

TRINIDAD¹

14/10/14

14:35, l'autocar arriba amb uns minuts de retard a Trinidad, a la terminal ens està esperant el Dr. Amaro, aquesta pràctica es bastant freqüent en poblacions petites, perquè hi ha molta competència amb els allotjaments, sobretot en temporada baixa, i et poden enganyar i trobar-te en una altra casa, per garantir-ne l'èxit alguna persona de la casa es desplaça fins l'estació de Viazul. Ens presentem i anem cap a la casa, callejón del *Pimpollo*, 7A, tel. +53 41 994035, el dia es diàfan, fa força calor, però no hi ha massa humitat, la casa de nova construcció és molt acollidora i còmoda, ell és metge ginecòleg i la seva esposa, la Dra. Yamira, digestòleg. A més de la seva feina duen a terme l'acollida de viatgers, des de fa un parell d'anys. Hi ha una bona distribució de tasques, molta harmonia a la casa i es respira molta tranquil·litat. Tenen dos fills adolescents, molt educats. Des de la terrassa de la casa hi ha unes vistes de la població i l'entorn, molt boniques, la casa és molt neta i endreçada, i cuinen amb excel·lència. Juntament amb la casa de la Surama i la del Dr. Amaro són les millors cases on ens hem allotjat. És un allotjament per recomanar.

Saludem a la família, de benvinguda, ens ofereixen un suc de fruita natural, ens instalem i sortim a passejar, tenim necessitat d'impregnar-nos d'aquest indret, comencem a caminar pels carrers, tot i que sembla que res hagi canviat, comencem a percebre novetats, hi ha més trànsit rodat, més comerços, s'estan reconstruint dos edificis d'interès arquitectònic, que en el primer viatge varem veure abandonats i deteriorats, però tot i mantenir l'estructura inicial de les façanes, seràn dos hotels. En aquesta població més de 900 cases ofereixen allotjament, amb la capacitat dels hotels, hi pot haver un volum important de població forània. Mantenir l'equilibri entre els autòctons i els foranis, deu ser difícil, caldrà que estiguin amatents perquè Trinidad no deixi de ser el que és.

Tot passejant arribem al mercat dels artesans, mirem les diferents parades, tothom ofereix el seus productes, comprem alguna artesanía, i anem a fer un dinar a **La Cremerie Las Begonias**, c/ Maceo cantonada amb el c/ Simón Bolívar, un entrepà i un batut de fruita natural, suficient per agafar forces i continuar.

Ens dirigim al **Centro de Documentación de la Ciudad y el Valle de los Ingenios**, c/ Simón Bolívar, 507, abans c/ Desengaño, per concertar una entrevista amb la **Dra. Paola López**, directora del Centre, la seva secretària ens dona hora d'entrevista per l'endemà, a les 10:45, i ens recomana que parlem amb la **Dra. Bárbara Venegas**, lingüista, experta en la història de Trinidad, persona molt amable i sencilla, ens rep i mantenim amb ella una reunió d'una hora, on gaudim d'una classe magistral de l'esclavitud a Trinidad, ens presenta el seu marit pintor, i ens cita per l'endemà a les 15:45, per continuar.

Ens dirigim a visitar el **Dr. Lara**, pel camí descobrim una llibreria de vell, comprem diferents llibres que el Dr. Leiva ens havia recomanat, per cert aquí el preu dels llibres molt més cars que a La Habana, però no serà fins en el retorn a La Habana que ho descobrirem. El Dr. Lara, el varem conèixer en el primer viatge, i guardàvem molt bon record d'aquella trobada. Feia mesos, ens havíem posat en contacte amb ell, i sabia que aquests dies estàvem a Trinidad, havíem acordat veure'ns i li portem les dues ampolles de vi de Rioja, que en el primer

¹ És la segona vegada que viatgem a Trinidad, tot el que varem conèixer la primera vegada, no ho hem tornat a visitar, veieu el viatge del 2011, aquesta vegada volem endinsar-nos en altres fisonomies d'aquesta ciutat.

viatge ens havia manifestat li feien molta il·lusió, ell per part de mare, té arrels riojanas, és una persona molt culta, interesada en les manifestacions per el dret de votar i la independència de Catalunya, amb ell parlem llargament d'aquest afer. També li agraim tot el que ha fet per a nosaltres, gràcies a ell, hem pogut contactar amb la **Dra. Alicia García Santana**, mare de les seves filles, arquitecte, especialista en Patrimoni, i molt coneguda en el país per la seva tasca, ella ens ha proporcionat la majoria dels contactes amb historiadors i antropòlegs a cadascun de les localitats on serem, i els hi ha comentat que ens posarem en contacte amb ells, així quan els localitzem ells ens esperen. Després d'una llarga i pausada conversa, el Dr. Lara, té uns 77 anys, ens acomiadem, i quedem per seguir conversant a l'endemà a la tarda. En aquest país, les persones encara saben conversar, i disposen de temps per a fer-ho, el que els hi dóna una riquesa excepcional, que un dia les noves tecnologies no ho espatllin!!!!

Quarts de vuit de la tarda, ja fosc, anem a sopar al restaurant **Sol i Amanda**, c/ *Real, 45 enfront a la Plaça Major, tel. 53-41998281*. El lloc ja el coneixíem del primer viatge, han modificat el menú, però segueix estant molt bé. El local està molt ben ambientat, i hi ha música en viu. En acabar contemplem la plaça que, ja sigui a la llum del sol o de la lluna, és captivadora (veure fotos 1, 2 i 3).

Anem a descansar tot passejant pels carrerons empedrats, el silenci i algú lladruc d'un gos ens acompanya.

15/10/14

07:30, ens llavem, arreglem i esmorzem a la casa, fruita, batuts naturals, formatge, embotit, cogombre, pa mantega, mel, "tortitas" amb mel, tot molt bo.

Sortim per poder passejar tranquilament, comprem un CD, a la casa de la música, i puntualment estem al Centro de Documentación de la Ciudad y el Valle de los Ingenios per l'entrevista amb la Dra. Paola. Ella ens parla dels orígens de Trinidad, fins el segle XX, de l'evolució de l'economia, i en conseqüència de l'esclavitud, en el inici del treball dels aborígens, i posteriorment de l'esclavitud de negres i posteriorment de xinesos², i del desenvolupament dels Ingenios, des del S. XVII al S. XIX. La trobada ha estat molt interessant, per a nosaltres és una oportunitat per a conèixer i aprofundir en la història d'aquest país.

En sortir ens dirigim a comprar un pen, i a connectar-nos a internet a **ETECSA**, són centres estatals, on fàcilment et pots connectar, sobretot en les poblacions petites on el servei està ben equipat. En acabar ens dirigim a la Cremerie Las Begonias, a prendre una copa de gelat i cafè, el que ens permet relaxar-nos una mica i reposar, cal dir que suficient amb l'esmorzar que havíem fet. Corre l'aire i l'estada és agradable.

En sortir anem a casa de la Dra. Bárbara Venegas, on tenim la sort de poder continuar escoltant -la, és especialista d'aquest tema i la seva gentilesa ens ha permès de conèixer una mica més la història d'aquest país, que comença a ser una mica nostre. Ens grava en el pen una serie d'arxius relacionats amb el tema.

Ens acomiadem molt agraïts per tot el que ens ha donat, la seva generositat, el seu saber, el seu temps, els arxius, i deixem un altre vincle d'amistat. De segur que si tornem a Trinidad anirem a saludar-la. Sortim anem a visitar el Dr. Lara, on compartim unes hores de conversa, i ens ensenya casa seva, és una casa

² Entre 1847 i 1874 van arribar a Cuba al voltant de 200.000 xinesos "culíes", gairebé tots homes.

colonial, on encara es pot contemplar una cuina antiga, la casa és gran i molt bonica, una mica decadent. En finalitzar la trobada ens acomiadem d'ell amb l'esperança de retrobar-nos.

Tot passejant intentem impregnar-nos d'aquest indret, demà marxem, i ens emportem un bagatge valuós d'aquesta estada. Al vespre anem a sopar a la casa on estem allotjats. Per començar ens ofereixen una canchánchara, és una beguda Cubana, que pot incloure's en la categoria de coctel. El seu origen és troba en l'orient de la illa. En el S. XIX, durant les Guerres de Independència, en el camp els mambises, (solsats de l'exèrcit insurrecte de la illa), amb la carència d'aliments i les condicions adverses de la manigua, els hi era difícil de soportar el fred de la matinada, pel que varen inventar aquesta mescla d'aigua ardent de canya de sucre, cítrics i mel, la prenen calenta. Normalment es consumia en Jícaras, vaixelles que tenien ells per a beure. En la ciutat de Trinidad fa alguns anys es va rescatar la tradició de la canchánchara mambisa, actualment és possible que sigui l'únic indret on es serveixi, actualment es serveix freda amb gel. Ingredients: 2 unces d'aiguardent de canya, 2 unces de mel, una culleradeta de suc de llimona, i gel. Ens va agradar moltíssim, i per sopar ens van oferir una crema de verdures de primer, un peix acabat de pescar, fet al forn, amb acompanyament, i postres, un formatge acompanyat de confitura, tot excel·lent, una casa per recomanar tant per l'estada, l'acollida, com per la cuina. En acabar de sopar conversem amb el Dr. Amaro. A continuació anem a la habitació a preparar l'equipatge i a descansar demà ens llevem a les sis del matí.

16/10/14

Ens llevem a les 06:00, ens arreglem i esmorzem a la casa a les 06:45, ens acomiadem de la família i en sortir tot caminant també en acomiadem d'aquesta ciutat que tota ella és un museu vivent. A les 07:30 som a Viazul per facturar equipatge i bescanviar els bitllets electrònics pels bitllets en paper. A les 08:00 sortim direcció Camagüey.