

Mediterraneo

DIA SIEZE

Director:
Tomás Alvarez

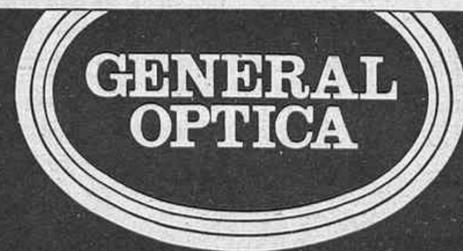
N.º 55
Domingo, 1 de
diciembre de 1985



Traiguera

Centro alfarero del Maestrat
y villa que guarda el
Real Monasterio de la Virgen
de la Fuente de la Salud

LENTES DE CONTACTO



Enmedio, 23

Música

En Vivo:

Angelic Upstarts

Lugar: Discoteca «La Isla»
(Alcúdia de Carlet).

Fecha: Sábado 23 Noviembre. Hora: 2 de la madrugada.

Duración: 90 minutos.

Mensi, vocals. Max Splodge, batería. Ronnie Rocker, bajo. Brian Hayes, guitarra. Británicos de profesión, músicos por vocación, los cuatro componentes de las «Escaleras Angelicales» nos deleitaron durante hora y media con una avalancha de canciones de puro rock neurótico. Lo que parecía una actuación para «amiguetes» (yo, la verdad, no me esperaba mucha gente), se convirtió en una actuación monstruo para cerca de tres mil espectadores.

Aunque ellos son poco conocidos por nuestras tierras, su tema «Solidarity» era ya algo así como el himno musical de la juventud valenciana.

Ellos antes de salir a escena no se lo creían, se miraban unos a otros como preguntándose si la gente no se había equivocado de concierto, pero no, todos los que allí estaban sabían muy bien a lo que habían ido o por lo menos creían saberlo. Empezaron tocando «Never Had Nothing», siguiendo con «Leave Me Alone» y «Teenage Warning» para culminar el comienzo de su actuación con un precioso directo del tema «Solidarity» (Si en disco ya es digno de oír, en directo es gloria). Siguió sonando con fuerza, sin apenas montaje escénico, con lo puesto, guitarra, bajo y batería. Como si hubiesen pasado por allí, se pusieron a tocar sin pausa un tema detrás de otro hasta llegar al tema más solicitado por el público que había al pie del escenario, el tema: «Police Oppression», para seguir con «Kids on the Street», «Woman Indisguise», «2.000.000 voices» y toda una serie de buenas canciones que iban animando cada vez más a la masa que allí había congregada. Mensi la voz cantante del grupo, con simpatía y sorpresa aplaudía al público, como agradeciéndoles que estuvieran allí, profesional del escenario supo incluso decirles a los chicos del orden, cuando tenían o no que controlar a la gente. El bajo, Ronnie



Rocker hacía honor a su apellido aunque su indumentaria e imagen tirando a heavy nada tenía que ver con los resultados de su música. Maravilloso Brian Hayes, joven guitarra al que auguro un buen porvenir, sus punteados en canciones como «Upstarts» y las ya nombradas, así como su sencilla puesta en escena dieron unos notables resultados al conjunto. (Realizó la mezcla del LP en directo Yugoslavia), por último señalar que el batería no fue menos, por supuesto Max Splodge era un lado indispensable de este cuadrado que conforme iba sonando se iba convirtiendo en una inmensa escalera. Angelical. ¡Por supuesto!

En Vivo (Próximas actuaciones)

Para cuando salga esta crónica estarán actuando en «La Isla», el grupo Flesh for Lulu, es la segunda vez que visitan nuestra tierra y yo no me los pienso perder. La semana que viene ampliaré la información con un artículo del grupo en directo.

También «La Isla», nos tiene preparados para el próximo 21 de diciembre la actuación de los Tontos Inmaculados, más conocidos como los Inmaculate Fools y es que de seguir a este ritmo nos van a dejar atontados de tan buenas actuaciones los chicos de Alcúdia de Carlet.

P.D.: Destacar que hacía tiempo que no se veían actuaciones a 400 pts. Ellos y a 350. Ellas, con precios baratos en barra. Por lo que queda aún más al descubierto el «Buitre» de los «Organizaconcertoschocolateros». A ver si van aprendiendo otros.

Piwy

Serrat y Benedetti:
«El Sur también existe»

Serrat, sueños, seda, Sur. Parece que nada puede parar a este entrañable catalán que ha mandado al cuerno lo del año sabático, y anda por ahí exigiendo dignidad para los desheredados de la tierra, para los que han hecho de la desgracia su rutina, para los que aguantan en silencio, los azotes de los poderosos...

Joan Manuel Serrat y Mario Benedetti, el popular y polémico poeta uruguayo, se han unido para gritarle al mundo que «El Sur también existe», para hablar con palabras sencillas, con rimas para andar por casa, de amores frondosos y sinceros marcados por la fiebre y el dolor de las tierras y gentes diametralmente opuestas a las del norte. «El Sur también existe» es una bella colección de poemas que Benedetti le ha entregado a nuestro cantante, pero para no caer en una demagógica y barata grandilocuencia de arreglos llamativos que desvirtuasen el significado de las palabras de Benedetti, se ha abusado de una seriedad demasiado reposada que le ha restado fuerza al resultado final del álbum. Pero Serrat es Serrat... «El Sur también existe» no es el mejor

disco de Serrat —«Mediterráneo» continúa insuperable—, pero es el trabajo más maduro, carismático y comprometido de toda su amplia discografía.

Serrat convence y logra arrastrarnos con él en cada una de sus locuras. Ahora nos toca defender al Sur y nosotros con la fe ciega del viejo militante, repetimos cien veces que «el sur también existe» y que es Serrat la única luz que nos guía.

Daniel Llorens

Francis Cabrel, el último romántico

Parece que le duele la vida. Canta despacio y con un entrañable regusto a queja, a silencios, a patadas en el alma. Le canta al amor. Perdón: Le canta al desamor. A lo que pudo haber sido y no fue, a los cafés de las noches solitarias, a las depresiones de un adiós, a las sábanas sin memoria, a las memorias sin recuerdos, a los recuerdos sin gratitud. Le canta al desamor: «Ahora que duerme todo entre los dos, sólo me queda por decir que todo aquello que

escribí lo hice con tinta de tus lágrimas».

Francis Cabrel, el último romántico de una época amarga en donde nadie muere de amor. «La quiero a morir». El trovador de los sueños esfumados ha vuelto a ser actualidad porque su casa de discos ha editado un soberbio LP con sus viejos éxitos y nuevos títulos, interpretados en castellano y francés. El Francis Cabrel de este LP es el de siempre, pero con la

solera y perfección que dan los años, con la originalidad de cantarle al amor —perdón: Al desamor— ahora que los románticos son condenados por la postmodernidad a morir entre lata de coca-colas y sintetizadores programados.

Francis Cabrel, el último romántico. Una bocanada de aire fresco y sencillo para la desarraigada canción melódica europea.

Daniel Llorens

Desde Barcelona

De cómic

J. BORT

— Después de las movidas que se montaron los cantantes y músicos tanto norteamericanos como europeos con las grabaciones y actuaciones en favor de Etiopía, y para no romper la racha, la Marvel, que es posiblemente una de las mayores y más potentes editoriales de cómics del mundo ha decidido aportar su granito de arena, y para ello va a editar un número especial de la Patrulla X, de 48 páginas, repletas de las mejores y más prestigiosas firmas de los USA, Buscema, Byrne, Wrighton, Barry Smith, Corben, Miller, Williamson y Walt Simonson son algunos de los responsables de la parte gráfica del proyecto, mientras que en la literatura cuenta con no menos prestigiosos autores de tal menester como puedan ser Claremont, Goodwin, Jones y el papi del universo de superhéroes maraviliano, Stan Lee. Todo es cuestión de esperar, que aquí seguro que llegará, aunque tarde, de la mano de los de Forum, que para eso son la filial de esta casa en nuestro país.



Colectivo Zapata

aparte de publicarse el material de Makoki, hay también obras de Tardi, Altan, o McKay, tiene otro aliciente, a saber que muchas de las portadas de sus libros son realizadas por historietistas, y que las hay a cargo de Gallardo, Pons o Nazario. Si te interesa el rollo, puedes solicitar el catálogo en C/ Montseny, 43 bajos, 08012 Barcelona.

— Uno de los últimos álbum salidos de la fenecida editorial del Rambla, es toda una joya, que no merece mayores comentarios, nos estamos refiriendo a Cadáveres de Permiso, de El

Cubri, y del cual sólo se lamenta la pobre y precaria edición. Obligado para mitómanos de la serie negra.

— Por cierto, que el Madriz a diferencia de otros intentos parecidos en el resto del país, parece que goza de excelente salud, asien el último número, además de obsequiar con un suplemento dedicado a la Semana de la Juventud, incluyen un discoflex en el que colaboran un mogollón de gente, y que está bien como anécdota. Lo malo de todo el cuento, es que parece que se ha estancado de contenido y está empezando a cansar al personal, por repetirse demasiado. Si es que sois unos voraces insatisfechos.

— Grijalbo recientemente ha sacado nuevos álbumes de Asterix, concretamente los títulos, El agua del cielo y El abominable Horrific, con la diferencia que lo hace bajo la forma de cuento y no de historietas como los anteriormente publicados, por lo cual éstos resultan también un poco más baratos, 450 ptas. cada uno, y con tapas duras. Creo que todos hemos perdido algo con ello. También novedoso resulta el último volumen dedicado a los Pitufos, que lleva por título, El bebé pitufo, éste sí en la habitual forma de historietas.

Diario de la Luna

Paradise (y II)

PAU ARENOS

La carta le quemaba el bolsillo, no se atrevía a leerla. Lentamente sacó el sobre. A su alrededor el movimiento era continuo, pero nadie prestaba atención a un hombre enfrentado con un papel.

«No es que tenga nada especial que contarte. Sólo quería escribir, aunque todo lo que pueda decirte ya lo sabrás de memoria. Es lo mismo. Me gusta recordar por la noche porque parece que los sueños estén más cerca de la realidad.

Nunca pensé que pudieras enamorarte de mí. ¿Ves qué feliz soy ahora? Sé que dentro de unos meses no sentirás nada, ni yo tampoco, y por eso, ¿ahora me comprendes?, no me busques. Cuando me despedí pensaba en un «hasta nunca».

De lo que estoy segura es que durante aquellos días me quisiste, nos quisimos y que éste podría ser un buen final. Fue hermoso besarte, llorar por ti y reirme a tu lado.

Hoy me gustaría estar contigo, mirar tu cara, acariciarte los dedos durante horas y horas. No es mucho, ¿verdad?

¿Crees que me conoces?, hemos hablado tan poco de mí. Te pregunto esto porque yo engaño mucho, la gente cuando me trata por primera vez suele adorarle porque piensan que soy maravillosa. Te estoy imaginando preocupadísimo. Lo nuestro ha quedado ya en el pasado.

Te echo tanto tanto de menos que...»

Necesitaba una copa, tenía la garganta seca y la lengua le escocía como si estuviera quemada. Miró a su alrededor con una expresión estúpida y soltó una carcajada. Su risa rugía en el Paradise, creaba eco allí y allá en el laberinto de pesados muebles oscuros.

Salió a la calle. El pensamiento volaba detrás de la próxima historia. Su vida era contar mentiras y creérselas, le gustaban los cafés y los asesinatos por amor a la luz de la luna. Sus pasos se sumergieron por la parte antigua de la ciudad: callejuelas que nunca perdieron del todo aquel olor de magia y locura.

La semana sin tiempo

Diez años ya

El gélido y polar frío invadió la ciudad de Barcelona en la semana del recuerdo y la memoria histórica. Diez años de tolerancia, libertad y pluralismo, vividos por la Ciudad Condal, con ese aire liberal que abre a Europa las entrañas de un pueblo castigado durante cuarenta años, y que quiere olvidar.

Y con este aire liberal el convergente president Pujol se reunía con el alcalde socialista Maragall para explicarle el proyecto de la nueva ordenación territorial de la comunidad autónoma catalana, y el secretario del PSC-PSOE, ex-frustrado candidato a la presidencia de la Generalitat, «morritos Raimon Obiol», lo hacía a su vez en Madrid con «Papá González». A lo que hay que sumar, en la semana del recuerdo histórico, que el consistorio barcelonés anunciaba la subida del precio de los transportes públicos, casi un 20 por cien, para enero, y como telón de fondo el IVA.

Eulalia Vintró, diputada del PSUC en el Parlament, y otrora activa diputada comunista en el Congreso de los Diputados, y el eminente economista Josep María Bricall se anunciaban como posibles candidatos al rectorado de la Universidad de Barcelona.

Movida en la Corporación Metropolitana de Barcelona, (CMB). El gigante creado para desarrollar la metrópolis barcelonesa atraviesa una de sus peores crisis. El ámbito y las competencias de este ente burocrático de la Gran Barcelona moviliza a todos los sectores sociales para hacerlo funcionar con efectividad.

Mientras, Convergencia i Unió y el PSOE se enzarzan en estériles discusiones sobre si se dirige bien o mal el Ayuntamiento de Barcelona. Para la oposición convergente los continuos viajes del alcalde Maragall provocan un vacío de poder, y acusan al equipo de gobierno socialista de incapacidad para administrar el Palacio Municipal de la Plaza de San Jaime. Todos quieren

comer de la tarta de los Juegos Olímpicos del 92. si se hacen en Barcelona.

Danza y belleza

Belleza y desasosiego, con notas de nostalgia, llenaron el Mercat de les Flors en el espectáculo de danza «1980» de la coreógrafa alemana Pina Bausch.

La burguesía catalana, —pavos reales de alto standing—, distante y encerrada en sus torres de cristal, celebraba tal evento, asistiendo como siempre al Teatro del Liceo, para presenciar la ópera «Andrea Chénier de Umberto Giordano, como si el tiempo y el espacio se anquilosara «in-aeternum».

Después de Sarah Vaughan, el Festival de Jazz de la Ciudad Condal ofrecía el sábado día 23, negros espirituales en el gótico marco de Santa María del Mar. Los Jackson Singers ofrecían al pueblo catalán mensajes de tristeza, esperanza y profunda convicción a la rectitud y la verdad. Broche de oro en forma de negro espiritual, al tiempo oscuro y claro de los diez años de democracia.

Por último «Els Joglars» ofrecían su penúltimo espectáculo «Gabinete Libermann», Freud, las civilizaciones mediterráneas, y, como siempre la polémica, inundaban el Teatro Romea, coquetón coliseo del Centre Dramàtic de la Generalitat, Edgard Morin, pensador francés, pronunciaba una conferencia sobre el problema del conocimiento del mundo y el desconocimiento de nosotros mismos, y la I Bial de Producciones Culturales Juveniles de la Europa Mediterránea, languidecía estrepitosamente e incomprensiblemente, pese a la avalancha de «performances» recitales y exposiciones de grupos de todos los pueblos mediterráneos, pero que no consiguieron captar a jóvenes escépticos, y no dados ya a manifestaciones culturales, porque el paro, la falta de ilusión y un futuro más bien incierto sangran sus deterioradas vidas.

Vicente Cornelles Castelló



© PAPER 1985

En el mundo del marisco hay categorías y sabores para todos los gustos. Y otro tanto ocurre en un determinado grupo de especies de los pescados más apetecidos. Todo ello, naturalmente, sujeto a unas escalas de precios para todos los bolsillos.

La clásica mariscada o la paella a base de marisco, son dos platos sumamente apetecidos. Ocurre con ellos algo parecido a la situación que se planteaba a principios de siglo con el arroz con pollo. Se comía en contadas ocasiones, por su precio, y era uno de los símbolos más representativos de la buena mesa.

Pero algo semejante a lo que ha ocurrido con la cría masiva de pollos en granjas, está pasando ahora con los cultivos de mariscos y pescados selectos. Todo es cuestión de saber esperar un poco —cinco años, por ejemplo— para que al mismo precio del pollo pueda comprar el ama de casa unos productos del mar que ahora son prohibitivos para el gran público.

Sobre el percebe y la ostra

«Historia de los peces» es un libro que se publicó en La Coruña en el siglo XVIII, contándose como parte de la bibliografía histórica sobre la gastronomía en productos marinos.

Dice su autor que el percebe únicamente se vendía en La Coruña, por las calles. Se llevaba en cajas de madera, tapados con un paño para que conservara el calor.

Hay expertos en Galicia que saben distinguir, por el sabor, el lugar en que se han obtenido. Por supuesto, el más sabroso es el percebe de menor tamaño.

Por lo que se refiere a la ostra, su difusión partió de Francia, donde ya se consumían hace un par de siglos. Los había que se conformaban con una o dos docenas. Pero otros se acogían al plan de ventas por gruesas, y es sabido que cada gruesa son doce docenas.

Si como dice el refrán «cada maestrillo tiene su librillo», los

expertos en preparar el marisco idean las recetas más diversas. Como nota curiosa sobre la ostra, he aquí un modo de preparación que no es muy conocido.

Desprendida la ostra, se reboza en harina o en pan rallado que sea solamente de miga. Se le echa un poco de zumo de limón y se fríen en aceite bien caliente.

El salmón, origen de una curiosa huelga

A principios de la Edad Media, se construía un monasterio junto al río Eume, en La Coruña. Ante la abundancia de salmones, los encargados de preparar la comida para los obreros, no dudaban en poner diariamente un plato de salmón. Pero los trabajadores se declararon en huelga, poniendo como condición y petición que, a lo sumo, el salmón se diera dos veces por semana.

El salmón, después de nacer en las cabeceras de los ríos pasa dos años en estas aguas dulces, para salir luego al mar. Su apatencia por los crustáceos es la que origina su color rosado.

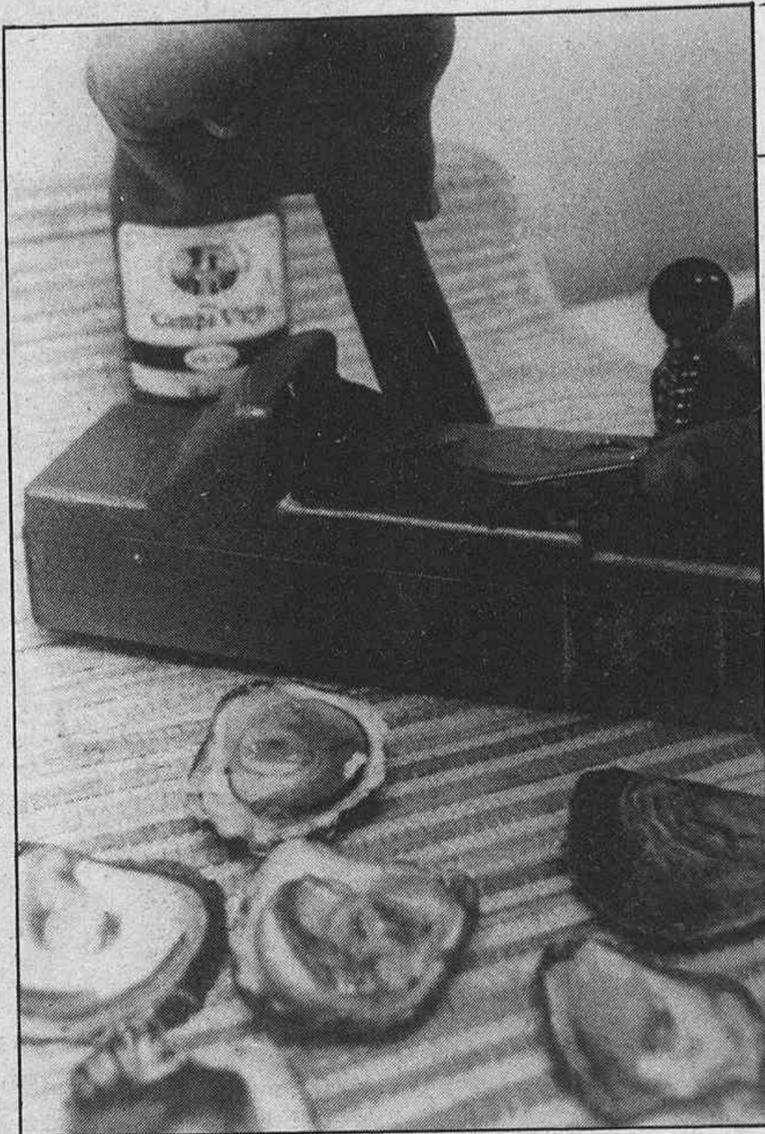
Cuando tienen cuatro años, es decir, llevan ya dos en el mar, suelen pesar entre cuatro y ocho kilos.

Existen ya algunos criaderos para engordar más rápidamente al salmón. Para ello se les provoca la esterilidad, inyectándoles un producto hecho a base de algas. De este modo, en mucho menor tiempo, el salmón sale al mercado con doce a quince kilos de peso.

La prodigiosa multiplicación en las granjas marinas

Aunque los cultivos marinos se realizaban ya hace muchos años en los países del Lejano Oriente, hasta hace muy pocos años no han tenido la profunda atención que ahora merecen.

Una granja y un laboratorio acuícola ubicado en Santander, produce marisco y pescado para vender a los criaderos. Sus cifras de producción son franca-



Hace unos doscientos años que los franceses empezaron a consumir las ostras. Los había que se conformaban con una o dos docenas. Pero otros se acogían al plan de ventas por gruesas, y es sabido que cada gruesa son doce docenas.

El marisco y sus curiosidades

mente sorprendente. Produce mensualmente doce millones de unidades de ostras, desarrollando un programa que le permita pasar en breve a los cuatrocientos millones al año. En huevos de rodaballo, la producción es del orden del medio millón. Digamos, finalmente, que de una sola pareja de lubinas han conseguido seiscientos mil crías.

A la referencia a este centro acuícola de Pesues que acabamos de hacer, podríamos sumar otros muchos centros o granjas de este tipo, unos ya en funcionamiento total o parcial, y otros en plan de montaje.

Los mares que bañan a España tienen unas especiales cualidades para el desarrollo de la acuicultura. Es decir, podrán competir otros países en investigaciones y tecnologías, pero no dispondrán del medio natural por excelencia para alcanzar los mayores rendimientos.

Como señalábamos al principio, la ostra, la vieira, la almeja, el rodaballo, la lubina, etc., serán los productos de granja en un futuro próximo, pretendiendo que sus precios sean tan competitivos y asequibles como lo es hoy la carne de pollo.

El mar sigue siendo un misterio

Desde que Julio Verne escribiera su obra «Viente mil leguas de viaje submarino», el hombre ha multiplicado su curiosidad por desentrañar buena parte de los secretos del mar, sorprendiéndose ante el gran número de curiosidades que presenta.

El submarino de Julio Verne, el «Nautilus», existe en la realidad. Se trata de un cangrejo, así llamado, cuyo caparazón está dividido interiormente en una serie de compartimientos. Llenando de agua estos contenedores, o vaciándolos, el animal puede ascender o descender en su medio acuático.

A pesar de que el hombre dispone cada vez de más amplias y complejas tecnologías para ser empleadas en el mar, queda aún mucho por conocer.

Si dos tercios de la tierra, aproximadamente, están bañados por las aguas, es lógico suponer que en este medio, en el mar, reside el mayor número de los seres vivos.

Hay especies marinas que son exclusivas de una determinada parte de los océanos. Otras, por el contrario, tienen su hábitat repartido por todo el mundo.

La anguila habita indistintamente las aguas dulces y las saladas. Durante su permanencia en el río, la anguila es carnívora insaciable. Pero una vez completo su desarrollo, con una edad no inferior a los seis años y no más allá de los veinte, aparece su celo reproductor, abandona el río y se encamina hacia el mar. Antes de emprender este largo viaje, deja de comer y se le agrandan los ojos, que ha de necesitarlos para avanzar por los fondos más profundos.

Se sabe, eso sí, que su apareamiento y puesta de huevos —un millón como media—, tiene lugar en el mar de los Sargazos. Pero como todos estos ritos tienen lugar entre los quinientos y los mil metros de profundidad, el hombre no ha podido conocer hasta ahora

las particularidades de esta etapa de vida de la anguila.

La vida vegetal en el mar, las algas, no se conocen por debajo de los cuarenta a sesenta metros de profundidad. Es decir, sus límites vienen determinados por recibir o no la luz solar. A esas profundidades señaladas se inicia la oscuridad. Pero la profundidad media de todos los mares se sitúa en los 4.000 metros, hasta llegar a la gran fosa marina que está a once kilómetros.

De más de novecientos mil especies conocidas e identificadas por el hombre, la primacía —en especies, no en cantidad—, pertenece a los insectos, que acaparan un ochenta y dos por ciento. Después de ellos vienen los peces, y a más distancia los animales terrícolas.

Dicen los expertos, que a pesar de que existen en el mar nada menos que veinte mil especies de peces comestibles, el hombre solamente se aprovecha de un centenar.



De 20.000 especies de peces comestibles solo aprovechamos un centenar

Una de las maravillosas averiguaciones de los naturalistas ha sido la de un pez que habita los espacios profundos, en la más absoluta oscuridad. Pero la naturaleza le ha dotado de excepcionales cualidades. Los hay que perviven por su fino olfato y sentido del tacto. Otros, sin estos medios, están revestidos de unas bacterias luminosas que les facilitan una linterna para buscar la presa.

El mar guarda recuerdos más primitivos que la tierra firme. En África del Sur, en algunos de sus ríos, así como en América del Sur y en Australia, se encuentran peces antiquísimos y no menos insólitos. Algunas especies de dipneos tienen la particularidad de pasar su vida en el agua, respirando por las branquias, hasta que los períodos de sequía les obliga a enterrarse en el fango, donde respiran por los pulmones.

Tomás Urrialde, con 54 años, lleva ya cuarenta en casa de Cándido. Fue su alumno y ahora su nieto lo es de él. Afirma que pertenece a una generación de «carrozas» que aprendieron cocina en época de restricciones, racionamiento y escasez.

Tomás Urrialde, jefe de cocina en Cándido

«El cocinero se hace, pero el asador nace»

Cuando hace ya muchos años, este hombretón que ha pasado ya el medio siglo y vive a caballo entre la cocina y el monte, donde se dedica a su pasión, las setas, se jugó su enorme y frondoso bigote al mus y lo perdió, su jefe le echó una de las pocas broncas de su vida. Porque su bigote es una institución en el restaurante que desde hace más de cien años se alza junto al Acueducto de Segovia. El dueño del bigote es Tomás Urrialde, jefe de cocina de dicho restaurante. Y su jefe, como habrán ustedes adivinado, es Cándido, el célebre mesonero de Castilla.

Tomás trabaja en «Cándido» desde los catorce años, y desde los veintisiete es su jefe de cocina, sustituyendo en estas lides a Doña Patrocinio, la mujer de Cándido, que estuvo en la cocina hasta que el éxito del restaurante le permitió retirarse a descansar.

De origen vasco, es ya la tercera generación de los Urrialde que se establecen en Castilla. «Mi abuelo salió de su tierra vendiendo pavos, y aquí se instaló. Mi padre fue cocinero y yo le seguí». Aprendí aquí, entre los fogones, al pie del horno. Fui alumno de Cándido y ahora su nieto, que también se llama Cándido, es alumno mío...

Pendiente, desde su puesto de mando en la cocina segoviana —aunque él dice que no tiene doce cocineros a sus órdenes, sino doce colaboradores— de todo lo que ocurre en el mundo de la gastronomía nacional e internacional, Tomás se muestra escéptico y reticente frente al fenómeno de la «nueva cocina». «Es un tópico. No se hace nueva cocina, se hace cocina contemporánea, porque la cocina se va adaptando a los gustos, las necesidades, las costumbres de la gente. Pero mientras que sigamos necesitando el calor para cocinar, seguiremos haciéndolo como siempre».

«Pertenezco a esa generación de cocineros «carrozas» que aprendimos en una época en la que todo eran restricciones, racionamientos y escasez. Cuando teníamos que hacer la mantequilla a base de puño, y mezclar sebo con aceite para freír... Había que inventar, improvisar, para sustituir lo que faltaba. Si a alguna hay que llamarla así, eso sí que era nueva cocina».

«Pero aquello daba una buena escuela. Como las tortas de mi padre. Estuve trabajando tres meses con él, y como yo era el hijo del maestro, todas las que se daban en esa cocina eran para mí...»

Este hombre de manos grandes y elevada estatura, que llegó a pesar 137 kilos, dedica todos sus ratos libres a recoger,

estudiar y escribir sobre setas.

El entorno de Segovia les es propicio: los bosques de Balsain, los jardines de la Granja, ofrecen una variedad impresionante que le ha servido para escribir todo un libro de recetas y para crear una salsa secreta que lleva su nombre, un poco deformado, en recuerdo de la hija que nunca tuvo: «Urrialdina». «Aquí, en «Cándido», servimos tantas setas como cochinito: al año vendemos unos 30.000 kilos».

Tomás Urrialde disfruta dando de comer a la gente. «Recuerdo, por ejemplo, a Orson Welles. Es el hombre que más cochinito he visto comer. Estuvo aquí rodando una película. Empezaban a las seis de la mañana. Y a las once, diariamente, se dejaba caer por aquí para comerse, él sólo, un cochinito».

Dice que en cocinero se hace, a base de aprender, de maestros y de práctica. Pero que un asador tiene que nacer siéndolo. «Porque para asar hay que tener un sexto sentido, una intuición especial para controlar el calor, para sacar lo mejor de una pieza».

Tomás está siempre dispuesto, por teléfono o por carta, a contestar a todos aquellos que quieren consultarle sobre los dos platos típicos de «Cándido».

«Es muy sencillo». Para un cochinito de cuatro kilos, hay que ponerlo, boca arriba, una hora y veinte minutos, a 200 grados, con medio litro de agua y unos palos de laurel. Luego se le da la vuelta, se pincha con un tenedor para que no se hagan ampollas, y se unta con mantequilla y dientes de ajo, dejándolo tres cuartos de hora a 220 grados. Y ya está».

«En cuanto al cordero, para un cuarto, el tiempo es una hora, a 180 grados, por un lado, y tres cuartos de hora, a 210 grados, por el otro».



Trucha rellena con fondo de «Urrialdina»

Para 4 personas.

Ingredientes: 1 trucha de 200 gramos por persona
200 grs. de setas frescas.
2 cucharadas soperas de alcázaras.
8 anchoas (2 por trucha)
4 pepinillos (1 por trucha)
8 patatas de tamaño pequeño
1 taza de caldo de pescado
200 gr. de mantequilla
el zumo de 4 limones
2 cucharadas de perejil picado
varios granos de pimienta.
3 cucharadas de Urrialdina, o en su defecto (por ahora sólo se venden en «Cándido»), 3 cucharadas de puré de setas con dos de vino de Jerez.

Se pican las anchoas, el pepinillo y las setas. Se saltea el picadillo, con 50 grs. de mantequilla hasta que las setas suelten su agua. Después de condimentar con pimienta recién molida el interior de la trucha (no necesitará sal porque ya la tienen las anchoas) ésta se rellena con el salteado, del que

se dejará un poco para el fondo de la salsa. Se cosen las truchas con hilo de algodón, en puntadas largas. Después de cortar la cabeza de las truchas se colocan en una rustinera. Se reparten en ella los 150 grs. de mantequilla restante, el resto del salteado, el caldo del pescado, el zumo de limón, las patatas, que habrán sido cocinadas al vapor, el perejil, las alcázaras y las tres cucharadas de Urrialdina, o en su defecto, el puré de setas con vino de Jerez.

Se mete al horno durante 10 minutos, moviendo la rustinera en vaivén, cada tres minutos, para que se ligue la salsa. Luego se le da la vuelta a la trucha y se deja en el horno, que estará a 180-200 grados, cinco minutos más.

Se sirven en una fuente, adornada con la salsa y las patatas y con varios limones cortados, con roscas de mantequilla y perejil.

«La oliva y el aceite»

La rama del olivo, es símbolo de paz y amistad. En la antigüedad se ofrecía a los héroes que destacaban en acciones en favor del Estado, vencedores de olimpiadas y en general cuando se pretendía dignificar al máximo a una persona. El olivo estaba consagrado entre los griegos, a su diosa Palas Atenea.

Este árbol que se cultiva desde tiempos milenarios en el Mediterráneo, fue importado el siglo XVI a América del Sur y también a la zona Sur de África y Australia...

El fruto es una drupa negra en su madurez (oliva o aceituna), de él, se extrae el aceite y precisamente en España, se da la mayor producción, sobre todo en las provincias del Sur (Jaén). La aceituna u oliva, que tanto consumimos bien en ensaladas o sola, se nos presenta en sus dos versiones: verde o negra. Siendo ésta última la más adecuada para el consumo por estar madurada de forma natural en el mismo árbol. Por el contrario las verdes con su concentración ácida y su gran poder calórico deben de consumirse con bastante precaución para que no se conviertan en un alimento indigesto.

El aceite de oliva es por tradición y costumbre el más considerado en España. Siendo utilizado indiscriminadamente en la alimentación. La

mayoría de consumidores deberían tener en consideración, principios básicos y demostrados como pueden ser: «No calentar el aceite a temperaturas demasiado fuertes». «No refreír nunca, pues crea graves problemas de salud». «Utilizar básicamente en ensaladas, purés, guisos y en aquellas comidas, donde no sea necesario freír. También como embellecedor corporal». «Muy a considerar es la elección del tipo de aceite, dentro de los de oliva. Existen: Aceite puro, aceite de orujo y el aceite rectificado o brillante, ya que por su información y presentación comercial, es fácil confundir el puro con el brillante hay que tener especial cuidado, pues la diferencia entre ambos es tremenda, por ser el último extraído de aceitunas que han sido desechadas para la elaboración del aceite puro. Consecuentemente éste, es de los tres el más nocivo para la salud y el menos recomendable para el uso en gastronomía».

Por último aclarar que para la utilización de fritos, existen en el mercado otros aceites, como maíz, uva, coco, soja, que por su bajo contenido calórico, no produce los efectos negativos a que antes se hacía referencia. Si os sirve de garantía. Os diré que en los países de mayor cultura gastronómica se utilizan para estos fines.

Malú

Invitación a la cocina

Hoy, amigos, creo oportuno sacar a cuento el asunto de las prisas, enojoso tema que en más de una ocasión ha conseguido alterar mi sistema nervioso. No lo duden, las prisas y la buena mesa son muy malas compañeras.

Corren unos tiempos donde todo se hace deprisa, con urgencias, como si se nos acabara el tiempo. Hoy el personal intenta acelerar sus capacidades para la lectura rápida, los coches alcanzan velocidades demenciales, las gentes ya no viajan simplemente se trasladan y cuanto más rápido mejor y lo que es peor, cada vez se come con más prisas y con menos gracia.

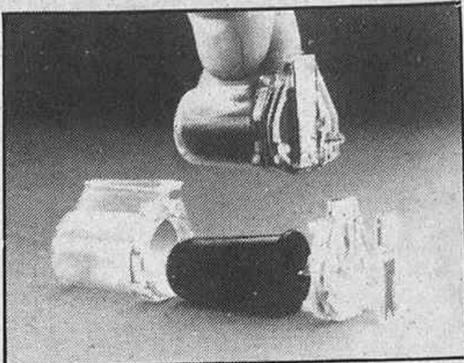
El cualquier restaurante podemos observar como a los diez minutos de haber ocupado una mesa, las buenas gentes empiezan a ponerse nerviosas. Uno quiere creer que no serán tan ignorantes como para desconocer que los platos hay que cocinarlos entonces ¿qué les pasa? Las más de las veces esas mismas personas prolongan la sobremesa, copa va y café viene, ¿por qué no saben prolongar también el aperitivo? dando tiempo al señor restaurador para que cocine bien? Unas simples aceitunas con un buen Jerez a su temperatura justa pueden ser un buen principio, o un simple vino blanco y joven (les recomendaría un Alvarino, aunque es muy posible que no lo encuentren) esto son formas inteligentes de principiar una comida con buen pie y mejor diente.

Hace tiempo, en un restaurante de Valencia decorado con la «Coenteron» más deliciosa, nos sirvieron una paella para cuatro personas en aproximadamente quince minutos; naturalmente me levante de la silla y salí de aquel local seguido de mis acompañantes, todos gentes civilizadas, sea dicho de paso. El cretino que nos atendía, cuando se acercó a nosotros con la paella o lo que fuera en la mano, sonreía estúpidamente con la satisfacción del que ha hecho algo difícil de conseguir. ¡Una paella en quince minutos!

Así andan las cosas de los pucheros y los fogones. El personal, acostumbrado ya a las prisas de las comidas rápidas en las pausas del trabajo, acostumbrado a las patatas fritas, prefritas o a las americanizadas hamburguesas que Dios confunda, cuando «salen a cenar» con toda la noche por delante también tienen prisa, lo quieren todo rápido aunque después estén dos horas fumando y tomando cafés, y todo por un simple olvido, ¿saben que existe el teléfono? Pues sí señor, existe y por medio de este aparato se puede llamar a los restaurantes y encargarse una comida para una hora determinada, aunque yo, la verdad, prefiero el sistema que les sugería anteriormente, o sea, tomarse el aperitivo con tranquilidad sin mirar constantemente el reloj y sin nervios, de esta guisa, dejarán trabajar como Dios manda al señor de la cocina.

Y hasta la semana que viene.

Félix Estop



Micronoticias y novedades

Intel, la empresa norteamericana fabricante de microprocesadores, ha construido un microprocesador universal de 32 bits, que podrá emplearse tanto en ordenadores personales como en autómatas industriales o en comunicaciones.

El nuevo microprocesador, bautizado con el número 80386, siguiendo los usos de la casa, funciona dos veces más rápido que los que existen actualmente en el mercado y puede procesar cuatro millones de datos por segundo. Ha sido adoptado ya, según el director general de Intel, Gordon Moore, por treinta marcas de Estados Unidos entre ellas IBM, Sperry, Burroughs ITT, ATT, etc.

Intel es una empresa en la que IBM dispone del 20 por ciento del capital.

La impresora de tinta de H.P.

Rápida (150 caracteres por segundo), muy silenciosa, reducida (29,2 x 20,6 cm. de planta y 9 cms. de altura), la impresora de tinta de Hewlett-Packard, denominada ThinkJet, imprime mediante un pequeño depósito de tinta que lleva en la cabeza, sustituyendo a la cinta de las impresoras matriciales. Doce agujas microscópicas proyectan la tinta sobre el papel, según puede apreciarse en el dibujo que se acompaña. Cada una de las microgotas es activada térmicamente, 2.500 veces por segundo. No hay partes móviles ni sistemas de bombeo, con lo que se consigue «un drástico aumento de la fiabilidad», de acuerdo con la información que proporciona el fabricante.

El ordenador y la escuela

Los críticos del ordenador

Con frecuencia se puede leer que la informática y las nuevas tecnologías están mitificadas. Algunos dicen que el gran impulso de las fuerzas productivas provocadas por ellas solamente significan un aumento de la productividad. Por tanto, los grandes problemas humanos se verán asistidos por abundancia de material de bienes y servicios y no por soluciones que favorezcan la convivencia justa y en paz.

También se dice que el desarrollo de la ciencia estimula la especialización de saberes. El lenguaje informático que actualmente rige los procesos de tal especialización es conocido —se agrega al argumento— por pocos, mientras que ya nadie conoce las leyes que rigen los procesos generales. Con lo cual se rompen los sentidos, conocimientos y visiones globales de la realidad.

De lo que se trata, según estas opiniones, es desmitificar al ordenador. Hay que insistir en que esos equipos no son omnipotentes. Combatir la ideología que los presenta como un cacharro perfecto. Denunciar que los ordenadores no son portadores de certeza, que no remiten a una realidad verdadera. Más exactamente: se debería destrozarse la concepción mágica que se ha tejido sobre estas máquinas. De lo contrario, un negro futuro le espera a la humanidad. Una muestra que hoy podemos ver de ello, a modo de anticipo, es lo ocurrido con las «máquinas tragaperras» y «las máquinas comecocos», de mera manipulación y total opacidad de sus funciones internas.

Lo que no dicen es cómo mejorar la condición humana y consiguientemente la conviven-

cia. Simplemente se opone a lo nuevo porque en su seno se halle el germen de lo peor. Hasta ahí llega su aporte crítico. Pero paralelamente al negro porvenir que vaticinan, también se descubre, y a veces no hace falta, un embellecimiento del pasado. ¿Acaso las antiguas condiciones de vida, por cierto miserables, contribuían a la paz y la justicia? ¿No existían élites en el pasado? ¿La sociedad agrícola era más democrática, más pluralista el industrialismo con doce horas de trabajo diarias?

Casi nadie afirma que la mayor productividad social es en sí misma, espontáneamente, portadora del perfeccionamiento humano. Pero lo que no parece posible es aspirar a ello trabajando de sol a sol. Con razón se ha dicho que un hambriento no puede tener una relación humana con la comida. Algo similar cabría agregar respecto a los restantes deseos y necesidades de las personas.

Sin embargo, la informática no sólo implica mayor productividad. Entenderlo así demuestra un desconocimiento del fenómeno, estar fuera del asunto, hablar con «visiones globales de la realidad». El ordenador, ante todo, es un hecho cultural. Es una manera enriquecida de simular lo real: una conducta que siempre acompañó a los hombres, como la sombra al cuerpo. Decir que la ciencia y las nuevas tecnologías derivadas remiten a una

realidad verdadera, objetiva, no relativa, es un profundo signo de ignorancia moderna. Si junto al arte existe otra manifestación del pensamiento que nos ha metido en un océano de incertidumbre, si existe alguna otra creación humana que terminó con las certezas, ella no es otra que la ciencia. Y no precisamente ahora, sino desde los primeros años de este siglo. Para más datos remitirse al principio de incertidumbre debido a Werner Heisenberg, y al exquisito debate que celebraron en torno a él dos genios de la física: Niels Bohr y Albert Einstein.

La mitificación se debe, entre otros motivos, al desconocimiento. Sea el ordenador o cualquier otro símbolo social. Por eso explica que los críticos del ordenador, al menos quienes emplean los argumentos comentados, se lancen contra la idea de que el ordenador es omnipotente y perfecto. ¿de dónde han sacado semejante disparate? ¿Qué significa la total opacidad de sus funciones internas? ¿Acaso es transparente el proceso biológico que sucede cuando se curan o alivian tomando fármacos?

Sospechamos que este tipo de críticas es un remanente de otras puestas de moda décadas atrás. Antes, denostando el presente, se prometía la ciudad de oro. Ahora, en cambio, se critica lo actual y el mañana exaltando las bondades del pasado.

Nos consideran tercermundistas

Duele reconocerlo, pero no hay más remedio que aceptarlo. Ciertos fabricantes extranjeros y sus correspondientes distribuidores españoles, nos tratan como un mercado tercermundista, al que se le puede vender cualquier cachivache simplemente porque viene de fuera y aquí no somos capaces de producirlo.

El desdén se acusa especialmente en el sector de los ordenadores domésticos, donde parece que todo vale. Mientras en la gama de los personales, van quedando atrás, afortunadamente, los tiempos en que no había forma de encontrar equipos con teclados que reprodujeran la ortografía de las distintas lenguas españolas, los fabricantes de domésticos —incluidos aquellos que aseguran que fabrican en España— siguen ignorando que tenemos unos idiomas propios con sus reglas particulares que es preciso observar para escribir con corrección y evitar, al mismo tiempo, su destrucción. Pero nada de esto parece interesar a los mercachifles de ocasión.

Lo más curioso del caso es que introducir pequeñas modificaciones en los teclados iniciales, para dar paso a los acentos, a las eñes, a las ces con cedilla, etc., no representa ninguna obra del Escorial en la

configuración básica de las máquinas. A veces es suficiente pequeñas adaptaciones en los programas, sobre todo en los tratamientos de textos, para lograr resultados bastante satisfactorios, pero como se limitan a copiar literalmente el «software» adquirido en el extranjero, sin hacer el menor esfuerzo de adaptación, nos están inundando de aparatos y programas «bárbaros» y colonizadores.

Hemos de hacer notar que lo que se ha hecho en este sentido, que realmente ya es notable en el campo de los ordenadores personales, lo han hecho principalmente las firmas americanas, mientras que los fabricantes de otras zonas, también con gran presencia en el mercado español, como japoneses e ingleses (no digamos nada de lo que llega de Hong-Kong, Taiwan o Corea del Sur), siguen sin querer enterarse de que aquí hablamos nada menos que la lengua de Cervantes u otras igualmente ilustres, cultas y desarrolladas, y que hemos dado origen a una de las mayores comunidades culturales y lingüísticas del mundo. Simplemente eso. Pero mientras haya gentes que comprenden, nos tememos que los fabricantes y sus agentes de aquí, seguirán haciéndose los sordos.

NUEVOS MODELOS AMSTRAD 128 K

MODELO 64 K
CON MONITOR
Y MAGENTOFONO



DISTRIBUIDOR OFICIAL
MECANOGRAFICA LEVANTINA
Pascual Tirado, 6 CASTELLON
Tfno. 22 39 30

Todos los humanos somos negros

La cultura es posterior al fenómeno sensorial. El debate sobre este asunto es hoy casi inexistente. Desde el punto de vista evolutivo, el hombre —mediante su pensamiento— ha ido dando cuenta de lo que percibía, y no al contrario. Al principio fue pensando todo aquello que observaba y tocaba. Incluso el estudio antropológico ha tenido una secuencia similar. Primero surgió la antropología física, luego la cultural y por último la investigación de los orígenes del hombre se especializó en la antropología lingüística.

Estudiándose a sí mismo, el hombre ha distinguido una treintena de características físicas. Algunos de estos datos eran simplemente observables y otros necesitaron de la medición. El color de la piel era fácilmente diferenciable, mientras que para clasificar las formas de la cabeza de una y otra gente hubo que recurrir a los números. Agrupando los rasgos seleccionados de acuerdo al criterio de igualdad o semejanza, los antropólogos físicos clasificaron en sólo tres grupos al 99 por ciento de todos los seres humanos existentes: negroide, mogoloide y caucasoide. Pero como en esto también se da la lucha por la primacía cultural, aquella gran división en troncos de vulgarizó con el nombre de razas negras, amarillas y blancas. Lo más visible prevaleció sobre la información oculta. Ni qué decir tiene que las recientes investigaciones acerca de la biología molecular profundizando el conocimiento antropométrico y enriqueciendo además el cultural, tampoco han podido superar la simplificación de los colores.

Huir del saber

No son pocos los que huyendo de la indagación científica centran su atención en el color de la piel para establecer lo diferente. Pero el color también es un asunto relativo, aunque sea más evidente que la historia cultural de las numerosas etnias. Es sabido que el color no es otra cosa que una particular frecuencia de luz percibida por nuestros ojos. Y nuestros ojos, al igual que los restantes órganos sensoriales, registran sólo una porción del mundo real.

La luz visible ordinaria a la que es sensible el ojo humano tiene una frecuencia de aproximadamente 600 billones de ciclos por segundo. De la misma forma que las frecuencias de sonido son percibidas por el hombre como tonos musicales diferentes, las múltiples frecuencias de luz las percibe como colores distintos. Así la luz roja presenta una frecuencia de 460 billones de onda por segundo, y la luz violeta, de 710. Cada frecuencia corresponde a un color. Y los colores se manifiestan por los hombres exclusivamente en la franja comprendida entre el violeta y

el rojo. Si recorremos el espectro de la luz natural (generada por el sol y las demás estrellas) desde las frecuencias más altas a las más bajas, nos encontramos con amplias zonas llamadas rayos gamma, rayos X, luz ultravioleta, luz visible, luz infrarroja y ondas largas o de radio.

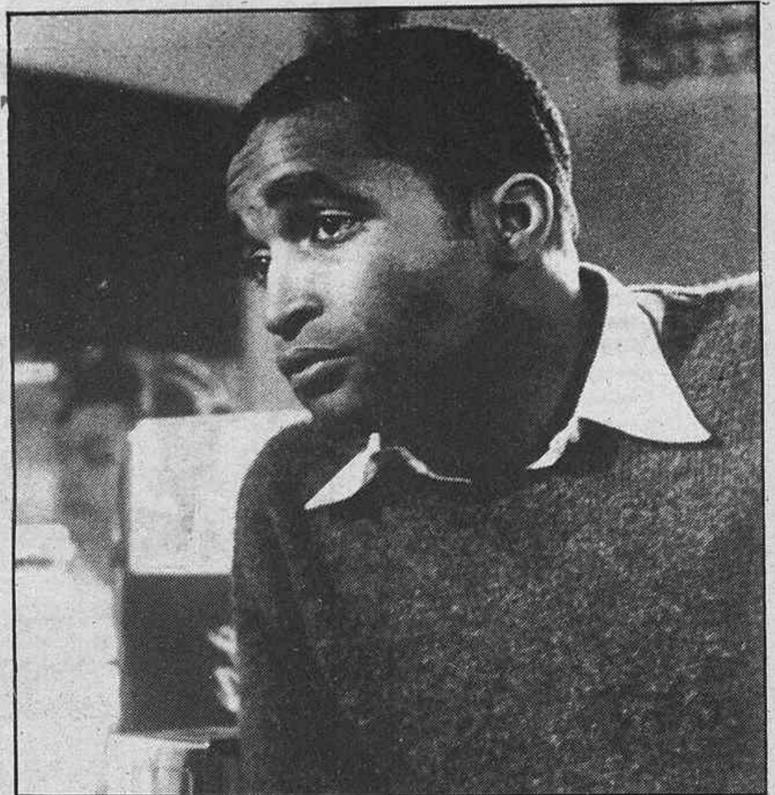
os hombres

¿Por qué la corola de la margarita parece amarilla? Pues porque la sustancia del núcleo absorbe todas las frecuencias excepto la amarilla, la cual es reflejada al ambiente y se registra por nuestros ojos. En realidad, se trata de procesos no absolutos: la corola refleja más luz amarilla que ningún otro color. ¿Y qué significa el color blanco, de sus pétalos? Significa que vemos blanco un objeto cuando éste refleja todas las frecuencias en la misma proporción.

Por consiguiente, el color blanco es el resultado de una gran reflexión y no es debido a la discriminación de los componentes que hay en la luz visible. La nieve recién caída, por ejemplo, refleja un 75 por ciento de la luz solar que incide sobre ella. De modo similar, el color negro aparece cuando las distintas frecuencias son reflejadas en igual proporción, aunque en este caso es baja la can-

tidad de luz reflejada y grande la absorbida. Desde luego es un gran error conceptual establecer que el blanco y el negro son dos cosas muy diferentes. Negro y blanco son básicamente lo mismo. La diferencia se establece por la cantidad de luz que no absorben y, por tanto, reflejan, no por la reflexión singular dando un específico color. Según el conocimiento científico hay mayores detalles distintivos entre azul y verde, rojo y naranja, etc., etc.

Pero aquí no acaba el asunto. La reflectividad de la piel humana (esto es el porcentaje de luz reflejado) solamente se pone de manifiesto en el espectro visible. Ahí es donde actúa la melanina, una molécula orgánica responsable de la pigmentación de la piel humana. Ello sucede porque en esas frecuencias, por cierto reducidas en relación a toda la luz, muchas otras moléculas constitutivas del cuerpo humano son transparentes, dando lugar a la acción absorbente de la melanina. Ser negro, amarillo o blanco es tener más o menos proporción de melanina. Fuera de la luz visible, en la mayor parte del espectro luminoso, los humanos somos todos negros porque todos reflejamos muy poco y por igual la luz: casi todas las moléculas se vuelven



Un chino, escandinavo o nativo de Africa son igual de negros fuera de la luz visible

absorbentes. En otras palabras, un chino, un escandinavo o un nativo de Africa son igual de negros en la más amplia franja de la realidad material.

No obstante, los humanos a menudo seguimos creyendo que en el mundo físico real se identifica con el que tenemos bajo control. Quizás por ello nos cueste aceptar que blanco y negro son términos innegablemente relativos y que la piel blanca, en verdad, es una anomalía.

Por Osvaldo Natucci
Servicios Especiales EFE

Los nuevos ancianos japoneses

El generalizado problema occidental de la tercera edad parece que se está trasladando ya a los países orientales, empezando por Japón. Hasta hace muy poco tiempo, cuando queríamos dar un ejemplo a Occidente de cómo tratar a los ancianos, cómo resolver sus crecientes problemas en una sociedad en que se les «retira» por obsoletos y demasiado usados, recurríamos a Oriente, y sobre todo a Japón, donde el culto a la familia y a los ancianos aún tiene vigencia.

Pero las últimas noticias sobre el particular son algo pesimistas, Japón empieza a descubrir el problema de la Tercera Edad. Demasiada gente mayor, demasiado dinero para pagar sus pensiones, y la necesidad de buscarles acomodo en otra parte porque la vivienda de los hijos ya no puede acogerles. Las últimas cuestiones que en los países desarrollados y cultos de Occidente, se trasladan a los países desarrollados y cultos de Oriente.

Un estudio de las Naciones Unidas indica que para el año 2025 la población japonesa mayor de 65 años habrá aumentado hasta el punto de situar a dicho país en el cuarto lugar del mundo por número de personas ancianas, en lugar del octavo que ocupa ahora.

El respeto por las personas mayores suele ser mucho cuando estas personas son pocas, meten poco ruido y causan

pocos problemas. Pero los progresos de la medicina y de las ciencias sociales han hecho aumentar el número de ancianos. En Japón, la esperanza de vida es ya de 76 años, una edad demasiado elevada si se compara con otros países. Después de Islandia, Japón es ahora el país donde mayor esperanza de vida existe.

Esto hace que el número de ancianos crezca últimamente de una forma que resulta inquietante para los que tienen que organizar la vida de estas personas mayores, políticos, economistas y sociólogos. Para

el año 2025 se supone que Japón tendrá una población de personas mayores de 65 años correspondiente al 21 por ciento de su censo total.

Este índice resultará alarmante si se compara con el previsto para el Reino Unido en 2025, que sería del 19 por ciento, o del de USA, calculado en un 16 por ciento, por citar solamente dos países de los más avanzados de la actualidad. Hasta ahora Japón ha venido contando con una población joven e industrial que la ha puesto a la cabeza de la eco-

nomía mundial. Pero los años no pasan en balde.

De aquellos polvos, estos lodos

La enorme masa laboral que se incorporó al renovado Japón después de la II Guerra Mundial correspondía a los años treinta en que el control de la natalidad no se había puesto en funcionamiento todavía entre los nipones. Ello permitió una abundante mano de obra, por otra parte muy barata, que ha contribuido al desarrollo maravilloso de su economía.

Pero ahora llega la hora de «amortizar» esa mano de obra barata y hay que pagarle su «salario diferido» con las pensiones de jubilación, no previstas en una economía en expansión salvaje. Lógicamente tendrán que crecer los impuestos para las nuevas generaciones de trabajadores, menos numerosas, con el fin de poder pagar las pensiones de los «retirados». Ello creará problemas económicos variados, los mismos que anteriormente se han presentado en el mundo occidental.

Al crecer los impuestos, los trabajadores, el pueblo japonés tendrá menos dinero para ahorrar y, como ya anuncian los expertos nipones que estudian el problema, «una pesada carga por concepto de pensiones podría menoscabar la voluntad de trabajo de los empleados haciéndoles sentir que reciben un trato injusto».



El mayor problema que se le presenta al Estado: cómo pagar pensiones a tanta gente

A corta distancia del núcleo urbano de Traiguera, en el fondo del encajamiento de un barranco, se alza la elegante arquitectura del Real Santuario, al que se accede desde el pueblo a través de un camino asfaltado —necesitado de alguna atención actualmente— que discurre entre algunos huertecillos y los predominantes secanos. Consta el conjunto edificado de un templo de dimensiones ópticamente achicadas por la topografía y con un marcado sentido longitudinal, y la antigua hospedería aneja, en la cual, en un pasaje cubierto que permite la normal evacuación del barranco en tiempo lluvioso, se halla el pozo-fuente que da nombre al santuario.

Su construcción responde, como en tantas ocasiones, al hallazgo de una imagen en ocasión inesperada y con la concurrencia de algún acontecimiento con visos de prodigioso. En este caso, refiere la tradición que, en el mes de febrero del año 1434, hallándose dos zagales de Cervera del Maestre cuidando su ganado cabrío en las proximidades del lugar posteriormente sacralizado, sintieron agobiados por la sed. Uno de ellos, a la sazón mudo, vio salir de entre la espesura una de sus cabras con las barbas mojadas, por lo que acercóse presuroso al lugar, hallando una fuentecilla. Una vez apagada su sed, al alzar la vista, halló ante él una imagen de la Virgen y, en ese instante, comenzó a hablar. Alborozado, corrió a comunicar el evento a su compañero de labor —hermano suyo— y juntos marcharon a Traiguera a contar tan portentoso suceso.

Oído el relato por el clero y vecindario, se aprestaron de inmediato para encaminarse a la fuentecilla, venerar la imagen y trasladarla procesionalmente a la iglesia parroquial, donde quedó depositada. Pero, al siguiente día, la imagen había desaparecido del templo, siendo localizada de nuevo en el sitio en el que había sido hallada la víspera, por lo que resolvieron construir allí en su honor y veneración, una pequeña ermita de tipo rural que, contando con el favor popular y el de destacadas personalidades, se convirtió, pasado el tiempo, en el actual santuario. La imagen hallada, una talla gótica, fue destruida en la última guerra civil.

La ermita primitiva, erigida con modestas aspiraciones en un momento de exaltado fervor religioso, fue sustituida pocos años después por un edificio de mayor empaque de tracería gótica construido entre 1439-1440 y del que se conservan visibles la espadaña y restos en la fachada anterior.

A finales del siglo XVI se antepuso, a los pies del edificio, un



VICENT GAMIR

La Mare de Déu de la Font de la Salut

J. LUIS CONSTANTE

pórtico renaciente cubierto en sus tramos por bóveda de tradición gótica que, por especial privilegio, se convirtió en lugar de enterramiento. El templo así construido adoptaba planta de cruz latina —hoy cúpula en el crucero—, con absidiolos laterales y pórtico aterrazado ante la fachada principal.

Finalmente, en el siglo XVIII, se remozó interiormente el edificio ocultando con bóveda tabicar la tracería gótica y prolongándolo en la cabecera con esbelta cúpula, camarín de la Virgen y trasaltar —al que se accede a través de la sacristía— de gusto barroco.

La hospedería, adosada al templo, se construyó en el tránsito

del primer a segundo tercio del siglo XVI: un tenso arco rada a un pasaje cubierto con bóveda de terceletes de tradición gótica, al cual se abre la hospedería junto a la capillita del pozo —de planta poligonal y cubierta gótica, cuyos elementos se ilustraron en el siglo XVIII con graciosos angelillos músicos—.

El santuario y la hospedería de la Font de la Salut —como la denominan habitualmente las gentes comarcanas— han contado en todo tiempo con gran predicamento entre las gentes del inmediato entorno geográfico, fundionando esta última con regularidad —como lugar de descanso estival— hasta hace pocas décadas, y siendo el primer

punto de confluencia de romerías procedentes de los pueblos cercanos en distintas fechas dentro de cada año. Además, a lo largo de su historia, numerosos personajes han acudido a él, pudiéndose destacar, entre todos, a los monarcas Felipe II —en dos ocasiones— y Felipe IV, el escritor Miguel de Cervantes, y numerosos príncipes, obispos y personalidades relevantes. Incluso Pérez Galdós quiso destacar la importancia del lugar en su novela «La Campaña del Maestrazgo», aunque, lastimosamente, cometió el error de ubicarlo en un alto «coronado por el santuario eminente», cuando es fácil de ver que se halla en el cauce de un barranco.

La alfarería artesana, un viejo oficio que se resiste a morir

FOTOGRAFÍAS DE VICENT GAMIR

La alfarería artesana sigue inamovible en muy pocos lugares. Los métodos tradicionales de trabajo exigen mucha mano de obra, y ésta es cara. También la revolución industrial, que en este país tardó en llegar tanto o más que la libertad, se ha encargado de relegar a un plano meramente testimonial el trabajo sobre el torno. Aún así, queda todavía en Traiguera alguno de los más de cuarenta familias que hace cuarenta años vivían de levantar barro con las manos.

Hilario Marcos, con ya más de media vida a cuestas, ha pasado muchos ratos dejándose fotografiar y contestando a las preguntas de cuantos pasan por su casa para mercar el cántaro. Hace más de tres años que estuvimos en su casa para que nos contara cómo y por qué se pasa el día en el torno, y hoy las cosas no están muy diferentes de entonces. Recordándole el hecho, insiste en que lo que dijo entonces bien puede valer ahora. Y no vamos a insistir, porque bueno es que en el oficio de alfarero todo siga muy bien puesto, y en el de explicador de oficios se haya acertado en lo que quiso decir Hilario. El amigo alfarero estaba en el torno cuando lo visitamos hace tres años, y allí lo hemos encontrado ahora, de nuevo. Su hijo, también Hilario, nos dijo entonces que quería continuar en la brecha. Y allí le vimos, alimentando el viejo horno moruno con la fuerza que dan los pocos años y la ilusión de quien sabe que el fuego acabará por dar consistencia a una obra que se repite mecánicamente, pero que nunca va a ser igual a otra, por más que ha salido de las mismas manos.

La visita a Traiguera pasa también por casa Hilario. Hoy, como antes, los cántaros siguen siendo de barro y los hombres, de carne y entendimiento.

Lo que sigue ahora es lo de entonces, sin añadir coma y sin cortar frase. Que así lo quiso Hilario.

«Hilario Marco Cabanes es uno de los dos alfareros que quedan en la población que otrora fuera la capital indiscutible de esta actividad: Traiguera. Traiguera, durante la Edad Media, llegó a exportar importantes cantidades de cántaros con destino a Sicilia, Cerdeña y Nápoles, a través del entonces también importante puerto de Peñíscola. Ni qué decir tiene que la tradición alfarera de Traiguera está íntima e inseparablemente ligada a la riqueza de sus suelos en arcillas mesozoicas, que además se encuentran a flor de tierra, facilitando así su extracción. Aún cuando hoy esa riqueza de arcillas continúa la actividad alfarera se encuentra en período de recesión continua. La comercialización de la

producción atraviesa por una profunda crisis, dado el gran desequilibrio existente entre la demanda y la oferta.

Cuando hay trabajo, pues bien, lo hacemos, y cuando no lo hay, pues paramos y ya está. Aquí somos todos de casa, y aún así es difícil mantenerse; imagínate si tuviéramos empleados. No lo podríamos resistir y habría que despedirlos.

Hilario Marcos, cincuenta ya, con un hijo de más de veinte y amante como pocos del trabajo de su familia, se sienta en el torno mientras comenzamos nuestra conversación. La destreza de Hilario, como la de los demás que están trabajando en ese momento, sorprende y actúa como un imán del que no puedes apartar la vista.

Cada temporada cambiamos la decoración de las piezas, aunque mantenemos inalterable la clásica decoración de los cántaros, que se cree de origen ibérico y que solamente la utilizamos aquí y en La Galera. La decoración de verano viene dada por los gustos del turismo, más recargado, y en invierno trabajamos más bien para uso doméstico.

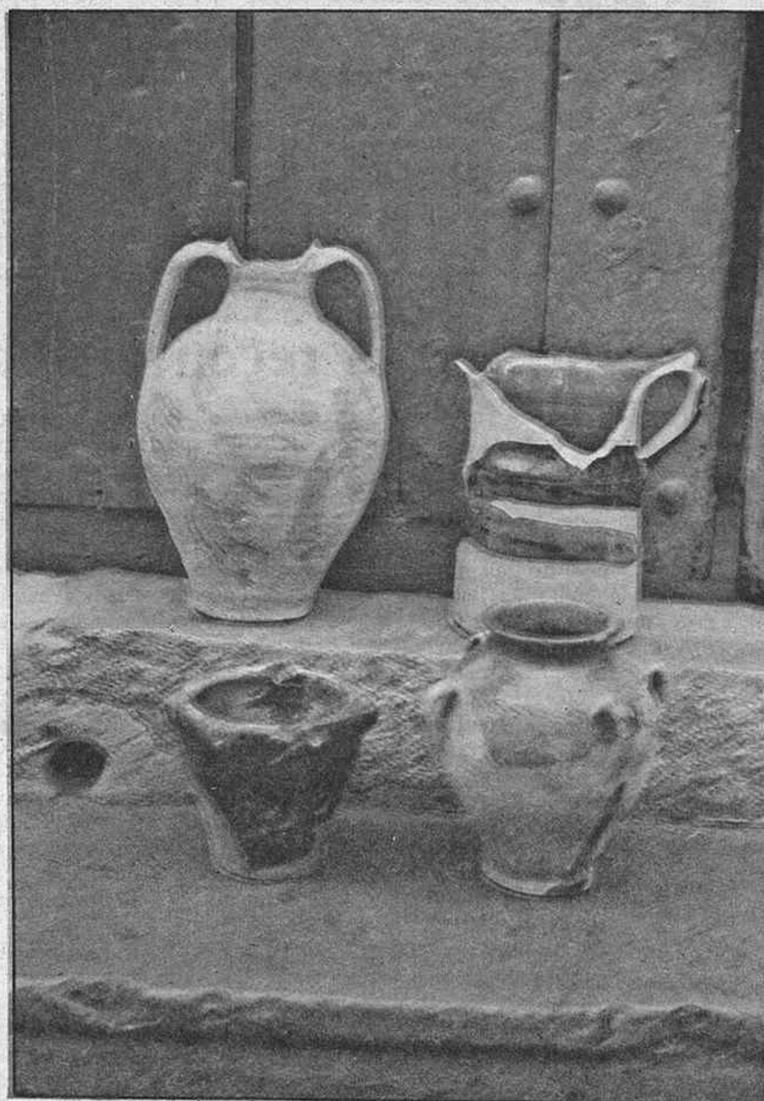
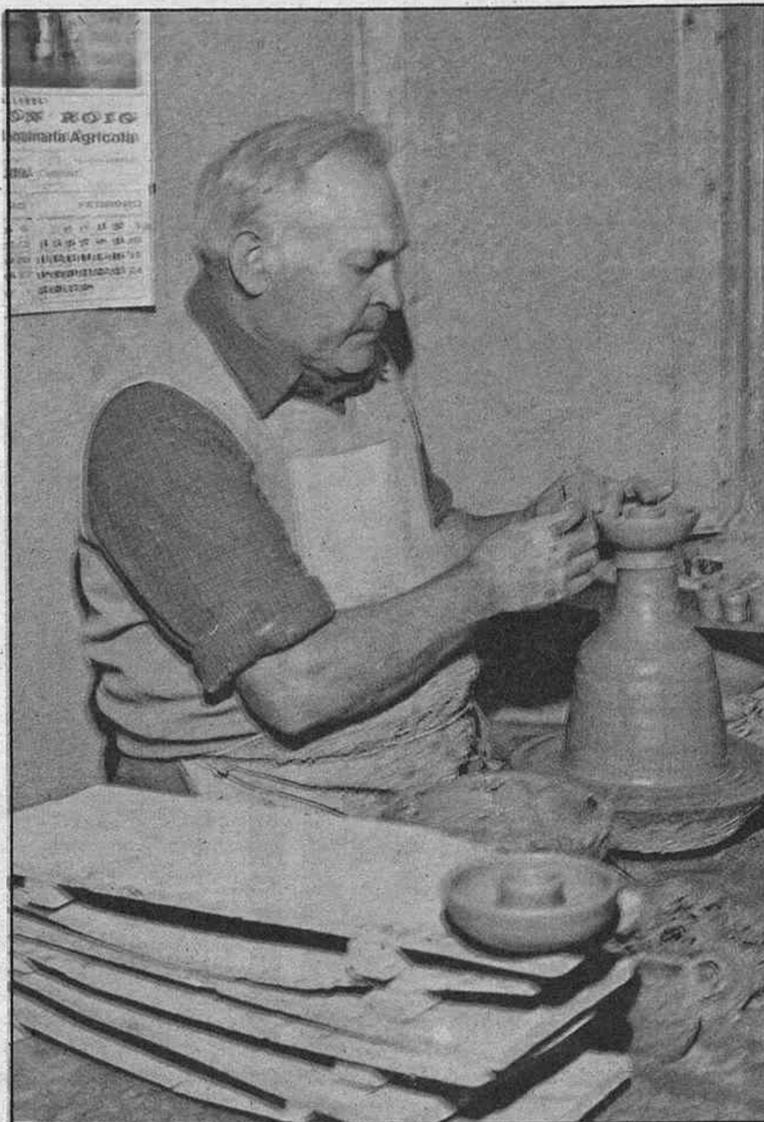
Hilario entra en el tema de los plásticos, para él, el más grande de los males que azotan la alfarería.

Antes, por ejemplo, las macetas siempre eran de barro y los viveros nos compraban grandes cantidades de estos utensilios, pero actualmente todo es de plástico pues es mucho más económico, ligero y fácil de transportar.

¿A qué se debe Hilario, la introducción de decoración con colores en unas piezas cuyo encanto reside en la rusticidad o el barroquismo de las formas?

Bueno, generalmente sólo decoramos las piezas que por cualquier causa no tienen buena salida, y así, pintándolas, se pueden comercializar para poner flores u otros motivos ornamentales, aunque los amantes de la alfarería desechan este tipo de producción por no ser genuina ni representativa de nuestro trabajo.

Sobre todo los catalanes, que esos sí entienden de cerámica, la quieren al natural, y también los alemanes rechazan los cántaros decorados. Además, ni siquiera mejor que en las modernas vajillas de cristal o plástico. El sabor del aceite, las aceitunas, o lo que sea, conservado en jarras de barro es insuperable por otros recipientes. Pero lo que marca las diferencias más importantes en todo esto, es la competencia de precios que nosotros no podemos asumir. Hoy en día yo le hago una jarra por setenta y cinco o cien pesetas, y con ese precio se pueden conseguir diez o doce piezas de plástico o vidrio. Las



grandes empresas que trabajan con grandes volúmenes de producción, son las que nos hacen tanto daño.

—¿Qué tipo de horno utilizan para la cocción?

—Cocemos en un horno muy antiguo, de los llamados «morunos» que primeramente se calienta con leña, y ya posteriormente utilizamos orujo de aceituna, que proporciona buen calor y resulta económico. La temperatura viene a ser de novecientos cincuenta a novecientos ochenta grados, a llama abierta. El esmalte que

hacíamos antes, que ahora ya no se hace, también lo hacíamos a la misma temperatura, y directo no utilizábamos el tercer fuego.

Ya he dicho que antiguamente nos hacíamos los esmaltes, que también se hacían a mano. Se molturaban las piedras con un molino a fuerza de brazos, y sacábamos el llamado «barniz de plomo» o «galena» como dicen en Cataluña. Yo todavía llegué a conocer esto, pero en tiempo de cuando trabajaba con mis padres. Hoy esto ya ha terminado, y todo puede que

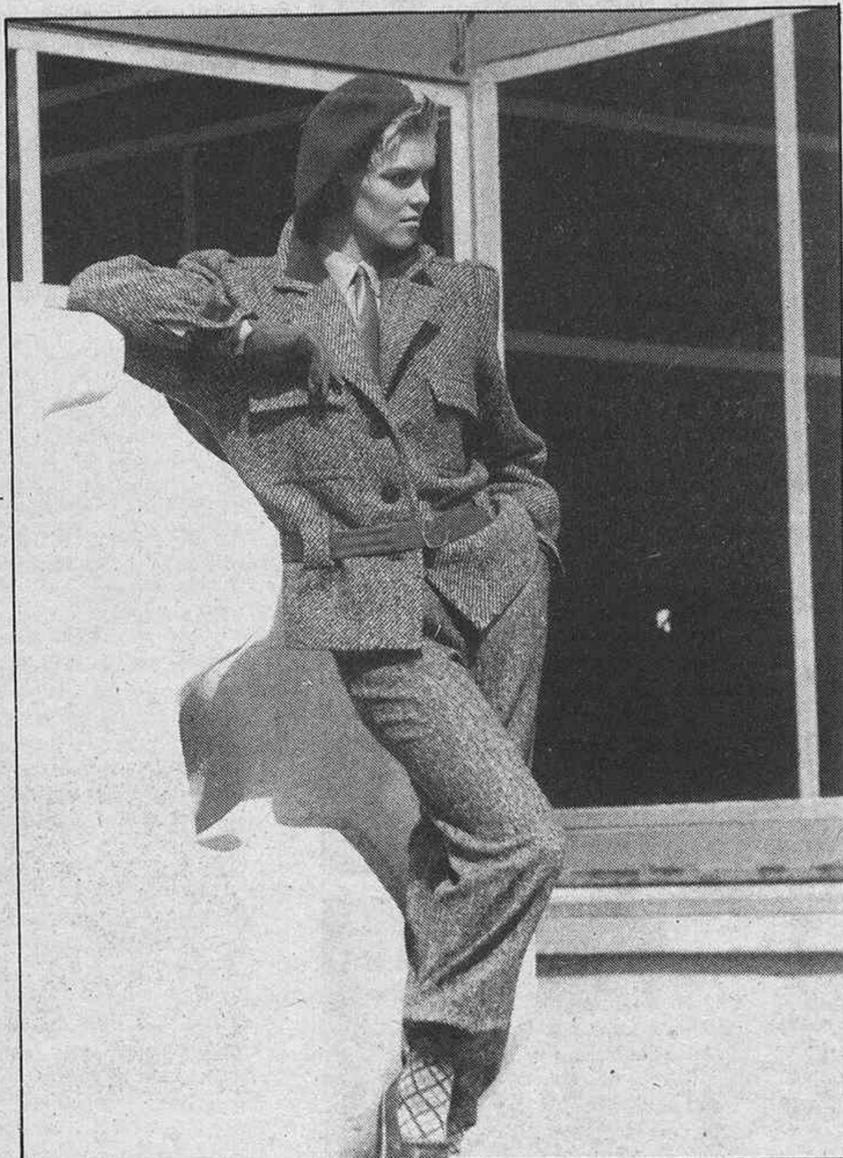
El trabajo al torno es monótono, pero creativo. Largas horas hay que pasar para ir dando forma a las tradicionales piezas que luego buscan afanosamente un mercado. Las piezas antiguas son muy apreciadas, como estas que se conservan en el Ayuntamiento

termine pronto si no se encuentra solución a los graves problemas de comercialización. La continuidad de «els canterers de Traiguera» está seriamente amenazada.

Hilario lo ha dicho: la continuidad de esta actividad que en otros tiempos fuera el orgullo de Traiguera y la admiración de los vecinos de la comarca, está herida de muerte, Hilario, el hijo, nos contaba su interés por continuar en la brecha, por mejorar, si cabe, producción y la calidad. Es quizá la otra cara de la moneda. El derrotismo y el desengaño de la veteranía, frente a la ilusión y las ganas de la juventud. Una juventud que, indudablemente, puede y debe decir mucho en nuestra artesanía y nuestras tradiciones, pues ellos tienen, en sus manos, todo el saber, el sentimiento y la sensibilidad que da el haber nacido en una casa de gran tradición artesana. Como es el caso de Hilario Marcos y su familia: luchanco contra la «incultura» que lleva el progreso trabajando por una mañana mejor, pero con la infinita satisfacción que supone el crear, cada día, una obra de arte.

Chaquetón en cuadros-ventana, con cuello zorro. Drape-Cotí

Blusón y pantalón golf, de Drape-Cotí



Drapé-Cotí, en la reconversión textil

Las seis mil prendas diarias que salen de esta fábrica se deben a la reconversión textil que la empresa ha emprendido. Ramiro García Tío es un empresario valiente, enterado, viajero, escudriñador, de donde está el negocio para obreros, empleados y dueños y cómo conseguirlo. Eso es: cómo invertir para producir. En el 83 comenzó Drapé-Cotí (suena a francés, pero es fábrica española) decimos, la Reconversión textil. Maquinaria y ordenador tangibles, máquinas prensadoras, de coser, motores especiales de cortar hilos y un camión, para lo que les ayudó el Ministerio, dentro de su plan. El IBM que funciona ahora en la fábrica, es sistema 34. También tienen esa maravilla que es el «Inversmark» (un sistema de corte, marcado y escalado (escala de cada patrón); el «Cutplan»,

para cuyo plan de corte nuevo estuvieron en la fábrica técnicos para formar a los obreros de Drapé-Cotí; el «Invesplot», una máquina que hace todos los diseños de los patrones con dos lápices —una de las máquinas modernas que más tejido ahorran, por lo que Drapé-Cotí puede ofrecer precios convenientes—; el «Invescut», una mesa de corte soberbia, dos mesas de extender tejidos... Total: en dos años han hecho la impresionante reconversión. En España, hay sólo, cinco empresas con este tipo de maquinaria, otra es Induyco.

¡Cuánto les gustaría ver de cerca al «Invescut»! Es un robot y no lo maneja nadie. Sólo el ordenador central, cuyo sistema vemos por las naves grandiosas: de 220 X 80 metros.

Estamos ante una verdadera

confección. Porque en España estábamos acostumbrados a que, a mano, dos o tres personas, hicieran unas prendas más o menos acertadas y aquello era confección —por el hecho de no ser alta costura, no por otra cosa—. Drapé-Cotí recuerda a «Vestebene», la famosa fábrica de Florencia, donde aprietas un botón y salen cientos de prendas. Así hemos visto en Drapé-Cotí cortar cien abrigos al mismo tiempo, zás, de una dentellada de la máquina americana.

Quizá algunas personas envidien a las fábricas como la de Drapé-Cotí. Y sin embargo lo que hay que envidiar es el talento, la valentía de los empresarios que como Ramiro García Tío emprenden la aventura de la Reconversión, que, al menos en el ramo textil, a tantos obreros favorece.

Drapé-Cotí está especializado en prendas de manga, para mujer: abrigos, y conjuntos que en los desfiles nos han llamado la atención, lo que nos ocurre también la verlos —de cerca, por su impecable acabado, el corte, y porque son prendas calientes y de moda. Los abrigos, largos, con cuellos que tapan el frío, originales, envolventes, pequeños; cruzados, en colores de vanguardia. Los conjuntos a cuadros, de hechura funcional, muy favorecedores.

Drapé-Cotí vende a Italia y Alemania. El 70% de su producción es para invierno. Richard Berenguer el técnico administrativo de la casa nos explica todo y asimismo el placer de ese trasiego del trabajo y el talento: fabricar con medios modernos, expansionarse por el exterior.

Josefina Salvador



Abrigo midi en lana rústica y pelo de reno Drapé-Cotí

BOUTIQUE



Galerias
Reverter

CASTELLÓN

ENMEDIO, 52-54

Galerias
Reverter

Avda. del Mar s/n.
Galería centro comercial
PRYCA

DIFUSION-MODA

Revis

C/. O'DONNELL, 8

Cinema

Recuperar a Ilgmar Bergman

«Hacer cine es para mí una necesidad natural, un ansia comparable con el hambre o la sed. La forma que unos tienen de expresarse es escribir libros, otros hacen montañismo, pegan a sus hijos, o bailan la samba. Yo me expreso haciendo cine». Ingmar Bergman.

La Filmoteca Valenciana tiene previsto proyectar este próximo miércoles, dentro del ciclo dedicado a la juventud en el cine, «Un verano con Mónica» (1952), del sueco Ingmar Bergman. La profundidad que alcanza una sencilla historia de amor entre jóvenes y la poesía que impregna todo el film lo convierten en el gran clásico del ciclo.

Ingmar Bergman comenzó su carrera cinematográfica en un momento delicado para el cine sueco. La crisis económica de los años 30 condujo al estancamiento de la producción cinematográfica en los países escandinavos después de haber llegado, durante la gloriosa década del cine mudo, a una etapa donde el lenguaje y los temas se combinaban con grandes dosis de creatividad. Suecia dio al cine mudo a dos de los mejores directores de todos los tiempos: Mauritz Stiller —«La leyenda de Gunnar Hede» (1922); «La leyenda de Gosta Berling» (1923), con Greta Garbo; «Hotel imperial» (1926) y «Confesión» (1927), estas dos últimas protagonizadas por la mítica Pola Negri y Victor Sjöström —«Los proscritos» (1918); «La carreta fantasma» (1921), «El barco trágico» y las dos grandes interpretaciones de Lilian Gish en el cine sueco, «La mujer marcada» (1926) y «El viento» (1928).

Stiller y Sjöström son, entre otras cosas, los «inventores» del expresionismo cinematográfico que más tarde desarrollaría magistralmente el cine alemán e influiría decisivamente en el cine norteamericano de los años treinta; sobre todo en el cine negro.

Sin embargo, cuando en 1945 Bergman, a sus 27 años, decide hacer su primer film («Crisis»), Suecia no está para grandes proyectos y los directores recurren a historias sencillas que puedan ser filmadas sin grandes medios, con una estética cercana al neorealismo italiano. En estas condiciones, Bergman, que entró en el cine con una experiencia teatral de 40 puestas en escena y 23 piezas teatrales escritas por él, ha hecho de su filmografía una constante búsqueda en la que aparecen la incomunicabilidad de las personas, la soledad, la problemática moral, la muerte y la búsqueda de Dios (que más tarde contagiaría a Woody Allen); todo un existencialismo propio que recoge el pensamiento de los Heidegger, Kierkegaard, Sartre o Camús. Como él mismo reconoce, «deseo mostrarme inquieto y curioso tal como yo soy, y mi fin es volver a los hombres

igualmente inquietos y curiosos».

La importancia del verano sueco

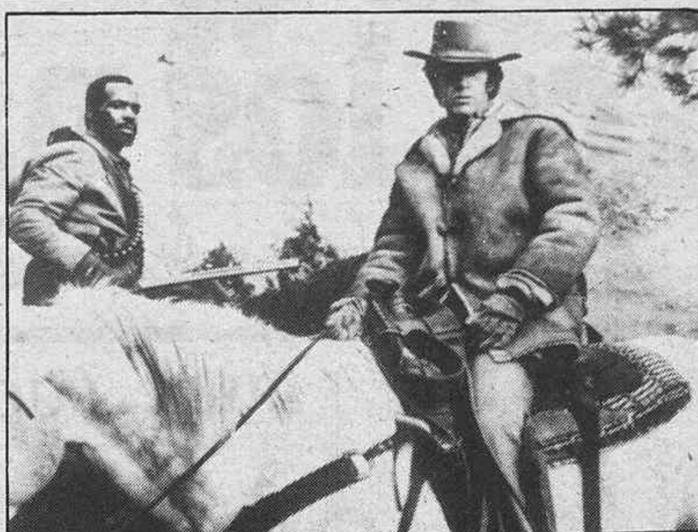
«Un verano con Mónica» supuso para Bergman la conquista de los mercados internacionales, aunque para ello tuviera que soportar la coetilla de film erótico en medio de lo que entonces se dio en llamar «Sexy-Suecia». En España no fue estrenada hasta 1967 y en Inglaterra la moral victoriana se mostró bastante ácida en sus críticas. También la América de Johnson cerraba filas en torno al más cerril de los conservadurismos.

Dos años antes Bergman conseguía, con «Juegos de Verano» (1950), su primera obra completa, equilibrada, con un dominio absoluto del lenguaje cinematográfico. «Un verano con Mónica» recoge las ideas adelantadas en el film anterior al tiempo que consigue aunar el análisis psicológico de una relación entre jóvenes, una historia de amor y la referencia a un entorno que se hace agobiante. Todo ello para contar una historia de amor en tres tiempos: un idilio que sirve de pretexto para mostrar un entorno social oprimido, una huida con luna de miel durante el verano y una vida matrimonial que se degrada progresivamente.

En medio de la depresión que envuelve a la clase obrera a la cual pertenecen los protagonistas, el verano cobra una especial relevancia porque, según John Donner, crítico y realizador sueco, «el estío representa en los países nórdicos los sueños de libertad, de deseos reprimidos, búsqueda de felicidad. La luz y el sol se oponen al frío y la noche del invierno». Bergman, fiel a la tradición, hará que sus personajes se muevan entre una naturaleza que en verano se manifiesta poblada de bosques, fresas salvajes, lagos, bahías, y fiestas populares que conducen a la libertad sexual. Es por ello que Mónica y Harry huyen en verano y se refugian en la naturaleza de una isla idílica, donde el entorno se vuelve exuberante y Mónica se muestra en libertad, cargada de erotismo puro, sencillo, de ansias de vivir sin aceptar fórmulas.

Gunnar Fischer, director de fotografía de Bergman hasta que Sven Nykvist tomó el relevo, consigue que la naturaleza se traduzca términos de realismo poético. Para ello opta por matizar los claro-oscuros y retratar el cielo sueco

Albert Vicent



Clint Eastwood, papel obligado en los «western»

Hollywood rescata al western del olvido

El cine viene rescatando géneros que parecían caducos pero que adecuadamente actualizados reviven con el esplendor de sus mejores tiempos. Cuando las galaxias, extraterrestres y superhombres del cómic parecen entronarse como la temática filmica de nuestros días, vemos reverdecer los musicales, aparecen nuevos títulos que evocan la mejor tradición del cine negro y la industria de Hollywood rescata del olvido aquellos westerns de los años cuarenta para el disfrute de las nuevas generaciones y el deleite de los nostálgicos.

Los luminosos de las carteleras hacen brillar al «Jinete pálido» de Clint Eastwood mientras se preparan los estrenos de «Silverado», típica historia del Oeste, y «Esos locos cuatreros», parodia que rinde homenaje a la figura del llanero solitario o Durango Kid.

Numerosos medios de información han resaltado el acierto de Clint Eastwood al rescatar el género que le hiciera famoso. Mientras el crítico de «Los Angeles Times» decía: «Merece reconocimiento por su trabajo de director y como protagonista, por demostrarnos que un western puede resultar hoy tan vital, sugestivo y materialmente hermoso como lo fue en su época de auge»; el «New York Times» estimaba que se trataba

de «el primer western importante en muchísimo tiempo».

Con esta realización, Eastwood cumple por décimo-primer vez con las funciones de director, tarea que ha ido alternando en los últimos tiempos con las de guionista, productor e intérprete. Se suma así a las iniciativas de actores americanos como Paul Newman o Barbara Streisand por controlar sus propios destinos. Este último trabajo confirma además su fama como hombre de recursos, como director y productor capaz de trabajar con un presupuesto reducido, con un programa ajustado y realizado a buen ritmo, sin pasarse ni en las cuentas ni en los días.

Este actor, que es hoy el más taquillero de Estados Unidos junto a Burt Reynolds, se dio a conocer precisamente a través de los westerns. Sergio Leone haría de él un personaje único e insustituible.

«Me siento muy cercano al western —dice Eastwood—. Pero esto no quiere decir que esté haciendo un esfuerzo por rescatar el género. Se trata de un proyecto que inicié hace cuatro años. Simplemente me gustó la historia y quería contarla aunque si debo decir que las generaciones más jóvenes han sido mi segunda razón. Ellos nunca me han visto actuar en un western y su único acceso a este género ha sido por reposiciones en televisión».



«Un verano con Mónica», film al que pertenece la fotografía, sigue siendo hoy clave en el tratamiento de sentimientos jóvenes, de un cierto «despertar a la vida»



Para los nanos...



El pozo de «Cascina Piana»

A mitad de camino entre Saronno y Legnano, junto a un gran bosque, se hallaba la «Cascina Piana», que disponía de tres patios. En ella vivían once familias. En la granja existía un solo pozo para el agua, y era un pozo raro, porque, si bien había polea para la cuerda, en cambio no había ni cuerda ni cadena. Cada una de las once familias de la casa tenía colgada una cuerda junto al cubo, y el que iba por agua la descolgaba, se la enrollaba en el brazo y se la llevaba al pozo; y cuando sacaba el cubo lleno, quitaba la cuerda de la polea y se la llevaba celosamente a casa. Un sólo pozo y once cuerdas. Y si no lo creéis, id a informaros y os contarán, como me lo han contado a mí, que las once familias estaban desavenidas, se despreciaban continuamente, y que antes de comprar entre todos una buena cadena y colocarla en la polea a fin de que pudieran servirles a todos, habrían llenado el pozo de tierra y de hierbajos.

Estalló la guerra y los hombres de la granja tomaron las armas, recomendando a sus mujeres muchas y variadas cosas, y entre ellas la de no dejarse robar la cuerda correspondiente.

Luego vino la invasión alemana. Los hombres se hallaban lejos y las mujeres tenían miedo, pero las cuerdas se encontraban siempre a buen recaudo en las once casas.

Un día, un niño de la granja fue al bosque a recoger un haz de leña y oyó un lamento que salió de unos matorrales. Era un guerrillero herido en una pierna, y el niño corrió a llamar a su madre. La mujer estaba asustada y se retorció las manos; luego dijo:

—Lo llevaremos a casa y lo mantendremos escondido. Confíemos en que también alguien ayude a tu papá, ahora soldado, si lo necesita. No sabemos siquiera dónde está y si vive todavía.

Escondieron al guerrillero en el granero y llamaron al médico, diciendo que era para visitar a la abuela. Pero las demás habían visto a la abuela precisamente aquella mañana, sana como un pollito, y adivinaron que en el fondo había algo escondido. Antes de que transcurrieran veinticuatro horas, toda la granja se enteró de que había un guerrillero herido en aquel granero, y un viejo campesino dijo:

—Si se enteran los alemanes, vendrán aquí y nos matarán. Todos tendremos un triste fin.

Pero las mujeres no lo consideraron así. Pensaban en sus esposos lejanos y que quizás ellos también estuviesen heridos y tuvieran que esconderse, y suspiraban. Al tercer día, una mujer tomó unos chorizos del cerdo que había hecho matar y se los llevó a Catalina, la mujer que escondió al guerrillero, diciéndole:

—Ese pobrecito tiene que alimentarse. Dale estos chorizos.

Poco después apareció otra mujer con una botella de vino; luego, una tercera con un saquito de maíz para la polenta, y luego una cuarta con un trozo de tocino; y antes del anochecer, todas las mujeres de la granja se habían presentado en casa de Catalina, habían visto al guerrillero y le habían entregado sus regalos, en tanto que se enjugaban una lágrima.

Y durante todo el tiempo que necesitó el guerrillero para curarse de su herida, las once familias de la granja le cuidaron como si se tratara de un hijo, y nada le faltó.

El guerrillero se curó, salió al patio a tomar el sol, vio el pozo sin cuerda y quedó maravillado. Sofocadas, las mujeres le explicaron que cada familia tenía su propia cuerda, pero no podían darle una razón satisfactoria. Habrían tenido que decirle que eran enemigas entre sí, más esto ya no era verdad, porque habían sufrido juntas y juntas ayudaron al guerrillero. Aunque todavía no se habían dado cuenta de ello, el caso es que se habían convertido en amigas y hermanas, y ya no había motivo alguno para tener once cuerdas.

Entonces decidieron comprar una cadena con el dinero de todas las familias, y ponerla en la polea. Y así lo hicieron. Y el guerrillero sacó el primer cubo de agua, y fue como la inauguración de un monumento.

Aquella misma noche, el guerrillero, completamente curado, regresó a la montaña.

LUKE LUCKY



Colorea el dibujo.



Paula Causanilles Llanes fue la ganadora de la pasada semana. Como a todos quienes ganan este curso, Paula recogió en el centro comercial Lemon el regalo que le esperaba. Nuestra amiga contestó acertadamente dónde vive el cardenal Tarancón (Almassora), cosa que demostrasteis no saber casi nadie. Tenéis que preguntar a vuestros padres o profesores cuando tengáis alguna duda. Mandad vuestras cartas con la contestación de esta semana, y podéis ganar un precioso regalo de Comercial Lemon.

Concurso para los nanos

Seguro que todos sabéis que la provincia de Castellón podría ser sede de un parque de atracciones de la empresa Disney. Actualmente sólo hay dos parques de Disney en el mundo. Uno, lógicamente, es el de Estados Unidos, ¿en qué país está el otro?

Ganador de esta semana

Miguel Angel Alvarez Sánchez

TODOS LOS NIÑOS TIENEN SUS JUGUETES, EN...



LEMON

Gastellón-Vila-Real

Manda tus respuestas a
MEDITERRANEO-DIA SIETE y
entrarás en el sorteo semanal de un
valioso juguete que podrás recoger
en Comercial Lemon

Resposta

Nombre

1º apellido

2º apellido

Dirección

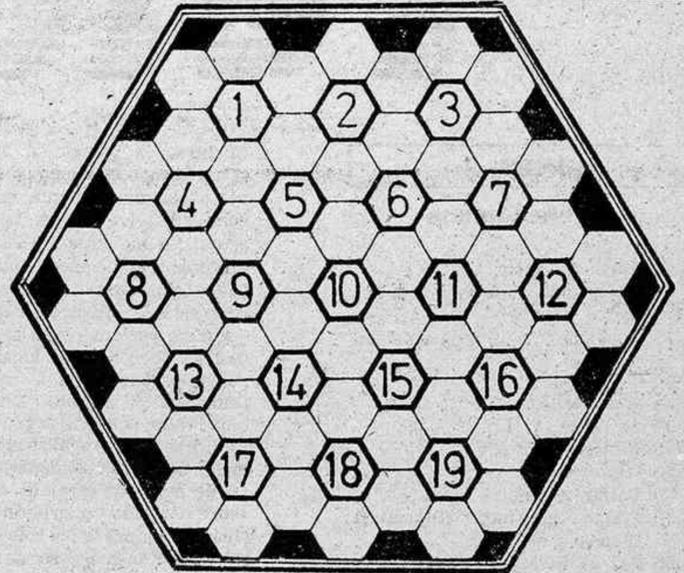
Localidad



HOROSCOPO PARA HOY

<p>Aries (21 marzo a 20 abril)</p> <p>SALUD.- Buena. TRABAJO.- No se atormente si no puede cumplir lo prometido. AMOR.- Déle otra oportunidad a la persona amada.</p>	<p>Cancer (21 junio a 21 julio)</p> <p>SALUD.- Buena. TRABAJO.- Es posible que sus asuntos sufran un retroceso; no se preocupe, sin embargo. AMOR.- No sea tan crédulo.</p>	<p>Libra (23 sept. a 22 oct.)</p> <p>SALUD.- Excelente. TRABAJO.- Preocupación de tipo profesional. AMOR.- Apasionamiento.</p>	<p>Capricornio (21 dic. a 19 ene.)</p> <p>SALUD.- Buena. TRABAJO.- Antes de dar una respuesta a esa proposición, infórmele bien sobre ese sujeto. AMOR.- Cultive esa amistad; podría darle la felicidad que busca.</p>
<p>Tauro (21 abril a 20 mayo)</p> <p>SALUD.- Buena. TRABAJO.- No ponga toda su fe en ese negocio; pudiera resultar menos provechoso de lo que piensa. AMOR.- Confusión de ideas.</p>	<p>Leo (22 julio a 21 ago.)</p> <p>SALUD.- Dolor de garganta. TRABAJO.- Su meticulosidad y preocupación por el detalle le impiden avanzar muchas veces. AMOR.- No sea tan impulsivo.</p>	<p>Escorpión (23 oct. a 22 nov.)</p> <p>SALUD.- Buena. TRABAJO.- No abuse de su buena suerte. AMOR.- Idilio a la vista.</p>	<p>Acuario (20 ene. a 18 feb.)</p> <p>SALUD.- Bastante buena. TRABAJO.- Limítese a la rutina diaria y no emprenda ninguna otra cosa nueva. AMOR.- No piense que la persona amada le ha traicionado; sería injusto.</p>
<p>Geminis (21 mayo a 20 junio)</p> <p>SALUD.- Pasable. TRABAJO.- Situación violenta que requerirá mucho tacto por su parte. AMOR.- Cumpla su promesa y no decepcione a la persona amada.</p>	<p>Virgo (22 agosto a 22 sep.)</p> <p>SALUD.- Bueno. TRABAJO.- El enfoque que está dando a su problema es equivocado. AMOR.- Cuidado con las aventuras amorosas.</p>	<p>Sagitario (23 nov. a 20 dic.)</p> <p>SALUD.- Excelente. TRABAJO.- Habrá de tomar una decisión que le molestará; pero no le queda otro remedio. AMOR.- No sea tan pesimista.</p>	<p>Piscis (19 feb. a 20 mar.)</p> <p>SALUD.- Muy buena. TRABAJO.- Cambio favorable en su vida profesional. AMOR.- Felicidad.</p>

EL EXAGONO



1. Cubierta de algunos carruajes; 2. Terror; 3. Instrumento musical; 4. Manada de toros; 5. El que trabaja en pozos; 6. Agusanar; 7. Atascar; 8. Moneda de oro que hizo acuñar Darío; 9. Detendré; 10. Lo que se aparta de lo justo; 11. Aromatizado; 12. Batata; 13. Palmas para tejer sombreros; 14. Sobrepellicin sin mangas; 15. Pernicioso; 16. Maleza; 17. Aposento; 18. Ciudad filipina; 19. Aderezar.

Se resuelve, empezando donde está la flecha y siempre hacia la derecha, teniendo en cuenta que si se hace ordenadamente, es decir partiendo del número uno, resulta más fácil.

SOLUCION.- 1. Capota; 2. Pánico; 3. Guitarra; 4. Torada; 5. Pocerio; 6. Acocar; 7. Aitor; 8. Jarar; 9. Pararé; 10. Pecado; 11. Aromad; 12. Camote; 13. Tracas; 14. Capona; 15. Dahino; 16. Maraña; 17. Cámara; 18. Manila; 19. Alinar

Modo de resolverlos: Empezando por la sílaba que más resalta, y siguiendo los movimientos del caballo de ajedrez, podrá leerse...

P	U	E	S	T	E	S	L	A	S	M	A
A	C	A	S	I	M	E					
A	N	D	E	S	E	S	D	I	E	Z	
L	A	Y	J	O	R	F	U	E			
Q	U	E	R	A	E	N	T	E	S		

...un refrán popular.-
SOLUCION: A las diez, en la cama estás, y si fuera antes, mejor que después.-

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

...un refrán popular.-
SOLUCION: Dicen que no hay mayor arrebató, que muchas manos a un plato.-

T	R	A	N	O	H	G	L	O	O	T	O	R	I	
D	A	D	E	L	S	I	O	R	I	A	R	I		
L	A	S	Y	I	N	H	O	M	U	N	R	I	A	
C	E	T	I	M	O	T	A	N	V	A	B	R	E	
G	A	Z	O	N	T	A	N	T	E	C	O	D	E	
M	E	N	S	A	N	F	U	D	A	S	O	H	D	E

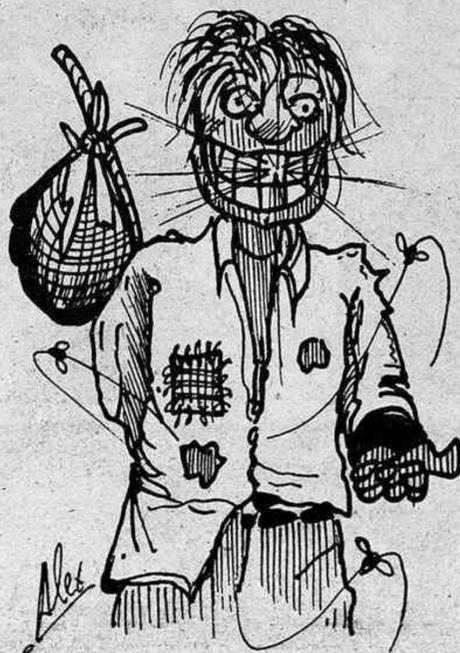
...un fragmento de «Velut Umbra».- de.-Gaspar Núñez de Arce.-
SOLUCION: ¡Oh incesante desvario del hombre! ¡Oh tan mentida gloria, tan fugaz y transitoria como las ondas de un río!

EL FUTURO ES HOY

Oswaldo Natucci

Zafiros dentales

Con el clásico puente dental se instala una pieza postiza utilizando el apoyo de otros molares. Pero la implantación dental es una tecnología que inserta un anclaje directamente en la mandíbula, y sobre él se coloca la pieza. Hasta hace poco tiempo los dentistas empleaban anclajes hechos de materiales como el titanio o aleaciones de cromo-cobalto. Sin embargo, estos metales suelen corroerse lentamente en el interior de los tejidos humanos. El hueso o la carne provocan reacciones indeseables. Ahora en Japón se ha comenzado a utilizar otra clase de material, el zafiro sintético. La gran ventaja que esto supone es que el zafiro resulta biológicamente inerte y totalmente compatible con la mandíbula. Partiendo del aluminio en polvo, en el laboratorio se moldea el volumen del anclaje para introducirlo en hornos que alcanzan temperaturas de 2.000°C. El producto así obtenido después se trabaja con herramientas especiales para darle forma definitiva. El zafiro sintético tiene el aspecto de un plástico, pero es tan duro como el diamante. Su mayor inconveniente es el precio.



HASTA EL 30 DE NOVIEMBRE

Citroën baja hasta el 8% su Recargo por Aplazamiento

Avda. Valencia s/n. Tel. 21 46 22 (Castellón) - Ctra. Valencia-Barcelona, Km. 57.400 Tel. 52 04 00 (Villarreal)

Teledifusión

LUNES, 2

Primera Cadena

- 13.45 Carta de ajuste.
- 13.59 Programación de cobertura regional.
- 14.55 Conexión con la programación nacional.
- 15.00 Telediario.
- 15.35 Hotel. «Ideales»
- 16.30 La tarde.
- 17.30 De aquí para allá.
- 17.55 ¡Hola chicos!
- 18.00 Barrio sesamo.
- 18.30 Planeta imaginario. «Danza» (I) (Reposición).
- 18.55 Así es la ópera. «Il Tabarro» (Puccini).
- 20.00 Consumo; Euro consumo común.
- 20.30 Telediario.
- 21.05 Parques nacionales. «Tablas de Daimiel».
- 21.40 La fabricante de muñecas. «Episodio n.º 3». Dirección: Daniel Petrie. Intérpretes: Jane Fonda, Levon Helm, Geraldine Page, Amanda Plummer, Susan Kingsley. Todas las perspectivas de felicidad parecen acabarse cuando la hija pequeña, Cassie, muere arrollada por un tren de mercancías. Los pocos ahorros de la familia se gastan en el entierro de la niña. Una huelga en la factoría donde trabaja Clovis termina por hundir el espíritu familiar. La talla de la madera, haciendo pequeñas figuras, mantiene a Gertie, momentáneamente, alejada de la realidad. Hasta que un buen día aparece un rico marchante en arte y ofrece a Gertie el pagarle bien por las figuras que pueda tallar.
- 22.35 La Aventura Humana.
- 23.30 Telediario.
- 23.50 Teledeporte.
- 24.00 Despedida y cierre.

Segunda Cadena

- 18.45 Carta de ajustes.
- 18.59 Apertura y presentación.
- 19.00 Agenda informativa.
- 19.15 En marcha.
- 19.30 Arte y tradiciones populares.
- 19.45 Música para usted.
- 20.00 Tablón de anuncios.
- 20.30 La noche del cine español. Dirección: Fernando Méndez Leite. «La señora de Fátima» 1951 (94'). Director: Rafael Gil. Guión: Vicente Escrivá. Música: Ernesto Halffter. Intérpretes: Inés Orsini, Tito Junco, Fernando Rey, José María Lado, María Rosa Salgado, José Nieto, Félix Fernández, Milagros Leal, Juan Espantaleón, Antonio Riquelme. Año 1917.

Mientras la guerra se abate sobre Europa, Portugal, que no participa directamente en la contienda, vive también su tragedia: un monarca asesinado, dieciséis revoluciones, innumerables gobiernos... Camino del mar está la aldea de Fátima -sesenta vecinos- y su merindad de Cova de Iria, lugar de pastoreo. Lucía y sus primos Francisco y Jacinta -niños aún- velan aquí por su ganado. El drama de Portugal es el drama de cada casa portuguesa. El 13 de mayo de este año 1917 sobreviene la aparición de Nuestra Señora a los tres pastorcillos. Y su ruego, su mandato: deberán acudir, durante seis meses, a postrarse al pie de la encina de Cova de Iria. La noticia conmueve a Portugal, al mundo entero. ¿Superchería? La iglesia calla. Pero el 13 de octubre en lo más alto de la noche, un sol rutilante aparece... Es el mensaje de la Señora de Fátima.

- 23.30 Últimas preguntas.
- 24.00 Telediario 4.
- 00.30 Despedida y cierre.

TV 3

- 13.30 Avanc informatiu.
- 13.33 TV3, segona vegada. Gol a gol.
- 14.30 Telenotícies.
- 15.15 Dancin' Days. (Cap. 59).
- 16.00 Digui, digui...
- 18.45 Avanc informatiu.
- 18.45 Santa Bárbara.
- 19.00 Dibuxos animats.
- 19.15 Fes flash. Senyor Cordills; Poltrona Express.
- 19.45 El libre guinness dels rècords mundials.
- 20.15 Concurs.
- 20.30 Telenotícies.
- 21.00 Informatiu cinema.
- 21.30 Cinema 3. «La sala de ball» (Le bal) 1983, 108 m. Director: Ettore Scola. Intèrprets: Membres del «Théatre du Champagnol».
- 24.00 Arsenal. «Mink de Ville». 50 m.

MARTES, 3

Primera Cadena

- 13.45 Carta de ajuste.
- 13.59 Programación de cobertura regional.
- 14.55 Conexión con la programación nacional.
- 15.00 Telediario. Primera edición.
- 15.35 Hotel. «Transiciones».
- 16.30 La tarde.
- 17.30 Dentro de un orden: «Los Sindicatos».
- 17.55 ¡Hola chicos!

- 18.00 Barrio Sesamo.
- 18.30 Los electroduendes.
- 18.55 Objetivo-92.
- 20.00 Las cuentas claras. «El IVA y los afortunados que no lo pagan».
- 20.30 Telediario. Segunda edición.
- 21.05 El hombre y la tierra. «Rescatados del exterminio».
- 21.35 La comedia musical española. «La cenicienta del Palace».
- 23.30 Telediario. Tercera edición.
- 23.50 Teledeporte.
- 24.00 Testimonio.
- 00.05 Despedida y cierre.

Segunda Cadena

- 18.45 Carta de ajuste.
- 18.59 Apertura y presentación.
- 19.00 Agenda informativa.
- 19.15 En marcha.
- 19.30 Arte y tradiciones populares. «Arquitectura popular gallega: El llano, las «agras» coruñesas».
- 19.45 Música para usted. Wieniawsky: Leyenda. Fritz Kreisler: Pena de amor, Capricho Vienés.
- 20.00 La Europa de los jóvenes. «Mampf».
- 20.30 Tiempos modernos.
- 21.35 Don Quijote. Episodio n.º 3.
- 22.20 ¿Qué pintamos aquí? «La vida» (I).
- 22.50 Búscate la vida. «Paco, repobrador forestal».
- 24.00 Telediario-4.
- 00.30 Despedida y cierre.

TV 3

- 13.30 Avanc informatiu.
- 13.33 TV3, segona vegada. Flappers.
- 14.00 30 minuts.
- 14.30 Telenotícies.
- 15.15 Dancin' days. (Cap. 60).



- 16.00 Aula visual.
- 18.45 Avanc informatiu.
- 18.48 Digui, digui...
- 19.15 Fes flash. «Els nois de Baker Streets».
- 19.45 Perifèric. Maremagnum; AC/DC.
- 20.15 Concurs.
- 20.30 Telenotícies.
- 21.00 N'hi ha que neixen estrellats. (Cap. 9).
- 21.30 Àngel Casas Show.
- 23.30 Dimensió desconeguda. «Parada a Willoughby».

MIERCOLES, 4

Primera Cadena

- 13.45 Carta de ajuste.
- 13.59 Programación de cobertura regional.
- 14.55 Conexión con la programación nacional.
- 15.00 Telediario.
- 15.35 Hotel. «Situación favorable» (Vantage point).
- 16.30 La tarde.
- 17.30 Letra pequeña.
- 17.55 ¡Hola chicos!
- 18.00 Barrio Sesamo.
- 18.30 Las aventuras del cachorro Puppy.
- 18.55 A media tarde.
- 19.30 Tocata.
- 20.30 Telediario.
- 21.05 Platos rotos.
- 21.35 Sesión de noche. «El extraño caso del Dr. Jekyll». (Dr. Jekyll and Mr. Hyde). 1941 (110'). Dirección: Victor Fleming. Autor: Stevenson. Guión: John Lee Mahin. Música: Franz Waxman. Intérpretes: Spencer Tra-

cy, Ingrid Bergman, Lana Turner, Ian Hunter, C. Aubrey Smith, Donald Crisp, Sara Allgood. En Londres, precisamente cuando la reina Victoria celebra sus bodas de oro con el trono, el doctor Harry Jekyll, que a pesar de su juventud, goza ya de un sólido prestigio, ha empezado a convertirse en una seria preocupación para sus colegas y amigos al sostener las más insospechadas teorías sobre el bien y el mal, binomio que ha desgajado de la mente para situarlo también en el cuerpo. Jekyll consigue materializar esta dualidad, este enfrentamiento al descubrir el «suero del mal» capaz de convertir en un ser demoníaco al más pacífico de los hombres. Su primera experiencia tiene como objetivo a una pobre mujer, a la que tortura y acaba asesinando. Tendrá que renunciar a muchas cosas para sacar adelante su descubrimiento. Pero el antídoto contra su vesania le acabará fallando y el señor Hyde -doctor Jekyll-, solo será asesino al que pronto se olvidará.

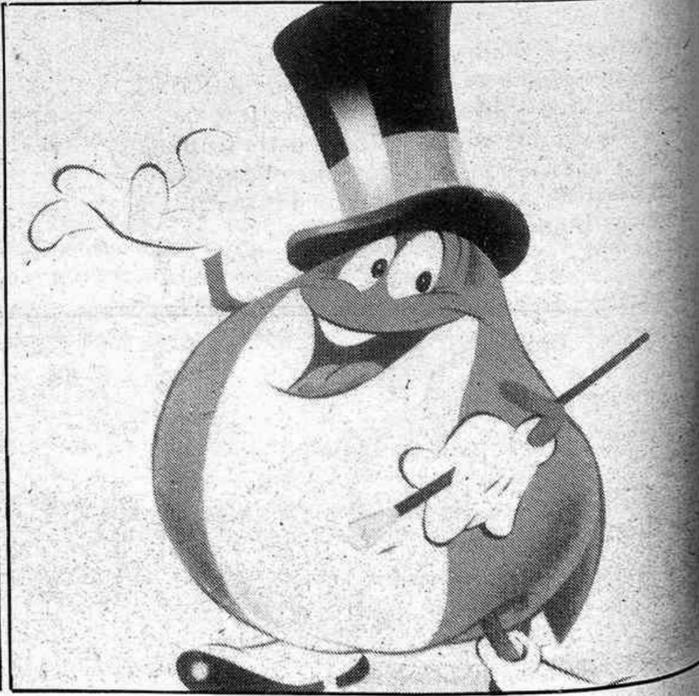
- 23.40 Telediario.
- 24.00 Teledeporte.
- 00.10 Despedida y cierre.

Segunda Cadena

- 18.45 Carta de ajuste.
- 18.59 Apertura y presentación.
- 19.00 Agenda informativa.
- 19.15 En marcha.
- 19.30 Arte y tradiciones populares.
- 19.45 Música para usted.
- 20.00 Suspiros de España.
- 20.30 Con las manos en la masa.
- 21.00 Fin de siglo.
- 22.30 Jazz entre amigos. «Doug Raney Quinteto».
- 23.35 Enredo.
- 24.00 Telediario 4.
- 00.30 Despedida y cierre.

TV 3

- 13.30 Avanc informatiu.
- 13.33 TV3, segona vegada. Trossos.
- 14.00 Curar-se en salut.
- 14.30 Telenotícies.
- 15.15 Dancin' days. (Cap. 61).
- 16.00 Aula visual. (Repetició).
- 18.45 Avanc informatiu.
- 18.48 Connecta el micro.
- 19.15 Fes flash. Còmicaventura Senyor Cordills.
- 19.45 Ikonoscopi. Julián Álvarez Carlos Pazos.
- 20.15 Concurs.
- 20.30 Telenotícies.
- 21.00 Magnum. «Bacul de Sant Patrici».
- 22.00 Música vista. Tomeu Penya Toni Morlà.
- 22.45 Cicles tricentenari. Bach. Händel, Scharlatti. «Georg Friedrich Händel». 120 m.



JUEVES, 5

Primera Cadena

- 13.45 Carta de ajuste.
- 17.59 Programación de cobertura regional.
- 14.55 Conexión con la programación nacional.
- 15.00 Telediario.
- 15.35 Hotel. «Perdida y hallada».
- 16.30 La tarde.
- 17.30 El arte de vivir.
- 17.55 ¡Hola chicos!
- 18.00 Barrio Sesamo.
- 18.30 El kiosco.
- 19.30 Al mil por mil.
- 20.00 M.A.S.H. «Escasez total».
- 20.30 Telediario.
- 21.05 La señorita Marple. «El caso de los anónimos» (I parte). (The moving finger). Dirección: Roy Boulting. Intérpretes: Joan Hickson, Michael Culver, Elizabeth Counsell, Deborah Appleby. Gerry Burton acompañado de su hermana Joanna llega a la pequeña villa de Lymston para convalecer de un accidente aéreo. A pesar de que parece que son bien acogidos, Gerry recibe enseguida un anónimo fuertemente insultante. El médico local le cuenta que también él ha recibido esos anónimos, y la mujer del vicario llama a su amiga, la señorita Marple, para que le ayude a descubrir al emisario, pues también el vicario ha recibido las insultantes cartas.
- 22.05 En portada.
- 22.35 En el umbral de Europa: «La agricultura».
- 23.35 Telediario.
- 23.55 Teledporte.
- 00.05 Despedida y cierre.

Segunda Cadena

- Carta de ajuste.
- 18.59 Apertura y presentación.
- 19.00 Agenda informativa.
- 19.15 En marcha.
- 19.30 Arte y tradiciones populares.
- 19.45 Música para usted.
- 20.00 A-Uan ba-buluba-balam-bambú.
- 21.00 Fila 7.
- 22.05 Cine club. Ciclo: Cine negro americano (II). «El confidente». (The friends of Eddie Cyle) - 1973 (96'). Director: Peter Yates. Autor: George W. Higgins. Guión: Paul Monash. Música: Dave Grusin. Intérpretes: Robert Mitchum, Peter Boyle, Steven Keats, Mitch Ryan, Alex Rocco, Joe Santos, Margaret Ladd, Eddiye Coyle, un maduro camionero, casado y con dos hijas de corta edad, que sufrió en su juventud varias condenas y que está ampliamente relacionado con el mundo del hampa, ha dado de un nuevo traspiés -su camión transportaba contrabando- lo que puede significar para él varios años de cárcel. Desesperado ante lo que será la ruina de su familia, se ofrece a servir de delator, de confidente de la policía, si ésta media por él en una rebaja de condena o

en una libertad condicional. Todos los amigos de Coyle van cayendo, pero esto significará, tarde o temprano la muerte del confidente.

TV 3

- 24.00 Telediario.
- 00.30 Despedida y cierre.
- 13.30 Avanç informatiu.
- 13.33 TV3, segona vegada. Informatiu cinema.
- 14.00 Angel Casas Show.
- 14.30 Telenotícies.
- 15.15 Dancin'days. (Cap. 62).
- 16.00 Aula visual.
- 18.45 Avanç informatiu.
- 18.48 Connecta el micro.
- 19.15 Fes flash. Oliana Molls. «El dit del descobridor».
- 19.45 Joc de ciència a les portes d'Europa. «Energies: un problema que cal resoldre».
- 20.15 Concurs.
- 20.30 Telenotícies.
- 21.00 Heimat. «Tocar el dos i tornar en rera».
- 22.00 Curar-se en salut. «El nadó».
- 22.30 A tot esport.

VIERNES, 6

Primera Cadena

- 13.45 Carta de ajuste.
- 13.59 Programación de cobertura regional.
- 14.55 Conexión con la programación nacional.
- 15.00 Telediario. Primera edición.
- 15.35 Hotel. «Amor y honor».
- 16.30 La tarde.
- 17.30 Un país de Sagitario.
- 17.55 ¡Hola chicos!
- 18.00 Barrio Sésamo.
- 18.30 Los Biskitts. «El Biskitt de oro».
- 18.55 Chocky. «Episodio n.º 3».
- 19.30 Al galope.
- 20.00 Más vale prevenir. «Gases».
- 20.30 Telediario. Segunda edición.
- 21.05 Un, dos, tres... «La radio».
- 22.45 Página de sucesos. «Como cristab».
- 23.35 Telediario. Tercera edición.
- 23.55 Teledporte.
- 00.05 Despedida y cierre.

Segunda Cadena

- 18.45 Carta de ajuste.
- 18.59 Apertura y presentación.
- 19.00 Agenda informativa.
- 19.15 En marcha.
- 19.30 La clave.
- 24.00 Telediario 4.
- 00.30 Despedida y cierre.

TV 3

- 13.30 Avanç informatiu.
- 13.33 TV3, segona vegada. A tot Esport.
- 14.30 Telenotícies.
- 15.15 Dancin'days. Cap. 63.
- 16.15 Aula visual. Repetició.
- 18.45 Avanç informatiu.
- 18.48 Mora la Nova.
- 19.00 Dibuijos animats.
- 19.15 Fes flash. Còmicaventures; Senyor Cordills.
- 19.45 Johnny Jarvis. Cap. 5.
- 20.30 Concurs.
- 20.45 Telenotícies.

- 21.15 Trossos. Informatiu Cultural.
- 21.30 Històries imprevistes. «La dona que escoltava d'amagat».
- 22.15 En escena, 100 anys de teatre català. «Llorenç de Villalonga».
- 22.45 Piano bar.
- 23.30 Cinema de mitjanit. «Boom» 1968. 113. Dir: Joseph Losey. Int: Liz Taylor, Richard Burton.

SABADO, 7

Primera Cadena

- 10.45 Carta de ajuste.
- 10.59 Apertura y presentación.
- 11.00 La bola de cristal.
- 12.25 La cuarta parte.
- 12.55 Gene joven.
- 14.20 Lotería nacional.
- 14.30 Diario de sesiones.
- 15.00 Telediario.
- 15.35 David, el gnomo.
- 16.05 Primera sesión. «Líos en los grandes almacenes». (Who's minding the store?) 1963 86'. Color. Dirección: Frank Tashlin. Guión: F. Tashlin - H. Tugent. Música: Joseph J. Lillev. Intérpretes: Jerry Lewis, Jill St. John, Agnes Moorehead, John McGiver, Ray Walston, Nancy Culp. La propietaria de unos grandes almacenes contempla con disgusto las relaciones de su hija con un atolondrado joven que va desatando desastres por donde quiera que pasa. Decidida a poner fin al romance, demostrando a su hija la clase de hombre en el que se ha fijado, contrata al pobre diablo como dependiente de sus almacenes, convencida de que así su inutilidad quedará en evidencia incluso para su hija. Pero los resultados irán aún más allá: llegarán a desencadenar el más absoluto caos... 18.00 Los sabios. «El cerebro».
- 18.55 Fútbol.
- 21.00 Telediario.
- 21.30 Informe semanal.
- 22.30 Sábado cine... «Viaje alucinante» (Fantastic voyage) 1966 (94') Color. Dirección: Richard Fleischer. Guión: Harry Kleiner. Música: Leonard Rosenman. Intérpretes: Stephen Boyd, Raquel Welch, Edmond O'Brien, Donald Pleasence, Arth Kennedy, Arthur O'Connell, William Redfield. Un famoso científico, rescatado de otro lado del telón de acero, resulta gravemente herido en el transcurso de la operación. Sus lesiones cerebrales son de tal importancia, que hacen imposible una intervención quirúrgica convencional, pues esto supondría la muerte, la que también sobrevendrá si no se repara el daño. Por ello, se recurre a una solución tan desesperada como fantástica: un grupo de investigadores super secreto, capaz de reducir a sus componentes y equipos a tamaño microscópicos, que se introducirán en el organismo del científico e intentarán remediar las lesiones desde

dentro de su cerebro. Cuatro hombres y una mujer, a bordo de un submarino especial, adecuadamente equipado, se disponen a em prender, contra reloj, la increíble aventura...

Segunda Cadena

- 15.45 Carta de ajuste.
- 15.59 Apertura y presentación.
- 16.00 Estadio 2.
- 19.00 Largometraje. Lucha en la sombra (Underground) 1941.
- 20.35 Documental: «Un cometa llamado Halley».
- 21.00 La ventana electrónica. «En el corazón del racismo» (2ª parte).
- 23.00 Teatro real.
- 00.30 Despedida y cierre.
- 15.45 Matinal a TV3. Juvenil (resum).
- 15.30 Avanç informatiu.
- 15.33 El mon màgic del màgic Bruffi. «L'ogre menjancns».
- 16.15 Els Barrufets.
- 16.45 Superman.
- 17.15 La dona biònica. «Qui comença robant...»
- 18.00 Connecta el micro, pica el star (BBC).
- 18.15 Connecta el micro (10).
- 18.45 Digui, digui... (9).
- 19.00 La ruta de la seda. «Una onada de calor anomenada Turfan».
- 20.00 30 minuts.
- 20.45 Telenotícies.
- 21.15 Vesté jutja.
- 22.30 Pel·lícula. «El gran Flamarion». 1945. 78'. Dir: Anthony Mann. Int: Erich Von Stroheim, Mary Beth Hugues.

TV 3

DOMINGO, 8

Primera Cadena

- 9.45 Carta de ajuste.
- 9.59 Apertura y presentación.
- 10.00 Concierto.
- 10.30 El día del señor - santa misa.
- 11.30 Pueblo de Dios.
- 12.00 Estudio estadio (Edición mañana).
- 15.00 Telediario.
- 15.35 Dragones y mazmorras.
- 16.00 Autopista hacia el cielo. «La balada del salvaje oeste».
- 16.50 Si lo sé no vengo.
- 18.00 Pumuky.
- 18.25 El mundo.
- 18.55 Avance estudio estadio.
- 19.05 De 7 en 7.
- 19.30 Punto de encuentro.
- 20.30 Telediario.
- 21.05 Mascarada. «El desertor»
- 22.00 Cantantes y sonantes.
- 23.00 Estudio estadio.
- 00.30 Despedida y cierre.

Segunda Cadena

- 11.45 Carta de ajuste
- 11.59 Apertura y presentación.
- 12.00 Música y músicos.
- 13.00 La pequeña Memole. «¿Eres adulto si sufres de insomnio?».
- 13.25 Gente menuda, menuda gente.
- 14.10 Siete novias para siete hermanos. «La herencia».
- 15.00 Dibujos animados.

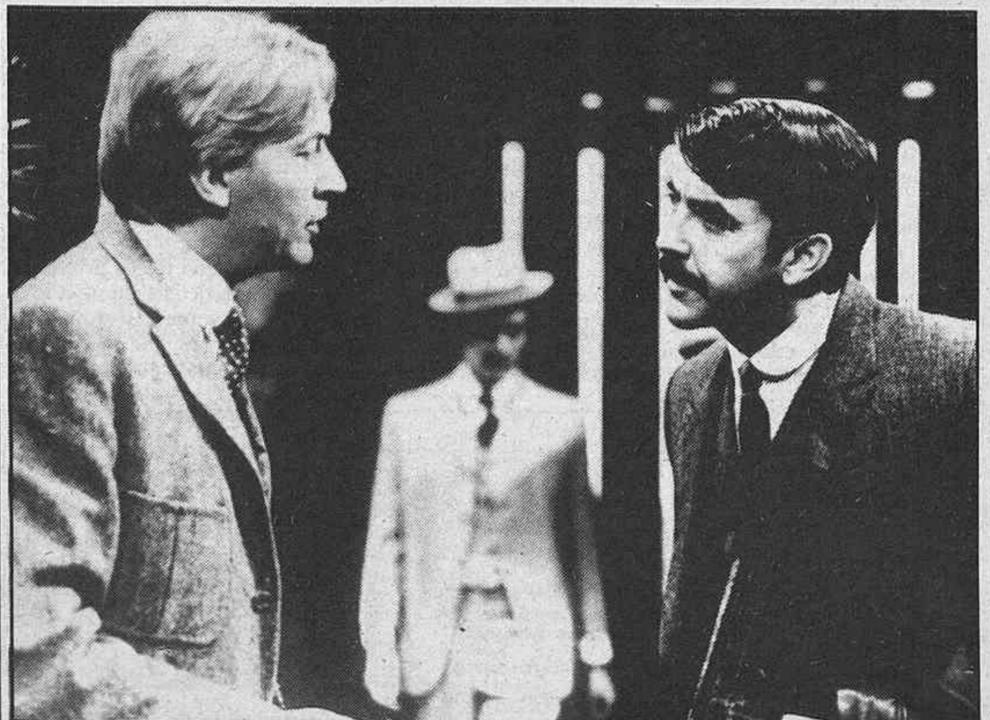
- 15.30 Coraje. «Episodio 19».
- 15.55 La buena música. «De los flamencos».
- 17.00 Estrenos TV. «Cuando el circo llegó a la ciudad» (When the circus came to town). 1980 (92'). Director: Boris Sagal. Autor: R. Halmi - L. Grusin. Música: Charles Gross. Intérpretes: Elizabeth Montgomery, Christopher Plummer, Eileen Brennan, Gretchen Wyler, Tommy Madden, Anne Shropshire. Mary, una señorita de provincias, soltera y muy cerca de ser catalogada como cuarentona, que ha sacrificado su juventud cuidando a sus padres, cree que le ha llegado la hora de cometer una locura: escapar. No se va a ir con un hombre; se va a fugar con un circo. Un circo de mala muerte, propiedad de Luke Royal, un aventurero de disparatada personalidad, que acoge a Mary, le da un empleo: limpiar las jaulas de las fieras.

- 18.45 Los Fraguels.
- 19.10 Tauròmaquia II.
- 20.10 Cecilia.
- 21.00 El dominical.
- 22.10 Domingo cine. «Crimen de doble filo» 1964 (87'). Director: José Luis Borau. Guión: J. Miguel Lamet - Rodrigo Rivero. Música: Luis de Pablo. Intérpretes: Susana Campos, Carlos Estrada, Antonio Casas, José Marco Davo, Alfonso Rojas, Luis Marín, José María Prada. Andrés es el hijo de un famoso pianista, ya fallecido que había puesto en él unas esperanzas de continuidad en el arte que desgraciadamente, no se han visto cumplidas y Andrés lleva una vida más de profesional de la música que de artista. Una tarde de primavera, en el bajo de su casa, se comete un crimen y Andrés no solo descubre el cadáver, sino que ve salir a un hombre de la tienda de la víctima, un afinador. Andrés ante el temor de las posibles represalias, silencia este hecho a la policía.

- 23.50 Metrópolis.
- 00.20 Despedida y cierre.

TV 3

- 10.45 Matinal a TV3. Agenda. Concert.
- 15.30 Avanç informatiu.
- 15.33 El Rei Artur.
- 16.00 La pel·lícula del diumenge: «Horizons de l'Oest» (Horizons West) 1952, 81 m. Director: Bud Boetticher. Intérpretes: Robert Ryan, Julie Adams, Rock Hudson.
- 17.30 Switch. «Tres ratetes rosses».
- 18.30 Connecta el micro.
- 18.45 Plats de nata.
- 19.00 Connexions. «Ahir, demà i vostè».
- 20.00 Vida salvatge. «Yellowstone sota zero».
- 20.30 Telenotícies.
- 21.30 Dallas. «Confessions íntimes».
- 22.30 El día del pare. «L'home invisible».
- 23.00 Gol a gol.



Las vapuleadas, zurradas y pobrecitas mujeres

Por CAMILO JOSE CELA
De la Real Academia Española

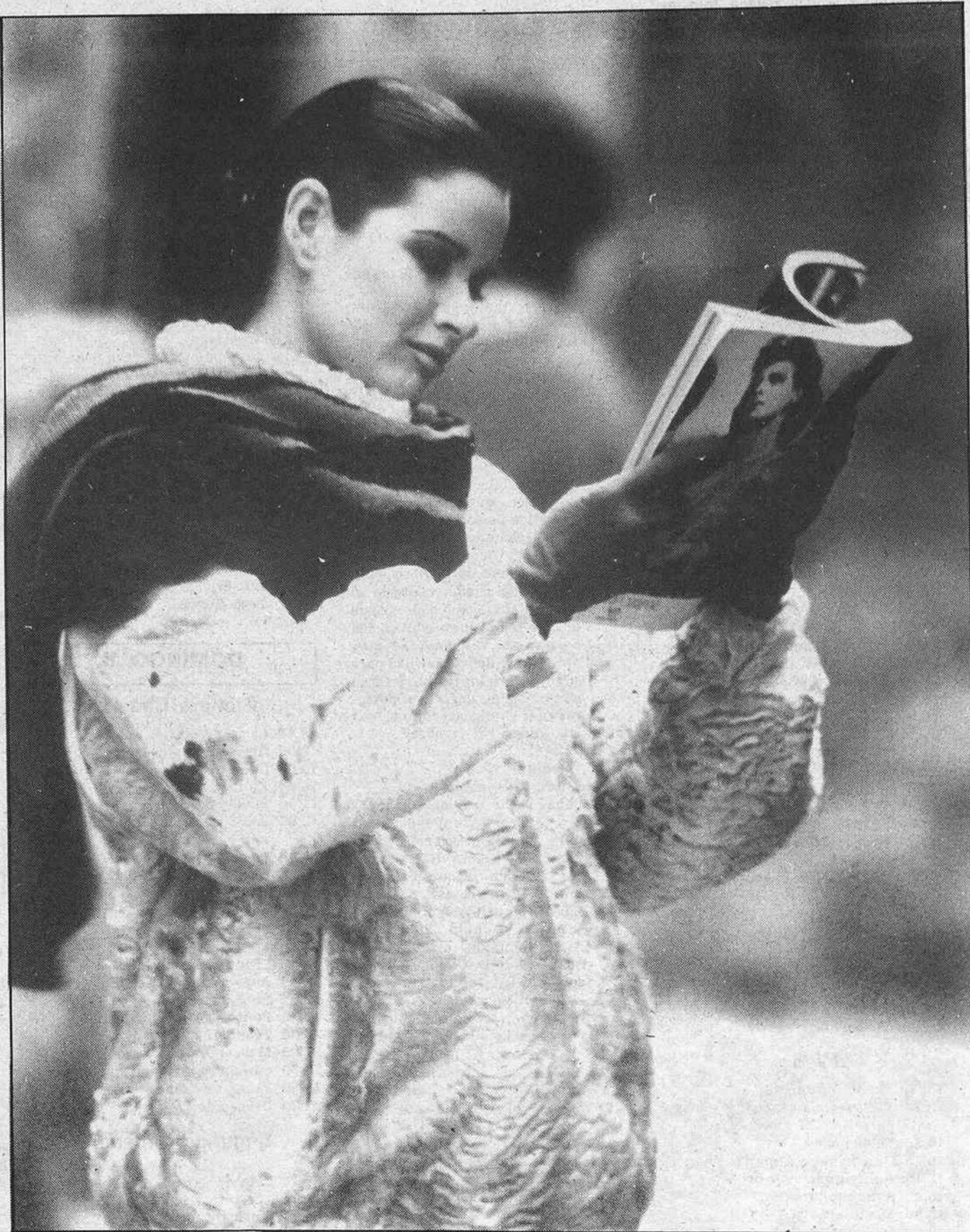
Las vapuleadas, zurradas y pobrecitas mujeres —las santas madres, las abnegadas esposas, las virtuosas hermanas, las dóciles hijas, las cachondas vecinas y hasta las zorrupias forasteras— se han sublevado y a mi juicio no sin razón.

—¡Si viera usted, doña Eduvigis, lo harta que está una de aguantar padres, esposos, hermanos, hijos, nietos y similares!

Lo que ignoro es el buen fin de su propósito —en el que les deseo suerte— si se obstinan en seguir calcando las necesidades de los hombres. A medio camino entre la delirante Valerie Solanas, con su Society for Curting Up Men (Sociedad para acuchillar a los hombres) y la madura y ajadilla Esther Vilar preconizando el parasitismo planificado, quizá resida la verdad, aunque nada me extrañaría que ese medio camino no estuviera demasiado poblado.

Para Engels, la mujer es el proletariado del hombre, situación de la que evidentemente debe ayudarse a salir en beneficio del mejor concierto de machos y hembras y de troyanos. Las feministas norteamericanas, copiando —no bien del todo— a Engels y enseñando la oreja del yanquismo, pregonan que la mujer es el negro del mundo, con olvido de que no todos los negros del mundo están tan sojuzgados como en su país. Esto del patriotismo asomándose al conocimiento, suele dar muy malos resultados.

El problema de la igualdad de la mujer y el hombre en todos los terrenos —legal, político, social, laboral, sexual, etcétera— está ya planteado, y de nada vale querer negar la evidencia. La mujer debe tener los mismos derechos que el hombre y las leyes —y los usos y costumbres— habrán de adecuarse a la prosecución de ese estado que, ideal o no, será sin duda más justo. Que se quiera o no se quiera, o que se sepa o no se sepa hacer, ya es harina de otro costal y no cosa mía, que cumplo con decir en voz alta mi pensamiento: Los hábitos —legales o consuetudinarios— españoles, están enmohecidos y, según salta a la vista, no nos sirven. El divorcio, el adulterio, el aborto, y tantos y tantos



otros problemas más, deben ser considerados en frío y en sus justas lindes y sin dar pábulo ni a la añoranza ni a la idealización de algo que no existió jastema de vida regido infaliblemente por el hombre, ese animal que, según lo previsto, no conoce el error en su trato —criminal o civil— con la mujer. Los moralistas deben pensar, aunque les cueste cierto trabajillo hacerlo, que la no legalización del divorcio, por ejemplo, nos convirtió años ha —tampoco muchos— en los denodados campeones del adulterio y sus vaivenes,

trunfo que yo, particularmente, hubiera preferido en otros campos menos turbios: La ciencia, pongamos por caso, la industria, la navegación, el arte o el deporte.

Antes de seguir adelante, quisiera hacer un ruego a las mujeres: No se empecinen ustedes en la cabezonería de querer tener toda la razón —en esa piedra ya tropezamos, históricamente, los hombres— y límitense a aspirar a la que les es propia, que tampoco es chica. A lo mejor, somos bastantes los hombres que así pensamos y no nos atrevemos

a regatearles la gran parte de razón que tienen. Pero los gallegos decimos que la razón hay que tenerla, hay que saber pedirla y tienen que dársela a uno, ya que, sin escalar estos tres peldaños, de poco habría de servirnos.

Una vez sentado todo lo anteriormente dicho —y supongo que sobre mi elemental y diáfano pensamiento no deben haber dudas mayores— quisiera glosar, un poco sobre las yemas de los dedos, una noticia que leo en el periódico y que me llena de estupor. En determinada localidad española una

septuagenaria fue violada por un adolescente y, en vez de darle las gracias, armó la de San Quintín o —como también se dice— la de Dios es Cristo. La verdad es que no consigo salir de mi estupor, a pesar de que el suelto del periódico lo leí y lo releí varias veces por si se me había escapado algún detalle. Yo no aplaudo —quede claro— que a las señoras se las apiolen por las bravas los mozos que pudieran ser sus hijos o sus nietos. No; esta situación no debe permitirse en modo alguno porque en eso que, para entender-

nos, voy a llamar al «apiolo», debe incidir siempre el recíproco y mutuo consentimiento y la bastante libertad de elección y decisión. Aclaro, de pasada, que la voz «apiolo» no existe como sustantivo, por la misma razón que sí podría existir, y que cabría traer del latín *pediola* a través del castellano *pihuela* o, aún más directamente, del catalán *piua*, que es como algunos valencianos, mallorquines y menorquines dicen al pijo del pueblo o pene de las clases cultas que se cogen la *piua* con un papel de fumar.

No; a los adolescentes —aunque, como en este caso, sean huérfanos de padre y madre, circunstancia que me sume en muy hondas cavilaciones, porque no acabo de entenderla— hay que imbuirles la idea de que a las señoras, salvo que pidan batalla, debe dejárseles en paz y a su aire. Pero a las señoras, quiero decir a las señoras algo mayores (tampoco tanto y siempre dentro de un orden) debe enseñárseles a ser más agradecidas porque bombones diecisieteañeros —aunque desbocados o precisamente por eso— ya van quedando pocos.

El suceso que comento, con toda piedad y procurando no hurgar en la herida, no es como para tirar los pies por alto ni echar las campanas al vuelo, porque su vulgaridad atufa. Mozos con el rijo desmandado los hay desde que el mundo es mundo y los seguirá habiendo hasta la consumación de los siglos, que todavía queda algo distante. El acto del garzón cachondo es reprochable, sin lugar a duda, pero no creo que sea razón bastante para desencadenar una guerra.

En la situación expectante en que está el país, salvemos la relación entre hombres y mujeres; a veces es difícil, bien lo sé y lo sabemos todos y todas, pero, puesto que la convivencia es inevitable —y yo pienso que también saludable— procuremos hacerla inteligentemente llevadera. Tennyson, en el canto VII de su poema *The Princess*, recuerda que el hombre y la mujer —los hombres y las mujeres— triunfan o sucumben juntos. Pienso que no iba demasiado desencaminado.

Edición
Josep Pasqual Broch

Colaboradores: Pau Arenós, José Beas, J. Bort, Vicente Cornelles, Daniel Lloréns, Plwy, Albert Vicent. Fotografía: Vicent Gamir y Antonio Pradas. Diseño: Carlos Escrivá. Fotomecánica: Jemagraf, S.L.

Día Sie7e es un suplemento semanal de MEDITERRANEO

Mediterráneo

DIA SIE7E

Promociones y Ediciones Culturales, S.A. (PECSA)
Redacción, administración y talleres: Avda. del Mar, 29
12003 Castellón de la Plana. Teléfono 22 00 60. Télex 65454
Impreso en PECSA. Depósito legal CS 6-1953

OJD Control de tirada y difusión