



“ EI CASABE CAMAGÜEYANO”

Boletín de la Cátedra Agroecológica Julián Acuña Galé



Cese la injusticia. Libertad inmediata para nuestros cinco hermanos prisioneros en las injustas cárceles del imperio.

Efemérides del mes:

1 de diciembre, Día Mundial de la Lucha contra el SIDA
3 de diciembre de 1833. Nace en Camagüey el sabio Carlos J. Finlay, descubridor del agente transmisor de la fiebre amarilla. Este día se celebra el Día de la Medicina Latinoamericana.

3 de diciembre de 1838. Nace en La Habana el naturalista Juan Vilaró Díaz, estudioso que dedicó buena parte de su labor investigativa a la pesca y la fauna marina cubanas. Entre sus trabajos se cuentan "Algo sobre peces de Cuba", "Esponjicultura cubana" y "Contribución al Reglamento de Pesca".

21 de diciembre de 1964. Muere en La Habana el científico francés André Voisin, autor de importantes obras dedicadas a la agricultura y la ganadería.

26 de diciembre de 1799. Nace Esteban Pichardo Tapia, en Santiago de los Caballeros, República Dominicana. Filólogo, abogado y escritor, fue el autor de obras de gran importancia, como el "Diccionario Provincial Casi Razonado de Voces y Frases Cubanas" (1836), así como la primera Geografía (1854) y el primer mapa de Cuba de profunda exactitud. Es considerado el más importante geógrafo cubano del siglo XIX.
29 de diciembre, Día Mundial de la Biodiversidad

Contenido:

Imprescindibles: André Voisin	2
Vivir bien o vivir mejor: la sabiduría	2
Las plantas que nos visten protegen, alimentan, curan y brindan placer estético.	3
Yucas para casabe en Vilató.	3
Invasión a los terrenos cubanos por plantas leñosas espinosas. Especulaciones sobre los momentos iniciales del marabú en Cuba;	4
El Árbol del mes: Caoba (Swietenia mahagoni (L) Jacq.) Meliaceae	5
Palabra martiana: Manual del veguero venezolano	6

Desde Baní, República Dominicana llega la solidaridad con nuestros CINCO HERMANOS PRISIONEROS EN LAS INJUSTAS CÁRCELES DEL IMPERIO

EXPRESAN APOYO A CUBA Y A LOS CINCO EN REPÚBLICA DOMINICANA

(tomado de Cubadebate, 18 de diciembre de 2011)

Cualquier persona honesta puede defender el derecho de los cinco antiterroristas cubanos a que se les haga justicia, dijo hoy el embajador cubano en Dominicana, Alexis Bandrich.

No es problema de afiliación política o ideológica, es solamente denunciar la injusticia y pedir la liberación de estos hombres contra quienes se han cometido abusos, se ha impedido la visita de sus familiares y otros derechos como reclusos.

El Comité de Amigos de Cuba de Baní reunió en una granja del municipio a dirigentes nacionales de la Campaña de Solidaridad y miembros de la misión diplomática cubana en este país.

En sus palabras de bienvenida, el presidente del Comité de Amigos de Cuba de Baní, Joaquín Bautista destacó que era un premio al trabajo realizado por esta región y un gran honor acoger en Baní al embajador Alexis Bandrich y a un numeroso grupo de trabajadores de la misión, a quienes felicitó y deseó éxitos en su trabajo en el nuevo año.

Bautista se comprometió en nombre de los solidarios de Baní a continuar defendiendo la Revolución Cubana que va a cumplir 53 años, demandar el cese del bloqueo de Estados Unidos y la libertad para los cinco héroes antiterroristas cubanos, presos cuatro de ellos y uno en peligro para su vida en la ciudad de Miami.

La granja donde se encuentran hoy, explicó, es la primera en Baní de mangos cultivados orgánicamente, muy demandados para la exportación.

El coordinador nacional de la Campaña de Solidaridad, Francisco Payano, agradeció las atenciones de los solidarios de Baní y los exhortó a seguir su activismo desde la tierra que hermanó a cubanos y dominicanos mediante el ilustre banilejo Máximo Gómez y también por la madre de los Maceo, Mariana Grajales, nacida en este país.

El embajador cubano expresó que se avecinan tiempos difíciles que requerirán hacer más eficientes nuestras acciones y pidió que el mensaje por la liberación de los Cinco había que hacérselo llegar a la comunidad dominicana en Estados Unidos.

Cuba, por su parte, ha emprendido una serie de transformaciones para hacer más eficaz su gestión económica, sin abandonar sus conquistas sociales y sin dejar ni a uno solo de sus ciudadanos desamparado.

Previamente, Bandrich fue entrevistado para el programa Orientación Popular de la radio y la TV de Barahona por el periodista Praede Olivero, quien le preguntó por el resultado de su trabajo en los tres meses que desarrolla este cargo diplomático.

Han sido tres meses de intensa actividad y mucha satisfacción por la solidaridad que Cuba despierta entre los dominicanos, tanto que no nos sentimos extranjeros en este país como no se sintió extranjero en Cuba Máximo Gómez.

Actividades de mes

La Cátedra realizará las actividades siguientes:

Publicación del Boletín "El Casabe camagüeyano".

Funcionamiento de los Diplomados: cursos Metodología de la enseñanza de la Agronomía y la Veterinaria orientadas a la sostenibilidad y Gestión de proyectos agropecuarios.

Conmemoración de efemérides ambientales.

Visitas a productores agropecuarios.

Visitas para la captación hacia la carrera Licenciatura en Educación Especialidad Agropecuaria

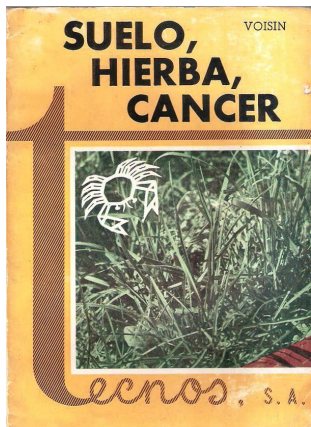
Se recomienda preparar actividades para conmemorar las efemérides de diciembre.

Esperamos sus sugerencias de actividades y temas a tratar en el Boletín

oparrado@ucp.cm.rimed.cu

Imprescindibles : André Voisin

Dr. C., Oscar L. Parrado Alvarez, Depto. Agropecuaria, Universidad de Ciencias Pedagógicas José Martí, oparrado@ucp.cm.rimed.cu



Las coincidencias se unen en este mes, la llegada a Cuba del sabio francés André Voisin y su repentina muerte en La Habana.

Invitados por Fidel, André y Marthe Voisin llegaron a La Habana el tres de diciembre de 1964, donde el científico ofreció una serie de conferencias, un infarto lo llevó a la inmortalidad el 21 de diciembre de 1964 en La Habana, donde desde entonces reposan sus restos.

Varias generaciones de profesionales recibieron el influjo de sus ideas científicas, algunas de las cuales esbozaremos en estas páginas con el compromiso explícito de darle continuidad a la divulgación de su obra.

Voisin fue pionero de la Ecología Médica estableciendo sobre bases científicas rigurosas los

fundamentos de las relaciones entre el suelo, la hierba y el cáncer. En una síntesis magistral expresa: "el animal y el hombre son la fotografía bioquímica del suelo".

Escritas en un lenguaje sencillo, pero a la vez profundo y científico, el sabio nos legó sus obras entre las que se encuentran: Productividad de la hierba, Suelo, hierba, cáncer; Tetania de la hierba.

En este espacio incluimos un fragmento de su obra Suelo, hierba, cáncer, muy ilustrativo de su estilo:

Nos encontrábamos en el mes de julio, y en un rebaño de 150 cabezas, habían sobrevenido, desde principios de año, 21 casos de tetania, dos de los cuáles fueron mortales.

Durante nuestro almuerzo, un animal fue atacado casualmente de tetania de la

hierba. La esposa del agricultor puso ella misma una inyección intravenosa de magnesio; el animal se recuperó poco a poco, pero no del todo, lo que obligó a llamar al veterinario.

Cuando el veterinario terminó su visita, tuvimos la ocasión de charlar con él. Le pregunté cuál era a su juicio la causa de estas múltiples tetanias de la hierba en la finca. Me contestó que lo ignoraba.

—Entonces le hice esta pregunta escueta:

¿Sabe usted cuánta potasa emplea su cliente en sus prados?

La respuesta quedó bien grabada en mi memoria.

—Este problema es cosa del granjero. Mi papel es tratar a los animales enfermos y curarlos.

Creo sinceramente que esta concepción demasiado absoluta no debe imperar en la ciencia médica del porvenir. No se trata solamente de curar al animal (o al hombre) enfermos: es preciso curar al suelo para no verse obligado a curar al animal (o al hombre).

Concentramos todos nuestros esfuerzos en las consecuencias, y sin embargo, descuidamos las causas.

La inyección intravenosa de sales de magnesio es un acierto; pero si la causa de la tetania de la hierba es un exceso de abono potásico (aunque puedan existir otras), es preferible limitarse a reducir o distribuir mejor estos abonos. Es más económico y, sobre todo, más eficaz para la salud de los animales y el hombre.

Quede al lector el placer de leer esta obra y extraer de ella sus propias conclusiones para transformar su forma de pensar y actuar.

Vivir bien o vivir mejor: la sabiduría de nuestros antepasados.

Dr. C., Oscar L. Parrado Alvarez, Depto. Agropecuaria, Universidad de Ciencias Pedagógicas José Martí, oparrado@ucp.cm.rimed.cu

A menudo se habla acerca de vivir mejor, ¿Pero realmente conocemos el significado de los que estamos hablando?

Para profundizar en el tema traemos a colación la cosmovisión de los pueblos indígenas sudamericanos, muy poco conocida en nuestro país.

En estos tiempos cuando se habla de sostenibilidad, los pueblos indígenas originarios están trayendo algo nuevo (para el mundo moderno) a las mesas de discusión, sobre cómo la humanidad debe vivir de ahora en adelante, ya que el mercado mundial, el crecimiento económico, el corporativismo, el capitalismo y el consumismo, que son producto de un paradigma occidental, son en diverso grado las causas profundas de la grave crisis social, económica y política.

Los paradigmas de vida dominantes perciben al individuo como el único sujeto de derechos y obligaciones, instituyéndolo como el único referente de vida. Por lo tanto, los sistemas jurídico, educativo, político, económico y social se adecuaron y responden a los derechos y obligaciones meramente individuales.

La visión del capital como valor fundamental del pensamiento occidental generó enormes brechas entre ricos y pobres. Estos referentes de vida han propiciado un escenario de desencuentros y han ido profundizado cada vez más los abismos entre los seres humanos y todo lo que les rodea,

llevando a la humanidad a un alto grado de insensibilización. Más allá de lograr "una mejor calidad de vida", cual fuera la promesa de la modernidad, la humanidad avanza cada día más hacia la infelicidad, la soledad, la discriminación, la enfermedad, el hambre... Y, más allá de lo humano, hacia la destrucción de la Madre Tierra.

En estos tiempos de lucha contra el consumismo y el derroche de recursos en el que está sumergida la humanidad en crisis, es importante escuchar y practicar la herencia de nuestros abuelos: su cosmovisión emergente que pretende reconstituir la armonía y el equilibrio de la vida con la que convivieron nuestros ancestros, y que ahora es la respuesta estructural de los pueblos indígenas originarios: el horizonte del vivir bien o buen vivir.

El 22 de abril del 2009, la Organización de Naciones Unidas (ONU) acogió la iniciativa impulsada por la delegación boliviana y declaró a esta fecha el día internacional de la Madre Tierra, proyectando una nueva conciencia de que no es un planeta solamente, mucho menos materia inerte: es nuestra Madre Tierra (Pachamama). Así se abre una puerta para dejar de hablar de "explotación de recursos" y emerger en el respeto a todo lo que nos da vida y

permite el equilibrio natural de todas las formas de existencia para vivir bien. El siguiente paso será promulgar la declaración de los derechos de la Madre Tierra y hacerla vinculante para todos los países.

Según la ideología dominante, todo el mundo quiere vivir mejor y disfrutar de una mejor calidad de vida. De modo general asocia esta calidad de vida al Producto Interior Bruto de cada país. Sin embargo, para los pueblos indígenas originarios, la vida no se mide únicamente en función de la economía, pues ellos ven la esencia misma de la vida.

El Vivir Bien está reñido con el lujo, la opulencia y el derroche; está reñido con el consumismo. No trabajar, mentir, robar, someter y explotar al prójimo y atentar contra la naturaleza posiblemente nos permita vivir mejor, pero eso no es Vivir Bien, no es una vida armónica entre el hombre y la naturaleza. En las comunidades indígenas no se quiere que nadie viva mejor, ya que eso es aceptar que unos estén mejor a cambio de que los otros, vivan mal.

Estar mejor unos y ver a otros que están peor no es Vivir Bien. Se quiere que todos podamos vivir bien, lograr relaciones armónicas entre todos los pueblos.

La identidad está relacionada con el Vivir Bien. En el Vivir Bien, todos y todas disfrutamos plenamente una vida basada en valores que han resistido por más de 500 años. Estos valores, estos principios, son la identidad que nos han legado nuestros abuelos, la armonía y la complementariedad en nuestras familias y en nuestras comunidades con la naturaleza y el cosmos, más la convivencia por medio del consenso diario entre todos y todo en nuestras comunidades y la sociedad entera.

La armonía y el equilibrio están relacionados con el vivir bien, la complementariedad está relacionada con el vivir bien, el consenso está relacionado con el vivir bien. Al otro lado está la dignidad, la justicia, la libertad y la democracia, o sea la dignidad está relacionada con el vivir mejor, la justicia está relacionada con el vivir mejor, la libertad está relacionada con el vivir mejor, la democracia está relacionada con el vivir mejor.

Todos, todos nos complementamos. Cada piedra, cada animal, cada flor, cada estrella, cada árbol y su fruto, cada ser humano, somos un solo cuerpo, estamos unidos a todas las otras partes o expresiones de la realidad.



La especie humana aprovecha

gran número de plantas — por lo menos 5000 especies con fines de alimentación, construcción y medicinal, entre otros. Sin embargo, la investigación agrícola se ha centrado en un número reducido de cultivos básicos ignorando el valor y la utilidad local o regional de otros. Muchas especies denominadas menores o infrautilizadas son importantes en la seguridad alimentaria de los hogares porque aportan vitaminas y micronutrientes a la dieta, se adaptan a condiciones de cultivo difíciles como suelos salinos o áridos, o zonas degradadas o montañosas, y en ocasiones son la única alternativa de cultivo. Estos cultivos juegan un papel en la vida de los pueblos del Tercer Mundo y están estrechamente vinculados a la historia y a la identidad cultural de las comunidades que durante siglos los han utilizado y conservado. En la práctica pedagógica muchas veces dejamos pasar oportunidades para el desarrollo de nuestros niños adolescentes, jóvenes y adultos que están a nuestro lado, sencillamente porque la rutina pedagógica nos absorbe y tratamos de uniformarlo todo en el afán del trabajo grupal, para ser “más eficientes”. La política educacional enfatiza en el tratamiento de las diferencias individuales, del empleo coherente y consecuente del diagnóstico del alumno, de la familia, de la comunidad en su conjunto, sin embargo es necesario cada día enfatizar, persuadir, convencer con hechos que nuevas formas de trabajar son necesarias.

No es posible imaginar un proceso docente educativo sin tener en cuenta el contexto. El maestro debe conocer a profundidad el lugar donde vive, sus orígenes, las familias, la naturaleza que le rodea, la historia etc., en fin la cultura que lo rodea y de la cual es parte consustancial como sujeto, para socializarla, para explicarla, describirla, para escribirla. Con las nuevas tecnologías las posibilidades son enormes.

Los recursos fitogenéticos de la comunidad que se encuentran en los sistemas tradicionales de cultivo están representados en la diversidad de cada una de las especies cultivadas: ají, tomate, batata, yuca, mango, guayaba, coco, aguacate, calabaza, pepino, etc.

Para ilustrar en esta primera parte de la relación entre recursos fitogenéticos y cultura: “Mango de hilacha”

Delicia de mermelada/ entre cáscara y semilla/en tu corteza amarilla/está la miel concentrada/ Te tumbo con la mirada/de tu techo vegetal/y te dejo en el umbral/de mi boca, la piel rota,/porque eres una compota/en su estado natural.

Esta es una décima de un poeta camagüeyano, sibanicuense de pura cepa, Gabriel Llanes Estrada, que venera una de las frutas llegadas de la lejana India y que se ha aclimatado con gusto a nuestros patios y potreros. Los mangos de hilacha son un complejo de cultivares que se caracterizan por su tamaño mediano y las fibras que conforman la parte comestible del fruto. El autor describe sus rasgos externos, su calidad gustativa y la forma de comerlos.

Piense en las dificultades que tienen en el aprendizaje y en el orden educativo, los alumnos con los que trabaja, ¿Cómo vincularía entonces la diversidad del mango, la décima como forma de expresión poética, la historia de Cuba, la historia local, la cultura popular tradicional, entre otros elementos para la integración? Si no tiene respuesta, no se preocupe, continúe leyendo este número y siguientes, si la tiene, comparta su experiencia con el autor.

Ley 81 . Artículo 133.- Dada la importancia que para la agricultura tienen los recursos genéticos en general y los fitogenéticos en particular, todas las personas naturales y jurídicas están obligadas a su conservación y utilización adecuada, conjugando las formas de conservación “in situ” y “ex situ” y evitando los procesos de erosión genética de las especies económicamente útiles.

Cfr. Llanes Estrada , Gabriel (2001). Con la décima a cuestas. Poesía. Camagüey. Ed. Ácana, p. 39

Yucas para casabe en Vilató.

Dr. C., Oscar L. Parrado Alvarez, Depto. Agropecuaria, Universidad de Ciencias Pedagógicas José Martí, oparrado@ucp.cm.rimed.cu



zona de Vilató en la Sierra de Cubitas y que son propias de la zona casabera más importante del centro oriente cubano y por que no, de Cuba de la que hay referencias en

La yuca, es una especie muy relacionada con nuestra identidad. En la yuca existen las “señoritas”, señora ponga la mesa, agria, amarilla, prieta, enana, palinegra, punta espada, oriental, quintalera, alpargata y habanera . empleadas para la fabricación del casabe en la

de Cuba. Tomo II. Madrid. Imprenta del Banco Industrial y Mercantil p. 219

“En tierradentro es el lugar clásico de su fabricación y consumo: en la parte occidental el afamado es el de Guanabacoa mui inferior al de Puerto Príncipe”

Se respeta la ortografía original.

Por otra parte Pezuela refiere la existencia en la Jurisdicción de Puerto Príncipe de 54 casaberías.

Cfr. Pezuela, Jacobo de la. (1866). Diccionario geográfico, estadístico e histórico de la Isla de Cuba. Tomo IV. Madrid. Imprenta del Banco Industrial y Mercantil p. 208

Cfr. Pichardo, Esteban (1875). Diccionario provincial casi razonado de voces y frases cubanas. Habana. Imprenta “El Trabajo”.



Agria



Alpargata



Punta Espada



Amarilla

fuentes del siglo XIX .

“Cubitas Arriba ó tan solo Cubitas, llamado también barrio de las Cocinas que es el único que está al otro lado de la sierra, o sea en la vertiente septentrional, y el más moderno de todos. Estos caseríos no son otra cosa que las casas de estancia destinadas, casi con exclusión de otros cultivos al de la yuca agria para la elaboración del casabe y del almidón en una escala mucho mayor que en ningún otro punto de la isla. Así es, que su valor se calcula por tablas de yuca, como el de los ingenios por sus cañaverales. Estas estancias se hallan algunas á dos leguas, y otras á menos distancia de los barrios á que corresponden, y de los cuales los separan las asperezas de la sierra. Las hay de 20 y aún de 30 000 cangres de yucas que cuidan y cultivan de 6 a 12 negros que tienen su residencia en bohíos de esta parte, excepto en la época de rayar y prensar la yuca”.

Cfr. Pezuela, Jacobo de la. (1863). Diccionario geográfico, estadístico e histórico de la Isla

vinculada a la conservación de los recursos fitogenéticos , en esta caso particular de la yuca.

Entre los entrevistados se encontraban Evangelio Ramírez López, Pedro García Rondón, Fausto Valdés, Anselmo Ramírez, Crescencio Valdés Ramírez, y Roberto Alfonso.

Nos dieron a conocer aspectos relevantes como la agrotecnia de la yuca, el proceso de elaboración y el rendimiento de casabe y almidón de los cultivares de yuca utilizados a ese fin: ente otros aspectos interesantes que trataremos en próximos números

Es necesario que la escuela como institución trabaje en el rescate de las variedades locales de especies de origen americano tales como el ají, yuca, boniato, calabaza, tomate etc. No solo desde el punto de vista del recurso en si sino de la cultura asociada a su empleo.



Invasión a los terrenos cubanos por plantas leñosas espinosas . Especulaciones sobre los momentos iniciales del marabú en Cuba; ¿qué dijo realmente Juan Tomás Roig?

Dr. C. Isidro Eduardo Méndez Santos , Centro de Estudios de Medio Ambiente y Educación Ambiental. Universidad de Ciencias Pedagógicas José Martí, imendez@ucp.cm.rimed.cu

La invasión de terrenos cubanos por el marabú (*Dyrostachys cinerea* (L.) Wight & Arn.), según Manuel Iturralde Vinent (<http://www.medioambiente.cu>), forma parte de uno de los eventos bióticos más importantes que han ocurrido en el Caribe antillano a lo largo de toda su historia geológica: la pérdida de biodiversidad que caracteriza el Holoceno tardío (500 - 0 a). Según este autor, dicha especie, conjuntamente con otras, también exóticas, como la mangosta, el ratón y la cucaracha, que se han convertido en verdaderas plagas, unido a los efectos de la explotación minera y maderera, la agricultura y el urbanismo, han acelerado el proceso de extinción natural que sufría la biota.

Tratándose de una especie exótica, la invasión que hoy se aprecia estuvo precedida por la introducción de la planta al país y con toda seguridad debieron existir determinados factores que favorecieron inicialmente el proceso expansivo, hasta llegar a un punto en que resultó irreversible. Desde que se tuvo conciencia de la gravedad del asunto, hay preguntas que martillan la mente de todo aquel que razona al respecto: ¿Cómo llegó el marabú a Cuba? ¿Quién lo trajo? ¿Por qué un organismo vivo tan peligroso no fue eliminado mientras resultó posible hacerlo?

Muy poco se sabe al respecto, pero circulan determinadas conjeturas que se repiten hasta la saciedad y llega a ser aceptadas por algunas personas como un hecho infalible. ¿De dónde provienen? Todas, sin excepción, se deben al sabio cubano Juan Tomás Roig y Meza, sin dudas uno de los botánicos cubanos más importantes del Siglo XX. Él es el autor la segunda referencia del marabú en la literatura científica cubana, que apareció en la Circular No. 50 de la Estación Experimental Agronómica de Santiago de Las Vegas, publicada en 1915, bajo el nombre del El marabú o aroma.

Antes, el tema sólo había sido abordado en una pequeña memoria, de la autoría de Tomás Coronado, que bajó el título Marabú, apareció en los Anales de la Academia de Ciencias Médicas, Físicas y

Naturales de La Habana (Tomo XLVIII, p.165-167), en julio de 1911. Pero la obra de Roig es, sin duda, la primera contribución importante al conocimiento de tan delicado tema. Es en ella que exponen las tres variantes de la posible introducción y momentos iniciales de la especie en Cuba, que han sido divulgadas hasta hoy. Con posterioridad, nadie ha agregado nada nuevo al respeto.

Pero: ¿qué fue lo que dijo realmente Roig? Casabe Camagüeyano ha decidido reproducir íntegramente los epígrafes de esa memoria, en que se aborda el tema de la introducción y las primeras causas de la expansión. Los lectores podrán informarse de primera mano y sacar sus propias conclusiones.

Se considera necesario, no obstante, llamar la atención sobre dos aspectos que resultan evidentes. 1) Roig sólo compendió versiones populares, que circulaban por tradición oral. 2) No pasan de ser meras especulaciones, imposibles de comprobar. En próximas entregas de esta serie, se procederá a analizar en detalle la información compendiada por este autor.

Roig, J. El marabú o aroma. Estación Experimental Agronómica. Circular No. 50. Santiago de las Vegas. Habana. 1915. P. 3 — 4.

Introducción del Marabú en Cuba

No existe dato alguno preciso que nos permita fijar la fecha exacta de la introducción del Marabú en Cuba. Mas, parece indudable que su introducción no fue anterior a la Guerra de los Diez Años. Ninguna de las obras de Botánica ni de Agricultura cubanas menciona al marabú. Grisebach no la describe ni la menciona en su *Flora of the British West Indian Island*, editada en 1864, ni en su *Catálogo Plantarum Cubensium*, publicado en 1866. Tampoco la anotan Sauvalle en su *Flora cubana* que vio la luz en 1873, ni Gómez de la Maza en su *Diccionario botánico de nombres vulgares cubanos y puertorriqueños*. Tampoco se encuentra ninguna alusión a esa planta en el *Diccionario provincial de voces cubanas* de Pichardo, en la *Arboricultura cubana* de Fernández y Jiménez, ni en las obras de Bachiller y Morales, Reynoso, Cárdenas y demás autores cubanos de Agricultura. Todo ello parece indicar que la introducción es muy reciente.

Distintas versiones acerca de su introducción.

En Camagüey corre como verídica la siguiente versión acerca de la introducción del marabú en aquella provincia: Una rica dama camagüeyana, la Sra. Monserrate Canalejo de Betancourt, viuda de El Lugareño, que era muy aficionada a las plantas, introdujo el marabú como planta ornamental, sembrándola en su finca “La Bola”, situada en las afueras

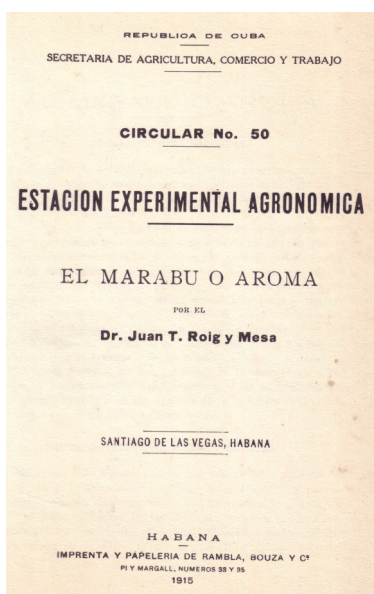
de la Capital. Hoy la finca está totalmente invadida, siendo uno de los focos de introducción del marabú. Agregan algunos que un señor residente en Sibanicú solicitó a la Sra. Canalejo unas semillas de la planta y que ellas se las negó, deseosa de ser la única poseedora de tan bella especie y que entonces él encontró la manera de sustraerle algunas semillas que sembró en su finca de Sibanicú, donde se ha propagado la planta de un modo extraordinario, causando de este modo su propia ruina y la de sus convecinos. Esto último tiene todos los caracteres de una fábula. Más razonables es la creencia de que fueron las tropas españolas las propagadoras inconscientes de la plaga, pues según se cuenta, durante la guerra del 95, en la finca “La Bola” y sus alrededores acamparon varias veces las fuerzas de caballería española, las que después cambiaban de campamento o salían de operaciones a los distintos lugares de la provincia y los caballos que habían comido los frutos del marabú iban esparciendo las semillas en sus deyecciones por todos los caminos. Esto parece comprobarse por el hecho de que el marabú se encuentra principalmente en las fincas situadas a lo largo de los caminos, carreteras y curso de los ríos. El abandono en que estuvieron las fincas durante la última guerra vino a facilitar la rápida expansión del marabú.

En Taco Taco, Pinar del Río, la versión popular atribuye la introducción del marabú al Dr. José Blain, decano de los botánicos cubanos. Dicho señor formó en su finca “El Retiro”, situada en el camino de Rangel, un verdadero

Jardín Botánico en donde aún hoy sobreviven algunas especies exóticas muy interesantes. Créese que el la introdujo como especie botánica curiosa, desconociendo desde luego los perjuicios que habría de ocasionar. Nosotros no podemos decir cual de estas versiones sea la cierta, quizás ambas la sean. Pero entonces ¿cómo explicamos que Trinidad, situada a gran distancia de ambos focos y aislada de ellos completamente, esté más invadida aún que Camagüey y Taco Taco.

Una tercera versión no tan extendida, parece estar sin embargo. Según esta versión fue el ganado extranjero introducido después de la guerra del 68 para repoblar las fincas ganaderas el introductor y propagador del marabú. En efecto, en aquella época se importó mucho ganado de Colombia y otros lugares donde existía la plaga; y sabido es que el ganado vacuno gusta mucho de los frutos del marabú, cuyas vainas o envolturas digiere, devolviendo las semillas en sus deyecciones sin digerir, como sucede con las de guayaba.

Nota. Se ha respetado la ortografía y la redacción original.



El Árbol del mes: Caoba (*Swietenia mahagoni* (L) Jacq.)Meliaceae

M. Sc. Francisco Araujo Rodríguez Depto. Agropecuaria, Universidad de Ciencias Pedagógicas José Martí , araujorodriguez@gmail.com



Otros nombres que recibe: caoba de Cuba, caobilla, caoba antillana; caoba de cabello de ángel, caoba de clavo, caoba de obra, caoba hembra, caoba macho, caoba lisa, caoba yema de huevo, caoba dominicana, caoba de Santo Domingo (República Dominicana); acajou, (francés, Haití)

acayú (patois cubain) ;; igui ayán, iroko awó, ;igui roko (yoruba) nombres en inglés: Mahogany. West indian Mahogany; mahogany (Islas Vírgenes); mahogany, West Indian mahogany (Estados Unidos, Bahamas); Spanish mahogany (San Vicente, Trinidad y Tobago) caoba, caoba dominicana y caoba de Santo Domingo (Puerto Rico); nombres en francés: ; mahogany du pays y acajou du Saint Domingue (Guadalupe); otros nombres: mahok (Antillas Holandesas); mahony (Surinam).

Descripción: árbol de hasta 25 m de alto; tronco de hasta 2 m de diámetro, con contra fuerte en la base; corteza inicialmente lisa, grisácea y con abundantes lenticelas, fisurada y pardo rojiza con la edad; hojas con pecíolos de 2-5 cm de largo; folíolos opuestos o sub opuestos en 2-4 pares, aovado-lanceolados a elíptico-aovados, mayormente de 5-6x2,5-3 cm, cartáceos, de color similar en ambas caras, agudos y cuspidados o brevemente acuminados, de base asimétrica, redondeada o cuneiforme. Inflorescencia de 5-12 cm de largo. Pedicelos de 1,5-3 mm de largo. Sépalos glabros. Pétalos de 3-4x1,5-2 mm, glabros. Estambres 10; tubo estaminal de 2,6-2,8 mm de largo (2,3-2,5 mm en las flores femeninas). Discos con margen crenado. Ovario (4-)5-locular, de 0,7-1x1,5-1,8 mm (0,7-1x0,6-0,8 mm en las flores masculinas); estilo de 0,3-0,5 mm de largo (0,7-0,8 mm en las flores masculinas). Cápsula (4-)5-valvar, ovoide, de 6-10x3-6 cm parda verrugosa y lenticelada. Semillas de 4-5 cm de largo incluyendo el ala, roja pardusca.

Distribución y hábitat: Caribeano (Antillas y La Florida.) Toda Cuba. Crece con moderada rapidez y en suelos favorables, crece rápidamente. La caoba es de toda la Isla y actualmente escasea en la mitad occidental. Se encuentra con relativa abundancia en las provincias orientales, en terrenos montañosos, distribuida esporádicamente. Habita terrenos pedregosos de costa y de montaña y a veces se encuentra en terrenos llanos relativamente bajos. Crece en bosques semideciduo mesófilo y bosque de ciénaga, bosque siempreverde micrófilo y matorral xeromorfo costero y subcostero.

Madera: dado que Cuba importa cantidades considerables de maderas, como la caoba, es conveniente señalar aquellas que verdaderamente pueden llamarse caobas, pertenecientes a la clase de la nuestra, aproximándose más o menos a ésta en su calidad. Originalmente la madera de caoba se obtenía exclusivamente de las Antillas; Cuba y Santo Domingo. Posteriormente se empezaron a usar las caobas del continente americano y del África Occidental. También se han puesto en el mercado maderas que no son de la familia de la caoba, aprovechando semejanzas de coloración, textura y peso, pero de inferior calidad. Verdaderas caobas, además de la antillana, son las del continente americano, que aunque de géneros distintos, van al mercado con el nombre de caoba. De esta clase

son las caobas de México, Honduras, Venezuela y otras secciones de la América Central y del Sur. Ninguna de las caobas verdaderas o las llamadas caobas producen maderas de altas calidades de la caoba antillana. Esta está limitada a Cuba y Santo Domingo y la nuestra escasea, puede considerarse como el más importante de los árboles maderables cubanos. Es un árbol grande, de copa redondeada. Cuando crece aislado, su tronco es corto y grueso. En las mejores condiciones en el monte puede alcanzar más de 20 metros de altura y de 1 y 2 metros de diámetro. De 10 000 a 12 000 semillas pesan 1 kilo. En ciertos terrenos la caoba puede crecer rápidamente, adquiriendo un diámetro de 12" en 12 años. En general, puede adquirir 12" de diámetro entre 15 y 25 años. La madera es de color rojizo claro u oscuro, variando con la edad del árbol y la localidad en que crece. Olor escaso; sabor amargo; textura fina; grano recto, ondulado; dureza alta; resistente; peso mediano; variable alrededor de 850 kg / metro cúbico. Toma un fino pulimento; se trabaja fácilmente; muy durable en contacto con el suelo y resistente a los insectos.



Manejo y conservación: florece en abril y madura sus frutos en febrero. Las semillas se recolectan en los meses de febrero-abril. Para extraer las semillas se emplea exposición de los frutos al sol en cepas delgadas, utilizando mantas de lona, saco o papel kraft, cajones de amplia base y poca altura, y separación a mano de las semillas y de las impurezas. Las semillas se conservan

a una temperatura entre 5-8 °C . En un Kg se cuentan aproximadamente 10 800 semillas. No requiere tratamiento pregerminativo. Las semillas se siembran a una profundidad de 10 cm. La germinación es de tipo hipógea y su valor promedio es de 70 %. En un Kg germinan aproximadamente 7 560 semillas. Se estima una pérdida en viveros del 10% de las posturas. En un Kg pueden obtenerse 6 804 posturas. Para sembrar un millón de plantas se requieren 147 Kg semillas. La germinación comienza entre 7-12 días. Las posturas permanecen en vivero por 4-5 meses.

Usos: muebles finos. Cajas de radio, objetos torneados, marcos, puertas, decorado interior. La caoba cubana ha ganado su enorme reputación no solamente por sus cualidades decorativas: color, figura, lustre y capacidad para el pulimento, sino que también por sus propiedades mecánicas, que incluyen dureza relativa, alta estabilidad en forma y volumen y su inmunidad al ataque de insectos, por lo que resultaría injusto aplicar el nombre de caoba a otras maderas, simplemente semejantes en coloración y apariencias generales; se utiliza en la medicina, por sus propiedades emolientes, febrífugas, amargas, tónicas, vulnerarias, astringentes, hemostáticas, antisépticas, expectorantes y corroborantes; cura las enfermedades de la piel y las afecciones del aparato respiratorio y del sistema nervioso, sus hojas se emplean en la cura de heridas y hemorragias traumáticas, el cocimiento de la corteza es eficaz en las atonías de las mucosas, la inapetencia y para facilitar el parto . Posee abundante secreción nectarífera.



Palabra martiana: Manual del veguero venezolano

Dr. C., Oscar L. Parrado Alvarez, Depto. Agropecuaria, Universidad de Ciencias Pedagógicas José Martí, oparrado@ucp.cm.rimed.cu

Nos place enormemente poner a disposición de los lectores un fragmento de este texto martiano que de una forma muy amena nos trata acerca del cultivo y beneficio del tabaco, que apare en el tomo 7 de sus Obras Completas, páginas: 247-252

De Varina salía en tiempos de antaño -de Varina, que estaba cerca de Cumaná, madre de Sucre-el más rico tabaco que por entonces saboreaban, con mengua del de Güines y del de Flor de Sagua, los fumadores de España, Italia y Francia. De Venezuela viene ahora también un lindo libro, en que se cuentan con afortunada llaneza, singular lucidez y desinterés incomparable, todas las varias artes y celosos cuidados que quiere la hoja india, consuelo de meditabundos, deleite de los soñadores arquitectos del aire, seno fragante del ópalo alado. Manual del Veguero Venezolano se llama el discretísimo libro: todo es aroma, como la planta cuyo cuido enseña; es su autor el Sr. Lino López Méndez, veguero de oficio, que aquí prueba ser, además, escritor hábil y galano, que de las mismas plantas, y al sol y al sereno, ha aprendido el modo de cuidarlas.

Dice que le enseñó mucho el manual de Dau, pero que la tierra le ha enseñado más.

¡Cuánto enseña el Manual del Veguero Venezolano! Toma la planta en el almaciga, y no la deja hasta que sale ya bien acondicionada y empacada, en



busca de los torcedores de la ciudad. Cuenta cómo ha de abonarse la tierra; por cuanto no hay tierra, por rica que sea, que no mejore con el abono, ni alma que no se sazone con la vida, ni inteligencia que no crezca con el cultivo y ejercicio, y el tabaco ha menester más que planta alguna de abono cuidadoso, sin que lo haya mejor que el de vegetales bien podridos (por ser sabida ley que la vida nace de la muerte), mezclados con una parte de estiércol de bestias; los vegetales mejores son los palos de las mismas matas de tabaco,

las cañas del arroz y del maíz, la hojarasca que se va trocando en tierra. Y explica cómo se ha de ir preparando en montones este abono, y no ha de usarse de montón que no tenga ya contados sus seis meses.

Dibuja, más que dice, cómo han de hacerse en dos rectángulos paralelos los semilleros o almacigos, sobre canteros muy bien movidos, por querer el tabaco, así como atmósfera seca, tierra muy limpia y floja.

De diez varas de largo por dos y media de ancho será cada uno de los dos canteros; media botella de semilla, mezclada a cinco de arena fina, basta; y luego que el almaciga está ya polvoreado de semilla, se le salpica con ceniza y abono y se le cubre piadosamente, a que ni sol ni lluvia le dañen, con las generosas hojas del plátano. Del plátano se sacan las cabullas en que se ensartan las hojas cosechadas; las hojas con que se forra el interior del burro, largo envase donde, bien cubierto, se pone más tarde el tabaco embetunado a que fermente; y las tiras que atan las manillas primero, y luego los matullos. El semillero es el tesoro de la vega, y como a tal se cuida. Al quinto día se le pone techo, y ¡a a los ocho días, la planta tempranera saca a tierra sus dos primeras hojas tiernas, que han de ser bien regadas, más nunca con agua salobre.

¡Cuánto pequeño cuidado empieza ahora, de que dependen luego la bondad, el peso, la condición y el aroma del tabaco ! A los veinticinco o treinta días de nacida la semilla, trasplantada a canteros semejantes, y cuando ya tiene unos

dos meses, siémbresela definitivamente, a tres cuartas una planta de otra, y nunca a menos, en los surcos que, a medida que se hace el trasplante, van los gañanes abriendo en el terreno bien arado y revuelto, o trabajado a pico y escardilla, cuyo terreno será tanto mejor si tiene dos partes de tierra suelta, de arena fina, y otra de abono vegetal y animal.

Para la siembra, todo esmero es poco. Se le arranca de hondo, para que las raíces no se dañen; se la lleva como en palmas al surco, de nueve pulgadas de ancho y seis de hondo; se la pone en la cresta de él, para que no la arrastren las lluvias, que correrán sin daño a su lado; se la pone bajo una casilla, como si cada planta fuera delicada dama.

No bien pasan veinte días, ya están los peones, con una escardilla pequeña, desyerbando el surco y arrimando tierra al pie de cada mata; a lo que llaman medio aporque. No ha de dejarse crecer yerba en el surco. Ha de emprenderse campaña reñida con los voraces insectos; ha de buscarse, en las cuevas que labra al pie de las matas, al grillo mordedor; al cogollo astuto,

para lo que hay que abrir las hojas de cada mata; al verde veguero, que no con menor rapidez se come las mejores hojas que los ogros del cuento de Perrault se comían niños; y al pardo traidor, cachazudo, que devasta en la sombra. También a los semilleros atacan los gusanos; pero a esta invasión se pone coto cercando los almacigos de



mostaza, que loa insectos comen con delicia.

A poco, el tabaco repolla, a lo que se le da otro desyerbe; y a poco más, “día”, por lo que entienden que está: a punto de dar el botón, nuncio de la flor, el cual, con cuidado sumo, ha de arrancarse con las hojillas que le cercan, así como los retoños que nacen al pie de las hojas mejores de la planta, con cuya poda y deshijo va a las hojas toda la fuerza de la mata. ¡Singular cosa, que no sean diferentes, sino idénticos, el modo de sacar provecho de una planta y de una inteligencia! Todo es análogo; acaso más: todo es idéntico. Y así como acaba el monte en alto pico, así tal vez en una verdad sola, y germen solo, se concentran todas las formas de la vida. Universo es palabra admirable, suma de toda filosofía: lo uno en lo diverso, lo diverso en lo uno.

Recomendamos su lectura e interpretación a todos y todos los que se dedican a trabajar en favor de la identidad cubana.

