

GALERÍA

SI QUIERES QUE LLUEVA, NO TE QUEJES DESPUÉS DEL FANGO

Gaceta Nº 115 - Abril de 2010



El campo labrado de Joan Miró

En el verano de 1923 Joan Miró comenzó a pintar *El campo labrado*, un paisaje de la granja familiar en Montroig, Cataluña. Esta pintura, pese a estar relacionada temáticamente con sus paisajes casi realistas y de colorido fauviano, es el primer ejemplo de la visión surrealista de Miró. Su extravagante yuxtaposición de las formas humanas, animales y vegetales y su ordenación de criaturas esquematizadas constituyen un ámbito visible sólo al ojo de la mente y revela el amplio diapason de la imaginación de Miró. Mientras trabajaba en esta pintura manifestó, “He logrado escapar a lo absoluto de la naturaleza”. *El campo labrado* es pues una metáfora poética que expresa la concepción idílica de Miró de su tierra donde, no podía “concebir las maldades de la humanidad”.

La compleja iconografía de *El campo labrado* tiene una miríada de fuentes y da fe del interés secular de Miró en su herencia artística. Los tonos mudos y contrastantes de la pintura recuerdan los colores de los frescos catalanes romanescos, mientras que la falta de contraste de la pintura - el espacio se sugiere mediante tres bandas horizontales que indican el cielo, el mar y la tierra - y la dispersión decorativa de los animales multicolores por doquier probablemente se hayan inspirado en los tapices españoles de la Edad Media. Estas vívidas criaturas se derivan de la cerámica catalana que Miró reunió y mantuvo en su estudio. La figura estilizada con un arado se origina en las pinturas

¡¡HOLA!!

prehistóricas de las cuevas de Altamira, que Miró conocía muy bien. Incluso el enorme ojo que observa a través del follaje del pino y el piñón cubierto por un ojo que está debajo, se relacionan con el arte primitivo cristiano, en el que las alas de los ángeles estaban engalanadas con muchos ojitos. Miró hallaba algo vivo y mágico en todas las cosas: la gigantesca oreja fijada al tronco del árbol, por ejemplo, refleja su convicción de que en todo objeto habita un alma viviente.

La descripción vehemente de Miró en *El campo labrado* tiene también una connotación política. Las tres banderas - francesa, catalana y española - remiten a los intentos de Cataluña de escindirse del gobierno central español de Primo de Rivera, quien se hizo dictador de España en 1923 e instituyó medidas estrictas como la prohibición del idioma y la bandera catalanes para reprimir el separatismo catalán. Con la colocación de las banderas catalana y francesa una al lado de la otra, cruzando la frontera de la bandera española, Miró anunciaba su lealtad a la causa catalana.

Efemérides

7 de abril: Día Mundial de la Salud. Ese día, en todos los rincones del planeta, cientos de eventos conmemoran la importancia de la salud para una vida productiva y feliz. Reducir la mortalidad infantil, mejorar la salud materna y luchar contra el VIH/sida, el paludismo y otras enfermedades son algunos de los Objetivos de Desarrollo del Milenio, acordados por las Naciones Unidas, que todos los Estados Miembros se han comprometido a cumplir para el año 2015.

23 de abril: Día Internacional del Libro. El Día Internacional del Libro, promulgado por la Unesco, es una conmemoración de los libros y los derechos de autor, y pretende fomentar la lectura, la industria editorial y la protección de la propiedad intelectual por medio del derecho de autor. Se celebra desde 1996. El 23 de abril de 2009 Beirut fue seleccionada «Capital Mundial del Libro» y permanecerá en ese cargo hasta 2010, en que será sustituida por Liubliana.

Club del Libro en Español - Palacio de las Naciones, Oficina E-1026, primer piso, puerta 40; ☎ 022 917-4839

Sitio web: www.clubdellibro.org - Correo electrónico: clublibro@hotmail.com

Por qué se lleva la alianza en el anular

El anular se llama así porque es el dedo en el que se llevan normalmente los anillos y las sortijas, sobre todo la alianza, símbolo del matrimonio. Pero ¿por qué se lleva la alianza en el anular?

Para responder a esta pregunta nos vamos a Asia y concretamente a China, donde hay una bonita y convincente explicación. En esta explicación cada uno de nuestros dedos representa una o varias personas.

El **pulgar** representa a nuestros **padres**.

El **índice** (segundo dedo) representa a nuestros **hermanos y hermanas**.

El **mayor** (el dedo del medio) **nos** representa.

El **anular** (el cuarto) representa a nuestra **pareja**.

El **auricular** o meñique (el más pequeño) representa a nuestros **hijos**.

Esta explicación implica una experiencia: Peguemos nuestras manos palma contra palma y luego pleguemos los dedos del medio que quedarán pegados por detrás.



Las extremidades de los otros tres dedos y del pulgar están abiertas y pegadas como lo muestra la foto.

Ahora trate de separar los pulgares (los padres).

Se van a abrir porque **nuestros padres** no están destinados a vivir con nosotros toda nuestra vida y deben dejarnos un día u otro.

Vuelva a pegar los pulgares.

Separe los índices (**hermanos o hermanas**).

Se van a abrir también porque ellos tendrán también sus propias familias y sus propias vidas.

Vuelva a pegar los índices.

Trate de separar los dedos auriculares (**los hijos**).

Se abrirán también porque ellos también se irán, se casarán o se instalarán y tendrán su propia vida.

Vuelva a pegar los auriculares.

Finalmente, trate de separar los anulares (**su esposa o esposo**).

Se sorprenderá al ver que no puede: marido y mujer están unidos por un lazo sagrado y deben seguir juntos toda la vida en lo bueno y en lo malo. ¡**Qué tierno!** ¡Una bonita **teoría del amor!**

En la clase de francés, el profesor pregunta:

- ¿Qué diferencia hay entre mademoiselle y madame?
- Un monsieur, profesor.

☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺

En el metro, que va repleto, un hombre se da cuenta de que un carterista está introduciendo una mano en el bolsillo de su chaqueta. Lo mira y le dice con discreción:

- Si encuentras algún dinero, vamos a medias.

☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺

COL INDONESIA

Ingredientes: 1 col blanca de 1 kg; 500g de filetes de lenguado; 3 cebollas hervidas; 1 cucharada de salsa de soja; 1/2 cucharilla de curry; 50 g de coco fresco rallado; una pizca de jengibre; 1 pizca de pimienta de Cayena; 1 cucharada de harina; 2 cucharadas de aceite; 1/2 litro de crema de leche agria; sal de ajo; sal y pimienta.

Preparación: Después de cortar la base de la col, quite las hojas exteriores; elija las más bonitas, lávelas y blanquéelas durante unos minutos en agua hirviendo ligeramente salada; escúrralas y póngalas sobre un lienzo seco. Si tienen la nervadura central demasiado gruesa adelgazarla con un cuchillo poniendo atención de no estropearlas.

Mezcle el curry, la sal y la pimienta; frote con esa mezcla los filetes de lenguado y unte la salsa de soja con una brocha de cocina. Coloque los filetes adobados en un plato hondo por media hora. Corte en trozos las cebollas hervidas, páselas por el pasapurés, mezcle con la sal de ajo, el coco rallado, el jengibre, la pimienta de Cayena, el aceite y la harina. Esto le dará una crema homogénea, más bien densa.

Extienda un poco de esta crema sobre cada hoja de col. Coloque encima un filete de lenguado. Enrolle las hojas con el relleno y átelas con bramante de cocina, para mantenerlos unidos. Coloque los rollitos preparados en una fuente refractaria, rocíelos con la crema de leche agria hasta que queden cubiertos hasta la mitad de la altura. Cubra la fuente con una hoja de papel de aluminio y ciérrelo en los bordes. Hornee a 170°C, por 30 minutos. Sirva este plato bien caliente.



La abeja reina es la madre de toda la colonia. Sus huevos fecundados producen las obreras (hembras); y los no fecundados los zánganos (machos). Los huevos destinados a la producción de obreras los pondrá en celdas hexagonales de los panales

de cera que tienen 6 milímetros de diámetro; mientras que los huevos destinados a producir a los zánganos los pondrá en celdas de 8 milímetros.

La reina produce una serie de feromonas cuya función es evitar que las obreras desarrollen postura, marcando la colonia entera mediante un comportamiento de trofalaxis que resulta de entregarse la comida boca en boca. Produce otras feromonas destinadas a otras finalidades.

Cómo se produce una reina dentro de la colmena

Las reinas nuevas surgen como consecuencia de un descenso de los niveles de producción de las feromonas que inhiben la aparición del impulso de enjambrazón de la colonia. La reina es una larva alimentada por secreciones de las abejas obreras nodrizas durante toda su vida. La celda que dará origen a una reina, es denominada celda real, tiene la forma de una caja de maní, de aproximadamente 2 a 2,5 centímetros de largo. Las obreras nodrizas llenarán esta celda real con una sustancia que secretan denominada jalea real operculándola (cerrándola) al 8º día, y al día 16 de la puesta del huevo emerge la reina virgen.

La reina es la única hembra que está completamente desarrollada sexualmente. Esto es el resultado de una dieta total de jalea real durante el período de desarrollo. Se distingue por su apariencia larga y delgada causada por el desarrollo completo de los ovarios en el abdomen. Tiene un aguijón sin púa. Aproximadamente cinco días después de salir de la celda, la reina virgen hace unos vuelos de fecundación. Hace varios vuelos en un período de dos o tres días, y puede copular con diez o más zánganos. Guarda el espermatozoos de los zánganos en un órgano especial, la espermateca, y no copula más después de este período. En la colonia se encuentra en el área del nido de cría.

La guayaba, una fruta tropical de intenso sabor

Entre los latinoamericanos goza de gran popularidad. La guayaba más conocida por estas latitudes (*Psidium guajava* L.), es original de las regiones tropicales de América. Cuando se la descubrió en 1526, de inmediato comenzó a exportarse a zonas tropicales y semitropicales del mundo. En la actualidad, esta fruta se cultiva en la India, Asia meridional, partes del Mediterráneo, Hawái, Filipinas, Indias Occidentales, California y, por supuesto, la Florida.

La guayaba tiene variedades en forma de pera, manzana y hasta de nuez. Precisamente, una de las variedades cultivadas en China, tiene forma de nuez y lleva por nombre fresa-guayaba. Su piel puede ser blanca, negra, amarilla o roja y su sabor es intenso. La guayaba que consumimos puede ser ligeramente dulce o muy ácida y contiene muchas semillas pequeñas.

Además de consumirse fresca, la guayaba se puede preparar de muchas maneras, en tortas, jugos, salsas, en conserva, ensaladas, usted escoge. La receta de *chutney* es interesante por sus ingredientes ya que la versión verdadera de esta salsa con origen en la India oriental, es una mezcla picante y dulce a la vez. Se puede experimentar con los ingredientes y adaptarlos a su paladar. En algunas recetas, el jugo de guayaba puede utilizarse como sustituto del jugo de naranja o de tomate. En cuanto a valor nutritivo, esta fruta tiene un alto contenido en vitaminas A y C, es baja en calorías y contiene mucha fibra. Y por si fuera poco no contiene colesterol. Una porción de 100 gramos tiene sólo 51 calorías y 284 miligramos de potasio.

Para saber cuando está madura para comer, oprímala ligeramente y si cede y se siente suave, está pronta para degustarla. El color de la guayaba se aclara a medida que la fruta madura y cuanto más lo esté, más aroma tendrá. Una combinación deliciosa y favorita como postre es un poco de guayaba en conserva en forma de mermelada o en cascós, con queso crema.



Miguel Delibes

Desde el Club del Libro en español de Ginebra participamos también, en un breve homenaje póstumo, recordando la obra literaria de quien fue uno de los más fecundos escritores contemporáneos de la literatura española.

Entre los muchos artículos de lo que hemos leído en la prensa nacional de estos días figuran frases como «se fue el alma literaria de Castilla», «un escritor del pueblo», «grandeza y sencillez». En un artículo, Emilio Lledó dice que Miguel Delibes planteó en su obra *El Hereje*, uno de sus grandes libros, «una valerosa, clara simbología en la que se hacían transparentes los verdaderos problemas de una sociedad frente a la que, indefensamente, luchaba la libertad de conciencia».

Siendo director del periódico *El Norte de Castilla* (1958-1963), reflejó varias veces los problemas del campesinado castellano y su insistencia por mejorar la vida de los municipios, y de la creación de un plan social para los diferentes pueblos. Esto le supuso el tizeretazo de la censura de la época en varias ocasiones. De esta manera, hartado de luchar contra la Dirección General de Prensa, y los ministros del ramo, dejó la dirección del diario y se dedicó plenamente a la literatura transmitiendo en sus libros, *Las ratas* (1962) y en *Viejas historias de Castilla la Vieja* (1964), lo que no le habían dejado expresar en su periódico.

Delibes fue un enamorado de Castilla, tierra que recorrió paseando, cazando perdices y pescando en los ríos, observando, escuchando y hablando con sus gentes. Castilla, con sus problemas y necesidades, en sus diversas facetas, es el tema central de la narrativa de sus novelas. La empresa del diario *El País*, meses antes de editarse por primera vez, fue a visitarle para ofrecerle, en 1975, el cargo de director con unas magníficas condiciones, pero Miguel Delibes después de pensarlo, rechazó la oferta, entre otras cosas porque no quería cambiar de vida ni de lugar después del fallecimiento de su mujer. Además, Madrid le asustaba, para él era la ciudad del miedo, y eso que allí tenía amigos como Francisco Umbral, Manuel Leguineche, entre otros. Por aquellas fechas, sin duda por la misma razón sentimental, no quiso recibir al Comité del Premio Nobel que lo quería proponer para la candidatura al Premio.

Sus libros están traducidos a muchos idiomas y son base en los temas literarios de muchos institutos, y de universidades extranjeras y españolas.

Fue un escritor muy apreciado por sus colegas por su sencillez de vida, su discreción y su austeridad. Recibió todos los premios literarios menos el Nobel.

Nació en Valladolid en el año 1920 y falleció a los 89 años en la misma ciudad.

En 1948 obtuvo el premio Nadal. En 1982 le concedieron el premio Príncipe de Asturias y en 1994 recibió el premio

Cervantes. Pudo haber conseguido el premio Planeta de haber aceptado la oferta de M. J. Lara para que escribiese un libro con esas garantías, pero Miguel Delibes rechazó la propuesta por consideración hacia sus colegas escritores.

Sus libros más importantes los tenemos en nuestra librería del Club del Libro:

La sombra del ciprés es alargada, 1948

El camino, 1950

Mi idolatrado hijo Sisí, 1953

Diario de un cazador, 1955

La hoja roja, 1959

Las ratas, 1962

Viejas historias de Castilla la Vieja, 1964

Cinco horas con Mario, 1966

La mortaja, 1970

El príncipe destronado, 1973

Las guerras de nuestros antepasados, 1975

Disputado voto del señor Cayo, 1978

Castilla, lo castellano y los castellanos, 1979

Un mundo que agoniza, 1979

Los santos inocentes, 1981

377A, madera de héroe, 1987

Pegar la hebra, 1990

Señora de rojo sobre fondo gris, 1991

El último coto, 1992

Diario de un jubilado, 1995

El hereje, 1998

España 1936-1950, muerte y resurrección de la novela, 2004

¿La Tierra herida? ¿Qué mundo heredarán nuestros hijos? Este libro, en colaboración con su hijo Miguel Delibes de Castro, 2005.

Son 20 novelas, además de varios libros sobre la caza y viajes los que escribió Miguel Delibes, considerado por sus colegas como un gran narrador y el portavoz de las raíces de Castilla.

Quién acuñó el término «embolia»

El fundador de la escuela de patología celular fue un médico, científico, antropólogo y político llamado Rudolph Ludwig Carl Virchow. Nacido el 13 de octubre de 1821, fue el pionero de la medicina social, ya que consideraba que las condiciones sociales y económicas ejercían una influencia directa en los estados patológicos y que la enfermedad debía combatirse en todos los sectores de la población con estrategias médicas y sociales. Muchas técnicas médicas nacieron con Virchow, por ejemplo, el método de autopsia.

La palabra embolia se le ocurrió cuando quiso explicar el bloqueo de un vaso sanguíneo por un émbolo que había sido transportado por el torrente sanguíneo desde otra parte del cuerpo.

La Sociedad de Antropología Médica otorga todos los años un premio en su nombre, el Premio Rudolph Virchow.

«*La tarea de la ciencia es mantener bajo vigilancia los límites de lo conocible y centrarse en lo que existe dentro de esos límites*», Virchow