

Lomerío

Suplemento de VENCEREMOS
dedicado al Plan Turquino.
Octubre de 2020.
Año XXV. No. 8.
Precio: 20 centavos.
ISSN 1608 1870.

Vial Moa-Baracoa



Leonel ESCALONA FURONES

Conservan descendientes de aborígenes utilidad de ancestrales saberes

● Por Víctor Hugo PURÓN FONSECA y Liubis BALART MARTÍNEZ
Fotos: Geovani RAMÍREZ ROJAS

Los descendientes de aborígenes en Guantánamo, y otras zonas del Oriente cubano, conservan útiles conocimientos de sus ancestros acerca de las plantas medicinales y las curas caseras.

Talleres de la indigenidad realizados aquí entre sus representantes también refieren las siembras, en correspondencia con las fases de la luna, la ceremonia del tabaco o macuyo, así como la espiritualidad encerrada en cada faena de la vida ancestral.

En los días de aislamiento físico debido a la pandemia del nuevo coronavirus, las limitaciones de los insumos, y la poca movilidad de personas, los jóvenes junto a los mayores se afincaron en el surco para revitalizar los conucos o huertos donde tradicionalmente cosechan viandas, hortalizas, variedad de frijoles y frutas, según la época del año.

También se esfuerzan en la recuperación de la crianza de ganado mayor, y ovino y caprino para proveer de carne y leche a toda la comunidad, que tradicionalmente se autoabasteció con los frutos producidos con sus manos, una manera de contribuir a la economía del país.

El vigente legado familiar de los Ramírez Rojas y del cacique Panchito, de La Ranchería de Caridad de los Indios, en las montañas del municipio de Manuel Tames, tiene relevante carácter práctico en la nueva normalidad pos-COVID-19, declarada por las autoridades cubanas, desde el lunes 12 de octubre.

Calendario lunar (noviembre)

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.

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 de plátano y cortar la madera y el guano.



El aporte autóctono a la alimentación colectiva forma parte de la tradición indígena de los descendientes guantanameros de los primitivos taínos.

Idalis Ramírez Rojas, hija de Panchito, continúa confeccionando mascarillas para los miembros de la comunidad, cuyos integrantes cumplen las indicaciones higiénico-sanitarias orientadas por las autoridades del país para prevenir la COVID-19.

La actualidad de los conocimientos de la herencia cultural taína se renuevan aquí, a casi un año de su constatación en el Tercer Taller Internacional de Indigenidad Cubana, realizado en Cajobabo, Imías, a inicios de diciembre de 2019.

El investigador José Barreiro, del Museo del Indio Americano, en Nueva York, y participante en esos talleres destacó "la trascendencia

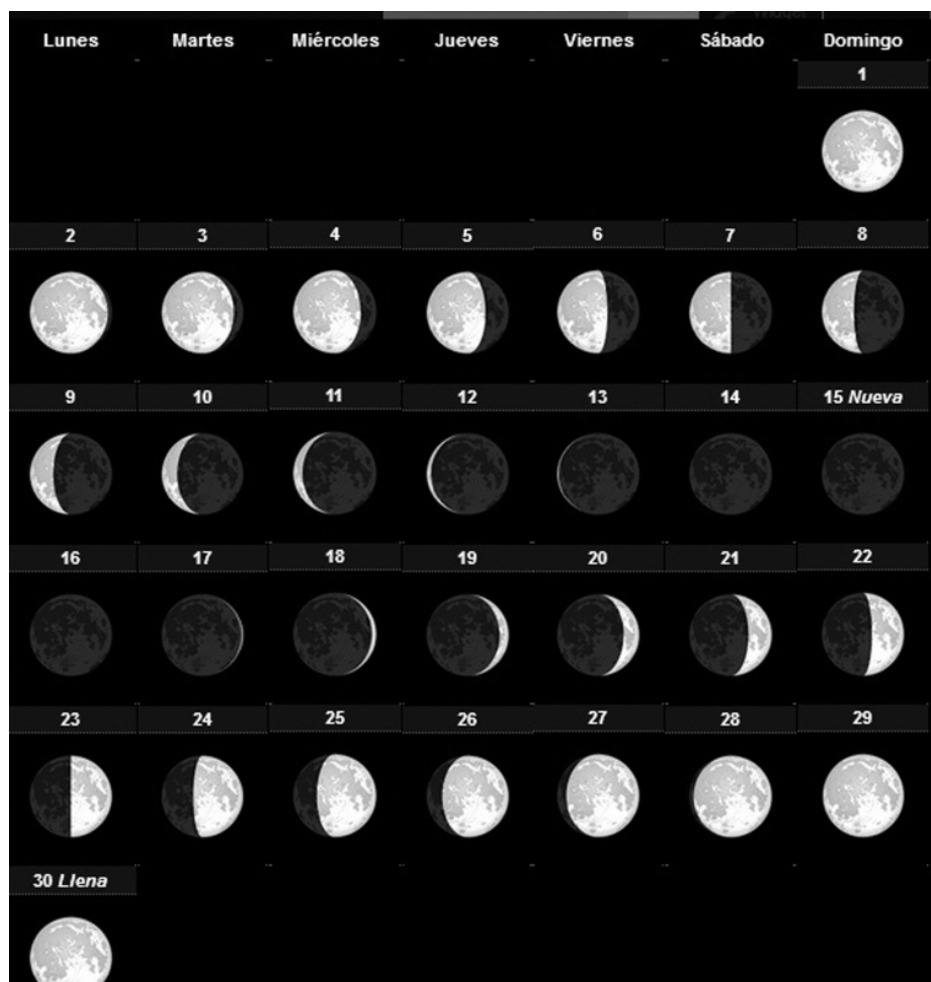


La relación con los frutos de la tierra, desde la niñez, se cultiva entre los herederos indígenas en Caridad de los Indios.

de la historia oral, lo que constituye el legado de la familia que se conoce y se autorreconoce como legítima conservadora de la herencia taína en Cuba, especialmente la casta Ramírez-Rojas".

Según investigaciones en desarrollo, explica el especialista, hay unos 10 mil y es posible que llegue al doble de esa cantidad, en la cuenta familiar de los descendientes de aborígenes Ramírez Rojas, Rojas Ramírez, Ramírez Ramírez, dispersos en Cuba y fuera de ella.

La conservación del legado familiar de relación con la Madre Tierra en todas sus actividades se incluye entre lo más preciado para esos descendientes de indocubanos.



Efemérides

Noviembre

4/1958: Cae en la emboscada de Guamá, Baracoa, Patricio Sierralta, joven figura revolucionaria destacada en la lucha contra los gobiernos de la República Mediatizada. Por su actitud ejemplar fue seleccionado por el comandante Raúl Castro para pertenecer a la recién creada columna No. 6 Frank País, que realizaría el cruce para fundar el Segundo Frente.

4/2001: Inauguración del Canal Educativo, proyecto contemplado en la Batalla de Ideas, surgida a partir del secuestro del niño Elián González por la mafia miamense.

7/1975: Inicio de la misión internacionalista en Angola. Hace 45 años, los combatientes internacionalistas cubanos comenzaron a escribir en ese país africano una página heroica de la historia universal que tuvo como fin, en un principio, contribuir a preservar la independencia de la República Popular de Angola y concluyó, luego de casi 16 años, con la contribución igualmente, a la independencia de Namibia y la desaparición en Sudáfrica del oprobioso régimen del *apartheid*.

9/1958: Liberación de Soledad, hoy municipio de El Salvador, por los combatientes del Ejército Rebelde, al mando del comandante Efigenio Ameijeiras Delgado, jefe de la Columna 6.

11/1934: Victoria del movimiento de masas en el Realengo 18, bajo la consigna de *Tierra o Sangre*. Ese constituyó, sin lugar a duda, el más alto exponente de las luchas campesinas en Cuba, y una página imborrable en la historia de rebeldía del campesinado cubano.

14/1958: Columnas del II Frente toman el cuartel de Imías. Del 9 al 14 de noviembre fuerzas de la Columna 18, al mando de Félix Peña, sitiaron el cuartel de Imías, que contaba con una fuerte guarnición enemiga. Como resultado de la operación al frente de la cual se encontraba el comandante Efigenio Ameijeiras, los rebeldes lograron la rendición de los efectivos del cuartel y se alcanzó una brillante victoria, de gran importancia militar y política, que contó entre las acciones significativas del II Frente.

15/1973: Es elegido Lázaro Peña Morales, secretario general de la CTC.

18/1836: Natalicio de Máximo Gómez, el Generalísimo. Fue un militar dominicano de la Guerra de los Diez Años, y el General en Jefe de las tropas mambises en la Guerra de Independencia.

20/1868: Levantamiento en Boca de Maca, Niceto Pérez. Ese hecho constituyó el grito de libertad o muerte en Guantánamo, y fue precisamente ese territorio el que dio el aporte de esta región al llamado de Demajagua.

25/1956: Zarpa desde Tuxpan, México, la expedición del Granma.

25/2016: Muere a los 90 años el Comandante en Jefe Fidel Castro Ruz, líder de la Revolución Cubana.

26/1961: Son asesinados por bandas contrarrevolucionarias del Escambray, el brigadista Manuel Ascunce Domenech y el campesino Pedro Lantigua.

26/1963: Se aprueba la Ley del Servicio Militar Obligatorio, devenido luego Militar Activo. Constituye una de las vías principales que permite a los ciudadanos cubanos de uno y otro sexo cumplir el honroso deber de servir con las armas a la Patria y prepararse para defenderla.

27/1788: Nace Félix Varela Morales, presbítero y filósofo cubano.

27/1871: Fusilamiento de los ocho estudiantes de Medicina.

27/1893: Fallece Mariana Grajales, madre de Los Maceo.

29/1895: La columna invasora atraviesa la Trocha de Júcaro a Morón, una estrategia militar adoptada por el alto mando del gobierno español, debido a la creciente actividad de los mambises y el conocimiento de los planes de invasión a Occidente. Perseguía fines concretos: aislar la lucha independentista en los departamentos orientales, desgastar y privar a los mambises de ayuda en abastecimiento, armas y pertrechos, y evitar que la guerra afectara sus bases de sustentación y las posiciones de hacendados, terratenientes y comerciantes.

30/1956: Alzamiento en Santiago de Cuba y en el otrora central Ermita (Costa Rica), en apoyo al desembarco del Granma. Mueren los revolucionarios Pepito Tey, Otto Parellada y Tony Alomá.

Cacao baracoano para el mundo

La Empresa Agroforestal y Coco de Baracoa exportó en lo que va de año unas 700 toneladas de cacao beneficiado de primera (tipo A) y segunda calidad (tipo B) informó Ramón Capdesúñer Rosell, director de esa área en la citada entidad.

Más del 92 por ciento del cacao vendido por Baracoa fue tipo A, cuyos selectos granos de 1.2 gramos, carentes de impurezas, frutos partidos o pegados fueron vendidos a la empresa exportadora a 2 mil 113 dólares (USD) la tonelada.

El volumen restante clasificó como tipo B, con granos de igual gramaje, que admiten imperfecciones a la vista, y se vende a mil 800 USD la tonelada, explicó el director de exportación.

El logro supera casi en un centenar de toneladas los planes de este año para la exportación del sabroso y nutritivo fruto, cuyos principales destinos fuera de nuestras fronteras son Suiza, España y Bélgica, a los que debe sumarse, si se consuman las contrataciones, el gigante ruso.

Capdesúñer Rosell añadió que el centro de beneficio local tiene capacidad para producir la variedad cacao fino de aroma, el de más calidad y mayor cotización internacional (casi el doble del precio del tipo A), pero no se obtuvo este año, pues se hace por pedidos.

Como resultado de las ventas a través de la estatal Cubaexport, la empresa baracoana dispone de un millón 200 mil USD o CL (capacidad de liquidez) en su cuenta de Moneda Libremente Convertible, monto que dedicará a comprar insumos y medios de trabajo para los productores, y paquetes tecnológi-



Unas 700 toneladas de cacao exportó este año Baracoa, a las que se suman otros aportes de Imías.

cos para mejorar el rendimiento de las áreas.

Además de las ventas dirigidas a la exportación, la Agroforestal y Coco vendió a la Unidad Empresarial de Base Derivados del Cacao, de Baracoa -el destino principal de sus surtidos- más de 350 toneladas de ese fruto, para garantizar la puesta en marcha y las primeras molindas de esa industria, que debe comenzar a producir a inicios del año próximo.

● **Lilibeth ALFONSO MARTÍNEZ**
Foto: Lorenzo CRESPO

Imías exporta el Theobroma

La Unidad Empresarial de Base Beneficio Café y Cacao, del municipio de Imías, segundo productor del *Theobroma cacao* en la provincia, comercializó sus primeras 50 toneladas (t) de 150 contratadas este año con Cubaexport, las que se inscriben en los esfuerzos guantameros por sumar moneda dura al país.

Ceida Miranda Cabrera, directora adjunta de la Empresa Agroforestal de la referida localidad, declaró a *Lomerío* que con el cuarto contenedor despachado el 9 de octubre se materializó la primera venta directa a la exportación.

Hasta la fecha, la citada entidad había realizado esa operación solo en una oportunidad, hace tres años, a través de Baracoa, por donde envió al exterior -también mediante Cubaexport- 50 t del alimento.

La directora adjunta de la Empresa Agroforestal de Imías aseguró que de las 100 toneladas restantes comprometidas para el año, la mitad se encuentra almacenada, y las últimas 50 t se garantizan con el decursar de la cosecha hasta diciembre.

Miranda Cabrera destacó la excelente calidad del cacao (clase A), certificada por Cubaexport, rubro del cual también fueron vendidas más de 100 t a la Fábrica Rubén David Suárez Abella, de Baracoa, la que actualmente experimenta total modernización, y en enero próximo debe entrar en su fase de puesta en marcha.

El plan de acopio del actual año en Imías asciende a 222 toneladas, mayor cifra del último lustro, la cual debe incrementarse hasta el 2030, por las siembras de 265 nuevas hectáreas, con las que totalizarán mil en el patrimonio cacaotero imiense.

● **Julio César CUBA LABAUT**

Al 89 por ciento Fábrica de aceite de coco



El aceite de coco puede sustituir importaciones al país.

El mantenimiento de la obra civil y la renovación tecnológica general de la Fábrica de aceite de coco de Mabujabo, en Baracoa, que promete mayores rendimientos y calidad de ese tradicional producto, marcha a un 89 por ciento, informó Alexey Romero Casas, director adjunto de la Empresa Agroforestal y Coco.

De las construcciones, queda por terminar el laboratorio, y en agosto se comenzó el montaje tecnológico con fuerza local, aunque según los contratos debía realizarse con asesoría extranjera, la cual podría incorporarse al proceso ahora que el territorio pasó a la fase de nueva normalidad.

La novel fábrica, de tecnología india, brasileña e italiana, se construye con crédito extranjero, e incluye una línea de producción continua que comienza con la llegada del fruto, el pelado, la deshidratación y el prensado, para la obtención de aceite de gran calidad y amplio uso industrial.

En general, precisó el directivo de la empresa baracoana, que se modernizó casi la totalidad del equipamiento de las áreas de beneficio del coco, la extracción de la copra y el almacenamiento, a un costo de 2.1 millones de dólares, por la tecnología, y más de 900 mil pesos cubanos, en la obra civil.

Cuando termine la renovación, el establecimiento tendrá capacidad para obtener, en dos turnos de trabajo, 10 toneladas de aceite de coco, a partir del procesamiento de 60 toneladas del fruto (20 menos de las que requería la antigua industria para igual cantidad de producción).

Romero Casas explicó que el incremento de la pureza del aceite es posible gracias a la sustitución de los hornos malayos empleados en la deshidratación de la masa por otros sistemas a vapor, más limpios, y al mejoramiento del proceso de filtrado.

Durante los primeros tiempos, añadió el directivo, la plan-

ta se dedicará a la obtención de aceite de coco como materia prima para la industria cosmética nacional (Suchel), aunque también podría utilizarse en la farmacéutica, una vez certificada la calidad del producto.

Otra de las aspiraciones de los locales, es suministrarle esa materia prima a la Unidad Empresarial de Base Derivados del Cacao, para sustituir las importaciones de aceite vegetal de la industria confitera, así como la obtención de una grasa más fina como producto terminado, para la venta directa como cosmético y aceite vegetal para el consumo humano.

Se proyecta, además, aprovechar los residuos del proceso industrial en la elaboración de pienso líquido, a partir de agua de coco y los restos sólidos, así como para la fabricación de vinagre a base del primer subproducto, como también se ha hecho con el cacao.

Las producciones de aceite de coco, aseveró finalmente Romero Casas, dependen de la recuperación de las áreas con ese cultivo, muy afectado por los vientos del huracán Matthew.

Actualmente, en la obra civil y el montaje participan brigadas de la Agroforestal y Coco, técnicos de Alastor que se ocupan de ensamblar los sistemas de calentamiento y enfriamiento, y un cuentapropista con experiencia industrial que acomete los trabajos eléctricos.

● **L. A. M.**
Foto: Prensa Latina

Ordenan en Baracoa la captura y venta del tetí

Desde julio, la Unidad Empresarial de Base (UEB) Bamar orde-
nó la captura y la venta del tetí con la creación de 11 brigadas de pescadores que, por ahora, cubren las desembocaduras de los ríos Duaba y Toa, en espera de ese alevín muy apreciado en la cocina tradicional y el imaginario popular de los baracoenses.

Las brigadas se formaron por afinidad y la componen siete u ocho "tetiseros", generalmente parientes y amigos, quienes a partir de la nueva regulación podrán vender el total de sus capturas a la empresa pesquera municipal, a un precio de 12 pesos el kilogramo.

Idalmis González Noa, directora de la UEB, explicó que se dispone del transporte, termos, cajas, nailon y todo lo necesario para la recolección, traslado, conservación, limpieza, embalaje y venta de ese producto, que se ofertará a la población congelado en bolsas de un kilogramo, a 18 pesos.

También se prevé abastecer a las unidades del Turismo y la Gastronomía locales, para garantizar el fomento de la tradición culinaria de la Primera Villa, donde el pececillo suele comerse con leche de coco, en fritura, en salsa de tomate y compuesto con arroz, entre otras recetas.

El procesamiento de la pesca, sobre todo limpieza y embalaje, se realizará en la minindustria ubicada en la sede de la UEB, en el Consejo Popular de La Playa, donde además se ubica la pescadería que expenderá el gustado alevín.

A pesar del recelo de algunos pescadores y naturales de Baracoa, quienes temen que la regulación

estatal extinga una tradición ancestral de esa región, la directora de Bamar explicó que el ordenamiento permitirá a los "tetiseros" un mercado regular y seguro, y para la población un producto con precio único y garantía de higiene.

Hasta el cierre de esta edición, las brigadas no han realizado capturas del pececillo, que es arrastrado en Luna Menguante desde altamar hasta las desembocaduras de los ríos de Baracoa y otras áreas del Caribe insular, de julio a diciembre, como acompañante de la angula, un alevín que se pesca para la exportación.

● **L. A. M.**



Pescador de tetí en un río de Baracoa.

El dulce sueño de la leche de coco

● **Por Lilibeth ALFONSO MARTÍNEZ**
Fotos: Leonel ESCALONA FURONES

La prueba, durante los días en los que Baracoa recordaba su fundación, fue buena. “Excelente”, me dice Ileana Guilarte Velázquez, directora de la Unidad Empresarial de Base (UEB) Lácteos Baracoa, y agrega que entre el jolgorio propio de esas fechas, el helado de coco de sabor natural fue de lo más celebrado por quienes pueblan la Primera Villa.

Cierto que no duró mucho. Pero lo que sí perdura es la aspiración de lograr un suministro estable de esa materia prima, proveniente de la industria conservera La Primada, y de algunos campesinos de formas productivas dedicadas al cultivo del llamado Árbol de los cien usos.

Fue, también, una orientación del Consejo de Defensa Municipal que hasta hace unos días funcionaba a tiempo completo, como parte de las medidas para frenar el avance de la COVID-19 en el país.

Sobre todo, empero, es un llamado del buen sabor y la economía que, ahora mismo, encuentra sus mayores trabas en la debacle causada por el huracán Matthew -a inicios de este mismo mes, hace cuatro años- en los cicales de ese municipio.

Dicen los que saben

“Es simple. El helado con leche de coco ahorra leche en polvo, grasa, y sustituye totalmente la esencia para el sabor y el colorante”, explica Guilarte Velázquez, quien tiene a su cargo dos establecimientos con capacidad para producir casi una decena de surtidos, además del mencionado, varios tipos de yogurt, queso untable...

Lo que dice, no es poco. Ahora mismo, el déficit de leche en polvo descremada es un hecho dentro de la industria láctea que, en Baracoa y en otros establecimientos similares del territorio se sortea con la elaboración del llamado helado sorbete, un postre frío a base de pulpa de frutas.

Claro que si la leche de coco llegara,

sería para productos de mayor calidad: helado de crema y paleta, los dos surtidos estrellas que actualmente produce la minindustria de Mabujabo, inaugurada hace poco más de un año, como parte de la estrategia municipal de desarrollo tras el huracán Matthew.

La industria principal, en plena ciudad, donde también radica la sede administrativa de la UEB, desde hace varias semanas no produce helados por la rotura de parte del equipamiento de esa línea.

De modo que, si ahora mismo llegara leche de coco -como debía pasar al día siguiente de estas entrevistas, según la directora de la UEB-, iría directamente a la citada minindustria.

Allí, el jefe de brigada, Roelvis Ramírez Rodríguez, confirma la “rentabilidad” de la leche de coco, que ahí también podría convertirse, además en paleta con o sin cobertura de chocolate -que hoy producen de ese sabor artificial, naranja..., y en coco glasé.

“Aquí todo, o casi todo, es importado. Tener un producto nuestro, que puede sustituir total o parcialmente alguna de esas materias primas, y que además es más sabroso y aceptado por la población, sería una maravilla”, afirma.

La leche que espera proviene de la mi-



La leche de coco ahorra recursos importados y es un producto de gran calidad y demanda entre la población, asegura la directora de la UEB de Productos Lácteos en Baracoa.



Por cada kg de leche de coco es necesario moler 95 kg del fruto, explican especialistas de La Primada.

nindustria de una de las dos Cooperativas de Crédito y Servicios que, hasta ahora, negocian con Lácteos por esa materia prima. “Cada kilogramo (kg), ilustra la empresaria, lo pagamos a 4.20 pesos, y necesitamos 95 kg para obtener 960 galones de mezcla, de los cuales obtenemos 490 de helado”.

Si le preguntan, empero, la directora de Lácteos prefiere los suministros de la UEB Conserva La Primada, de la Industria Alimentaria, cuya “leche es más espesa, y como se produce industrialmente, tiene mayores estándares de calidad y garantía de inocuidad”. Pero esa vía, al parecer, es un poco más complicada.

Hablando con los productores

En la fábrica de Conservas La Primada, Yaquelin Cantillo, jefa de producción, explica que el “problema de la leche de coco” -lo llama así- es que desde Matthew, a esa industria le asignan una tonelada (t) del fruto, y que en el corriente, posiblemente, esa cifra se elevaría a tres, cuando necesitan unas

15 para suplir sus compromisos.

Y que para producir una t de la materia prima que requiere la fábrica de helados, serían necesarias 5,5 t de masa. Lo que quedaría, tras el proceso de pelado del coco, rayado y prensado, es “fibra de coco, cuyo único destino es la repostería, así que lo vendemos a los establecimientos de la propia Alimentaria”.

La competencia, con el resto de los productos de la industria -barras, turrones, cucuruchos, masa de cucurucho de varios sabores, horchata, ralladura en almíbar- es dura y desigual.

“En estos momentos, no tenemos contrato para hacer leche de coco. La hemos producido, y entregado a la heladera en cinco ocasiones, pero si tenemos poco coco, y varias producciones que sí están pactadas por cumplir, es muy difícil”, expresa.

“Antes, continúa la jefa productiva, los acuerdos eran directos. La fábrica nos demandaba y nosotros producíamos. Pero es necesario un contrato que le permita a la Alimentaria demandarle a la Agricultura el fruto necesario.

“El problema es que el coco ahora es que va recuperándose, incluso, si hacemos el contrato, y la Alimentaria hace su demanda, habría que ver si alcanzan las producciones en el campo”, razona.

Para Adrián Paumier, productor y presidente de la CCS René Gamboa, de Los Hoyos de Sabanilla, las ventas a la empresa láctea y la gastronomía -donde se usa para la elaboración de platos típicos a base de pescado, cangrejo...- suman los mil 300 kg.

El principal obstáculo, en estos momentos, es la lenta recuperación de los cicales. “Ahora tenemos selladas las 58 hectáreas (ha) que dedicamos -la CCS aún a 62 propietarios y 412 ha- a ese cultivo, pero ahora solo producen las que Matthew dejó vivas, y las primeras que sembramos tras el huracán”.

¿Habrán más leche de coco de esta cooperativa para la producción de helados, entonces?, pregunto. “Nosotros sí queremos, claro, al nuevo precio que nos aprobaron, de cinco pesos el kilogramo, de acuerdo con nuestros gastos y una pequeña ganancia. Lo principal es prestar el servicio”, asegura.

Industria Alimentaria

Cuando lo pequeño se hace grande

● **Por L. A. M.**
Foto: L. E. F.

Son seis en la brigada, ahora hay dos. Deberían tener tres neveras en funcionamiento y, como parte de un proceso de transformación de las cámaras frías, solo disponen de un par... Pero, a pesar de los pero, la minindustria de helado de Mabujabo no se detiene.

Desde hace dos meses, la rotura del homogenizador detiene la mayoría de las producciones en el establecimiento principal, donde queda también la sede administrativa de la UEB Productos Lácteos Baracoa, y se echan encima los planes de helado para la venta en divisa, los mercados ideales, la heladería local.

Hay, como en el resto del país, atrasos en la llegada de las principales materias primas, así que los hombres sacan las pulpas de fruta de los congeladores -que les proveen nueve formas productivas de la localidad-, arman la mezcla y producen sorbete, un postre frío anterior en la historia del helado, y no requiere grasas ni leche.

Si hay leche descremada, se aventuran en el helado de mayor calidad, de leche y hasta de crema. El día que vamos, y nos lavamos manos y suelas con cloro fuerte, ya están listos para envasar sendos lotes de helados de plátano y fresa, y logramos ver el inicio del proceso del segundo.

Les llega leche de coco, y se afanan en el helado de ese sabor que, además de sabroso, genera un ahorro importante de saborizantes, colorantes y grasa; más raramente, producen el coco glasé.

Fabrican también paletas. Con cobertura de chocola-



La minindustria “asume” la producción de diferentes helados, a partir de la pulpa de frutas.

te o sin ella. De coco. De naranja..., que luego deben venderse a la población a cinco pesos. El envase, una especie de nylon grabado graciosamente con el nombre de Tolón, y el palo que las sostiene, una invención que les quita apuros y gastos de encima.

Roelvis Ramírez Rodríguez explica que, en vez de esperar que la empresa los proveyera de esos aditivos, a uno de los obreros -Carlos Aranda- y él, jefe de la brigada, se les ocurrió usar el plástico con que se sellan las tanquetas de helado y otros surtidos... y funciona.

Tendrían que presentarlo en algún fórum, les digo. “Deberíamos”, dicen a dúo y se ríen: son una minindustria enclavada entre grandes fábricas de producciones tradicionales de Baracoa: la chocolatera, inaugurada por el Che, y la conservera donde coge su punto el cucurucho, y solo esperan avanzar.

Su mayor producción, hasta ahora, 850 galones de helado en un turno de trabajo, que de las ocho horas habituales se estira casi siempre tres o cuatro más. Pero lo regular, son 750 unidades de productos de diferente calidad.

“Y podrían ser mil, pero nos falta una nevera, que no está rota, sino en medio de un mejoramiento. Esas cámaras refrigeradas -explica el jefe- no están preparadas para un golpe de frío como el que necesita el helado cuando acabamos el envasado, así que la estamos preparando para bajarle la temperatura”.

El viceministro del Ministerio de la Industria Alimentaria, unas horas antes, visita la heladera de Mabujabo, y así la describe a esta reportera: “Acabamos de pasar por una minindustria magnífica, que aprovecha las frutas de la localidad, que logró encadenarse con varias formas productivas, que elabora helado, paleta...”

Se lo menciono al jefe de brigada y vuelve a sonreír, una sonrisa enmarcada en un abrigo doble -el necesario para adentrarse en las neveras, donde el termostato marca 16 grados bajo cero- “sí, periodista, la verdad es que vino y le gustó”, me dice y sigue con lo suyo: la producción del día espera.

Sueños grandes los suyos, de esos que hacen crecer hasta las industrias más pequeñas...

● **A diferencia de los salmones, las anguilas se desarrollan en los ríos y viajan miles de kilómetros para desovar al mar de los Sargazos, allí mueren y sus descendientes, en oleadas anuales, regresan a los deltas de sus padres, donde los esperan infalibles pescadores anguleros**

● **Por Ariel SOLER COSTAFREDA**
Fotos: Leonel ESCALONA FURONES

La luna, en Cuarto Menguante, marca a Juan y su tropa de pescadores fluviales la hora de la verdad: llegó la angula, el diminuto alevín que los mantiene en la desembocadura del Duaba, con las piernas inmersas, caladas por el frío de las aguas, y los brazos comidos por enjambres de mosquitos.

Es bien remunerada, pero muy dura la faena de capturar por millones (kilogramos) ese “bichito”, cuyo viaje hasta las redes comenzó en el mar de los Sargazos, al noreste de Cuba, área oceánica llamada así por la abundancia de plancton y algas.

Durante el ocaso, Leyandri, Lino y Juan, quienes junto a Luz Maidy, única mujer del grupo, integran ese equipo de anguleros, instalaron sus artes de pesca en tres puntos de la desembocadura, por donde saben “navega” el cardumen de alevines de angula, en los meses de septiembre a marzo.

“Milicianos” les llaman a los artificios compuestos por “aletones” (redes) que en V se extienden desde la orilla al cauce fluvial, bien anclados al fondo y formando un embudo, para obligar a las angulas a entrar al “matador”, cilindro de finísima malla, donde termina el larguísimo viaje.

La historia del catadromo, nombre que reciben las anguilas por emigrar desde el río a la mar para desovar, se inicia en primavera, cuando el reloj biológico se lo indica (madurez sexual de cuatro a ocho años en hembras y machos, respectivamente). Recorren durante meses miles de kilómetros hasta el mar de los Sargazos, donde a profundidades superiores a los 500 me-

Angula, viaje hacia los estuarios



Juan y su tropa, con el inicio de la fase lunar Cuarto Menguante montan el “miliciano”. La experiencia de 20 años le indica el curso exacto del cardumen.

tros se aparean, y cada ejemplar deposita unos nueve millones de huevos, tras lo cual mueren.

Días después, los óvulos eclosionan y nacen los leptocéfalos, organismos más pequeños que la cabeza de un alfiler, los cuales, movidos por la corriente del golfo, inician la asombrosa migración de vuelta hasta los cauces, desde donde un día partirían sus progenitores. Tras su viaje de retorno, y al entrar en contacto con aguas menos salinas, se convierten en angulas.

Así, una parte de ellos terminan su marítimo peregrinar en los “milicianos” de Baracoa, instalados por 21 pescadores en las desembocaduras de los ríos Duaba, Toa, Macaguani, Miel y Navas, explica Idalmis González Noa, directora de la Unidad Empresarial de Base Baramar.

“Este año, hasta mediados de octubre -refiere-, se capturaron 419 kilogramos de angula, que representan el 80 por ciento del plan, de los cuales fueron comercializados 407,25 kilogramos a través de Caribex, en-

tividad exportadora de los productos pesqueros de Cuba, y ello reportó ingresos para Baramar por valor de un millón 431 mil 201 CUP”.

Como dura, sacrificada y bien remunerada califica Juan (Torres Gómez), la faena del angulero, abocado a noches de insomnio, jejenes y mosquitos... y hasta ocasionales obras ingenieras como derribar a mandarría limpia peñascos en la costa por donde las corrientes empujan al “bichito” y se impone abrir espacios al “miliciano”, llamado así porque “siempre está de guardia” -apunta el curtido pescador.

“Este mes entregamos unos 23 kilos de angula, a mil pesos el kilo (divididos entre los cuatro), pero pensamos cerrar con 80 o 90 kg, y eso aumenta considerablemente la ganancia. La tasa de pago es buena -reconoce: si sobrepasamos los 50 kg el precio sube a mil 200 CUP el kilo, y si llegamos a 100, pues la cuenta es a mil 500. Se acumula para cuando viene “el tiempo muerto”, porque no corre el “bicho” y nos dedicamos

a otras tareas.

Tras la noche de insomnio, y la matinal selección en medio del río para librar la captura de especies intrusas como tetés, camarones y huevas de jaiba, el producto, vivo, se traslada al moderno Centro de beneficio y empaque de la angula.

En la barriada de La Playa, aledaña al establecimiento Baramar, un gran cartel: “Centro de beneficio y empaque de la Angula” anuncia, tras gran puerta metálica, la discreta existencia de una pequeña instalación, pulcra, encristalada, donde 11 trabajadores liderados por la médica veterinaria Yamilé Heredia Acuña recepcionan todos los alevines y los mantienen vivos hasta su exportación.

¿Cómo lo hacen? Heredia, quien funge además como jefa de toda la zona de pesca de la angula, explica que tras el primer beneficio *in situ*, los animalitos llegan al establecimiento citadino, donde reciben el lavado definitivo y son pesados para almacenarlos vivos en bolsas de *nylon* con agua, que se cambia y oxigena diariamente hasta el momento de la exportación.

Así, y refrigerados a temperaturas de 11 a 14 grados centígrados los alevines reducen su metabolismo, limpian el tracto digestivo y mantienen su vitalidad, factores exigidos por el cliente en Canadá, a donde se dirigen esas partidas de Baracoa que, en el futuro, ampliará las capturas a los estuarios de Mata y Camarones, en su apuesta por abrir La Primada, mucho más, al mercado internacional.



Centro de beneficio: garantía de selección, conservación, vitalidad y reconocido estándar de calidad para las exportaciones.

Cojinúas sin Cuarto Menguante

● **Por A. S. C.**
Fotos: L. E. F. y Juan Carlos FUENTES CARCASÉS, pescador

A Alipio Romero Caplé, quien hoy rondaría los 95 años de edad, agradecen las provincias del norte oriental y el municipio de Baracoa en particular, la captura masiva de la cojinúa, apetecido pez que cada año de julio a septiembre, corre por miles paralelo a la costa. Fue él, junto a su hermano Juan Francisco y el pescador Minerio Gámez, el inventor del corral, un arte de pesca especial para la especie.

Hace 29 años, y con 66 de edad, narraba a este reportero: “Mi gran alegría de pescador fue allá por el año 1976, pues pasamos a una fase superior de captura: inventamos el corral y adiós al cordelito para coger la cojinúa... Botes y más botes llenábamos de peces en relativamente poco tiempo.

Y explicaba: “Tendimos una malla desde la costa hacia mar afuera. En el fondo la cosimos a una pesada cadena y en la superficie la hacíamos flotar con boyas, haciendo un corral que se interpone a la corrida del peje a lo largo de la costa y que al llegar al valladar, como en un embudo, se mete en un bolso de redes y ya no puede salir. Llegábamos y lo sacábamos”.

Han transcurrido unos 44 años y el método de pesca se man-



El 80 por ciento de la captura se destina a las ventas en todos los Consejos Populares de Baracoa, afirma la directora de Baramar.

tiene, aunque no los niveles de captura, en parte, porque a tenor con su solidaria y humilde idiosincrasia los pescadores de La Primada transfirieron la tecnología a sus homólogos de las provincias del oeste, de donde viene el peje, y resulta que ahora del cardumen les llegan los ejemplares que burlan las trampas costeras montadas en el litoral norte, desde Camagüey hasta Holguín.

En Baracoa, a las que sorteaban las redes vecinas, las esperan los últimos tranques o corrales del

itinerario piscícola, montados por 20 pescadores junto a la costa en las zonas de Nibujón, Navas, Boca de Miel, Mata (puntos atendidos con solo dos ferrocementos) y Yumurí, adonde se destinan cinco pequeñas chernereras.

Pero las barreras vecinas no son el mayor problema -opina Idalmis González Noa, directora de la Unidad Empresarial de Base (UEB) Baramar-, y en consonancia con especialistas de otras provincias dedicadas a esta captura, asegura que el cambio climático

ha influido mucho, año tras año, en la disminución numérica de los cardúmenes durante la corrida de la especie.

Primero circulan las cojinúas blancas, seguidas de las azules y, por último, las amarillas, de mayor porte, y que según publicaciones especializadas pueden tener un metro de longitud y 14 kilos de peso. Son depredadoras voraces que consumen camarones, langostinos, langostas, medusas y peces. Su carne es excelente y, al desovar -según la literatura- cada hembra, de acuerdo con su tamaño, puede liberar de 41 mil a un millón y medio de huevos.

En la década de los 80, cuando solo los baracoenses capturábamos la especie -recuerdan pescadores como Wílser Gámez- los planes eran considerables y la pesca cada temporada rondaba las 180 toneladas (t), suficientes para con regularidad abastecer a Baracoa, y comercializar en otras zonas y momentos como los carnavales de Guantánamo.

Este año las cifras previstas rondan las 26 t, y cuando ya se despidió el último Cuarto Menguante de septiembre, fase lunar en que corre el pez, solo se computaban 20,5 t, el 80 por ciento de las cuales se vendió a la población de los Consejos Populares baracoenses, mientras el resto se destinó a la gastronomía y organismos, precisa la directora de Baramar.

En lo adelante, las proas de las 13 naves técnicamente disponibles (68 por ciento del total) apuntarán al alto aun cuando Baracoa carece de una plataforma pesque-

ra que garantice potencialidades de captura, por ser sus aguas bravas y profundas, cercanas al Paso de los Vientos, donde se generan grandes corrientes marinas que dificultan sobremanera la pesca, en opinión de los entendidos.

Asentados en puntos como Niquero, en la provincia de Granma; Boca de Jauco, Maisí; Yumurí y la propia Ciudad Primada, los 39 hombres de mar de la UEB, a pesar de las limitaciones técnicas del parque de embarcaciones y las dificultades con las artes de pesca, se disponen, en lo adelante, a arrancar al Caribe los tesoros de su fauna: casteros, pargo, cherna, atún... entre otras especies de gran valor comercial.



A pesar de las dificultades con las embarcaciones y las artes, los pescadores baracoenses no claudican.

Hacer carbón tiene su ingeniería

• **Testimonio de una cubana que hace más de medio siglo aprendió el difícil arte de hacer carbón y sigue atada al “ombligo sentimental del oficio”**

• *Texto y foto: José LLAMOS CAMEJO*

Ella era una imagen difusa entre el humo blanco que salía por el repentino boquete del horno; una sombra agitada, en forcejeo para sellar la perforación, que taponeó con un palo, le agregó yerba, y encima dos palas de tierra para el resane.

Finalizó el “sofoco” y, ya libre del humo, sobrevino clara la imagen, antes convertida en silueta por breves minutos.

Un espinoso monte de La Javilla es su compañía. Tiene Guantánamo allí, casi anónima, a esta mujer que le baja “los humos” al marabú y lo hace “volcanes en miniatura”, en cuyo interior se hornea carbón de calidad.

Sudoroso asoma el rostro de Maritza Caballero Rivera, quien da la bienvenida con una sonrisa. “Casi siempre es así; aquí hay que dormir con los ojos entre abiertos y cerrados, pa’ que no se te queme el horno; este trabajo es duro”.

Pero así mismo usted lo escogió, ¿acaso por vocación, o necesidad?

Hacer carbón me divierte, cuando hago otra cosa siento que el monte me llama y, por eso, también es una necesidad para mí; es mi gusto.

Valioso gusto, le digo; merece...

“¿Palos?” -interrumpe ella, pícaro y sonriente-; su pregunta deja inconclusa mi frase. Palos no, respeto y admiración es lo que despierta su oficio. Maritza vuelve a la carga; mezcla el buen humor y el realismo en esta parte del diálogo.

“Si aquí no hubiera palos no me sentiría bien, porque no tuviera con qué levantar un horno, ¿comprende?; para mí, hacer carbón es un gusto bueno y merece palos, lo necesita. El carbón bueno se hace de marabú. Rinde más; quema mejor y da divisa, que hace bastante falta”.

Pero cuénteme; ¿cuándo, cómo, dónde nació ese gusto?

De la mano de mi padre/ aprendí a hacer el carbón/ en cada palo del monte yo siento su corazón.

A papá no lo olvido. En mi casa éramos 12 bocas: 10 hermanos y los viejos. Y ninguno murió de hambre; mi padre, Marcelo Caballero -que en gloria esté-, nos mantuvo a todos con lo que ganaba haciendo carbón cuando un saco de ese producto valía una bagatela. Salía pa’l trabajo de madrugada y regresaba de noche.

La Revolución empezaba. Yo tenía como nueve años, daba clases por la mañana y dedicaba la tarde a cortar palos con él; a veces le ayudaba a acomodarlos en el horno. Recuerdo que me decía: “Niña, mira cómo se hace todo, aprende bien por si un día te toca”. Y ya usté’ ve, me tocó.

Algunos me critican este trabajo: “¿Por qué tú no dejas eso, comai?”, me dijo no hace mucho un conocido; le enseñé mi casa -yo, además de salud, tranquilidad y buenas amistades,



Maritza revisa cada detalle en el proceso de formación del horno.

arregla’o a pobre, tengo de todo-; llevo la vida con honradez, haciendo carbón -le dije-, ¿eso te molesta?, ¿si dejo de trabajar, tú me daría lo que necesito? Se calló la boca.

Mire -y señala el marabuzal del entorno-, a mis hijos los crie con mi sudor, en este suelo que da sal nada más; aquí no crece otra mata; hay que lidiar con el marabú, pero mi machete corta un pelo en el aire, ¿sabe?; esa fiera espinosa tiene su domadora; yo lo pico, lo hago carbón, y hasta lo exportara, pero no he sido contratada por ninguna empresa; la gente viene aquí y me lo compra.

“Ese trabajo no es de mujeres”, me dijo otro individuo; ¿y cuándo lo compraron los hombres?, le respondí; si es propiedad de ellos, ¿por qué algunos le tienen miedo y andan inventando pa’ vivir del cuento? ¡Tanto marabú como hay pa’ hacerlo carbón!; ¡tanta divisa que necesita Cuba!

Veo muy bien las nuevas medidas que dijo Murillo (Marino Murillo Jorge, jefe de la Comisión de Implementación de los Lineamientos de la Política Económica y Social del país), ahora veremos de qué va a vivir el que esté apto pa’l trabajo y no quiera hacerlo.

Yo de haraganes no quiero saber. Por eso estoy sola. El hombre debe estar codo a codo con la mujer, ayudarla, no pretender que ella esté sudando el pellejo y él en la casa descansadito; eso no lo tolero.

Nunca me voy a divorciar del monte, todo el tiempo es mi compañero; los hijos míos viven lejos. Vivo sola, pero nadie se mete conmigo, porque soy una mujer buena, servicial, creo que hasta el marabú sabe eso, pues me meto en ese espinero infernal y no me pincho, ¿será

porque le cogí la vuelta? -sonríe-, ¿o porque el marabú no quiere problema con el filo de mi machete?

Para ser carbonera se necesita...

“No es coser y cantar; esto tiene su ciencia y hay que saberla” -advierte la carbonera-; “hacer carbón tiene su ingeniería. Lo primero que hace falta es coraje, porque este trabajo no es pa’ blandengues. Yo me levanto de madrugada, hago desayuno, cojo el machete, una merienda y arranco pa’l campo.

“Abro trocha, empiezo a tumbar los palos y a llevarlos pa’ donde va a estar el horno. Allí los repico, los troceo y los clasifico por grosor y tamaño; este pa’ un la’o, este pa’l otro,... a veces me paso tres o cuatro días tumbando palos y cargándolos. Antes de todo eso, limpio y preparo el área del horno”.

Como la buena maestra que es, explica valiéndose de sus “medios de enseñanza”: un puñado de palitos secos, todos muy finos, pero de longitudes y diámetros diferentes. Se sienta en un tronco, traza en el suelo un pequeño croquis y detalla la estructura, secuencia y montaje de un horno tradicional.

“Se clava una guía en el centro y se colocan los palos de adentro pa’ fuera, así, mire, parados; hay que empezar por los más gruesos, capa por capa, y dejar una chimenea en el medio del cono. Tiene que abrirle respiradero pa’ que no se ahogue, y por debajo dejarle una abertura por donde se introduce la llama.

“Luego viene el sello, con basura, yerba y tierra que se le hecha con una pala. Después lo prendes; yo lo dejo cuatro o cinco días. Cuando el humo sale azulito ya está hecho el carbón, entonces le aparto la yerba y la tierra con un rastrillo y lo dejo refrescar. Lo saco

de madrugada, pa’ detectar las piezas aún encendidas, pues con la claridad del sol es más difícil verlas. Después lo envaso y espero a los compradores”.

La vida, el horno, la casa

“Como a las 2:00 de la tarde vuelvo del campo a mi casa; me baño, descanso un rato, hago comida; veo la televisión, la novela, y tarde en la noche le doy una vuelta al horno; tengo que estar atenta porque si abre un boquete y no lo tapo rápido le entra oxígeno, se enciende, se hace ceniza y pierdo el trabajo de varios días.

“Los hornos míos no son grandes (unos cuatro metros de diámetro por dos y medio de altura); cada uno me da 20 o 25 sacos, es decir, de 80 a 100 latas.

“La pandemia se va a quedar en eso conmigo, porque me cuido, aquí en el monte no uso nasobuco, porque ni la chicharra ni los pájaros tienen COVID-19.

“En la casa tengo hipoclorito y material de aseo, no admito visita sin nasobuco, esa pieza ya es parte de mi vestimenta cuando voy de compra o salgo por otro motivo, aunque no soy salidora.

“Mi salud es de hierro, ni catarro me entra. Una vez sí me dio neumonía, tuve 15 días ingresada en el Hospital Agostinho Neto. Salí nueva y no me costó ni un centavo.

“Tengo 62 años y me siento entera. Más viejo que yo es el monte y echa palos nuevos todos los días; aún queda Maritza pa’ tumbar marabú y hacerlo carbón, es lo que ofrezco: mi ayuda pa’ contribuir a que se rompa el bloqueo, avanzar, y que mejore nuestro país”.

Cómo negarme, guajira/si me sobra vocación/ y mi orgullo de cubana /lo llevo en el corazón.

lacionadas con un famoso lugar asiático y, como de costumbre, tenemos espacio para el humor, motivos suficientes para comprometer su lectura.

DORMIR TEMPRANO?

**ESO ES PARA LOS QUE
NO TIENEN INTERNET**

Ingredientes

- 1 taza de azúcar blanca
- ½ kg de yuca
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1½ tazas de agua
- 4 huevos
- 1 cucharada pequeña de vainilla

Recetas
de cocina

final. Debe rendir, al menos, 1½ o 2 tazas de yuca.

-En una taza grande, remover con un batidor de aluminio, mezclar la leche, el agua, los huevos, la vainilla y la yuca.

-Verter en un molde de acaramelado.

-Poner el molde dentro de uno más grande y echar agua caliente (no hirviendo) hasta la mitad con la mezcla del flan.

-Hornear 45 minutos o ponerlo en baño de María, hasta que al insertar un palillo, este salga limpio.

-Retirar y enfriar.

-Cuando el flan quede completamente frío, voltear sobre un plato llano para que el caramelo baile sobre el dulce.

-Servir bien frío.

Preparación

-En una olla pequeña colocar el azúcar a fuego medio, sin revolver; comenzará a derretirse y a dorarse por la parte de abajo.

-Rotar la ollita, tratar de que todo el azúcar se derrita y tome un color dorado parejo, no muy oscuro porque amargará.

-Servir el caramelo en un molde con hueco en el centro.

-Pelar la yuca y rallarla. Lo importante es que quede muy

0o0

-¿A dónde vas, Pepe? - Voy a regar el jardín.
-¡Pero si está lloviendo!
-No importa, llevo paraguas.

Economía: Habib Gedik, Timothy A. Voss y Andreas Voss, por medir los billetes de qué país son los que más transmiten bacterias peligrosas.

Carretera Moa-Baracoa

Camino del desarrollo

● **Por Lilibeth ALFONSO MARTÍNEZ y Ariel SOLER COSTAFREDA**
Fotos: Leonel ESCALONA F.

Octubre de 2016. El huracán Matthew, a su paso por Maisí y Baracoa, desmochó, destechó, derribó viviendas, alteró la vida de miles de personas; incomunicó territorios demostrando la fragilidad de un sistema vial con expresión cimera en la caída del puente sobre el Toa.

A partir de entonces todo cambió, y estratégicamente se hizo más seguro el tránsito hacia los municipios del norte y sur extremoriental cubano. Se mejoraron las vías y nacieron otras como el tramo Yumurí-Jobo Claro, que eliminó la peligrosa Boruga, intransitable para ómnibus, rastras y otros equipos pesados.

También surgió el proyecto Paso del Toa-Neblina-Cayogüin, emergencia por el sorpresivo aislamiento de Baracoa con sus Consejos Populares del oeste, cuyos pobladores, en la década de 1980, vieron perfilarse en las cuchillas de bulldozer y motoniveladoras el vial Moa-Baracoa.

Los 67,2 kilómetros entre el municipio del níquel y la Ciudad Primada vuelven a sentir el ajetreo de máquinas y hombres, como promesa futura del sueño truncado. Pero su ritmo y avance dependerá de la capacidad de materiales y financiamiento de que disponga el país, crudamente asediado por el gobierno de Trump.

Así lo subrayó a *Lomerío* el ingeniero Pável Rodríguez Rodríguez, director del Centro provincial de Vialidad, de Holguín, entidad encargada de la inversión directa del vial que involucra a las empresas Constructora de Obras de Ingeniería No. 17 (Ingeco) y las integrales No. 3 (Gonitec), ambas de Holguín, y la No. 6 (Guanco), de Guantánamo.

De igual forma, se vinculan a los trabajos las holguineras empresas de Ingeniería y Diseño Vértice, como proyectista, e Investigaciones Aplicadas, para el control de la calidad, y la Industria de Materiales de la Construcción de la referida provincia.

Todas forman parte del encargo nacional de la obra, a la cual este año se destinaron 4 millones 274 mil pesos y 4 mil toneladas de mezcla asfáltica para la terminación de los tramos con base de pavimento estabilizadas en el municipio de Moa, y otras mil para la zona de Maraví, en territorio baracoano.

“Al cierre de septiembre -explicó Rodríguez, también Diputado a la Asamblea Nacional del Poder Popular- el

programa de este año se cumple al 63 por ciento, con pavimentación de 981 metros por Holguín, y 1,7 kilómetros por Guantánamo, lo cual eleva el área lineal asfaltada desde el inicio de la obra a 10 kilómetros”.

Para llegar al asfaltado, los trabajos en ambas partes implicaron grandes movimientos de tierra; kilómetros de drenajes soterrados, aperturas, limpieza y rectificación de cunetas; perfilado y nivelación de terraplén, así como la reparación de juntas en los puentes de Maraví y Aguacate, en Baracoa y Moa, y Cayo Guam, en la región minera.

Al caracterizar la obra, Rodríguez Rodríguez recordó que “se trata de una inversión inconclusa desde la pasada dé-



La inversión incluye reparar, modificar o construir 25 puentes.

cada de los 90, requerida de reparación en 28,5 kilómetros (tramo de Holguín), y reconstrucción de 38,7 en el lado de Baracoa. También reparar, modificar o construir 25 puentes en su trazado.

“La vía -evaluó- tiene daños, por desgaste en el pavimento flexible, y en el rígido, deficiencias superficiales propias del hormigón hidráulico; existen baches y pérdida de la capa asfáltica caliente o de la penetración invertida, y está incompleta la estructura del derivado del petróleo, además de observarse otras afectaciones por la ejecución de obras ajenas en la vía o su entorno”.



Cinco mil toneladas de mezcla asfáltica se verterán este año en el vial, las cuales beneficiarán unos cinco kilómetros.

Base de la Empresa de Materiales de la Construcción, de Sagua de Tánamo, y la segunda, de la local Guanaco.

Empero, este año se han producido atrasos por falta de áridos, líquido asfáltico, combustible, cemento, a lo que suman roturas en la pavimentadora y otros equipos, así como afectaciones en el movimiento de tierra del tramo Baracoa, por presencia de conductoras y salideros superficiales en las zonas de intervención constructiva.

El desafío es formidable, pero las fuerzas seguirán adelante, terminar más tarde o más temprano la carretera reviste, de igual modo, colossal importancia: el kilómetro cero está en el puerto de Moa, y eso por sí solo abre perspectivas económicas nada despreciables.

Baracoa pudiera, a 67 kilómetros, exportar producciones y desembarcar recursos hoy transportados desde Santiago de Cuba (234 Km) o Guantánamo (154) a través de La Farola, o en patanas por el Paso de los Vientos, con el alto consumo de combustible que hoy se gasta.

La terminación de la carretera, cuyo terraplén ya mejora de algún modo el tránsito de todo tipo de vehículos, elevaría el flujo turístico entre los polos Holguín y Baracoa, en un vial costero de envidiable visual y atractivas enseñadas, montañas, ríos y cascadas.

El total asfaltado de la vía y terminación de sus puentes y obras de fábrica... restablecerá las rutas de transporte, intercomunicará centros de Salud, educacionales, industriales, bases productivas agropecuarias, y beneficiará unos 25 asentamientos y más de 152 mil habitantes, que incluyen las históricamente relacionadas poblaciones de Moa y Baracoa.

La planta de asfalto

A unos 300 metros del molino, cruzando la vía, está la planta de asfalto, donde su jefe, Jorge Correa Rodríguez, señala al cielo casi siempre encapotado y asegura que, además de entorpecer la producción del molino que los abastece, la lluvia les reduce el potencial productivo, de 50 toneladas de hormigón por hora, a solo 30 hasta la fecha.

“La última producción la hicimos con la piedra húmeda, que no afecta la calidad del hormigón, pero obliga a que se alargue el tiempo de secado en la planta, y eso resta eficiencia”.

La posibilidad de terminar una nave de polvo, a la izquierda de la fábrica, que permitiría resguardar ese surtido y el resto de los requeridos, en uno de los sitios donde más llueve en Cuba, está lejos.

El encargo, empero, está claro: producir las 5 mil toneladas de mezcla asfáltica -entre densa y semidensa- que



requiere la pavimentación de los casi cinco kilómetros pactados para este año por la parte guantanamera del vial Moa-Baracoa.

Si llegan a estar a la altura de la promesa con la que se erigieron, hace alrededor de dos años, serán una fórmula ganadora en esa carrera por el desarrollo que, a pesar de todo, ya se concreta.

El molino de piedra

Daniel Romero Gilbert, jefe de brigada, asegura que el molino no tuvo problemas para suministrar los casi 5 mil metros cúbicos (m³) de base pétreo que se colocaron desde el puente del Toa hasta Maraví (zona donde se erige la industria), pero el polvo de piedra es otra historia que, por momentos, detiene la pavimentación.

El técnico señala como causales persistentes la lluvia que moja la piedra e impide la molienda, las roturas frecuentes de equipos que trabajan en la extracción de rajones de la cantera -a un km de distancia-, y la baja calidad de ese material, con alto contenido de arcilla.

En septiembre, por ejemplo, se detuvieron durante 10 días por la humedad, y para el 9 de octubre solo habían trabajado en cuatro jornadas, en las que produjeron 340 m³ de material pétreo,



de los cuales solo 90 eran polvo de piedra.

El compromiso de la industria, afirma, es entregarle a la planta aledaña 400 m³ de polvo para la producción del hormigón asfáltico que conformará la capa densa del tramo de carretera ya mejorada con pavimento, pero solo habían producido 135.