

Una cuestión de honor en Piloncito

Texto y fotos YUDELKIS DE LA HERA JEREZ

La producción de alimentos constituye una tarea priorizada para la sociedad cubana actual, y hacerlo, además, enfrentando carencias y limitaciones refleja la voluntad y valía de los hombres y mujeres del campo, en tanto da vida a soluciones, alternativas y proyectos de desarrollo local en beneficio de la familia y de la comunidad.

En este sentido, la demarcación de Piloncito, en Niquero, marcha a la vanguardia. Se trata de un retazo de rojizas tierras fértiles que destaca por la producción de maíz, yuca, boniato y caña. A partir de esta última producen dos mil raspaduras diariamente, que vincula a más de 50 productores.

Habitada por 945 campesinos, la circunscripción incluye los barrios de Blanca Rosa, La Bota y Piloncito. Además de escuela, farmacia, panadería y consultorio médico de la familia, la comunidad rural cuenta con tres cooperativas, una de ellas de producción cañera y el resto de cultivos varios.

Expresa Bernardo (Nando) Tallo Guitián, uno de los mejores productores de la zona, que la elaboración de raspadura forma parte de la identidad de los comunitarios.

Nando tiene 81 años y su vitalidad asombra a quienes lo conocen, por su eficiencia y entrega al trabajo.

Camina todos los días desde Sevilla a Piloncito y resulta cotidiano verlo junto al surco o cuidando animales. Sus resultados productivos traspasan los límites de la zona y lo hacen acreedor de un gran número de reconocimientos y una sabiduría agrícola devenida escuela de generaciones.

"La fábrica de raspadura ayudó mucho a Fidel -nos narra Nando mientras se quita el sombrero y se acomoda en un taburete- de aquí se transportó mucho melao de caña para hacer café en la Sierra Maestra, se llevó mucha raspadura. Porque se habla muy fácil de la raspadura, pero usted se come dos, se toma un vaso de agua y se llena, eso tiene muchas calorías, así que ayudó mucho en aquellos tiempos del Ejército Rebelde.

"Cuando estaba la fábrica de raspadura, abastecía los municipios de Pilon, Media Luna y Niquero. Esa fábrica no era como ahora que hay



Bernardo (Nando) Tallo Guitián

una máquina para sacarle el jugo a la caña, entonces, se utilizaba una cunyaya, una especie de molino que se hacía con palos, usaba una yunta de buey. Aquello molía siete cañas y ellos llevaban una paila de 164 latas de guarapo para hacer la raspadura.

"Decía Manolo, el hermano mío, que Lima Sariol era el que más sabía de eso, era puntista en el central. Cuando venía el tiempo de febrero y marzo, que es cuando la caña tiene más azúcar, él pelaba la grifu, que había bastante por esta zona, y le echaba 300 y 400 en lasca, hacía al mismo tiempo dulce y raspadura".

RASPADURA Y DESARROLLO LOCAL

Muchas jornadas han pasado desde la primera producción de raspadura hasta nuestros días. Nombres e historias de familias vinculadas a esta arraigada tradición que perdura en la comunidad de Piloncito y que sigue rumbo al futuro en favor del desarrollo socioeconómico de los lugareños y zonas aledañas.

Completamente artesanal, la producción de este típico dulce cubano genera empleo, amplía el abanico de posibilidades comerciales y contribuye a mejorar las condiciones y estilos de vida de sus habitantes.

Para Emilio Tallo Guitián, presidente de la CCS Alberto Guevara -uno de los mejores exponentes de rendi-

miento agrícola en Niquero- producir raspadura en Piloncito es una cuestión de honor.

"Históricamente, Piloncito ha sido en Granma, y quizá en Cuba, un referente antes de 1959, en este aspecto. Siempre se ha dicho que Lima Sariol era el único que conocía cómo hacer raspadura, pero la vida es más rica y ha demostrado que aquí han nacido más de 50 Lima Sariol.

"Hoy la producción es de más de dos mil paquetes diarios y esto ha dado muchas posibilidades para los campesinos, desde el empleo hasta el mejoramiento de su vida familiar. El boyero tira leña, el tractorista y el carretonero tiran caña, y las amas de casa se suman también a la producción. Es un asunto familiar.

"Como mínimo, cada fábrica tiene tres o cuatro trabajadores. Hay uno que se especializa en buscar la hoja de caña para envolver, no puede ser cualquier hoja, eso tiene su cosa. La gente ha mejorado por el resultado de su trabajo y eso es bueno para la familia y la comunidad".

Piloncito y su gente en la primera línea, paso a paso con el esfuerzo colectivo y el talento creador para ampliar los horizontes, y elevar la calidad y presentación del producto final. No se trata solo de una mercancía, es la tradición de un pueblo.



Estampa del último sábado

Por LUIS CARLOS FRÓMETA AGÜERO
lcfrometa@gmail.com

El cuento del pregonero

Conservar la ingenuidad es una señal de fortaleza mucho mayor de lo que se cree.

Jean Lucien Arréat,
escritor y filósofo francés

-¡Cangrejito con guayaba! ¡Ricos que están los cangrejitos con guayaba! -pregonaba, desde su bicicleta, aquel simpático vendedor de dulces, que alborotaba a los chicos del barrio y a los grandes también.

La escena se multiplicaba cada tarde en determinados puntos de espera, como en aquellos tiempos en que circulaban los ómnibus urbanos.

-¡Cangrejito con guayaba! ¡Ricos que están los cangrejitos con guayaba...!

Aquel ritual vespertino nos preparaba para el abordaje, hasta que la advertencia del vendedor cambió el matiz folclórico del asunto:

-A partir de mañana, los cangrejitos cuestan seis pesos y no tres como hasta ahora.

-¿Y eso por qué? -indagamos.

-La harina se ha puesto difícil- Y enfiló con su pregón hacia la plazoleta que conduce al río.

Aquella propuesta generó disímiles comentarios y, como la orden estaba dada, no hubo más alternativa que aceptarla. El nuevo precio no era tan abusivo como otros que circulaban en el mercado.

Llegó la fecha pero... a lo lejos la voz familiar del vendedor anunciaba un producto diferente.

-Veneno para cucarachas y un cuento adicional. ¡Arriba!, ¡arriba!, todos los bichos mueren... Veneno para cucarachas y un cuento adicional.

En pocos minutos, detuvo su bici en uno de los acostumbrados puntos y la respuesta ante el cambio no se hizo esperar.

-La harina no llegó a tiempo -aseguró.

Echó hacia atrás el sombrero de yarey y con melodiosa voz volvió a la carga:

-¿Vas a llevar algo?

-No, respondí.

¿Tienes nieta?

-Tampoco.

El viejo vendedor multipropósito me miró con picardía y dijo:

-Mira, como eres cliente fijo te regalo un veneno para cucarachas.

-¿Y el cuento adicional?

-Va incluido en la oferta -dijo extendiéndome un pequeño sobre de papel con el insecticida en polvo:

-Prepárate que ahora viene el cuentecito -afirmó- resulta que Aliuska, mi nieta, siempre espera mi regreso para preguntarme sobre cualquier tema:

-Abue... ¿Cómo nació yo?- inquirió con la marcada inocencia de sus años.

-Mira, mi amor, un día corté la flor más hermosa del jardín, la metí en una cajita de cartón, luego en el armario y esperé nueve meses. Al abrirla estabas tú.

Y como en sus juegos quería tener un bebé, fue al jardín, cortó una flor, la colocó en la caja de cartón donde trasladaba los cangrejitos con guayaba y cuidadosamente la resguardó en el armario.

Cumplidos los nueve meses, se acercó en puntica de pie al closet. Muy despacio corrió la puerta para no despertar al bebé, destapó la caja, y de ella salió disparada una cucarachita.

Mi nieta, alarmada, se quitó uno de sus zapa-ticos y la persiguió hasta tenerla cerca. La miró con tristeza y dijo en voz baja:

-Si no fueras mi hija, juro por mi abuelo que te aplastaría.