lingua weekly

12 de junio de 2008

'La Dolce Vita': Entrevista con un cultivador de azúcar

Gina Cariño

Adrián Lizares, a quien llamamos Adjie, tiene 44 años. Es agricultor y planta azúcar cerca de la ciudad filipina de Bacolod.

GC: ¿Te gustan los dulces?
AL: No tanto.
GC: ¿Cuál es tu postre preferido?
AL: Tarta de fresa con nata, por lo bonita que es.
GC: ¿Edulcoras tu café?
AL: Sólo con *muscovado*, azúcar hecho solamente con jugo de caña de azúcar y calor.
GC: ¿Eres dulzón?
AL: Nada.
GC: Pero eres un *sweetheart*.
AL: Claro.
GC: ¿Tienes *sweetheart*?
AL: ¡Qué va! ¿Quién me va a encontrar aquí?
GC: ¿Dónde exactamente está la plantación?
AL: En Talisay, en la provincia de Negros Occidental. Negros es la Sugarlandia de Filipinas.
GC: ¿Quién la empezó?
AL: Mi bisabuela empezó Hacienda Matabang hace más de 100 años. Mi parte es una pequeña operación, unas quince hectáreas.
GC: ¿Qué hace falta para tener una hacienda?
AL: Capital, maquinaria como tractores, herramientas agrícolas, y por supuesto, mano de obra.
GC: ¿Cuántas personas trabajan en tu plantación?
AL: Dieciseis en el campo y una en la oficina.
GC: ¿Tienes *carabaos*?
AL: Sí, dos, para los dos chicos que hacen las tareas que requieren la fuerza de estos increíbles animales.
GC: ¿Hacen falta estudios especializados y experiencia?
AL: Sí. Consulto con un par de amigos y tengo la suerte de tener un cabo muy bueno. Es decir, un capataz. Supongo que mi amor por las plantas también ayuda.
GC: Te gusta la jardinería, ¿verdad?
AL: Mucho.
GC: Cuéntanos algo de tu jardín.
AL: Colecciono distintas especias de bambú y de otras plantas. También he diseñado jardines para otros, incluido su Majestad el Sultán Qaboos de Omán, para quien trabajé de florista en Mascate. También escribí sobre jardinería para un periódico manileño.
GC: Volvamos al azúcar. ¿Cómo es el proceso de cultivo?
AL: Como la jardinería. Se prepara la tierra. Es decir, se labra, se rompen los terrones, y se surca el campo para formar hileras. Usamos las copas de las cañas del año anterior como material de cultivo. Éstas se ponen en la tierra y se cuidan con agua, fertilizante, etc. No usamos insecticidas porque tenemos métodos naturales para matar los bichos. El ciclo tarda 11-12 meses y luego viene la cosecha, que se hace manualmente.
GC: ¿Tienes un distribuidor que te haga todo el trabajo de vender y transportar?
AL: Sí, todos trabajamos con alguna asociación azucarera. Llevamos las cañas en grandes camiones a las refinerías de la zona. Las asociaciones nos pagan en efectivo o nos dan una especie de recibo que llamamos *quedan*. Puedes vender tus *quedan* cuando quieras o cuando esté bien el precio.
GC: ¿*Quedan*? ¿Del verbo *quedar* en castellano?
AL: ¡Pues quizás! … Déjame indagar por aquí…
GC: El producto final es el azúcar blanco refinado. ¿A dónde va?
AL: A tiendas de alimentación, supermercados, mercados de abasto, mayoristas para pan y repostería, fabricantes de bebidas, etc.
GC: ¿Cómo va Filipinas en la producción mundial del azúcar?
AL: Pues sólo sé que antes éramos líderes en el Sudeste Asiático pero nos ha adelantado Tailandia. El país que más produce y consume azúcar actualmente en toda Asia es China, y el líder de producción a nivel mundial es Brasil.
GC: ¿Qué países compran azúcar filipino?
AL: El mercado local es nuestro mayor consumidor, aunque sé que hay un acuerdo con EE.UU. por el que nos compran siempre una determinada parte de la producción.
GC: ¿A cambio de qué?
AL: No conozco exactamente el tratado.
GC: ¿Cómo quemas las calorías?
AL: Con un poco de ejercicio. Me gusta andar por los campos en la madrugada. El paisaje rural es precioso.
GC: ¿A qué huele un campo de azúcar?
AL: A humo, excrementos de carabao y hierba recién cortada. Me encanta.
GC: Aparte de azúcar, flores, jardines… ¿En qué más cosas andas últimamente?
AL: Salgo de extra en una película sobre *indies* filipinos. Es divertido. Quiero ser estrella de cine.
GC: Viviste en Hamburgo y París, pero ¿cuál es tu ciudad preferida de Europa?
AL: Amsterdam.
GC: ¿Y tu ciudad preferida en España?
AL: Madrid.

© Copyright CONGENIA 2008