

De la huerta a la mesa

NARRADOR: JEFFREY MADISON

EN 1992, EN EL MOMENTO EN QUE ESTALLARON LOS MOTINES de Los Ángeles, Karla Becerra, una muchacha de quince años entonces, iba en un autobús de la escuela a su casa. Ella podía oler el humo y ver los incendio, y la gente que corría por las calles con carretillas repletas de cosas robadas de las tiendas que habían asaltado. Pero no fue hasta una semana después, cuando finalmente encontró el valor para salir de su casa, que Karla vio la verdadera extensión de los destrozos.

Dondequiera que miraba, los edificios estaban quemados hasta el suelo. La Guardia Nacional patrullaba las calles. Para Karla, aquello ya no se parecía a Los Ángeles que ella conocía, sino más bien a su natal El Salvador. La ciudad y su gente habían desaparecido. «Todo el mundo en nuestra escuela secundaria hablaba de lo que había que hacer —recuerda ella—, pero todos sentíamos que no había nada que pudiéramos hacer. Teníamos miedo incluso de salir afuera».

Tammy Bird, la maestra de Biología de Karla, se sintió muy molesta al ver lo que sus alumnos de la escuela secundaria de Crenshaw habían sufrido durante las revueltas. Ella quería ayudar a Karla y a los otros a recuperar una sensación de control sobre sus vidas, y eso dio lugar a una idea. Directamente detrás del aula donde se reunían, había un solar abandonado y lleno de malezas. Tammy invitó a sus estudiantes a limpiar el pequeño terreno de un cuarto de acre de tierra y crear allí un huerto comunal. Uno por uno, los

alumnos comenzaron a arrancar las malezas para darle lugar a la nueva vida que vendría, y sembraron plantas y tomates. Luego vinieron las coles, la lechuga y las zanahorias. «Cuando empezamos, yo no sabía nada de huertas o plantas», dice Karla. Pero ella aprendió rápidamente y fue puesta a cargo de las tareas de regar, escardar y cosechar los cultivos.

El solar yermo no tardó en florecer con toda clase de coloridas y deliciosas hortalizas. Los alumnos convertidos en hortelanos habían transformado un terreno baldío en un país de las maravillas, del cual todo el mundo se había enamorado. La comunidad maltrecha estaba volviendo a la vida. La Señorita Bird y sus granjeros urbanos formaron luego una nueva compañía, usando un aula vacía como oficina. Los estudiantes poseerían y dirigirían su propia empresa, a la que llamaron *Food from the Hood*. Bird invitó a otra voluntaria adulta, Melinda McMullen, para enseñarles a los alumnos a crear una exitosa compañía mediante las relaciones públicas.

Los alumnos se sintieron todos muy orgullosos cuando compartieron el 25 por ciento de su primera cosecha con los desamparados de los centros de socorro de la Comunidad de Crenshaw. «Todos nos habíamos enamorado de la huerta porque allí estábamos sembrando la felicidad —resalta Karla—. Saber que personas de nuestra comunidad eran alimentadas por nuestros productos y que las cenas de Acción de Gracias o de Navidad serían algo más especiales para nuestros prójimos hizo sentirme agradecida de ser parte de esto».

El resto de la cosecha se vendió a los mercados de los granjeros de la localidad. ¡Los alumnos-propietarios estaban felices de poder proporcionar hortalizas frescas a la comunidad y de obtener algún dinero en el proceso! Según la

empresa prosperaba, dieron un paso más, invirtiendo las ganancias en su propio futuro. Decidieron usar el dinero ganado de las ventas de los productos en becas universitarias para los alumnos de último año que se graduaban en su escuela. Ahora comenzaban realmente a cosechar los frutos de su trabajo. Pero los réditos sólo podían costear unas pocas becas.

Los estudiantes querían crear algo que pudiera ayudarlos a todos ellos a pagar sus estudios universitarios. Fijándose en la amplia variedad de hortalizas que crecían en el solar, vieron los ingredientes para una maravillosa ensalada. ¡Lo único que faltaba era el aderezo!. Fue así que los alumnos crearon su propio aderezo, y lo llamaron: De la huerta a la mesa: vinagreta cremosa estilo italiano (Straight Out of the Garden: Creamy Italian Salad Dressing).

Los estudiantes-propietarios tuvieron que aprender mucho de contabilidad, así como de la fabricación, mercadeo y distribución del nuevo producto. Tuvieron que aprender a comprender el particular lenguaje empresarial a fin de reunirse con ejecutivos del comercio de víveres para hablarles acerca de su aderezo para ensaladas. «Al principio, yo era muy tímida, una niñita encogida en un rincón sin nada que decir —dice Karla—. La primera vez que tuve que hacer una presentación, me eché a llorar. No quería enfrentarme con esa gente de negocios», cuenta ahora, riéndose. Pero con el paso del tiempo y el apoyo de sus compañeros estudiantes, Karla encontró la confianza para hablar fácilmente con gran convicción.

En noviembre de 1994, su Alteza Real, el príncipe Carlos de Inglaterra, aceptó una invitación para visitar la huerta *Food from the Hood*. Los estudiantes decidieron elegir a uno de ellos para guiar al Príncipe en un recorrido por la

huerta y escogieron a Karla. La muchacha que una vez había sido tan tímida para hablar en el aula se enfrentó a una multitud de más de doscientos reporteros armados con cámaras y micrófonos.

«Karla nunca fue uno de esos niños en peligro de verse involucrados en la delincuencia. De lo que estaba en peligro era de no llegar a realizar nunca sus posibilidades —dice Tammy—. «*Food From the 'Hood* cambió todo eso. Según nuestra huerta florecía, también floreció ella, para convertirse en una persona confiada, solidaria y comunicativa». Karla agrega: «Teníamos la meta de hacer algo que sirviera para que todos, de todas las razas, nos uniéramos. Y lo hicimos. Le mostramos al mundo que con esfuerzo laborioso y un sueño todo es posible».

Hoy en día, el aderezo para ensalada *Food From the 'Hood* se vende en más de dos mil tiendas de víveres y cadenas de supermercados de todo el país. El negocio de los estudiantes ha crecido tanto como sus hortalizas. Gracias al fondo de becas, los que se gradúan de la escuela pasan directamente de la escuela secundaria a la universidad. Y todo comenzó por plantar unas pocas semillas en un solar yermo y por el deseo de una maestra de sacar lo mejor de sus alumnos.

Compre los aderezos ***Food From the 'Hood*** (De la huerta a la mesa: vinagreta cremosa estilo italiano y aderezo para ensaladas de mostaza dulce) y ayude a estos alumnos que se gradúan a pasar directamente de la escuela superior a la universidad. Si no los encuentra, pídale a su tienda de víveres que se una a las más de 2000 otras tiendas de víveres y alimentos integrales en toda la nación que actualmente los venden.