



Por Lisandra Verdecia Morales, Periódico Girón

“La [fiesta de la Candelaria](#) en Ceiba Mocha se hace a principios de febrero, y desde la segunda o tercera semana de enero comenzábamos a hacer maní. Un quintal de turrón equivalía a mil unidades, y para final de ese mes ya la sala de mi casa guardaba cuatro o cinco quintales. Aquello era una locura. Venían de casi todas partes a probar el maní de Mocha”. Así recuerda la algarabía del negocio familiar Rolando Rodríguez Ramos, nacido en el Consejo Popular de Ceiba Mocha, ubicado a 18 km de la ciudad de Matanzas.

“Desde que tengo uso de razón en mi casa se hace turrón, de tanto mirar aprendí sin preguntar. Tres personas, a veces más, interveníamos en el proceso. Comprar el maní, tostarlo, molerlo, preparar de antemano los aros del molde, comprar la oblea, hacer el almíbar, darle el punto, mezclar el maní con el almíbar, una pizca de sal... En fin, terminé haciéndolo todo mecánicamente y hasta hace pocos años yo hacía maní de Mocha, el verdadero”; comenta Rodríguez Ramos.

En la década de los 80, muchas personas en Ceiba Mocha se dedicaban a hacer turrónes de maní. Era el negocio familiar de muchos mocheros. Los ingredientes estaban al alcance y el producto tenía gran

popularidad en casi toda la región.

Luego, la decadencia económica tras la caída del campo socialista transformó la receta en un vaivén de ingredientes, según las opciones del momento. Los modos de hacer cambiaron para convertir la golosina en un producto totalmente comercial y distante de su sabor de antaño. Más cantidad, menos calidad.

DEL TURRÓN ISLEÑO AL MANÍ DE MOCHA

El dulce es la versión criolla del llamado turrón isleño, introducido en Cuba por los inmigrantes de Islas Canarias a finales del siglo XIX. El turrón de Mocha alcanzó su fama durante las celebraciones religiosas por el Día de la Candelaria, virgen conocida popularmente como patrona del pueblo.

Esta fecha se celebra en Ceiba Mocha cada 2 de febrero desde 1835, o al menos en ese año aparece su primera mención documental. Así lo puntualiza Ernesto Chávez Álvarez en su libro *La fiesta de la Candelaria. Presencia canaria en la cultura cubana*.

La festividad se convirtió en uno de los eventos religioso-culturales más populares de Matanzas, a principios del siglo XX. El turrón isleño era utilizado como una de las ofrendas para el culto a la Virgen de la Candelaria. No resultaría extraño que en Mocha, lugar con una fuerte presencia canaria, dicho turrón se aplanara para devenir en una receta auténticamente criolla.

Llegaban personas de todas partes hasta San Agustín de la Nueva Florida, primer nombre oficial del poblado, para asistir a los festejos. Algunos profundamente religiosos, otros adeptos de la confluencia cultural de la fecha. En cualquiera de los casos, nadie se marchaba sin probar el maní de la Mocha.

TRADICIÓN FAMILIAR

Alicia Díaz Núñez, mochera de 73 años de edad e hija de Manuel Díaz Medina, quien fuera también hacedor del maní de Mocha; cuenta que en aquellos días todo era un alboroto. “Papá podía hacer cuantos turrones quisiera, siempre regresaba de la fiesta vacío. Recuerdo que al principio se hacían de forma redonda con una capa de oblea por abajo y otra por arriba, y de diferentes tamaños. El precio iba desde un centavo hasta cinco.

“Nunca me detuve a observarlo con detalle, pero sí tengo en la memoria que el maní debía estar bien tostado, molido, y no podía faltar el polvo de galleta. Claro que con el tiempo cada cual hace su receta,

El ingrediente secreto del Maní de Mocha

Última actualización: Sábado, 27 Mayo 2023 14:32

Visto: 215

pero en la de mi padre había siempre esencia de limón y un poco de miel”.

Manuel Díaz Nuñez, hermano de Alicia, continuó con la tradición años después de la muerte de su padre, pero según ella la receta ya no era tan fiel a la de Manuel Díaz Medina.

Luis Villalonga también elaboraba el producto. Falleció hace unos cuantos años, pero su compañera Juana Virgen Sandín Mendoza, o Raquel como todos la conocen, cuenta que todavía pasan muchos camioneros de todas partes por la carretera central, paran frente a su casa, pitan y preguntan: “Señora, ¿tiene maní de Mocha?”.

Jorge Luis Díaz Pérez, conocido como Mongolito, es natural de Ceiba Mocha. En el año 85 aprendió la receta del turrón. “Es un proceso trabajoso. Muchos han venido hasta mí para que los enseñe y después, cuando chocan con la realidad, casi ninguno sigue ese camino, porque no es fácil. Aquí en mi familia, mi sobrino Ariel Díaz también sabe hacerlo. La receta que tenemos los más añejos se diferencia bastante de lo que hoy se vende como maní de Mocha”.

Jorge Luis es uno de los pocos que todavía obtiene un resultado bastante similar al original. Ya no lo hace a tiempo completo, solo cuando encuentra todos los ingredientes, o casi todos. Cuando lo logra, mínimo salen 40 tabletas, y la demanda es siempre muchísimo mayor.

LA RECETA

Rolando Rodríguez enseñó a varias personas a preparar el maní, pero la fórmula de mano en mano se va modificando. “La técnica está en usar o todos los ingredientes específicos o hacerlo solo con maní y azúcar. Pero la verdadera magia de su sabor es darle el punto exacto al tostado del maní y al almíbar”, comenta.

En el libro de Ernesto Chávez Álvarez aparecen los siguientes ingredientes:

1 lb de azúcar
6 oz de maní tostado y molido
6 oz de polvo de galleta molida
Unas cucharadas de miel de abejas
3 o 4 gotas de esencia de limón
½ taza de agua
Obleas (Hoja delgada de masa de harina, agua y azúcar)

La receta de Rolando Rodríguez Ramos coincide en la mayoría de los

El ingrediente secreto del Maní de Mocha

Última actualización: Sábado, 27 Mayo 2023 14:32

Visto: 215

aspectos con la que ofrece el autor de La fiesta de la Candelaria... Sin embargo, Rodríguez Ramos y Jorge Luis Díaz Pérez aseguran que la nuez moscada y la leche condensada son ingredientes sustanciales para lograr el sabor exquisito del tradicionalmente denominado Maní de la Mocha.

YA NO ES ANTES

Rafael Vásquez Romero se dedicaba a hacer tabletas de maní en granos. Cuando la cuenta no dio más, comenzó a elaborar empíricamente el maní de Mocha. Hoy es uno de los pocos que se dedica regularmente a producirlo.

Solo con maní y azúcar logra acercarse al sabor del verdadero turrón de Mocha, diferente por completo a las nuevas versiones que mezclan el maní con harina o pan duro y que, en el peor de los casos, ni siquiera tuestan bien el grano.

La fama que tiene este dulce permite que en muchos lugares, incluso fuera de los límites locales, aún sea un producto demandado. Pero lo cierto es que, sea por las carencias económicas o por la tendencia de priorizar el aspecto comercial por encima de la calidad, el maní de la Mocha ya no es el mismo.

No obstante, pasó de ser una ofrenda religiosa a convertirse en tradición; y es, hasta hoy, símbolo del poblado de Ceiba Mocha.