

CCS JUAN DARIAS, DE YAGUAJAY

# Buscarse los frijoles

En apenas 500 hectáreas, una cooperativa espirituana produce más de 600 toneladas de frijol, maíz y otros granos al año; ecuación factible que ojalá no tuviera que lidiar con absurdos cruceos

JUAN ANTONIO BORREGO

YAGUAJAY, Sancti Spiritus.—La zona de Jarahueca, una extensa faja ubicada al sur del municipio de Yaguajay, y particularmente la Cooperativa de Crédito y Servicios (CCS) Juan Darías, ha ganado celebridad en los últimos años con el incremento de la producción de frijoles, una legumbre que al decir de los lugareños “se da como lechuga” en este lugar.

Considerada una suerte de polígono para la experimentación agrícola, la CCS espirituana, en las poco más de 500 hectáreas que destina a los cultivos varios, superó el pasado año las 600 toneladas de granos entregadas al Estado —fundamentalmente

frijol y maíz—, proporción que si no resulta récord para una entidad de su tipo, al menos constituye un buen average.

Estudios realizados en la región dan cuenta de la preeminencia de magníficos suelos y de un invierno privilegiado, en el que aparecen con frecuencia lo que los campesinos de aquí llaman “los nortes de semillero”, especie de chubascos anacrónicos que caen como bendición sobre las frijolerías en plena juventud.

José Manuel González Delgado, Manengo, como se le conoce al presidente de la Juan Darías en Jarahueca, asegura, sin embargo, que de poco valdría este regalo de la naturaleza sin la experiencia y el atrevimiento de los hombres que se encargan de cultivar la tierra.

## TRES COSECHAS EN UN AÑO

En Cuba, como en varios países de Hispanoamérica, la frase “buscarse los frijoles” equivale a ganarse la vida o procurar el sustento, un ejercicio que para los hombres de Jarahueca implica sapiencia y consagración, pero también no pocos desvelos y dolores de cabeza, como reconoce William León, uno de los productores insignias del territorio.

“Mucha gente está equivocada —advierete Manengo—, una campaña de frijol no es como sembrar una tabla de yuca, todo debe hacerse en su momento, es científico. Si hay temperaturas altas, tienes que regar cada siete días y si riegas, entonces tienes que aplicar el pesticida porque si te coge la plaga, pierdes güiro, calabaza y miel”.

Algunos de los productores con más oficio en la Juan Darías consiguen hasta tres cosechas al año en las mismas tierras, pero solo cuando logran sincronizar de manera perfecta su desempeño, algo que lo mismo puede ser obstaculizado por el comportamiento de la naturaleza que por fallas en el aprovisionamiento de los insumos.

Los ciclos son de 90 días. Es preciso sembrar religiosamente en septiembre, de



La CCS dedica unas 30 caballerías al cultivo del frijol. FOTOS: VICENTE BRITO

manera que entre diciembre y enero se recoja la primera cosecha, se prepare la tierra “a la carrera”, algo en lo que resultan expertos, y se inicie la segunda siembra, para luego emplear la variedad Caupí en la tercera, ya en etapa primavera, y empatar así un año con el otro.

El ritual incluye “garrapatear” pulgada a pulgada cada rincón, luchar el agua primero de tranque en tranque y luego “chuparse” el río Caonao y, por supuesto, montar guardia todas las noches para mantener la producción y los sistemas de riego a salvo de cuatrosos.

## ABONO A DISTANCIA

Aunque las rastras que transportan los fertilizantes para el programa frijolero de la zona pasan por Jarahueca e incluso deben detenerse forzosamente en una señal de PARE que custodia la esquina más transitada del pueblo, todas sus cargas van a parar a los almacenes de la Empresa Agropecuaria Obdulio Morales, ubicados en la zona de Nela, al norte de Mayajigua.

Según Manengo, la ubicación de los abonos en dicho sitio impone a la CCS un cruceo absurdo e insensato, en tanto su recogida y traslado implican un recorrido que en ida y vuelta suma unos 100 kilómetros, mal que según él pudiera remediarse, por ejemplo, si se coordinara con la Empresa Valle del Caonao, también del MINAGRI, que cuenta con almacenes en Itabo, mucho más cercanos a la Cooperativa.

“Solo de abono son 11 viajes mensuales

por lo bajito, sin contar los pesticidas y demás recursos”, ilustra Leonardo Morales, administrador de la Juan Darías, quien no duda que este trasiego agujerea los bolsillos de la Cooperativa.

“Algo similar ocurre con la prueba de humedad, que debe hacerse antes de la venta —dice el presidente de la CCS—, los productores tienen primero que llevar el frijol hasta Vitoria, a unos 30 kilómetros de la zona de cosecha y luego traerlo a Iguará, que es donde Acopio se lo compra, a otros 30 kilómetros”.

Convertida en laboratorio para el cultivo del frijol (en el 2011 entregó 268 toneladas), la agrupación campesina, además de la variedad tradicional, siembra varios tipos de blanco, el Caupí, el Vigna, el Guariba, el Milagro Villareño, el Velasco Largo y el Borinquen Jaspeado, entre otros.

Asimismo ha experimentado con el garbanzo y mantiene una producción estable de Mijo, una gramínea cuyo fruto comercializa con la Sociedad Omitológica de Cuba y el Instituto Finlay, que lo usa en dietas especiales.

Pero la CCS no solo vive de los frijoles, el pasado año también vendió al Estado más de 350 toneladas de maíz, 205 de carne de cerdo y 82 de ganado vacuno, 145 mil litros de leche y 325 quintales de tabaco, resultados que esperan mantener en el corriente 2012, dice Manengo admirado de sus hombres, que beben de su estirpe y creen en las cabañuelas de enero, pero no se sientan a esperar por ellas.



Manengo González: “Una campaña de frijol no es como sembrar una tabla de yuca”.

GLAUCOMA

# Causa de ceguera irreversible

José A. de la Osa

Cuba se une por tercer año consecutivo al Día Mundial del Glaucoma, que se celebra esta semana, como vía de poner en primer plano de atención una enfermedad que, de acuerdo con estimados de la Organización Mundial de la Salud, la padecen alrededor de 50 millones de personas y constituye la primera causa de ceguera irreversible en el planeta.

Un estudio realizado en La Habana en el 2005 reveló que el glaucoma se comporta en nuestro medio de manera similar.

Esta enfermedad cursa al comienzo sin síntomas, pero con el devenir, si no se trata, se produce irremediablemente la pérdida parcial o total de la visión. Por

tanto, el diagnóstico precoz es vital para detectarla a tiempo y evitar que se produzcan daños en el nervio óptico.

El Instituto Cubano de Oftalmología Ramón Pando Ferrer ha organizado para la efeméride diversas actividades de promoción, cursos de actualización y un Taller que reunirá en ese centro a más de 150 oftalmólogos de todo el país.

El doctor Ibrain Piloto Díaz, jefe del Servicio de Glaucoma del Pando Ferrer y del Grupo Nacional de la especialidad, dijo a **Granma** que el glaucoma se divide fundamentalmente en dos grandes grupos: el llamado de “ángulo abierto”, el más frecuente, que cursa de forma asintomática; y el de “ángulo estrecho”, que origina visión borrosa transitoria, halos coloreados alrede-

dor de las luces y, en su fase aguda, provoca disminución de la visión y dolor ocular intenso, conocido popularmente como “punzada de clavo”.

Entre los llamados factores de riesgo para la aparición de esta enfermedad se encuentran los antecedentes familiares positivos de glaucoma, diabetes mellitus, enfermedades cardiovasculares, migraña, miopía. También se incrementa con la edad.

La terapéutica va encaminada a mejorar la salida del humor acuoso del ojo, evitando que aumente la presión intraocular, lo que puede lograrse con la administración de medicamentos y procedimientos con láser y cirugía, en dependencia del estadio y del tipo de glaucoma.

Este año el Día Mundial tiene como lema “No dejes que el glaucoma oscurezca tu vida”.