



Siempre Fidel



Me gusta San Germán y su ambiente (+ Podcast)

📅 19/02/2019 🕒 12:11

👤 Richard López Castellanos richard@cmdx.icrt.cu

👁️ 297

Compartir f 🐦 G+

★★★★★ Votos: (4)



Ana Iris Quintero Quintero elabora chocolate en San Germán, Baracoa Foto: Miguel Ángel Sánchez Pineda

Si un periodista llega a una zona baracoesa de campo es casi imposible no fijarse en un sabroso café colado en bolsa, o en un chocolate hecho en una olla cualquiera, pero con leña.

Así encontré en una visita en San Germán a Ana Iris Quintero Quintero, quien tiene 30 años de vivir en esta zona y dice que le encanta la cocina, pero sobre todo hacer dulces. Yo, tentado por la confesión, quise hablar con ella.

Entrevista en audio:

¿Es costumbre que usted haga ese chocolate que le vimos hacer hoy?

"Sí, varias veces lo hago, me gusta".

¿Cada qué tiempo?

"Siempre lo acostumbro a hacer, y cuando hay visita más porque a las visitas les gusta mucho el chocolate natural".

Vi que lo hace a la costumbre antigua, con leña. ¿Por qué?

"Porque tiene mejor sabor y se concentra más".

Siempre se dice que la cocina hecha con leña sabe mejor...

"Sí, como que no. Mi nuera vive en la ciudad, es de Ciego de Ávila y le encanta venir a mi casa para que yo le haga fricasé con lecha, frijoles con leña, y el chocolate con leña también".

¿Hace usted algún otro alimento cocinado así?

"El dulce de coco con guayaba, el dulce de naranja, lascas de naranja para fin de año me gusta hacer mucho".

¿Y cómo tiene usted la materia prima necesaria?

"Consigo la naranja para los fines de año, los 24 y 31 de diciembre, la hiervo, la meto en el río en un envase y al otro día ya amanece sin ningún tipo de amargo, y ya al otro día la pongo al almíbar y el dulce queda sin una gota de amargo y muy rico".

¿Y qué otros dulces acostumbra hacer aquí, en San Germán?

"Fruta bomba y albaricoque. No como mucho dulce, es para regalarle a mi nuera, porque no me gusta mucho el dulce porque me cuida mi cuerpo de las enfermedades con el azúcar".

¿Usted compra las frutas o las cultiva?

"Yo cultivo las frutas porque tengo una finca".

¿La trabaja usted sola?

"Con mi esposo".

¿Y qué tiene esa finca?

"Café, cacao, guayaba, variedades de frutas y productos, ñame, plátano fruta, plátano vianda".

¿Se sostienen ustedes económicamente con esa finca, o tienen que buscar alternativas?

"Nos sostenemos con la finca y yo tengo mi trabajo, que soy la administradora de la panadería".

Su esposo, ¿trabaja?

"Es jubilado".

¿Cómo es la vida en San Germán si depende de lo que las personas cultivan, de lo que pueden tener por sí mismas?

"Bueno, para decirte, yo nací y me crié en El Guamá y tengo ya 30 años de vivir en San Germán. Me gusta el lugar aunque sea un poco distante, me gusta y todo el que viene a mi casa no quisiera irse, porque a pesar de que es campo se sienten bien, hay frutas, el ambiente es un poco monótono pero es agradable, sano, saludable".

Yo pienso que si las personas sienten el olor a chocolate que sentí yo próximo a su casa, se entiende que no quieran irse.

"Um... sí, el que viene le gusta venir mi casa y no quiere irse, por el trato, por el amor y que todo se comparte".

¿Y usted es también capaz de brindar café?

"Sí, como que no, si usted lo necesita y yo lo tengo..."

Usted me hizo la invitación y yo ahora voy a ir a su casa.

"Bueno, lo acepto, invitado está".

Tomado del blog [La bolita ´el mundo](#)

Compartir   

Normas de publicación:

RadioBaracoa se reserva el derecho de publicación de los comentarios.

No se verán textos denigrantes, ofensivos, difamatorios, fuera de contexto o que atenten contra la dignidad de una persona o grupo social.

Recomendamos brevedad en sus opiniones.

Nombre

Email:

Comentario:



Empty text area for writing a comment.

Comentar

Audio en Tiempo Real

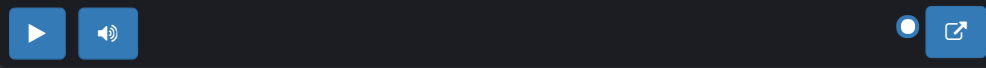


Foto del día



Radio Barria

Radio Habana Cuba

Radio Rebelde

Radio Reloj

Sitios de Prensa Escrita

Venceremos

Granma

Juventud Rebelde

Trabajadores

Prensa Latina

Sitios de Interés

Ecured

Cubadebate

La Papeleta

Red Cuba

© Copyright Radio Baracoa 2019