



Compartir la cocina con la cosecha y la crianza de sus hijos ha sido un capítulo esencial en su vida campesina.

Texto y fotos: José L. Camellón

ANDREA Oliva Naranjo —o, sencillamente, Mima— ha vivido envuelta en un delantal de humildad; jamás le pasó por la cabeza que su anónima vida de mujer rural fuese de interés público. A fin de cuentas, en el reparto de labores de la finca su nombre nunca apareció detrás de las entregas de leche, tabaco y viandas, porque siempre le tocó el mismo surco: el fogón de leña.

—Ahí he echado mi vida; también le digo que en eso de cocinar rápido en la leña no hay quien me ponga un pie delante.

Lo afirma al compás de una media sonrisa, cual maestra de la cocina campestre, capaz de armar un almuerzo en un santiamén para llenarle la barriga a 30 o 40 jornaleros; una experta en el potaje de frijoles negros y especialista del dulce de frutabomba, la oferta de la casa que todo visitante está obligado a probar.

De verla entre la penumbra del humo, se advierte que Mima nunca ha sido mujer de lujos; tampoco de huírle al trabajo del campo. Eso sí, lleva dentro un rasgo peculiar: no habla mucho. Sin embargo, campaña adentro ha hecho casi de todo, “menos cortar y fumar el tabaco”, aclara. Entre calderos y coladas de café, siempre sacó tiempo para darles una vuelta a los animales, seguir los pasos de la vega, estar al tanto de la tierra que preparaban para sembrar frijol; últimamente, no le pierde ni pie ni pisada al nieto pequeño que se le pega desde el amanecer.

En la finca Tres Hermanas, en predios de la Cooperativa de Créditos y Servicios Obdulio Morales, por la zona de Santa Rosa, anida la vida de Andrea Oliva Naranjo, la esposa y la mejor retaguardia que tuvo en vida Ramón Marrero Medina, el

campesino símbolo de Taguasco. Su currículum agrario dibuja una obra con trazos de proeza: fundó una familia de tres hijos y durante medio siglo conjugó el matrimonio, la cocina y la stiería; hoy, a la altura de los 70 años, sus manos siguen tiznadas y no se aparta todavía de los rumbos productivos.

Temprano en la mañana, *Escambray* encontró a Mima por los alrededores de la casa de tabaco. La escoltaban tres o cuatro perros y el nieto con pinta de campesino. No se guardó la opinión: “Yo hablo poco”, fue lo primero que dijo, luego del cálido saludo de siempre, porque en ella la bondad tiene un refugio. “Mejor hable con Raudel y Jorge Félix, son los que están faja’os con la finca ahora”, insistió.

No hubo concesiones. La persistencia periódica rompió la coraza de humildad y entramos a la vida de Andrea Oliva. “Antes vivíamos en una finca más atrás, hace como 20 años nos mudamos para estas tierras que le dieron a Marrero en usufructo”, cuenta y sabe que en la historia productiva que legó su esposo a Taguasco su aporte tiene mucho mérito.

Desde los últimos años, sobre Mima han caído las riendas de la finca, una encomienda de respeto, mas, la empuja con esa sabiduría incorporada a lo largo de la vida, pues del campo sabe hasta donde el jején puso el huevo.

¿Acaso cocinar para tanta gente es un trabajo sencillo?

Ni decirlo me parece sencillo, considero que he aportado mucho al trabajo de la finca; solamente cocinarle años y años a toda la gente que ha pasado por aquí te aseguro que no ha sido fácil, porque cuando amanecía, ya estaba arrimá al fogón de leña. Era todos los días y preparar desayuno, almuerzo y comida, siempre metida dentro del humo

A Mima siempre le tocó el mismo surco

Andrea Oliva Naranjo nunca persiguió los lujos. Ostenta, en cambio, el puro retrato de la mujer rural y la proeza de pasar casi la vida entera detrás del fogón de leña en los linderos de Santa Rosa

de la leña; creo que hasta a eso me adapté, a estar con los ojos arriba del caldero, porque pones a hervir unos boniatos, y si te entretienes un poco, lo que haces es un puré.

Mi vida ha sido estar pegá a la tierra, al pie del fogón; claro, trabajando en el campo también. Aquí el cultivo principal siempre ha sido el tabaco, pero el ganado y los cultivos varios igual son cosas distintivas en la finca, porque la verdad que Marrero sembraba de todo y era de los campesinos de esta zona que más leche y viandas entregaba al Estado.

¿De dónde sacaba tiempo y fuerzas para meterse también en las cosechas?

El tiempo lo inventaba y las fuerzas no sé, es que nunca he sido mujer se sentarme para ver los demás trabajar. ¿Quiere que le diga algo?, fue mucho el tabaco que tuve que retocar hasta la última barredora dentro de la casa, eso no tiene nada de fácil, hay que estar horas encaramada ahí adentro; un trabajo fuerte, pero siempre ayudé a Marrero a echar pa’ante las producciones. Figúrate, el era muy trabajador y le gustaba que todo saliera bien, al detalle, como debe ser, yo apoyaba en todo lo que podía.

Menos cortarlo, al tabaco le he hecho de todo, no es que no me guste cortar tabaco, es que no aprendí eso; incluso, una vez sembré por mi cuenta una veguita, y tampoco lo hice. Todo lo otro en ese cultivo sí, hasta cargar los cujes para la casa de tabaco, muchas veces noches completas ayudando a Marrero a guardar

ese tabaco. Solo los que están una vida entera en el campo saben el sacrificio que lleva vivir de la tierra.

“*Ni decirlo me parece sencillo, considero que he aportado mucho al trabajo de la finca; solamente cocinarle años y años a toda la gente que ha pasado por aquí te aseguro que no ha sido fácil, porque cuando amanecía, ya estaba arrimá al fogón de leña*”

La cría de animales me gusta mucho, siempre le he dedicado tiempo a eso, y criar puercos es lo que más disfruto, tenerlos así, sueltos, me caen mucho atrás también, hasta hay una lechona chiquitica que me tiene loca, se pasa el día entero detrás de mí.

¿Todavía sigue al tanto de la finca?

Claro que sí, y seguiré mientras viva y tenga energías. La finca sigue como si Marrero estuviera aquí; mantenemos el tabaco, la leche y las viandas, todo lo entregamos al

Estado porque ese fue el ejemplo que él dio a la familia y a todos los campesinos de la zona

Al igual que Marrero, nunca me interesó irme del campo, una como que se pega a la tierra, me ha gustado estar aquí. A los hijos varones les dimos ese ejemplo de permanecer en la finca y sigan conmigo aquí, no rompieron esa tradición. Ellos aprendieron desde chiquitos a trabajar el tabaco, atender el ganado, a sembrar, y sigan ese rumbo, son muy laboriosos.

Así que, a estas alturas, pensar yo en ir pa’l pueblo... ¡qué va! Para mí lo primero era también el tabaco, pero ya no me gusta tanto, porque la vida ha cambiado mucho, los jornales y los recursos están muy caros; ya no tengo tanta inspiración, como la tuve antes. En otros tiempos lo desbotonaba, repasaba, lo cargaba... vivía muy pendiente de las vegas que hacía Marrero.

A los muchachos no tengo que estarles diciendo lo que hay que hacer, ellos lo saben bien, aprendieron mucho del padre; si veo algo que no me gusta, me callo, no les digo nada, porque cuando Mima se pone brava, no habla.

Durante muchos años me levanté siempre a las cinco de la mañana, ya ahora se madruga menos, es que casi no hay fuerza de trabajo, la gente no quiere venir al campo a trabajar. He pasado buena parte de mi vida detrás del fogón de leña, ya no ando al ritmo de antes, estoy vieja y cansá; pero Mima seguirá pegada a la tierra mientras viva.



Mima, junto a sus hijos Raudel y Jorge Félix Marrero Oliva.



Escambray

Órgano Oficial del Comité Provincial del Partido en Sancti Spiritus

Fundado el 4 de enero de 1979

Director: Juan Carlos Castellón Véliz

Editora: Yoleisy Pérez Molinet

Subdirector administrativo: José M. Medina

Diseño: Yanina Wong y José A. Rodríguez

Corrección: Reidel Gallo y Arturo Delgado

E-mail: cip220@cip.enet.cu

Teléf. 41323003, 41323025 y 41323047

Dirección: Adolfo del Castillo No. 10

Código Postal: 60 200. Sancti Spiritus

Impreso en Empresa de Periódicos.

UEB Gráfica Villa Clara. ISSN 9664-1277