



Los puntos de venta de la Agricultura Urbana también deben regirse por la Resolución No. 64.

“En el Karaoke, de Trinidad, de 27 productos, en siete había violaciones —cuenta Nuris—. Nos reunimos casi una decena de responsables para este y otros temas, se ha dicho en todos los escenarios, eso pasó en agosto y nunca recibimos el plan de medidas”.

Un producto que detuvo su tendencia a crecer fue la carne de cerdo, tanto por la resolución como por la producción y la oferta. “El puerco bajó a 11 pesos en el campo, por eso baja aquí. Empezamos con la libra a 30 y terminamos a 25”, sonríe Yoel Herrera.

De las tarimas de la emblemática Plaza del Mercado se ahuyentaron el carnero, el ajo, la cebolla, el tomate... y otra cantidad de productos desde septiembre pasado. También algunos vendedores. “No es huelga como decían —aclara Yunier Espinosa Agüero, administrador—, pero sí bajaron los concurrentes, pues al tener el mismo precio de la feria les da más resultado irse para allá, donde además se paga menos por el espacio. Se han perdido productos porque no les da, pues el campesino no baja el precio pese a estar topado”. Con la experiencia de años detrás del mostrador, Eduardo Hernández señala: “Acepto la medida, pero no estamos de acuerdo que la calle esté libre, hay precios que no están bien: el pepino y la calabaza están muy baratos y los campos están que ni producen. Trinidad se está llevando el pepino a 1.50 de los campos y sí, la cantidad y la calidad han mermado aquí”.

“ En la Declaración Jurada se dan los precios topados, pero en el establecimiento se violan; ¿que cuántas hay?, infinidades. ”

Digan lo que digan, los precios se toparon en la Plaza del Mercado casi a punta de pistola. “Cuando salió la resolución no la teníamos en la mano, ni la lista de precios, tampoco; entonces se produjo una avalancha de quejas, vinieron la prensa, los inspectores... y llegamos a un consenso con el Gobierno de aplicarla días después. Dimos un paso al frente, pero no sé cómo se hizo el trabajo, a quién se le pidió opinión. El contrato dice que es de oferta y demanda con algunos precios topados, pero ha dejado de serlo”.

¿Los vencieron o los convencieron?

“Las dos cosas, todo el mundo oyó a Díaz-Canel afirmar que no era subir los precios sino mantenerlos y, dentro de lo que cabía, bajarlos. Me parece que hay que revisar, en algunos casos se fue injusto”.

Para muchos como Yolanda González “lo que le quitaron al precio, lo ganan en la pesa”, un criterio que taladra a Jorge Castro: “Es fácil hablar así porque estamos cerca del Gobierno y somos el foco, a quien habría que multar es a esos, porque hay una pesa de comprobación”. Es verdad, pero apenas

funciona, lo mismo que el buzón de quejas. “No es que se deje de creer en el chisme y la llamada —dice Vladimir Santiesteban, jefe de área—, pero si creamos esto, ¿por qué hay que llamar a los inspectores sin llegar aquí antes, porque hay quejas reales y otras no”.

¿Se volvieron santos?

“Para nada, hay que estar encima de la gente por incongruencias con los precios y las pesas. A unos se les ha amonestado y a otros se les ha separado. Hay que hacer cambios, pero esto del precio ha traído más inventos, los guajiros te dicen: De vendértelo a ese precio me lo como o se lo echo a los puercos”.

DENUNCIAR O NO, ESA ES LA CUESTIÓN

Según las cifras, en los últimos meses, amparados en el cuerpo legal, los espirituanos se muestran más activos y, aunque no se corresponden —ni por asomo— las quejas con las violaciones, algo se ha avanzado. Lo dicen las vías que usan, desde el teléfono directo hasta las entradas al *Portal del Ciudadano*.

Lo comprobamos en la DIS, donde Sara Luna atendía en caliente una queja, llegada de puño y letra de Carlos Gotera, director provincial de Finanzas y Precios: “Precios elevados de un vendedor ambulante, llamado El Asesino, que vende por las tardes frente a la casilla especializada, la persona no pone su nombre porque ese vendedor refiere tener inspectores que lo defienden”. “Tengo que mandar a una pareja” asevera Luna, mientras Escambray se cuestiona: ¿Había que esperar por que alguien se quejara de lo que todo el mundo ve?

La impunidad no es absoluta. De acuerdo con datos de la DIS, de enero a septiembre se habían aplicado más de 19 000 multas (de ellas en septiembre 1 842), con un importe de más de 766 000 pesos.

Y eso que no siempre los consumidores cooperan, por hastío o por falta de confianza. Aunque en las ferias dominicales hay más violaciones que vendedores, pocos se protegen: “No pasan de 10 personas cada domingo —cuenta César Martínez, quien atiende el punto de comprobación—, a veces el peso está acorde, pero en otras faltan libras de malanga, mandarina, carne. En esos casos los inspectores y la policía ayudan”.

A punto de cerrar jabs y agendas, Alexander, un transeúnte, reta a este medio de prensa: “Hay un gordito de Kilo-12 que es bravito, vende aguacates hasta a 15 pesos, puedes llegarte al Camino de la Habana al cruzar la línea, es lo más caro que te digan”. Escambray fue y otra vez estaba la col a 5 pesos, cuando pesaba para 1, igual que un pote de ají en un carretón sin pizarra de precios.

En tiempos en que no sobra la comida agrícola para “el diario”, no basta dictar una resolución. No se puede ir apagando solo el fuego de una queja, pues los 130 supervisores ni alcanzan ni tienen el don de la ubicuidad. Se imponen la sistemática y el rigor si queremos que la 64 no sea una resolución cuyos por cuantos, como los de otras, mueran en las gavetas.

Los aromas ocultos del café

Tras adquirir las primeras nociones en Costa Rica, el campesino Tony Pérez Méndez incursiona en el oficio de catador

José Luis Camellón Álvarez

A veces el quehacer periódico pone al profesional delante de un entrevistado con opiniones tan atrevidas, que uno titubea a la hora de colar esa información entre lectores avisados y sabios si de tomar café se trata. Después de miles de amaneceres al calor de la humeante taza, escuché una frase que despabiló de cuajo la curiosidad y el sabor del último sorbo: “Los cubanos sabemos poco de café, creemos que esa tinta oscura y fuerte es lo máximo; sin embargo, ignoramos sus verdaderos aromas y sabores”.

Lo más osado de la afirmación no es siquiera que a un artífice del tostado criollo como Luis Curbelo alguien venga a decirle, al cabo de muchas décadas, que tiene que cambiar la fórmula de ese proceso: “Los cubanos les quemamos los aromas y los azúcares al café porque hacemos un tostado oscuro; lo tomamos por el amargo, lo fuerte, el sabor duradero; pero el café tiene más propiedades y aromas que no se las conocemos”.

Lo más extraño de semejante tesis radica en que el autor, con un nombre de inscripción atípico, Tony Pérez Méndez, tiene apenas 34 años, mas lo ampara un aval compartido con otros productores y especialistas de la región central: “Asistimos recientemente a un curso de catación en Costa Rica, una capacitación muy integral, abarcó desde la siembra, la producción, el proceso industrial, hasta el final del ciclo que es el tostado y, como tal, la catación; a partir de esos conocimientos digo que nos falta cultura en este ámbito”.

¿Cuánto determina la catación en el cultivo del café?

Para cualquier cafetalero de Sancti Spíritus que hubiera asistido al curso era algo nuevo. Allí cada productor cata su café, por ejemplo, hacen una primera recogida del campo,

toman una muestra, la secan, la procesan y catan su café a ver en qué términos está, para saber si ya cosecharlo todo o no.

Aquí no lo hacemos así, tenemos que aprender esas prácticas y formar catadores; fíjate que ellos te saben decir si al cultivo se le echó fertilizantes o no, si sufrió seca o no; aquí hacemos esos análisis un poco mirando la plantación, ellos los hacen con más realismo, prueban el café.

Tenemos que insertarnos en esa cultura porque en el proceso final del café cuando se va a comercializar, vienen catadores a probarte el producto que van a comprar. Esto no es boniato o malanga, es un cultivo para hacer una bebida universal, que se toma para deleitarte con su sabor. Tenemos que ponernos en sintonía con el mercado y sus exigencias.

¿Te consideras ya catador?

Nací en el Escambray, en la zona de Jibacoa, mi abuelo cultivaba café y viví en ese ambiente. Lo otro lo aprendí cuando estudié la Agronomía, pero soy una persona emprendedora. Llevo en la CPA, en Sipiabo, como 12 años; cultivando café, unos seis, primero sembré piña, pero había que usar muchos químicos y me hacían daño; cambié porque el clima y la zona se prestan para el café.

No lo puedo decir que soy catador, fue un curso de una semana muy bueno en lo teórico y práctico que nos sitúa en el comienzo de ese camino; aprendí, caté mucho café, si entra un curso en Cuba quisiera pasarlo y prepararme en ese oficio, es importante y necesario hacer ese paso no solo al final del proceso en la planta, también a escala de campo.

¿Qué te aportó ese primer aprendizaje de catador?

Para nosotros el café bueno es el fuerte, que deje un sabor duradero en el paladar; para otras regiones son los cafés de acidez alta, que tengan un cuerpo grueso como dicen ellos, aromas que

nosotros ni conocemos.

Cuando se hace el tostado el café desprende aromas que pueden parecerse al chocolate, al caramelo, al cítrico, esos son los buenos; los cafés malos o que tienen defectos te dan aromas a paja seca, a moho, a hierba mojada; ya cuando pruebas el sorbo tiene un sabor ferroso, fermentado; son características que sabiéndolas el productor debe tratar de cambiar y asegurar la calidad del grano.

¿Qué aconsejas desde esa antesala de catador?

No solo los tomadores, los que tenemos el área de café nos debemos interesar también por la comercialización, desde tener un buen vivero, buena plantación, a llevar el café hasta el final de la comercialización con una buena calidad.

Debemos hacer un tostado más intermedio, que los cubanos le decimos tostado cubano. En el curso vimos que allá ellos se guían por un primer y segundo traquido del grano; nosotros nos guiamos más porque el grano se ponga oscuro.

Para hacer el café el agua no se debe hervir porque al pasar por el polvo quema y al quemar le mata sus mejores cualidades; como desde siempre tomamos el café así, no sabemos de esos aromas y sabores que pude probar en ese curso de catador en que participé.

Pero, ¿quién le dice ahora a la gente de la ciudad que renuncie a la cafetera?, se vería como un retroceso en el desarrollo.

Muchos dirán: ‘Este guajiro está loco, aparecarse a esta altura con esa receta’. Sin embargo, para un día decir: tomé café de verdad, no importa si vives en la ciudad o en el campo, no hay mejor alternativa que echarle mano a un colador de tela, tibar el agua y, después echársela al polvo; prueba, periodista, y me dirás si es igual al que consumes de la cafetera. Sabemos tomar esa tinta oscura y fuerte, pero ignoramos los mejores aromas y sabores del café.



Tony Pérez integra la CPA Caminos del Che, en la zona de Sipiabo, Fomento. /Foto: Vicente Brito