

tigadores, periodistas y muchas personas interesadas y con inquietudes sobre esta época poco trabajada, a veces desconocida. Algunos no saben cómo encauzar la búsqueda y debemos orientarlos. Estamos organizando toda la información para garantizar un mejor servicio.

¿Cómo valora el estado de los fondos?

Los desclasificados se encuentran bien, así como las fotografías, por la calidad del papel, pero la situación de las revistas es preocupante. Gracias al Proyecto San Francisco se ha recuperado la estantería y se prevé la restauración de alguna documentación.

Las condiciones climatológicas nos afectan mucho, no contamos con equipo de climatización ni con los medios tecnológicos para la digitalización. Estamos hablando de uno de los centros fundamentales en la historia de nuestro país y con carácter nacional.

PRESERVAR, VALORAR Y CONOCER

La conservación de la memoria histórica de Trinidad requiere de un proyecto integrador que tenga en cuenta el rescate del patrimonio documental y, a la vez, su difusión social.

En ello insiste Bárbara Venegas. “Se debe hacer todo lo posible por proteger toda esa información, pero hay que trabajar también en su organización, clasificación y socialización. No tiene sentido guardar como una reliquia la colección de documentos inéditos de Manolo Béquer, por ejemplo, y que solo la conozca un grupo de especialistas”.

Ante esta aseveración irrefutable, resulta anacrónica la imagen del Archivo Municipal, ubicado en una casa antigua, de paredes gruesas y piso de losas bremesas, ideales para mantener la humedad y la presencia de hongos y bacterias; mientras, en las salas falta iluminación y sobra el calor, enemigo mortal de toda la papelería que yace hacinada en los estantes de cabilla corrugada y cartón bagazo.

Necesitamos con urgencia —clama a viva voz Alberto Entenza Novoa, director del Archivo Municipal— mejorar la infraestructura, disponer de mobiliario nuevo y contar con los medios para digitalizar los fondos, dígame escáner, cámaras fotográficas, computadoras y discos duros para el almacenamiento.

Trinidad podría (debería) tener un lugar óptimo para proteger parte de su memoria histórica. “Consideramos que nuestros fondos pueden ser considerados como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, en tanto recogen hechos vinculados a la historia de la esclavitud, la lucha de los mambises, el auge económico y arquitectónico de una de las primeras villas fundadas en Cuba, ya sea en actas, escribanías, publicaciones y planos. Es responsabilidad de todos que perduren para la posteridad”, afirma categórico.

En ello coincide también Yenisleidy Hernández, responsable en el municipio del Sistema de Gestión Documental y Archivo, convencida no solo del valor de este patrimonio escrito, sino de su indudable significado cultural. “Se han dado algunos pasos para organizar y clasificar la información, realizar acciones de fumigación en estas instituciones y entregar algunos medios de protección; pero no contamos con el presupuesto para conservar la información en soporte digital.

Como excepción, el Centro de Documentación Casa Malibrán, perteneciente a la Oficina del Conservador de la Ciudad, muestra lo que se puede hacer con recursos, tecnología y preparación del capital humano por la salvaguarda de la memoria histórica. Además de las condiciones óptimas de climatización y de la estantería, buena parte de la información que allí se protege se encuentra digitalizada, todo gracias a un proyecto de colaboración internacional.

¿Cómo sería el futuro sin esas reliquias del pasado? La interrogante estremece a Bárbara Venegas. “Seríamos un pueblo sin historia. Esos disparates que dicen los guías improvisados, los repetirían todos. No tendríamos espiritualidad, ni convicciones; y eso sería imperdonable”.

Un productor surcado por la generosidad

Siempre arrimado a la tierra, vestido de voluntad y vocación solidaria, Onel Sánchez Alemán traza un rumbo agrícola que lo distingue entre los productores de avanzada en Jatibonico



Con 51 años, El Bolo proyecta ampliar el área y producir más.

Texto y fotos: José L. Camellón

El expediente agrario de Onel Sánchez Alemán archiva, más que una historia, una vida dedicada a la tierra; curtido por el ordeño y las faenas del surco, también se distingue por una singular vocación solidaria que lleva estampada en su alma como un cuño.

“Empecé siendo un niño entregándole leche a la brigada Eduardo García Lavandero, que cortaba caña para el central Uruguay, y no se la cobraba”. El Bolo, como es conocido en el ámbito familiar y en Jatibonico, a donde llegan hoy sus producciones, hace gala en cada Feria dominical de la genuina generosidad guajira: “Los primeros que reciben la comida que llevo son los minusválidos, porque se la regalo; a los demás, siempre les cobro a precios inferiores a los que están aprobados”.

Atrapado por la obra de este productor integral, que no cree en imposibles, que pone los alimentos en la tarima estatal y otras veces los lleva él mismo, Escambray brinó la frontera entre Sancti Spíritus y Ciego de Ávila para llegar hasta cerca de Majagua, al borde de la Carretera Central, donde vive Onel; después, entró campaña adentro hasta los suelos de la Cooperativa de Créditos y Servicios Julio Careaga, en Jatibonico.

Las tierras que explota el Bolo como usufructuario llevan por nombre Dos Hermanas. A raíz de un accidente que lo paralizó por un año y lo ha dejado medio lisiado de un brazo y una pierna, las hermanas descendientes de la familia, Dayana Muñoz González y Darianna Sánchez González, entonces con 18 y 10 años, respectivamente, se hicieron cargo de la finca y la mantuvieron en producción; como dice el refrán: De tal palo, tal astilla.

En la ruta campesina de este productor hay poco de improvisación y nada de acomodamiento; es tan fiel a los compromisos productivos que se inscribe entre

los fundadores del cruzamiento lechero en el país, esquema bajo el cual se entrega el alimento directamente en los asentamientos del radio de acción. Sin embargo, el mérito mayor radica en no deslindarse de ese pacto social. “Nunca he fallado en ese reparto, ni cuando estuve en cama, porque las muchachitas se encargaban de llevar la leche a la bodega todos los días”, asiente en un diálogo que, de seguro, lo asusta más que labrar la tierra.

Cuando recibió el área hace unos 17 años, no había rastros de los otrora cañaverales que pertenecieron a la Unidad Básica de Producción Cooperativa Melones. “Esto era marabú por todos lados; venía con el rebaño que tenía en la vaquería de El Corojal, lo primero que hice fue un corralito para los terneros; con marabú y todo, ese mismo día empecé a entregar leche a la tienda”. Lo dice, y sus ojos delatan apego a la ganadería, actividad que ahora entremezcla con los cultivos varios. Sigue su propio relato y describe la hombrada en que se convirtió el desbroce del lugar.

“Nada de buldócer, aquí se tumbó el marabú con bueyes y cadenas; me costó trabajo, pero a los tres o cuatro meses estaba sembrando boniato y, así me fui ampliando. Después tuve una etapa de recaída, el municipio no me atendía, nadie te hacía caso, pero no me fui de la tierra; hasta que

en enero del año pasado empecé esta finca de cultivos varios con estos obreros y las cosechas han sido muy buenas; mire usted cuantas siembras tenemos: maíz, yuca, boniato, plátano burro y manzano, calabaza, cebolla, hasta papa sembré el año anterior; de ahí, para acá, el apoyo del municipio de Jatibonico ha sido total”.

¿No es un atrevimiento sembrar tantos cultivos en tiempos de pocos recursos?

Esa historia la tienen ahora por ahí, que si el petróleo, el tractor, el químico..., no pienso mucho en eso; a los cultivos no le echo nada, lo que mantengo la tierra como usted la ve ahí, limpia; tampoco lo siembro todo en un día, voy escalonando, al boniato no le he echado agua, a la cebolla sí; la clave está en asistir los cultivos; ah, la empresa me apoya con los tractores y combustible; lo otro depende de dos yuntas de bueyes, siete obreros y yo; aquí se produce y entrega comida sin muchos misterios; pero el recurso que sí no falta es la voluntad del hombre.

Los obreros son bravos, siempre quieren hacer más, yo soy el que estoy bajo el molde de ellos. En Dos Hermanas se trabaja mañana y tarde. Le pago a cada uno 700 pesos y tienen la comida asegurada.

¿Vender los productos baratos no te deja pérdidas?

No es que venda barato, los productos están bien vendidos así, me dejan un margen; le vendo viandas al Sistema de Atención a la Familia a 10 pesos la libra, en la Feria, la yuca, el boniato y esas cosas, a 15 pesos, la fruta bomba a 8 pesos; lo otro es que no se le cobra a ningún viejito que llegue con un bastón o en silla de ruedas. Mis hijas, que son las que venden, saben que a esos minusválidos les regalo la comida; eso funciona así todos los domingos, ellos hasta hacen una cola aparte y son los primeros que se atienden.

En la Feria de Jatibonico hay una clientela fija que todos los domingos espera la carreta de el Bolo, eso para mí es sagrado. Si la Agricultura del municipio me está apoyando, sobre todo con petróleo, ¿cómo voy a estar vendiendo la comida por la izquierda o más cara? Todo lo que se produce en Dos Hermanas va para el pueblo y los consumos sociales.

¿Se llevan en sus tierras los costos de las cosechas?

Jamás en la vida llevo esas cuentas; tú siembras un bejuco de boniato y te da 10 boniatos, un grano de maíz te da cientos de granos, una mata de yuca, 30 o 40 yucas; ¿cómo esos cultivos no te van a dar resultados y utilidad?

En la ganadería el año pasado me caí un poco en la leche, en otros años tuve aportes de más de 50 000 litros; para mí la entrega a la bodega de El Perico es algo sagrado, si no está aquí, hay que buscarla en otro lugar, pero no puede fallar. Cada vez que he tenido derecho a sacrificar animales vendo carne en la Feria de Jatibonico.

En la agricultura todo es un riesgo, lo que hay que sembrar y asistir los cultivos; tengo la ingeniería que me ha dado el campo, lo demás es buscar la continuidad, por eso mis hijas aprendieron, hacen de todo, ordeñan, manejan el tractor, han cogido experiencia; más atrás viene el nieto, ya anda en botas de gomas y se trepa arriba de los terneros. Pero bueno, todavía el Bolo echa pa'lante, quiero coger más tierra para ampliar las producciones.



Las hermanas Dayana Muñoz González (a la derecha) y Darianna Sánchez González, siempre tras los pasos del productor.