

Práctica de la autosuficiencia o autoabastecimiento alimentario en una ex hacienda de Puebla, México

by Revista Vinculando - sábado, junio 02, 2007

https://vinculando.org/vacaciones_viajes/autoabastecimiento_alimentario_en_ex_hacienda_de_puebla_m.html

La autosuficiencia o autoabastecimiento alimentario no significa un retroceso a un pasado idealizado en el que las personas se afanaban por conseguir los alimentos por medios primitivos y se quemaban unos a otros, sospechosos de brujería. Es el progreso hacia una nueva y mejor calidad de vida, hacia una vida mas grata que el ciclo superespecializado de la oficina o de la fábrica, hacia una vida que devuelve al trabajo el aliciente y la iniciativa diaria, que trae consigo variedad, grandes éxitos en ocasiones y enormes fracasos en otras. Significa la aceptación de una responsabilidad plena por lo que se hace o se deja de hacer, y una de sus mayores compensaciones es la alegría que nace de ver el desarrollo completo de cada tarea, desde sembrar el propio trigo hasta comer el propio pan; desde plantar un campo de forraje para cerdos hasta cortar una lonja de tocino.

Autosuficiencia o autoabastecimiento alimentario no significa "retroceder" a un nivel de vida más bajo. Al contrario, es la pugna por conseguir un nivel de vida más alto, alimentos frescos, buenos y orgánicamente elaborados, una vida grata en un ambiente agradable, la salud corporal y la paz mental que nacen de un trabajo duro y variado al aire libre, y la satisfacción que proviene de la realización correcta y eficiente de tareas difíciles y complicadas.

Otra preocupación de la persona autosuficiente debería ser la actitud correcta hacia la tierra. Si alguna vez se llega a consumir, del todo o en su mayor parte, el petróleo del planeta, habremos de reconsiderar nuestra actitud hacia el único bien real y duradero que tenemos: la tierra. Algún día tendremos que sacar nuestro sustento de lo que la tierra pueda producir sin la ayuda de derivados del petróleo. Puede que no deseemos mantener en el futuro un nivel de vida que dependa exclusivamente de complejos y costosos equipos y maquinarias, pero siempre queremos preservar un alto nivel de vida en los aspectos que realmente importan: buena alimentación, vestimenta, alojamiento, salud, felicidad y relaciones cordiales con los demás. La tierra puede sostenernos sin necesidad de aplicar cantidades ingentes de productos químicos y de abonos artificiales, ni de utilizar maquinarias costosas. Todo el que posea una parcela de tierra debe, sin embargo, aprovecharla del modo más racional, consciente e intenso posible.

John Seymour

Libro "La vida en el campo y el horticultor autosuficiente"

¿Por qué hablo de autoabastecimiento o autosuficiencia alimentarios? Porque yo creía que esto era imposible de alcanzar. Sin embargo quiero expresar en este foro la magnífica experiencia que tuve al desarrollar un lugar que va más allá del autoabastecimiento para unas pocas personas, es en realidad un lugar que busca alcanzar una vida grata en un ambiente agradable para todos aquellos que lo visitan y que cada uno de una manera particular obtenga esa salud corporal y esa paz mental que tanto nos hace falta en esta época.

Empezaré por contar un poco de la historia de este mágico lugar. Es el casco o "casa grade" de una hacienda, llamado **San Francisco Coxtocan** y que está localizado en el municipio de San Martín Texmelucan, en el estado de Puebla, a 45 minutos del Distrito Federal, a 30 minutos de Puebla y a 15 de la capital de Tlaxcala, por las

respectivas autopistas que las conectan.

La Hacienda de San Francisco Coxtocan data de principios del siglo XVII (1603) y fue fundada por el español Cristóbal López de Costa al que se le otorgó la Real Merced de la posesión de 4 caballerías (173 hectáreas) el 26 de marzo de 1603 y el 29 de abril de 1603 por mandamiento acordado de la corona española recibió otra Real Merced por 4 caballerías lo que sumaría en total 346 hectáreas para uso de la Hacienda San Francisco Coxtocan.

La Hacienda San Francisco Coxtocan fue una de las primeras haciendas construidas en la región y en aquella época se dedicaba principalmente a producir granos, lo que convirtió a la región de Texmelucan durante los siglos XVII y XVIII en la principal zona cerealera de la Nueva España, con producciones extraordinarias de trigo y maíz, aunque también criaban algunos animales.

Seguramente fue todo un palacio en aquella época, ya que al llegar se puede apreciar una pared amurallada de 10 metros de alto que está bien protegida por almenas o troneras para repeler los ataques de los posibles agresores que se acercaran a la hacienda, así como por vanos alargados que cumplían la misma función de defensa. Por todas partes se pueden apreciar los detalles que la hicieron grandiosa en su época de gloria, como sus contrafuertes de piedra de hasta 9 metros de alto o sus paredes de hasta 2 metros de espesor. En las esquinas de los muros se construyeron torreones, puntos estratégicos desde donde se tenía un amplio radio de visión, lo que permitía anticipar la llegada de forasteros, vigilar el trabajo de los campesinos, cuidar los cultivos y en último instancia, preparar la defensa y servir de punto de ataque.

En 1919 sirvió de cuartel militar, sufriendo los daños materiales que ello acarreó. Aun hoy se pueden apreciar algunos objetos de esa época, ya que se exhiben armas y hasta una bala de carabina que se encontró incrustada en un muro de la hacienda que pudo haber sido usada para fusilar a un condenado.

En 1948 el periódico oficial del 6 de agosto publicó que después de las afectaciones, la hacienda quedaba reducida a pequeña propiedad, dos años más tarde, en el mismo medio se informó que habían sido otorgados los certificados de derechos agrarios de 598 predios pertenecientes a lo que alguna vez fueron las tierras de la hacienda.

En 1963 la finca alojó a los "Amigos del Mundo", en aquella época la casa grande aun conservaba los techos originales, así que sirvió de hospedaje a esos filántropos.

Para 1980 no quedaba un solo techo en pie, ya que los últimos dueños dejaron en completo abandono la hacienda y así permaneció durante 15 años. La maleza creció e invadió todo a su paso, los árboles se desarrollaron en el interior de lo que alguna vez fueron habitaciones y los constantes saqueos deterioraron poco a poco la construcción.

Hace 10 años más o menos inició la reconstrucción de la Hacienda cuidando cada detalle, respetando el diseño, la altura y la estructura original de este hermoso y mágico lugar, todavía hoy puede ser visitado y encontrar con el barandal de forja original, solo imaginar cuantas manos lo han tocado (hacendados, saqueadores, revolucionarios, soldados, amantes, etc.) hace que uno se sienta parte de la historia que se sigue acumulando en esta Hacienda.

En esta época en la que todos nos preocupamos por ir más rápido, por hacer las actividades diarias ya sea el trabajo, la escuela o las labores del hogar de formas más eficaces y más eficientes, es difícil pensar que existe un lugar en donde el tiempo como lo conocemos y lo medimos, puede perder su significado. En este lugar en el que se está rodeado por esos muros majestuosos que se alzan a su alrededor, escuchando las aves y la música ambiental que lo envuelve, comiendo, visitando o tomando un té caliente recién preparado y disfrutando de la compañía de su familia o amigos, el tiempo transcurrido y las horas simplemente se desvanecen, asegurando una experiencia relajante y grata que seguramente lo hará volver a visitar la Hacienda San Francisco Coxtocan.

Todo esto comenzó con el título autosuficiencia o autoabastecimiento alimentario y seguramente muchos de

ustedes amables lectores se preguntaran ¿qué tiene que ver esto con la Hacienda San Francisco Coxtocan? Si me permiten, explicaré con el mayor detalle posible en qué se ha convertido y hacia dónde va la Hacienda San Francisco Coxtocan.

La Hacienda San Francisco Coxtocan está ubicada en un pequeño pueblito del municipio de San Martín Texmelucan en el estado de Puebla, el nombre del pueblito es, San Francisco Tepeyecac. Se llega a este lugar por la autopista de cuota México-Puebla y 45 minutos después de haber salido del Distrito Federal llegamos a la salida a San Martín Texmelucan, la cual tomamos y nos dirigimos hacia Puebla, pero esta vez por la carretera libre México-Puebla y solo 3 Km. después de tomar este autopista se llega al pueblo de San Francisco Tepeyecac que es donde está localizada la Hacienda San Francisco Coxtocan, en realidad es muy fácil llegar ya que la carretera está bien señalizada para no perderse.

Al entrar a la Hacienda San Francisco Coxtocan, inician las sorpresas pues lo reciben personas vestidas a la usanza de la revolución, justo a la entrada hay un pequeño cuarto en ruinas el cual fue adaptado como invernadero de plantas de ornato así que se pueden ver varios tipos de plantas y existe la posibilidad de comprar alguna si se quiere llevar un recuerdo a casa.

Después se puede conocer todo el casco de la hacienda, que consta de un área de ocho habitaciones restauradas y equipadas con muebles originales de la época. Una de estas habitaciones ha sido habilitada como museo. La capilla de estilos contrastantes cuenta con un Cristo de 3 metros de altura tallado a mano por artesanos de la región, suspendido de una viga del techo, a su lado se puede apreciar a San Francisco de Asís (patrono de la hacienda) y la Virgen de Guadalupe.

El restaurante se adaptó en dos habitaciones donde puede encontrarse un ambiente agradable, el área de restaurante está dividida: de un lado se puede comer y apreciar las antigüedades y las obras de arte que exhibimos y en el otro lado, además de contar con estos adornos, se puede conocer el bar que fue construido en un subterráneo de la hacienda lo que le da un toque muy cálido y peculiar.

La comida gourmet que servimos en el restaurante se elabora en su totalidad a base de ingredientes naturales, producidos y cosechados en la hacienda y en las tierras de la hacienda, sin pesticidas, sin fertilizantes químicos, sin promotores de crecimiento ni hormonas o insumos que afecten su salud y todo se riega con agua que se extrae de pozo profundo alimentado de los deshielos del Iztaccihuatl.

El menú fue diseñado para que se puedan hacer la correcta selección de sabores y texturas de sus alimentos y las bebidas que servimos son las que mejor se maridan con las viandas que se ofrecen. Al finalizar sus alimentos se puede saborear un postre magnífico como nuestro pan de elote azul o el pan artesanal recién salido de los hornos Coxtocan y disfrutar una infusión preparada por nuestros visitantes en su mesa, cortando las hojas de las plantas de menta, anís, hierbabuena, etcétera.

Al recorrer la hacienda, usted encontrará en el patio central, además de las plantas que lo componen, varias jardineras que adornan con hierbas aromáticas y otras con fresas o chiles; incluso se puede cortar alguna fresa y comerla en el lugar con toda confianza, puede subirse al solarium que tiene una vista del Popocatepetl y del Iztaccihuatl como pocas.

En la parte trasera hay un área dedicada a un invernadero de plantas aromáticas y otra parte es para las plantas medicinales, incluso contamos con un área especial donde producimos hongo seta que puede consumirse dentro del menú del restaurante. El área dedicada a los niños es grande y tiene juegos para que los pequeños puedan divertirse.

Al continuar su recorrido se encontrará un gallinero, que es donde se produce el pollo y el huevo que se consume en el restaurante, pero también tenemos patos, conejos, codornices y borregos alimentados cuidadosamente para

lograr la máxima calidad de la carne.

En la Hacienda San Francisco Coxtocan preparamos nuestro pan de manera artesanal cuidando minuciosamente todo el proceso de elaboración para ofrecerle pan recién salido del horno cuando usted lo consume. Nuestros chefs hornean recetas antiguas, pero también podrá probar pie de manzana o pan de elote azul.

Cerca de la hacienda hay terrenos que están sembrados con diferentes hortalizas como espinaca, rábano, cilantro, coliflor, etc. y donde se pueden cortar los ingredientes para la comida. Esto garantiza que todos los ingredientes que consuma serán frescos y libres que cualquier agente que ponga en riesgo su salud. Todo esta sembrado libre de agentes químicos y se riega con agua de pozo profundo, así que con toda confianza se puede comer sabiendo que los manjares que preparan no son dañinos para la salud.

Todo el lugar está adornado y decorado a la usanza antigua pero también tiene cuadros de artistas que exponen y venden su obra, ya que el restaurante boutique ofrece estos servicios a sus visitantes.

Si usted creía que ya conocía todo, visítenos. En este lugar se sorprenderá cuando descubra que se pueden hacer algunas compras para llevar a su casa. Así es uno puede llevarse una cierta cantidad de los productos que tienen en la Hacienda como verduras, quesos, leche, pan, huevo, carne, etc. que son producidos y transformados en el lugar.

En la Hacienda San Francisco Coxtocan no podemos producir todos los ingredientes que requerimos para la comida, pero garantizamos que aquellos que compramos como cortes finos de carne, café, frutas tropicales, etc., son producidos por comunidades indígenas o por empresas con certificado de producción orgánica, para asegurar a nuestros clientes la mejor calidad en los alimentos que consumen.

El futuro

Actualmente la Hacienda San Francisco Coxtocan funciona como restaurante y resulta indispensable hacer una reservación para poder asistir a este lugar, ya que la demanda nos obliga a pedirles nuestros clientes que reserven para poder asistir al restaurante.

Próximamente se tendrá hospedaje durante un fin de semana en alguna de nuestras habitaciones y para salir a caminar o hacer recorridos en bici de montaña; se pueden realizar paseos a Tlaxcala, Cholula y Puebla. Se puede recorrer la ruta de las haciendas y zonas arqueológicas o se puede disfrutar de una terapia alternativa, como el baño de temazcal, fangoterapia, aromaterapia, etcétera. También puede participar de un taller de elaboración de vino, elaboración de queso, papel reciclado y más.

Recuerde que la Hacienda San Francisco Coxtocan está esperando para brindarle una experiencia distinta, venga, coma y relájese en un lugar con más de 400 años de historia.