

Lo erío

Suplemento de VENCEREMOS
dedicado al Plan Turquino.
Mayo de 2024.
Año XXVIII. No. 2.
ISSN 1608 1870.

Toni y la tradición de Los Moros



Jorge Luis MERENCIO CAUTÍN

Biofertilizantes: para aumentar la calidad y el rendimiento de las cosechas

¿Qué es un biofertilizante?

Es el producto que se obtiene a partir de la reproducción, por vía fermentativa, de microorganismos, como bacterias y hongos que viven en el suelo, aunque en bajas poblaciones. Los biofertilizantes, aplicados al suelo o al cultivo, ayudan a la asimilación de nutrientes esenciales para el desarrollo de los vegetales.

Se clasifican en dos grupos:

-Los de acción directa: se aplican a una parte del vegetal. Ejemplo: *Rhizobium* (en las semillas de las leguminosas, y pone a disposición de las plantas el nitrógeno atmosférico).

-Los de acción indirecta: son aprovechados indirectamente por las plantas. Ejemplo: *Fosforina* (esta pone a disposición del vege-



tal el fósforo presente en el suelo).

¿Qué ventajas ofrecen?

-Producen mayor vigor y desarrollo en las plantas.

-Aumentan los rendimientos de las cosechas del 15 al 30

por ciento.

-Sustituyen la fertilización química de un 15 a un ciento por ciento.

-Aumentan las poblaciones de hongos y bacterias beneficiosas en el suelo.

-Provocan una mayor resistencia al ataque de plagas y enfermedades.

¿En qué productos pueden utilizarse?

Rhizobium: Especies de la familia de las leguminosas.

Fosforina: Todos los cultivos.

Para obtener estos productos o cualquier otra información diríjase al Instituto de suelos. UCTB Guantánamo, en calle 3 Este número 1158 entre Pintó y La Avenida. Ciudad Deportiva. Teléfonos: 2132-3873 y 2132-5723. Correo: director@suelos.gtm.minag.cu



Calendario lunar. Junio 2024



Cuarto Menguante: Es propicia para sembrar granos y vegetales, tales como maíz, frijol, tomate, pepino, lechuga y calabaza, entre otros. También se aprovecha para preparar la semilla del plátano, y cortar la madera y el guano.

Luna Nueva: Se roturan y alistan las tierras. Igualmente, se preparan las condiciones para los

semilleros y se da atención cultural para elevar los rendimientos.

Cuarto Creciente: Favorece la siembra de plátano y tubérculo como papa, malanga, boniato, siempre y cuando se corresponda con la época. Además, esta fase es la adecuada para sembrar yuca y cultivar plantaciones.



Efemérides

Junio

1/1963: Se establece en Cuba el Día Internacional de la Infancia.

2/1964: El Comandante en Jefe Fidel Castro Ruz denuncia públicamente el probable empleo de la guerra bacteriológica por los yanquis, considerando el misterioso descenso de unos globos brillantes ocurrido en Sancti Spíritus, que dejaron en tierra una sustancia gelatinosa similar a la empleada en los caldos de cultivo de bacterias.

3/1893: Conferencia de José Martí y Máximo Gómez en Montecristi. Se le impone a Gómez el grado de General en Jefe del Ejército Libertador.

6/1961: Nacionalización de la enseñanza en Cuba.

8/1960: Fidel proclama la consigna **Venceremos**, junto a la de **Patria o Muerte**.



12/1901: Estados Unidos impone a Cuba la humillante Enmienda Platt.

14/1845: Natalicio de Antonio Maceo Grajales.

14/1928: Natalicio de Ernesto Guevara de la Serna.

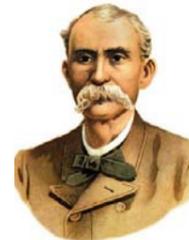
15/1984: El Comandante en Jefe Fidel Castro entrega la Orden Playa Girón a Nelson Mandela, líder del Congreso



Nacional Africano de Sudáfrica.

15/1917: Nace en el poblado de Jamaica la luchadora revolucionaria América Labadí Arce.

16/1959: Se crea la Agencia de Noticias Latinoamericana Prensa Latina, bajo la dirección del periodista argentino Jorge Ricardo Masetti.



17/1905: Muerte del Generalísimo Máximo Gómez Báez.



18/2007: Muere Vilma Espín Guillois, destacada luchadora y combatiente del Movimiento Revolucionario 26 de Julio y miembro activo del Ejército Rebelde.

18/1926: Muerte de Carlos Baliño, precursor del socialismo en Cuba y fundador del Partido Revolucionario Cubano (1892) y del Partido Comunista de Cuba junto a Julio Antonio Mella. (1925).

19/1907: Muere Leonor Pérez, madre de José Martí, el Delegado del Partido Revolucionario Cubano.

19/1953: Ejecutados en los Estados Unidos los esposos Ethel y Julius Rosenberg, acusados injustamente de espionaje.

22/1941: Tropas hitlerianas invaden la URSS. Comienza la Gran Guerra Patria.

24/1955: Parte Raúl Castro hacia México, acusado injustamente de colocar una bomba en el cine Tosca, del barrio de La Víbora.

26/1958: Caída del expedicionario del Granma, Pedro Soto Alba, en la toma del cuartel de Moa.

27/1992: Fundación del Contingente Agrícola II Frente Oriental Frank País García, en Guantánamo.

30/1957: Asesinato de Josué País, Salvador Pascual y Floro Vistel en el parque Céspedes, de la provincia de Santiago de Cuba, cuando intentaban sabotear un mitin organizado por la policía de Batista.

30/1957: El Movimiento Revolucionario 26 de Julio hace detonar una bomba en el cine América, en Guantánamo, como respuesta al asesinato de Josué País, Salvador Pascual y Floro Vistel, en Santiago de Cuba.

Entender el lenguaje del bosque

● Raúl Cueto Turro asegura que el olfato, el oído y la vista de un buen guardabosque funcionan integrados como un sistema de radar, cámara y brújula

● *Texto y foto: José LLAMOS CAMEJO*

“Compadre, ¿de nuevo tú?” -le dijo Raúl. Entonces el infractor levantó la cabeza, soltó el hacha y alzó un machete.

Tú ‘ta gira’o pa’ mí. Coj... ya me tiene cabrón”, dijo el arboricida, mientras el filo del arma iniciaba la trayectoria hacia el blanco.

El hacha, cuando el guardabosque llegó, era una fiera que, insaciable, agrandaba la herida del bosque. En el suelo, amontonadas, astillas de árboles de distintas especies que Raúl al instante identificó. Mientras hervía en su cólera silenciosa, meditaba.

A partir de entonces, varios ejemplares de Frijolillo, de los que hasta una hora antes poblaban el sitio, iban a ser convertidos en carbón. En los años siguientes no estarían allí para darles estabilidad a los cauces fluviales; tampoco para ser convertidos en forraje, en vigas, muebles, horcones ni en material de contrachapado.

Por unos segundos, esos pensamientos acalararon la mente del guardabosque, que había llegado al lugar sin que el infractor lo advirtiera: “Con el tiempo uno adquiere sus mañas para desplazarse en el monte sin ser escuchado ni visto”, dice, y describe al arboricida sorprendido por él aquel día, como un “individuo robusto y alto, de aproximadamente 35 años de edad”.

Con la mano en el hacha

El hombre se había adentrado en una selva situada varios kilómetros hacia la retaguardia de la salina de Caimanera. El lugar, por agreste y poco transitado, le ofrecía la seguridad de que nadie lo iba a seguir. “Pero Raúl Cueto Turro, técnico guardabosque en el circuito de Caimanera, lo sorprendió ‘con la mano en el hacha’, y no era la primera vez -dice- que lo había cogido fuera de base”.



Raúl, el guardabosque, en su paraíso.

Entonces Raúl apeló a su arma, a la que ha apelado antes y después, en trances difíciles allí, en Caimanera, donde atiende áreas como la Reserva Ecológica de Hatibonico, y extensiones de mangles en zonas del litoral, que forman parte del patrimonio que Cuba registra en esos predios.

“Caminar entre el mangle se las trae -confiesa-, esos pantanos son una cajita de sorpresa, apenas hay tierra firme. Tienes que colocar el pie sobre raíces que resbalan como jabón; hay que andar con mucho cuidado; yo he pasado mis sofocos en esos lugares”.

De sus vivencias en tan hostil escenario recuerda el día en que, consecuencia de una mala pisada, “me hundi

hasta aquí, mira (y con las manos señala unos 15 centímetros más abajo de la cintura). Recuerdo que tiré el brazo izquierdo buscando el firme, y el lodazal se tragó mi reloj Orient, pero pude salir sin más daño”.

Asegura que el olfato, el oído y la vista de un buen guardabosque funcionan integrados como un sistema de radar, cámara y brújula. “Hay que entender el lenguaje del bosque. Los ecos de un ‘tac, tac, tac’, cadencioso, pueden avisarte de una tala indebida, y también la dirección y la distancia aproximada donde está sucediendo.

“Un olor pudiera ayudarte a identificar si están cortando un cedro, un marabú, un tamarindo. El vuelo de aves en di-

rección u horario no acostumbrado, o un canturreo alterado pueden ser indicios de algún suceso anormal en el bosque. Lo mismo puede ocurrir con reptiles y otros animales. El humo puede avisar de un incendio. Pero eso va aprendiéndolo uno con el paso del tiempo; yo llevo toda mi vida, 57 años metido en el monte”.

Hijo de los bosques

Nació en 1967, en Paso de Cuba, Baracoa, en un rincón habitado por cedros, majaguas... Dice que, de pequeño, le fascinaba trepar en las matas de coco, aguacate, mango, y desde lo alto contemplar los bosques de pinos de San Germán, que se explayaban al noroeste.

A los 18 años se fue a vivir con un tío a Hatibonico, Caimanera. A esa edad empezó a trabajar haciendo terrazas para la siembra de árboles; después, en la construcción de la carretera hacia Baconao, en un entorno boscoso; luego ingresó en el Cuerpo de Guardabosques de Caimanera, “hasta el sol de hoy; yo puedo andar por aquí con los ojos cerrados, sin que me vean”.

Fue así como sorprendió al violador que alzó el machete con rabia y lo clavó en uno de los troncos que yacían entre él y la autoridad forestal. Raúl se mantuvo sereno, “usé mi arma favorita, que no es la que llevo en la cintura, sino, mira, esta (y se toca la sien)”.

Cuenta que el transgresor hizo silencio escuchándolo; después le ofreció disculpa, y acató la multa. Raúl asegura que, de aquel encontronazo nació una amistad; dice que él es, sobre todo, “un educador, un creador de conciencia y de cultura ambiental”. Hoy atiende un círculo de interés que integran niños de cuarto grado.

Y también cree que vino al mundo para los bosques. “Desde que tenía como siete años, un vecino de la casa me decía ‘forestal’. Nadie más me llamaba por ese apodo; nadie nunca -ni yo- le preguntó por qué. A veces creo que aquel hombre era un adivino”.

(Tomado de Granma)

La siembra de arroz popular toma fuerza

Tal vez no a la velocidad deseada, pero, sin duda, el Programa de Arroz Popular va tomando fuerza en la provincia, tal y como lo demuestran las 98 hectáreas (ha) sembradas en lo que va de año, y la incorporación, hasta el momento, de cinco de los 10 municipios.

Del área sembrada, 60 ha corresponden al municipio de Guantánamo, por amplio margen el más avanzado en tan importante e impostergable tarea, que en ese territorio tiene su principal escenario en la zona de La Jabilla y Matabajo; les siguen Baracoa con 15 ha, El Salvador 10, Caimanera 9, y Manuel Tames 4, de acuerdo con la información suministrada por Maritza Frómata Lobaina, especialista en granos en la Delegación provincial de la Agricultura.

Para este año el programa prevé sembrar 312 ha, buena parte de ellas en la campaña de frío, que inicia el primero de septiembre. De esa cantidad sigue siendo Guantánamo el municipio más comprometido, al restarle 140 ha, seguido de El Salvador (30), Caimanera (19), Baracoa (15), Manuel Tames (4), y Yateras que debe incorporarse con cuatro.

Según la especialista en granos, la intención es seguir creciendo para alcanzar no menos de 500

ha en 2025 y producir cuantas toneladas sean posibles del demandado alimento. Con ese objetivo se seleccionan, desbrozan y alistan nuevas tierras, con preponderancia en las mencionadas zonas del sur del municipio cabecera provincial y la comunidad de Paraguay.

Solo en esos sitios, 42 ha debe asimilar la Cooperativa de Crédito y Servicios Enrique Campos Caballero, con sede en La Jabilla, y 44 Paraguay, áreas estas últimas que serán explotadas por las Fuerzas Armadas Revolucionarias.

Las 212 ha que restan por plantar en el presente año representan algo más del 60 por ciento de lo planificado, una cifra que convoca a multiplicar el esfuerzo, a ganarle tiempo a la tarea y desterrar el finalismo.

La producción de arroz popular es estratégica para la provincia, por las consabidas dificultades con la adquisición de este cereal en el mercado internacional y su arraigado consumo por la población. Por ello, cualquier cantidad que se produzca (y mientras más mejor) representaría aliviar un problema acuciante de la actualidad.

● *Texto y foto: Jorge Luis MERENCIO CAUTÍN*



Siembras en desarrollo en La Jabilla.

Más que aroma, excelente sabor

● **Texto y fotos: Taimí FERNÁNDEZ PÉREZ**

Roberto Durán Osorio, anciano de 77 años de edad, residente en Guaibánó, en el sureño municipio de San Antonio del Sur, siente que desde hace unos días su "bolsillo no sangra", al decir de él. Aunque todavía tiene que hacer malabares para que su chequera de mil 500 pesos le alcance para los gastos fundamentales, alega "respirar" con respecto a la alimentación.

La causa de tan gran alivio es el beneficio que recibe de La Aromática, Unidad Empresarial de Base (UEB) con características especiales, perteneciente a la Empresa municipal de Comercio, acogida al Sistema de Atención a la Familia (SAF), que atiende a 13 ancianos de bajos ingresos y a vulnerables.

"El delegado de la circunscripción me gestionó aquí para que compre el almuerzo y la comida, pues vivo solo y no tengo condiciones para cocinar, de manera que llegar y adquirir los alimentos elaborados es muy bueno, sobre todo, al precio que los venden, eso sin contar la calidad y variedad.

"Cocinan con buena sazón, mientras que por ahí hay quien la hace muy mala, ¡ahhh!, pero aquí son especiales, uno se chupa hasta los dedos, y del precio ni hablar, mire para allá -señala a la pizarra informativa en la que el día de la visita ofertaban en el menú del almuerzo: arroz blanco, potaje de chícharo, picadillo y fufú de plátano burro. Y para la comida: congri, jamonada, ensalada de tomate, sopa de sustancia y refresco. Todo por un valor de 24 pesos con 90 centavos en el día.

"No solo es la comida y el precio, también es el buen trato de quienes aquí trabajan; siempre buscan la manera de ayudar. Por ejemplo, si uno no puede venir se la llevan a la casa, y cuando comparemos podemos adquirir el almuerzo y la comida al mismo tiempo, por si llueve, y para evitar caminar tanto. Ese ir y venir cansa mucho. Algunos vivimos cerca, otros un poco lejos, y ya nosotros no damos ni pa' caminar".

¿Y si no tuvieran en el momento el dinero para pagar?, pregunto delante de Emilio Frómeta Labañino, director de la UEB.

"Nadie se va sin comer. Aún no se ha dado el caso, pero si eso ocurriera, no dejarán de alimentarse, solo tienen que decirme y yo me pongo de acuerdo con ellos", intervino el director.

"Ahí ta', lo dijo el jefe, así que ya sabemos", exclamó Roberto con un cómico ademán y sonrió.



Para mantener el servicio con calidad y mejor atención al cliente funcionan dos turnos de trabajo.

Una entidad que siempre vende

En La Aromática se respira limpieza, no solo desde el punto de vista de la higiene que salta a los ojos del cliente o visitante, sino por la manera de vestir de los ocho trabajadores, quienes completamente uniformados practican un trato que siempre invita a volver, aunque sea nada más para ver lo que ofertan en una pizarra tan nutrida de tablillas que no queda espacio para una más.

¿Cómo logra la variedad de ofertas en momentos tan difíciles con la alimentación? ¿Reciben ayuda de la empresa municipal? Saltan las preguntas para Frómeta Labañino, director de esa unidad que desde hace tres años adquiere las características de servicios especiales. Responde:

"A tenor con el Decreto No. 28/2020, del Modelo de Gestión Estatal de la Unidad Gastronómica de Subordinación Local, que faculta y concede autonomía a los directores de ese tipo de entidades para realizar gestiones, diseñamos un mecanismo comercial y financiero que nos permite adquirir directamente, sin intermediarios ni otros agentes, los aseguramientos e insumos.

"Compramos a las diferentes formas productivas, dígame Cooperativas de Crédito y Servicios, y de Producción Agropecuaria, así como Unidades Básicas de Producción Cooperativa. Todo lo que adquirimos es de producciones locales y con ellas tratamos de diversificar las ofertas para tener mayor rentabilidad; por ejemplo, con el plátano burro elaboramos más de un plato, y eso nos ha dado muy buen resultado. Aprovechamos todo lo que se pueda de los productos.



Roberto: "Aquí lo mismo encuentras buen trato, que comida con exquisito sabor y variada".

"El precio lo establecemos nosotros mismos, ese es otro de los elementos del porqué la unidad clasifica entre las de características especiales.

"Ese precio lo formamos teniendo en cuenta el costo de la mercancía, tratamos de comprar barato para vender barato, quizás sea por eso que todo el tiempo estamos comercializando. Siempre tenemos algo que ofertar y en la entidad no falta la clientela".

Asimismo corrobora Yaniuska Calderín Durán, quien desde hace cuatro años se desempeña como dependiente de la Unidad, y asegura que para mantener el buen servicio hay que trabajar con dedicación y entrega.

"Para ello se crearon dos turnos de trabajo -dice Yaniuska-, el primero labora desde las 6:00 de la mañana hasta las 2:00 de la tarde, y el se-

gundo desde las 2:00 hasta las 10:00 pm, cuando se va el último cliente.

"Es inviolable el horario de venta de alimento de los acogidos al SAF, pero para el resto de la población se procesa al pedido, pues la demanda, en ocasiones, resulta lenta y no debemos guardar alimentos elaborados, eso atenta contra su inocuidad".

Una mirada por el interior del establecimiento capta el entra y sale de personas que buscan algún refrigerio, otros piden algo más fuerte y caliente como el delicioso chocolate, y hay quienes se detienen y ordenan elaboración de "plato fuerte" acompañado con vianda. Pero hay quienes desean algo más allí: dinero en efectivo.

En el constante flujo de personas una colega que me acompaña en el viaje pide que le acerquen el visible código QR, ella necesita dinero en efectivo y en La Aromática encontró la facilidad de Caja Extra.

"Desde hace un poco más de un año contamos con ese

servicio, de manera que facilitamos efectivo a los clientes y, con ello, se evitan viajes innecesarios a la cabecera municipal y, a la vez, nosotros, además de insertarnos al comercio electrónico, también nos ahorramos recorrer los 17 kilómetros que nos separan de San Antonio del Sur. Al Banco vamos pocas veces, sobre todo, cuando se trata de hacer operaciones de documentos", dice Emilio orgulloso de estar a tono con el desarrollo tecnológico y contribuir a resolver uno de los tantos problemas que aqueja a la población, al decir de él tienen alta demanda en la extracción.

Hasta aquí todo parece estar bien. Gestiones, variedad de ofertas, calidad, trabajo, buen trato, higiene, pasarela de pagos... pero preocupa a los trabajadores la remuneración salarial a tanta entrega.

El salario básico de 2 mil 400 pesos resulta insuficiente frente a las necesidades de casi todos los cubanos.

"Hay trabajadores que viven distante, aunque en el campo decimos "allí", que si tuvieran que coger transporte para llegar hasta acá, no les alcanzaría el salario, a eso, por supuesto, sumarle los gastos en otras cuestiones.", dice el director, quien es estrictamente disciplinado en el pago de los impuestos y contribuciones, pero que no acaba de comprender, ni sus compañeros de trabajo tampoco, por qué si tienen una venta que respalda los salarios, con utilidades, a la hora de estimular a sus trabajadores sigue siendo tan poco el jornal.

Ya lo han planteado en diferentes escenarios e instancias, pero continúan sin comprender las respuestas.

Ese tema es asignatura pendiente para quienes en La Aromática se entregan por completo al cliente. No obstante, la preocupación e inconformidad que el insuficiente jornal provoca, nunca el usuario recibirá de ellos un mal trato: el cliente es siempre lo primero.



Emilio: "Diseñamos una estrategia comercial y financiera que permite adquirir directamente los productos en las diferentes formas de producción, sin intermediarios".

Las llaves de un sueño

● En cuatro meses se levantó el primero de dos asentamientos que se construyen en estos momentos en Maisí para damnificados del huracán Matthew

● Texto y fotos: Lilibeth ALFONSO MARTÍNEZ

Quizás, más adelante, encuentren las palabras. Ahora, solo hay brillo en los ojos, y sonrisas, y el "imagínese, periodista", cuando les suelto esa pregunta tan cliché pero, en la misma medida fundamental, de qué se siente tener una casa nueva y propia.

Quizás, en otro momento, encuentren algún "pero", surjan inquietudes, pero de momento las paredes de madera recién pintadas, los pisos pulidos con pequeñísimas vetas de colores, y el techo de zinc reluciente..., son suficientes para recomenzar la vida.

Esa es la esencia de la nueva comunidad de 12 viviendas -portal, sala, cocina-comedor, dos habitaciones, baño sanitario y patio de servicio en unos 42 metros cuadrados- que se inauguró para damnificados del huracán Matthew, fundamentalmente, en la zona conocida como La Vega, del Consejo Popular Los Llanos, en Maisí, el 19 de mayo.

Atrás queda el recuerdo del "Diablo Matthew" -como bautizaron al huracán categoría IV en la escala de Saffir Simpson, que el 4 de octubre de 2016 destruyó el 98 por ciento del fondo habitacional del municipio-, los años de espera en facilidades temporales de tejas infinitas y techo de lona, la inseguridad, los puntos suspensivos.

Renacer

El orden reina en la vivienda de



La construcción de viviendas de madera o combinadas es una alternativa que se aplica en Maisí, donde todavía viven más de mil familias afectadas por Matthew.

grande donde sonríe una quinceañera vestida de rosado y, al lado, una foto familiar de menor tamaño. La cocina tiene una pequeña estantería y algunas ollas sobre la meseta pulida.

Los cuartos, con las camas perfectamente tendidas con sábanas de flores, terminan de armar la imagen de hogar -que es más que vivienda, que inmueble, que estructura- para la madre y la hija.

"Esto es la seguridad, periodista. No tener que preocuparme cuando llueve, que se mojen o se deterioren mis cosas, porque soy madre soltera ¿sabe? Tengo dos hijos, esa muchacha que está ahí -y me señala a la chica de la foto, más crecida, ahora acostada en uno de los cuartos- y un varón más grande que está en la Universidad", replica.

pero todo bien adentro. El techo es ligero, pero está bien puesto y no se coló ni una gota", me dice con cara de buen augurio.

Muy cerca, su madre ocupa otra de las viviendas de la comunidad que, al parecer, tomará el nombre del día en que fue oficialmente inaugurada, coincidente con la fecha de la caída en combate de José Martí a pocos días de desembarcar por la Playita de Cajobabo.

La casa que le destruyó Matthew a Camila Leyva -66 años y jubilada del sector de la Salud Pública- era de mampostería. "Pero ese ciclón no creyó en nada. La estrelló por los costados..., y aquí estoy".

Me deja entrar, me enseña la casa, los muebles -un juego de comedor, camas para su nieto y para ella, y colchones- que les entregaron, de manera gratuita, a los ocho casos en situación de vulnerabilidad y algunas pertenencias que ha ido mudando de a poco.

¿Algo le preocupa?, insisto. "De la vivienda como tal, no. Pero estoy viendo que nos hace falta en qué almacenar el agua, pues los ciclos son de 15 a 20 días", contesta.

A unas casas, José Ángel Cantillo está con sus mejores galas, y un poco ansioso. Mientras me acomodo para hacerle algunas preguntas, alguien entra a decirle que esté atento, pues tras los organismos que participaron en la construcción de la comunidad, mencionarán su nombre y el de otros vecinos para reconocer su apoyo durante los cuatro meses que duró la ejecución.

"Yo los ayudaba en lo que podía. Recogía basura, cargaba cosas, les traía refresco..., porque estaban construyendo mi casa, las de mis vecinos, algunos de los cuales ya lo eran antes de Matthew. Así que, de alguna manera, esto también lo hice yo".

Tiene, adentro, casi exclusivamente lo que le dieron como caso

en situación de vulnerabilidad. La casa está limpia y, lo poco que posee, en orden.

¿Entonces, está contento?, inquiero. "Mi casa quedó en el piso, estuve viviendo en el hospital, luego me fui a una facilidad temporal, de esas de tejas negras, y ahora tengo esta casita para mí solo, a los 66 años y con unas cuantas enfermedades, imagínese", explica.

¿Qué planes tiene?, interrogo. "Vivir mejor, tranquilo, porque yo siempre me he llevado bien con todo el mundo, hasta con los muchachos que usted sabe que son..., y quizás buscarme una novia, pero con cuidado de que no quiera otra cosa", replica, pícaro.

El sueño

El trabajo, confirma Yanet Hernández López, viceintendente municipal para atender la vivienda, "implicó construir las casas y trabajar en la urbanización con leve movimiento de tierra, aceras, jardinería, un tanque séptico, infraestructura eléctrica, de acueducto...".

Los costos superaron los 13

millones 500 mil pesos, entre los inmuebles y la urbanización, y se movieron brigadas y esfuerzos de las empresas de Materiales de la Construcción, Epmalco, la Provincial de la Construcción, Econs, la Constructora Integral, Micons, y la Agroforestal Maisí, fundamentalmente.

Empeños similares, advierte la funcionaria, se "invierten" en un segundo asentamiento en La Máquina, cabecera municipal, que tendrá 24 viviendas de tipología III (combinadas, con paredes de ladrillos y madera).

"Si hubiéramos esperado a tenerlo todo..., si nos hubiéramos fijado en todos los que dijeron en enero que esto no era posible terminarlo en mayo, no estuviéramos aquí", dijo por su parte Yoel Pérez García, primer secretario del Partido en la provincia, durante el acto de inauguración del asentamiento, y lo repitió varias veces, en cada casa que le hacía recordar a los "incrédulos".

"Porque es mejor que la gente tenga una casa de madera, bonita..., que vivir en una facilidad temporal pasando trabajo (...). Lo hicimos en medio de un momento difícil, con carencias de combustible, de muchas cosas (...). Esto es Revolución. Por eso estamos construyendo y vamos a seguir", prosiguió el político.

"Cada domingo, durante tres meses, chequeamos la obra hasta tener este sueño, no nuestro, sino de las personas que ya lo viven", dijo y rememoró la estancia, en el sitio, del Presidente Díaz-Canel, quien "orientó terminar la comunidad con calidad, urbanizarla, cuidar los detalles. Y lo logramos".

Lleva razón. "Tenerlo todo" -en otras circunstancias, lo ideal significaba esperar por cemento, arena, elementos de pared, piso..., y hacerlo por mucho tiempo, demasiado si tenemos en cuenta que, solo por Matthew, quedan en Maisí más de mil damnificados.

Habría sido, definitivamente, postergar el sueño.



Ocho de las 12 viviendas de Los Llanos se entregaron a damnificados calificados, además, a personas vulnerables como Badavis.

Badavis Reyes Leyva -41 años, auxiliar general de la panadería de Los Llanos- mientras espera por el acto de inauguración de la comunidad, aleaña a otra de "petrocasas" que se entregó también a damnificados del Matthew hace algunos años.

De las paredes de la sala, cuelgan figuras decorativas, un cuadro

¿Y la casa, está bien? Pregunto, a sabiendas de que a inicios de este mes, cuando las 12 familias beneficiadas ocuparon sus nuevas casas, los "recibió" un temporal que durante varios días devolvió el agua a los cauces de los ríos en Maisí, por lo general azotados por cruentas sequías.

"El agua corrió un poco afuera,



"Quisimos que las personas vinieran a vivir antes de inaugurar la comunidad, para que se rectificaran los problemas, si había alguno", recalcó el Primer Secretario.

La Voz del Sol

● Por Dairon MARTÍNEZ TEJEDA
Fotos: Cortesía del colectivo radial

Su sonido peculiar la distingue, cada vez que se le escucha por la frecuencia modulada en los 91.1 FM. Radio Maisí, se le nombra, o mejor dicho oficialmente: *La Voz del Sol*, emisora que lleva 20 años garantizando el acceso a la información y las comunicaciones del pueblo más oriental de Cuba. Reflejo de sus logros y principales cambios, este colectivo con sus diversos programas muestra íntegramente los valores de su municipio.

Apoyada por moderna tecnología conformada por un transmisor de 250 watts, una computadora y la flamante consola, salió al aire a principios del siglo XXI y, desde entonces, se consolida como medio de comunicación comunitario por excelencia, fruto de la vinculación con la audiencia, la promoción del patrimonio local y la visibilidad del impacto de la Revolución en ese terruño.

“Nuestra radio se parece a los maisienses, para mí es la mejor en sentido general, pues con su música, noticias, testimonios, comentarios y reflexiones penetra en los hogares más alejados de nuestra geografía, y hace a todos partícipes de sus contenidos”, afirma el radioyente Luis Manuel Beatón Rodríguez, productor, y uno de los más de 20 mil habitantes que “ven” en ese medio multiplicada su voz a través del éter.

Hurgando en la historia

Los inicios de la radio en Maisí se remontan a los años 30 del siglo XX, por ese entonces eran muy pocos los radioreceptores, según testimonian investigaciones locales, lo que constituía un obstáculo para la difusión radial, hasta que llega a la comunidad de La Asunción, procedente de Baracoa, un señor llamado Erasmo Carcasés, quien trajo una pequeña planta con 50 watts de potencia.

De aquel “aparato” salieron las primeras transmisiones, en las que se ofrecían saludos y felicitaciones, entrevistas a pobladores del lugar, propuestas muy básicas, pero que enseguida captaron la atención pese a las pésimas condiciones del local seleccionado y la baja potencia de su transmisor.

Durante los años posteriores, por Maisí pasarían diversos periodistas como corresponsales de los medios *Radio Rebelde*, *CMKS*..., pero no fue hasta el 29 de noviembre de 2004, a las 8:00 am, que se escuchó por la frecuencia de los 91.1 FM, la señal de *La Voz del Sol*,



la primera emisora comunitaria de Maisí.

“La instalación se realiza en un local de la biblioteca municipal, que solo contaba con dos oficinitas, de apenas unos metros cuadrados -rememora Deisy Libia Matos Fernández, periodista-. Esta luz sonora se hizo realidad a partir de un curso de formación emergente, impartido por realizadores de la Dirección provincial de Radio y la emisora *CMKS*, entre quienes se encontraron Danae Martínez, Mabel Pozo, Marlene Salazar, Antonio Caballero y Ramón Matos, con la colaboración del baracoense René Matos.

“La idea era formar un personal integral, que en los primeros tiempos realizaría todas las funciones: periodista, escritor, locutor, director, entre otras; algo muy favorable para el colectivo que estuvo integrado solo por siete personas”, comenta Matos Fernández.

Según la entrevistada, fue y es un reto enfrentar como profesional programas de lunes a sábado, velando siempre por la calidad y la aceptación del público radioyente, entusiasmado con su nueva forma de comunicación y distracción.

“Aquel local pequeño no limitó la creatividad ni efectividad de nuestra programación, que creció en la medida en que lo hicimos nosotros, ¡y seguimos mejorando! Sobre todo, ahora en el nuevo local que, desde 2010, nos sirve de refugio (ante los huracanes y fenómenos atmosféricos que aquí vivimos) y laboratorio experimental, para la creación radiofónica”, afirma Damaris Cuadro Matos, radialista

apasionada.

Haciendo radio para todos

Al lado de la plaza de La Máquina, en una hermosa instalación compuesta por una recepción, oficinas, habitaciones con baño interior, comedor, pantry, almacén, local para el trabajo de los periodistas, sala para grabaciones, un aula para la preparación de los trabajadores y las reuniones, un estudio máster y otras condiciones envidiables, sobresale a la vista Radio Maisí, orgullo de sus pobladores.

“Especialmente, porque nuestro trabajo no se queda en esas cuatro paredes, sino que sale de los propios Consejos Populares, del campo, de las escuelas, los hospitales, los cafetales, e incluso, del mar, donde los pescadores dan testimonio de sus peripecias”, señala la realizadora Yaneli Pérez Frómata.

“Somos un colectivo que constantemente se supera, por eso, de la mano de figuras relevantes de la Dirección provincial de Radio, como Odalis Toirac, Elva Mestre, Ramón González y Antonio Caballero, se han formado especialistas en locución, dirección de programas de radio, realizadores de sonido, asesores..., porque para hacer una buena radio lo primero es conocerla a fondo.

Desde su surgimiento hasta hoy la plantilla de la emisora se ha movido en función de sus necesidades y de la agenda pública: redactores de nota y custodios, técnicos en Economía, especialistas de Recursos Humanos, operadores del grupo electrógeno

y otros trabajadores de apoyo conforman la nómina del *team* radiomaisiense, que desde agosto de 2011 transmite casi una veintena de programas, algunos muy antiguos y otros nuevos.

“Pero nuestra familia no es solo la que labora dentro de la emisora, muchos escritores han colaborado con la programación, como Dioleis Pérez, Nolaisi Rojas, Juan Ruiz, Isabel Pelier, hasta niños, que para nosotros son la esperanza del mundo radial- apunta Pérez Frómata.

“Aquí hemos vivido mil anécdotas, desde el paso de Matthew hasta los más disímiles avatares de la COVID-19, en pandemia, ello nos hace amar más aún el medio de comunicación”.

Reconocimientos populares y profesionales

Ha sido Radio Maisí cuna para disímiles profesionales, sobre todo, por el estímulo que significa estar en su seno, donde lo principal es formar un radialista polivalente, apasionado por el medio. De hecho, la emisora, apoyada por la Dirección provincial y organismos del territorio, desarrolló festivales con la participación de colegas de varias partes de Guantánamo.

“Se nos aprecia por la hospitalidad y la diversidad de propuestas que presentamos. Eso nos motiva mucho a seguir adelante pese a las dificultades, porque nada nos hace decaer en nuestras ganas de hacer radio para los maisienses.

“Por eso atesoramos diversos lauros que validan

la certeza del camino recorrido: la Distinción *Al pie del micrófono*, *Colectivo Héroes del Moncada*, agasajos de organizaciones políticas y de masas, la Condición de Delegación destacada de la Unión de Periodistas de Cuba; Premio especial al programa *Con sabor a café*, en el Festival provincial de la Radio, en marzo de 2012, entre otros”, enaltece Lorenis Pérez Gilbert, directora de Radio Maisí.

Por donde sale el sol, *Enhorabuena*, *Novela cubana*, *Desde el faro*, *Súper disco*, *Mariachis bajo el sol*, *Buena onda*, *La mirada del Cemí*, *Arcoiris*, *Vigía*... son algunas de las propuestas que con inmediatez y creatividad el pequeño colectivo de *La Voz del Sol* sostiene cada día, reinventándose una programación más cercana a los pobladores.

A través de la frecuencia 91.1 de la FM de Cuba llega esta emisora para deleitar a quienes, pese a las nuevas tecnologías, prefieren las ondas radiales para informarse, entretenerse y aprender, ya sea *Entre surcos* y *guateque*, dedicado a los hombres y mujeres del campo, o disfrutando del *Verano en casa*, con historias de vida bien cercanas.

“Tenemos reporte de sintonía más allá de nuestros límites geográficos, en Moa, Baracoa y hasta en islas del Caribe, eso nos llena de regocijo, porque hemos logrado una audiencia que ama este terruño, incluso, sin vivir aquí, y otros que usan estas ondas para estar al tanto de cuánto sucede en estos lares mientras andan de misión o viajan por otras cuestiones fuera del país.

“La *Internet*, las redes sociales... han contribuido mucho a salimos de esta zona y ver el mundo como parte de nuestra comunidad, además de superamos en el manejo de la tecnología y el uso responsable de las nuevas plataformas, todo lo cual favorece, a su vez, la parrilla tradicional que se enriquece con los saberes nuevos”, dice Pérez Gilbert.

Son ocho horas diarias, desde las 12:00 del mediodía hasta las 8:00 de la noche, reflejando el quehacer de los residentes en los más de 500 kilómetros cuadrados que ocupa el municipio, con sus éxitos, ocupaciones y preocupaciones, siempre al lado de su público en constante retroalimentación; para este colectivo veintañero cada día es una oportunidad de crear, amar y vivir para la radio, conscientes de que esa voz, *La Voz del Sol*, vale por miles hoy y siempre.



Deisy Libia, radialista apasionada.



Grabación del programa infantil *Arcoiris*. La locutora Diane Rodríguez Cobas es asesorada por la directora Yurianna Matos Rodríguez.



Ansel Ramos, técnico de *CMKS*, hace casi 20 años fue de los primeros en hablar por las ondas de *La Voz del Sol*.



¡Hola, amigos del Lomerío guantanameño! Mayo es el quinto mes del calendario gregoriano, y periodo cargado de fechas significativas. Para festejarlas, desde esta edición, les compartimos una receta

de cocina muy fácil de preparar, algunos datos que seguro desconocían de la risa, décimas para homenajear a las madres y al campesinado cubano, y curiosidades del primer aguacero de mayo.

Madre del alma

Ningún idioma existente puede expresar la belleza, la fuerza y la heroicidad del amor de una madre. Su devoción incondicional, sus sacrificios silenciosos y su presencia reconfortante tejen un tapiz de amor que envuelve a sus hijos en un abrazo cálido y protector.

Cada segundo domingo de mayo es el momento de agradecer al cielo por la presencia de las madres en nuestras vidas. Para celebrarlo compartimos un fragmento de unas décimas que el destacado repentinista Alexis Díaz Pimienta dedicara a algunas de las frases más usadas por las madres cubanas. A ellas, muchas felicidades.



(...)

¿Y aquel modo de obtener la respuesta consabida?

-Mamá, ¿qué hay de comer?

-¿Que qué hay de comer? ¡Comida!

Tú, con voz enfurecida replanteas la pregunta.

-¿Qué hay? (y ella cejijunta)

-¿Qué hay? (y ella seriesísima).

Y otra respuesta madrisima:

-¡Cunta para el que pregunta!

(...)

¿A cuántos en mi nación, desde que uno fiñe era, la madre fue la primera que los metió en religión?

Sobre todo, una expresión dicha sin entrar en misa, como una sacerdotisa de risa y sotana ancha:

“¡Reza para que esa mancha se quite de la camisa!”

(...)

Hay otras frases también de antología precoz:

“No me levantes la voz”.

“Te lo digo por tu bien”.

“Ni peros ni peras”. “Y en nuestra casa un sí es un sí”.

O frases que ya incluí como tiernos acertijos.

“Deja que tú tengas hijos, que te acordarás de mí”.

Dulce de mango



El mango es un verdadero deleite culinario. Su pulpa dulce y aromática, de color amarillo intenso o anaranjado, está llena de propiedades beneficiosas. Rico en vitaminas A, C y E, es un potente antioxidante que ayuda a proteger las células.

Su textura suave y cremosa lo convierte en un ingrediente ideal para preparar postres deliciosos, como el dulce de mango, que “captura” su sabor tropical y sus beneficios nutricionales en una delicia irresistible.

Ingredientes

- 6 mangos, 3 tazas de azúcar, canela y clavos de olor al gusto.

Preparación

Pelar y cortar los mangos en rodajas gruesas y ponerlos al fuego en una olla con suficiente agua que los cubra.

Dejar cocinar de 20 a 25 minutos hasta que se ablanden, agregar los clavos de olor y la canela al gusto, dejar a fuego lento por cinco minutos más. Luego, agregar el azúcar y seguir cocinando.



Para hacer mermelada

Colar la masa. Colocar en el fuego nuevamente hasta que se reduzca y tenga la consistencia deseada. Servir, de preferencia, frío.

Agua bendita de mayo

Una de las supersticiones más conocidas en nuestro país es la de beber agua del primer aguacero de mayo. Ese líquido vital que se precipita desde el cielo es considerado, por muchos, la cura de todos los males habidos y por haber.

¿Conoces sobre esta tradición? ¿Has disfrutado de las bondades del primer aguacero? A continua-

ción brindamos algunos datos sobre esta práctica tan arraigada en la identidad nacional.

Aunque se desconoce el origen de esta creencia, su más sensata explicación está relacionada con la agricultura. En el mes de abril se alistan las tierras y las semillas para futuras siembras, que serán bendecidas por las aguas de tan ansiado aguacero.

Para muchos, va más allá de solo beberla. Hay, incluso, quienes se bañan en las aguas del primer aguacero del quinto mes para pedir amor, salud, prosperidad, felicidad y dinero. Todo el mundo tiene su plegaria.

El ritual se extiende, también, a algunos países de Latinoamérica. En Honduras, por ejemplo, es un presagio de la futura abundancia de la cosecha de maíz que por esa fecha se realiza. Asimismo, en República Dominicana, se cree que un sorbo cura el “embuchado”, mal estomacal que impide comer, por sentirse siempre lleno.

Según viejas creencias, mojarse la cara, el cuello y los brazos ayuda a prevenir las arrugas. Otros le atribuyen el poder de hacer crecer a los niños, fortalecer el pelo, contrarrestar parásitos intestinales y mantener sano a quien ya lo está.

Si el hombre sirve, la tierra sirve

Del Indio Naborí es esta décima, para conmemorar la firma de la Ley de Reforma Agraria, y con ella, el Día del Campesinado cubano.

*Eres, oh, tierra profunda
De quien te hace florecer,
Del modo que es la mujer*

Del hombre que la fecunda.

El que de sudor te inunda

*El que te labra y te cuida,
Debe vivir de tu vida*

Y ser tu dueño y señor...

No hay escritura mejor

Que una mano encallecida.



¡A reír!

Reír a carcajadas es uno de los placeres más grandes de la vida. Desde alegría, diversión y humor, es representativa de diferentes emociones humanas asociadas a la felicidad.

Cada primer domingo de mayo, desde 1998, se celebra el Día Mundial de la Risa, como iniciativa del doctor Madan Kataria, para contribuir, desde la promoción de la risa, a la paz mundial.

Aunque son muy pocos conocidos los aportes que hace, reír tiene innumerables beneficios para la salud. Algunos de ellos son:

-Cuando reímos, utilizamos 12 músculos faciales, aumenta el ritmo cardíaco y disminuye la presión arterial.

-Con cada carcajada oxigenamos el organismo, porque tomamos el doble del aire que usamos normalmente al respirar.

-Reír fortalece nuestro sistema inmune, ya que el organismo libera mayor cantidad de anticuerpos.

-La risa es usada con fines terapéuticos para estimular la producción de hormonas que ayudan a liberar tensiones, bloqueos mentales y mejorar la percepción de situaciones en las personas.

-Se localiza en el área más evolucionada del cerebro, donde también radican la creatividad, la capacidad para pensar en el futuro y la moral.

Más de 6 mil clubes de la risa en el mundo, mediante ejercicios grupales de respiración conjunta estimulan el acto de reír.

Reír a diario es más que saludable. Ya lo decía el escritor nicaragüense Rubén Darío: “Los hombres que ríen son los más sanos de corazón”.

Toni Márquez, de buen ciclista a mejor agricultor



Cinco nuevas variedades (dos de sorgo, dos de girasol y una de arroz), se prueban en la finca Los Moros, que encabeza Toni Márquez.

• **Texto y fotos:** Jorge Luis MERENCIO CAUTÍN

José Antonio Márquez Calavia es de los campesinos guantanameros que más prestigio a la Asociación Nacional de Agricultores Pequeños (ANAP). Es así por sus resultados productivos, por ser abanderado de la aplicación de la ciencia y la técnica, y por su compromiso con la organización, que el 17 de mayo pasado celebró el aniversario 63 de su constitución por el Comandante en Jefe Fidel Castro.

A Toni Márquez, como más se le conoce, la vocación campesina le viene de cercanos vínculos sanguíneos: su finca, ubicada en Mata-bajo, la heredó de su tío Mario y su padre José Luis Márquez Abijana, de quien en 1992 tomó el bastón como presidente de la Cooperativa de Crédito y Servicios (CCS) Enrique Campos Caballero.

"Tenía 33 años cuando asumí la presidencia de la cooperativa. Venía del ciclismo de alto rendimiento y de graduarme como Licenciado en Cultura Física, en La Habana. El prestigio que tenían mi tío y mi padre entre los asociados, el interés que mostré desde el primer día en el campo por aprender sus secretos, junto a la organización en el trabajo, decidieron en mi elección como presidente, responsabilidad que desempeñé durante 20 años y que dejé por afección severa en las cuerdas vocales, que requirieron de intervención quirúrgica", rememora nuestro entrevistado.

En la época de oro del ciclismo cubano (década del '80 del pasado siglo) Toni integró el equipo nacional de ruta, con el cual compitió en numerosos países, entre ellos, Colombia, Venezuela, Panamá, Bulgaria y Martinica.

Cuenta que la práctica de ese deporte desarrolla cualidades volitivas excepcionales, al forjar en uno la voluntad de acero, pues hay que entrenar y competir bajo lluvia, con sol bravío, con viento en contra, pedalear decenas y hasta cientos de kilómetros seguidos en un día, escalar montañas, soportar caídas... "Ese deporte me inculcó la resistencia, la capacidad de trabajo, la dedicación, la lucha por la victoria.

"A esa formación sumé los ejemplos de mi tío y mi padre, que laboraban la tierra de domingo a domingo. Así, con mucha convicción y preparado psicológicamente, me metí de lleno en el mundo de la agricultura, a estudiarla, a aprender, a participar en eventos, a conocer de semillas, de variedades de cultivos, de tecnología, a continuar el desarrollo de la finca, denominada Los Moros, en alusión a mi abuelo, mi tío y mi papá".

La finca dispone de 76 hectáreas (ha), todas de cultivos varios, de las cuales 14 se destinan ahora a la producción de arroz (con la perspectiva inmediata de llegar a 40 ha) y el resto a granos como frijol, maíz, sorgo y girasol.

Polígono en la lucha contra la salinidad de los suelos y la sequía

Los conocimientos adquiridos por Toni Márquez sobre agricultura, su vocación investigativa, la unidad entre los socios de la cooperativa y los resultados productivos suyos y de la CCS convirtieron su finca en un polígono para verificar el comportamiento de decenas de variedades de viandas, hortalizas y granos, en condiciones de salinidad.

Al respecto rememora que todo comenzó por los vínculos con el Centro de Suelos de Guantánamo (antes Estación de Suelos Salinos), donde entonces labora-

ban jóvenes investigadores como Caridad Piedra, Teudis Jiménez Limeres, los hermanos San Lois, Oscar Borges, Pedro Gel (fallecido), José Francisco Saíz, entre otros, que en su mayoría dirigen hoy o dirigieron diferentes esferas de la agricultura en la provincia. Todos, sin excepción, visitaban esta finca con frecuencia como parte de los estudios que se desarrollaban en ella.

"Aprendí mucho de esos investigadores noveles. Después vino una segunda etapa, en que los vínculos se ampliaron, con el asesoramiento de centros de investigación agrícola del país, como el Instituto de Investigaciones en Viandas Tropicales (Inivit), y el de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical (Infat). Recuerdo que comencé con la introducción de la cebolla Caribe -71, procedente del Inivit, de donde recibimos además variedades de pepino, calabaza, y 15 de yuca... para evaluar su comportamiento en tierras salinas.

"También valoramos seis tipos de frijol, e igual cantidad de sorgo, algunas de melón, maíz..., hasta quedarnos con las de mejor desarrollo en nuestras condiciones. Han perdurado los sorgos, sobre todo, el blanco, el melón avileño, un tipo de frijol negro, otro de pepino, el ají chay L-3, el arroz LP-7, el más tolerante a la salinidad y con altos rendimientos productivos. Esos cultivos perduran no solo en mi finca (si bien en ella se han investigado), sino que se han extendido a otras de la zona", argumenta.

¿Por la gran cantidad de agua que demanda y la posible elevación de los tenores de sal pudiera parecer una mala práctica sembrar arroz en estos suelos?, lo inquirió y responde como un resorte:

"Elo es posible gracias a la tecnología de riego que empleamos, que asegura el reciclado del agua, y no permite su estancamiento, que es lo dañino realmente. No obstante, el Departamento de Suelos dispone aquí de tres puntos de observación para evaluar periódicamente el nivel del manto freático y de la salinidad. En cuatro años que llevamos produciendo ese cereal, ambos indicadores se han mantenido estables".

OP-15, su segunda universidad

Explica José Antonio Márquez que a la labor del Centro provincial de Suelos y de los institutos de investigación nacionales dio continuidad, y complemento, el Programa Operativo número 15, más conocido como OP-15, sobre Manejo Sostenible de Tierra, que financiado por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) inició en 2009 y aún se mantiene, examinando el resultado de diferentes cultivos y el manejo del suelo y su conservación.

"Estuvimos entre los cinco escenarios del país elegidos para trabajar con ese programa, en cuya implementación y seguimiento en la provincia hay que reconocer el trabajo del ingeniero Teudis,

actual subdelegado de Desarrollo en la Delegación provincial de la Agricultura", puntualiza.

El OP-15 -afirma Márquez Calavia- fue mi segunda carrera universitaria, por los años de estudio que me exigió. Los recursos que contempló llegaron solo cuando estaba asegurada la calificación de los productores para su uso, algo muy bueno. Recibimos equipos de bombeo, sistemas de riego, maquinarias agrícolas, lo que conllevó a un avance de los rendimientos y de las cosechas, además de humanizar el esfuerzo de los trabajadores (dispone de siete permanentes, cantidad que se multiplica en tiempos de cosecha), al sustituir muchas labores manuales por las mecanizadas.

"También hubo un mejor aprovechamiento de la tierra y del agua. Al sustituirse el riego de aniego por el de aspersión (con la excepción del arroz, como ya vimos) se evita o reduce la canalización de los campos, con lo que se gana en área cultivable y en rendimiento, a la vez que se alcanza mayor eficiencia del riego y un ahorro de agua de más del 30 por ciento", amplía.

Informa Toni que además de arroz ahora tiene sembrado sorgo y girasol, introducidos por estudiosos de granos en Villa Clara. El objetivo de los dos últimos cultivos es examinar su comportamiento y destinarlos básicamente a la propagación de semillas. Hasta ahora presentan un desarrollo promisorio, con altos rendimientos previsibles.

La planificación de sus cosechas contempla el sorgo en este mes de mayo, el arroz en julio y agosto, maíz en septiembre, sorgo de nuevo en octubre, y en diciembre otra vez arroz. Como vez -dice con entusiasmo- en la mayoría de los meses que restan del año debemos tener producción. El arroz lo vendemos principalmente a la cooperativa, que es la encargada de su destino final (ferias, placitas, consumo social) y que tan acertadamente dirige mi sucesor Heriberto Martín Campos.

Y ya que mencionaste las ferias agropecuarias, ¿cuál es tu consideración sobre ellas?

"Excelente decisión del Partido, el Gobierno y la Agricultura en la provincia, la que, como todo en la vida, hay que continuar perfeccio-

nando, corrigiendo cualquier fallo. He conversado con numerosos campesinos de varios municipios y están contentos con su participación en ella, pues se les asegura combustible, transporte, concurren custodiados en la carretera, venden sus producciones ellos mismos, compran algunas provisiones para su familia y regresan contentos a sus hogares. Esos resultados impulsan a los productores a sembrar más.

"El otro aspecto positivo es que el desvío de las cosechas se ha reducido considerablemente. No digo que se ha eliminado, pero estoy seguro de que ha bajado bastante por las ventas mencionadas. Es que el campesino ahora vende sus producciones él mismo, sin los intermediarios que imponen precios abusivos. Hago la salvedad de que hasta el presente no he concurrido a las ferias, pero sí mis producciones mediante la cooperativa, a la cual vendo directamente".

¿Te sientes realizado como campesino?

"Tengo 65 años y me siento satisfecho de mis resultados como productor y por tener mi relevo formado, que son mis dos hijos, quienes han aprendido bien a trabajar la tierra. Ya ellos son los que llevan el peso en las actividades de la finca. Antonio (Márquez Fernández) es médico de profesión y Alejandro es fisiatra. Este último se dedica plenamente a la atención de la finca, y Antonio a las dos tareas: a la medicina y a la tierra".

Toni, laureado productor que atesora más de un centenar de reconocimientos y condecoraciones, entre ellos, la Distinción Antero Regalado, la Medalla Romárico Cordero, 15 años como Vanguardia Nacional de la ANAP y Miembro de Honor de esa organización está a la espera de recibir 40 nuevas ha de tierra en usufructo, resultantes del rescate de áreas aledañas, infestadas de marabú, programa que avanza de norte a sur desde La Jabilla.

La incorporación de esas nuevas parcelas, de seguro lo conducirá a encumbrar su historia transformadora de suelos de tercera categoría, por demás salinos, en productivos campos agrícolas.



Catorce ha de arroz están en desarrollo actualmente.