



Entrevista a Vicent Martí

“La tierra, ¡tiene tantas ganas de vivir!”

► Texto: Rosa Barasoain Fotografías: Fernando López

Sus padres, sus abuelos, eran agricultores, como lo es él y todo su entorno familiar. Conforme nos acercamos a su casa, en lo que queda de huerta valenciana, intuimos la belleza de un pasado no muy lejano; comprendemos por qué los árabes la definieron como un paraíso, el que Vicent Martí conoció de niño, un legado que le ha tocado defender de la urbanización galopante y sin alma. Lo ha hecho sin desmayo, sin dejarse rendir por la línea de casas que le ocultan a la vista las dunas y el cambiante azul del mar. Ahora sabe que su fuerza está en resistir, en enseñar el oficio y en dar buenos alimentos, para que esta isla de verdor sea en realidad la buena semilla sembrada para generaciones venideras

Vicent es muy conocido por su entrega en la defensa de la huerta valenciana. En la Iniciativa Per L'Horta y en tantas iniciativas por la buena gestión del regadío o por salvar la tierra de la especulación y el ladrillo, porque es vital hacerlo: desde 1960 se calcula que el asfalto y el hormigón han cubierto el 50% de lo que era huerta. Pero sobre todo Vicent es bien conocido por su seriedad y su buen hacer a la hora de cultivar hortalizas ecológicas, que luego vende directamente. En esta zona llamada Alboraiá ha podido comprar tierras para preservarlas de la especula-

ción y de la química. Aquí vive y aquí trabaja, el campo es su pasión.

La casa mantiene un sencillo estilo tradicional. De dos plantas, bien encalada, de techos altos para resistir los días calurosos, forma un pequeño patio en ángulo con el cobijo para el caballo y los almacenes donde aguardan el carro, el tractor y aperos para hacer labores superficiales. Resultan curiosos los diversos aperos tradicionales, brillantes por el uso, bien ordenados, que dejan entrever cómo su dueño ha sabido hacer una sabia unión entre tradición y modernidad. Sus campos se distinguen desde lejos porque

son los únicos rodeados de setos, a mediana altura, combinados con aromáticas y medicinales; algunos olivos, higueras y corrillos de cañas, último refugio de la fauna auxiliar cuando el horizonte no es ya de bosques, sino de urbanizaciones. Al acercarnos llama la atención la limpieza de los cultivos, sin una sola adventicia entre la rica variedad de verduras. Es ya entrado el otoño cuando le visitamos y aún así es extraordinaria la lozanía de las hortalizas, en filas impecables de tonos verdes, azulados, naranjas...

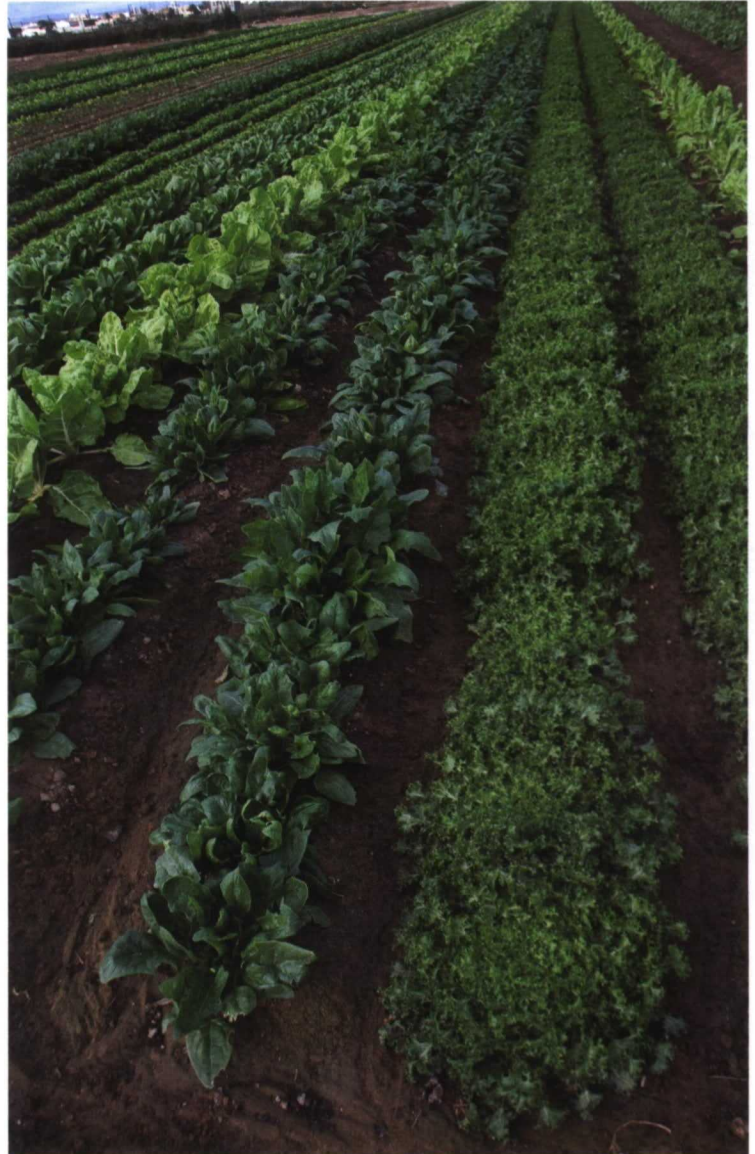
¿Cómo definirías la tierra de huerta que tienes aquí?

“Es una tierra franco arenosa, por la cantidad de arena que se ha echado. Durante generaciones los agricultores recogían arena, la lavaban y la mezclaban con estiércol y así la hicieron fértil. Porque aquí lo que es rico es el agua y el clima, pero la tierra no es rica, lava mucho, con un grano muy gordo. Hay que hacer muchas aportaciones porque si no, no retiene bien”.

Sabe bien de lo que habla, la conoce como a una parte de sí mismo, y es muy sincero al compartir que cada día le maravilla descubrir la capacidad de recuperación que tiene la tierra y que esto le ha llevado a poner todo su saber en ayudarle a curarse del maltrato. “Este campo lo alquilé hace 4 años y el de arriba hace 3. Cuando lo cogimos, eran dos solares, o peor que dos solares. Pero con estiércol ha tomado ya la tierra una capacidad de vida y de equilibrio increíble. Increíble. La tierra tiene una capacidad de vida que no sabes hasta que estás en ella y descubres sus ganas de vivir. Lo que pasa es que nosotros nos ocupamos la mayoría de las veces de todo lo contrario. Campos que han estado durante más de veinte años mal trabajados, con herbicidas, regando mal, todo mal... en 4 años se les ha dado totalmente la vuelta. ¡Imagínate la cantidad de vida que tiene la tierra, el planeta!”

El secreto de un oficio

El secreto de haber llegado a conocer bien el oficio de agricultor son 36 años de dedicación exclusiva y el amor a la tierra que le transmitió el mejor maestro que podemos tener en la infancia: “De niño pasaba muchas horas con mi abuelo, que tenía la paciencia de hierro, y aprendí con él casi todo el arte de trabajar la tierra, por lo menos la conciencia, la idea de lo que era la huerta ¡que hoy queda muy poco de aquello! Del estar continuamente hablando conmigo, atendiéndome, de ahí creo yo que arranca la idea de ser agricultor, y también porque el ambiente en el que vives es de agricultores. En la edad de estudiar lo que veía del campo era su dureza. Por eso con 15 años estuve trabajando como carpintero, y a las noches iba a la escuela. A los 16 dejé lo de la carpintería y decidí que no quería estar encerrado en una fábrica con tantos ruidos y tantísimo polvo, quería estar en el campo y así lo hice hasta los 19, en que tuve un intento de irme del campo porque las relaciones, eran las que eran. Pero volví al poco tiempo, con la decisión de que pasara lo que pasara yo quería dedicarme al campo. Lo que había fuera no me interesaba,



De los cultivos llama la atención su variedad y lozanía

ni la sociedad, ni las relaciones, ni los trabajos. Ya lo había descubierto”.

Con el empuje de sus 20 años y la rebeldía de querer “modernizar” las directrices paternas Vicent alquiló unas tierras en la zona de Campanar y se dedicó “a estudiar y a aplicar la agricultura química pura y dura, echaba todo lo que había en el mercado y hasta me envenené un par de veces también”. Pero aquello además de ser caro no funcionaba y entonces “un cuñado me habló de la agricultura ecológica que, decían, se hacía sin echar nada y pensé, eso es, eso yo lo voy a hacer ¡a partir de ahora esto se ha acabado! Primero dejé de lado el abono químico, y es ahí cuando reaparece el abuelo, su enseñanza, ¡porque como no tienes dónde acogerte y los libros tampoco te llevan casi a ninguna parte!... Tenía entonces 28 años, tengo ahora 56”. Retiró los tratamientos más tóxicos y los demás, en dos años, los fue sustituyendo por productos recomendados por la agricultura ecológica. “Y así fui afinando

cada vez más en las rotaciones, en el manejo de la tierra, empecé a poner setos y aquello poco a poco empezó a funcionar de una manera totalmente diferente a como lo había estado haciendo. Se había asentado la técnica e iba tomando parte la conciencia".

Años después esa necesidad que él tuvo de aprender le abrió a enseñar, pero empieza por pedirles seriedad y constancia. "Hay un desconocimiento tan grande en la gente de lo que es agricultura, que a mí ya me da miedo. Les preguntas ¿en cuánto tiempo piensas aprender?, 'no, yo vendré unos días y tal'. Pues no vengas. Tienes que venir 5 años mínimo todos los días. Un médico cuando va a operar ya lleva un bagaje de tiempo trabajando en eso, y ha ido con un profesional, tiene una preparación y una práctica, tiene una formación. El agricultor cuando va a hacer agricultura la mayoría de las veces no tiene ninguna formación, no sabe manejar la tierra de labor, no sabe manejar el medio, no sabe nada, entonces lo único que hace es desesperarse, ver los campos llenos de hierba, o unos frutos pequeños, y eso tampoco tiene por qué ser así. Nosotros los tomates los aclaramos y dejamos cuatro tomates en cada racimo, de manera que luego pesan 400-500gr cada uno. Y no hay nada de química, pero siempre hay un trabajo y una técnica. Eso es lo que hay que aprender, en la universidad y en las casas de los agricultores. Porque yo no estoy en contra de la universidad, pero sí de la forma que tienen de enseñar hoy en día, que de forma al inteligente y al tonto le hacen más tonto. Por ese camino no vamos a ir".

En tu experiencia, ¿cuáles fueron tus mayores dificultades?, ¿en algún momento lo quisiste dejar?

"Dudas tienes muchas, y equivocaciones. Las cosas a veces van mal, incluso dentro de la propia familia, pues te crean problemas porque hay que traer dinero a casa y a veces hay dificultades y obviamente las he tenido, pero la



Juan Font

Disfruta del trabajo con un ser vivo en vez de con una máquina

fuerza interior siempre te dice dónde está la luz. Siempre lo dice, no se equivoca nunca. Cuando miras hacia adentro –te lo puedo decir de verdad– siempre sabrás por dónde tienes que andar".

¿Crees que hay una relación, que llegas a intimar con la tierra con la que trabajas?

"Total. Todos los días hay una experiencia nueva porque llega un momento en que tú te sientes parte de eso, y tal vez el lenguaje no llegue a poder explicarlo, pero sí el sentimiento. Es un sentimiento de Amor y hoy estas palabras no se suelen utilizar. Cuando tú ves esos frutos y esas hojas ves más allá de lo que físicamente se ve".

La agricultura ecológica, ¿se puede decir que es la Agricultura con mayúsculas?

"El nombre de ecológica, o biológica, u orgánica, es un nombre añadido que nunca debiera haberse puesto porque la palabra agricultura ya lo dice todo. Lo que pasa es que la agricultura se ha prostituido y se ha convertido en un agroterrorismo, con el apoyo de la política de los gobiernos y de las multinacionales. Y yo insisto bastante en esto, lo digo muchas veces, pero es que hay que decirlo muchas veces, porque los otros machacan mucho más, tienen mucho más poder. Lo que yo entiendo como agricultura es una forma de vivir, de entender la vida, va más allá de un oficio. Y si yo tengo un trabajo que hacer en esta tierra es ser agricultor y transmitir lo que me han transmitido a mí los demás. Eso lo tengo claro. Y además lo hago así, en ecológico, porque debemos respetar el planeta".

En tus campos las adventicias brillan por su ausencia. Trabajas mucho ¿o es porque al mejorar el equilibrio de la tierra comienzan a disminuir?

"Las semillas cuando tienen las condiciones ideales salen, y su misión es salir y cubrir la tierra para que no haya erosión, y echar semilla para perpetuarse, y nosotros en huerta lo que hacemos es controlarlas. Cogemos una azadilla y un cestito y vamos rascando, limpiando de hierbas. Todas las semanas se pasa una vez o dos por todos los campos, entre tres personas repasamos las 5 anegadas (menos de media hectárea) en un día porque sólo hay una hierbecilla aquí y otra allá. Cuando no hay control la gente se muere rascando y eso aburre. Si lo dejas, sale flor y sale la semilla, y una vez que suelta la semilla tienes para siete años".

Tampoco escatima en aportar compost. Cada año compra unos 100.000kg de estiércol de oveja de Teruel, para compostar en superficie y para hacer compost con restos de verduras, "con este clima en medio año se hace". Muchos años ha sembrado y le han ido muy bien los abonos verdes, sobre todo sorgo o pasto del Sudán que "crece 4cm diarios", pero cada vez se inclina más por afinar con las rotaciones y asociaciones de cultivos. "Una de las que mejor está funcionando es la asociación de tomate y berenjena y lo que es la mosca blanca va a parar toda a la berenjena".



.....
La casa, bien enca-
lada, es el centro
de la huerta

Más de veinte cultivos diferentes por temporada

Y no necesita ya ni apuntarlo, “lo aprendí de mi abuelo y sé que por San José tal o por San Juan, cual. De eso conozco los santos, no de otra cosa. Ahora hemos quitado ya el tomate. Hacemos dos plantaciones y cogemos durante cinco meses. Pues yo tengo totalmente asimilado que el día 7 o el 10 de marzo hay que plantar el tomate en forzado y el día 15 de junio al aire libre, para que termine la última semana de octubre cuando vienen las lluvias. No ha sido el caso de este año. Este año es una cosa excepcional. Las zanahorias, empezamos en julio y faltan dos plantaciones, porque luego cuando hace tanto calor se pudren si no las coges pronto. Todo esto lo tienes como incorporado en ti mismo, formas parte de esto”.

¿Por qué utilizas animales para trabajar?

“Utilizamos un tractor pequeño, pero el caballo es fundamental. A mí me encanta. Primero porque no tengo ruido y porque el trabajo es mucho más preciso y más bonito. Empecé con una mula y después me compré un caballo, a éste le he enseñado desde pequeño. Es un hispano-bretón que compré con 15 meses y ahora tiene 13 años. Y el trabajo que hace nunca lo podrá hacer igual una máquina, ni lo sentirá igual la tierra. Date cuenta de que estás hablando con un ser vivo, no es un amasijo de hierro, no es un capricho”.

Llama la atención la salud de estas verduras ¿cómo haces para controlar las plagas en un entorno tan poco diversificado?

“El entorno que tenemos aquí es desastroso, no es el que yo he conocido, ni el que describía el Cabanilles en 1790, que la huerta de Valencia era un mar verde, no

sólo por las cosechas sino por toda la vegetación, los cañares, una vegetación que a cien metros no veías. Eso era lo que equilibraba el sistema, esos ecosistemas de vegetación ribera, porque era un lugar donde toda la cadena trófica estaba conectada con la Marjal, que hoy es un pueblo industrial, y con la sierra de Espadá y Calderona. Tendrían sus problemas entonces, vas leyendo y te enteras de que la ruda se utilizaba muchísimo para el pulgón, y también los jabones que se hacían en la casa. Después de la revolución verde desaparecen prácticamente todos los agroecosistemas, toda la vegetación, todo se cementa y aparecen los “monsantos” y los “bayer” a vender todos estos productos para que tú soluciones los problemas que ellos mismos han creado. Antes, cuando veíamos una plaga, tratábamos con el *Bt* y con el aceite de nim y con el jabón potásico. Ahora hacemos lo mismo pero al primer estallido de la plaga y haciendo un seguimiento. Por ejemplo en la alcachofa empieza el ciclo del pulgón en octubre, fuerte, cuando veo el primer pulgón empezamos con un tratamiento mínimo y a dosis mínimas cada ocho días o cada quince, depende, porque contamos con muy pocos depredadores. Por eso también estamos plantando ruda, buscando información de cómo lo hacían antes para ver si podemos reducir el gasto en tratamientos alternativos porque menos el jabón, lo demás está carísimo”.

¿Qué le pedirías a la investigación?

“Que fueran honrados con ellos mismos”.

Una comercialización en manos del agricultor

“Decían en mi familia que cuando alguien produce algo lo tiene que vender él, porque si pones uno por medio

no le importa nada de lo tuyo y tal como se están comportando los intermediarios no hay que dejarles que participen. Es el agricultor el que tiene que defender lo suyo él mismo, o la mujer o la familia. Empezamos hace 21 años con la exportación y llegó un momento en que lo dejamos. Con las cajas llevamos 8 años y cada martes es una experiencia nueva. Muchos clientes, aunque se hace un reparto, prefieren acercarse hasta la huerta, vienen con los pequeños, les gusta participar de una tertulia y ese intercambio nos enriquece a todos".

La necesidad de la relación social del agricultor la tiene tan clara como la de recuperar el equilibrio de la tierra. De ahí que haya sabido combinar trabajo y convivencia. La venta directa a través de cajas semanales, supone comenzar la víspera muy temprano a recoger las verduras entre 6 o 7 personas y según el pedido de la semana, de 100 a 130 cajas en las que puede llegar a combinar 20 productos de temporada.

"Después de recolectado todo comemos juntos y a partir de las 5 empezamos el empaquetado. Cuatro personas arreglando verdura y dos para la fruta que traemos de La Cañada, de unos agricultores de al lado de Villena. Terminamos sobre las 7, porque lo hacemos todo muy bien hecho, bien lavado, bien puesto y aunque yo no esté delante lo hacen igual de bien, porque aparte de ser ecológico tiene que estar bonito". Después de terminado el trabajo unos se van, otros se quedan para participar en alguna actividad, por ejemplo una clase de tango. Los



.....
Acelgas, remolachas, amaranto y caléndulas

martes se juntan de nuevo de 10 a 12 personas a comer, "porque algunos consumidores también quieren participar de la comida y de la tertulia, que aquí lo mismo ayude un agricultor, un pintor, un poeta... y eso también ayuda mucho. Todo esto hace que la relación con la gente sea muy buena". Los sábados se organizan también encuentros, aquí han venido Pierre Rabhi, Nicolás Olea, Dolores Raigón... Vicent nos da la clave de una nueva forma de relación social "como yo no voy nunca al bar, pero tengo la necesidad de hablar con los demás, hablamos pero no de tonterías, sino de algo que valga la pena".

Salvemos la huerta

Huelgas de hambre, encierros, manifestaciones, durante años se entregó a una lucha por frenar la feroz destrucción de la huerta. Lo que más le ha dolido no son las multas y los golpes, sino ver a los agricultores tirar la toalla o la injusticia de que, a pesar de una sentencia favorable, tener que pagar los gastos de abogados mientras los ayuntamientos pleitean con el respaldo del dinero público. "Un ciudadano de Valencia no tiene ni idea de lo que está pasando aquí y yo sí tengo idea de lo que pasa allí. Porque yo voy, y de alguna manera participo, pero al revés no pasa".

Para mantener esa conexión con los ciudadanos también ha dispuesto una parcela para quienes desean aprender agricultura. Les guía en cómo hacer el compost y de forma rotativa van cuidando juntos los cultivos de cada parcelita de 20m² "de manera que no se preocupan de señalar la propiedad ni compiten entre ellos sino que aprenden a llevarlo de forma solidaria con toda naturalidad".

Su última batalla ha sido lograr que no cementaran las acequias en la parte que linda con su parcela, los últimos resquicios de biodiversidad frente a la ignorancia de quienes confunden el cemento con el progreso. "La huerta de Valencia está compuesta por 8 acequias que arrancan del río Turia. La ciudad crece ¡menos mal que ahora está la crisis y han parado! y por donde se van extendiendo, esas acequias se han vendido. De un patrimonio que era de todos los ciudadanos han sacado un dinero y pensaron que con ese dinero lo mejor era cementarlo todo, porque la tierra sólo les sugiere ratas y miseria". Este tema le ha llevado años de tensión y sigue sin doblegarse, pero con otro planteamiento: el cambio debe venir desde el interior de la persona, con el ejemplo diario, con la educación.

¿Qué es lo que te hace seguir viviendo con toda la problemática que tienes alrededor?

"Sobre todo los niños. Veo a mi nieta y veo la ignorancia de muchos padres y madres en cuanto a alimentación, a fumar delante de los niños... hay que transmitirles otra cosa. No sé el impacto que pueda tener, porque cuando siembras una semilla no sabes si va a salir, pero el hecho de sembrarla es importante". ■