

Tenía mi propiedad de verdad

Gerardo Mayet Cruz

Por Pedro Blanco Oliva

Pensé que sería una entrevista engorrosa, pues al parecer mi entrevistado se mostraría reacio a conversar sobre algo tan lejano como la primera Ley de Reforma Agraria, que este 17 de mayo cumplirá 60 años.

La bienvenida fue maravillosa y Florentino Rives Ibáñez, quien se benefició con aquella legislación que acababa con el latifundio en Cuba y le entregó la tierra a quienes la trabajaban, se mostró loquaz y con una memoria increí-

ble para sus 86 años.

El diálogo, sin embargo, no comienza por el objetivo del encuentro, le dejo hablar y evoca la época en que trabajaba para Williams Keis, un ruso dueño de aquellos parajes cercanos a El Canal y donde al decir de él, laboraba de sol a sol con el capataz por dos pesos.

Y entonces ya no hay quien lo pare haciendo siempre una comparación de aquellos momentos con los de ahora.

"Yo solo cosechaba hasta 1 000 quintales de yuca, también sembraba pepino para semillas, hortalizas y viandas", subraya con seguridad y un semblante



surcado de arrugas que junto a la mirada lo hacen transportarse en el tiempo.

Desde la cocina nos llega la voz de una de sus hijas, quien señala que tuvo cinco hembras que le han

dado siete nietos, un bisnieto y un tataranieto. Aquí en esta parte de la plática asoma su sonrisa pícara de buen cubano.

Habla de sus andanzas, de la pérdida de los dientes a los 38 años, de la caída de la palma y por último de la afectación de su brazo que le imposibilita trabajar la tierra.

Por fin llegamos al día especial en su vida, cuando lo llamaron para entregarle la propiedad de la tierra, unos 112 acres, como se decía en esa época (casi cuatro caballerías).

"Me sentí muy bien, sobre todo porque ya tenía la verdadera propiedad de esas tierras en las que tanto trabajé, aunque ahora me

las daba la Revolución.

Luego la conversación giró en torno a la fundación de la primera cooperativa en el territorio, la Conrado Benítez, de la cual es fundador y miembro hasta estos momentos, así como de cuando pasó a formar parte de la Asociación Nacional de Agricultores Pequeños, nacida dos años después de la histórica primera Ley de Reforma Agraria.

Nos vamos con el compromiso de regresar y platicar acerca de cómo era la Isla en la etapa en que la Revolución eliminó el latifundio que acaparaba las mejores tierras y expoliaba a los que las trabajaban, así como de los beneficios que trajo el triunfo revolucionario a los pineros, sobre todo a quienes con su sudor abonaron el camino de lo que es hoy el pujante movimiento cooperativo y campesino en esta parte del territorio cubano.

Primera graduación del IPVCE América Labadí

Gerardo Mayet Cruz

Por Casandra Almira Maqueira

Con 28 egresados el Instituto Preuniversitario Vocacional de Ciencias Exactas (IPVCE) América Labadí Arce efectuó este jueves —luego de varios años de experimento— la primera graduación oficial de duodécimo grado.

Motivados por ampliar sus conocimientos y habilidades para vencer las nuevas y mayores exigencias del nivel superior, los colegiales recibieron el merecido diploma de graduados del preuniversitario de manos de padres, familiares, amigos y claustro en general.

Gabriela Rignack Hernández fue la Graduada Más Integral, quien conquistó el Título de Oro junto a sus compa-

ñeros Víctor Halvin Batista Carballosa, Magyessi Díaz Berthelemy, Leydis Laura Hernández Martínez y Lina Francesca López Mengana.

Asimismo, recibieron reconocimientos profesores, familias destacadas, estudiantes con excelentes resultados académicos y que durante su estadía en el centro lo presentaron en eventos municipales y nacionales de diversas asignaturas, así como por el desempeño en la cultura, el deporte, el trabajo y las organizaciones.

El director del IPVCE, Pedro Gómez Cabrera, expresó en las palabras de clausura el orgullo que representa para el territorio contar con una escuela de este tipo con tan elevada preparación docente, que desde su surgimiento ha demostrado la valía de los estudiantes pineros del nivel medio superior.

Se denunció el recrudecimiento del bloqueo de Estados

Unidos contra Cuba, en especial a la Ley Helms-Burton y la activación de su título III desde el pasado día dos.

Al acto, dedicado a la mártir cuyo nombre identifica la escuela, asistieron dirigentes del Partido, el Gobierno y Educación.



Víctor Halvin Batista Carballosa recibe de manos de su madre el Título de Oro, junto a Ernesto Reinoso

Yesmani Vega Ávalos

Por Karelía Álvarez Rosell

Los centros de elaboración están llamados a convertirse en puntales en la producción de alimentos para el pueblo, más en las nuevas circunstancias por las que atraviesa el país, ante las afectaciones con materias primas y otros recursos esenciales.

En la Isla de la Juventud existen cuatro establecimientos de este tipo pertenecientes a la Empresa de Comercio y Gastronomía, por lo que un recorrido por varios de ellos no se hizo esperar, con el propósito de conocer las condiciones para enfrentar esos retos.

Así llegamos a La Demajagua, donde en unas instalaciones ubicadas detrás de la cafetería encontramos a hombres y mujeres laboriosos, pero...

"Nuestros equipos son muy viejos, algunos debido a su



A pesar de los viejos equipos en La Demajagua priman los deseos de hacer

No postergar la urgencia

estado el Chem no nos permite usarlos; de las tres gavetas del horno solo funcionan dos y carecemos de bandejas, levadura, manteca, mermelada y qué decir de los cárnicos", comentan casi a coro Leonel, Ismael, Griselia y Sandi.

Es pequeño el local, sin embargo en dependencia de la materia prima, de sus manos salen tortitas, pizzas, pudín, rollitos, bizcochos, hamburguesas y croquetas para las cafeterías del Consejo Popular, incluyendo el restaurante de la presa Vietnam y los establecimientos de La Victoria y Argelia Libre; al propio tiempo cumplen con encargos de bufé.

EN GERONA, EL CUARTICO ESTÁ IGUALITO

La situación de tales centros en la ciudad no difiere mucho del anterior. Por ejemplo, en el Viaten, situado en calle 33 entre 30 y 28, cuyos surtidos van hacia las unidades de Alojamiento y para el mercado Ideal Camaraco, de manera muy artesanal salen sus escasas elaboraciones.

Cuando estuvimos por el lugar varios tubos de mortadella, a partir de MDM, tomaban cuerpo en una embutidora manipulada de forma manual, al igual que conformaban paquetes con croquetas.

Allí conocimos por Yesli Rúa Mena, jefe de Producción, que "la obtención de embutidos y ahumados ha mermado debido a la situación con el cerdo, cuyas entregas son muy inestables.

"A pesar de las limitaciones y no tener siempre las mejores condiciones para realizar el trabajo, el cual pudiera ser superior porque deseos de hacer tenemos, entregamos cada semana una tonelada de mortadella y alrededor de 6 000 croquetas".

Por su parte, la Cocina Central se ocupa de garantizar el

almuerzo escolar y abastecer las cafeterías de Nueva Gerona, el Sistema de Atención a la Familia y los repartos Juan Delio Chacón y el José Martí.

Cuando llegamos ya había salido para los planteles educativos el alimento del día (arroz blanco, chícharos, picadillo, vianda y rodajas de piña), mientras un grupo pelaba a la reina de las frutas para preparar un dulce y enriquecer el menú de la siguiente jornada.

Subdebi Martínez, técnica en Alimentos, plantea que el colectivo realiza un gran esfuerzo por asegurar el almuerzo con cinco o más productos y hasta el momento, según se recoge en la libreta de quejas y sugerencias, la mayor insatisfacción es con el chícharo, el cual no queda bien blando debido a que no se cocina a presión.

Eldis Hernández, jefe de Producción, manifestó que "dependemos de los proveedores. La Empresa Agroindustrial nos brinda muy buena respuesta, pero la Empresa Cárnica presenta serias dificultades con el puerco y ello afecta las elaboraciones.

"Ahora ese déficit lo sustituimos con MDM y hacemos salpicón y croquetas. Para que se tenga una idea, en abril obtuvimos una producción de 221,5 kilogramos del primero y más de 28 175 del segundo, además de otras 60 379 con la masa procedente del Cárnico y 1 680 hamburguesas.

"A lo anterior se suman las tortitas, las galletas bufé, con buena aceptación entre los pobladores, cangrejos, pasteles, entre otros. Estamos conscientes de que los resultados pudieran ser superiores, pero en realidad presentamos limitaciones".

De manera general apreciamos que en medio de la gran obsolescencia tecnológica y dificultades con los abastecimientos, imperan mucha voluntad y deseos de hacer por parte de los colectivos, los cuales están conscientes de su responsabilidad: producir alimentos para el pueblo en pequeñas escalas.

Satisface conocer que existen indicaciones para reordenar la producción de tan importantes establecimientos, a partir de un diagnóstico realizado en el país y la necesidad de explotar al máximo sus capacidades, entonces, en la Isla, no posterguemos esta urgencia.

VICTORIA

FUNDADO EL 20 DE FEBRERO DE 1967
ISSN 0864-33851

Internet

E-mail

Teléfono

Dirección

www.periodicovictoria.cu

cip228@enet.cu

46321296

Carretera La Fe Km 1½,
Nueva Gerona.

Diseñadores

Emilio Pérez Pérez
Osmany Castro Benítez

Correctoras

Yunaisy Castellanos Izquierdo
Yudisnelkys Rodríguez Rodríguez

Director

J' de Información

J' de Redacción

Impreso

Gerardo Mayet Cruz

Diego Rodríguez Molina

Niurka Morales Bernal

en la UEB Gráfica La Habana.
Empresa de Periódicos