y consumidor que proporciona alimentos ecológicos del entorno cercano, elimina costes de transporte y distribución, y además fomenta el sentido de comunidad e intercambio (posibilitando buenos precios a los miembros e ingresos dignos al agricultor).

TRAS LOS DÍAS DE TRABAJO en el campo, el ambiente en la comida es de camaradería. Con una puntualidad exquisita, Karin tiene la comida lista a las tres: siempre vegetariana, siempre a las tres. Siguiendo la idea de autosuficiencia, en invierno y primavera los platos se llenan fundamentalmente de lo que hay en la granja: raíces (a estas alturas ya no quedan ni coles). Se asan incontables bandejas de patatas, zanahorias y remolachas de todos los colores, apionabo, tupinambo, etc. También se usan muchas legumbres, especialmente combinadas con cereales, en pasteles salados, empanadas o hamburguesas especiadas. La cocina es uno de los sitios donde más se notan las ansias de todos por compartir y aprender; no es raro que un día se cocine una sopa de ajo castellana con pan de centeno sueco, un guiso alemán, o se usen recetas e ingredientes que dejaron voluntarios en el pasado (a pesar de que el idioma común es el inglés, en la quesera se ha escrito con el tiempo la palabra “queso” en varios idiomas: *ost, cheese, juusto, kaas, formatge...* →



Siembra y cosecha. Debajo de la gran imagen de la sobremesa en la granja bajo el manzano descansan los guantes de Ibán y el sustrato; y una sopa de verdura y pan de centeno. Abajo, un tupinambo y los sobrecitos con semillas de flores y hierbas aromáticas.



“La vida aquí es sencilla y austera; todo se repara, nada se tira, y se compra muy poco”

➔ En los meses de invierno, en la despensa aún quedan las verduras que se congelaron en temporada y las conservas. Con las frutas y bayas se hace mermelada y una especie de compota cocida brevemente llamada *rårörda* (*rå* significa “crudo”, y *rör* significa “revolver”). Algunas verduras y hortalizas se secan (como las berzas) para echarlas luego a las sopas; pero lo que más llama la atención es la cantidad de verduras fermentadas que hay. Al igual que se fermenta la col para obtener chucrut, también los pepinos, cebollas, ajos o judías verdes se pueden fermentar en salmuera con especias. El resultado de este modo de conservación es muy saludable y tiene un sabor intenso y exquisito.

EN ABRIL LLEGAN LAS GRULLAS, y las hierbas y plantas del jardín crecen, ya sin nieve, en cuestión de días. La planta de ruibarbo dio gruesos tallos en apenas tres semanas. A pesar de su toque ácido y astringente, el ruibarbo se usa mucho en postres; lo primero que hicimos fue una compota a la que añadimos albaricoques secos. En cuanto el tiempo lo permite (con un forro polar, lo permite muy pronto), se come en familia al aire libre, normalmente bajo un gran manzano junto al edificio principal (pintado, como la mayoría de granjas en Suecia, de color rojo *falu*, un pigmento proveniente de las minas de cobre de la ciudad de Falun).

Tras las horas de trabajo, las tardes pasan despacio en la oscuridad del invierno y rápido con la luz casi eterna de la primavera. La sobremesa siempre se suele animar con discusiones sobre los temas del día, como cuando el viento destrozó los invernaderos y hubo que pensar rápido en cómo repararlos (la vida aquí es sencilla y austera; todo se repara, nada se tira, y se compra muy poco). Lo fascinante es que siempre hay cosas que aprender ya que, además de granjeros, los Berlin tienen sus pasiones. Anders es panadero, elabora su



El alma de Ramsjö Gård. Los granjeros Karin y Anders Berlin (en grande) acogen cada año a los voluntarios: de izquierda a derecha, Raoul, junto a un montón de rastrojos; Markus, separando patatas para la siembra; y Robert, regando las calabazas.

pan con los cereales que cultiva (incluso tuvo una panadería hace años). Para fermentar no utiliza levadura de panadero, sino el fermento natural que obtiene de los cereales y de una variedad de uva enjuta y resistente que crece en la granja. Hornea densos panes de centeno, otros con especias y verduras (como un pan verde muy llamativo hecho con espinacas) e incluso especialidades locales poco conocidas, como el *Upplandskubb*, un pan dulce de centeno que se hierve al baño maría durante cinco horas. Karin, por su parte, (además de ser fanática de Bach) tiene grandes conocimientos de herbología, y siempre hace buen uso de lo que crece en la granja: completa las ensaladas con diente de león y llantén, o elabora remedios con artemisia o hierba de san Juan (aunque siempre tiene una aspirina lista en el cajón).

EL DÍA A DÍA EN LA GRANJA trae a veces momentos emotivos, como la última entrega de pan crujiente, *knäckebröd* (un típico pan plano que se vende en placas redondas). Anders producía, con su vieja receta, un *knäckebröd* ecológico que se vendía hasta hoy en los supermercados de la zona. Por desgracia, la fábrica que lo elaboraba ha cerrado para dedicarse a productos que dejan más beneficios. En una mañana gris, en mitad del deshielo, hicimos con bastante pena el último reparto. Las etiquetas se imprimían en una impresora de agujas y su diseño era ingenuo: la tinta gris dibujaba la silueta de una flor sobre el fondo de un gran sol.

Cuando llega el momento de dejar por fin la granja, lo más evidente es la energía que hay en este lugar y que se transmite a quienes lo habitan aunque sea por unos días. Antes de mi marcha, Anders (que ya ha pasado los 60) me comentó entusiasmado que estaba muy interesado en iniciar un proyecto de permacultura: establecer y madurar un ecosistema agrícola que imite los ritmos de la naturaleza, en equilibrio con el entorno y las estaciones. Él calcula que dentro de 25 ó 30 años tendrá estable la primera parte del proyecto, incluso me enseñó el terreno que había reservado para ver crecer ese sueño; al explicármelo sonreía mientras le brillaban los ojos. **DOM**

Más información en www.wooof.org



Sembrar el futuro

Desde hace 15 años se celebra en varios países de Europa el evento **Sembrar el futuro**. Este año, la granja Ramsjö Gård es una de las dos que lo albergan en Suecia. Un domingo de mayo se invita al público a compartir la experiencia de la siembra tradicional. **Cada participante recibe un puñado de semillas que disemina por el campo.** Este sencillo acto acerca a agricultor y ciudadano, fomenta el conocimiento de cómo se producen los alimentos que consumimos, y alerta sobre el riesgo de las semillas modificadas genéticamente y del abuso de abonos químicos y pesticidas. Lo mejor es que, **al cabo de unos meses, se organiza otra fiesta y se hace pan con el cereal cosechado.** Impresiona ver a toda esta gente reunida, caminando en hileras mientras siembra.

www.avenirsem.org



La recompensa. Sobre estas líneas, preparación de los semilleros. Arriba, la masa húmeda y aromática del pan de centeno y varios trozos de *Upplandskubb*, pan dulce de centeno cocido al baño maría; y participantes del evento 'Sembrar el futuro'.