

REVISTA **D**

No. 168 •
23 DE SEPTIEMBRE, 2007

PRENSA LIBRE

» **Ayuda en
el silencio**

Instrucción para
familiares de personas
con problemas
auditivos. Pág 11

» **Padre
del terror**

Stephen King, escritor
con más de 50 libros
rebosantes de pánico.
Pág 28

Comida de raíces ancestrales

*La gastronomía guatemalteca
se caracteriza por su influencia
maya y española. Págs. 18-21*

Foto Prensa Libre: CARLOS SEBASTIÁN





En la bici, obra de Alan Benchoam

D PORTAFOLIO

FOTO 30

Cuando la fotografía es llevada a los altos estratos artísticos. **12-15**

Directorio
 Director Editorial:
 Gonzalo Marroquín
 Editora: Viviana Ruiz
 Coeditor: Juan Carlos Lemus
 Redacción: Francisco Mauricio
 Martínez, Julieta Sandoval,
 Gemma Gil e Ingrid Roldán
 Fotografía: Carlos Sebastián.
 Edición Gráfica: David E. Gil M.
 Editor de Estilo: Ramón Urzúa
 Corrector: Douglas Agustín
 Ochoa.
 Gerente de Producto:
 Claudia Mayorga
 cmayorga@prensalibre.com.gt

13 calle 9-31, zona 1 Guatemala
 C.A. Tel: 2412-5600
 Fax: 2230-1379
 Correo electrónico:
 revistaD@prensalibre.com.gt



D FRENTE

Julia Montoya

Investigadora de mitos y creencias ancestrales transmitidos en los textiles

8-10

22 D TRABAJOS
 Memorias de un bombero

Carlos Gil es uno de los 79 hombres que se graduaron con la primera promoción, en 1953.

24 D MUNDO
 Si el agua se rebalsa

Estudios aseguran que los océanos suben de nivel.

26 D CULTURA
 Luis Díaz
 Hábil domador de la geometría y el espacio.



30 D FARÁNDULA
 Todavía dan batalla

Salseros y merengueros que tuvieron su época de oro en el país, siguen a toda marcha.



◀ A PROPÓSITO ▶ Cocina mestiza

Si en el menú de un restaurante encuentra platillos como paella, tortilla de papa, gazpacho o lentejas, usted sabe que está en un lugar donde la especialidad es la comida española. Pero si le ofrecen tamales, chuchitos, pepián, revolcado o fiambre, entonces está en una sucursal del paraíso en la Tierra, en un local destinado a la cocina guatemalteca.

Aun cuando la palabra gastronomía es para la Real Academia Española “el arte de preparar una buena comida”, dicen los sociólogos que la comida no puede desvincularse de la cultura, pues cada país le otorga una particularidad a los alimentos. De esa cuenta, se puede hablar de diferentes tipos, por ejemplo, de la francesa, mexicana, tailandesa o guatemalteca.

El carácter singular de nuestra cocina empieza a dibujarse antes de la llegada de los españoles, pues si bien éstos trajeron productos del Viejo Continente, los mayas tenían, como era de esperarse, su forma de alimentarse. Fue así como se formó una gastronomía mestiza. También como parte de la fusión de razas, el comer juega desde entonces un papel dentro del ciclo religioso que, a lo largo del año, permite que una serie de platillos tengan un apareamiento cíclico.

Es precisamente de la evolución de la cocina nacional, desde antes de la colonia hasta nuestros días, que trata el reportaje *D fondo* de esta edición que investigó la periodista Ingrid Roldán.

Viviana Ruiz
 editora



Foto Prensa Libre: CARLOS SEBASTIÁN

Del éxito del mesero...

Durante 23 años trabajé como cocinero, pero decidí abrir mi propio negocio

Si me preguntaran cuál es mi profesión respondo: cocinero. Empecé en este oficio en 1972, con don Paulino Jarquín, en el restaurante Katok (Tecpán Guatemala, Chimaltenango). Recuerdo que mi primer trabajo fue lavar trastos y baños, pero un día no llegó uno de los cocineros y me dieron la oportunidad de ingresar a este mundo.

De ese tiempo para acá todo ha cambiado. En esos años, por ejemplo, un chorizo y cuatro tortillas costaban Q0.15, ahora, la mayoría de restaurantes que están en esta ruta (Interamericana) ofrecen servicio a la carta. En esos años se ganaba poco, pero todo era más barato, ahora así como se gana también se gasta. Mi salario era de Q14 mensuales.

El destino me llevó por varios lugares durante la década de 1980. En 1979, trabajé en un restaurante de San Lucas que se llamaba El Toro. Allí el menú variaba un poco, debido a que se le daba prioridad a la comida típica como el estofado y pepián. En 1982, trabajé como portero en el famoso Zócalo (ya desaparecido), ubicado en la 18 calle de la zona 1. También fui cocinero de unos italianos en Chixoy (Alta Verapaz). Aprendí a hacer pan en una panadería

que se llamaba San Agustín, en la zona 7, donde trabajé durante seis años.

La década de 1990 la inicié en el restaurante El Pedregal, donde estuve hasta 1994. Un día me dije: "Todavía tengo 12 años para construir mi vida", tenía 38, y decidí casarme con la mujer que hoy es mi esposa (Marlene Alemán). De este negocio me fui llorando, porque para mi boda me regalaron desde el vestido para la novia hasta el pino.

El 3 de septiembre de 1995, con Q300, inicié el sueño de inaugurar mi negocio que con el tiempo bauticé como La Polanquita, en honor a mi esposa que es originaria de Santa Apolonia, Chimaltenango. Mi primer local lo construí con cuatro postes y el techo lo hice con ramas de ciprés. Vendí tortillas con carne, chorizo y queso. Así comenzó la trayectoria de La Polanquita y aprendí que con poco se puede lograr mucho. En noviembre abrí un pequeño hotel. He aprendido dos cosas. 1) Es más importante el volumen de venta que los precios altos. 2) Del éxito del mesero también depende el de los dueños.

Mario Salvador Higueros,
restaurante La Polanquita
Km. 91.5 ruta a Tecpán.

La vida está llena de anécdotas, unas tristes, otras alegres, también hay sucesos fantásticos y heroicos. Cuéntenos la suya.

Envíela a revistaD@prensalibre.com.gt o por correo a 13 calle 9-31, zona 1 9o. piso.

CARTAS

Reportaje viejo, pero bueno

Hola, les saluda María Elena Curruchich Roquel, nieta del pintor Andrés Curruchich. Los felicito por tan buenos reportajes. Hace unos días leí una nota titulada *El trazo de Comalapa*, que publicaron en 2005 y me gustó.

María Elena Curruchich
casaaandrescurruchich@yahoo.com

De todo un poco

Toda la revista me gusta; sin embargo, he de comentarles que la sección que se lleva todas las palmas es *D todo un poco*. Sigán adelante y buena suerte.

Pablo Mario Rivera
riverapablo@yahoo.es

Portafolio

Felicito por este medio al fotógrafo Pedro Ramírez; las imágenes publicadas en la revista del domingo 9 de septiembre son excepcionales. Enhorabuena.

María Antonieta Solares
lamaria@gmail.com

Los niños siempre dicen la verdad

Leí el reportaje sobre los niños y el arte. Sin duda ellos siempre tienen algo nuevo por enseñarnos. Toda la vida he pensado que los niños no mienten, y con el trabajo expuesto en *La vida en rojo* reafirmo mi pensamiento. Felicidades a todos esos pequeños grandes pintores.

Manuel Enrique Castillo
castillito87@gmail.com

Nos interesa mucho su opinión. Envíela por la Internet a revistaD@prensalibre.com.gt o al fax 2230-1379



MIRADOR VERDADERA HISTORIA DE AMOR

El amor no entiende de edad, sexo, raza, religión... y tampoco de especie. Esta es la historia de un macaco de 12 semanas abandonado por su madre en la provincia china de Goangdong. Según publica el *Daily Mail*, el animal se encontraba muy deprimido en una clínica veterinaria hasta que encontró a una paloma. Pocos días después, estos dos seres ya se habían convertido en inseparables.

SU APELLIDO ACOSTA

Es frecuente encontrar apellidos que se refieren a accidentes hidrográficos u orográficos, como, por ejemplo, Rius, Torrent, Font, Puig, Pujol, Serra, Roca, Penya, Pla o Acosta. Se considera que éste procede de Portugal, porque, en el *Catálogo de la nobleza lusitana*, se habla de un caballero llamado Acosta que destacó en tiempos del rey Manuel, cuyo mandato duró de 1495 a 1521. Según otros heraldistas, su casa solariega habría estado en las montañas de Burgos.

Fuente: www.surnames.org/apellidos/acosta

ÉRASE UNA VEZ EL MAPA

Los mapas más antiguos conocidos son de hace cinco mil años; eran unas tablillas babilónicas. Los primeros con fundamento científico provienen de Grecia y reproducen información aportada por viajeros. Tales de Mileto elaboró el primer mapamundi en donde el mundo era como un disco flotante sobre las aguas. Aristóteles fue el primero en medir el ángulo de inclinación respecto del ecuador. Hiparco (siglo II a. de C) efectuó la primera proyección cartográfica. El Mapa de *Waldseemüller* o *Universalis Cosmographia*, que se publicó en 1507, es la primera referencia del Nuevo Mundo con la palabra América (en honor al navegante Américo Vespucio); América del Norte y del Sur eran vistas como dos continentes independientes.

Fuente: Wikipedia y microsiervos.com



ESTÁ ESCRITO...

“El mundo no debe ser sólo lo trágico, lo romántico, lo religioso, debe ser también lo desatinado”.

Gilbert K. Chesterton,
en *Defensa del desatino*



TESOROS NATURALES EXTENSA RESERVA

El Parque Noel Kempff Mercado, ubicado al noreste del departamento de Santa Cruz, Bolivia, es una de las más extensas reservas ecológicas del mundo, con una superficie de 914 mil hectáreas. Sus imponentes cataratas e impresionantes farallones, así como sus ríos y lagunas, forman parte de un ecosistema cargado de una extraordinaria flora y fauna. Fue declarado por la Unesco Patrimonio de la Humanidad el 13 de diciembre de 1991.

Fuente: www.enjoybolivia.com

FAUNA PARQUE JURÁSICO

Los bosques de la isla de Borneo se han convertido para los científicos en un gran “Parque Jurásico”, en el que cada mes descubren una media de tres tipos de animales o vegetales desconocidos hasta ahora y sólo en el último año se han encontrado 52 especies nuevas. La isla, territorio de Malasia, Indonesia y Brunei, es uno de los centros de biodiversidad más importantes del mundo, que es necesario proteger porque cada vez se ve más amenazada por grandes talas para la producción de caucho, aceite de palma y celulosa. Los científicos del Fondo Mundial de la Naturaleza (WWF, por sus siglas en inglés) informaron que sólo en los últimos 12 meses han descubierto en la tercera isla más grande del mundo 30 tipos de peces nuevos, dos de ranas arbóreas (véase fotografía), 16 de diferentes jengibres, tres especies de árboles y una planta de grandes hojas nunca vista. Fuente: EFE



EL SONETO OCTUBRE

Estaba echado yo en la tierra, enfrente del infinito campo de Castilla, que el otoño envolvía en la amarilla dulzura de su claro sol poniente.

Lento, el arado, paralelamente, abría el haza oscura, y la sencilla mano abierta dejaba la semilla en su entraña partida honradamente.

Pensé arrancarme el corazón y echarlo, pleno de su sentir alto y profundo, al ancho surco del terruño tierno;

a ver si con romperlo y con sembrarlo la primavera le mostraba al mundo el árbol puro del amor eterno.

Juan Ramón Jiménez
España, 1881-1958.

LA ESFERA NUEVO MILENIO EN ETIOPIÁ

Bailes, manifestaciones populares y discursos oficiales ensalzaron el pasado glorioso de Etiopía que celebró la entrada del nuevo milenio siete años después del resto del mundo. Es la única nación de África sin colonizar que mantiene aún una rica cultura y fuertes tradiciones, así como un nacionalismo a veces exacerbado, especialmente frente a países vecinos. Se rige por una variación del calendario juliano, un antiguo sistema de medida del tiempo abandonado en occidente en el siglo XVI, distinto del gregoriano, y que hace que la población haya celebrado el comienzo del milenio a las 03.00 horas GMT del 12 de septiembre pasado. El Gobierno había prohibido las manifestaciones y reuniones públicas, pero la gente salió a las principales calles para bailar y cantar. Las iglesias fueron invadidas por la muchedumbre. Las diferentes y numerosas ceremonias litúrgicas protagonizaron una velada marcada por el fervor religioso de los etíopes, la mayoría de ellos cristianos, aunque hay una tercera parte de musulmanes. Fuente: EFE





“Lo que no se conoce, no se ama”

**POR GEMMA GIL
FOTOS: CARLOS SEBASTIÁN**

Al oírla hablar de la interpretación del simbolismo de un huipil, cuesta imaginar que Julia Montoya comenzara su vida profesional como nutricionista para el Ministerio de Salud Pública. En 1977, la vida la llevó a Bélgica, donde, durante cinco años, estudió tapicería y técnicas textiles. Así, desde la lejanía, descubrió la riqueza de los tejidos guatemaltecos. Tras 20 años como investigadora independiente, su trabajo desembocó en la exposición y el libro de ensayos *With their hands and their eyes*, presentados en Amberes, en el 2003.

Aunque el plan para inaugurar la exposición y presentar la edición castellana de la obra en el Museo de América de Madrid quedó frustrado por el cambio de gobierno en España, este año la editorial Cholnabaj decidió retomar el proyecto para publicar en español una obra, de autoría colectiva, que aborda el tema de los textiles mayas desde una perspectiva cultural, social y política.

♦ **Pasar del campo de la nutrición a los textiles no es un recorrido muy común.**

Creo que para mí fue una manera de trabajar la nostalgia. Cuando aprendí a tejer me di cuenta de la creatividad y la habilidad de las mujeres mayas, porque son procesos muy complicados. Por ejemplo, los brocados, es decir, la selección de los hilos para meter hebras de colores y formar dibujos, son admirables.

♦ **¿Cómo le llegó la posibilidad de montar la exposición?**

En el 2001, Mireille Holsbeke, curadora de las colecciones de América del Museo Etnográfico de Am-

Durante 20 años ha estudiado la cultura y los tejidos mayas, porque los trajes indígenas son mucho más que ropa: son el símbolo vivo de mitos y creencias ancestrales

beres, se comunicó conmigo para ver si estaba interesada en participar en una exposición sobre indumentaria maya. Vinimos a Guatemala a hacer un viaje de estudio por el interior y compramos 19 trajes completos. Después, decidimos buscar en Europa. En el *Ethnologisches Museum* de Berlín encontramos unas 300 piezas dentro de tres armarios que habían estado cerrados durante, por lo menos, 70 años. Muchas no estaban inventariadas todavía. Las más antiguas pertenecían a colecciones de alemanes que estuvieron en Cobán a finales del siglo XIX y principios del XX. Ahí encontramos un huipil de Cobán adquirido en 1890, de la colección Sapper. Había otras piezas muy antiguas de las colecciones de Reichmann y Kühlman. También fuimos al *Tropenmuseum KIT* en Ámsterdam, y al *Rijksmuseum voor Volkenkunde* en Leyden y prestamos muchas piezas de seis colecciones privadas de Bélgica y Holanda.

♦ **¿Cuántos trajes reunieron?**

Unas 850 piezas, así que tuvimos que hacer una selección estricta. Al final, expusimos 55 trajes completos y 120 piezas individuales.

♦ **¿Cuál es su método de trabajo a la hora de investigar los motivos?**

Cuando empecé a estudiar el sim-

bolismo, muchas de las tejedoras no conocían el significado de los motivos. Para comprenderlos tenía que bucear en la cultura maya desde el Preclásico. Durante tres años dejé los tejidos de lado y me dediqué a leer todo lo que encontraba sobre la concepción del mundo en las culturas mesoamericanas y a buscar analogías en los vasos, los bailes drama, etc. Al volver a los tejidos, todo comenzó a encajar.

♦ **Si los mayas no son conscientes del significado de los símbolos, ¿hasta qué punto no se desvirtúan como elementos de identidad?**

Desde 1940, las tejedoras han ido incorporando nuevos colores, tintes y materiales, pero a lo largo del tiempo se mantiene una especie de hilo conductor. Para la exposición pudimos comparar tejidos de Chichicastenango, desde los años 40 hasta el 2000. Al ponerlos a la par se veía la continuidad: los colores, el estilo y, fundamentalmente, los motivos, aún estaban ahí. Es decir, nunca rompieron con su tradición, al menos durante el siglo XX, porque en el 2000 empezó otro capítulo.

♦ **¿Qué ha cambiado con el nuevo siglo?**

Comienza a darse el fenómeno del pan-mayanismo. El traje ya no se ve como una expresión de la iden-

idad local, sino como el símbolo de una identidad social. Esto ha dado lugar a la combinación de huipiles con cortes de diferentes lugares.

♦ **Volviendo a los símbolos, ¿cuáles son los más recurrentes?**

Un motivo muy presente es la franja zigzag horizontal, que en kaqchikel se llama *kumatz* (serpiente o culebra). También está la estrella o flor, que tiene muchas variaciones. A veces es un rombo con un punto central que se repite dentro de una franja central prominente, combinada, en ocasiones, con la franja zigzag vertical (que simboliza el rayo) y con motivos de aves. Los motivos aislados no nos dicen mucho, pero cuando se combinan forman un contexto. Por ejemplo: los motivos de aves acuáticas o migratorias, las estrellas y las líneas en zigzag verticales pueden sugerirnos contextos de lluvia y fertilidad.

♦ **¿Los colores del cosmos (rojo para el este, negro para el oeste, blanco para el norte y amarillo para el sur) se usan intencionalmente en los tejidos?**

Hasta ahora, no; sin embargo, es curioso que antes, en el traje de las mujeres jóvenes, predominaba el rojo, amarillo y verde. Por ejemplo, encontramos un huipil de tela blanca, de San Mateo Ixtatán, de la década de 1930 o 1940, pero la figura del ▶



El que la cabeza esté al centro del huipil, es como situarla en el eje que comunica el cielo, la tierra y el inframundo

►cuello estaba bordada con rojo, verde y amarillo, colores que simbolizan la fertilidad y la abundancia de maíz. Las mujeres de mayor edad, sobre todo las que han envejecido, no usan rojo, sino una combinación de negro, blanco, lila, verde y azul (colores que suele simbolizar el luto).

♦ **¿Cómo se interpreta que el cuello en forma de estrella de algunos huipiles parezca situar a la mujer que lo lleva como centro del sol?**

El estudio de Walter Morris con las tejedoras en Chiapas llegó a la conclusión que, para ellas, ponerse un huipil significa ubicarse en el centro, como un eje que comunica el cielo, la tierra y el inframundo.

♦ **¿Es cierto que el traje fue una imposición de los españoles?**

Es una fábula que tuvo su origen en la década de 1970. Se ha buscado en los documentos coloniales la existencia de una orden de España que impusiera el uso del traje para identificar a los indígenas que estaban en las reducciones, pero no se ha encontrado nada semejante. No parece probable que los soldados españoles, en un siglo tan traumático como el XIV, cuando todavía estaban en guerra, se tomaran la molestia de determinar que los de un pueblo tenían que usar un chompipe azul y, los de otro, blanco. Lo que sí es cierto es

Un retal de Guatemala en Europa

► **Afincada** en Bélgica desde 1977, Julia Montoya estudió técnicas textiles en el *Henri Story Textile Institute*, de Gante. Desde 1987, se ha desempeñado como artista textil e investigadora independiente de la cultura y los tejidos mayas.

► **A principios** del 2001, recibió el encargo de Mireille Holsbeke, curadora de las colecciones de América del Museo Etnográfico de Amberes, de colaborar en el concepto y la selección de la exposición de textiles mayas *With their hands and their eyes* y el libro de ensayos homónimo.

► **La muestra**, que estuvo abierta al público de junio del 2003 a enero de 2004, recibió 32 mil visitas. Después viajó a Girona, España, donde en dos meses fue vista por 15 mil 800 personas.

que los españoles obligaron a las mujeres a usar un velo blanco para entrar en las iglesias y a cubrirse el torso con el huipil, que era la prenda que usaban las indígenas de la elite.

Además, la diversidad de los trajes evolucionó paulatinamente. A principios del siglo XX aún eran

muy sencillos: básicamente un huipil blanco con el corte azul. Poco a poco se fue plasmando la identidad local hasta llegar a ser indumentarias muy ricas y complejas.

♦ **¿Hasta qué punto el traje es un símbolo de resistencia?**

Durante la conquista fueron destruidos casi todos los documentos, así que la creatividad maya buscó otras formas de transmitir sus concepciones y se refugió en los textiles.

♦ **¿Se va a perder su uso?**

No creo, ahora hay una recuperación de la identidad y se experimenta con nuevos motivos; por ejemplo, las chaquetas con los cuellos y los puños con trozos de tela típica. Ésa es una forma de decir "soy maya". Claro que, en el futuro, todo dependerá del avance en la lucha por el respeto a los derechos humanos. Todavía no se han superado ciertas actitudes de discriminación. Esa es una cuestión de actitud, por parte del grupo no indígena, que tiene que ver con el desconocimiento de la otra cultura. Como dicen los belgas: Lo que no se conoce, no se ama.

Julia Montoya ofrecerá dos conferencias sobre la simbología en los textiles mayas el 17 y el 25 de octubre a las 19 horas, en el Centro Cultural de España (Vía 5 1-23 Cuatro Grados Norte, zona 4).

D SALUD

Compañía en un mundo de silencio

Estos padres aprenden sobre las limitaciones auditivas que tienen sus hijos, pero también cómo superarlas

POR JULIETA SANDOVAL
FOTOS: CARLOS SEBASTIÁN

Las reuniones de estos progenitores empezaron porque buscaban captar conocimientos sobre la discapacidad auditiva que sus hijos padecen. Ellos no se conformaron con el primer diagnóstico del médico, pues su objetivo es que sus descendientes tengan mejores oportunidades, pero se dieron cuenta de que no sólo sus pequeños necesitaban apoyo, también ellos lo requerían. "Por eso, los padres son la base de la asociación 'Ayúdame a escuchar'", explica Miriam Cambronero de García, presidenta de esa institución.

En este lugar se orienta, capacita e informa sobre la sordera leve, media o profunda. El desconocimiento hace difícil la relación entre padre e hijo. "El infante con dificultad para escuchar es agresivo, porque no se da cuenta o no entiende lo que sucede a su alrededor y eso le genera frustración. Además, ellos, al contrario de los no videntes, se alejan de la gente, porque al no oír tienen problemas de habla. Todo se enseña a los adultos", comenta Karina Arenas, de la asociación.

Las primeras sesiones tuvieron como sedes casas particulares, pero ahora tienen una pequeña oficina y personería jurídica. Además de las pláticas a los mayores, se imparten terapias a los niños para reforzar las que reciben en otros centros. El trabajo comenzó con 12 infantes y sus padres; en la actualidad están inscritos 50.

Bruno René es uno de ellos, tiene tres años y recibe tratamiento, pero lo hace acompañado de su hermana Valery, de dos, y su madre Aleida. Esto ayuda a toda la familia para que aprenda a comunicarse mejor con el pequeño y facilitarle su integración a la sociedad.

Además

► **La inscripción** es de Q50; mensualidad Q20. Por esta cantidad se dan capacitaciones, exámenes y dos terapias a la semana.

► **La asociación** recauda fondos para que los niños sordos que no progresen con audífonos normales obtengan el implante coclear, un dispositivo que se introduce de manera quirúrgica bajo la piel cerca del oído; estimula eléctricamente las fibras nerviosas auditivas. Su costo es entre US\$18 y US\$24 mil.

► **Las terapias** están a cargo de estudiantes de Psicología de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

► **La Asociación Ayúdame a Escuchar de Padres de Familia de Niños con Discapacidad Auditiva** tiene su sede en la calzada Roosevelt 10-65, zona 11, centro comercial Roosevelt. Teléfono 2450-3670.



Luis Antonio y Alejandra reciben terapia del habla con Ariani García.



Niños con limitaciones auditivas reciben terapia junto a sus madres y hermanos.

Lo más granado de la fotografía artística es mostrado durante estos días en diversas galerías del país.



Caminando, de Alan Benchoam



Obra de Sandra Sebastián



Obra de
Massimiliano
Lattanzi



Mama Dina, de Andrea Aragón



Tenochtitlán, de Francisco Mata



Escaleras, de Alejandro Anzueto

Exposición

Se puede apreciar el trabajo fotográfico de alta calidad, de varios artistas, en Centro de Formación de la Cooperación Española, Antigua Guatemala; Centro Cultural de España, 4 Grados Norte, y Museo del Ferrocarril, entre otros.



Obra de Marta López



Mochilas de migrantes detenidos en una frontera mexicana, de Sandra Sebastián.



Obra de Luis González Palma

Una reacción **anormal**

**POR JULIETA SANDOVAL
ILUSTRACIÓN: BILLY MELGAR**

Un perfume agradable para unos puede ser una molestia para otros, porque les provoca cosquilleos en la nariz o frecuentes estornudos. Hay quienes ni por ilusión pueden degustar de

ciertos alimentos, ya que su organismo los rechaza. Todos esos malestares son parte de lo que llamamos alergias.

Pablo Maselli, alergólogo, define esta enfermedad como una reacción anormal del cuerpo a los antígenos o sustancias que se encuentran en el ambiente. "No deberían causar daño, pero las personas responden de forma

diferente. Lo que a algunos es común, a otros, no", refiere. Un individuo pudo haber pasado varios años de su vida sin el rechazo a algo, pero, de pronto, le sucede que es alérgico a una simple aspirina.

Alguien puede padecer más de una alergia. Las más comunes son las de la piel, las respiratorias, las de ojos y las que resultan por ingerir algún alimento.

Las de la piel surgen como reacción, en su mayoría, al uso de jabones perfumados o antibacteriales, desodorantes, el níquel (utilizado en bisutería), además de alimentos como piña, colorantes artificiales, comida chatarra y o los rayos de sol. "Algunos rechazos se dan por herencia genética", explica María del Pilar Manrique, dermatóloga. Se manifiestan con enrojecimiento, hin-

chazón, descamación y picazón en la epidermis. La especialista asegura que algunas pueden llegar a ser severas hasta causar infección sin no son tratadas de forma adecuada o afectar varias partes del cuerpo, como sucede con la urticaria, y agrega que en el altiplano del país es donde hay más tendencia a la alergia al sol, por la altura y el aire, lo cual ocasiona más resequead y empeoramiento de la afección.

Maselli indica que, de igual forma, la rinitis ocasiona la sinusitis; o, el asma, un espasmo severo. A propósito del asma, el neumólogo Héctor Cabrera afirma que, en algunos casos, es causada por una alergia adquirida a cualquier edad; lo mismo sucede con la rinitis. Esta última produce estornudos frecuentes, nariz tapada y abundante secreción nasal acuosa.

Mal en casa

Alergias que afectan el sistema respiratorio pueden ser generadas por el polvo, en especial, el producido en el hogar, donde habitan los ácaros (arácnidos microscópicos). Éstos se alimentan del cabello y piel que se desprende de las personas. Sin importar cuan higiénico se es, siempre se encuentran en las habitaciones. "El daño se produce cuando el bicho muere y se desintegra. Respirar esto es

lo que causa la alergia", indica Maselli, y señala como de los más peligrosos de estas afecciones el *shock* anafiláctico (reacción alérgica grave, caracterizada por disminución de la presión arterial, taquicardia y trastornos en la circulación general, acompañado o no de edema de glotis). Sucede después de comer, por ejemplo, cacahuetes, nueces o al inyectarse penicilina.

El polen que se desprende en ciertas estaciones y el moho que se desarrolla en invierno contribuyen a la aparición de alergias. En países en donde son marcadas estas épocas, las personas sufren durante ese tiempo, pero en Guatemala, donde sólo hay dos estaciones, se sufren las molestias todo el año, comenta el alergólogo.

La proporción de este padecimiento entre la población es similar en todo el mundo. Los niños, en los primeros años, son más propensos que las niñas. En la adolescencia, las mujeres tienen más alto porcentaje de enfermedad, mientras que en la adultez la proporción es igual. Según Maselli, estos síntomas tienen influencia hormonal, así como el factor herencia.

Las alergias han aumentado en los últimos 20 años, en especial en las naciones desarrolladas, al considerarse casi una epidemia. Las causas son el medio ambiente, mayor sedentarismo, los tipos de comida y, —paradójicamente— el padecimiento de menos infecciones, pues el cuerpo infectado recibe más medicamentos y, en consecuencia, crea más defensas. Así lo confirma un estudio de la Universidad de Michigan, Estados Unidos, publicado por *EFE*, donde se afirma que al incrementar un estilo de vida más limpio, los organismos ya no luchan contra los gérmenes como antes, por lo que el sistema inmunológico, en vez de combatir la infección, desarrolla más tendencias alérgicas.

Algo más

> **La alergia** es una reacción anormal, exagerada, a sustancias habitualmente inocuas o que no son nocivas para el resto de la gente. También se dan casos de sinusitis, dermatitis, urticaria, dermatitis atópica y conjuntivitis, en los que influye el factor ambiental.

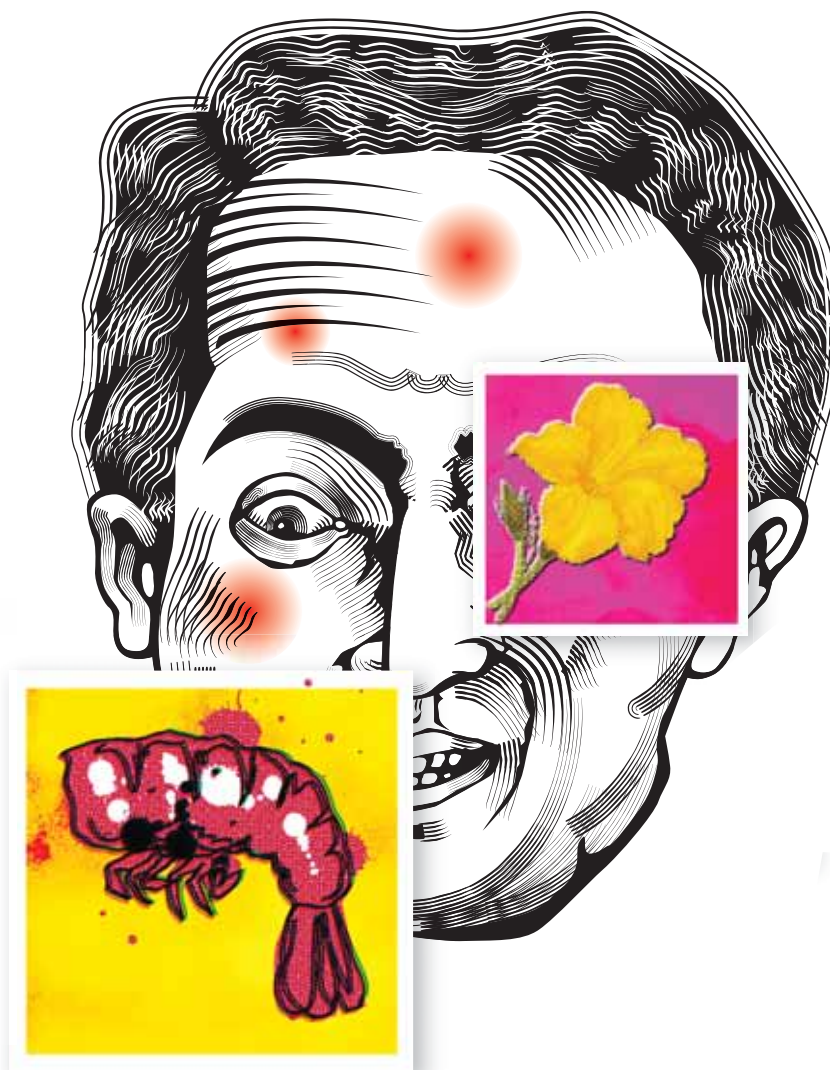
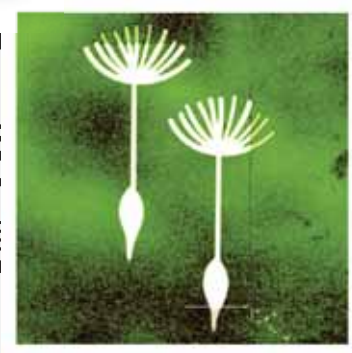
> **El humo** de leña o madera ocasiona problema a los niños y adultos con asma y alergias.

> **Casi todas** las mascotas pueden causar alergias (el gato, el perro, las plumas de las aves y hasta las cucarachas cuando mueren), por lo que deben ser retiradas de las habitaciones en donde hay personas con rechazo hacia esas.

> **En la mayoría** de personas, las alergias son molestas, pero tolerables. Mas hay quienes pueden ver seriamente afectada su calidad de vida.

> **Fuente:** Salud.com

La alergia es una hipersensibilidad a una particular sustancia que, si se inhala, ingiere o se toca produce unos síntomas característicos



marón, nueces o al inyectarse penicilina.

Entre sabores te veas

POR INGRID ROLDÁN MARTÍNEZ
FOTOS: CARLOS SEBASTIÁN

La buena comida se lleva tan cerca del corazón como del estómago. La gente come para alimentarse, pero también para celebrar o compartir. Diferentes tipos de acontecimientos, a lo largo del año, se identifican con la gastronomía. En muchas mesas guatemaltecas el tamal está presente para las fiestas de fin de año, así como los frijoles en la cena o el desayuno.

Algunas de las recetas de la cocina tradicional comprenden largos procedimientos que no siempre se transmiten de generación en generación. Otras permanecen y unas más han sido innovadas por los chefs para incluirlas en sus menús de restaurantes y hoteles.

Cacao y maíz

Ambos productos se cultivaban en estas tierras siglos antes de que inventaran el microondas, mucho antes de que los procedimientos para cocinar y los “secretos” de las abuelitas se dieran a conocer en programas de televisión.

Los abundantes granos amarillos han sido parte esencial en la dieta de los habitantes de Mesoamérica desde la época prehispánica. Los mayas cultivaban el maíz que consumían en forma de tamales, tortillas y atoles. El procedimiento para prepararlos es básicamente el mismo, comenta el arqueólogo Oswaldo Chinchilla. Además, comían frijoles, chiles de distintos tipos, calabazas o güicoyes y tepez-

cuintles. “Consumían chompipes y perros pequeños que criaban en las casas”, agrega.

Bebían el cacao sin azúcar, porque conocieron ésta hasta que fue traída de Europa.

Su comida era abundante en recados (salsa espesa) hechos con tomate o miltomate, como el jocón, así como el chirmol. Según el investigador, es probable que hubieran preparado pepián con carne de chompipe. No freían los alimentos, o no era común hacerlo. Más bien eran tostados, asados o cocidos.

Para cocinarlos y consumirlos utilizaban recipientes de barro como escudillas, ollas y comales.

Chinchilla hace referencia a que el

La gastronomía guatemalteca es variada y conserva su aire tradicional, pero toca a las puertas de la cocina internacional con sus diversos ingredientes



Atol de elote, una de las bebidas tradicionales.



Chiles rellenos, plato de la región central.

en actividades ceremoniales.

No consumían leche de vaca, porque el ganado vacuno vino con los españoles, así como las gallinas, pollos y cerdos.

Encuentro de sabores

El proceso de la conquista y colonización conllevó un intercambio de ingredientes y variadas formas de preparar los alimentos. Productos como el tomate y el cacao fueron a Europa para quedarse. Pero vinieron el trigo para preparar pan, aceite comestible, el arroz y muchos condimentos.

La que hoy se identifica como la comida tradicional guatemalteca es una mezcla de raíces prehispánicas y

españolas, afirma la historiadora experta en cultura popular Ofelia Deleón Meléndez.

Ingredientes de ambos lados del continente se mezclan para hacer esa combinación que agrada a los paladares. Para ella, la gastronomía enmarca elementos de la cultura popular. Se siguen procedimientos que involucran principalmente a las mujeres. En el esquema tradicional, los hombres colaboran al traer del campo lo necesario, por ejemplo, las hojas para envolver los tamales. Desde el punto de vista material, cuentan los ingredientes, recetarios y procedimientos.

Como parte de la cultura social se toman en cuenta las ceremonias ▶

D FONDO

► fechas en las cuales se sirven platos específicos para las bodas, bautizos, cumpleaños, Semana Santa o celebraciones importantes en las cofradías indígenas.

Etnias en un territorio

Cada región del país se caracteriza por su arte culinario. Se habla de paches y la referencia inmediata es Quetzaltenango, o el tapado y el pan de coco de Izabal.

Diferentes autores coinciden en clasificar cinco zonas gastronómicas en Guatemala: central, norte, oriente, occidente y costa sur. El libro *La cocina tradicional guatemalteca* dice que: "El área geográfica que cada uno de estos grupos ocupa determina su preciso y particular arte culinario". El texto habla de un "sincretismo culinario".

Aura Regina Equité, instructora de las carreras de gastronomía y cocina internacional del Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (Intecap) enseña a sus alumnos unas 90 recetas de platos fuertes, postres y bebidas de distintas regiones del país. Para celebrar el 15 de septiembre recién pasado, cocinaron pepián, chiles rellenos, pollo en loroco, molletes, mole de plátano, horchata, fresco de chan, rosa jamaica, ponche, tama-

les, paches y tamalitos de loroco.

Ella hace hincapié en la importancia de enseñar la preparación de la comida guatemalteca, porque se ha dado cuenta de que muchas personas desconocen cuál es la comida tradicional de cada lugar. Además, la oferta de este tipo de platos en los restaurantes es escasa.

Gusto por lo típico

Varios chefs coinciden en que el consumidor guatemalteco prefiere cocina internacional cuando come fuera



Dime de dónde eres...

> Si se recorre el país conviene saber cuál es el plato característico del lugar que visita. En una lista del cronista Carlos Bailón destacan:

- > **Baja Verapaz**, los frijoles blancos.
- > **Chiquimula**, yuca con chicharrón.
- > **Zacapa**, las quezadillas.
- > **Retalhuleu**, tortillas de güisquil.
- > **Quiché**, pulique de pollo con apazote.
- > **San Marcos**, habas verdes.
- > **Totonicapán**, atol de masa.
- > **Sololá**, pulique de dos carnes.
- > **Petén**, tamales peteneros.



Este un flan de güicoy, que se sirve con salsa de caramelo y dos galletas de ajonjolí, es una innovación culinaria de Casa Santo Domingo



La gastronomía guatemalteca conserva sus lazos tradicionales, pero no se aparta de los aportes de la cocina internacional.

de casa. Jake Denburg, del restaurante Jake's, dice que, si bien él gusta de comer platillos como pepián y subanik, sus clientes buscan los que han probado en países como Francia, Italia y

Japón.

Denburg nació en Estados Unidos, vino a Guatemala hace 25 años y hace 20 abrió su local. Hoy, asegura, la gente frecuenta más los restaurantes y quie-

Por una buena causa

Sabores Unidos a beneficio de la niñez

En el 2002, cuatro chefs aceptaron colaborar en una cena para recaudar fondos. El dinero sirvió para construir un taller de gastronomía en el Centro Educativo San Judas Tadeo, colonia Santa Fe, zona 13, donde se enseña alta cocina a 600 estudiantes.

La actividad, organizada por AmCham y Fondo Unido, fue tan exitosa que se ha celebrado anualmente desde entonces y ha beneficiado a más proyectos en

otras comunidades.

Este año, se llevará a cabo el 3 de octubre, en el hotel Real InterContinental. Participan los chefs Fabiola Pereira, Jake Denburg, Mario Campollo y Titi Bruderer. El dinero se empleará en la construcción del albergue San Gabriel para atender a personas de escasos recursos de las localidades de San Raymundo, San Pedro y San Juan Sacatepéquez.



"Los chefs tenemos un papel importante que jugar en difundir la gastronomía local y que algunos platos figuren en otros países".



Fabiola Pereira, chef hotel Real InterContinental

re probar nuevas recetas.

Experimentó incluir algunos de estos platos en su establecimiento, pero la respuesta de los consumidores fue muy poca y por ello los retiró. "Mi menú es ecléctico, tengo comida española, japonesa; si veo demanda en algo, lo incluyo", comenta.

Una de las recetas que ha sido bien recibida por los consumidores es la denominada *Chiltepe*, con cierto toque picante. No hace fiambre para el 1 de noviembre, pero sí prepara 200 cenas para el día de Acción de Gracias, la celebración tradicional de Estados Unidos a finales de ese mismo mes.

Fabiola Pereira, chef del hotel Real InterContinental, también ha hecho innovaciones en sus recetas. Utiliza la base de pastelería francesa que aprendió en ese país y le agrega ingredientes guatemaltecos. Prepara un postre con chilacayote y está haciendo pruebas para utilizar la harina de semilla de ramón (de origen prehispánico) para hacer repostería.

Coincide con Denburg en que los consumidores locales que visitan ese hotel pocas veces preguntan por pla-

tillos tradicionales. No sucede lo mismo con los turistas extranjeros quienes solicitan precisamente este tipo de comida. Debido a ello, en el servicio a las habitaciones ofrecen un menú con buñuelos, rellenitos, torrijas, tamales, sopa de tortilla y pepián.

Para la historiadora Ofelia Deleón, la poca demanda de algunos guatemaltecos por su propia comida tiene que ver con la educación. Es uno de los aspectos que se deberían reforzar en la formación escolar. A esto habría que agregarle la influencia del hogar.

Para ella, tomar más conciencia acerca de la gastronomía podría ayudar a fortalecer la identidad de los guatemaltecos con todo y su variedad de grupos étnicos y de costumbres.

Pereira opina que los chefs tienen un papel importante que jugar en difundir la gastronomía local y que algunos de sus platos figuren en otros países. "Hay que ir metiendo poco a poco el paladar guatemalteco a la comida internacional", comenta.

En este sentido, los chefs han hecho buenos aportes. Es lo que llaman cocina fusión. Mario Campollo, de hotel Casa Santo Domingo, también ha hecho lo suyo. En su cocina preparan un salmón en salsa de tamarindo, que sirven con puré de frijoles blancos, espárragos y galleta de naranja. Otros platos son flan de güicoy con salsa de caramelo, costillas de cordero con salsa de pulique, crepas de pollo con salsa de pepián y sopa de güicoy con frijoles colorados y curri, que se sirve con pepitoria dorada.

Estos nuevos sabores y combinaciones se suman a la rica oferta existente y no compiten con el cotidiano gusto del transeúnte por la tortilla recién salida del comal.

Regiones y sabores

> Los cuatro puntos cardinales aportan sus sabores a la gastronomía guatemalteca. El maíz es uno de los granos más utilizados en distintos puntos del país y es la base para variedad de recetas.

> **En la región norte**, formada por Alta y Baja Verapaz, Izabal y Petén, conviven elementos de origen maya y garífuna. En unos lugares se prepara kak ik. En Livingston y Puerto Barrios, el tapado.

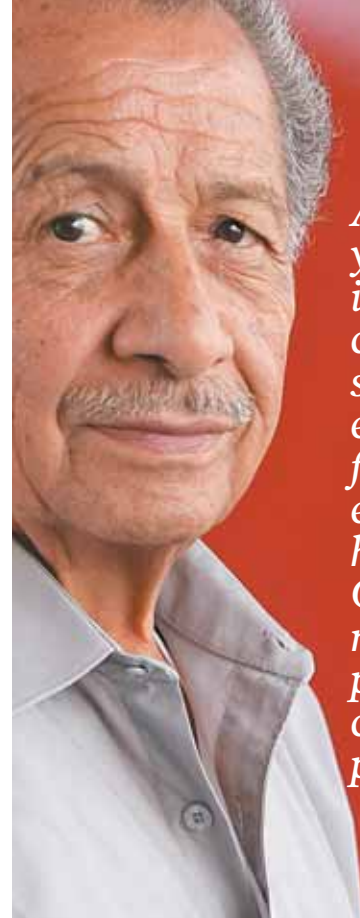
> **Occidente** (Quetzaltenango, Huehuetenango, San Marcos, Totonicapán, Quiché y Sololá) abundan comidas con hierbas y recados como el jocón. También se preparan los paches y tamales de arroz de Quetzaltenango.

> **En oriente** (Jalapa, Chiquimula, Zacapa, El Progreso, Chiquimula y Jutiapa) predomina el olor de los tamalitos de loroco y cambray, bebidas frescas como la horchata y el tamarindo.

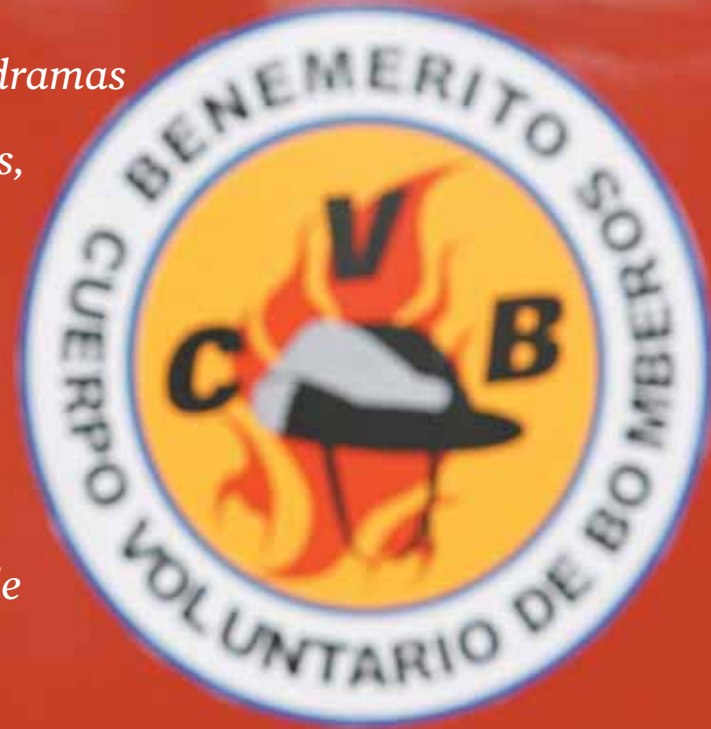
> **A la región sur** pertenecen Escuintla, Retalhuleu, Suchitepéquez y Santa Rosa. Se consume carne de armadillo, revolcado, mariscos, flor de izote y pacaya.

> **La central** comprende Guatemala, Sacatepéquez y Chimaltenango que han aportado los chiles rellenos, la piloyada antiguéña, el atol de elote, las torrijas, el salpicón y el fiambre.





Anécdotas, dramas y misterios inexplicables, casi medio siglo de enfrentar fuegos y emergencias han dado a Carlos Gil material para llenar centenares de páginas



Memorias de bombero

POR GEMMA GIL
FOTOS: CARLOS SEBASTIÁN

Es uno de los 79 hombres que se graduaron con la primera promoción de Bomberos Voluntarios en 1953. Dos años más tarde, fue uno de los encargados de formar la institución de los Municipales. Desde entonces, Carlos Gil ha entregado casi cinco décadas de su vida a trabajar, alternativamente, para las dos instituciones. Por eso, a sus 73 años, ha escrito un libro de memorias (*Mi paso por los cuerpos de bomberos de Guatemala. Apuntes y anécdotas*), un trabajo que desea hacer justicia a la historia de los bomberos guatemaltecos.

◆ ¿Cuál fue su papel en la creación de los Municipales?

Los Voluntarios se habían formado en 1951, pero sólo tenían una unidad de transporte y, después de que un accidente la dañara severamente, los vecinos empezaron a exigir a la municipalidad que prestara el servicio. Entonces, el alcalde Julio Obiols decidió crear un nuevo cuerpo. Nos en-

viaron a dos bomberos a instruirnos a Costa Rica y nos encargaron que, a nuestro regreso, capacitáramos al resto.

◆ ¿Por qué no se optó por fortalecer a los Voluntarios?

Estábamos en 1956 y ya existía el equipo de fútbol Municipal, pero era amateur y los muchachos no podían cobrar por jugar. Así que se les ocurrió la idea de que esos jugadores, que eran ágiles y deportistas, pudieran ser bomberos para poder darles un sueldo. Eso duró poco tiempo, porque en la noche el único bombero que se quedaba era yo y, además, poco tiempo después el equipo se hizo profesional.

◆ Era estudiante de medicina, ¿por qué eligió convertirse en bombero?

Fue porque acudí a una primera explosión que me impactó mucho. Un

trabajador que había sido despedido, en venganza, puso dinamita en las bodegas y mató a 18 personas que había en las pensiones circundantes.

◆ ¿Por qué quiere contar esas vivencias?

Porque no se ha escrito ninguna historia y el público desconoce las instituciones. Por ejemplo, a pesar de lo que se cree, durante el día hay personal remunerado en ambos cuerpos y, en la noche y fines de semana, se trabaja con personal *ad honorem* también en los dos cuerpos. La gente tiene que conocer la otra cara de lo que hacemos. Por ejemplo, el botiquín lo paga cada uno de su propio bolsillo y se trabaja más horas que en ningún otro empleo. Este año, un bombero voluntario, Luis Felipe Franco, cumple 50 años de trabajo. Durante medio siglo ha estado 24 horas de servicio y 24 de descanso. Es inaudito.

◆ ¿Le frustra que no se les reconozca el esfuerzo?

En parte, sí, pero lo peor es que las autoridades no fomenten la protección. Se deberían cumplir con ciertas normas: escaleras de escape, gabinetes de manguera en todos los niveles de un edificio, extintores apropiados, alarmas. En cuestión de medidas de seguridad, aquí se ven cosas increíbles, por ejemplo, en muchas escuelas las puertas se abren para dentro. ¡Este es un país sísmico! En caso de terremoto, esos niños no van a poder salir. No hay legislación preventiva.

◆ ¿Por eso es que en la actualidad se dedica a la seguridad industrial?

La verdadera función de un bombero no es apagar un incendio, sino prevenirlo. La idea me nació en 1961, cuando se quemó el hospital neuropsiquiátrico de ciudad de Guatemala. El fuego empezó por la noche. Había mil 200 pacientes y murieron 250 personas. Fue espantoso. Me impactó el caso de una mujer muy grande que medía más de dos metros. Como era muy violenta y por su tamaño era difícil de controlar, estaba encerrada en una celda. Cuando el techo de madera ardió, ella logró doblar los barrotes de la puerta, pero no pudo salir. La encontramos carbonizada y atrapada, con sólo medio cuerpo fuera. Vimos mucha gente quemada y cuando los queríamos ayudar la piel se nos quedaba en la mano.

◆ Según su experiencia, ¿cuáles son

las causas más frecuentes de incendios en Guatemala?

Las cuatro causas de un incendio son chispas, recalentamiento, fricción o fuego espontáneo, como ocurre en el basurero de la zona 3, donde los incendios se originan por los gases. En Guatemala, por el tipo de construcción, con cemento, ladrillo y adobe, los incendios no son tan frecuentes. Lo que ocasiona muchos accidentes son las bromas en el trabajo. Por ejemplo, recuerdo el caso de una empresa en la que un muchacho generaba electricidad estática sobando unas bobinas. Luego, tocaba a un compañero para darle una pequeña descarga, pero un día se excedió y la chispa hizo arco. En el lugar había gases inflamables, porque era una fábrica donde había pegamento; se produjo una detonación y voló el techo.

◆ También se habrá enfrentado a incendios intencionados. ¿Vivió la quema de la embajada de España?

Sí, pero la Policía no nos dejaba acercarnos. Ardió muy rápido. En los alrededores, el suelo resbalaba de la grasa que dejaban los cadáveres. Fue frustrante.

◆ En su libro tampoco faltan las historias intrigantes.

He incluido dos anécdotas de doblamiento, me refiero al caso de dos patrullas que cuando iban de camino para socorrer a alguien se encontraron con una mujer en la carretera que les

pedía auxilio. Cuando llegaron a su destino, vieron que víctima era la misma persona con la que se habían cruzado antes.

◆ ¿Ha conocido a algún pirómano?

No, en otros países ha habido casos de piromaniacos que se meten a bomberos para estar cerca del fuego. Aquí, no tengo noticia.

◆ ¿Qué siente hacia el fuego?

Respeto, porque cuando se convierte en enemigo es peligroso, sobre todo en los incendios forestales. Un bombero, ante todo, debe buscar su seguridad, porque si él está bien, entonces puede ayudar al resto.

◆ ¿Por qué hay tanta rivalidad entre los Municipales y los Voluntarios?

Es algo que ocurre en todas las instituciones. Lo bueno es que la rivalidad ha traído cierta ventaja. No creo que haya en el mundo un servicio que responda tan rápido. El inconveniente es la falta de coordinación. Espero que algún día haya un presidente al que le permitan unificar las dos instituciones. Es ridículo que en un país tan pequeño y con falta de fondos existan dos cuerpos con diferente mando.

◆ ¿Cuál es el mejor?

No creo que haya uno mejor que otro. Los dos han sabido responder sin politizarse.

Peligro de crecimiento oceánico

Los problemas ambientales afectan cada vez más al planeta, al punto que muchas regiones están en riesgo de quedar bajo el mar

**POR JULIETA SANDOVAL
FOTOS: ARCHIVO**

Los efectos del deterioro del medio ambiente se manifiestan en la elevación del nivel de los océanos y esto, a su vez, influye en las zonas de baja altitud del mundo, lo que hace más vulnerables las islas de coral y pequeñas porciones de tierra que podrían desaparecer. Con el tiempo, estas zonas sólo serán observadas en los libros como parte de la historia, ya que la configuración geográfica será distinta.

En la página web de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco), el profesor Patrick Nunn, especialista en ciencias de la tierra y de los



Las nieves, consideradas perpetuas, del Kilimanjaro, en Tanzania, se están derritiendo y se cree que desaparecerán en unos 15 años.

océanos de la Universidad del Pacífico Sur, con sede en islas Fiji, explica que el nivel del mar se eleva entre uno y dos milímetros por año. Por ello "el Grupo Intergubernamental de Expertos sobre los Cambios Climáticos de las Naciones Unidas prevé que en los próximos cien años se registrarán elevaciones de nueve a 88 centímetros",

se cita.

El diario *El País*, de España, dice que el nivel de las aguas aumentará casi en 150 por ciento, lo cual provocará inundaciones en una gran parte de los archipiélagos del Océano Pacífico e Índico en la próxima centuria.

Las islas coralinas de Tuvalu, en el Pacífico, son un ejemplo de esta de-

saparición debido a la elevación del nivel del mar por el calentamiento global. Sus más de 11 mil habitantes piensan abandonar sus hogares, y temen perder su identidad y cultura al trasladarse a otro país. Cada año salen, aproximadamente, 75 personas hacia Nueva Zelanda, nación que ha aceptado acogerlos.

Al bajar la marea, en muchas zonas el nivel del agua continúa con 30 centímetros de altura. Dos décadas atrás, las inundaciones se daban en febrero; en los últimos años se producen desde noviembre hasta marzo. Este fenómeno ha causado daños en las plantaciones del pulaka, un tubérculo comestible, pues las cosechas se pierden por el agua salada.

Hace algunos años, las olas limpiaron la superficie de Tepuka Savilivili, una pequeña isla situada en las inmediaciones del atolón de Funafuti, y destruyeron toda su vegetación, refiere Unesco. Además, tres cuartas partes del manglar de Sundarbans, el mayor del mundo, situado en India y Bangladesh, se sumergirán en las aguas.

Otras naciones isleñas amenazadas son las islas Cook y Marshall. Durante la última década, Majuro (parte de las islas Marshall) ha perdido hasta un 20 por ciento de su costa playera, cita la organización *Action Bioscience*.

A lo largo de costas planas como las del Atlántico, o de las que bordean los deltas de ríos fértiles y altamente poblados, una subida de un milímetro en el nivel del mar causa un retroceso de la costa de 1.5 metros. Estos efectos son visibles en el número de palmas muertas a lo largo de la pantanosa Costa del Golfo de La Florida (Estados Unidos). Del lado Atlántico de ese país, la erosión angosta las playas y destruye casas vacacionales. Además, filtra agua salada en los depósitos subterráneos acuíferos.

Causas del problema

La elevación del nivel del mar, según la página *Tierramerica*, es consecuencia del incremento de la temperatura provocada por la expansión termal del agua, el derretimiento de glaciales y del hielo de la Antártida, en donde un área de ocho mil kilómetros cuadrados ha desaparecido en los últimos 50 años, al igual que las nieves perpetuas del Kilimanjaro desaparecerán en unos 15 años.

Al derretirse toda la capa de hielo, el nivel del mar subirá casi 7.5 metros y causará inundaciones catastróficas



En las islas Marshall, Oceanía, se pierde una parte de costa playera por la elevación del nivel del mar.



Los habitantes de las islas de Tuvalu, en la Polinesia, empiezan a trasladarse a Nueva Zelanda ante la amenaza de inundaciones.

por todo el mundo, lo que afectará a decenas de millones de personas, agrega *Tierramerica*.

A esto se une el aumento de tres a cuatro grados centígrados en la temperatura de la superficie del mar, lo cual produciría huracanes más destructores que los actuales, que devastarán muchas islas, bosques tropicales costeros y manglares.

Las alteraciones climatológicas son ocasionadas, en su mayoría, por la contaminación producida en el mundo industrializado. El CO2 (dióxido de carbono) es el principal contaminante, seguido por el metano y el óxido nitroso, también producidos por los combustibles, señala *El País*.

Algunos pobladores aún tienen esperanza de que sus hogares no queden sumergidos en el océano, pero esto sólo se conseguirá si se evitan los cambios climáticos al utilizar energías más limpias, proteger bosques, océanos y la capa de ozono, pero si no se empieza hoy, mañana será demasiado tarde.

Algo más

- > **Naciones Unidas**, en sus informes, señala algunos de los efectos que se darán por los cambios climáticos.
- > **La mitad** de los hielos alpinos podría desaparecer, y correría peligro la industria de turismo de nieve.
- > **El deshielo** derretirá los casquetes polares y ya se está desplazando cada vez más hacia el norte la etnia inuit de Canadá, en persecución de focas y morsas que se alejan con los hielos.
- > **Se perderán** los arrecifes de coral.
- > **Las regiones** del sur de América, que poseen menos recursos, sufrirán ciclones tropicales más intensos y padecerán sequías más mortíferas. Aumentarán los casos de dengue y malaria.



Neo-musa Guatemalensis 1



Neo-musa Guatemalensis 2

Geometría, pasión y ciencia

Luis Díaz expone su montaje ambiental Neo-Trópico y presenta su libro *El Gukumatz en persona*

POR JUAN CARLOS LEMUS

Luis Díaz, virtual pirómano, es además un creador que deconstruye iconos nacionales y ancestrales, así como otros de la plástica guatemalteca y universal.

La *Maja desnuda*, de Francisco de Goya, resulta prendida en llamas.

Probablemente, muchas personas recordarán la singular campaña que lanzó el escritor y pintor Marco Augusto Quiroa cuando se postuló como diputado al Congreso de la República, en el 2002: instaló vallas publicitarias con reproducciones de dicha obra de Goya, repartidas en las carreteras de la capital. Tal idea motivó a Luis Díaz, en el 2005, a crear su *Neo-Musa Guatemalensis*,

cuerpo perfectamente geométrico de la musa, que aparece delineado y también puesto en llamas, al que le dio esa multisignificancia expansiva que se desprende, en este caso, del cuerpo desnudo de una mujer: hoguera, calor, belleza y destrucción. Díaz lo expresa así: “La valla publicitaria (...) me motivó a conceptualizar pictóricamente y rendirle un homenaje a la mujer belleza, vida. Y a la mujer destrucción, muerte. Dicotomía que se impone en nuestra vida cotidiana”.

En la obra de Díaz, *Kukulkán* reflorece dividido, pero integrado a una nueva geometría: *Neo-Kukulkán*. Se suma el *Neo-semoviente*, la *Neo-vaca* y el *Neo-toro*. A propósito, si hay un quetzal, ¿por qué no habría de existir una *quetzala*? En consecuencia, surgen el *Neo-quetzal* y la *Neo-quetzala*.

Efraín Recinos, padre responsable de la “Guatemalita”, encontrará a su hija y a otros de sus rasgos estilísticos transformados en la obra *Neo-Efrainiana*.

Lo mismo sucede con el *Neo-Goyriano*, donde se deja ver la obra de Roberto González Goyri, pero expresada a la manera de Díaz, quien no interviene objetos sino ideas, estilos, capturando así diestramente lo abstracto e inasible que predomina en la obra de otros.

La exposición

> *Neo-trópico*, obra plástica de Luis Díaz.

> Está abierta al público en el segundo piso de la Sala Marco Augusto Quiroa. Hotel Museo Casa Santo Domingo, Antigua Guatemala.

> Cierra el 11 de noviembre.



atadura académica. El artista trota y equilibra, mide y se desplaza, y da así como resultado una especie de juego bastante serio. Lo lúdico y lo exacto arman ese nudo que amarra el estilo del artista en esta muestra.

Mucho de su trabajo está reunido en catálogos, artículos de prensa, críticas y entrevistas. Son más de 45 años dedicados a la plástica, arte y arquitectura, en este país y en otros. Es por eso que surge de sus propias manos un documento valioso: *El Gukumatz en persona*. Éste reúne buena cantidad de tales publicaciones, en cientos de páginas, guardadas por el artista en todo ese tiempo. Junto con el libro se presenta el montaje ambiental *Neo-trópico* en el que se aprecian las obras con elementos geométricos a las que nos referíamos en un principio.

Díaz es un artista que ha dado de qué hablar desde los años sesenta. Ha ganado importantes premios tanto en escultura como en diseño de muebles (Estados Unidos, 1985). Fue ganador del Gran Premio Latinoamericano Francisco Matarazzo en la XI Bienal de Sao Paulo, Brasil (1971). El artista destacó, el año pasado, por su participación como único guatemalteco en el Primer Festival de Escultura que se celebró a la vista del público en el Museo de Arte Moderno Carlos Mérida.



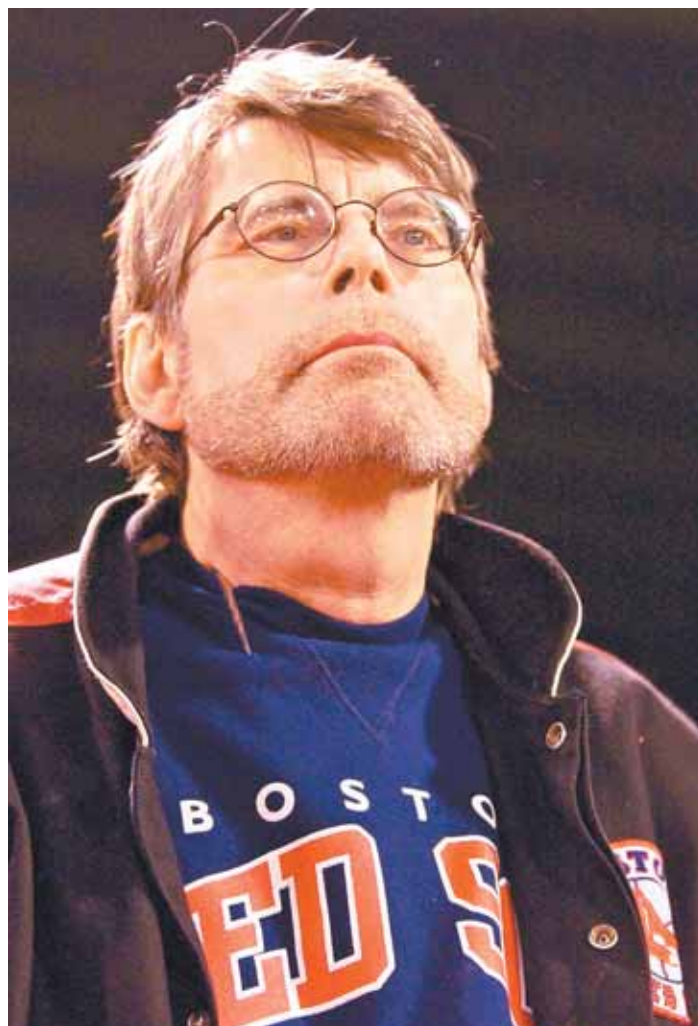
Neo-quetzala



Neo-Efrainiana

Una vida dedicada al terror

Stephen King ha escrito más de 50 libros y es considerado en la actualidad el padre del terror



Stephen King

POR MARGÁMEZ

El novelista Stephen King (Portland, Estados Unidos, 1947) ha hecho de su nombre un sinónimo de miedo. Sus más de 50 libros dedicados al mundo del horror y del pánico lo han convertido en uno de los padres del género de terror contemporáneo.

Todavía hoy, tras más de tres décadas de carrera profesional, continúa siendo el escritor de referencia para los aficionados a este tipo de lectura. Muchas de sus propuestas se han convertido en *bestsellers*, pero sus obras también han encontrado espacio en la gran pantalla.

Se ha transformado en un experto de la imaginación y la psicología humanas. Pero, para lograrlo, ha dedicado muchas horas de su vida al mundo de la lectura y la escritura.

El novelista comentó que dedicaba cuatro horas a leer y otras cuatro a escribir al día. Algo que nunca le importó, pues la lectura y la escritura siempre han sido sus grandes pasiones. Desde pequeño mostró ya signos de que su vida iba a girar por ese camino. Escribió historias para sus

Exitoso

> King fue galardonado con el premio a la trayectoria del *National Book* en 1993 —un reconocimiento literario otorgado a escritores de la talla de Philip Roth y Arthur Miller— y hace sólo unos años, en el 2003, anunció que iba a dejar de escribir.

> Desde entonces ha trabajado varios libros, aunque a un ritmo menor que el de antes. En su reciente novela, *La historia de Lisey* (*Lisey Story*, 2006), el autor aborda los orígenes de la creatividad, la tentación de la locura y el lenguaje secreto del amor.

compañeros de clase en Durham, pueblo natal de su madre, al que se trasladaron poco después de que su padre decidiera abandonarlos cuando King sólo tenía dos años. La familia logró salir adelante y King continuó con sus estudios en la Universidad de Maine, donde se licenció en inglés. Fue profesor durante unos años, en los que aprovechó para seguir es-

cribiendo. Se casó con Tabitha J. Spruce —madre de sus tres hijos y con quien contrajo matrimonio en 1971—.

Pero el éxito no le llegó sino hasta mediados de los setenta. Fue con *Carrie* (1974), su primera novela, una historia de intriga que narra la venganza de una joven con poderes cansada de las burlas de sus compañeros de clase.

Entonces King pasó a ser considerado por la crítica estadounidense como uno de los mejores escritores de obras de misterio. Al año siguiente sacó *Salem's lot*, llevado al cine en 1981 por Tobe Hooper bajo el título en español de *Fantasma II*. Pero fue su tercera novela *El resplandor* (*The Shining*, 1976), una historia de locuras, premoniciones y recuerdos, la que supuso el salto a la fama.

La novela fue llevada al cine por el director Stanley Kubrick en 1979 y a ésta le sucedieron varios éxitos como *La dama de la muerte* (*The Stand*, 1978), *La zona muerta* (*The Dead Zone*, 1979, que se convirtió en película en 1983), o *Christine* (1982), una de sus más populares novelas. También publicó *Cujo* (1981), *It* (1990), *Sonámbulos* (*Sleepwalkers*, 1992) e *Insomnia* (1995).

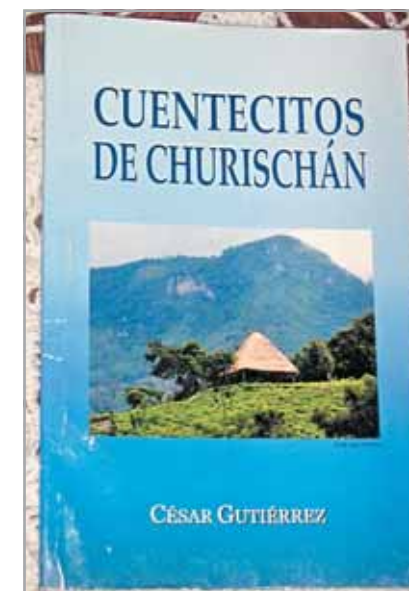
Realismo trágico

Estos cuentos son un recorrido por las veredas del corazón humano, en el que anida el espíritu de la alegría y el de la tristeza. En ellos desfilan figuras de personajes reales que, al transfigurarse en la ficción literaria, van camino hacia lo imperecedero y dejan la huella de un punto de vista de la vida y del mundo. Van retocándose a sí mismos con sus propias acciones y en espacios diversos.

La tragedia es un hecho dramático, sangriento, que despierta el terror. Puede aplicarse a la devastación causada por las guerras o a esa desolación que dejan tras sí los fenómenos naturales.

El realismo trágico delineado en estos cuentos se refiere a la imposibilidad, al engaño, a la falsedad, a la virtud, a la disposición y a la esperanza de que están hechos los seres del movimiento.

Títulos de los cuentos: *La aparición*; *Aunque hayamos vivido dos mil años*; *Paraguáná*; *El cazador y yo*; *La vida en cantos de Cocorón*; *El dilema de los opuestos*; *El joven poeta*; *Insomnio*; *Un personaje real y*



ficticio; *Cuadros, sentimientos*; *El próximo cuento* y *La ciudad de las palabras*.

Realismo trágico (cuentos). Gutiérrez Pérez, César Augusto. Guatemala: Editorial Universitaria. En librerías.



Dvd **Sañadoras**

En el Detroit de 1960 un nuevo tipo de música está a punto de nacer. Son canciones que unen a las personas que sueñan con lo mismo. Curtis Taylor (Jamie Foxx) es un vendedor de autos que se muere por dejar su huella en el mundo de la música. Entonces conoce a las *Dreamettes* —Deena Jones (Beyoncé Knowles), Lorrell Robinson (Anika Noni Rose) y Effie White (Jennifer Hudson), a quienes les cambia el nombre por el de *The Dreams*, lanzándolas así a la fama.

PRESTO NON TROPPO

Miguel Ángel, hoy

Por Paulo Alvarado

Cuarenta años después de haber recibido el Nobel, Miguel Ángel Asturias guarda una vigencia que acaso él mismo no imaginó. Tres manifestaciones recientes de ello se hallan en eventos como la *Suite Asturias*, de Igor De Gandarias y Guillermo Escalón (video estrenado el 31 de julio), el concierto del *Cuarteto Asturias* (el 16 de agosto), y la presentación del montaje multimedia *Luz de Alumbro* del grupo Pájaro Jaguar (el 18 del mismo mes).

Cada una de estas interpretaciones del legado asturiano diverge grandemente de las otras. El video del compositor De Gandarias y del cineasta Escalón incluso se distancia de sus propias colaboraciones anteriores (más abstractas y sin referencia directa a los textos que les han servido de base). A contramano, esta nueva pieza de electroacústica toma varios de los fragmentos mejor conocidos de las novelas en que Asturias luce su capacidad para reinventar el idioma y los manipula como materia prima para crear la banda sonora. Ésta, a su vez, germina en un video apacible, sin arrebatos.

Por su parte, aunque ha trabajado fundamentalmente con el repertorio europeo estándar, es significativo que un joven cuarteto de cuerdas porte el nombre de este gran escritor, a un mismo tiempo guatemalteco y universal. Esto sugiere que sus integrantes le apuntan a objetivos más allá de un recital (como el que reseñaba cabalmente hace una semana en esta revista) o un nicho en el gusto de un público cautivo.

Finalmente, aun cuando Pájaro Jaguar (concebido y encabezado por David Marín) carece de la necesaria solidez musical, tanto formal como de fondo, sí reflejó una concentrada lectura de *El Señor Presidente* y se tradujo en una secuencia visual elaborada y fascinante. Los participantes en este proyecto son artistas conceptuales antes que artistas escénicos. Tendrán, por lo tanto, que repensar su actuación en público y alcanzar otro nivel técnico. Sin embargo, su propuesta es interesante; un submundo a la espera de ser explorado y potenciado.

El Gran Moyas, pues, sigue vigente. Un paradigma de nuestra cultura, una cultura por excepción.

presto_non_troppo@yahoo.com

D farándula

Ensamble Latino

Salseros y merengueros

El estruendo de las bandas de finales del siglo XX se mantiene vivo

POR FRANCISCO MAURICIO MARTÍNEZ FOTO: CARLOS SEBASTIÁN

En muchas fiestas todavía se escucha: *Es mi secretaria la que quiero yo... Colombia rock... El cejudo soy, el cejudo soy o Socaribe... socaribe. Estos éxitos, aunque añejos, se bailan en cualquier celebración cien por ciento chapina. Es la música que durante más de dos décadas llevó a la cúspide a bandas guatemaltecas como ¡Rrrrrrrrrrana! y ¡Tormenta Band!, entre otras.*

La producción de estos

grupos fue tan exitosa y abundante que cualquiera que vivió los años de las décadas de 1980 y 1990, a veces, se sorprende tarareando una de esas canciones. O, de repente, las escucha en alguna radioemisora salsera o merenguera. Cuando esto sucede, muchas veces, la mente traiciona y resulta difícil saber de cuál grupo se trata. Puede ser de Ensamble Latino, FM de Zacapa, La Gran Familia, Tentación, u otro. Para la mayoría, en esos momentos, no importa el nombre sino el recuerdo de los guateques que se armaban en aquellos años.

Esos grupos participaron en grandes conciertos y en muchas oportunidades compartieron el escenario con personajes como Celia Cruz, Jossie Esteban y Eddie Santiago, entre algunos famosos internacionales.

“Fue la época de oro de las bandas guatemaltecas”, comenta Juan Carlos Mayorga, de la FM de Zacapa.

Historias diferentes

En la actualidad, los *hits* de estos grupos se escuchan muy poco en las radioemisoras, pero su música sigue vigente en los puestos de discos compactos pirata de la 6a. avenida y 18 calle, principalmente. Sus éxitos despiertan emociones en quienes los contratan para amenizar fiestas particulares, pero las giras en los países de Centroamérica, Norteamérica y apariciones en los canales de televisión local y mexicana ya son escasas.

Una de las bandas que acaba de salir de gira es el Grupo Rana, que durante mayo y junio efectuó un recorrido por Miami, Houston, Atlanta, California, Nueva York y Canadá. Con este periplo, esta banda que surgió en Tecpán Guatemala, Chimaltenango en 1974, llenó el vacío musical de los centroamericanos que residen en las ciudades de Estados Unidos y en el país de la hoja de maple. “Llegaron muchos chapines”, cuenta Marco Tulio Girón, uno de los fundadores del grupo, quien también comentó que la banda está a punto de lanzar un nuevo material discográfico.

La FM de Zacapa, fundada el 31 de octubre de 1977 por Mario Flores y Mario Mayorga, y que debe su nombre a las iniciales de los apellidos de sus creadores, también sigue vigente, relata Juan Carlos, uno de sus integrantes.

Ensamble Latino, de igual manera, continúa en la lucha. Una de sus recientes apariciones se llevó a cabo el 14 de septiembre; ofreció un concierto en La Bode, de Cuatro Grados Norte.

Esta banda sigue viva gracias al talento e ideas de su director y fundador, el maestro Víctor Lezana, quien a la salsa le agregó merengue, cumbia, pop y bachata. Este grupo amatitlaneco fue fundado el 8 de marzo de 1987, por Víctor y su hermano Carlos.



FM de Zacapa



“...¡Oh, Mariana!... ¡Oh, Mariana!, es un nuevo concepto del amor desde aquel momento...”

¡Oh, Mariana!
FM de Zacapa

En el escenario

> Durante sus años de gloria, las bandas guatemaltecas grabaron decenas de acetatos y discos compactos.

> En sus discos se podía escuchar música propia y también éxitos de otros compositores con el toque particular de la banda.

> La gloria que alcanzaron les permitió abrir conciertos con luminarias internacionales de la salsa y el merengue.

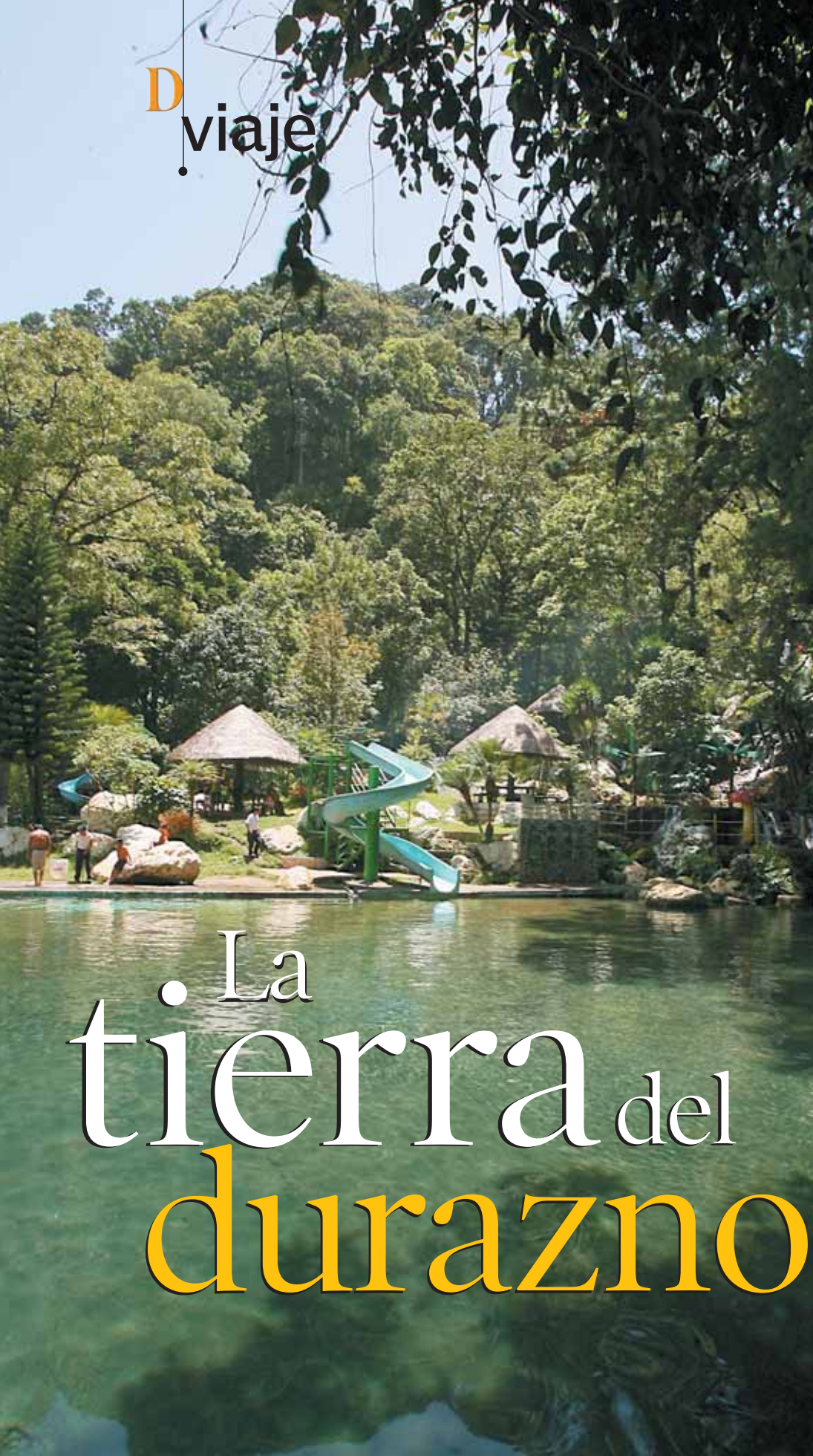
> Acompañaron, entre otros, a Jossie Esteban, Eddie Santiago, Luis Enrique, Óscar de León, Celia Cruz, Selena y los Dinos, Willi Colón, Wilfrido Vargas, Banda Blanca y Caña Brava.



Rana

“Socaribe... socaribe, alguien canta todos bailan tú lo gozarás...”

Socaribe,
Grupo Rana



La tierra del durazno

En la ruta que conduce a Cobán, los visitantes pueden disfrutar de las aguas cristalinas de Tactic y conocer su sincretismo religioso

**POR FRANCISCO MAURICIO MARTÍNEZ
FOTOS: CARLOS SEBASTIÁN**

El verdor de su vegetación y lo refrescante de su clima convierten a Tactic, en un sitio obligatorio para el visitante de Las Verapaces. En este lugar, el turista debe detenerse por unos instantes para respirar el ambiente y así tomar nuevas energías.

Los escasos 30 kilómetros que separan esta cabecera municipal de la ciudad de Cobán, ha permitido que algunos la llamen “La puerta del departamento de Alta Verapaz”. Aparte de su belleza natural, Tactic tiene lugares privilegiados en los cuales sus visitantes pueden pasar un buen momento, como el balneario Chamché, el milagroso Santuario de Chi-Ixim y el Pozo Vivo.

Regalos de Dios

Sin salir del casco urbano, y a escasos metros del parque central, se localiza el paseo turístico Chamché, el cual tiene un encanto incomparable, ya que el agua que lo riega brota del corazón de la montaña y desciende formando minúsculas cascadas que chocan contra las rocas del agreste cerro. Para los lugareños, Chamché es un regalo de Dios.

La abundancia y transparencia de este líquido en Tactic es increíble, ya que por doquier brota en forma generosa y siempre fría. Este milagro de la naturaleza también se observa en el Pozo Vivo, ubicado a unos dos kilómetros del centro. En este sitio, el misterio siempre ha girado en torno a las burbujas de aire que surgen del fondo del pozo y que ocasionan constantes y minúsculos movimientos de tierra. A raíz de este

fenómeno, desde siempre, los vecinos han urdido el mito de que el pozo tiene vida.

El relato oral que existe acerca de esta quimera es que sólo sucede cuando una persona se aproxima, pero sobre todo si provoca algún ruido o lanza algún objeto dentro. En el punto donde esto sucede, las tranquilas aguas empiezan a tornarse violentas y remueven la arena del fondo, sin enturbiar el pozo.

El gran santuario

En Las Verapaces, las colinas forman parte del paisaje cotidiano, lo cual maravilló el ojo de los conquistadores españoles cuando recorrieron esas tierras. Esta cualidad no es ajena a Tactic (fundado el 2 de julio de 1545), ya que se encuentra rodeado de colinas, y, en una muy pintoresca que se conoce con el nombre de Chi-Ixim, fue construida la iglesia El Calvario.

Este santuario es conocido con el mismo nombre de la colina y como iglesia del Dios del Maíz, y para llegar a él no se necesita caminar más de un kilómetro cuesta arriba. Desde sus puertas, el panorama se agiganta y se puede observar el pequeño valle donde fue fundado el poblado. Conforme la vista gira de izquierda a derecha y trata de ver más allá del horizonte, el visitante se extasia cada vez más.

El santuario de Chi-Ixim es el punto de encuentro entre la cosmogonía maya y la religiosidad cristiana, al cual ascienden miles de fieles a pedir milagros a la imagen del Cristo que se conoce con el mismo nombre del cerro. El sincretismo religioso se pone de manifiesto cuando los devotos piden curar sus males espirituales o materiales. Por doquier se escuchan rezos piadosos y rostros afligidos bañados en lágrimas.

Tierra del durazno

Para algunos, el nombre de Tactic puede sonar melódico, mientras que para otros onomatopéyico; lo cierto es que no se conocen con exactitud los vocablos de donde se origina, ya que, incluso, ha sufrido transformaciones a través del tiempo. En español se ha encontrado escrito como Taltic, Pantic, Taltique, Saqtik, Jatik y Tactic. Estos nombres proceden del poqomchi’.

Tactic pudo derivarse de las voces poqomchi’es siguientes: Saq = blanco, Tic = durazno o sea “Tierra



En pocas palabras

- > Tactic fue fundado el 2 de julio de 1545 y se conoció durante la colonia como Santa María Tactic.
- > Sus fuentes de economía son la agricultura, industria de lácteos, minas de oro, plata, zinc, plomo y varias fábricas de calzado.
- > A la iglesia de El Calvario los indígenas la llaman iglesia del Dios del Maíz y en ella hacen peticiones al Santo Cristo Milagroso “Chi ixim”.
- > Entre las danzas folclóricas que se presentan en este municipio se puede mencionar Los Moros y La Sierpe.
- > Además del idioma español, se habla poqomchi’.

del durazno blanco”; Pan=en el, Tic durazno o sea “En el durazno” o “En el duraznal”; Taq-Aj-Tik “Vamos a la tierra del durazno”; Tac, vamos al Tic, durazno “Vamos al durazno”, o “Vamos al duraznal”. Lo anterior se podría deber a que en tiempos de la época colonial en esta tierra existían plantíos de este fruto.

Cualquier persona que decida visitar estos sitios debe emprender la ruta que conduce a Cobán, Alta Verapaz, y en el kilómetro 185 encontrará la cabecera municipal de Tactic. Para llegar al balneario Chamché, el Santuario de Chi-Ixim y al Pozo Vivo no se necesita de ningún mapa: solamente, se debe preguntar a un transeúnte dónde queda el lugar y éste responderá: “Váyase aquí recto... cruce... y ahí está”.



Apuesta a los inmigrantes

POR SERGIO MUÑOZ BATA

La cadena de televisión *Univisión*, la más fuerte y con mayores índices de audiencia en Estados Unidos, invitó a los candidatos presidenciales de ambos partidos a asistir a un foro a que expusieran su visión y sus ideas principales acerca de cómo conducirían al país en caso de ganar la Presidencia pero, sobre todo, para cuestionarlos sobre temas importantes para la comunidad hispana.

Siete aspirantes demócratas respondieron afirmativamente a la invitación y se celebró el foro, que contó con la presencia de los tres candidatos que van adelante en las encuestas de opinión, y cuatro más que tienen pocas posibilidades de lograrla. La misma invitación se les hizo a los candidatos del partido Republicano, pero sólo John McCain respondió al llamado, esto ha imposibilitado que se le dé trato igualitario a ese partido.

De los grandes temas de la agenda política demócrata en la campaña al 2008: la retirada de las tropas estadounidenses de Irak, el fortalecimiento de la clase media nacional, el cuidado de la salud, la búsqueda de la independencia energética, el mejoramiento del sistema educativo y la reducción de pobreza, ninguno de los asistentes al foro dijo nada memorable.

Y eso, aunque lamentable, era predecible. No hay lugar para los errores en la víspera de las elecciones primarias. Pero además, y sobre todo, esa no era la razón de ser del foro. Para los candidatos lo importante era darse a conocer ante la comunidad. Para *Univisión*, lo importante era lograr que los candidatos presidenciales asistieran a un foro de la comunidad hispana; lo original fue hacerles preguntas en español sobre los temas de la agenda hispana y hacerlos que se comprometieran, en inglés, a luchar por aquéllos temas que los directivos de *Univisión* juzgaron son los grandes de la comunidad.

Como era natural tratándose de un medio de comunicación en español, la inmigración se convirtió en el tema clave, dejando para la reflexión y el análisis un extraordinario sin fin de paradojas.

En este sentido, por ejemplo, habría que considerar que para los aspirantes demócratas con posibilidades reales de ganar la candidatura presidencial adentrarse en el tema migratorio es incómodo por muchas razones. Públicamente no pueden abogar por la continuación de la inmigración ilegal ni por la amnistía a los millones de

indocumentados que ya residen en el país ni pueden oponerse a la construcción del muro en la frontera sur, porque tal y como se ha planteado, el asunto se inserta en el tema de la seguridad nacional. De hecho, tres de ellos votaron a favor de su construcción.

Irónicamente, para los candidatos republicanos que no participarán en el foro, el tema migratorio no sólo es central en sus campañas sino que oponerse de todas las formas posibles a la inmigración ilegal se ha convertido en asunto definitorio y obligado porque, presumen, les rinde enormes beneficios ante los votantes.

Lo que no es cuestionable es que la apuesta de *Univisión* fue colocar el asunto como la prueba de fuego para los candidatos que buscan el voto de la comunidad latina que para la cadena televisiva es mayoritariamente inmigrante.

Y que nadie vaya a pensar que actuando de esta manera *Univisión* está haciendo el descubrimiento del siglo. En Estados Unidos, quienes activan la política son los grupos de presión y de poder: las corporaciones, cámaras de comercio y de industria, sindicatos, grupos étnicos y raciales, porque quienes elaboran las políticas tienen vínculos estrechos con los cabilderos que representan a cada uno de estos grupos.

Para que el cabildeo funcione, sin embargo, hay que cumplir con un modelo que los especialistas en el tema han definido con claridad.

1) El grupo debe tener unidad temática. Considere por ejemplo, la defensa de Israel para la comunidad judía.

2) Es capaz de actuar en concierto. Por ejemplo, la oposición al libre comercio de los sindicalistas.

3) Posee los recursos humanos y financieros necesarios para persuadir a los diferentes actores políticos a que se unan a su causa. Por ejemplo, las contribuciones de la industria farmacéutica a quienes escriben leyes que prohíben la venta de medicamentos baratos procedentes de Canadá.

En este contexto, habría que preguntarse hasta qué punto la comunidad hispana está unificada en torno a la defensa de la inmigración ilegal o si continúa siendo una cuestión debatida y debatible.

La respuesta, mucho me temo, es negativa, pues todo indica que para los hispanos de segunda, pero sobre todo de tercera generación, la inmigración no es un tema fundamental, porque como ha pasado con todos los otros grupos inmigrantes, sus vínculos con los recién inmigrados se han debilitado con el tiempo.

Republicanos y demócratas fueron invitados por *Univisión* a participar en un foro