



Azcuba. Se trata de un producto en el que nos hemos consolidado por más de una década y siempre con buenos resultados, a pesar de que en los últimos tiempos nos golpea la falta de fertilizantes, herbicidas y otros recursos, pero siempre buscamos estrategias para favorecer el desarrollo de las plantaciones con el uso de gallinaza y otros nutrientes naturales o mediante la compra de insumos a las mipymes como parte de un encadenamiento con estas nuevas formas de gestión no estatal.

“Igual de significativo nos resulta el fomento de la siembra de maíz con destino a la ceiba porcina en el sistema estatal, sorgo y boniato este último con excelentes resultados, incluso, a nivel de provincia, pues entregamos las cosechas al sistema de Acopio y este se encarga de distribuir las en otros municipios.

“Solo tenemos una insatisfacción y está relacionada con las trabas que enfrentamos para poder sacar efectivo del banco, con el cual les pagamos a los obreros que trabajan nuestra tierra, es por ello que acudimos a las ferias los domingos y activamos un punto de venta en la comunidad que, además de favorecer la presencia de alimentos para la población, nos permite recoger algún circulante”, acota Romo Osorio.

Pero en La Yaya no todo es color de rosa, un ejemplo está en las dificultades que enfrentan sus moradores para poder comunicarse vía telefónica, porque la baja cobertura está presente en casi toda la comunidad, por eso no resulta extraño ver a un joven subido en un poste de concreto buscando señal o a una vecina en algún rincón de su portal tratando de hablar con un familiar distante. Por eso al indagar por el uso de las redes sociales, muchos nos miraban con asombro y con razón.

El mal estado en que se encuentra el techo de la bodega es algo que afecta, en gran medida, la conservación de los productos que llegan. “No se trata de las paredes, ni el piso, aclara Marienny Álvarez Fuentes, la administradora de esa unidad comercial, donde radica, igualmente, la Oficoda de la localidad, sino del techo que es de planchas de fibrocemento y en una ocasión fue apedreado por personas inescrupulosas, sin que

hasta hoy haya podido arreglarse. Eso nos obliga a tener que cubrir con mantas de nilón toda la mercancía para evitar que se moje cuando llueve, pero alguna solución deberá tener, pues la situación es conocida por las autoridades del sector en el municipio”.

Entre los desafíos de este lugar, apartado de Jatibonico, pero por suerte con un vial de acceso en bastante buenas condiciones, está la búsqueda de empleos para los jóvenes que egresan de las escuelas politécnicas y otros que optan por trabajar para ganarse el sustento, los mismos que los fines de semana se reúnen en el Círculo Social arrendado para distraerse con la música de discoteca y consumir los productos que allí se expenden.

No obstante, a La Yaya le sobran hombres con ganas de hacer, como es el joven Reinier Corrales Hidalgo, presidente de la UBPC y además del Consejo de Defensa en esa localidad.

“Contamos con 121 trabajadores —dice— quienes se dedican a la producción de cultivos varios y la caña que es el plato fuerte, pero la misma ha decrecido considerablemente debido a la falta de recursos para poder sustentarla.

Unas 4 400 hectáreas figuran bajo el patronato de esta UBPC, algunas subutilizadas, lo que sin duda afecta la contratación de nueva fuerza laboral, a pesar de que en esa zona no son muchas las opciones laborales. Por su parte, el propio Reinier asegura: “Estas no son tierras de mucho delito, lo que más ocurrencia muestra es el hurto y sacrificio de ganado mayor, aunque en los últimos tiempos lo hemos controlado”.

De regreso a la ciudad el equipo de *Es mi barrio* se sintió agradecido, no solo por el trato afable y la camaradería con que fue recibido en esa localidad, sino también porque confía en que se resuelva el problema de las tupiciones, la bodega pueda disponer de un techo nuevo y a la vuelta de un tiempo, cuando las condiciones económicas del país mejoren, los vecinos puedan disponer de una mejor señal telefónica. En tanto, los campos que rodean a la comunidad esperan poder lucir el color verde de los cañaverales que los identificó por siempre.



Diariamente sale de la casa junto a sus niños para cortar, apilar y cargar la madera con la que conforma el horno de carbón. /Foto: Vicente Brito

## Oficio de carbonera

Con solo 35 años Marisleidy Espinosa Sánchez desanda los montes cercanos a su comunidad en busca de marabú o aroma para conformar los hornos que aseguran el sustento de su familia

Rosa Blanco Martínez

Para esta joven delgada y locuaz, la vida cada día es un nuevo desafío, así va sorteando obstáculos, como cuando decidió salir de su natal Mayarí Arriba, con su hija mayor en brazos para asentarse en una finca por la zona conocida como Guanabo, en el municipio de Jatibonico y trabajar en cualquier tipo de labor agrícola.

Luego, sin una residencia fija, transitó por varias partes de ese territorio, vivió en ranchos, en locales prestados hasta instalarse en lo que le llaman una facilidad temporal, en La Yaya.

“Hoy tengo cinco hijos, la mayor de 16 años y la menor de dos, y, aunque recibo una ayuda del Estado, busco el sustento económico de mi familia haciendo carbón para vender y para mi consumo. Los vecinos me lo compran porque saben que es de calidad y en momentos de apogones tienen con qué cocinar”, aclara la joven.

Sentada sobre un banco rústico del patio muestra las manos dañadas por el calor del horno y las espinas de aroma. “Mira como tengo los dedos y las uñas —confiesa—, pero trato de ganarme la vida honradamente, por eso me decidí por el carbón. En esta zona no hay muchas opciones de empleo para las mujeres desde que disminuyeron los campos de caña y uno tiene que luchar para alimentar a los hijos”.

A fuerza de hacha y machete preparan los palos que luego trasladan hasta el lugar donde arman el horno. “Todo es de forma manual y lo hacemos entre mi esposo, mis hijos y yo. Ahora que comenzaron las clases, entonces por las tardes nos vamos todos al campo para trabajar en lo del carbón.

“Unos 3 kilómetros recorremos diariamente buscando la madera apropiada, por suerte en los alrededores de La Yaya hay mucho aroma y marabú. Luego, en cuatro o cinco días hacemos todo el proceso. Siempre armamos hornitos pequeños, de unos 10 o 15 sacos, para que sea más fácil atenderlo. Además, porque la leña se carga al hombro, entre todos”.

Mientras habla observo su rostro pintado de negro; así también está el de los pequeños que la ayudan a envasar en sacos los tizones crujientes de carbón. “Esto es algo que siempre tiene demanda, aquí en el campo se vende a 500 pesos, aunque dicen que en el

pueblo lo pagan a más, pero a mí lo que me importa es sacar el dinero de la comida y dejar para mi consumo”.

### ¿Por qué aprendiste a hacer carbón?

Por necesidad, yo no sabía nada de este trabajo, pero me vi sin un centavo, entonces pensé en qué cosa podría hacer para ganarme la vida honradamente. Dos jóvenes de 17 años fueron los que me enseñaron: Irellito y Arbolito; así les dicen, ellos fueron mis maestros y se lo agradezco, pues en esto ya llevo casi un año.

### ¿Cuándo sabes qué ya está el carbón?

Desde que el horno baja y uno le va bajando también las bocas, en una noche se le quema la corona completa y empieza a descender, le abrimos nuevas bocas por debajo para que le llegue oxígeno. Cuando acaba de caer, el horno te da las patas, entonces le abrimos un poco más para que termine de quemar, luego va saliendo el calor y se le quita la tierra y toda la yerba, hasta que refresca para comenzar a envasar.

Hasta en eso mis hijos están entrenados, cuando les digo que nos vamos para el marabuzal, se visten con ese atuendo. Ya la gente me identifica como la carbonera de La Yaya y a mí no me molesta, por el contrario, sé bien que lo que hago es trabajar honradamente, pero mis hijos son mi sostén, ellos van conmigo todo el tiempo, solo no lo hacen de madrugada cuando están durmiendo.

### ¿Y ahora que ya están en clases?

La mayor de mis hijas estudia en el politécnico de Jatibonico, el varón que le sigue está en espera de una captación para que ingrese en la EIDE de Sancti Spíritus, la otra niña empezó quinto grado en la escuela primaria de La Yaya, el varón más pequeño comenzó el prescolar y la niña de dos años se queda conmigo. Pero cuando regresan nos vamos todos para el monte.

### ¿Y tu familia en Mayarí?

Tienen una situación difícil, mi hermana es hidrocefálica, más bien ellos están para que los ayuden, por eso quisiera abrirme camino por mí misma.

### ¿Dejarías de hacer carbón algún día?

Si la vida de mis hijos mejorara en algún momento yo dejaría de hacer carbón, pero mientras dependan de mí, lo seguiré trabajando, al menos así puedo llevar la comida a la mesa y mis vecinos, que son los que casi siempre me lo compran para cocinar.



El trato afable y la camaradería identifican a los moradores de La Yaya.