

La simiente que germinará en los platos

● Alcanza UEB Semillas su mayor cosecha de frijol en sustitución de importaciones, con un ingreso a la economía del país superior a los 800 mil pesos por ese concepto, y el ahorro de 40 mil 281,5 dólares

Por Freddy Pérez Pérez

Los frijoles son tan importantes como los cañones.

Raúl Castro Ruz

Cuando el general de Ejército y primer secretario del Partido Comunista de Cuba exponía en Camagüey la idea que acompaña a este reportaje, seguida de la frase ¡Sí se puede!, dejaba el camino expedito para comenzar una cruzada contra las tierras ociosas cubiertas de malezas y convertirlas en áreas productoras de alimentos.

Se buscaba sustituir importaciones de renglones posibles de fomentar aquí, línea de acción que cobra actualmente más vigencia que nunca, como estrategia y medida de seguridad nacional frente al nuevo escenario económico mundial y del recrudescido bloqueo yanqui.

Hay avances sustanciales por ese sendero, aunque falta mucho terreno todavía.

COMBATE ECONÓMICO

Tres campanadas dan la voz ¡de pie!, en una cercana unidad militar del lugar. Son las 6:00 de la mañana. Los amaneceres de febrero fueron brumosos, fríos y cálidos. Carlos, Asbel, Jesús, Ramón, Mercedes, Idalmis, Dania... suben al camión con destino a la finca de La Ahíta, en Manatí, otro escenario del combate económico, en pos del desarrollo integral de la nación.

En aquellos predios de la unidad empresarial de base (UEB) Semillas de Las Tunas se acaba de realizar la mayor cosecha de frijol de la variedad Buenaventura, introducida por el Centro Internacional de la Agricultura Tropi-

cal (CIAT), de elevado potencial productivo y nutricional. Ese volumen será empleado en su totalidad como simiente en la próxima campaña de frío, en septiembre venidero, sin tener que adquirir tal recurso en el exterior como ocurría anteriormente.

El ingeniero Wilber Núñez Pérez, director de la UEB, reveló que la recolección del grano ascendió a 920 quintales, equivalentes a 42,3 toneladas, con un rendimiento de 1,6 toneladas por hectárea, muy superior al histórico de 0,8, debido a la calidad de la semilla certificada y la excelente atención cultural: riego, limpia y el no uso de sustancias químicas en las 26 hectáreas plantadas, sino de medios biológicos para la obtención de una producción ecológica, saludable y libre de toxinas.

El ingreso financiero por concepto de esta victoria asciende a más de 848

mil pesos en utilidades, prueba fehaciente de la valía de nuestra empresa estatal socialista, regida por los **Líneamientos** que se adecúan al Ministerio de la Agricultura, según el nuevo modelo económico cubano previsto en la agenda hasta el 2030.

Tras la liberación de esas áreas, de inmediato y con adecuada rotación del suelo, la superficie será sembrada de maíz, frijol mungo, muy codiciado como ensalada por los turistas a partir del follaje y masa verde; quimbombó, habichuela y calabaza, apuntó el director.

La cosecha fue garantizada por dos máquinas desgranadoras-trilladoras, los 28 trabajadores de la finca, el refuerzo de la entidad comercializadora y el apoyo de los estudiantes de la escuela René Martínez Tamayo, de Manatí, en la etapa pico del acopio.

Ahora ese grano recibe un tratamien-



Sí es posible sustituir importaciones de alimentos.



Desgranadora-trilladora de frijol.

Fotos: Cortesía de la entidad

to especial en la planta de beneficio de la unidad, antes de situarlo en la cámara frigorífica para preservarlo de las plagas hasta el período de siembra de frío. Así, cuando acudan los campesinos y otros cultivadores privados y estatales a comprar semilla tendrán la garantía de un material de elevada calidad y germinación garantizada, en pos de la multiplicación de los surtidos.

PERSPECTIVAS Y ACTUALIDAD

La ingeniera Damaris Yero Pavón, especialista principal del Departamento Técnico-Productivo de la UEB, valoró las perspectivas y la actualidad de esa entidad comercializadora de la Agricultura en la provincia.

“Es propósito extender esta experiencia del frijol a todos los labriegos del territorio, continuar con la soya y el sorgo en el sector privado para la alimentación animal en sustitución de compras en el extranjero; seguir con el garbanzo y el tomate, aunque este calendario no tienen las expectativas de los años anteriores; más el plátano, la yuca y otros cultivos que contribuyamos a fomentar con la simiente vendida.

“Entre el 2012 y 2018, se ha generalizado la selección participativa y realizado la siembra de áreas demostrativas de 25 variedades de frijol común en los municipios de Manatí, Las Tunas y Amancio.

“Esta unidad tiene como misión fundamental la producción, beneficio, conservación y venta de semillas botánicas, agámicas y biotecnológicas, para garantizar las demandas de los diferentes sistemas productivos locales, con calidad y de forma racional y sostenible.

“Un logro, entre tantos, es la entrega a las redes de producción social en Amancio y Manatí del frijol Cubana-23 biofortificado, seleccionado por los cultivadores para sustituir a otras variedades de la dieta para niños, ancianos y embarazadas”, concluyó.

Lo descrito en estas líneas corrobora lo mucho que es posible conquistar en función de procurarnos el pan nuestro de cada día en el paraíso terrenal de los mortales, con la acción de hombres y mujeres sobre su propio medio.

Eficiencia con sabor a queso

Por Juan Morales Agüero

Lo ideal hubiera sido entrevistar a Rafael Alberto Santana en su entorno campesino de la cooperativa de créditos y servicios (CCS) Juan Manuel Ameijeiras, del municipio de Jesús Menéndez. De haber sido así, le habría fotografiado en menesteres de ordeño junto a una de sus cabras. O en el ajetreo de la elaboración de queso, del cual es uno de los principales productores en la provincia.

Pero no pudo ser, y, por aquello de que cuando menos lo piensas salta la liebre, el azar me propició encontrarlo en un contexto diferente, aunque no menos trascendental: el Activo de Jóvenes Campesinos de su localidad, donde este muchacho de 22 años de edad, que viste a la moda y escucha reguetón, accedió a dialogar sobre su singular y fructífero oficio.

Rafael, charlemos un poco, ¿cuándo comenzaste a producir quesos?

En mi casa los hacen antes de mi mamá parirme. Así que aprendí desde niño, mirando a los demás, en especial a mi papá. No es nada difícil. Lo primero es “cortar” la leche con un pedazo de estómago de cerdo llamado cuajo. Luego hay que dejarla reposar un par de horas para que coagule y permita así aislar el suero, que es la parte líquida. Finalmente, el material sólido restante lo colocamos dentro de un molde de madera y se le presiona para extraerle la humedad. Al rato, el queso está listo para comer. Si le dan unos días más, se “cura” y logra más consistencia.

Esa es la parte fácil, pero lo arduo es atender las cabras...

¡Por supuesto! Hay que dedicarles mucho tiempo. En mi caso, me tiro de la cama a las 5:00 am. Después de ordeñar y preparar los quesos, llevo el rebaño para el potrero. El pastoreo me toma casi toda la mañana. Por la tarde las regreso al corral para que

coman su dieta de plantas nutritivas. Se las muelo en una máquina forrajera, así las aprovechan mejor. Son alrededor de 140 animales, incluyendo 60 hembras paridoras. Se mueren pocas crías recién nacidas. Las que la cabra no puede alimentar, las asumo yo, dándoles leche con biberón durante unos tres meses.

¿La tierra donde pastoreas y siembras es propiedad familiar?

Sí. Y se le suman cuatro hectáreas que me entregaron en usufructo. La mayoría de las áreas están sembradas de forrajes de alto valor proteico, como morera, king grass, moringa, tithonia... La sequía golpea una barbaridad, pero nos hemos preparado para atenuarla con un molino de viento. Por fortuna, como residimos cerca de la costa, el manto freático no está muy profundo y el agua no nos falta.

Rafael, ¿de qué manera comercializas tu producción de queso?

Toda mi producción se la vendo al Estado. Cada mes le entrego más de 100 kilogramos, la mayoría con destino a la pizzería de Chaparra, y la del asentamiento poblacional donde vivo. Me pagan 47 pesos por unidad. Gano entre tres mil y cinco mil pesos al mes. Monetariamente no me puedo quejar. Es el premio por trabajar tan intenso.

Me imagino que no te faltan las comodidades en tu casa...

Tengo todas las comodidades que puede tener un joven de mi edad en la ciudad: televisor moderno, DVD, equipo de música, computadora... Me comunico por medio de mi teléfono celular y, cuando no estoy trabajando o salgo a algún lugar, me gusta vestir a la moda y escuchar buena música. Ya no hay diferencias entre un joven del campo y uno de la ciudad. No, el reguetón no me es antipático. Tampoco la música mexicana.



Foto: Yaciel Peña de la Peña (ACN)

Ahora hablemos de tus cabras, ¿son productivas?

Son de una raza muy productiva llamada nubia. Se conocen también por cabras canadienses y por chivas guatacudas. Algunas dan hasta tres litros por día. Quienes nos dedicamos a hacer queso apreciamos mucho su leche por su gran contenido de grasa. Aunque estas cabras no son de las más pequeñas de su género, ordeñarlas exige que uno tenga que inclinarse bastante, aun cuando se haga sentado sobre un banquito. Por eso tuvimos que inventarnos una manera de aliviarnos el dolor de cintura.

¿Y en qué consistió esa singular innovación de la que hablas?

Es algo parecido a una ranfla inclinada, construida con tablas de monte. Las cabras suben por ellas hasta una plataforma y quedan a una altura cómoda para nuestras manos y columna vertebral. Es decir, las ordeñamos completamente de pie. Finalizado el ordeño, bajan por otra ranfla hasta su corral, y todos contentos y felices. No puedo dar seguridad, pero creo que esta innovación es exclusiva de nuestra familia.

¿Las cabras reconocen a su joven dueño y colaboran con él?

Berrear alegres cuando voy para el ordeño. Fefa, por ejemplo, enloquece cuando me ve. Siempre quiere ser la primera para que la libere del peso de sus ubres, capaces de acumular hasta tres litros de leche. Los machos son más belicosos. He tenido que defenderme con un palo de un padrote, celoso porque vio en mí un peligro para su liderazgo en el rebaño.

Me han dicho que la leche de cabra tiene muchas propiedades...

Sí, se les recomienda tomar a los niños intolerantes a la leche de vaca. A mi casa vienen madres desesperadas, algunas desde lejos. Me piden que les venda un litro, o los que pueda. “Tengo mi niño enfermo y es la única leche que le asienta”, dicen. Yo siempre se la regalo. Todo en la vida no puede ser interés. Hay que ser sensible con el sufrimiento ajeno.

¿Y qué hay con tus estudios? ¿Todo lo haces empíricamente?

Tengo noveno grado y ahora estoy en la Facultad Obrera para alcanzar el duodécimo. En cuanto al estudio de las cabras, pertenezco al Programa de Innovación Agrícola Local (PIAL) de la Universidad de Las Tunas. Allí me capacitan sobre ese tema. Más que del empirismo, los jóvenes necesitamos de la ciencia, la técnica y la innovación. Quisiera tener información de Internet. Si la tuviera, mis quesos quedarían mejores.

¿Qué papel le atribuyes a la familia en tus resultados?

Vivo con mi papá, mi mamá y un hermano. Nos ayudamos entre nosotros. A mi padre le debo todo. Gracias a sus enseñanzas he podido superarme. Por cierto, no nos dedicamos solo a las cabras. Tenemos también reses, patos, guanajos, cerdos, gallinas, equinos... Además, sembramos

y nos autoabastecemos de remolacha, tomate, ajo, zanahoria, plátano... Formamos una familia bien llevada, trabajadora y con muchos valores.

¿Hay otros jóvenes con tus características en la cooperativa?

En nuestra CCS vivimos seis jóvenes. Todos tenemos vínculos con la producción de alimentos, aunque yo soy el único que me dedico a la fabricación de queso de leche de cabra. Siempre he pensado que la juventud cubana tiene que sacar la cara por el país en las situaciones económicas difíciles.

Háblame del régimen de trabajo que desarrollas en la finca...

El trabajo nunca falta. Cada jornada lleva sacrificio y sudor. Aunque casi no tenemos robos, realizamos guardias nocturnas mientras los animales duermen en el corral. En mi caso, soy ordeñador, limpiador, pastor, forrajero, agricultor... Si le tengo que hacer un parto a una cabra, se lo hago. A los jóvenes campesinos nada del campo nos asusta.

¿Te ayuda la ANAP en tu realización laboral e individual?

Siempre me ha ayudado con los recursos que están a su alcance, como alambre, mangueras, insumos... También, su Dirección Provincial tiene en cuenta a nuestra finca cuando visitantes de la instancia nacional recorren el territorio. En cuanto a los reconocimientos, me han estimulado en varias ocasiones por mis resultados productivos.

¿Entonces, se puede contar con los jóvenes campesinos?

Completamente. Pueden confiar en nosotros. Somos el presente y el futuro. Mi frente de combate es la producción de alimentos. Y con el carné de la UJC en el bolsillo, mi compromiso es mayor.