

Caballero de las rosquitas

Por YASEL TOLEDO GARNACHE
Foto RAFAEL MARTÍNEZ ARIAS

Eliberto Tomás Miniet Zamora, ganador del primer Premio a lo cubano (2011), maestro dulcero y popular ciudadano de Bayamo, lleva más de tres décadas vendiendo sus granjerías en la misma esquina del Paseo de General García, frente a la primera Plaza de la Revolución existente en Cuba.

Algunos aseguran que ya es parte del Centro Histórico Urbano de la ciudad y que, cuando no está, sienten un vacío, porque Tomasito, como lo llaman cariñosamente, es también un caballero, casi siempre con una sonrisa y vestido de blanco.

Muchas personas lo saludan, intercambian chistes, y siguen con el producto en sus manos. Allí encuentran rosquitas, matahambres, cucuruchos de maní, rosca blanda..., heredados de los antepasados.

Varios de los ingredientes son la yuca agria, la miel, el coco rayado..., sazonados con hojas de pimienta y colorantes naturales. La tradición de confeccionarlos circula por sus venas, herencia de los padres.

"Lo aprendí desde niño. Casi siempre estaba junto a ellos, me gusta mucho hacer esto", dice y atiende a un cliente.

Luego, vuelve: "Mi infancia transcurrió entre dulces y el ajetreo para lograr el mejor sabor. Mi tío, mi padre, mi abuelo, casi todos, se dedicaban a



Eliberto Tomás Miniet vende sus granjerías en el mismo lugar desde hace 30 años

ello. En ese ambiente, hasta un bruto hubiese aprendido", expresa y suelta una leve carcajada.

Las circunstancias lo llevaron además a trabajar en la agricultura, en un plan viandero, en la construcción..., sin embargo, volvió a su mayor pasión:

"Estos productos son parte importante de mi vida. A veces, me siento agotado y los problemas de salud se interponen, sin embargo sigo adelante, aunque los familiares me peleen un

poco. No quieren ni que monte bicicleta, pero en la casa me siento peor, aquí estoy feliz", afirma y mira a su hijo Leonardo, situado muy cerca de nosotros.

Manifiesta que hasta ha pensado en la posibilidad de abandonar ese quehacer, porque exige bastante sacrificio. "Se hace con candela, marabú encendido y lágrimas por el humo. Casi todo es manual", explica y guarda silencio, como si repasara en su mente el proceso de las rosquitas que incluye raspar la yuca agria, luego rayarla,

darle prensa, secarla, cernirla, ponerla en agua hirviendo y, más tarde, apretarla con los puños.

Conseguir la materia prima es uno de sus mayores retos, por la escasez y los altos precios.

"La buscamos en los alrededores de Bayamo y en otros municipios, en ocasiones, apenas aparece. Sería menos trabajoso si una cooperativa me la vendiera, esto es historia".

Los transeúntes siguen pasando cerca de nosotros. Le dicen algo y él responde con algún gesto.

Toda su existencia ha transcurrido en Bayamo, lugar de amores y sueños. Cuando rememora, su voz se torna entrecortada y lleva el encanto de la nostalgia:

"Es una suerte vivir en una ciudad de tanta historia. ¡Ojalá rescatemos más la tradición! Jamás olvidaré la Fiesta de reyes. Mi familia, al igual que otras, vendían dulces típicos, la mayor parte extintos hoy: canela, bayamesa, ciruela borracha, y existía un ambiente tremendo, desde el 23 o 24 de diciembre hasta el 12 de enero, fecha del incendio glorioso".

El homenaje, por el aniversario 502 de la villa San Salvador, el 5 de noviembre, fue un momento especial para él: "Agradezco a todos. Me sentí excelente, junto a personas que aprendieron mucho".

Al despedirnos, señala: "En esta esquina, estaré hasta el final, y quisiera que mis hijos sigan la tradición familiar".

Estilistas de mulos

Por ORLANDO FOMBELLIDA
CLARO y YASEL TOLEDO
GARNACHE
Foto LINO VALERINO

Orlando Enamorado Hernández, de 65 años de edad y residente en Buey Arriba, es un estilista singular. Cuenta que ha pelado a personas, pero prefiere contribuir a la elegancia de los mulos: "Ellos, igualmente, merecen estar presentables", dice sonriente.

"Aprendí de mi padre, que también era arriero, y lo hago desde pequeño. En 1985, empecé a cobrar: al principio, tres pesos; luego, cinco...; ahora, 20. Además de obtener dinero, me gusta y es una costumbre sin la que sería difícil seguir.

"Aquí atendemos a cuatro o cinco cada día, como promedio, aunque a veces traen hasta 10. Los propietarios se van alegres, porque los animales salen más bonitos. En este municipio, siempre se ha hecho esto".

Enamorado Hernández habla un poco rápido y, en ocasiones, va a uno y otro lugar. Hace un chiste y sonrío. Su corazón palpita al ritmo de un

marcapaso, pero asegura: "Seguiré trabajando hasta que pueda".

Cerca de nosotros, un muchacho, llamado Juan Alberto León, corta pelos. Orlando lo mira y hace una indicación.

Explica que constituye una labor riesgosa y lo fundamental es la práctica: "Conviene que la bestia esté seca y limpia. Uno debe comenzar de atrás hacia delante, de forma pareja, como lo hace él. Algunas son peligrosas, hay que amarrarlas a lo cortico y agarrarlas hasta dominarlas".

Señala la máquina que utilizan y expresa: "Era de manigueta, pero entendí que con un motor no sería necesario tanto esfuerzo y se lo adapté, ahora es más rápido. De esto y de mulos sé todo", y culmina con una carcajada.

Juan Alberto, técnico de nivel medio en Veterinaria, seguía en su quehacer. Paró un instante y enunció: "Me gusta esto; además confeccionamos sogas, bastos, jáquimas, bozales, pecheras para caballos de



coches, aparejos, que son importantes para las cargas grandes".

Onel Rodríguez Guerrero, propietario de la cliente, una mula hermosa que se mantenía bastante tranquila, empleada para cargar café y como medio de transporte, observaba con detenimiento y dijo: "Hay que pelarla,

porque, en tiempo de frío, el pelo le crece y, en verano, se sofoca y suda. Desde hace mucho, traigo mis bestias aquí y la atención es excelente".

Luego, tomamos un poco de café. Orlando Enamorado nos enseñó una collera y otros objetos confeccionados por él. Nos despidió con amabilidad, y siguió en su rutina.

