

Esto no es normal

Recomendaciones de un granjero
que ama a los animales

Joel Salatin



EDITORIAL
DIENTE DE LEÓN

Edición original: *Folks, this ain't normal: A Farmer's Advice for Happier Hens, Healthier People, and a Better World.*

Center Street, Nueva York, USA

Traducción del inglés: Mónica Fernández Perea

Publicado por :

Editorial Diente de León,

Avenida Luis Salvador Cilimingras, s/n.

07170 Valldemossa (Illes Balears)

www.editorialdientedeleon.com

Primera edición: Septiembre 2017

© Joel Salatin, 2011

© de la traducción: Mónica Fernández Perea, 2017

© Editorial Diente de León, 2017

Diseño de colección y cubierta: Jaime Cruz

Foto de portada: shutterstock.com

Impreso en España por Seshat, producción gráfica y visual

www.seshat-online.com

ISBN: 978-84-946224-2-7

Depósito legal: PM 912-2017

Reservados todos los derechos en lengua castellana. No está permitida la reproducción total ni parcial de esta obra, ni su tratamiento o transmisión por ningún medio o método sin la autorización por escrito de la editorial.

La editorial DDL está comprometida con la ecología y la salud, lo que significa reducir al máximo nuestro impacto medioambiental. Imprimimos nuestros libros en papel reciclado, libre de cloro y utilizamos tintas vegetales.

La editorial agradece todos los comentarios y observaciones:

ana@editorialdientedeleon.com



Joel Salatin es un pionero del siglo XXI con los pies en el suelo, uno de esos pensadores inconformistas difíciles de encontrar, cuyas palabras y trabajo tienen el poder de transformar el pensamiento de una generación. Esto no es normal contribuir a sembrar el nuevo movimiento natural y a inspirar a las personas en cualquier lugar, en especial a los jóvenes que necesitan un poco de esperanza práctica. Y este es el incentivo adicional: el libro es increíblemente divertido. Vacas sagradas, tengan cuidado.

Richard Louv, autor de *Volver a la naturaleza* y *Last Child in the Woods*.



En Esto no es normal, Joel Salatin dice que ha llegado la hora de dejar de dar por sentado nuestro sistema alimentario industrializado y, en su lugar, empezar a considerar la producción local y sostenible de alimentos como la norma. Buen plan. Estés o no de acuerdo con su afirmación de que todos estaríamos mejor si el gobierno dejara de regular los alimentos, sus ideas están escritas de forma cautivadora, son divertidas y, sin duda, merecen tenerse en consideración.

Marion Nestle, profesora del Departamento de Nutrición, Estudios Alimentarios y Salud Pública, Universidad de Nueva York, y autora de *Food Politics*.



Salatin se describe alegremente a sí mismo como un 'cristiano libertario ecologista capitalista lunático'. Su libro es extremadamente revelador, especialmente para aquellos que no se sienten cómodos en ninguna de esas categorías.

Kristin Ohlson, autora de *The Soil Will Save Us* y escribe para *The Plain Dealer*.



Viviendo en la granja que han cultivado cuatro generaciones de su familia, Joel está en sintonía con el suelo, la lluvia, las estaciones y el glorioso hedor de los animales. Él lo ama todo y cree en esta manera sencilla, la manera no industrial, de producir alimentos como nuestra vía de escape del embrollo alimentario que depende de los monocultivos y los productos químicos.

Sandy Bauers, *Philadelphia Inquirer*.

A través de una mezcla de sabias anécdotas personales y ocurrencias, de su experiencia directa como granjero y como padre y de un conjunto de trucos e ideas provocativos, Salatin nos anima a todos a convertirnos en sanadores de la tierra, la comida, la economía y la cultura.

Helen Jupiter, *Bellingham Herald*.



[...] los tipos de personas que sin duda se beneficiarían de leer Esto no es normal incluyen: vegetarianos, carnívoros, ecologistas, los que compran en McDonald's, los que compran en los mercados de productores, los que compran en Chipotle, conservadores radicales, liberales, cristianos, científicos, ateos, políticos, grandes agricultores, pequeños agricultores, habitantes de ciudades, habitantes de pueblos, el noventa y nueve por ciento y el uno por ciento. En pocas palabras: todo aquel que coma.

Doctora Darya Pino, *The Huffington Post*.

ÍNDICE

| | |
|--|-----|
| Prefacio a esta edición | 11 |
| Prólogo, por Allan Nation | 13 |
| Introducción | 19 |
| | |
| 1. Niños, quehaceres, humildad y salud | 27 |
| 2. Un gato es una vaca, es un pollo, es mi tía | 49 |
| 3. La matanza y la despensa | 77 |
| 4. Envoltorios, envases y papel de aluminio | 95 |
| 5. Granjas de césped y pollos de cocina | 107 |
| 6. Los nuggets con forma de Dino, el dinosaurio, no crecen en los pollos | 127 |
| 7. Solo servimos carne blanca | 139 |
| 8. Etilendiaminotetraacetato disódico, ¡qué rico! | 149 |
| 9. Sin compost no hay digestión | 163 |
| 10. La caca, toda la caca y nada más que la caca | 179 |
| 11. Aparca el coche, cultiva la tierra y genera energía | 201 |
| 12. Casas de ensueño subterráneas sin tejado | 227 |
| 13. Oda al agua | 241 |
| 14. Fertilización a base de carbono lignificado capturado por conversión solar a altas cargas ganaderas | 259 |
| 15. Hagamos una granja repugnante | 287 |
| 16. Mitología científica: centauros y sirenas disponibles en supermercados | 311 |
| 17. Lo barato sale caro | 329 |
| 18. Aparta tus sucias manos | 357 |
| 19. Caquita estéril y otros objetivos culturales de mal gusto | 375 |
| 20. Por la presente te libero de ser responsable de mí..... | 393 |
| 21. Soy del gobierno y estoy aquí para ayudarte —Sí, claro..... | 413 |
| 22. La impía Inquisición alimentaria de la Iglesia industrial | 435 |
| | |
| Agradecimientos | 465 |
| Listado de siglas | 467 |
| Índice analítico | 469 |

Quizá la lección más importante que he aprendido mientras impartía seminarios por todo el mundo es cuánto nos parecemos. Puede que nuestros políticos, nuestro clima y nuestras tradiciones sean diferentes, pero todos tenemos palabras para definir las mismas emociones, todos comemos y todos dependemos por completo de una tierra productiva para sobrevivir. Todos necesitamos agricultores.

Otra similitud que compartimos es la edad avanzada de los agricultores. Esta es más acusada en Japón, donde la edad media ha llegado a los setenta años, pero es similar en la mayoría de los países desarrollados. En Estados Unidos ahora mismo la media está en sesenta años, prácticamente igual que en toda Europa. Por lo tanto, a lo largo de las próximas dos décadas, más o menos, la mitad del patrimonio agrícola (tierras, edificaciones y maquinaria) cambiará de manos.

¿A manos de quién? ¿Quién controlará este cambio? Esta transición es tan aterradora como emocionante. Significa que aquellos que saben cómo ganarse la vida trabajando la tierra tendrán una oportunidad sin precedentes. El paradigma actual altamente capitalizado y basado en monocultivos de alimentos de primera necesidad tiene poco que ofrecer a la próxima generación. De ahí la falta de sucesión.

Pero los nuevos modelos de producción diversificados, centrados en lo local y en la densidad nutricional de los alimentos, ofrecen a la siguiente generación una puerta de entrada a la más sagrada de todas las vocaciones. Si sabes cómo ganarte la vida trabajando la tierra, si puedes gestionar el paisaje para lograr belleza estética y aromática, si entiendes cómo se construye una tierra fértil, entonces te irá mejor que a cualquier otra generación agraria.

El tipo de agricultura que defiendo en este libro sustituye las grandes inversiones de capital, energía y productos farmacéuticos por grandes inversiones en personal y gestión. Es un intercambio positivo y una promesa para las sociedades con altas tasas de desempleo. Además, la agricultura ofrece una vocación noble y sagrada para los millones de personas que no quieren pasar su vida enjauladas en cubículos y sentadas delante de un ordenador. Somos muchos los que adoramos trabajar con las manos, tener callos y mantenernos vitales con un trabajo intenso. La participación visceral en la naturaleza a través del trabajo físico nos otorga sentido común y una satisfacción que reafirma el alma. Esto no es ganarse la vida, esto es vida.

El tipo de agricultura promovida en este libro es tan aplicable en las zonas costeras del Mediterráneo como lo es en el País Vasco, en América Central o en el extremo sur del continente americano. El alcance de la lengua española, legado de una cultura visionaria, llega ahora hasta mi corazón y nos conecta con la esperanza de una tierra sanada y un impulso agrario emprendedor. Me siento agradecido y afortunado sabiendo que estas ideas encontrarán ahora un lugar en los corazones de muchas más personas.

—*Gracias, muchas gracias a todos.*

Joel Salatin

Polyface Farm, 2017

Durante veinticinco años he visto como Joel Salatin y su familia han luchado para ganarse la vida con las cuarenta hectáreas de espacios abiertos que poseen en el norte de Virginia. Además de sufrir los caprichos del clima igual que cualquier otra iniciativa empresarial basada en la agricultura, Joel, a la par que otros productores a pequeña escala como él, ha tenido que luchar con normativas y regulaciones gubernamentales que, intencionadamente o no, le han negado el acceso al mercado. Nos dicen que la finalidad de la mayoría de estas normativas es asegurar que los consumidores estadounidenses obtengan alimentos saludables, pero en realidad lo que hacen es justamente lo contrario. Una normativa que se aplique de forma universal a todos los productores puede ser una pequeña molestia para una gran industria y un obstáculo insalvable para un granjero dedicado a la venta directa.

Como Joel explica claramente en este libro, estas normativas están diseñadas principalmente con el objetivo de dificultar el acceso al mercado, no de regular la calidad o la salubridad de la comida. No existen normativas que se apliquen a los alimentos servidos en una fiesta privada o en un evento eclesiástico, donde la comida se regala. Las normativas solo entran en juego cuando la comida se vende. Una

pregunta clave en el libro es, ¿qué tienen las iniciativas privadas para que el gobierno considere de pronto la producción de alimentos a pequeña escala como algo tan peligroso?

En un momento en el que la comida local está de moda, las normativas federales, estatales y locales obstaculizan enormemente el crecimiento de esta alternativa frente a la comida industrial. Sin duda, muchos consumidores urbanos se asombrarán al leer acerca del acoso hostil y la intimidación que sufren los productores de alimentos a pequeña escala por parte de los inspectores del gobierno que Joel apoda “la policía de la comida”. ¿En qué otro ámbito eres considerado culpable hasta que se demuestre que eres inocente? ¿En qué ámbito, cuando se demuestra que eres inocente, no se piden disculpas o se emite una declaración de prensa exculpatoria? Tras varias ocasiones de sufrir este tipo de trato, ¿seguirías intentando vender alimentos directamente a los consumidores?

Desgraciadamente, esta guerra financiada con el dinero de los contribuyentes en contra de la producción local de alimentos está llevándose a cabo sin la cobertura de los medios de comunicación. Con suerte, este libro conseguirá que los consumidores de alimentos producidos de manera sostenible la tengan en mente. Sin embargo, en esta batalla hay algo más que la mera lucha contra los burócratas del gobierno enloquecidos de poder. En ella también están los menús de los restaurantes, los emporios de la comida rápida, las políticas de compra de los supermercados ecológicos como Whole Foods e incluso los consumidores solidarios como tú.

El gran problema es que todo lo nuevo tiene que empezar siendo pequeño y bajo un prototipo de producción que sea simple y barato. Pocos granjeros autofinanciados tienen los recursos suficientes como para empezar a la escala que requiere la mayoría de los clientes corporativos. Los pequeños productores venden sus horas de trabajo a través de sus productos. En consecuencia, buscan sistemas de producción que requieran mucha mano de obra y poca inversión de capital, igual que hacían los granjeros hace cien años. Pero el mercado no es tan flexible como lo era hace un siglo. Un restaurante que solo quiera un tipo de corte de carne beneficia muy poco al productor a pequeña escala, ya que este también tiene que vender el resto de la carne del animal. De igual modo, obligar a una granja, cuya

plantilla consiste en un matrimonio, a rellenar toneladas de papeleo y formularios antes de poder vender un solo bocado de comida a una franquicia es un castigo cruel y extraordinario.

Además, pedirle a un sistema de producción “natural” que funcione los doce meses del año es un contrasentido. Para que una granja funcione con poco capital de inversión, el modelo de producción ha de estar sincronizado con la temporada natural de producción. Por ejemplo, no puedes criar pollos, que son animales tropicales, en el exterior cuando hay un metro de nieve. Obligar a que un granjero a pequeña escala produzca todo el año como si fuera una industria es una fórmula asegurada para el agotamiento y la bancarrota, además de ser una receta para que fuera de temporada tú, el consumidor, tengas una experiencia culinaria insípida. Como dicen en Suiza, “el queso de invierno es un queso aburrido”. En los productos de origen animal, los matices de sabor únicos de la carne y la leche tradicionales provenían del hecho de que los animales habían estado consumiendo pastos verdes y vivos. Estos sabores desaparecen cuando los animales se alimentan exclusivamente a base de heno o silo. La ventaja competitiva de un granjero a pequeña escala está en producir un alimento estacional que sea realmente sabroso, cuya producción requiera de una serie de habilidades y que pueda venderse a través de una cadena de distribución corta y barata. La venta local no solo cumple estos requisitos, sino que normalmente es imprescindible para que una granja pequeña pueda ser rentable y autosuficiente.

Para que la producción local de alimentos continúe creciendo, el sistema regulatorio y comercial va a tener que hacer algunas concesiones y encontrarse con el granjero a medio camino. No soy el tipo de persona que piensa que “o lo hacemos a mi manera o nada”. Como Joel, no deseo normativas que conduzcan al fracaso de la agricultura industrial. Solo deseo que el consumidor tenga más opciones. Los que defendemos la agricultura sostenible no nos oponemos a que existan normativas de sanidad. Nos oponemos a que las normativas requieran grandes inversiones cuando existen alternativas asequibles. Pedimos que nos digan cuáles son los requerimientos y que nos dejen idear una manera de cumplirlos. El diseño de alternativas de bajo coste es nuestra especialidad y lo hacemos realmente bien. Dadnos un poco de cuerda.

Joel Salatin es un ejemplo excelente de esta creatividad para desarrollar prototipos de producción barata. Sin ninguna ayuda creó la industria norteamericana del pollo criado en pastos, con sus refugios móviles de bajo coste. Desde utilizar cerdos para airear su compost en primavera, hasta gallinas libres de verdad para controlar la población de moscas en sus pastos, Joel ha descubierto maneras de producir alimentos con un mínimo de inversión y sin sustancias químicas tóxicas. Durante los veinticinco años que lleva escribiendo una columna mensual en nuestra revista *Stockman Grass Farmer*, Joel ha compartido sus ideas, sus éxitos y sus fracasos con todo aquel que ha querido leerlos. No tiene absolutamente ningún miedo a la competencia. Excelente orador, ha viajado por todo el mundo con su mensaje acerca de la necesidad de revivir una concepción *jeffersoniana*, es decir, intelectual, de la agricultura. Sorprendiendo a la mayoría de sus audiencias, aparece en sus conferencias vestido con un traje de negocios, con camisa y corbata, para aclarar que es un empresario con titulación universitaria, no el paleta de pueblo o el *neohippy* que estaban esperando. Sin importar la audiencia, no se muerde la lengua a la hora de discutir sus creencias libertarias en lo referente a la economía, su conservadurismo social o su fe religiosa. Ni qué decir tiene que esto desconcierta por completo a los que piensan que todos los productores de alimentos ecológicos son de izquierdas.

Personalmente, hace tiempo que pienso que la granja Polyface de Joel Salatin es un excelente ejemplo de cómo las granjas de venta directa y gran valor como la suya podrían ser un estímulo para el desarrollo económico del mundo rural. En la actualidad, Joel tiene catorce empleados, compra localmente todo el pienso suplementario que comen sus pollos y cerdos criados en pastos y todos sus animales se procesan en el entorno local. A base de sudor equitativo, ha construido un negocio alimentario que genera dos millones de dólares al año sin ningún tipo de préstamo, asistencia o subsidio del gobierno. Para mí, este es el tipo de historia que tendría que aparecer en la portada del *Wall Street Journal*.

Y su granja es realmente hermosa, con pastos ultraverdes fertilizados con el estiércol de miles de pollos criados a base de pasto. En las zonas boscosas, la vegetación del sotobosque se ha despejado

gracias a la intervención controlada de los cerdos, creando un entorno abierto similar al de un parque. Una serie de estanques escalonan la ladera de la montaña detrás de su casa, proporcionando agua a la fauna salvaje, además de un sistema de riego por gravedad para los pastos. Si quisieras darle un empujón a la economía del agroturismo, nada lo conseguiría mejor que cien granjas como la de Joel. Más puestos de trabajo, un paisaje más bonito, comida más sana, todo creado sin ningún gasto para el gobierno. ¿No suena esto a lo que Estados Unidos está buscando en este momento? Aquí encontrarás cómo ayudar a conseguirlo.

El compromiso con el granjero también se extiende a ti, el consumidor. La mayoría de nosotros estamos tan condicionados por el sistema alimentario industrial que no nos damos cuenta del conflicto entre nuestro sistema de creencias y nuestras expectativas. Por ejemplo, no esperes encontrar carne de pasto fresca de vacuno o pollo, sin congelar, en mitad del invierno, en la tienda o el restaurante local. Intenta aprender lo suficiente acerca de la producción ganadera como para que no te engañen con falsos sistemas naturales, como pollos de pasto criados sobre cemento en un edificio que tiene una puerta diminuta a un patio. Date cuenta de que la etiqueta de certificación ecológica de la USDA* no te asegura que se hayan utilizado métodos de producción que imiten a la naturaleza. Por ejemplo, la mayoría del vacuno con certificación ecológica viene de cebaderos de tipo industrial y la leche ecológica producida en invierno utiliza los mismos prototipos de confinamiento que la industria lechera. La etiqueta “USDA Natural” no significa absolutamente nada en lo que se refiere a los métodos de producción utilizados. Los productos que parecen o suenan como productos naturales, pero que no lo son, son una manera de que la industria se beneficie económicamente del duro trabajo de divulgación que hacen los productores a pequeña escala, que realmente tienen algo diferente que ofrecer. No te dejes engañar por esos charlatanes mientras te gastas más dinero en comprar la misma basura de siempre con una etiqueta nueva.

Como consumidor comprometido, tienes que estar dispuesto a responsabilizarte por lo que comes. No delegues esa labor a la USDA

* [N. de la T.] Departamento de Agricultura de Estados Unidos, por sus siglas en inglés.

o a la FDA*, para que aprueben a los granjeros por ti. Hazlo tú mismo. Intenta comprar el máximo de tu proteína animal y lácteos a un granjero al que visites ocasionalmente, e intenta producir muchas de las verduras y huevos que comes. Este camino puede empezar de una forma tan modesta como plantando una tomatera en un tiesto.

Si tienes un médico y un dentista de confianza, también necesitas tener un granjero como Joel Salatin en tu equipo. Esa es la verdadera revolución alimentaria local que se está extendiendo a lo largo de Estados Unidos. Súmate.

* [N. de la T.] Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos, por sus siglas en inglés.

Mi familia y nuestra granja, Polyface, parecen en muchos aspectos un anacronismo. Todavía no tenemos tele en casa. Producimos prácticamente toda nuestra comida y creo que si encontráramos la forma de cultivar papel higiénico y pañuelos faciales, podríamos emanciparnos de la sociedad.

Teresa, mi maravillosa y hermosa pareja de más de treinta años, pasa muchos días del año elaborando y embotando puré de manzana, congelando maíz dulce, fermentando pepinillos y almacenando tarros, por centenares, en la despensa del sótano. Bebemos leche cruda, a veces adquirida legalmente y otras veces no. Aunque nuestra granja produce cientos de cabezas de vacuno, cientos de cerdos, muchos miles de pollos y huevos, pavos, conejos, verduras y productos del bosque y, quizá, para cuando leas esto alguna que otra cosa más, nada entra en los canales de la industria alimentaria para ser clorado, amalgamado, prostituido, irradiado, ni adulterado. Vendemos directamente a familias, a restaurantes y a unos pocos comercios de venta al por menor.

En medio siglo, no hemos comprado un solo kilo de fertilizante químico y no aplicamos pesticidas, herbicidas, insecticidas ni ningún otro ‘-cida’ a nuestras plantas y animales. Nuestros animales

no se drogan. En su lugar, los movemos casi a diario de pastizal a pastizal, en un baile coreografiado con delicadeza. No están confinados en instalaciones concentradas de cebo. Los herbívoros no reciben cereales y los omnívoros reciben cereales suplementarios locales y no transgénicos (nada de organismos genéticamente modificados, OGM).

No participamos en ningún programa gubernamental, punto. No aceptamos subvenciones, ni ayudas para cultivos ni acuerdos de custodia del territorio*, sean públicos o privados. Nuestra infraestructura es en gran medida portátil y casi invisible.

En invierno, alojamos a las gallinas, los cerdos y los conejos en invernaderos, todos juntos. Este exquisito minizoológico confunde a los patógenos y los desarticula sin necesidad de utilizar medicamentos ni desinfectantes tóxicos.

Mi madre, Lucille, es una ágil octogenaria llena de energía que todavía agota a muchas mujeres con la mitad de su edad si intentan seguirle el ritmo. Vive a quince metros de mi casa en una vivienda de alrededor de 1750, construida con troncos de castaños americanos, gloria de los bosques de Norteamérica hasta cerca de 1900 y extintos hoy en día. Calentamos tanto la casa de mamá como nuestra vieja casa con una estufa de agua supermoderna ubicada en el exterior, utilizando como combustible la madera que recolectamos en nuestra propia granja.

Mi padre, Bill, falleció en 1988 después de servir en la fuerza naval durante la Segunda Guerra Mundial, obtener un título en economías y trabajar para Texas Oil como contable bilingüe en Venezuela durante cerca de una década, antes de comprarse allí una granja. Cuando se conocieron, mi madre hacía un máster de salud y educación física en la Universidad de Indiana y mi padre se sacaba su diplomatura con una beca de retiro militar. Se casaron y comenzaron su vida como agricultores en Venezuela, pero no pudo ser. La agitación política en el país desencadenó en la expropiación de la finca en 1960 y perdieron los ahorros de toda su vida junto con el sueño de montar

* [N. de la T.] Joel Salatin hace referencia con este término a un tipo de acuerdo entre un propietario de tierras y una institución pública o privada mediante el cual se restringen algunos de los derechos del propietario con el objetivo de conseguir determinados objetivos de conservación medioambiental.

una granja en un país en vías de desarrollo. A su vuelta a Estados Unidos se pusieron a buscar tierras a menos de un día de distancia en coche de Washington D.C., mientras esperaban a que los vientos políticos cambiaran y les permitieran regresar a su querida granja de cuatrocientas hectáreas, esa tierra rodeada por un ancho río y situada sobre el ecuador en las tierras altas de Venezuela.

No pudo ser. En su lugar mis padres encontraron esta granja en el valle Shenandoah en Virginia, de lejos la tierra más erosionada, decrepita y llena de zanjas (¿he dicho que era la más barata?) que te pudieras encontrar. Pidieron una hipoteca para comprarla en el verano de 1961 y se mudaron con sus dos hijos, Art de siete años y Joel (yo) de cuatro y con mamá muy embarazada de mi hermana Loretta.

Cuando llegué a la madurez en la que mis padres tuvieron que empezar de nuevo, su determinación incansable y su perseverancia me inspiraron con más fuerza de lo que ningún sermón podría haberlo hecho. No puedo imaginarme llegar a esa edad y tener la energía para comenzar de nuevo. Sin embargo, eso es lo que hicieron. Descubrirás más cosas sobre esta granja y su proceso de sanación a medida que te adentres en el libro. Es una historia hecha a base de carbono, de construir tierra fértil, de innovaciones ecológicas y de una vida entera de nadar a contracorriente.

No recuerdo mucho de Venezuela, excepto algunos momentos traumáticos del final, cuando escapamos de la rebelión y el caos que se adueñaron de las zonas rurales. Me gustaría haber conservado el español que entonces hablaba con fluidez, pero ay, en aquellos tiempos la gente en Swoope, Virginia, pensaba que hablar español era cosa de tontos o de locos, así que mamá y papá decidieron, a regañadientes, no pelear esa batalla. Ya manteníamos otras batallas como el menosprecio hacia los forasteros, hacia los del norte y hacia los granjeros que producían hierba en lugar de maíz y que no echaban DDT, ni el resto de brebajes milagrosos salidos de la mismísima despensa del diablo. Ah, ¿he mencionado que el Ku Klux Klan quemó una cruz y unas balas de paja en la carretera de casa para que nos enteráramos de que la gente sabía que éramos espías comunistas? Bienvenidos a Swoope.

Ahora, cincuenta años después, no creo que nadie en Swoope piense que somos espías comunistas, pero en la era del *macartismo*,

los prejuicios contra los forasteros estaban bastante arraigados. Hoy en día somos buenos amigos de algunos vecinos y otros todavía nos rehúyen. Pero así es la vida cuando nadas a contracorriente.

Durante mi infancia y adolescencia yo era un niño que verdaderamente adoraba el campo. Mi hermano mayor se marchó para dedicarse a la mecánica aeronáutica y fue durante quince años piloto misionero en Indonesia, hasta que uno de sus hijos contrajo una enfermedad que les obligó a volver al país para obtener una mejor atención médica. Su familia volvió a la granja en 1996 y él puso en marcha su propio negocio como mecánico de avionetas. Mi hermana se casó con un contable y se mudó a Texas, cerca de Dallas, donde ella y su marido han criado a sus dos niños y donde ahora trabaja orgullosamente en las oficinas administrativas de los Boy Scouts de América. Yo fui el único que escogió ser granjero de profesión.

¿He dicho que quería ser granjero? Tienes que entenderlo, lo único que quería era ser granjero. Me encantaba el campo. Me encantaba cortar cardos, cuando aún los teníamos. Me encantaba el huerto. Me encantaba darles el biberón a los corderos y a los terneros. Me encantaba ordeñar. Cuando tenía diez años puse en marcha un gallinero y repartía huevos a los vecinos y miembros de la iglesia. ¿He dicho que me encantaba el campo? Teresa y yo fuimos novios desde el instituto y nos casamos al terminar la universidad, ella, con un título en economía doméstica, y yo, con un título en lengua inglesa que obtuve en la escuela cristiana de artes liberales de la Universidad Bob Jones, donde me especialicé en técnicas de debate. ¿Te sorprendería que te dijera que me encantaban las competiciones de debate? Participé en ellas durante todos los años de instituto y de universidad. Cualquier cosa que tuviera que ver con la comunicación, allí estaba yo, ya fueran competiciones de ensayo, oratoria, drama o debate.

Todos mis compañeros han hecho carrera como prestigiosos abogados, políticos o como oradores motivacionales. ¿Yo? Yo solo quería ser granjero. Ni en mis sueños más descabellados pensé que escribiría libros y me convertiría en unos de los principales propulsores de una ola en defensa de la comida producida con integridad que está inundando el paisaje norteamericano. A menudo, la gente le pregunta a Teresa: “¿erais conscientes de lo que estabais haciendo?”. Mi eterna mejor amiga se ríe y contesta: “no, yo pensé que me casaba

con un granjero”. Teresa creció en una familia de granjeros, la única chica de cuatro hermanos. Sabe cómo apañárselas sola, te lo aseguro.

Mi padre y mi madre tuvieron que trabajar fuera de la granja para poder pagarla, ella dando clases de salud y educación física en el instituto y él como contable. Pero fueron experimentando. Papá era un genio, estoy convencido. Desarrolló un sistema de cercados eléctricos móviles a principios de la década de los sesenta, entendía cómo se construye la tierra fértil, el compostaje y la importancia de la densidad nutritiva. También comprendía el significado de deuda y rentabilidad, los márgenes y la comercialización de productos de valor añadido. Aunque mis padres nunca vivieron de la granja, sentaron unas bases, una ética, de hecho una visión, lo suficientemente grandes como para atrapar mis sueños más alocados.

Habiendo trabajado a tiempo parcial en el periódico local durante mis años de instituto, al terminar la universidad volví allí con un puesto a tiempo completo. Teresa y yo nos casamos y con el apoyo de mis padres convertimos el ático de la casa en un espacioso apartamento abuhardillado. Vivimos allí durante siete años hasta que nació nuestra hija. Mi abuela, que se había mudado a una casa prefabricada, instalada en nuestro patio cuando yo era un adolescente, había fallecido y mis padres decidieron intercambiar casas. Se mudaron a una vivienda más grande y estilosa, y Teresa y yo nos mudamos a la parte de abajo de la casa donde yo crecí. Y aquí me he quedado.

El 24 de septiembre de 1982, en contra del consejo de todos mis amigos, tanto jóvenes como mayores, volví a la granja a trabajar a tiempo completo. Abandonar un sueldo fijo y un trabajo que me gustaba parecía una locura. Pero yo quería ser granjero.

Educamos en casa a nuestros dos hijos, Daniel y Rachel, en una época en la que muchos padres que decidían educar así a sus hijos eran arrestados por absentismo escolar mientras la policía les arrebatava a sus pequeños para meterlos en casas de acogida. Afortunadamente, esos días pertenecen al pasado gracias a la Asociación para la Defensa Legal de la Educación en Casa (HSLDA, por sus siglas en inglés) y, desde luego, no gracias a las instituciones educativas gubernamentales. Nuestros dos hijos montaron sus propios negocios y crecieron sacrificando pollos, cultivando huertos, recogiendo hue-

vos, embotando verduras y atendiendo a los cientos de clientes que venían a comprarnos carne, pollo y huevos.

En 1996 nos visitó una familia de Texas, una de las miles que querían ver la granja y aprender a procesar pollos. Su impresionante hija adolescente, Sheri, terminó casándose con nuestro hijo Daniel y ahora tienen tres hijos, Travis, Andrew y Lauryn. Construyeron su propia casa en la granja utilizando madera que cortamos en nuestro aserradero, de los árboles de nuestros bosques. Mientras escribo estas palabras, Daniel se encarga de gestionar el día a día de la granja y me dice lo que tengo que hacer. Así es como me gusta que sea.

Nuestra hija, Rachel, después de estudiar empresariales durante dos años y diseño de interiores durante otros dos, se fue a trabajar a la gran ciudad, pero ahora ha vuelto a la granja, donde aporta su creatividad y conocimientos de diseño para ayudarnos a hacer que este hermoso lugar sea aún más hermoso. Ella es la que hace todas las fotografías para mis presentaciones de PowerPoint, mantiene la colección de tarjetas de Polyface, crea mapas, y, la verdad, estamos entusiasmados con todas sus capacidades artísticas y manuales. Durante muchos años hemos sido sencillos. Ahora Rachel lo convierte todo en elegante.

Probablemente la mayor bendición de mi vida sea tener a cuatro generaciones viviendo en esta granja. Rodeados de esta tierra esmeralda, joya de la creación divina, rodeados de abundancia en los campos, en los huertos y en la despensa del sótano, deleitándonos con alimentos cultivados en compost y con carne de animales criados en pastos, todo ello mínimamente procesado en nuestra cocina, viviendo en comunidad con la familia: esto es normal. Esto es conexión, fundamento, herencia, tradición.

Y, aun así, la mayoría de los estadounidenses modernos no puede concebir vivir así.

En este momento en Estados Unidos hay tan pocos granjeros que ni siquiera aparecemos en el formulario del censo nacional. Como cultura, no se cocina en casa. No tenemos una despensa bien provista. Estamos sintonizados, enchufados y enganchados a aparatos electrónicos hasta excluir el trino de un pájaro en medio del verano o el rebano de vacas recostadas felizmente en el sotavento de una pendiente, señalando la llegada de una tormenta. La mayoría de los