

MANEJO DE LOS CULTIVOS EN LOS “CONUCOS” CUBANOS: DOS EXPERIENCIAS INTERESANTES.

Zoila Fundora Mayor

Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical
“Alejandro de Humboldt” (INIFAT).

Los recursos fitogenéticos son la base de la seguridad alimentaria del Planeta, y como tal, la conservación y manejo adecuado de los mismos es de vital importancia en el futuro de la humanidad.

En los últimos años, se han venido valorando nuevas estrategias para la conservación de los recursos genéticos de plantas cultivadas a partir de enfoques que parten de la contribución realizada durante decenas de miles de años por las comunidades campesinas de los diferentes países en este sentido. Estas comunidades han venido contribuyendo no sólo a la conservación del recurso en sí, sino que estos recursos son mantenidos y manejados utilizando las prácticas tradicionales más acendradas, transmitidas de generación en generación, y que responden a un esquema de sostenibilidad. De esta manera, las prácticas asociadas a cada recurso, constituyen un valioso legado, del cual todos podemos y debemos aprender.

En el marco del Proyecto Global para la “Conservación de

Recursos Fitogenéticos de Especies Cultivadas a través de Sistemas de Fincas”, realizado durante los dos últimos años por el IPGRI, en el que Cuba es uno de los países participantes, hemos querido compartir con Uds. algunos de estos conocimientos tradicionales, a partir de la experiencias de dos campesinos seleccionados de la muestra de 39 “conucos” representativos de áreas de las zonas occidental, central y oriental de Cuba.

El conuco de Rafael Oliva Torres.

Rafael Oliva Torres tiene 70 años, y posee un conuco en el kilómetro 3.5 de la Carretera de Candelaria a Soroa, en la zona de transición de la Reserva de la Biosfera Sierra del Rosario, en el Municipio Candelaria, provincia de Pinar del Río. Vive y trabaja su finca desde hace más de 36 años. Es un campesino experimentado, que proviene de una familia campesina de la zona de Güira de Melena.

Su conuco es ampliamente diverso. Posee alrededor de 37 especies diferentes, entre plantas cultivadas, poco manejadas y silvestres, en un área relativamente pequeña, aprovechando cada nicho ecológico.

Su huerto posee también un bello jardín de plantas ornamentales en la parte frontal de la casa. En él se mezclan con las plantas ornamentales, diferentes especies condimenticias, utilizadas en la casa.

Les ofrecemos a continuación la respuesta a algunas de las interrogantes respecto al manejo particular de algunos cultivos.

¿Quién realiza las labores en su conuco?

“Hay cosas que las hago yo solamente, como la atención a la parcela y la atención a las naranjas, mandarinas y otros frutales. La atención del jardín es responsabilidad de mi señora. Yo sólo la ayudo cuando hay que hacer alguna



Entrevista en Yateras Guantánamo



Semillas de frijol conservadas en la planta para la siembra

fuerza grande. Ella es la que dirige lo que hay que hacer, qué plantas sembrar y dónde. También ella me ayuda a limpiar la semilla cosechada de los frijoles y otros cultivos y a seleccionar por ejemplo el tomate mejor para la siembra y para el consumo de la casa”.

Al preguntar a la esposa, Alejandrina Ruiz, cuál es la razón para la ubicación de los condimentos en el jardín ornamental, alega que “así están más fácilmente disponibles cuando los necesita, y puede atenderlos mejor, asegurando que no les falte agua, y algún abono, si fuera necesario”.

¿Lo ayuda en algo más su mujer en el huerto? ¿Y los niños?

“Mi mujer también me ayuda con los animales. Yo les consigo la comida, y ella la prepara y se la da, sobre todo a los puercos y las gallinas. En esto la ayudan los niños (nietos). Yo limpio los corrales de los puercos y atiendo la vaca y el ternero.”

¿Cuál es para Ud. el cultivo más importante en el conuco? ¿Por qué Ud. siembra tantos cultivos diferentes? ¿Eso no le da más trabajo?”

“Para mí todos los cultivos son importantes. Cada uno de los cultivos que yo tengo en mi conuco es importante para mí, porque lo uso de alguna manera. Algunos me sirven para comer en la casa; otros para alimentar a los animales; otros son para curar los dolores o los catarros; otros para alegrar la casa, cómo las flores. Algunos de ellos son también para regalar. A mí me gusta regalar a mis amigos y vecinos y a otras personas algunas naranjas y otros frutos, porque yo los cultivo y me siento orgulloso de ellos”.

Pero, ¿no basta con sembrar una sola variedad de cada cultivo para comer en la casa?

“No, porque no siempre uno quiere comer lo mismo. Hay

un tipo de frijol, por ejemplo, para cada momento; es decir, con carne de puerco, comemos congrí de frijoles negros, y con pollo preferimos los frijoles colorados; el frijol blanco es bueno para comerlo en potaje también con carne de puerco. Así no nos aburrimos tampoco de comer siempre el mismo”.

Produce la semilla Ud. mismo en el conuco todos los años, o cada vez se la pide a los vecinos?

“En casi todos los cultivos yo uso mi propia semilla; sólo a veces la compro, cuando no puedo producirla, o cuando se me pierde por cualquier causa. En el caso del platanito Manzano, cada 3 años tengo que renovar la cepa, pues se enferma. Antes de renovarla ya la he cambiado de lugar varias veces dentro de mi conuco.”

¿De dónde vienen los cultivos que Ud. siembra en su conuco?

“La mayoría yo las traje de casa de mis padres en Güira de Melena; otras las he conseguido en casa de los vecinos. El plátano Manzano lo traje del monte. De los cafetales abandonados. Algunas, como la col, compré la semilla en la Tienda del Agricultor, porque yo no puedo sacar semilla aquí en la finca. No da semilla.”

¿Con lo que siembra Ud. en su huerto es suficiente para cubrir sus necesidades de alimento?

“Sí, yo sólo necesito comprar en la bodega el arroz y el azúcar. Si el arroz se diera bien en mi finca, yo tampoco tendría que comprar arroz. A veces yo lo que hago es cambiar algunos frijoles que yo cultivo, por ejemplo, por arroz que cultiva otro vecino, y así ni arroz tengo que comprar”.

Ud. nos dijo que sus plantas preferidas eran los frutales. ¿Por qué?

Los frutales son buenos para que los niños los coman. Además, a mí me gusta hacer injertos en ellos, sobre todo con las naranjas, mandarinas, etc. Por ejemplo, yo estoy haciendo siempre injertos. Yo tengo aquí en mi huerto un injerto de naranja dulce en un tronco de limón cidra, y sobre el mismo tronco, tengo un gajo que da mandarinas, porque yo la injerté también”.

“Yo tengo más de cuatro plantas que son injerto de varios tipos sobre un mismo tronco: mandarina y naranja dulce sobre un tronco de naranja agria; mandarina, naranja dulce y limón, sobre limón cidra, y otros más. A mí me gusta estar siempre experimentando con los frutales, haciendo injertos y otras cosas”.

“También yo tengo una planta de cereza, otra de melocotón y otra de pera. Mírenlas, ya tienen frutas”.

¿Cómo logró obtener la planta de melocotón? ¿De dónde trajo la semilla?

“Las semillas me la regalaron unos parientes. La primera semilla que sembré, no germinó. La puse como las demás en una lata y la regaba con agua de la casa, cada vez que era necesario, y la mantenía a la sombra; pero no germinó.”

“Después se me ocurrió que si esta planta era de climas fríos, necesitaba del frío para que naciera. Y la otra semilla la puse en un pomo de cristal en el refrigerador durante tres meses, y después la sembré como la vez anterior, y ahora sí germinó. Lo mismo hice con la pera y con la cereza”.

¿Riega Ud. sus cultivos?

“No, yo no tengo agua suficiente para regarlos, ni cómo regarlas. El agua que tengo es para la casa. No puedo usarla en los cultivos. Yo aprovecho los momentos buenos para sembrar, cuando rompe la primavera, o los meses en que vienen los ciclones o que entran los primeros frentes fríos, porque entonces llueve y aprovecho para que la semilla germine.”

¿Usa Ud. fertilizante químico para sus cultivos?

“No, yo sólo uso abono a veces, del que saco con los animales. Nosotros casi nunca podemos obtener fertilizante químico, pero cuando tenemos un poco, lo usamos muy poco, sólo con los frijoles y el maíz. Casi siempre lo que hago es sembrar varios cultivos intercalados, como maíz con frijoles, o con tomate; tomate con frijoles; maní con yuca o con boniato; a veces, en lugar de maní uso ajonjolí. Así se ayudan unos a otros, porque no todos necesitan lo mismo.”

El conuco de Fermín Fidalgo Almeida.

Fermín Fidalgo Almeida tiene 38 años, y es propietario de un conuco en la comunidad “La Vuelta” en el Municipio Guantánamo, de la provincia del mismo nombre. Se encuentra enclavado en la zona de transición del Parque Nacional “Alejandro de Humboldt”, en un lugar de difícil acceso, a 700 metros sobre el nivel del mar aproximadamente. Vive y trabaja su *conuco* desde hace 3 años, y éste forma parte de una propiedad mayor que fue repartida en herencia, y que pertenecía a su padre. A pesar de ser un campesino relativamente joven, ha aprendido a manejar sus cultivos a partir de los conocimientos que desde pequeño su padre le fue transmitiendo. Es de origen español y vive con su esposa y su pequeña hija.

Su *conuco* posee alrededor de 39 especies diferentes, y un pequeño jardín de plantas ornamentales, ubicado también en el frente de la casa, donde, como en el caso anterior se mezclan especies condimenticias y medicinales.

¿Quién trabaja su conuco? ¿Quiénes participan?

“En el *conuco* trabajo principalmente yo, aunque cuando hay cosecha, todos los hermanos nos ayudamos unos a otros, y así podemos hacerla más rápido y a tiempo. También atiendo los animales, menos las gallinas; de las gallinas se encarga mi mujer. Ella también se encarga de las cosas de la casa y de cuidar el jardín y los niños. También me ayuda a preparar la semilla para la siembra. Mi esposa se ocupa de manejar todas las plantas de condimentos para sazonar la comida.”

¿Cuál es para Ud. el cultivo más importante en su conuco?

“Para mí todos los cultivos son importantes, pero los cultivos que más atención yo le presto son el maíz, los frijoles y las viandas, porque son muy necesarios en la alimentación de la casa.”

¿Por qué Ud. siembra tantos cultivos diferentes? ¿Eso no le da más trabajo?”

“Porque los necesito para la casa, porque los utilizo todos, para curar las enfermedades, para comer, para sazonar, para poner bonita la casa, para tener combustible para cocinar. Ningún cultivo de los que tengo en mi conuco es innecesario.”

Pero, ¿no basta con sembrar una sola variedad de cada cultivo para comer en la casa?

“No, porque hay que variar lo que se come; además no todos los tipos sirven para lo mismo.”

Produce la semilla Ud. mismo en el conuco todos los años, o cada vez se la pide a los vecinos?

“Siempre yo produzco la semilla en casi todos los cultivos. Hay algunos frutales que no necesito producir la semilla porque los árboles son para toda la vida. Con otras plantas no es posible producirla, porque no son plantas de este país, como la col”

¿De dónde vienen los cultivos que Ud. siembra en su conuco?

“La mayoría de ellos estaban en la finca cuando mi padre me dió este pedazo; casi siempre nos cambiamos la semilla entre los hermanos y mi papá, para mantenerla, pero en algunos cultivos, la semilla yo creo que se trajo por primera vez de China (cebollino) o de Haití (ajo porro y ñame).”

¿Con lo que siembra Ud. en su huerto es suficiente para cubrir sus necesidades de alimento?

“Sí, yo sólo necesito comprar en la bodega la sal y el azúcar.”

¿Riega Ud. sus cultivos?

“No, sólo las flores y las plantas medicinales. Yo aprovecho cuando llueve para que la semilla germine.”

¿Usa Ud. fertilizante químico para sus cultivos?

“Generalmente no; yo sólo uso fertilizante químico a veces, cuando tengo un poco, para el café, el maíz y el tomate; en realidad, casi nunca le echo nada. Los siembro la mayoría del tiempo, uno después del otro para que nunca estén en el mismo pedazo y la tierra no se canse.”

¿Puede Ud. describir la forma en que selecciona y prepara la semilla para la siembra en algunos cultivos importantes para el *conuco*?

“Bueno, le voy a contar sobre el boniato; aquí lo más importante para mí es que los bejucos estén sanos y fuertes, que no tenga tetuán. Yo preparo los rejos, cortando las puntas y pre-puntas. No podemos dejar de hacer esto si queremos acabar con el tetuán y tener una buena cosecha. Una cosa que se debe hacer es mantener los rejos en reposo antes de la siembra entre 4 y 10 días, *para botar la leche* (expresión usada por el propio campesino para significar la expulsión de la savia, que ayuda en al proceso de cicatrización, necesario para evitar el ataque de enfermedades posterior a la siembra), a la sombra y tapados con un paño húmedo. Si no se hace esto, la planta producirá menos”.

“En la caña es bueno escoger los trozos que tengan el *ojo* grande y bien abultado, y en la yuca lo mejor es usar sólo los *cangres* más gruesos, quitándoles las puntas y las partes más cercanas al tallo principal”.

“Si se trata del maíz, se traen del campo las mejores mazorcas, y en la casa, se escogen sólo las del tipo que me gusta, usando sólo para semilla los granos del centro de la

mazorca (eliminando las 2 puntas) y que estén mejor formados. Yo guardo las mazorcas antes de preparar la siembra durante algunos meses, con la paja, colgándolas en un lugar donde haya fresco (usando la misma paja para colgarlas), después que la secamos así mismo en el sol”.

“En el caso de las calabazas, yo no acostumbro a escoger las calabazas de diferentes formas y consistencias; para semilla yo uso cualquier calabaza y toda la semilla la guardo junta y la siembro junta. Así siempre tengo producción”.



Entrevista en la Sierra del Rosario

“Quisiera contarles también que con el *chote* (chayote), acostumbramos en la finca a utilizar sólo los frutos *en sazón*, para asegurar que la planta nazca.”

“Yo también recojo y guardo algunas veces los *manojitos* del culantro y del perejil (inflorescencias), y los cuelgo para que se sequen, hasta que los vuelvo a sembrar cuando lo necesito. También acostumbro a guardar semillas de tomate cimarrón, que se conservan mejor en una botella de cristal, con agua dentro, tapando la semilla, y bien sellada la botella. Así pueden durarme más de un año.”

Se puede apreciar de estas entrevistas la riqueza de conocimientos empíricos

que atesora el campesino cubano y que denota la atención que merecen, no sólo los recursos genéticos vegetales que poseen en sus fincas en sí mismos, sino las prácticas asociadas a su conservación y utilización sostenible. Exhortamos a proteger estos sistemas de producción como una contribución al enriquecimiento de nuestras prácticas en el sector formal y a la sostenibilidad de nuestra agricultura.

Participaron también en estas entrevistas: Lianne Fernández, Raúl Cristóbal, Leonor Castiñeiras, Tomás Shagarodsky, Odalys Barrios, Victoria Moreno, Víctor Fuentes, Vicente González, Rosa Orellana, Maritza García, Celerina Giraudy y Pedro Sánchez.