

El Maní: patrimonio industrial del pueblo cubano La Salud, provincia Mayabeque

Armando RANGEL RIVERO, Vanessa VÁZQUEZ SÁNCHEZ

Museo Antropológico Montané. Facultad de Biología. Universidad de La Habana. rangel@fbio.uh.cu

Merlys de la Caridad DONALD MARRERO

Estudiante de Medicina. Facultad de Ciencias Médicas. Güines, provincia Mayabeque. jose.donald@icidca.azcuba.cu

El maní, *Arachis hypogaea* Lin, es uno de los alimentos más cotizados a nivel internacional. Fueron los europeos los distribuidores por el mundo de la selecta leguminosa. La misma ha estado asociada a festividades tradicionales que se celebran en el mes de noviembre en el pueblo de La Salud, cuando culmina la cosecha. Ello ha motivado a sus habitantes a innovar las tecnologías necesarias para incrementar la producción. Las maquinarias son de factura local y han sido inventadas en la mayoría de los casos por obreros de ese territorio. La cosecha se realiza mediante una maquinaria acoplada a un tractor, que humaniza las labores agrícolas. Luego, la separación de la cáscara del grano se hace en el molino, permitiendo la máxima optimización de ambos, así queda el grano para consumo humano y la dura corteza se convierte en pienso para alimento animal. El maní es secado, horneado y posteriormente molido o dejado en grano, de acuerdo con el destino final. Todo el proceso industrial del maní conlleva una exhaustiva dedicación que durante años han realizado los campesinos, obreros y comerciantes del preciado fruto seco en este territorio de la provincia Mayabeque. La descripción de todo el proceso industrial es el objetivo del presente trabajo.

Introducción

El 17 de julio de 2003 quedaban aprobados en Moscú dos conceptos fundamentales: patrimonio industrial y arqueología industrial. Del primero,

queda claro que los restos de la cultura industrial poseen valores arquitectónicos, tecnológicos, históricos sociales y científicos. Mientras, la arqueología industrial nos ofrece el método multidisciplinario para estudiar las evidencias materiales e inmateriales, léase: documentos, utensilios, maquinarias, los terrenos, los asentamientos humanos y el proceso de confección del producto. Sin embargo, en el caso que nos ocupa, la producción de maní y sus usos industriales, en el pueblo de La Salud, tiene dos elementos singulares: las familias y sus tradiciones. La finca de los Martínez y de Yandri Rodríguez, para el cultivo y cosecha, con las maquinarias diseñadas y construidas por Miguel Ángel Rodríguez, los molinos para descascarar y procesar el grano y la casa de Justo e Hilda, donde se hace el turrón.

Entre los nombres de las especies botánicas que Juan Tomás Roig y los Hermanos León, tuvieron presente cuando escribieron sus obras, se encuentra el maní. Una planta de extraordinarias propiedades, cuyo nombre viene del Guaraní: maní o manduví y que es conocido también como cacahuete, palabra de origen Náhuatl, cacahuatl, cuyo significado es cacao de la tierra. Mientras Gema Valdés y Myddri Leyva, en su Diccionario de Bantuisismos en el Español de Cuba, aseguran que se denomina enguba, en esa lengua. La planta se dispersó por el mundo después de 1492, aunque continúa siendo una leguminosa muy apreciada en América.

La comercialización del maní a escala internacional ha crecido considerablemente, pues ahora



FIG. 1. Molino para proceso de separación del grano (izquierda) y máquina para separar el maní de la cáscara (derecha), en La Salud, provincia de Mayabeque

hay nuevos mercados como el de Rusia y los países de Europa del Este. Los principales productores son: República Popular China, India, Nigeria, Estados Unidos de América e Indonesia que coincide en algunos casos con los grandes exportadores y consumidores. Entre los primeros están: República Popular China, India, Egipto, Israel, Nigeria, Tanzania, Estados Unidos de América, Sudáfrica, Brasil, Indonesia, Malasia, Viet Nam, Alemania y Holanda. Mientras entre los segundos se destacan: India, República Popular China, Unión Europea, Estados Unidos de América y Nigeria.

El maní fue un producto muy cotizado entre las dos guerras mundiales. En Cuba comenzó a sustituir a la almendra en la producción de turrónes de Jijón y aparecieron los turrónes de cacahuate en las cuatro fábricas existentes. En La

Habana estaban, Razón Social de Sirvent Pla Hermanos, en Independencia 216, Guanabacoa; en Regla la de Victorino García Segura; la de Rafael Sanchis Mira en Calzada Vieja No. 1, Guanabacoa, que llegó a producir 300000 kilogramos de turrón de maní con miel de caña. En Santiago de Cuba estaba la fábrica de Llorens-Carbonell y Sirvent y García.

Cuando no hubo entrada de aceite de oliva en la Isla, se comenzó a sembrar maní con el objetivo de ser utilizado en la industria. Uno de los primeros centrales azucareros que comenzó a plantarlo fue el Hershey, en Santa Cruz del Norte, propiedad de Milton S. Hershey, quien lo fundó en 1919. Allí estuvo la primera planta de extracción de aceite. A ellos le continuaron las fábricas, Crusellas y Cía. y Sabatés y Cía. Las producciones llegaron a tal cantidad que se exportaban.

El refinado de aceite de maní, lo realizaba además de Hershey, la fábrica El Cocinero, Aceites Vegetales S.A, donde hoy está la Fábrica de Arte Cubano, otrora estación eléctrica para el tranvía del Vedado.

Pero no solo en la producción de turroneos era utilizada esta leguminosa. El maní, tiene otras funciones alimentarias: aceite para cocinar y aliñar ensaladas, para hacer mantequillas y dulces, harina para alimentar animales, para hacer leche, sorbetes y otros subproductos. Se puede consumir en granos, molido y en tabletas. La cáscara puede ser empleada en la construcción de paredes y para hacer fuego, detergentes, cera para superficies metálicas, papel, grasas, cosméticos, pinturas y medicinas.

Desarrollo

Pocas veces se puede comprender que el maní, una de las principales oleaginosas del mundo, pueda marcar pautas en el patrimonio del pueblo cubano. Si usted se detiene y comienza a buscar información sobre el preciado grano, como es lógico, encontrará valiosos datos en la esfera agrícola, en la producción y comercialización. Sin embargo, la cultura cubana en toda su acepción le debe al maní un lugar cimero.

El patrimonio industrial, le otorga especial atención al objeto como testimonio del momento del desarrollo científico técnico, al documento histórico, donde queda registrado la evolución de la industria, los procesos, introductores y productores del bien a estudiar. Todo ello genera la construcción de nuevas vías de comunicación, viviendas, almacenes, que al final se hacen antiguos y cambia el concepto arqueológico. Ese proceso de industrialización, que abarca además la industria de la manufactura, deja en herencia las relaciones de producción, el modo de producción y el alcance de la sociedad donde se construyó la hoy vieja industria. En el caso particular del maní, lo tradicional estimula la investigación antropológica en su más amplia acepción: alimentación, fiestas populares y tradiciones.

Moisés Simón Rodríguez, escuchó pregonar a un vendedor de maní, como difundía entre los transeúntes habaneros aquel grano maravilloso

que ya formaba parte del folklore de la isla. No perdió tiempo y escribió esa sencilla obra musical que se llama “El Manisero”. El son-pregón fue inmortalizado por Rita Montaner y tocado por las más importantes orquestas musicales en París y Nueva York.

El director de cine Fernando Pérez, quien ha vivido las carencias cubanas de finales del siglo XX y los inicios del XXI, toma como referencia el maní en su film “Suite Habana”, para iluminar la vida de dos ancianos, que tratan de completar la economía hogareña, vendiendo maní. Dos ejemplos desde las artes permiten comprender la situación económica de la isla, mediante un mismo producto, el maní. La visualización artística del grano queda reflejada y marcan dos épocas de crisis con sesenta años de diferencia.

El maní es un componente de la cultura del pueblo de La Salud. La Fiesta del maní, es una tradición y el resultado de conmemorar la gran cosecha. Los vecinos se reúnen en la plaza o parque del pueblo cada 20 de noviembre y celebran sus ferias. Las fértiles tierras permitieron que el pequeño pueblo gozara de las ventajas que ofrece la leguminosa y así comenzaron a armar a inicios del siglo pasado su industria manicera.

El sábado 31 de octubre de 2015, los autores de este trabajo hicimos el primer viaje de campo al pueblo de La Salud, municipio Quivicán, provincia Mayabeque. El objetivo era valorar si el proceso de cultivo - cosecha- producción del maní, estaba relacionado con el patrimonio cultural e industrial del territorio.

Más allá de los conceptos de patrimonio y arqueología industrial, donde predominarían las viejas máquinas, víctimas de diversos procesos históricos, económicos y políticos transcurridos en los últimos 55 años en Cuba, estaba el escuchar la voz de los que las hacían funcionar, las personas que con ingenio mantenían maquinarias de combustión interna de inicios del siglo XX, para descascarar el maní y los que habían inventado otras para aumentar la productividad en el campo. La escenografía de una fábrica en el medio del campo nos hacía pensar en el ruido, en lo oculto de cómo producir sin ser detectada la



FIG. 2. Máquina cosechadora construida por Miguel Ángel Rodríguez

vieja maquinaria, ahora con un motor eléctrico, antes con un escape de gases resultado de la combustión del petróleo, que se enmascaraba por debajo de la tierra y luego se elevaba a un lado, por encima de la nave de madera, para esparcir el humo y evitar la contaminación del grano.

En las casas del pueblo pudimos comprobar las adaptaciones de máquinas de moler, para procesar el grano del maní y hacer las tabletas en forma de turrón. Era un proceso de producción industrial – manufacturero, típico de un país subdesarrollado.

El proceso comienza con la siembra del maní y a los 120 días aproximadamente se produce la cosecha. Esta se realiza mediante una maquinaria que es remolcada por un tractor, construida por Miguel Ángel, un campesino que él mismo se categoriza como ingeniero de quinto grado, pues no tiene estudios universitarios. El tractor se desplaza por el

surco y a ambos lados van hombres y mujeres que recogen las plantas ya acopiada, las tiran dentro de una estera -que llevan las plantas completas- al interior de la máquina. Ahí, comienza el proceso de separación de la vaina portadora del grano, del resto de la planta. Los tallos con hojas salen por la parte superior trasera de la máquina y en un saco, colocado en la parte trasera inferior, va cayendo la vaina portadora del maní.

Esos sacos son trasladados hasta el molino, ubicado en el medio del campo, en una finca familiar. Comienza aquí otra fase industrial-artesanal, donde la cáscara es separada del grano y después de un proceso de secado y tueste, el maní será preparado para moler o consumir directamente.

Lo interesante de este proceso tecnológicamente obsoleto es su utilidad práctica. En el siglo XXI, todas las maquinarias funcionan perfec-

tamente bien. Los campesinos – obreros – innovadores, mantienen el proceso tecnológico disperso por el pueblo y celebran cada mes de noviembre sus fiestas tradicionales.

Bibliografía

Acevedo Rodríguez, P y J. de León Herrero (2013). *Los nombres geográficos de Cuba*. Editorial Pueblo y Educación, La Habana.
Carta de Nizhny Tagyl sobre Patrimonio Industrial, Moscú, 17 de julio de 2003.
Hermanos León (1951). *Flora de Cuba*. Imp. P. Fernández y Cía., S. en C. La Habana, t. II.
Ocampos Caballero, A. (2006). *Paraguay – Cuba. La historia común de guaraníes, caribe y arua-cos*. Editorial Ciencias Sociales, La Habana.

Ministerio de Fomento Industria y Comercio (2008). *Fiche producto “Maní”*. www.mific.gob.ni [consultado diciembre de 2015].

Roig y Mesa, J. T. (1988). *Diccionario Botánico de Nombres Vulgares Cubanos*. Editorial Científico – Técnico, La Habana, t. 2.

Suarez Hernández, S. (2015). Moisés Simons, el autor de “El Manisero”. En: *Letras de Cuba*, No. 6. [consultado enero de 2016].

Valdés Acosta, G y M. Leyva Escobar (2009). *Diccionario de Bantuisms en el Español de Cuba*. Instituto Cubano de Investigación Cultural Juan Marinello, La Habana.