

El arte de hacer caramelos

En la unidad La Nery, del poblado de Guayos, un pequeño colectivo elabora golosinas de manera artesanal

Xiomara Alsina Martínez

En unos aparatos rústicos que fueron confeccionados por los propios obreros, entre los que figuran la caldera para la cocción, la máquina rodadora y el gancho, el pequeño colectivo elabora caramelos de azúcar, chambelonas y bolones, como parte de una rutina que distingue a la unidad El Nery desde hace más de cinco décadas.

La pequeña casa de estilo colonial, ubicada en el poblado de Guayos, reúne a expertos en el arte de hacer golosinas que parecen salidas del pincel de un artista de la plástica, confeccionadas de forma netamente artesanal, con un marcado empeño en cada parte del proceso.

Lo que para ellos se convirtió en una rutina que comienza a las seis de la mañana y concluye sobre las dos de la tarde, la cual se repite hasta 15 veces para producir las cantidades previstas en cada jornada, a otros les parece curioso.

EL SELLO QUE LOS IDENTIFICA

“No todo el mundo sabe hacer caramelos”, asegura Raúl Ramos, un enfermero de profesión que decidió incursionar en este oficio y hoy es el maestro puntista de la pequeña industria subordinada a la Unidad Empresarial de Base (UEB) Industria Alimentaria de Cabaiguán.

“Aquí llevo 15 años y desde que aprendí el oficio no pude desprenderme del centro —alega Raúl—. A las seis de la mañana prendo el fuego y comienzo con la primera tanda, donde se colocan 30 libras de azúcar que se mezclan en la paila con un 30 por ciento de agua, más el ácido cítrico y la esencia que le da sabor. Luego, pasados 25 minutos, comienzo a mover con rapidez y voy probando en agua la textura de la mezcla hasta ver que se cristaliza, lo que significa que ya está lista

para ponerla en la mesa de enfriamiento”.

Situada frente a la máquina rodadora, artefacto que figura como una especie de rodillo encargado de mover la base del caramelo para que obtenga una forma alargada, se encuentra María de los Ángeles Martínez, la única mujer del colectivo que, además de realizar la limpieza del área, apoya a los otros cinco obreros en la producción.

“Ya me especialicé en el manejo de la rodadora, donde es fundamental que la masa mantenga el calor. Por eso se divide en varias partes que ruedan de un lado a otro para que no se endurezcan”, aclara.

Mientras, en el gancho, Eros Rodríguez, el más joven del colectivo, se encarga de estirar una y otra vez la masa hasta que adquiera la consistencia y coloración necesarias. “No resulta un trabajo fácil —comenta—, pero la práctica ayuda y tanto mi compañero como yo sabemos el momento exacto en que hay que retirar el caramelo ya en forma de melcocha”.

Para Israel Álvarez Curbelo, el administrador de La Nery, aunque la fabricación de



Distintos tipos de caramelos, chambelonas y bolones se confeccionan en esta unidad.

Fotos: Vicente Brito

caramelos es completamente artesanal, la habilidad del colectivo es determinante en cada parte del proceso.

Al referirse a las cantidades elaboradas por jornada, puntualiza: “Eso depende de la disponibilidad de azúcar, generalmente hacemos 15 pailas que equivalen a cinco sacos. Cada una da un promedio de 27 paquetes de caramelos de 500 gramos, que salen a la venta por un valor de 45 pesos”.

LOS DESTINOS DEL CAMELO

Según Mario Luis Nápoles Beseiro, director de la UEB, tanto La Nery como la fábrica de raspaduras de Guayos constituyen centros emblemáticos del sector en la provincia, con muchos años de existencia y donde los propios colectivos se encargan de mantenerlas impecablemente cuidadas, aunque

la falta de recursos ha limitado mucho sus producciones.

“Hemos aplicado una estrategia a partir de la compra de melaza en la provincia de Camagüey, la cual empleamos en la elaboración del pan y de esa forma pasamos las cantidades de azúcar destinadas a ese surtido para la producción de caramelos, ya que estos tienen que hacerse con la materia prima en grano y no líquida, lo que nos permitió reanudar el funcionamiento de La Nery, aunque no así en el caso de la raspadura, donde las cantidades deben ser superiores”, aclara el director

¿Dónde se venden los caramelos y las demás producciones?

“Al punto de venta de la Alimentaria, situado en la misma dulcería de Guayos, se llevan todos los surtidos que elaboramos en ese poblado, por ejemplo, el pan liberado, la masa para pizzas, la raspadura cuando hay producción y los caramelos; también de estos se destina una parte para empresas y ferias”.

A las estrategias puestas en práctica por la UEB para asegurar determinadas producciones, se suman otras dirigidas al reordenamiento de los centros de producción. En Guayos, por ejemplo, está previsto cambiar dos panaderías en mal estado para la fábrica de fideos radicada en áreas del antiguo central, y de esta forma convertir ese centro en un combinado donde se elaboren otros surtidos con destino a la población.

Mientras, el ajeteo cotidiano en La Nery se traduce en resultados y el amor de sus obreros hace de esta rutina casi artesanal un proceso mágico, capaz de convertir un sencillo saco de azúcar en golosinas de diversas formas, sabores y colores.



Todo el proceso se hace de manera artesanal.

Sancionado por hurto y sacrificio ilegal de ganado mayor

La causa número 2 del 2023 está firme y el autor de estos delitos cumple condena por hechos que repercuten significativamente en la masa ganadera de la provincia de Sancti Spíritus y del país

Alex Sánchez

“Cuando pasaba por el lugar donde se unen la antigua Carretera de Lebrije con la Autopista Nacional, iban dos hombres que yo conocía de vista, uno delgado y otro con una complexión similar a la mía. Cada uno cargaba un saco y uno de ellos también llevaba una jaba al hombro. Yo me ofrecí para ayudarlos en el traslado de los sacos, pues andaba a caballo, pero ellos inicialmente dijeron que no y al insistir, aceptaron. Entonces me bajé y en el momento en que ellos acomodaban los sacos en la montura llegó la Policía”.

Ardides como este y otros como: “Yo me encontré la carne y la recogí”, para tratar de evadir, en lo posible, el peso de la ley por los delitos de hurto y sacrificio ilegal de ganado mayor son muy frecuentes hoy, tanto en las declaraciones de los encartados ante las autorida-

des durante el proceso penal como ante los tribunales en el momento del juicio oral. También es casi nula la cooperación de la ciudadanía, que no denuncia a los autores de estos delitos que tanto dañan a la economía nacional.

Pero la historia del acusado estuvo muy mal contada, porque en el expediente de fase preparatoria de la Unidad Territorial de Investigación Criminal y Operaciones (UTICO), de Jatibonico, el investigador expuso que este individuo, cuando se desplazaba por la Autopista Nacional en construcción en su caballo con los dos sacos que contenían 66 libras de carne en uno y 67 libras en el otro, en unión de otro ciudadano no habido en el proceso, fue sorprendido a medianoche por cuatro oficiales de la Policía Nacional Revolucionaria (PNR) que participaban en un operativo en la zona; ambos intentaron escapar, por lo que fueron perseguidos, pero solo fue capturado uno, a quien le

ocuparon las carnes del sacrificio ilícito a solo 40 metros del lugar de la matanza, en la finca de un campesino, además de una jaba con tres cuchillos y una chágara.

Consta en la sentencia del Tribunal, igualmente, que al concurrir la Guardia Operativa al lugar del hecho, los peritos de Criminalística lograron obtener pruebas irrefutables de la presencia del encartado en el sacrificio de una novilla, con pruebas de olor tomadas a los instrumentos utilizados en la matanza del animal, la montura, los sacos y la jaba, coincidentes con la impresión olorosa obtenida de dicha persona, a quien, igualmente, le extrajeron máculas de sangre vacuna de debajo de sus uñas.

El acusado es un hombre de 36 años de edad, soltero, con noveno grado de escolaridad, residente en el poblado de Jatibonico, que no tenía vínculo laboral al momento de ser detenido, ingería bebidas

alcohólicas frecuentemente y se relacionaba con personas de similar conducta a la suya. El mismo había sido sancionado en la causa 130 del 2010 del Tribunal Provincial Popular de Sancti Spíritus, por un delito de asesinato en grado de tentativa, a nueve años de privación de libertad y en la Causa No. 31 del 2011 del Tribunal Municipal Popular de Jatibonico, por el delito de amenazas, a nueve meses de prisión.

DECISIÓN DEL TRIBUNAL

En la vista de la Causa No. 2 del 2023, la Sala Primera del Tribunal Provincial Popular de Sancti Spíritus acordó sancionar al procesado, como autor del delito consumado de hurto, a dos años de privación de libertad; como autor del delito de sacrificio ilegal de ganado mayor y venta de sus carnes, consumado, a seis años de prisión y como sanción conjunta y única a cumplir la de siete años de privación de

libertad; con las accesorias de la pérdida del derecho por igual tiempo al sufragio activo y pasivo, así como a ocupar cargos de dirección en órganos correspondientes a la actividad político-administrativa del Estado, en unidades económicas estatales y en organizaciones de masas y sociales.

Igualmente, dispuso el decomiso de los bienes; la prohibición de salida del territorio nacional mientras dure el cumplimiento de la sanción y lo condenó civilmente a reparar el daño material ocasionado al propietario del vacuno sacrificado ilegalmente.

Los delitos contra el ganado mayor han mantenido una gran incidencia en la provincia de Sancti Spíritus en los últimos tiempos y la respuesta policial durante el año 2023 fue alta, pese a lo cual continúan manifestándose en el actual año, donde también han sido capturados varios matarifes ilegales y receptadores.