

FUNDAMENTACIÓN AL PREMIO MEMORIA VIVA

Nominado: Familia Arafet

Título de la propuesta: Los Arafet “Tradición, Amor y Cubanía”.

Autora: Lic. Acralys Castillo López Metodóloga de Patrimonio Cultural Inmaterial. Casa de Cultura “Amador Montes de Oca” El Caney.

Dirección Particular: Iproyaz, 2do piso apartamento 13. Santiago de Cuba.

Localidad donde se desarrolla: Poblado El Caney

Categoría que se inscribe: Preservación de tradiciones

Institución que propone: Casa de Cultura “Amador Montes de Oca” Poblado El Caney, Santiago de Cuba.

Dirección: Calle Eduardo Domínguez 38, El Caney. Municipio Santiago de Cuba. Teléfono: 22608337

Objetivo general: Promover la tradición vinatera de la familia Arafet, para la preservación de sus saberes en el Poblado de El Caney en Santiago de Cuba.

IMPORTANCIA SOCIAL Y CULTURAL DE LA PROPUESTA

La familia Arafet ofrece desde su labor el resultado de un conocimiento empírico que ha sabido fortalecer y promulgar en estrecha vinculación con el lugar donde se realiza, que brinda las herramientas necesarias para que forme parte de los procesos culturales relacionados con el oficio, la naturaleza, el uso y el consumo a favor de los consumidores.

A partir de la creación y desarrollo de su pequeña mini agroindustria perteneciente al programa de patios de referencia de la agricultura urbana, suburbana y familiar ha estado pautado por la historia de nuestro país.

En el período especial empezaron el comercio del mismo, cuando en el país comenzó la preparación del teatro de operaciones para la guerra de todo el pueblo, ellos también hicieron su propio refugio que luego fue utilizado como base fundamental de la pequeña mini agroindustria, que es por supuesto bajo tierra.

Nuestros nominados son capaces de utilizar las potencialidades que brindan las frutas de El Caney. Hecho que se reafirma en los disímiles eventos en los cuales ellos participan: “Festival de las Frutas”, Calle de las tradiciones “San Luis de los Caneyes”.

Esta familia tiene pasión por la excelencia, todo el tiempo están investigando e innovando, ahora con motivo de la pandemia, han modificado sustancialmente su tecnología a partir de sus innovaciones.

FUNDAMENTACIÓN

El vino surge desde tiempos remotos como resultado del propio desarrollo de la humanidad. Es una bebida derivada de la uva, en la actualidad se realizan con otros tipos de frutas que se puede disfrutar solo o en compañía de alimentos. Además de tener la función de estimular el apetito, también es encargado de resaltar el sabor de algunos alimentos.

Los mejores vinos poseen el equilibrio perfecto entre sus distintas características, como el aroma, el sabor, la acidez y el color. Si todas las

cualidades son percibidas en el mismo grado, estará ante uno de los mejores vinos.

En nuestro país existen muchas personas y familias que se han dedicado a la elaboración de vino por diversas razones, como necesidades económicas, sociales, escases de bebidas alcohólicas, tradiciones familiares, entre otras como la familia Arafet de la cual estamos hablando.

La familia Arafet residente en el poblado El Caney, que desde el siglo pasado ha logrado y mantenido una vasta experiencia tradicional en la elaboración o confección de vinos de forma empírica.

La incursión de ésta en el mundo de la vinicultura se la deben a Felipe Arafet Martínez (padre) nacido el 28 de octubre de 1940 graduado de Arquitecto en la Universidad de Oriente de Santiago de Cuba, el cual comenzó a fabricar vino en el año 1970, año de la zafra de los 10 millones, periodo en el cual no hubo en Cuba una ley seca, pero si existía escases de bebidas alcohólicas y empezó a fabricar vino, vinagre, a destilar alcohol y a hacer sofrito todo esto usando los residuales del vino para satisfacer sus necesidades económicas, sobre la base de sus conocimientos empíricos .

Felipe Arafet Martínez que en sus primeros años se dedicaba a la confección de esta bebida, y que poco a poco fue adquiriendo experiencia a través del tiempo. Sus vinos fueron obteniendo mejor calidad, dándose a la tarea de comenzar su producción con el objetivo de satisfacer las necesidades de la familia, para las diversas festividades que se realizaban durante todo el año, ya sea en cumpleaños, días de noche buena, fin de año y otras de gran connotación familiar y social.

Su producción comenzó en pequeñas cantidades, sin embargo se vio en la necesidad de ir aumentando la misma porque al comercializar sus vinos, este fue observando cómo los habitantes de su comunidad fueron apreciando y degustando la calidad de sus productos cada día más, las solicitudes fueron creciendo por la exquisitez de los mismos, aparejada por la situación imperante en aquel momento en nuestro país.

Cuando Felipe adquirió experiencia en la fabricación del vino fue enseñando al resto de la familia, esposa, sus dos hijos para que no se perdiera esa tradición e ir inculcando estos conocimientos para así preservar esta continuidad en su seno familiar.

Es decir sus dos hijos fueron aprendiendo desde muy temprana edad esta hermosa labor, la cual mantienen desarrollando hasta la actualidad, y que también le fueron transmitiendo a sus esposas, hijos, yernos,

cuñados, sobrinos y hasta los más pequeños de casa, sus nietos. Cada uno de sus hijos tiene su propia mini-agroindustria en sus casas.

El mayor de ellos Felipe Arafet Crespo nace el 25 de junio de 1960 en Santiago de Cuba, sus padres son Adela Crespo y Felipe Arafet Martínez.

Desde los 10 años de edad comenzó con su papá a aprender la fabricación del vino y hasta la actualidad se mantiene él en conjunto con su familia. Es decir se mantiene la transmisión de esa tradición de generación en generación.

Este al igual que su hijo se ha presentado en eventos de investigación de la agricultura urbana y en otros de cultura, a nivel Nacional, Provincial y Municipal, con innovaciones que han desarrollado para mejorar sus producciones, y han alcanzado varios premios y menciones. Un ejemplo de ello fue en el año 2020 Felipe presento una de sus investigaciones en el FORUM de base que realizamos en nuestra Institución Cultural donde obtuvo Premio Relevante, por lo que fue seleccionado para presentarse en el FORUM Municipal dirigido por la Dirección Municipal de Cultura obteniendo mención.

Participan además en las acciones principales y eventos que se realizan en nuestra Casa de Cultura y otras a nivel municipal y provincial, como la Calle de las Tradiciones, Eventos “San Luis de los Caneyes”, “Encuentro de Tradiciones” y el “Festival de las Frutas”, “Concursos de Comidas y Bebidas Tradicionales”, entre otros de gran connotación en nuestra comunidad.

Cuando se oye hablar de industria amigables con el medio ambiente , ecológicas, que genera cero residuales debemos pensar que en su pequeña mini agroindustria todo lo que cae en los recipientes donde fermentan los vinos se reutilizan, fabrican vinos, vinagre, destilan pequeñas cantidades de alcohol de la heces resultantes de la fermentación y clarificación(con ese alcohol fabrican sus propios aromas de crianza) y ese residuo de la destilación lo emplean como pienso líquido, con los residuos líquidos una vez deshidratados al sol, hacen pienso sólido para la alimentación de sus animales, además fabrican yogurtvín , es un yogurt a partir del residuo del vino, salsa vinonesa , sofritos, diferentes dulces de las frutas con la que hacen los vinos, guaquer, siropes, champú, desincrustante para baño y cocina, extensores para batidos, pinol, gofio, frituras de maíz, arroz con leche, en fin una serie de productos que no todos los comercializan porque constituyen sustitución de importaciones a la economía familiar, además fabrican un potenciador de la fermentación para hacer más eficiente ese proceso en su fabriquita.

Toman una serie de medidas por la escasez de productos pero no paran, reducen el consumo de azúcar aumentando la norma de consumo de frutas eso sí, manteniendo el grado de brics esencial del gusto, así mismo el grado de brics final lo bajan, y los vinos están en categoría de semidulces pero en el límite inferior, eliminan el uso de las levaduras industriales con un método de empleo de madres, están usando clarificantes alternativos pero con la particularidad de la estabilización con bajas temperaturas, estas medidas ya probada en la mini industria han dado resultados muy satisfactorios que llegaron para quedarse.

Trabajan mucho en la mecanización de los procesos productivos para aumentar la productividad, reducir costos de producción, mejorar las condiciones de trabajo.

En todo el periodo de la COVID 19, el compañero Felipe Arafet Crespo a pesar de la discapacidad que tiene en el pie con un carrito iba por toda su comunidad acompañado de sus nietos, dándole a las personas vulnerables de forma gratuita, algunos de los productos que producen en su pequeña mini agroindustria como yogurtvín, vinagre, sofritos, desinfectante y otros.

Estas personas se sintieron muy agradecidas por este tan noble gesto, y que en esa etapa realmente contribuyó al mejoramiento de su economía. Destacar que aun continua realizando estas donaciones en su comunidad.

Hacer vinos para ellos no es una forma de subsistencia es un modo de vida, hay toda satisfacción en la realización de sus producciones, como en el proceso de fabricación y experimentación y más aún cuando ven las caras satisfechas de sus clientes

Grados brics: Se miden con un refractómetro y miden la cantidad de sólido soluble disuelto en la disolución; en el caso del mosto o el vino es el dulzor o cantidad de azúcares que hay

Clarificantes: Son sustancias que se emplean para flocular o aglutinar los sólidos insolubles presentes en el vino que lo enturbian para después sedimentarlos

“Nos hacemos responsables de la veracidad de toda la documentación e información que aparece en el expediente”.

Lic. Acralys Castillo López
Metodóloga del Patrimonio
Cultural Inmaterial