

## EL FUTURO DE LOS ALIMENTOS

El comer, considerado por algunos como un arte, se está convirtiendo en una estrategia política y bélica de mayor poder incluso que las más sofisticadas armas nucleares. Los alimentos y su desastrosa distribución en el mundo, constituyen una de las principales bazas para las grandes potencias del futuro. Hoy, la energía —sobre todo el petróleo— es el arma política de mayor efectividad, pero no hay que olvidar que, al fin de cuentas, la energía que mueve al hombre no es precisamente el petróleo, sino las proteínas de los alimentos.

Uno de los primeros síntomas de la utilización a gran escala de los alimentos como arma política, ha sido la reciente negativa del Gobierno de los Estados Unidos a vender cereales a la Unión Soviética. De esta manera, el Gobierno de Washington pretendía presionar sobre Moscú para que diera marcha atrás en su invasión de Afganistán. La medida norteamericana ha sido totalmente ineficaz, más que nada, porque no había ningún interés en llegar muy lejos en el sonado asunto del embargo de cereales. Lo cierto es que la URSS no ha dejado de tener trigo, a pesar de su ya tradicional déficit de grano. Lo único que ha ocurrido es que Moscú



●●  
Las proteínas del petróleo, la falsa carne y el pescado de corral comienzan a entrar en nuestra dieta diaria

●●  
La producción de alimentos será una de las armas tácticas de mayor poder

# COMER NO será un PLACER

ha tenido que comprar los cereales a un precio más elevado, y lo ha comprado a países que habitualmente no eran sus abastecedores. Así, Italia ha exportado a la URSS grandes cantidades de grano, que previamente había importado de los Estados Unidos, convirtiéndose el embargo en una pura comedia.

● Los ecologistas promocionan el hambre del Tercer Mundo

### ● ABUNDANCIA O HAMBRE

La eficacia de los alimentos como arma de presión depende de la escasez o abundancia de éstos. En la actualidad, la producción de alimentos en gran parte del mundo no ofrece grandes preocupaciones a largo plazo, salvo catástrofes climáticas imprevisibles. Pero hay que tener en cuenta que junto a situaciones de abundancia existen en la Tierra zonas donde el hambre no ha podido ser erradicada cuando nos preparamos a entrar en el siglo XXI. Si la producción de alimentos se distribuyera con criterios de absoluta igualdad, probablemente el problema del hambre quedaría resuelto en un 90 por 100, pero quedaría un 10 por 100 subalimentado

a pesar de haber sido empleada la producción de alimentos en su totalidad.

Cuando se habla de población y producción de alimentos es inevitable citar las clásicas predicciones de Malthus en 1803. El pronóstico inicial de Malthus, esto es, el de que la población aumenta más rápidamente que las existencias de alimentos, no tuvo en cuenta la expansión en la producción de alimentos posibilitada por las nuevas tierras (especialmente Norteamérica y Australia) ni la revolución de la productividad registrada en nuestro siglo como consecuencia, principalmente, de los fertilizantes y plaguicidas. Pero a pesar de todo, Robert Malthus no se equivocó del todo y de vez en cuando vuelven a oírse de nuevo las profecías del hambre. Ahora mismo, y

# COMER NO será UN PLACER



por algunos años, la tecnología nos concede un respiro, pero las oportunidades para el incremento de los rendimientos son limitadas, de la misma manera que lo son las tierras disponibles para la agricultura. Es evidente que las negras predicciones de Malthus siguen latentes a pesar de los prodigiosos avances de la técnica. El mundo avanza inexorablemente hacia la superpoblación. Se prevé que para el año 2000 la población en la Tierra alcance los siete mil millones de habitantes, frente a los dos mil millones de 1930. Es seguro que este grandísimo número de bocas que pretenderá comer todos los días, va a provocar una serie de fenómenos sociales, políticos culturales, etcétera, cuyas consecuencias son imprevisibles.

## ● LA MUERTE DEL GOURMET

Una pequeña consecuencia de la nueva alimentación del futuro será la práctica desaparición de los especialistas en el buen comer, también llamados gastronomos o gourmets. Las nuevas técnicas de producción masiva convertirán el arte de comer en una simple necesidad biológica, en la que el paladar intervendrá mínimamente. De hecho, este cambio se está produciendo ya. La industria y la química han alterado, de forma paulatina, una serie de productos, de tal manera que, consumidos en su estado natural, tienen un sabor demasiado «bravo». Este es el caso de los pollos criados en el campo, cuyo sabor, frente a los criados en explotaciones industriales, resulta demasiado fuerte y su carne demasiado dura.

Todo parece indicar que en el futuro, cuando se le sirva a una persona una trucha recién pescada en el río, la encontrará áspera, con un sabor extraño y una textura diferente. Y es que a fuerza de comer truchas de piscina, el sabor de la trucha libre y salvaje pasará a la historia. Lo mismo ha ocurrido con el jamón de York. En su origen, era simplemente un jamón cocido. Si hoy se hiciera así, habría mucha gente que lo rechazaría por su sequedad. Hoy en día el jamón de York va infiltrado con una impresionante cantidad de agua, que es lo que le da esa suavidad y ligereza que buscan muchos consumidores.

## ● COMIDA EN PILDORAS

Cuando se habla de la alimentación en

el futuro, el tope al que se suele recurrir es de las píldoras. Es posible que dentro de muchos años el ser humano se alimente con píldoras que contengan suficiente cantidad de proteínas y de minerales. Esta solución, muy propia para los cuentos de ciencia ficción, se encuentra con algunas dificultades, como es la adaptación fisiológica al consumo de un alimento tan sintetizado como es una pastilla. Podrían surgir trastornos digestivos, pero no es descartable la posibilidad de que el ser humano llegue a acostumbrarse a este tipo de «alimentos de laboratorio». En este sentido hay que destacar que los animales rumiantes necesitan una gran cantidad de alimentos para hacer la rumia. Sin embargo, hoy día hemos llegado a convertir a estos animales poligástricos en monogástricos, es decir, que en algunos casos han dejado de ser rumiantes. Los terneros que se crían en los cebaderos ya no rumian, al no comer ni una brizna de hierba. Se les da un pienso muy concentrado, que puede ser el equivalente a las píldoras del futuro, y han adaptado su aparato digestivo, tras un breve período de acostumbramiento, a un tipo de alimentación que es absolutamente contraria a la constitución de su organismo. La capacidad de adaptación del hombre también es muy grande y, por tanto, las pastillas como alimentación podrían ser una realidad en un futuro lejano que, afortunadamente, no veremos ninguno de nosotros.

## ● BOCADILLOS DE PETROLEO

Sin llegar al extremo de las lejanas píldoras, la investigación en materia de alimento camina por senderos increíbles. Una de las aportaciones para una solución al problema alimentario fue la de las proteínas unicelulares, fundamentalmente las obtenidas del petróleo. Hace unos años esta idea fue ampliamente promocionada, en especial por las multinacionales del petróleo, pero, por causa de los precios que alcanzaron los crudos, el proyecto se fue al garete.

Fundamentalmente el sistema consiste en hacer crecer unas levaduras sobre los residuos de la destilación del petróleo. Estas levaduras transforman los hidrocarburos en proteínas, que más tarde se pueden emplear como pienso para animales de producción de carne. Afortunadamente (decimos afortunadamente porque esos filetes debían saber a rayos) se dieron dos factores que hicieron

fracasar este proyecto. Uno es el anteriormente enunciado del precio de los crudos que ha provocado que los residuos del refino sean cada día más escasos, y otro el hecho de que el Gobierno japonés, el país que acogió con mayor entusiasmo la idea, prohibiese este original método de alimentar a las vacas. Esta prohibición produjo un fuerte frenazo en las investigaciones realizadas en este sector.

Si las multinacionales pretendían hacernos comer proteínas sacadas del petróleo, los norteamericanos han logrado darnos soja por carne. La proteína texturizada de soja es un producto que ya estamos consumiendo hoy, mezclado principalmente con productos preparados, tales como las hamburguesas, salchichas y fiambres en general. Se trata de añadir a una determinada cantidad de carne una determinada cantidad de soja y grasa. La proteína de la soja hace la función de extensor de la carne, de tal manera que partiendo, por ejemplo, de 800 gramos de cerdo se logra un kilo de salchichas. Naturalmente, el precio de la soja es siempre inferior al del cerdo. El problema es que existe un monopolio tecnológico por parte de Estados Unidos y Japón, que son los únicos capaces tecnológicamente de texturizar (dar consistencia) la proteína de soja. Ahora estamos en una fase de introducción en el mercado de estos productos, por lo que su precio no es muy elevado, pero es prácticamente seguro que cuando exista una demanda asegurada el precio subirá hasta quedar un poco por debajo del precio de la carne.

Otros capítulos dentro de las alternativas para la futura alimentación son las algas, cuya utilización ya está bastante generalizada, y no sólo en el sector alimentario, y en krill.

El krill es un pequeño crustáceo que se presenta de forma muy abundante en las costas del cono sur americano. Su prodigiosa reproducción y su desarrollo en inmensos bancos, que facilitan su recolección, han hecho que ya se explote de forma industrial. Se emplea para la fabricación de alimentos preparados.

## ● EL ICEBERG EN LA HUERTA

La nueva tecnología ofrece numerosas alternativas, especialmente en lo que se refiere al mar. La explotación de las ri-

está comenzando a superar esta etapa para dejar paso a las granjas marinas, donde se crían diversas especies para el consumo. En este campo, el cultivo de las aguas continentales está mucho más desarrollado que el de las aguas marinas. Las piscifactorías de truchas y salmones no son ya ninguna novedad, y están ofreciendo unos resultados muy positivos.

También se han propuesto diversas posibilidades que hacen gala de una gran fantasía. Se ha hablado de remolcar icebergs desde el Antártico para irrigar zonas desérticas. También se ofreció la genial idea de cerrar con un dique el estrecho de Gibraltar para cultivar determinadas especies marinas.

## ● LA SITUACION ACTUAL

Para entrar en el problema de la alimentación, hay que insistir ante el hecho de que coexisten dos mundos completamente diferentes.

Junto a un mundo donde el problema es la búsqueda de las calorías y el tener un aporte suficiente de alimentos, en definitiva, el hambre, existe otro en el que los problemas son los derivados de la sobrealimentación: obesidad, enfermedades coronarias, colesterol, etc.

La diferencia es tan brutal, que cabe pensar que simplemente los alimentos preparados para perros y gatos podrían ser un aporte proteico importantísimo para los países de la franja del hambre. De hecho, en algunas ocasiones se han utilizado para el consumo humano estos alimentos fabricados para perros y gatos. Esta conserva, que a nosotros nos parece destetable, hecha con pulmones, hígado, grasas y otros despojos, se ha empleado para alimentación humana en casos extremos de sequía o guerra. Pero el problema no es solamente la mala distribución de alimentos, sino también su canalización de Occidente al llamado Tercer Mundo. Los países occidentales con excedentes en su producción alimentaria suelen vender sus productos a precios muy altos, o llegan al Tercer Mundo por medio de las famosas donaciones. Estas donaciones, que indudablemente prestan un gran servicio a muchos seres humanos, no son, en algunos casos, tan altruistas como cabría pensar en un principio. Cuando un país occidental «regala», por ejemplo, diez mil toneladas de leche en polvo a una nación de la zona del hambre, puede ocurrir que



El cultivo por medio de escalones ha permitido trabajar zonas que, en principio, parecían condenadas a la improductividad.

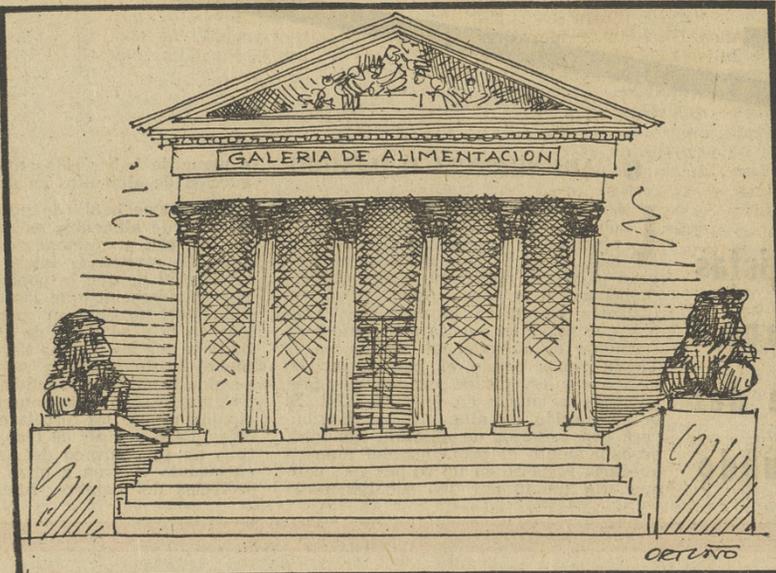
quezas de mar se ha hecho, hasta hace muy pocos años, sin ningún tipo de control. La aparición de los nuevos sistemas de pesca, con métodos tan sofisticados como radar para la localización de bancos, ultrasonidos, etc., han provocado que la explotación del mar se haga de una forma más controlada. De cualquier manera, la situación actual tiene muchos puntos en común con la etapa prehistórica, en la que el hombre cazaba los animales que más tarde fueron domésticos. Ahora se

esa donación se haga desde una actitud un tanto sesgada. Si no se hiciera el «regalo», esa cantidad de leche en polvo podría estropearse y pasaría en los mercados nacionales provocando una constante bajada de precios. Además, estas donaciones suelen tener contrapartidas. El país receptor podría dar facilidades a determinada multinacional, firmaría un contrato de compra de armas, daría facilidades para la instalación de bases militares...

## La ecología y el hambre

El problema en el área de la sobrealimentación es completamente diferente. Se trata de un problema de búsqueda de calidad en los alimentos, tratando de que su origen sea lo más puro y natural posible. Esta lógica aspiración del ciudadano de un país donde los alimentos no escasean, tiene su parte negativa, vista desde la óptica de los países menos afortunados. Un manzano, por ejemplo, en condiciones puramente naturales puede dar diez kilos de manzanas cuando con fertilizantes y otros tratamientos daría cien kilos. Naturalmente, estas últimas manzanas estarían contaminadas y no serían totalmente naturales. Pero desde el punto de vista del Tercer Mundo, es increíble que pudiendo producir cien se produzca diez. Esta situación, trasladada a los fertilizantes y a los plaguicidas en todo tipo de cultivo, ha provocado una muy mala imagen de los ecologistas en numerosos países del Tercer Mundo, donde se contempla a estos amantes de la naturaleza como verdaderos agentes del hambre y la escasez.

J. A.





## Pedro TEROL

**E**S como una arrolladora espiral de simpatía que acaba envolviendo al interlocutor. A sus setenta y dos años tiene un vigor físico y mental envidiables. Recuerda con acento presente, como si lo que contase lo acabara de vivir ayer o hace unos minutos. Es hombre de sonrisa abierta al público a todas horas, como los «drugstores». Le rebasa la felicidad y salpica. Es humano, espontáneo, improvisador. «Quédate a comer, hay cocochas...». Desprendido, elegante. «Te voy a dar un disco: toma dos...» Es un divo sencillo, tremendamente sencillo, sin las ampulósidades típicas de los cantantes. «Escucha...» (Sentado en la butaca del salón de su casa de la calle de la Princesa he sido solitario espectador de un espectáculo insólito. Un «Torna a Sorrento» inolvidable ha quedado clavado en mi memoria para siempre. Una voz fuerte, vibrante, como si la voz se hubiese quedado atrás, anclada en el puerto de los veinte años. Una voz luminosa, incomparable. Cierto es que nunca había oído una voz famosa tan de cerca. Un día de marzo de 1980. Sesión única a beneficio de inventario. Pedro Terol canta para Germán Lopezarias. Gracias. Fue el primer cantante serio que se bajó de un escenario para cantar en una sala de fiestas, en Pasapoga. «Me daban tres mil quinientas pesetas diarias en aquellos tiempos...» Y lo explica en román paladino, a lo llano, sin rodeos. «Escandalicé a muchos con aquello, pero eran tres mil quinientas pesetas diarias y tenía siete hijos que sacar adelante, no había duda.» Hombre apolítico, fue denunciado en las dos zonas por ese mal peregrino llamado envidia. En un caso por tener un coche grande. En el otro, por haber convivido con los «malos». Dos imperdonables pecados para los que no hay «mea culpa» posible ni penitencia salvadora. Reflejo de una época, galán de otra galaxia, Pedro Terol ante ustedes, con su misma voz...

**N**ACE en Orihuela en 1908. Tiene a la sazón, por tanto, esos setenta y dos años que ya he dicho y de los que él no reniega, sino que presume. Su padre tiene una peluquería en Orihuela y es un gran aficionado al canto. Su madre y su padre son dos puntales en el Coro Clavé. Tenor el padre, soprano lírica la madre. Cantan en todas las fiestas. Cantan y viven contentos. Es una familia de dos hermanos.

### NOMBRE

Pedro Terol se llama Pedro Sánchez Terol, hijo de José Sánchez Aracil y de Andrea Terol Hernández. Vivió en Orihuela hasta los tres o los cuatro años. Después el padre decidió ir a vivir a Elche. Allí puso en marcha otra peluquería, «muy moderna», me dice, y se ríe, como pensando en que aquel modernismo hoy es antiguo. Antes va a la escuela del «tio Sardina».

—Le llamábamos así porque era muy alto y muy delgado.

Un día mi padre me sacó en el teatro Llorente, de Elche. Yo cantaba una canción del maestro Padilla, que empezaba así: «Betunero, estos zapatos que tendrías que limpiar...».

Eran las fiestas de Elche y esta función era a beneficio de él.

—Mi madre cantaba unas jotas hermosas..., yo no podré

olvidar jamás la forma de cantar de mi padre... Mi madre era guapísima. Una gran belleza. Cuando Alfonso XIII fue a visitar el Huerto del Cura, mi madre fue elegida entre muchas para ser la que entregara al rey un ramo de flores, y Alfonso XIII, en agradecimiento, le concedió una cantidad mensual para que yo estudiase, hasta que cumpliera los quince años...

Por cierto, que en ese homenaje ocurrió una cosa muy divertida. Mi madre tenía las piernas muy delgadas, y para engordarlas tenía por costumbre rellenar las medias con serrín. Pues ese día con la alegría o la emoción, o lo que fuese, al ponerse a bailar empezó a salirse el serrín, y aquello fue algo grande...

Las extraordinarias facultades del hijo hacen que el padre piense en dejar Orihuela y marcharse a Madrid o a Barcelona para que estudie canto. Don José Sánchez Aracil vende la peluquería y la familia se traslada a Barcelona.

—Allí comencé a estudiar canto con Rafael García, y flamenco con Faico, el abuelo del de ahora...

A los pocos días de la llegada, el padre gestiona la presentación de Pedro en la Ciudad Condal. Prepara unos números y para que no salga solo, se le ocurre que haga pareja con su niñera, poco mayor que él. Y así es.

—Con mi niñera ya había



actuado en otras ocasiones. Ella encantada porque le gustaba. Nos presentamos en el Apolo. Fue un éxito grande. Y durante un año estuve actuando ininterrumpidamente en El Paralelo, en varios teatros. Terminaba en uno y pasaba a otro...

### PARADA

Año y medio después de la llegada a Barcelona, forman una compañía de variedades y se van a provincias. Recorren España de un punto de triunfo. Pedro Terol, que aún se anuncia Sánchez Terol en los carteles, sigue arrebatando al público por su voz y su poca edad. Tiene once años y su partenaire, su niñera, catorce o quince. Pero al llegar a Madrid...

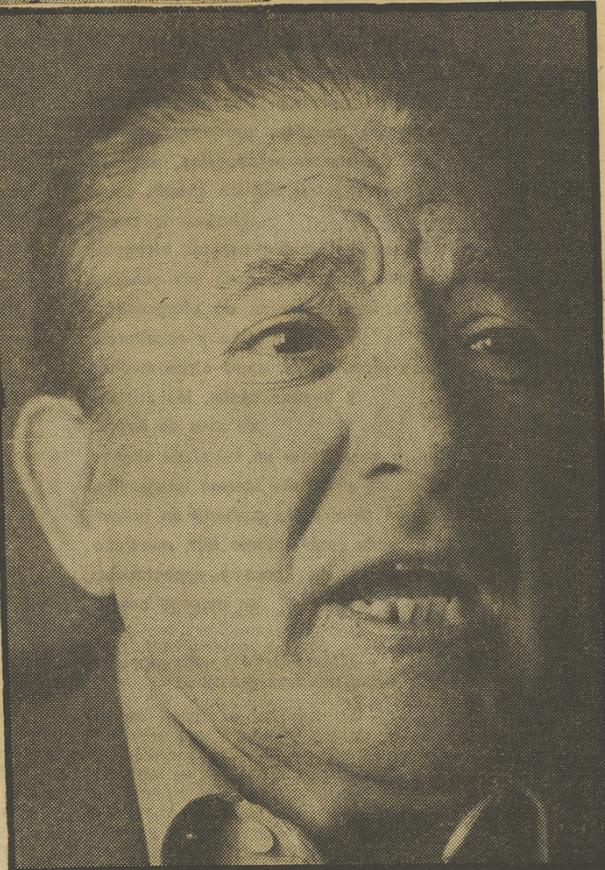
—Mi ilusión era presentarme y triunfar, pero no pude debutar por la edad. Entonces recuerdo que el gobernador civil nos llamó y fuimos a verle mi padre y yo. Recuerdo al gobernador en un despacho muy grande, con un sillón también grande. Al entrar, me pidió que me acercara, me sentó en sus rodillas y me dijo: «Mira, no te voy a hacer daño, al contrario, te voy a hacer un bien no dejándote actuar. Ahora debes estudiar...»

Se interrumpe la carrera. Vuelven a Orihuela, a la calle del Río, número 9, donde los abuelos de Pedro son los dueños de la Fonda Peré. Empieza a estudiar en el colegio de Santo Tomás de Aquino. El está obligado por la beca del rey a estudiar hasta los quince años. Hace hasta cuarto de bachillerato. Lo de cantar ha quedado un poco lejos. Su padre intenta que trabaje y entra en una carpintería de unos familiares.

—Lo primero que me mandaron fue hacer la cola. Tardé una hora y estuve can ando todo el rato. De allí pasé a una tienda de telas de otros parientes. Y todo el día estaba cantando y distrayendo a los demás empleados. Luego a una de comestibles. Entonces conseguí entrar en el Banco Español de Crédito, en Orihuela, y el director Francisco Martínez que me oyó cantar dijo que me iba a ayudar...

### TRIUNFO

Se funda la Sociedad de Amigos de Pedro Sánchez y le envían a estudiar a Madrid. Pedro vive en una pensión de



la Gran Vía. Estudia con Ignacio Tabuyo, barítono de Gaiarre. Luego va a Italia. Aún no tiene diecisiete años.

—Allí estudié con Russitano y Grani, los dos tenores. César González Ruano recuerdo que me ayudó bastante en aquella época. Cuando me volvía a España me dijeron que mi voz era de tenor dramático y que debía volver a Italia para estudiar a Wagner. Y me ofrecían pensión y estudios gratis y estuve a punto de hacer lo que me decían...

Incluso los padres vienen a Madrid a despedirle. Pero entonces el maestro Moreno Torroba quiere oírle y organiza la prueba para un domingo por la mañana. Espectadores, el maestro, el duque del Infantado y el director Acevedo. Pedro canta «El trust de los tenorios», el «Adiós a la vida» y el «se reía» de «Payasos».

—Al terminar, el maestro me dijo que si quería, el domingo siguiente debutaba en el Calderón con la «Rosa del Azafrán». Me contrató por seis meses y me daba treinta y cinco pesetas diarias, que al poco eran cincuenta, y al año ciento cincuenta. De Moreno Torroba pasé a Sorozábal, luego a la compañía de Luis Calvo y después a la mía propia. También con Celia Gámez estuve un año en el Coliseum estrenando «Peppinna»...

Llega el momento de cine. Cifesa le contrata para hacer «Molinos de viento», «La reina mora» y «Diego Corrientes».

—La guerra me sorprende en Barcelona rodando «Diego Corrientes», y el momento justo en que suenan los primeros

■ Fue el primer cantante serio que trabajó en una sala de fiestas en España

■ Y el que llevó la zarzuela por primera vez a París, al teatro L'Etoile

tiros por las calles, nosotros no nos enteramos porque en las escenas que estamos rodando también hay tiros. Después tuvimos que estar en los estudios Orphea cuatro días sin salir.

Pedro Terol se ha casado en 1932. Los tres años de guerra ha estado trabajando en el Liceo ininterrumpidamente. Al terminar la contienda contrata a la misma compañía del Liceo, Martínez Pena para representar «Carmen» en el Tivoli. Y se suceden los años de triunfo, de viajes. Con Sorozábal recorre Sudamérica. Lleva por primera vez la zarzuela a París, a L'Etoile. Hasta que un día, hace quince años, hace «La revoltosa» y «Molinos de viento» en el teatro de la Zarzuela y se va. Se retira.

—¿Por qué abandonas la zarzuela, Pedro?

—No, yo no abandono la zarzuela, es que de pronto descubro que la zarzuela me estaba abandonando. Pero me voy en plenitud de facultades...

A partir de ese momento se dedica al negocio de hostelería. Primero en Mazarrón, luego en Elche, después en la Costa del Sol. Y hoy vive feliz, paseando, oyendo música, vocalizando todos los días. Su esplendor en la yerba ya ha pasado, pero ahí está Pedro Terol para contarlo. Pedro Terol, el de las ochenta zarzuelas, los cincuenta discos, las doce operas, las doce películas, los siete hijos y los quince nietos y medio.

Fotos Jesús NAVARRO



Antonio  
Mir,  
en  
España



# "Tengo el hábito de crear"

«Dotado de una singular personalidad, inquieto, con extrema facilidad para comunicarse. Sus murales están en los museos, parques, agencias de banco, aeropuertos, etcétera. Desenvuelve su técnica propia sobre chapas de cobre.

Tiene predilección por las bicicletas de Joenille para algunos de sus cuadros.

Ha hecho técnica de pirograbado, diseño, pintura y escultura.»

Eso dicen de él, entre otras muchas y buenas cosas, los críticos de arte de Brasil.

Aquí, y para hacer un mural de chapas de cobre de cincuenta metros cuadrados, con una técnica de grabado en relieve y tonos está Antonio Mir, murciano de Lorca y espectacular en muchas cosas.

—¿Cómo llegó a esta especialidad del arte plástico?

—Yo me fui a Brasil en el cincuenta y ocho y era un niño que tenía ocho años, y encontré mucha dificultad con el lenguaje, con la forma de expresión; entonces el dibujo era una manera de acercarme a las personas, a los niños en la escuela, haciendo dibujos para poderme entender con ellos.

—¿En qué se inspira para trabajar?

—Yo no creo que la inspiración me sirva para expresarme. Yo tengo el hábito de crear; lo que sí tengo son momentos en los que el espíritu está más propicio que otros, estoy más predispuesto, pero lo principal en mí es el hábito, el ejercicio de la creación.

—Antonio, ¿usted tiene una escuela especial o se ha dejado influenciar por otras de cualquier continente?

—Yo, donde vivo, donde tengo mi taller, es en una isla que está al sur del Brasil y muy lejos de las grandes ciudades, entonces, no he tenido contacto con las escuelas internacionales que allí llegan. Creo que principalmente mi escuela, la que me gusta, es la de Antonio Mir.

—¿Le ha influenciado estar en el Brasil para ser artista?

—No, yo me fui al Brasil en el cincuenta y ocho, cuando tenía ocho años, por motivos políticos de mi padre, pero lo que sí es cierto es que descubrí unas sensaciones estupendas al llegar allí con aquellas florestas increíbles, a aquellos espacios, que todo lo que miras es infinito y lleno de dibujo y de posibilidades.

—Entre los artistas plásticos españoles, ¿cuál le gusta más, si es que los conoce?

—Yo tengo contacto con los artistas españoles porque han ido a las bienales internacionales de Sao Pablo, que quiero registrar aquí, porque la Delegación española ha hecho notar su presencia en esas bienales con mucha fuerza y yo, por ética,

no me gustaría decir cuál es el mejor artista de los que conozco, pero creo que me gusta mucho su vida.

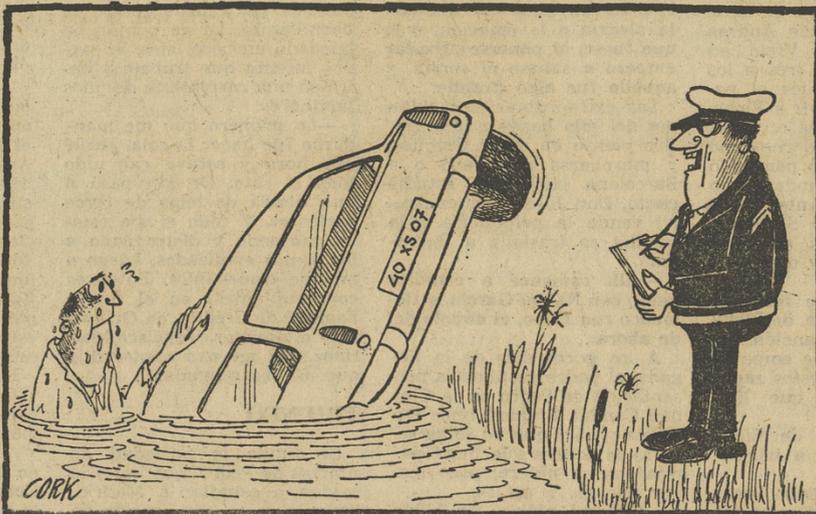
—¿Utiliza como modelos de su arte a las bellezas femeninas del Brasil, que tienen tanta fama en el mundo por sus múltiples cualidades?

—Las mujeres del Brasil son una cosa aparte; la sensualidad que tienen ellas en su forma de ser, de hablar, de comportarse está arraigada en el alma de todos los brasileiros y de todos los extranjeros que viven allí. He hecho algunos retratos de amigas mías, pero no es la temática más usual de mi trabajo, aunque creo que la sensualidad y todas esas otras cosas que se decía de ellas y que tantas veces hemos compartido, está de alguna otra manera en mi trabajo.

—¿Qué tema ha elegido para este mural del Banco de Brasil en Madrid y cómo le han pagado?

—Lo del dinero es «top secret»; ya sabes, lo de los impuestos... El tema yo lo había ideado poniendo la emblemática indígena brasileira, pero al llegar aquí y tomar contacto con España, después de veintidós años, como algo queda arraigado en el subconsciente de las personas y acordándome de América, a la que conozco muy bien, me vino la idea del descubrimiento por los españoles, con aquellos buques y aquellos colonizadores que llevaron cultura y civilización más contemporánea; entonces yo hice una pesquisa en la Biblioteca Nacional sobre la cartografía hecha por españoles del descubrimiento de América, y creo que es un tema iberoamericano, que no es específico al problema brasileño del indio, pero sí me inspiró en cosas que son hechas por españoles en 1500-1600, y hago con ello un trabajo contemporáneo de un brasileiro que ha venido aquí juntando esas dos cosas y que ve así el descubrimiento de América, y su cartografía hecha por españoles.

Rosana FERRERO  
Foto QUECA

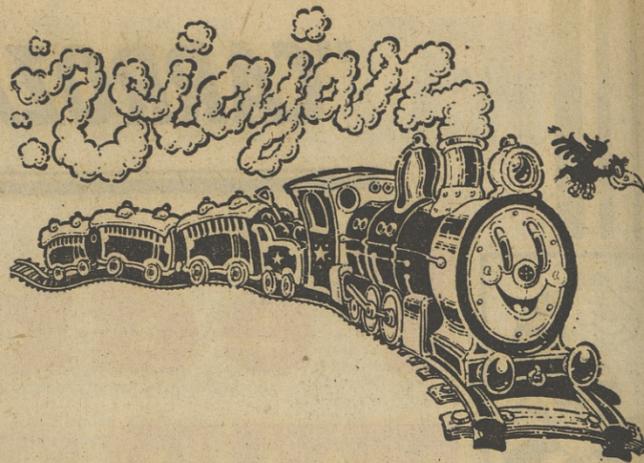


¿No sabe usted que aquí no se puede nadar?

Beber

en

Suecia



DESDE que, en 1775, Gustavo III instituyó el monopolio del alcohol en Suecia, la circunstancia de beber en este hermoso país ha pasado de ser casi un deber nacional, a convertirse en un hecho penado severísimamente. Beber en Suecia es toda una fascinante aventura y como tal, para cualquier extranjero, una senda llena de trampas en las que es muy fácil caer y cuyas consecuencias son bastante poco gratas.

### PRIMER CONSEJO

Por «rattfylleri» —embriaguez al volante— son condenados cada año muchos cientos de suecos a cumplir en la colonia penitenciaria de Bogesund a uno o dos días de trabajos forzados y la pérdida de carné durante un año. Una característica muy especial es que el condenado puede elegir la época del año en que le conviene cumplir la condena y presentarse solo en la prisión. Conviene saber que para ser condenado basta con estar sentado al volante con demasiada dosis de alcohol, aunque no se haya llegado a poner el coche en marcha. Y es muy importante tener en cuenta que un par de copas de coñac o media botella de vino —0,5 por 100 de alcohol en sangre— es suficiente para que la Policía intervenga.

### SEGUNDO CONSEJO

En Suecia, una comida no puede empezar sin ha-

berse tomado previamente un par de copas de un aguardiente fuerte (trenat) o de otro más suave, no debe seguir sin ser bien rociada de una fuerte cerveza y, por último, no debe concluir sin coñac y sin «grog». En estas circunstancias, no es de extrañar que los matrimonios invitados a una cena se jueguen a los chinos quién bebe esa noche y quién conduce, con objeto de no exponerse a la penalización. Caso de ser abstemio de solemnidad debe telefonarse previamente al ama de casa para que esté advertida de que se le debe servir agua en la copa del aguardiente con el fin de poder participar en los brindis.

Es interesante también saber que nadie debe empujar el codo antes de que el anfitrión invite a sus huéspedes levantando la copa y que las señoras no pueden beber si previamente un caballero no les invita a hacerlo juntos.

### TERCER CONSEJO

No hay que suponer que el Estado esté en contra del consumo de alcohol. El Estado sueco es el único importador de bebidas alcohólicas y los vinos franceses, italianos y argelinos, amén de otros vinos, los conserva en una grandiosa cueva conocida por «la montaña del vino», que puede acoger hasta cincuenta millones de litros en su seno. No hay que olvidar tampoco que en las «Sistem-bolaget» —tiendas de monopolio estatal— se puede adquirir toda clase de bebidas, siempre y cuando no se esté en la lista negra, cosa que chequean los dependientes cada diez minutos a golpe de timbre, requiriendo la tarjeta de identidad del cliente. Y, por último, que la Academia sueca es la propietaria de la más antigua taberna de Estocolmo, la «Gyllene Freden» (la Paz de Oro) que data de 1772, está situada cerca del palacio real y en ella se reúnen todos los jueves dieciocho miembros de la Academia para distribuir entre los jóvenes poetas importantes premios, cuya dotación en metálico se extrae de los beneficios obtenidos por la citada taberna.

MARCO POLO

LIBROS



## "LA ALTERNATIVA DEL DIABLO"

de Frederick Forsyth

Forsyth, el gran especialista en «best-sellers», ha publicado hace unos meses una nueva novela

que parece seguir los pasos de «Chacal» y «Odessa». Y es que el señor Forsyth, afincado ahora en Irlanda por la cosa de los impuestos, domina perfectamente la mecánica de fabricar novelas millonarias. «La alternativa del diablo» mezcla la realidad y la ficción en una crisis entre las grandes potencias que pone al mundo al borde del desastre. Frederick Forsyth renuncia a florituras del lenguaje para hacer una narración que en ningún momento deja de interesar al lector. Es la pura acción, desarrollada desde escenarios paralelos que convergen en un clima aparentemente sin solución. «La alternativa del diablo» es, como todos los libros de Forsyth, de facilísima lectura y con unas fuertes dosis de intriga y suspense desde la primera página hasta la última.

AS-39



## TIESTOS Y PLANTAS DE INTERIOR

El ciclo vegetativo tiene lugar con un desarrollo limitado del sistema radicular, determinado también por un limitado volumen de tierra. Dos son, entre otras, las finalidades de cultivo en tiestos: una, el facilitar el traslado de la planta ornamental; otra, el poder proporcionar a las plantas la humedad, la microlima y abonos que se necesitan.

Ha de tenerse cuidado de que cada tipo de planta tenga la cantidad de tierra y humedad precisas, para que no se interrumpa su crecimiento.

Es necesario cambiar de maceta todos los años, aumentando siempre su capacidad, aunque hay que tener en cuenta que en el desarrollo de las plantas intervienen las sustancias nutritivas que contiene la tierra, y existe un peligro en las macetas grandes, porque pueden tener defectos de humedad, que es una de las causas que producen la muerte de las plantas, como ya decíamos el viernes pasado.

Describir la forma del tiesto parecería ridículo, puesto que es de sobra conocida, pero es necesario saber cuál es el material idóneo que puede proporcionarnos un cultivo con arreglo al clima y planta que queremos conservar. Si el tiesto es de barro cocido no es muy conveniente ponerlo al aire libre, ni en ventanas ni balcones, debido a la evaporación de agua. El tiesto de plástico es excelente para el cultivo al aire libre, pero hay que protegerle del sol, porque se calienta demasiado y transmite el calor a todo el cepellón. Si se consigue poder orientar el tiesto hacia

donde no exista alta temperatura es la tarrina ideal, y además muy decorativa para sus terrazas. Recomiendo el tiesto de barro cocido, que es el que muchos lugares de Castilla la Vieja llamamos el barro santo. Para evitar los efectos que antes consideraba como culpables de la evaporación, es muy bonito y decorativo el pintarlos con arreglo a los colores que prefiera cada aficionado, y de esa forma no sufre evaporación, por lo cual no pierde la humedad.

## CICLAMEN

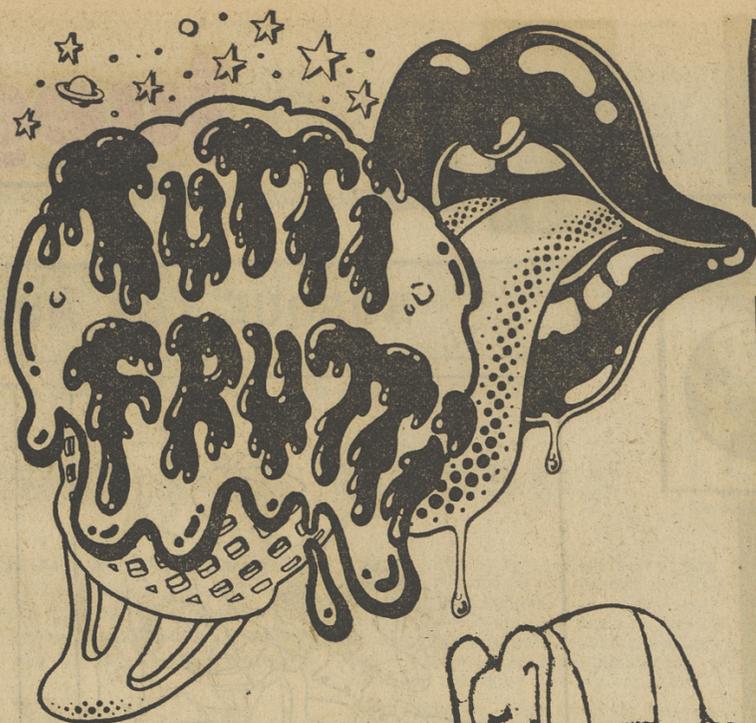
Es originario del Próximo Oriente. Las variedades que se cultivan hoy proceden de Holanda y Francia, aunque las que más se distinguen son las francesas, porque sus plantas alcanzan en varias ocasiones hasta nueve pétalos, mientras las holandesas sólo poseen cinco.

Además de sus flores, también son muy decorativas sus hojas. Los pétalos, de hermosos colores, se vuelven graciosos y bruscamente hacia el cáliz. Sus colores son muy variados: rojos y rosas, y un inmaculado blanco.

Se multiplican por semillas, principalmente en agosto, y pudiéndose escalonar hasta octubre y noviembre. Su temperatura debe ser de 18 grados, y hay que meter las semillas en agua tibia durante cuarenta y ocho horas, antes de sembrarlas.

Una vez brotadas, hay que hacerles dos repicados cuando la planta tiene dos hojas. Hay que repetir la operación cuando alcanza las cuatro hojas.

Respecto al cuidado que hay que dar al ciclamen cuando está en tiesto o en terreno definitivo, se debe procurar que no le dé el sol directamente. Se debe regar con mucho cuidado, evitando en lo posible el agua por pulverización, que puede ser echando el agua debajo de las flores y las hojas o por inmersión.



## ECOLOGIA



## ESPECIES PROTEGIDAS

Siguiendo nuestra serie de especies animales protegidas, finalizamos hoy el capítulo de rapaces diurnas. Es muy probable que algunas de las especies que hoy reseñamos les resulten conocidas. También es muy probable que su familiaridad con estas aves (por desgracia, cada vez menos numerosas) sea el resultado de la serie televisiva sobre la fauna ibérica, de Félix Rodríguez de la Fuente. Desde nuestro rincón para los temas ecológicos, queremos rendir un modesto, pero sincero homenaje a un hombre que supo acercarnos con verdadera maestría el mundo de los animales.

### 1. AGUILA IMPERIAL

El águila imperial española, exclusivamente de nuestra Península, es una de las águilas más bonitas del mundo y en mayor peligro de extinción. Se estima que no quedan en todo el país más de 50 parejas, lo que hace necesario cualquier esfuerzo para lograr su protección eficaz y el aumento de su número.

### 2. AGUILA REAL

El águila real, la más grande y poderosa de las águilas ibéricas, sufrió una intensa persecución a causa de los pretendidos daños que causaba a los intereses humanos. Hoy ha de ser estrictamente protegida y su presencia debe considerarse como un índice de la riqueza faunística de una región.

### 3. AGUILA PERDICERA

El águila perdicera, capacitada para capturar una gran diversidad de presas tanto en el suelo como en el aire, es un típico habitante de las sierras más agrestes y de los profundos cañones fluviales.

### 4. AGUILA CALZADA

La pequeña y elegante águila calzada era hasta hace poco bastante frecuente en casi todas las zonas boscosas de la Península, a las que llega de África para criar; pero, al igual que las demás rapaces, ha sufrido una fuerte persecución que hizo disminuir su número.

### 5. ALIMOCHE

La silueta blanca y negra del más pequeño de nuestros buitres es cada vez más rara en los cielos de España. De hábitos migradores, el alimoche inverna en África y llega a España para criar.

### 6. QUEBRANTAHUESOS

Presente a principios de siglo en todas las cordilleras españolas, el quebrantahuesos sólo sobrevive en muy escaso número en los Pirineos y en Cazorla.

### 7. BUITRE COMUN

El buitre común o leonado es, como los demás buitres, una especie sumamente beneficiosa por devorar los cadáveres de animales en el campo. Todavía es frecuente en España, pero la mecanización de la agricultura, el entierro de animales muertos y el uso del veneno han reducido mucho su número.

### 8. BUITRE NEGRO

España es el único país de Europa en que existen buitres negros y constituye por ello una de las joyas de nuestra fauna. Por las mismas razones que en el buitre leonado, su número disminuye de forma alarmante y se encuentra en peligro de extinción.

### 9. AGUILA CULEBRERA

El águila culebrera es especialista en la caza de lagartos y culebras, por lo que su utilidad resulta evidente. Especie migradora, cría en España e inverna en África.

## ... Y OTRAS HIERBAS



## CAPUCHINA

La capuchina, que es una planta de flores amarillas, ataja el desarrollo de los bacilos, sin destruir la flora intestinal. Tiene, por tanto, propiedades antibióticas que la hacen recomendable para combatir las infecciones. Es especialmente eficaz contra el escorbuto, para lo cual se toman frescas las hojas y las flores, solas o mezcladas en-



salada. Dicen que la capuchina evita la caída del cabello y favorece su salida. Para eso se hace una pasta machacando toda la planta (tallo, hojas, flores) en un mortero y se aplica en la cabeza. El único inconveniente es que hay que afeitarse la cabeza antes de aplicarlo.

## CINE

### "Los caballeros de la mesa cuadrada y sus locos seguidores"

El rey Arturo, compelido seguramente por su estrecha economía, no cabalga sobre un hermoso caballo: él trota sobre sus piernas y su fiel escudero —mochila con banderas a la espalda— imita el ruido de cascos con dos cocos en la mano. El desdichado Arturo se proclama rey de los bretones, pero sus subditos le aseguran que forman una comu-

nidad autónoma y que desconocen su existencia. Así, con los cocos y las mochilas, Arturo y una serie de caballeros de idéntico porte y caballo van a la busca del Santo Grial que se les aparece entre nubes algodonosas. La película es una adaptación al cine de una serie de la BBC y hace reír desde los títulos de crédito, pero nos tememos que ya no podrá verse



hasta alguna próxima reposición.

Nuestras preferidas:

- «Apocalypse now».
- «La Luna».
- «Heat».
- «Operación isla del Oso».
- «Los pasajeros del tiempo».
- «Two-lane blacktop».
- «La naranja mecánica».
- «Escenas de caza en la Baviera».
- «La carta del Kremlin».
- «Lenny».
- «Hay que matar a B.»





Por  
Julio  
AZCARATE

# juegue vd. solo



## BUSQUE LOS NUEVE ERRORES



Estos dos dibujos, correspondientes a un apunte del cuadro ecuestre del conde duque de Olivares, de Velázquez, se diferencian en nueve errores. Encuéntralos.

## JEROGLIFICO



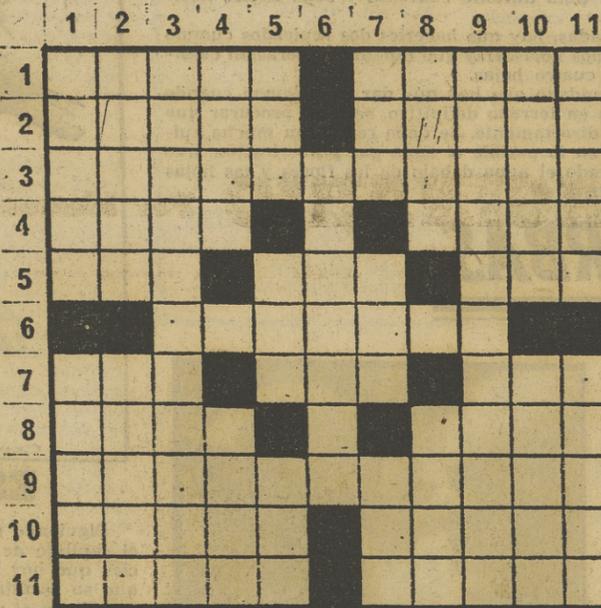
¿Qué puede ocurrir si le gastamos una broma?

## SOPA DE LETRAS

G L N O N I C E R A  
O E T N A M A I D S  
S B M A D I R L O E  
U A E A V N A E V R  
A P Q S I R I D U A  
N T I U E O B B A D  
E R A M A T I S T A  
O A S G Y A C R E N  
R E T R A M O U V E  
A C T O P A C I O R

En este cuadro figuran nueve nombres de piedras preciosas. Se leen de derecha a izquierda, de izquierda a derecha, de arriba a abajo, de abajo a arriba y en diagonal, en ambos sentidos. Una letra puede formar parte de dos o más palabras.

## CRUCIGRAMA



**HORIZONTALES.**—1: Enajenadas. Se queja a gritos.—2: Al revés, enfada. Al revés, venia al mundo.—3: Con gérmenes, corrompido.—4: Especie de búfalo. Conjunción disyuntiva. Franquea, descubre lo que está cerrado.—5: Mostré alegría. Existía. Al revés, interprete un texto escrito.—6: Dar nombre.—7: Labre la tierra. Agarradero. Al revés, acabé en el suelo.—8: En catalán, buenos. Símbolo químico del carbono. Trozo de madera largo y cilíndrico.—9: Distinguimos lo que ya conocíamos.—10: Establecimiento benéfico. Honro con culto religioso.—11: Existais. Hurtas en la compra.

**VERTICALES.**—1: Dar cierto barniz. Descubras lo que está cerrado.—2: Al revés, enfado. Desmenúzase con los dientes.—3: Virtud que refrena las pasiones.—4: Preposición. Punto cardinal. Acostumbré.—5: Exista. Al revés, quiera. Forma de pronombre personal.—6: Moro bautizado.—7: Acabé en el suelo. Nombre de mujer. Parte superior de la entena.—8: Nombre de mujer. Matrícula española de coche. Solicité.—9: Terminaríamos.—10: Progenitora. Pueblo de la provincia de Málaga.—11: En femenino, cierta fiera. En plural, calle principal.

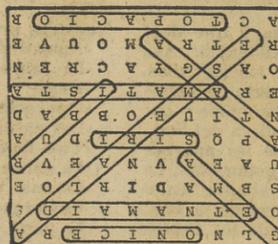
## SOLUCIONES

AL CRUCIGRAMA A SOPA DE LETRAS

(Solo horizontales.)—1: Locas. Clama.—2: Ajoje. Alcan.—3: Contaminado.—4: Ante. O. Abre. Hel. Era. Ael.—5: Nominar.—6: Bons. C.—7: Are. Asa. Iac.—8: Bons. C.—9: Reconocemos.—10: Palo.—11: Seas. Sisas. Astlo. Adoro.

## A BUSQUE LOS NUEVE ERRORES

Bastón, plumero, sombrero, dibujo manga, sable, herradura, estribo, cola caballo, tronco, raya suelo.



## SALTO DEL CABALLO

NIO	AR	TIS	BAS	UN
AR	TAR	GE	SE	TA,
CRE	NE	<u>PA</u>	SER	TA
MI	SER	SI	PA	RA
CE	RA	I	CON	TA

Con los movimientos de caballo del ajedrez, y empujando por la sílaba subrayada, leerá un pensamiento.

## SOLUCIONES

A SALTO DE CABALLO

Para imitar basta con ser artista, para crear se necesita ser un genio.

¿Por qué siempre has de decir la verdad?



¿Por qué no tocas con tu guitarra?

## SOLTERO

+

¿Qué te gustaría ser en esta vida?

## A JEROGLIFICOS

1: Que no esté para guasas. (qu en este paraguas as).—2: Es uno sincero. (Es uno sin cero).—3: Vendí la mía. (Vendi-la-miadora).—4: Notario nada más. (Nota río nada más).



La planta del peyote es muy buscada por quienes gustan de hacer viajes psicodélicos. Elimina el cansancio, la sed y el hambre, así como el deseo sexual

Los primeros datos serios se conocieron a finales del XIX, gracias a Carl Lumholtz, quien convivió con ellos durante un año y dejó escritas las tradiciones que pudo recoger.

Desde Lumholtz hasta hoy, la escasa comunidad indígena— básicamente agricultora— ha ido siendo despojada poco a poco por los «mestizos» de casi todas sus tierras. Pero aunque al indio se le ha quitado casi todo, éste se ha refugiado en la religión y en sus «chamanes»; aquélla, mezclada con la católica, de la que ha tomado algunos de sus símbolos, y éstos, medio médicos, medio sacerdotes, que le solucionan tanto los problemas del cuerpo como los del alma.

## UNA DROGA LLAMADA PEYOTE

Toda la vida indígena gira en torno a un cactus de sabor amargo llamado «peyote» (jickuri le denominan ellos). Es una especie de hongo extraño y sin

# El Peyote, una droga para curar enfermedades y hablar con los dioses

En la Sierra Madre mejicana, a caballo de los Estados de Jalisco y Nayarit, perdidos entre cañones y mesetas, residen Huicholes y Coras. Son dos de las más puras tribus que aún quedan y a las que la civilización ha ido empujando a terrenos cada vez más agrestes, lo que quizá les ha permitido conservar mejor sus costumbres.

aparente utilidad; es difícil su obtención, pero sus propiedades son casi milagrosas; con él no existe el cansancio, ni la sed, ni el hambre, también disminuye el deseo sexual.

De todas formas, el peyote no es una planta de fiar y para que haga efecto, el indio tiene que estar libre de pecado alguno, y quien no confiesa con anterioridad delante de la comunidad sus faltas (especialmente las sexuales) se arriesgará a terminar loco o hasta morir en el momento de ingerir la droga. Este alucinógeno es la única senda que lleva al contacto con sus dioses; pero salir del mundo humano y entrar en el divino nunca ha sido fácil.

## LA PEREGRINACION

Aunque son varias las tribus indias que utilizan el peyote en sus ritos, son los huicholes—que habitaron en un tiempo el único lugar donde crece— los que realizan todos los años largas peregrinaciones en fechas determinadas, para su recolección.

El lugar donde se encuentra está a unos 500 kilómetros (cerca del Atlántico), no lejos de un antiguo pueblo minero (Real de Catorce), rodeado de desierto. Allí, confundido con el paisaje, crece el cactus sagrado.

Este viaje—que ya fue descrito por Lumholtz hace cien años— sigue siendo inalterable en sus ritos; es una larga peregrinación, durante la cual hacen revivir toda la historia de sus dioses y de la creación del mundo, y en la cual se adivinan similitudes con otras culturas: el nacimiento del dios-maíz, el diluvio, el robo del fuego sagrado y la cacería del dios-venado.

Sus dioses—con frecuencia animales— son crueles y sensuales y exigen—ya que con su muerte ayudaron a la creación del mundo— ciega obediencia y grandes sacrificios. Los centros religiosos son determinados lugares en los desiertos, sólo reconocidos por ellos mismos a través de ofrendas y ayunos. Ni la conquista, ni la Iglesia, ni las diversas expulsiones a que han estado sometidos, han logrado cambiar el significado espiritual de esta peregrinación.

Cada indio huichol suele volver con unos veinte kilos de peyote, que previamente ha sido secado al sol, para disminuir su peso—sin que por ello pierda en absoluto ninguna de sus propiedades— y que luego será machacado y mezclado con agua para su consumo.

Sin embargo, gran parte de este peyote no llegará a su destino, ya que en los días del largo viaje hay que realizar las pruebas para saber quiénes han sido elegidos por los dioses como futuros chamanes. Los compañeros son los que notan en el «empeyotado» aspirante los signos divinos, que consisten en la revelación de todas sus historias divinas.

El regreso coincide siempre con grandes fiestas, en las que se sacrifican venados, con cuya sangre untan sus flechas. Todo lo que se desea se expresa en su mundo por medio de una flecha consagrada.

## LA ANTIGUA MEDICINA

El chamán, al que ellos denominan «maracame», es el que les cura sus enfermedades, pero para ello tienen que materializarlas primero; esta materialización es una auténtica lucha, durante la cual la vida del propio chamán corre peligro.

Los maracames de más categoría son los «cantadores», que saben recitar en alta voz a los dioses y pueden ser malos (cobran por hechizar) o buenos, que son aquellos que curan o, por lo menos salvan el alma del moribundo.

El maracame utiliza peyote para sus «cantadas» y muy pocas veces hierbas. La enfermedad desaparece con la aparición de una piedra, una pluma o un simple grano de maíz, que suelen extraer con la boca del cuerpo del paciente y en el que está resumida la causa del mal. La cura puede tardar varios días, durante los cuales el maracame, encerrado solo con el enfermo, lucha con el espíritu causante de la enfermedad.

A través del uso del peyote y también de técnicas especiales de trance, los chamanes han realizado visiones, desdoblamientos de personalidad y «viajes». Estos últimos han sido conocidos gracias a los discutidos libros del antropólogo Carlos Castaneda (que relata las relaciones entre un estudiante de antropología y un viejo indio yaqui del norte de Méjico), pero que sólo son comprensibles para aquellos que han ingerido la droga, porque, como dice su personaje don Juan: «Es imposible ver sin la ayuda de la planta.»

## LOS BAILES CORAS

Los coras utilizan el peyote para otras actividades. Allá por los días de Semana Santa le compran al huichol grandes cantidades de la droga sobrante y la ingieren; luego, durante tres días—con el cuerpo totalmente pintado—, saltan, corren y bailan sin parar danzas de oculto significado ritual, que en el fondo no son sino iniciaciones sexuales para los jóvenes indios.

Para los bailes tienen previamente que haberse «borrado» en el río (se tiñen de negro con franjas blancas), lo que les da un aspecto de esqueletos vivientes, o sea borran su anterior personalidad. Realmente el agresivo ser lleno de peyote no se parece en nada al sometido indio de hace unos días. Más tarde completarán su atuendo con grandes espaldones de madera y terroríficas máscaras de animales.

Durante los tres días no pueden tomar ningún alimento, ni siquiera agua; es sólo el peyote lo que les da fuerzas para continuar. Recorren una y otra vez el pueblo, dividiéndose en grupos que luchan entre sí mientras suenan una y otra vez el tambor y la flauta.

Cuando terminan los bailes todo vuelve a la monotonía de la vida diaria.



## MUSEO IMAGINARIO Por Manuel JULAR





**S** IEMPRE anda envuelto en polémicas José Luis Balbin, director de «La clave», programa de debate de TVE.

Cuando no se crea un revuelo político a raíz de una de sus emisiones, trascienden problemas internos. Como sucedió a propósito de sus diferencias con el realizador Adriano del Valle, a propósito del debate sobre marxismo y el «show» de Henry Levi.

Cuando decrecen los rumores sobre la posible suspensión del programa, salta la fotografía de Balbin mezclada con escándalo de la corrupción en TVE, a propósito del informe de la auditoría de Hacienda.

Se dice que Balbin, que «La clave», gasta demasiado en cenas, y se habla de cerca de dos millones anuales empleados en restaurantes



# "NO soy partidario de la televisión privada"

—¿Qué hay de las cenas, Balbin?

—Yo sólo sé, sobre las cenas de «La clave», lo que ha publicado «El País» a propósito del informe de la auditoría, y luego ya la referencia muy somera, pero muy subrayada, que ha hecho «Cambio 16» al respecto. La verdad es que, ni la gente de la auditoría, ni «El País», ni «Cambio 16» han hablado conmigo. Es más, representantes de «Cambio 16» han acudido en varias ocasiones a debates de «La clave» y, ahora, después de lo que publicaron, ni siquiera han hecho referencia a una carta de réplica que yo les envié, lo cual me parece una gran descortesía. En cuanto a lo que publicaba «El País», que con un muestreo de tres meses daba un gasto de un millón setecientas mil pesetas empleados en cenas anualmente por el programa «La clave», debo decir que yo no sé lo que se gasta en cenas, por la sencilla razón de que yo no llevo las cuentas. Para eso hay un jefe de producción en el programa.

De todas formas, yo procuré enterarme del asunto y dividí el millón setecientas mil pesetas por cincuenta y dos semanas que tiene el año, y esas cincuenta y dos semanas, por una media de veinte invitados. Entonces, el gasto me salía a menos de mil pesetas por persona. Teniendo en cuenta que el restaurante donde cenamos siempre tiene precios que seguro superan las mil pesetas por comensal, pues no me salen esas cuentas. Y no me salen porque se quedan cortas. En «La clave» se hace una cena por semana, más otra, que yo diría que es media cena, de preparación del programa. La cena se hace con la finalidad de que se conozcan todos los que van a intervenir en el programa. Como, frecuentemente, hay gente más o menos notoria, como ministros de asuntos exteriores y premios Nobel, pues se les lleva a un restaurante con cierta calidad. La única alternativa a esa cena sería reunirnos en un despacho de Prado del Rey, y no me parece el sitio adecuado para reunir a gente de tanta categoría. Insisto en que la cifra del gasto debe ser bastante mayor.

—En el informe se decía que, en las cenas, asisten más miembros

de «La Clave» que invitados.

—Eso no es exacto en absoluto, aunque pueda ocurrir en algún caso. Los miembros del equipo de «La clave» que asisten a la cena son un promedio de ocho: el director, el redactor-jefe, los cuatro coordinadores —que son los que se han encargado de ponerse en contacto con los invitados extranjeros y, por tanto, los que les conocen—, el jefe de intérpretes y algunas veces algún otro más. Y luego, si hay muchos extranjeros, pues los intérpretes correspondientes, que no son miembros de «La clave», sino personal contratado. Hay, pues, por parte del programa, seis, ocho o diez personas. En cuanto a extranjeros el número suele llegar hasta ocho y la invitación se manda al polemista y a su acompañante que suele ser su cónyuge. Así, pueden ser unos dieciséis, más algunas veces algunos representantes diplomáticos. Pongamos, pues, que veinte. Con los ocho de «La clave» unos veintiocho. Y doy el máximo de invitados, porque normalmente suelen ir muchos menos. En cuanto a los miembros de «La clave», debo decir que el tema es al revés, pues a nadie le hace gracia cenar todos los viernes por obligación de trabajo en el mismo restaurante por lo que solemos hacer turnos para liberarnos un poco de una cena que, repetida sistemáticamente todos los viernes del año no supone ninguna diversión.

### ● UN PROGRAMA BARATO

—¿Cobran los invitados de «La clave»?

**"Hay una campaña, desde ciertos periódicos y revistas, para apoyar la privatización"**

—Nosotros buscamos la manera de hacer el programa lo más barato posible. El problema que había al principio es que, si queríamos traer a gente suficientemente interesante, con harta frecuencia y, sobre todo, los que viven de su imagen pública, pues era imposible lograr que lo hiciesen por un módico precio. Entonces lo que se hace es que no se les paga absolutamente nada. Eso sí: se costea su viaje en avión y se les tiene aquí como invitados tres o cuatro días. En ese tiempo, se les atiende. Algunos van a Segovia o Toledo. Y eso es todo. Excepcionalmente, ha habido ocho o diez invitados a los que se les ha pagado normalmente, cantidades simbólicas. Por ejemplo, a madame Soleil, que cobró dos mil francos. No me parece que sea mucho pagar a la primera figura mundial de astrología, la que fue astróloga de Pompidou, y se le ha pagado porque ella dice que vive de la radio y de estas cosas. Entonces, si se dice que «La clave» gasta un millón setecientas mil pesetas al año, eso es poco o es mucho, según se mire. Si ese gasto lo dividimos por el número de invitados al año en el programa, yo creo que es muy poca cantidad.

—¿Por qué los ataques han surgido, precisamente, desde la Prensa privada?

—Esto sí me preocupa especialmente. Hay dos tipos de ataque contra nosotros. Uno es de calidad, y a ese tipo de ataque nosotros jamás contestamos, porque creemos que todo el mundo está en su derecho de valorar el programa como le parezca, y si son críticos de televisión tanto más. Nos preocupa más cuando nos intentan, como ahora, meter en el saco

de la corrupción general que se dice hay en Televisión. Entonces, como tenemos la seguridad de que esto no es así, nos parece que obedece a alguna intención. ¿Por qué, de repente, «La clave» entra entre los programas a abatir de televisión no ya por la propia Televisión Española, sino por los propios colegas? Eso es lo que me pregunto.

—¿Y qué te respondes?

—Evidentemente, tengo que suponer que eso tiene alguna relación con el hecho de que los ataques provengan casi siempre de los mismos sectores. En el caso concreto de que hablamos, está clarísimo que la empresa que edita «Cambio 16» tiene interés en la televisión privada. Si se tiene interés en la televisión privada, se deduce que interesa convencer al personal de que la televisión pública es un desastre, que reina la corrupción, que funciona mal y que es de mala calidad. Yo en esto no callo mis opiniones. No soy partidario de la televisión privada ni tampoco de la televisión de Gobierno o de partido. Yo defendería una televisión institucional. Entonces, comparar la calidad de la televisión privada con la calidad de la televisión de un Gobierno o de un partido no me parece que sea la cuestión. Yo estaría en contra de cualquiera de esas televisiones. Y lo que no consiento es que los partidarios de la privada nos intenten llevar al huerto a todo el mundo. En cuanto a las calidades, creo que la calidad de la televisión privada, para cualquiera de los que hemos visto televisión por ahí fuera, deja mucho que desear.

### ● CAMPAÑA DE PRIVATIZACION

—Esos ataques, pues, son un intento de privatización de la televisión, ¿no?

—Si estamos en una economía de mercado, ¿para qué puede utilizarse la televisión privada, los canales privados? Pues para hacer negocio, ¿no? Si se quiere hacer negocio, se intentará producir al menor costo posible, con el máximo de rentabilidad posible. Y se tentará que, a ser posible, la infraestructura la paguen los españoles por medio de los organismos del Estado y que la producción, que es lo que da dinero, quede en sus manos. Ahora hay una campaña muy fuerte y, curiosamente, ellos se han adueñado de los argumentos de los propios trabajadores de televisión, contra una posible corrupción que hay que arreglar. Y se han adueñado de estos argumentos para decir que lo mejor es lo suyo. Estas empresas privadas, además, están algunas veces vinculadas a personajes que son responsables de parte del desaguisado posible que viene arrastrando Televisión Española. Los mismos que han producido ese desaguisado son los que dicen ahora que una televisión privada sería mejor. No creo que sean los más adecuados para darnos ejemplos.

Javier MARTINEZ REVERTE  
Foto RUBIO

**"Lo que quieren es que la infraestructura la paguen los españoles, por medio del Estado, y disfrutar ellos la rentabilidad máxima"**