



El

UNA VENTANA ABIERTA SOBRE EL MUNDO

Correo

NUESTRO PAN
DE CADA DIA



ABRIL

1957

(Año X)

Precio: 40 f. (Francia)
o su equivalente en
moneda nacional.

**LANGOSTAS PARA EL VIAJE
AEREO.** — Estos crustáceos están
destinados a la mesa de los via-
jeros de un avión. (Ver pag. 25.)

Compañía Air France





ABRIL 1957

AÑO X

SUMARIO

PAGINAS

- 3 **EDITORIAL**
por M.G. Candau
- 4 **DESIGUALDAD ANTE EL HAMBRE Y LA MUERTE**
por André Mayer
- 9 **EL MUNDO ENTERO EN NUESTRO PLATO**
Origen de las plantas alimenticias
- 10 **TABU : LOS ALIMENTOS DESDEÑADOS**
por Alfred Métraux
- 12 **SINFONIA DE LOS SABORES**
Cada país según su paladar
por Claude Lévi-Strauss
- 14 **LA MESA DEL HOMBRE MODERNO**
Geografía de las viandas
- 20 **MANJARES DE NUESTROS ANTEPASADOS**
25.000 años de buena cocina
por R.J. Forbes
- 24 **REFRANES DE VARIOS PAISES**
Filosofía popular de los alimentos
- 25 **GARGANTUA VIAJA EN AVION**
Lo que se come entre cielo y tierra
- 28 **NO VINO EL MONZON**
El año del hambre en la India
por Meville Hardiment
- 33 **LOS LECTORES NOS ESCRIBEN**
- 34 **LATITUDES Y LONGITUDES**
Ncticias de la Unesco y de todo el mundo



Publicación mensual
de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

Director y Jefe de Redacción
Sandy Koffler

Redactores
Español : Jorge Carrera Andrade
Francés : Alexandre Leventis
Inglés : Ronald Fenton
Ruso : Veniamín Matchavariani

Composición gráfica
Robert Jacquemin

Jefe de difusión
Jean Groffier

Redacción y Administración
Unesco, 19, Avenue Kléber, Paris, 16, Francia



Los artículos que se publican aquí pueden ser reproducidos siempre que se mencione su origen de la siguiente manera : "De EL CORREO DE LA UNESCO". Al reproducir los artículos deberá constar el nombre del autor. Las colaboraciones no solicitadas no serán devueltas si no van acompañadas de un bono internacional por valor del porte de correos. Los artículos firmados expresan la opinión de sus autores y no representan forzosamente el punto de vista de la Unesco o de los Editores de la revista. Tarifa de suscripción anual de EL CORREO DE LA UNESCO : 8 chelines - \$ 2,50 - 400 francos franceses o su equivalente en la moneda de cada país.

MC 57.1.111 E

NUESTRA PORTADA



Sólo unos 400 millones de habitantes, en 20 países — alrededor de una sexta parte de la población del mundo — poseen relativamente un alto nivel de vida y consumen cada día alimentos suficientes y apropiados. En los países escandinavos ha hecho progresos la alimentación de los niños y jóvenes. En Dinamarca hay una grande variedad de sandwiches.

© Paul Almasy, 1957.

Nadie puede gozar de buena salud sin una alimentación suficiente en cantidad y en calidad. Quien es débil trabaja mal y no extrae de la tierra sino pobres cosechas. La escasez de productos determina una alimentación insuficiente, y ésta, a su vez, causa un recrudecimiento de las enfermedades. Nuevas dolencias: nuevo descenso de la producción. Tal es el círculo vicioso al que se deben, en gran parte, la miseria y los sufrimientos humanos.

La salud no consiste simplemente en la ausencia de la enfermedad, así como una alimentación suficiente no es sólo aquella que permite subsistir. La falta de ciertos elementos esenciales se manifiesta por una debilidad general, una reducción de la vitalidad y una menor resistencia a las afecciones de toda clase.

En el presente, los rápidos progresos de las ciencias de la alimentación permiten conocer las cantidades de diferentes elementos nutritivos que se necesitan para el mantenimiento de la salud. Asimismo, hemos aprendido a conocer mejor aquello que falta en la alimentación cotidiana del hombre para llenar sus necesidades, en varias regiones del mundo. Sin embargo, esa clase de estudios se encuentran en su etapa inicial y quedan aún muchos problemas que resolver antes de que la alimentación responda realmente a las necesidades de salud del género humano, en toda la superficie del globo.

El suministro de los alimentos que necesitan las poblaciones mal nutridas de varios países exige un gran esfuerzo, tanto en el aumento de la producción como en la mejor repartición de los productos, y esto origina considerables problemas económicos. Aún en ciertos lugares en donde no escasean los alimentos fundamentales existe un estado de mala alimentación, debido a que los factores esenciales como las proteínas, las vitaminas, etc., no se encuentran disponibles. Más difícil es remediar esta carencia que resolver el problema de la falta de alimentos básicos, ya que no se trata únicamente de un mejor aprovisionamiento sino de una educación colectiva para hacer aceptar un cambio en los hábitos de alimentación del pueblo.

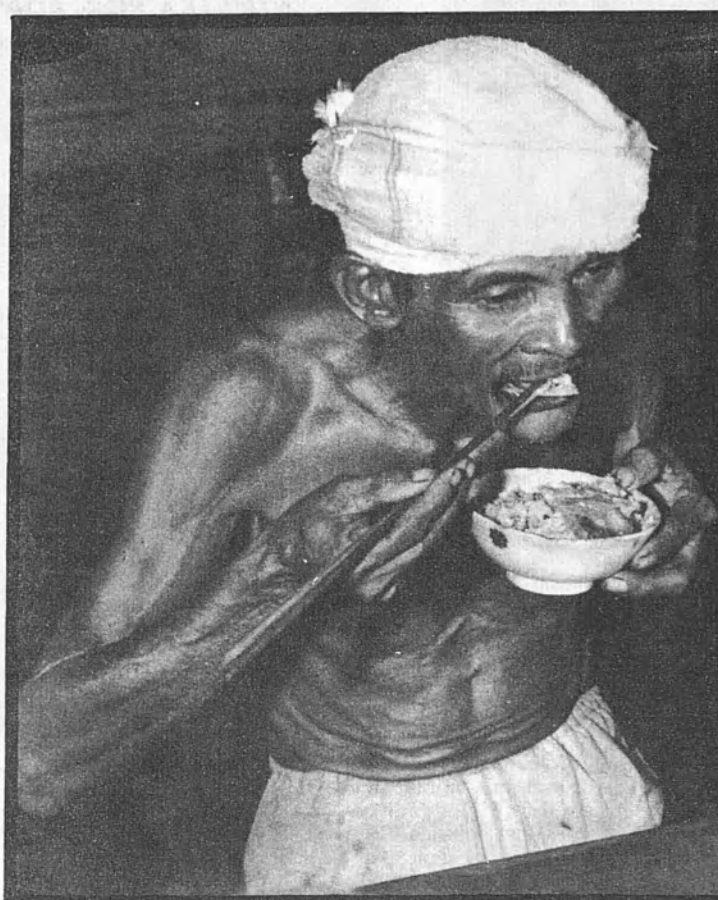
No es fácil convencer a la gente de abandonar sus costumbres y sus convicciones, arraigadas profundamente en su patrimonio cultural y en sus creencias religiosas, y hacerle admitir que su alimentación tradicional está fundada sobre un concepto erróneo de aquello que se debe o no ingerir como alimento.

Mas, no sólo existen problemas de penuria y de carencia sino también de superabundancia, que son igualmente graves. La superproducción que se manifiesta en varias partes del mundo no puede siempre utilizarse para compensar las deficiencias de otras regiones. Desde el punto de vista de la higiene, la superabundancia trae consigo una consumación excesiva de ciertos alimentos que predisponen a determinadas afecciones, como el exceso de grasas facilita el desarrollo de las dolencias cardio-vasculares.

Las relaciones entre la alimentación y la salud se vuelven cada día más estrechas y complejas. *No existen un país, una región o una civilización determinadas que puedan descuidar sin peligro la aplicación de las lecciones de la ciencia — en lo que se refiere a la alimentación y a la dietética — a la producción y a la industria de los alimentos.* El Día Mundial de la Salud, que se va a celebrar este año, dará a los gobiernos y a las naciones la ocasión de meditar en estos grandes problemas.

M. G. Candau

Director General de la Organización Mundial de la Salud



DESIGUALDAD

ANTE EL HAMBRE,

LA ENFERMEDAD

Y LA MUERTE

por André Mayer

« **O**rganizar la alimentación sobre base científica es un punto de vista laudable; pero es una utopía», se afirmaba en 1939. Seis meses después estallaba la guerra. Esa guerra puso a prueba todas las ideas enunciadas por la Sociedad de las Naciones. En lo que se refiere a la alimentación en los países que, como la Gran Bretaña, han podido organizarla racionalmente, el resultado obtenido ha sido positivo. Pese a todos los trastornos provocados por el conflicto, nunca ha llegado la mortalidad infantil a un nivel tan bajo. Ocupada y esquilada, Francia aportó la contrapartida trágica de esta afirmación.

Si nos referimos a la agricultura, podría preguntarse cómo y en cuánto tiempo una agricultura bien organizada podría adaptarse a un plan de alimentación, incluso en un país adelantado. Habiendo decidido alimentar a cuarenta millones de hombres más, que formaban los ejércitos y las poblaciones de los países liberados, los Estados Unidos lo consiguieron en menos de dos años aumentando en una tercera parte su producción agrícola. El precio de los productos racionados se fijó en forma tal que los salarios pudieran cubrir, con seguridad, el «costo de la vida». Así, una verdadera experiencia social, hecha en el plano de las grandes naciones industrializadas, ha puesto de manifiesto el fundamento sólido de las previsiones que podían basarse en estas nuevas ideas.

El resultado ha sido tal que ha suscitado de un modo perfectamente natural la pregunta de si lo que se había conseguido durante la guerra y para la guerra no podría aplicarse también, una vez terminado el conflicto, al mantenimiento de la paz. De este pensamiento nació la idea de la creación de la FAO y de la OMS.

¿A qué se debió esta influencia innegable de la guerra? Una guerra moderna —las dos últimas nos lo han enseñado— pone en juego todas las fuerzas de una sociedad. En este sentido, la guerra es total. No se puede hacer la

guerra si no se ha preparado una «movilización» de todas las actividades sociales.

En el curso mismo de los trabajos de la Sociedad de las Naciones, en Ginebra se había organizado una primera serie de encuestas sobre nutrición y alimentación. Tratábase de saber cuál era el estado de nutrición de los países más adelantados. Los resultados obtenidos fueron sorprendentes. En los Estados del Sur de la gran república americana, la pelagra mataba más personas que la tuberculosis. En Gran Bretaña, el 90 por ciento de los niños presentaba síntomas de pre-raquitismo y en determinados grupos sociales de Francia se manifestaban síntomas evidentes de desnutrición.

2.500 millones de seres humanos sólo cultivan el 8 % del suelo

Desde la fecha en que fué constituida, la FAO se ha encontrado ante la amenaza del hambre en todo el mundo. Como era su deber, organizó una primera encuesta sobre las disponibilidades mundiales de alimentos, sirviéndose de todos los documentos que los gobiernos, las instituciones de investigación y los grupos financieros pudieron facilitarle. Esta encuesta ha tenido una gran resonancia, debido a que llamaba la atención sobre una situación de la que sólo se tenían ideas muy vagas y que no se había deseado hasta entonces poner al descubierto.

¿Qué reveló esta investigación? Una extraordinaria desigualdad en las disponibilidades de los alimentos de 2.500 millones de seres humanos que se encuentran agrupados en sociedades y en unas ochenta naciones que han monopolizado la superficie terrestre del globo. En miles de millones de hectáreas de tierra, estas naciones explotan activamente la parte que se presenta en forma de tierras de labranza, pastos o montes. Sólo cultivan el 8 por ciento de la superficie total de la masa sólida de nuestro planeta.

Hace ya diez años se calculó que la Europa occidental, que comprende el 3 por ciento de las Tierras emergidas y alrededor del 15 por ciento de la población, dispone de cerca de una tercera parte de los alimentos. Si a ella se agregan la Unión Soviética y la América del Norte, se verá que una tercera parte de los hombres dispone de cerca de las tres cuartas partes de

El profesor francés André Mayer, eminente hombre de ciencia, fué uno de los fundadores de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, con la que se identificó tan estrechamente que mereció el apodo amistoso de «Señor FAO». El Dr. Mayer estudió los problemas de la FAO con un interés particular, no sólo como un especialista en la nutrición sino también como un internacionalista ya que —como él repetía— «cada esfuerzo para la rehabilitación social comprende la revisión de la agricultura mundial». El grand médico y profesor falleció el 27 de mayo, 1956. Este artículo es un resumen de su conferencia inaugural sustentada en el curso de Nutrición organizado en 1955, en la ciudad de Marsella por el Gobierno de Francia con la colaboración de la FAO y de la OMS.

Sigue en
la pag. 6



© Paul Almasy 1957

“LA SALUD ENTRA POR LA BOCA”. — En 1954, cada francés consumió 50 kilogramos más de leche y productos lácteos que en 1948. Asimismo, 17 kilogramos más de carne. El aumento del consumo de carne y otros productos de origen animal — fuentes de proteínas — se ha generalizado en toda Europa occidental

durante los dos o tres años últimos. En cambio, el consumo de cereales y de raíces feculentas ha disminuido de modo considerable. El Lejano Oriente constituye el reverso de la medalla: el consumo de productos alimenticios de primer orden no ha vuelto a alcanzar siquiera el nivel poco elevado de antes de la guerra.

los productos alimenticios que se obtienen en todo el mundo. Asia, continente en que vive casi la mitad de la población mundial, sólo dispone del 17 por ciento del total de alimentos. La primera encuesta realizada por la FAO ha puesto de manifiesto que, para las dos terceras partes de la población del universo, las disponibilidades de viveres representan menos de 2.750 calorías y, para la mitad de la humanidad, menos de 2.250.

¿Qué quiere decir esto? Nada menos que las diferentes naciones tienen distinta capacidad para alimentar bien a sus habitantes. Esta capacidad de alimentar a la población constituye un gran hecho social. A éste corresponde otro hecho social. En los diversos países, los distintos grupos sociales están desigualmente nutridos. La amplitud de esta diferencia constituye también una característica social. A ello debe añadirse que la ración cotidiana de tales grupos es distinta tanto en composición como en cantidad. La alimentación plantea, pues, una «cuestión social» en uno de los sentidos del término: el de la desigualdad de los hombres ante el hambre. Pero plantea también —y es también importante y profunda— una cuestión social en el primer sentido del término, es decir, el de las modalidades de comportamiento y de las estructuras sociales.

La desigualdad de alimentación no es, en efecto, la única que afecta a los hombres de diferentes naciones o aún a los de un mismo país. Existe otra, y no poco grave, que los médicos bien conocen: la desigualdad en el estado de salud. Esta se manifiesta de un modo evidente en las estadísticas de mortalidad: mortalidad infantil y mortalidad de adultos. Cabe traducir este estado de cosas de diversas maneras.

Puede calcularse, por ejemplo, la probabilidad estadística que tiene un recién nacido de vivir más a menos tiempo. Compruébase entonces que es de 27 años en la India y de 67 en los Estados Unidos. Un hombre tiene, pues, una vida más o menos larga según la suerte que tenga de nacer en un país o en otro. La cuartaparte de la población de la India sufre de malaria, lo que representa millones de horas de inactividad dolorosa. He ahí, pues, una segunda desigualdad entre las naciones y entre los diversos grupos dentro de las mismas naciones: la que se ha llamado de «desigualdad ante la muerte».

Es un hecho notable que los países más enfermos son también los peor cuidados. Tales países carecen de médicos: en Francia hay un médico por cada 1.600 habitantes; en Etiopía, uno por cada 176.000, y en toda el África, uno por cada grupo de más de 50.000 personas. Ello se debe a que, si en determinados países se brinda a todos los pobladores la posibilidad de instruirse, en otros la mayor parte de la población es analfabeta. Los países, como se sabe, tienen distinta capacidad de producir artículos alimenticios. El índice correspondiente ha sido objeto de cálculo. Si se calcula en 100 la productividad de Francia a este respecto, la de Nueva Zelanda es 775 y la del Japón 24; lo cual permite formular previsiones que la observación confirma.

La leche, alimento costoso inaccesible para los pobres

Cabe, del mismo modo, prever que la calidad de la alimentación depende de los ingresos; en una nación o en un grupo social pobre, la alimentación estará integrada por menor cantidad de carne o de leche que en un grupo rico. En efecto, los alimentos vegetales provienen directamente de la tierra, en tanto que los animales que cría el hombre se alimentan de vegetales que se transforman en carne o en leche. Ahora bien, esta transformación se efectúa con un rendimiento muy mediocre. De aquí que la carne y la leche sean forzosamente alimentos costosos, a veces inasequibles a los pobres, lo cual puede revestir carácter trágico cuando se trata de la leche.

Hay, pues, países más o menos ricos o más o menos pobres, como hay en las naciones grupos más o menos acomodados o más o menos necesitados.

La primordial actividad humana es la satisfacción del hambre

Un hecho sorprendente y de significación profunda, es que si se clasifican las naciones por sus ingresos o su productividad, o por la cantidad y calidad de sus recursos alimentarios o la duración de la vida de su población, o bien por su salud o por su grado de instrucción, siempre son los mismos países los que ocupan los puntos altos o bajos de la escala, sea cual fuere la característica considerada. Así, las características de las naciones aquí enumeradas no se agrupan por azar. Están vinculadas entre sí. Más aún: son interdependientes. Y —hecho notable— tal interdependencia se manifiesta en la estructura social misma.

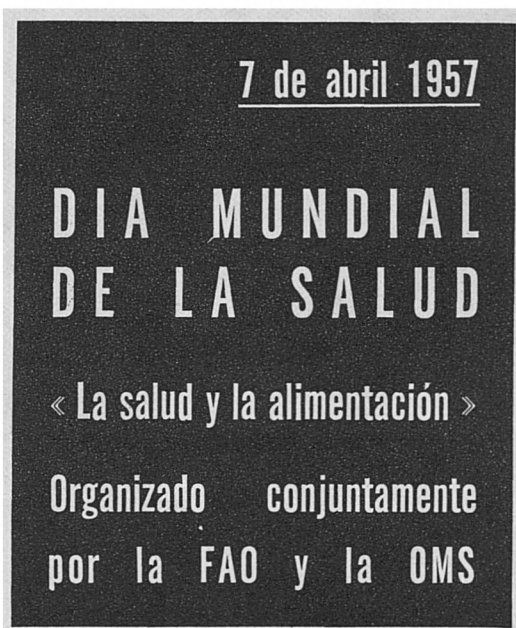
En efecto, en los países de renta reducida se observa que la casi totalidad del trabajo de sus habitantes se dedica a buscar o a producir y preparar alimentos. Por contraste, en los países en que los ingresos son más elevados, la parte de la población que se dedica a la agricultura es cada vez menor. ¿Por qué? Porque en estas sociedades se sabe disponer la tierra y los cultivos; porque, gracias a los recursos de la química, se sabe enriquecer el suelo; porque en ellas se protege a los animales y a las plantas útiles contra sus enemigos y se cuida de que aquéllos mejoren; porque se fabrica maquinaria agrícola que aligera o sustituye el trabajo humano. Todo esto supone la existencia de una industria. En estas naciones se intercambian los productos industriales por los productos agrícolas. Todo ello significa disponibilidad de medios de transporte y organización de los servicios de distribución. Así, a la vez que se perfeccionan los métodos agrícolas, se crean instituciones técnicas, financieras y administrativas.

Así como el hombre constituye un todo y sus actividades son interdependientes, las de la sociedad, considerada en conjunto, también son interdependientes. La actividad humana que tiene por finalidad la satisfacción del hambre es, histó-

ricamente, la primordial. Pero no es independiente. Está condicionada por la estructura social y a su vez influye en ésta. De allí resulta que es imposible modificar la alimentación, renovarla, sin tocar por algún punto la estructura social misma. El problema de la alimentación no es puramente técnico: es un problema social. La desigualdad no sólo entre los países, sino entre los grupos humanos de una misma nación, es la característica actual del planeta, y esta desigualdad es grande.

Con seguridad podemos afirmar que esta desigualdad no es irremediable. Los países que ocupan el lugar inferior de la escala no son intrínsecamente distintos de los que están situados en el lugar superior. La llamada «esperanza de vida» es de 27 años en la India. Era de 26 años en Francia en vísperas de la Revolución. En 1848, la mortalidad infantil en Lille era mayor de lo que es hoy en Bombay; y en cuanto a la alimentación, baste decir que en 1770 el hambre mató el 5 por ciento de la población de Francia. Sabemos bien que, de hecho, la gran desigualdad entre las sociedades data de ese siglo XIX durante el cual, gracias a los progresos de la ciencia y de la técnica, los países europeos han evolucionado con rapidez creciente. Esta evolución es la que la mayoría de las sociedades actuales no han experimentado todavía.

Ello se debe a que, hasta nuestros días, los progresos técnicos nunca se habían extendido rápidamente. Todo entorpecía las comunicaciones, y no pocas sociedades han vivido aisladas de todas las demás. ¿Cuántos milenios tuvieron que transcurrir para que el uso de la piedra pulimentada, o del bronce, o del hierro se difundiera por el planeta? Entre las sociedades contemporáneas todavía hay algunas que se encuentran en la edad de la piedra pulimentada.





© Paul Almasy 1957

LA SÉPTIMA ESCUDILLA DE ARROZ. — El género humano está formado actualmente por 2,650 millones de individuos. En menos de veinte años —o sea hacia 1965— ese total puede pasar de 3 mil millones. Se necesitará entonces, por cada cinco raciones de arroz, una sexta ración suplementaria, pero aún así la gran mayoría de los hombres tendría que subsistir con una alimentación insuficiente. Para mejorar la situación habrá necesidad de una "séptima escudilla de arroz" o, más claramente, de una séptima ración de alimentos muy nutritivos.

Pero una de las consecuencias del progreso técnico es precisamente la creciente rapidez de las comunicaciones. Esta rapidez ha aproximado entre sí a los países. Y, cosa más grave, ha permitido a nuestras naciones complicar en sus guerras a todos los pueblos del mundo. Y así han llegado a éstos no solamente las invenciones, sino también los nuevos modos de pensar, nuestros métodos de acción.

Ya no es posible detener la marcha de los pueblos

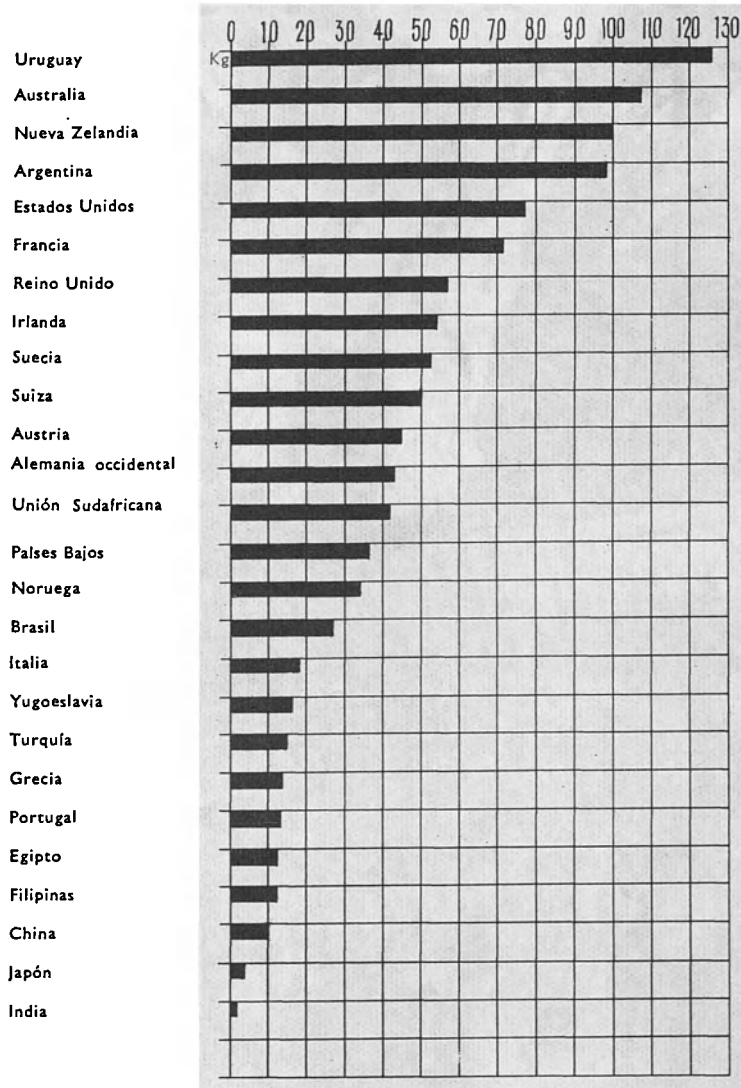
Entonces tales pueblos han tomado conciencia de su miseria y se han sentido incitados a seguir nuestras huellas. Hemos empezado a ayudarles en tal empresa y al hacer tal cosa hemos determinado un movimiento que, aunque quisiéramos, ya no está en nuestra mano detener.

Tal movimiento plantea un problema vastísimo. Se trata, en efecto, nada menos que de orientar la evolución de toda la humanidad: empresa sin precedentes ante la cual ya no podemos retroceder. Aún más, estamos obligados a precipitar su curso, y una de las razones de esta actitud se deriva de la interdependencia de las actividades sociales.

Por nuestra propia seguridad, y por la de los demás hombres, se impone que luchemos contra las enfermedades contagiosas, las cuales no establecen distinciones entre los seres humanos. Como era natural, la Organización Mundial de la Salud y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia, que tienen esta función, se empeñan en luchar contra éstas y contra todas las enfermedades. Y lo consiguen con éxito notable. Hacen retroceder a la muerte. Pero, al propio tiempo, contribuyen a aumentar rápidamente la población de la tierra. Si es mayor el número de hombres que llegan a viejos ¿cómo los vamos a alimentar? Y ya tenemos por allí a los economistas evocando el espíritu de Malthus.

Desde luego, Malthus sólo podrá tener razón si no obramos con un ritmo más rápido que el del aumento demográfico; en caso contrario ¿qué será de esos miles de hombres hambrientos y miserables? La historia nos enseña el peligro de la miseria cuando ésta ha adquirido conciencia de sí misma. Se impone, pues, proseguir resueltamente nuestra empresa.

Se trata de una extraordinaria aventura, una de las más sorprendentes y más hermosas a que los hombres se hayan lanzado jamás, porque han resuelto enfrentarse todos juntos con su propia suerte para tratar de elevar su condición sobre la tierra.

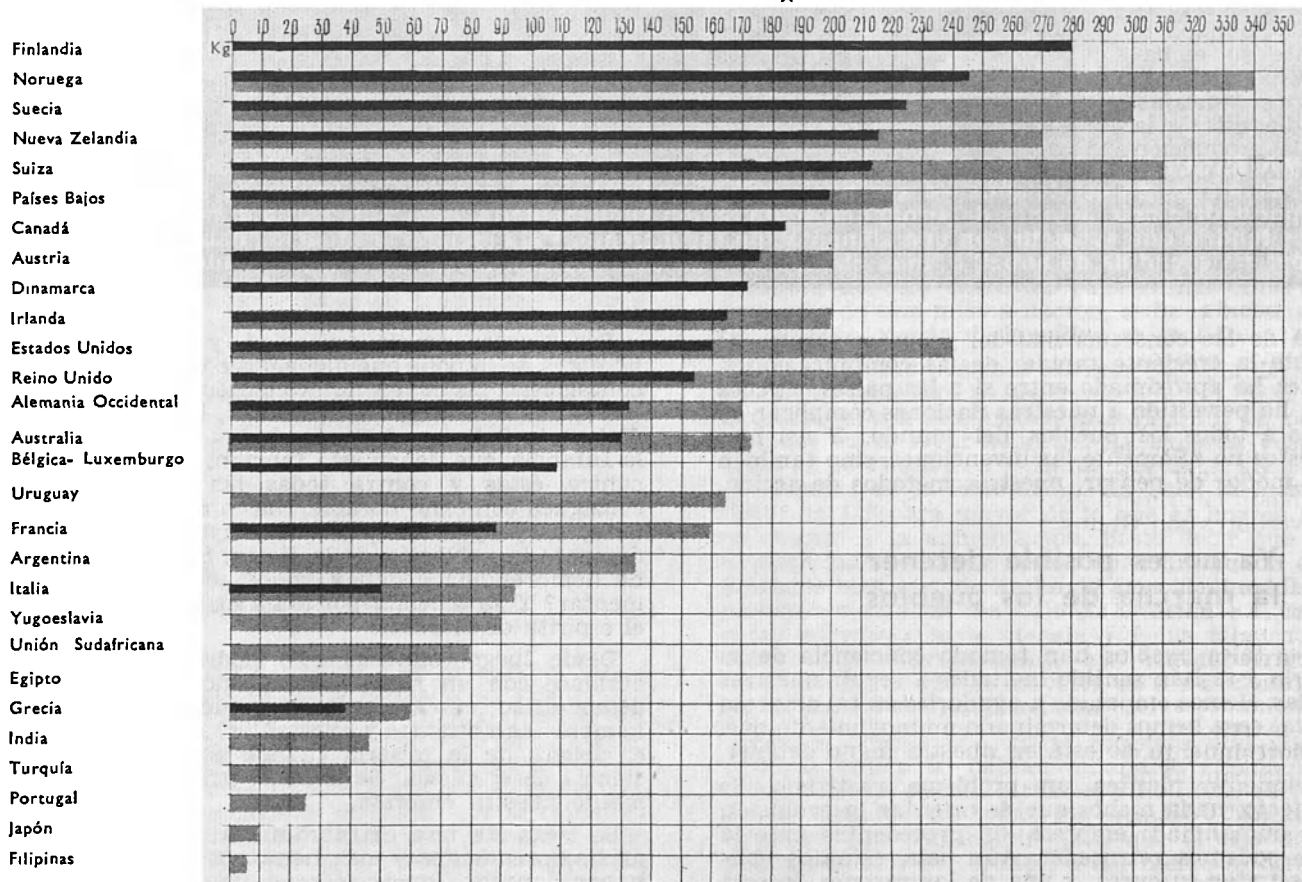


URUGUAY, EL MAYOR CONSUMIDOR DE CARNE

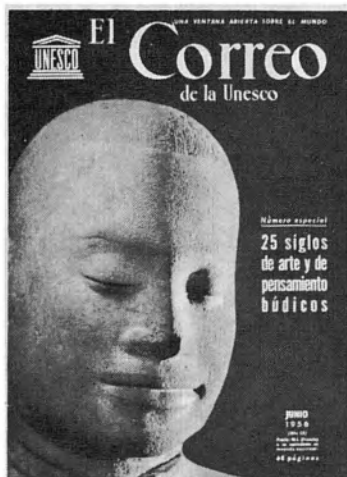
La carne ocupa un puesto escogido entre los alimentos ricos en proteínas, juntamente con la leche, el queso, los huevos, el pescado y las legumbres secas. Las proteínas se cuentan entre los principales componentes de las células vegetales y animales; por esta razón es menester que los alimentos contengan dichas sustancias para facilitar la formación y renovación de los tejidos del organismo. Los alimentos ricos en proteínas contienen también vitaminas y sales minerales. He aquí las cifras del consumo anual de carne en varios países, en kilogramos por cada habitante.

LOS ESCANDINAVOS CONSUMEN MAS LECHE

El consumo de leche y de sus derivados, en ciertos países, es considerable como se puede ver por el gráfico, en que se insertan los más grandes consumidores con su cifra anual en kilos, por cada habitante. La franja negra representa el consumo de leche líquida (en casi todos los casos, las indicaciones comprenden el equivalente de la crema en leche). La franja de color gris representa el consumo de productos lácteos con excepción de la leche (o sea el equivalente de estos últimos en leche líquida). Faltan los datos de algunos países ya sea en lo que se refiere a la leche o a los productos lácteos.



Gráficos de "El Correo de la Unesco" - R. Jacquemin



Nº 6

25 SIGLOS DE ARTE Y PENSAMIENTO BUDICOS

BUDA Y LA LUZ INTERIOR. El Maestro de la Compasión Infinita, por Sarvepalli Radhakrishnan.

LA INDIA ILUMINO TODA EL ASIA. La Expansión búdica, por Anil de Silva-Vigier.

MUNDO DE FABULA. El Paraíso de los Animales, por Jeannine Auboyer.

EL CAMINO MEDIO. 500 millones de budistas en Asia.

ANGKOR, MARAVILLA DEL ORIENTE. Grandeza del arte khmer en Indochina.

PAGAN, FLORESTA DE PAGODAS. Un santuario birmano guarda los cabellos de Buda.

"AMAD A TODO SER VIVO." La lección del amor universal, por G.P. Malalasekera.

INTENSIDAD HUMANA DEL ARTE CHINO. Las cavernas de los mil tesoros.

DHAMMAPADA. Los Proverbios de Buda. (Traducción de Jorge Carrera Andrade.)

BOROBODUR, CIMA DEL ARTE BUDICO. La época clásica de la escultura en Indonesia.



Nº 10

LA PAGODA DE LA BUENA MADRE

Misterio de los serpientes de incensio.

LOS GRABADOS EN CRISTAL. Nuevo arte de dos Continentes.

EL NUEVO MUNDO Y EUROPA. Aportación europea a la cultura de América, por Antony Babel.

EL JUBON MANCHADO. La limpieza a través de las Edades, por Ana Sommer Lenn.

OBESIDAD, DOLENCIA DEL SIGLO, por Gerald Wendt.

SANTINIKETAN. La Morada de la Paz, por Guy Wint.

LA CARRETA SICILIANA. Pinturas sobre ruedas, por Lucio Attinelli.



Nºs 7-8

EL ENIGMA VERDADERO DE LA ISLA DE PASCUA

Orfebres del Nuevo Mundo.

LA MEDICINA PRIMITIVA ¿MEROS TRUCOS DE ILUSIONISTA? por Erwin H. Ackerknecht.

EL CURARE : VENENO Y REMEDIO. Entre las tribus de Borneo y del Amazonas.

LOS HECHICEROS Y LA PSICOANALISIS. ¿La enfermedad mental es un "mito"? por Claude Lévi-Strauss.

ORQUESTA PARA PROTEGER EL ARROZ. Un invento de los Sedangs de Batán, por Franz Laforest.

EL SECRETO DE LA ISLA DE PASCUA. Escrituras en madera y pictografías por Alfred Métraux.

EXPLORADORES DEL PACIFICO. Los navegantes polinesios, por Edwin Grant Burrows.

CIVILIZACIONES DEL ORO Y DEL COBRE. La metalurgia en el Nuevo Mundo, por Paul Rivet.

LA CULTURA NO PASA LA FRONTERA. Esculturas y violines gravados por kilos, por Philip L. Soljak.



Nºs 11-12

DIEZ AÑOS DE LA UNESCO

Examen imparcial de sus actividades.

MANOS QUE HABLAN. Fotografías que cuentan una historia.

SUEÑO CONVERTIDO EN REALIDAD, por Ritchie Calder.

LA AVENTURA DEL PROGRESO TECNICO.

EL CICLO INFERNAL. De la ignorancia a la pobreza.

MAÑANA SABRAN VIVIR MEJOR. 250 millones de niños sin escuelas.

LA UNESCO, TESTIGO DE NUESTRO SIGLO. El gran escenario de los conflictos sociales.

EXPANSIÓN GEOGRAFICA DE LA CIENCIA. Los sabios colaboran con la Unesco.



Nº 9

EL MUSEO PAIS DE MARAVILLAS

EL MUSEO DE HOY. Santuario, Escuela y Teatro, por Molly Harrison.

"LUGAR DONDE SE CURA EL ALMA." Colecciones regias y cámaras de maravillas, por Francis Henry Taylor.

LOS GRANDES PROVEEDORES DE LOS MUSEOS. Aventura y desventura de los arqueólogos, por Sir Leonard Wooley.

EL MAYOR ESPECTACULO GRATUITO. Animales, fósiles y constelaciones, por Isabel Mount.

REMBRANDT REVELA SU SECRETO. Radiografía de pinturas célebres.

EL MUNDO DENTRO DE 23 VITRINAS. Ciencia e industria en una estación de París.

TEMPLOS DE LAS ARTES POPULARES, por Grace L. Morley.

MUSEOS FUNERARIOS PERDIDOS EN LA SELVA. Los cementerios de los "Bahnares," por Franz Laforest.

EN LA MANSION DE TOLSTOY. Un hogar convertido en centro de peregrinaje.



Nuestra
ventana
abierta
sobre
el mundo
en 1956



Nº 3
¿PUEBLOS Y SUCESOS DESFIGURADOS?

La enseñanza de la historia en los libros escolares.

NUESTRO PAIS DESCONOCIDO, por Herbert Abraham.

IMAGEN DE ASIA. Su deformación en los manuales de Occidente, por Ronald Fenton.

¿DE QUE SIRVE LA HISTORIA? Libros que forjan el civismo internacional, por C. Peter Hill.

EL CENTRO DEL MUNDO. Cada pueblo cree ser el eje de la historia, por Marshall G.S. Hogdson.

PERSONAJES Y SUCESOS DESFIGURADOS, por D.W. Brogan.

ULTIMA HORA : HOY CAYO LA BASTILLA. Historias de antaño, noticias de actualidad, por J.C. Masee.



Nº 1
EXODO DE PUEBLOS

El problema mundial de 40 millones de refugiados.

MILAGRO EN LA ISLA DE TINOS. Los refugiados griegos de Rumania.

LOS DESARRAIGADOS. El mayor problema de nuestro tiempo, por James Douglas.

LA GRAN SAGA DE NANSEN. Explorador y benefactor de los apátridas.

LA MIGRACIÓN MAS VASTA DE LA HISTORIA. El éxodo a través de la India y Pakistán.

EN EL PAIS DE LOS ANTIPODAS, por H.B.M. Murphy.

EL HACHA DE HIERRO. La decadencia de los Yir Yoront, por Alfred Métraux.



Nº 2
LA GRAN FAMILIA DE LOS HOMBRES

Sinfonía fotográfica.

LA MAS ACTIVA BIBLIOTECA PUBLICA DE ASIA, por Frank M. Gardner.

GRAN PROMESA DE NUESTRO SIGLO. La Asistencia Técnica para el desarrollo económico.

ASPECTO HUMANO DEL PROGRESO, por Luther H. Evans.

EL PRIMER LABRADOR DEL MUNDO. La lombriz de tierra, por David Gunston.

SE LLAMA TODOS-LOS-HOMBRES, por Carl Sandburg.

EL COLOR DE LAS PALABRAS. Las razas en el vocabulario, por Cyril Bibby.



Nº 4
INSECTOS QUE MATAN MILLONES DE HOMBRES

Los "Cinco grandes flagelos" de la humanidad.

EL VALLE DE LOS CIEGOS. El mal de los ríos y manantiales, por Anthony Lavers.

EL SUEÑO QUE MATA. La obra de la mosca Tsé-tsé, par J. Ford.

LA PESTE EN OCCIDENTE. Desde la Edad Media hasta la época moderna, por Georges Barraud.

EL ULTIMO REDUCTO DE LA FIEBRE AMARILLA. Los valles del Amazonas y del Congo, por J. Austin Kerr.

LA MARCA DE LAS MOSCAS, por Dale W. Jenkins.

PASAJERA CLANDESTINA. La enfermedad no respeta las fronteras, por Neville M. Goodman.



Nº 5
EL PREGON DE LA TELEVISION

Una gran experiencia social de la Unesco.

"ESTA NOCHE HAY TELEVISION." El pregón del progreso en las aldeas.

ESTADO DE URGENCIA. La modernización de los campos.

LA TELEVISION AVANZA A PASOS DE GIGANTE.

EL HOMBRE CULTO EN 1984. La ciencia no será monopolio de los sabios, por J. Bronowski.

EN EGIPTO HACE VEINTE SIGLOS. Vida diaria de griegos y romanos, por E.G. Turner.

EL LAZO Y LA GUITARRA. Los jinetes de la pampa argentina, por Dominique Lacroix.

EL MUNDO ENTERO EN NUESTRO PLATO

No sólo hay migraciones de aves, de insectos o de peces, sino también migraciones de vegetales. Las plantas —esas «paralíticas de la naturaleza» como las llama un botánico— se han dispersado por el mundo, enviando sus semillas a través de los vientos o las aguas o, a veces, sirviéndose de los hombres y de los animales. Son incontables las clases de semillas, provenientes de varios países, arrastradas a través de la inmensidad del Océano.

A esta migración espontánea se suma el transporte involuntario de semillas por los pájaros —como es el caso del pimiento de Jamaica— y, finalmente, las «migraciones dirigidas» por los pueblos nómadas, las misiones científicas, los mercaderes o los colonizadores.

En nuestra época, en que casi se puede hablar de una «universalización de los cultivos» y en que el hombre tiene «el mundo entero en su plato», es interesante señalar el origen remoto de las plantas alimenticias más comunes, así como su producción actual:

BERENJENA. — **India.** Durante la Edad Media pasó a África y de allí a España. Hoy, se la cultiva en las regiones más cálidas de Europa y en los Estados Unidos.

CACAHUETE. — **Brasil y las Antillas** (en estas últimas se llamaba maní) y **Perú**, donde se conocía con el nombre de **inchic**. Los españoles que llegaron a México en el siglo XVI lo confundieron con el cacao (**cacahuatl**). Muy pronto se extendió por el África y Asia. En Francia se propagó su uso como alimento únicamente en 1801, gracias a los esfuerzos de Luis Bonaparte que, durante su embajada en España, pudo apreciar sus ventajas. Hoy, la India está a la cabeza de la producción mundial con 2'050.000 hectáreas de terrenos sembrados de cacahuets.

CACAO. — **México.** Sus semillas servían para fabricar una bebida aromosa —el **xocoatl**— o se utilizaba como moneda entre los aztecas. Los españoles lo aclimataron en su país y adoptaron la costumbre del chocolate (**xocoatl**) en 1520. Francia lo adoptó en el siglo siguiente. Venezuela y Ecuador fueron los principales proveedores de Europa hasta la primera guerra mundial. Hoy los principales proveedores son Ghana y Costa de Marfil.

CAFE. — **Etiopía.** Llevado a Arabia por los etíopes en el siglo XIV. Introducido en Venecia hacia 1570, y en Marsella en 1660. En París se abrió el primer establecimiento para «beber café» en 1672 (el famoso «Café Procopio» donde concurrieron más tarde Fontenelle, Voltaire y Diderot). De Francia, se transportó el café a las Antillas en 1716. Los holandeses lo llevaron a la América del Sur. Brasil se convirtió en el principal productor y este hecho originó el florecimiento de São Paulo, cuyo puerto de Santos es hoy «la capital del café».

CAÑA DE AZÚCAR. — **Bengala, Siam e Indonesia.** El azúcar de caña se fabrica en la India 600 años antes de nuestra Era. En el siglo VII se introdujo la caña de azúcar en África del Norte; luego, en 996, en Venecia que ejerció el monopolio. España la plantó en sus posesiones de América. Desde el siglo XVIII, Cuba, las Antillas y Santo

Domingo se transformaron en el centro mayor de producción de azúcar de caña. En el siglo XIX tuvo lugar la llamada «guerra del azúcar» —competencia comercial del azúcar de caña con el azúcar de remolacha— que se terminó con la victoria de la caña. Después de la primera guerra mundial, Cuba y las Antillas producían 4'000.000 de toneladas de azúcar por año.

CEBADA. — **Arabia Pétreá, Monte Sinaí y Cáucaso.** De este último lugar se expandió su cultivo por la Europa central. Desde el siglo XVI se la cultiva en todas partes.

ESPINACAS. — **Persia.** Los Estados Unidos se encuentran entre los principales proveedores de este producto.

FREJOL. — **México, América Central y del Sur.** Los navegantes italianos lo llevaron a Roma donde obtuvo la protección del Papa Clemente VII. En 1556, en varias regiones de Italia lo cultivaban en macetas. En el siglo XVI fué llevado a Francia por Catalina de Médicis.

MANDIOCA. — **Amazonas (América del Sur).** Los indios inventaron la manera de eliminar de ese alimento el veneno del ácido cianhídrico. Hoy, el principal productor es Madagascar, especialmente en su forma industrial, la tapioca.

MAIZ. — **América.** El naturalista De Candolle señala como originaria la región Ecuador-Colombia. Otros afirman que fué la Florida. España e Inglaterra fueron las primeras naciones en adoptarlo como alimento desde el siglo XVI.

OLIVO. — **Asia Menor.** Cultivado allí desde los tiempos prehistóricos, se expandió a los países mediterráneos. Hoy es grande el consumo de aceitunas en todo el mundo.

PATATA. — **Andes sudamericanos (Colombia, Ecuador, Perú, Chile).** Los españoles la llevaron a Galicia en el siglo XVI. Drake la introdujo en Inglaterra en 1585. Walter Raleigh la plantó en Virginia y luego en Irlanda en el

siglo XVII. Francia prefirió primeramente el Tupinambour —descubierto entre los indios Tupinambas del Brasil— a la patata, pero, doscientos años después, secundó los esfuerzos de Parmentier que, bajo la protección de Luis XVI había sembrado de patatas la llanura de Sablons. Hoy, se cuentan los Estados Unidos entre los grandes productores.

TOMATE. — **México.** Su nombre azteca es **tomatl**. En el siglo XVI empezó a cultivarse en España, Portugal e Italia. Sólo en 1785 se lo aceptó en Francia y en África del Norte. Esta última región es ahora la principal productora.

TRIGO. — **Mesopotamia.** De allí se expandió por todo el mundo antiguo en épocas remotas. Llegó a América con las carabelas de Colón. Hoy, los más grandes productores de trigo en el mundo son los Estados Unidos y la URSS.

Las **CEREZAS** provienen de Anatolia; la **GRANADA** y la **PERA**, son originarias de Persia; el **MELOCOTÓN**, de la China; las **FRESAS** fueron descubiertas por el navegante francés Frezier en Chile, en 1714; las **NARANJAS** y **MANDARINAS** tuvieron su origen en la China y en Cochinchina; la **PIÑA** proviene de América y fué llevada por Colón a Europa por vez primera.



Snell

EL CACAO es originario de América. En el Ecuador — uno de los principales productores — los granos de cacao solían secarse, en las calles del puerto de Guayaquil. Los automóviles y peatones han acabado hoy con esta costumbre.

T A B U

Los alimentos desdeñados

por Alfred Métraux



Ninguna «civilización» saca enteramente partido de los recursos en alimentos que se encuentran a su disposición. Para que un fruto, una legumbre o un animal sean promovidos a la categoría de alimentos en una sociedad determinada es necesario que sean reconocidos como tales por la tradición cultural. Los gustos y las aversiones del paladar, que difieren tan profundamente según las civilizaciones, han sido siempre una fuente de actitudes indignadas, menosprecios y dicharachos, y han constituido ciertamente el tema de conversaciones desde las cavernas mismas de la Edad Paleolítica.

La clasificación de los pueblos según sus predilecciones culinarias remonta sin duda a la prehistoria. En la civilización griega, encontró su forma poética más célebre en la *Odisea*, en donde los «consumidores de pan» que eran los helenos se oponían a los bárbaros «devoradores de lotos» y aún de carne humana. Es fácil extraer de nuestros conocimientos de los pueblos exóticos una serie de ejemplos para ilustrar la infinita diversidad de gustos. ¡Comer una oruga, aunque sea asada, nos parece el colmo de la perversión del paladar! Pero en el corazón de la América del Sur subtropical, los indígenas —y los etnógrafos— no desdeñan las larvas que extraen del tronco de las palmeras. Asimismo, la alegría reina en una aldea de indios de la selva cuando se anuncia un vuelo de hormigas que luego se harán freír en la sartén. A la vista de esta «insectofagia» experimentan los extranjeros un sentimiento de repugnancia, así como los indios, a su vez, se sentirían enfermos si se les obligase a comer un huevo de gallina o aún carne de pollo. Si es verdad que en algunas ciudades europeas, los habitantes se han alimentado de ratas, durante los asedios, ciertos pueblos de Polinesia las han considerado como un manjar exquisito, aunque es verdad que no poseían conejos. ¿Es necesario recordar aquí el placer con que los aztecas consumían ciertos perrillos que hacían engordar para sus banquetes?

La aversión de los japoneses y de los chinos por la leche

Aún entre pueblos vecinos y de la misma civilización pueden existir costumbres alimenticias que difieren hasta el punto de crear la incompreensión y aún la repugnancia. El calificativo de «comedores de ranas» que los ingleses han aplicado a los franceses, desde hace mucho tiempo, es revelador de su opinión acerca de los batracios como recurso alimenticio. Cuando Kamehameha I, rey de Hawai, rompió los tabús culinarios de sus antepasados, en presencia de la corte, no manifestó más valor ni sombría determinación que un norteamericano que se decide a comer su primer plato de caracoles de Borgoña durante su visita a París. Se ha comprobado que ciertos tabús de origen religioso se convierten en una aversión del paladar que llega a tener toda la espontaneidad y la

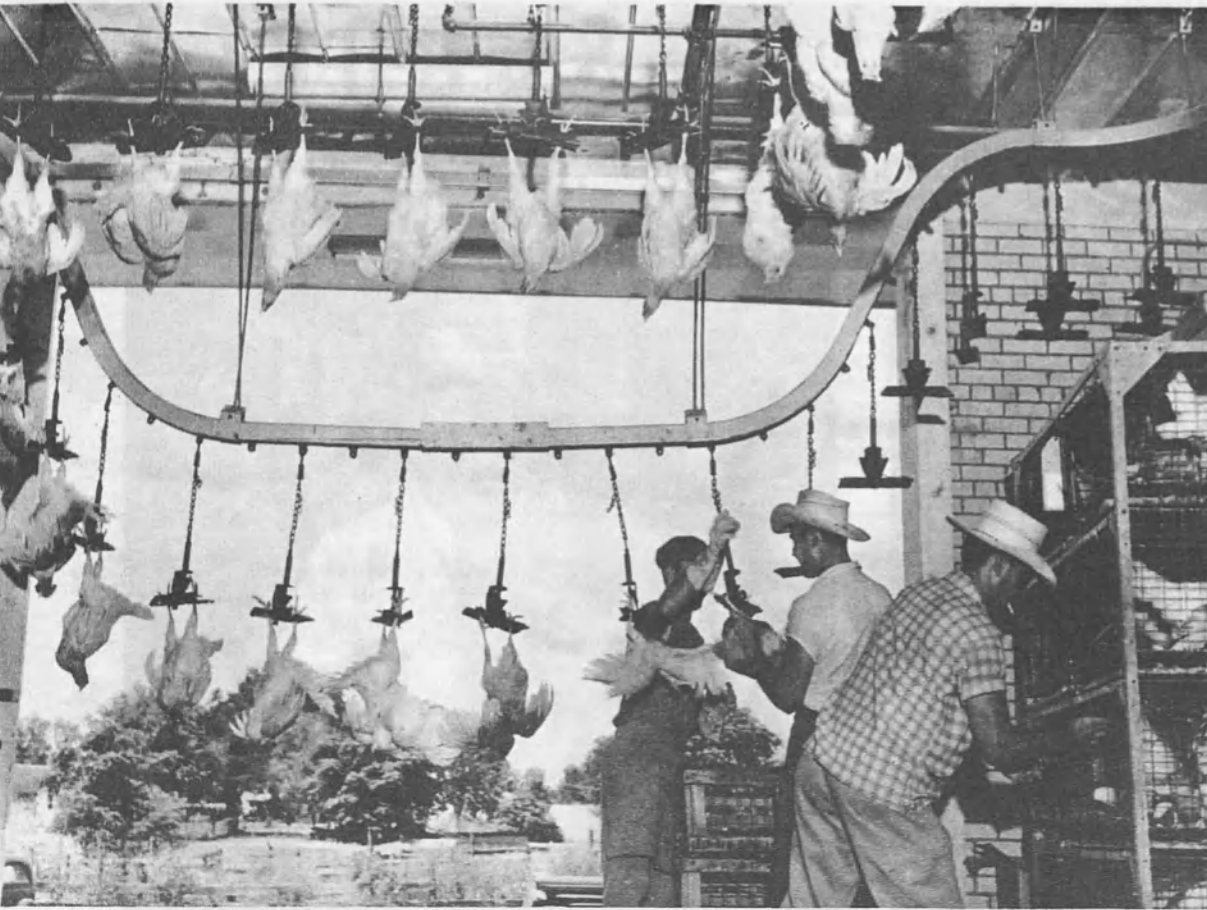
fuerza de un instinto. He conocido algunos antropólogos que, despojados de todo prejuicio y sabiendo su origen, no llegaban a vencer el disgusto que les inspiraba un alimento prohibido a sus antepasados.

El ejemplo clásico de la influencia de la tradición cultural, en cuanto a la alimentación, nos suministra la actitud opuesta que los pueblos ganaderos de Asia y de Europa han adoptado con respecto al uso de los productos lácteos. Mientras los pueblos del Asia central y meridional, así como los grupos indoeuropeos y semíticos, han consumido siempre la leche de sus rebaños, convirtiéndola en su alimento fundamental, los chinos, los japoneses y los pueblos del sudeste de Asia —en otra época también ganaderos— siempre han experimentado hacia la leche y sus subproductos la aversión más violenta. No se puede alegar aquí la ignorancia, puesto que los chinos han estado desde hace mucho tiempo en contacto con las tribus mogólicas y turcas que se nutren de manjares de leche.

Los tibetanos sazonan con mantequilla rancia hasta su propio té. La repugnancia de los chinos hacia la mantequilla se pone de relieve en una anécdota que se cuenta desde hace siglos: Un chino había logrado hacerse pasar por un príncipe mogol y su situación usurpada le proporcionaba toda clase de ventajas, hasta el día en que fué desenmascarado por haber vacilado en saborear un poco de mantequilla que le obsequiaron.

Varias obras, publicadas en el curso de estos últimos años, nos han revelado la «gran hambre del mundo». Sabemos que en numerosos países son deficientes los regímenes alimenticios y que de ello se resiente la higiene general. Las organizaciones internacionales, entre otras la de la Agricultura y la Alimentación, efectúan grandes esfuerzos para aumentar los recursos alimenticios de las regiones en donde los hombres no se alimentan en cantidad suficiente. Por desgracia, no basta con introducir nuevos cultivos para resolver este problema. Lo importante es que los pueblos acepten las nuevas viandas que se les ofrecen, despojándose de los prejuicios emotivos que les incitan a rechazarlas. La mayor parte de los seres humanos «desean lo que comen», y no «comen lo que desean». Pero ¿cuál sería la forma de vencer esa resistencia que tiene su origen profundo en la herencia cultural y que, inculcada desde la más temprana infancia, termina por revestir la fuerza aparente de una reacción instintiva?

Tal fué cabalmente el problema con el que tuvo que enfrentarse el Gobierno de los Estados Unidos de América durante la última guerra. Había que pensar no sólo en alimentar un inmenso ejército sino también millones de obreros y numerosos pueblos liberados. Los agricultores podían producir una cantidad suplementaria, pero era menester evitar el despilfarro y hacer cambiar de hábitos a una población acostumbrada a vivir bien. El Gobierno tuvo la cordura de dirigirse a especialistas de las ciencias sociales para



USIS

MERCADOS CUBIERTOS Y AL AIRE LIBRE.

— En los *supermarkets* (*super-mercados*) de los Estados Unidos se venden todos los productos según el sistema del *self-service* que consiste en servirse por sí mismo. En la sección de artículos alimenticios (foto de la extrema izquierda) los compradores pasan por la inspección antes de abandonar el almacén. En la inspección, los empleados empaquetan y cobran los artículos vendidos. En el *supermarket* se pueden adquirir los mejores volátiles para el consumo (izquierda). En la foto de abajo un rincón del mercado de Bogotá, Colombia.

obtener su consejo antes de lanzarse a una campaña de propaganda en favor de diversas medidas, con el fin de hacerlas adoptar por la opinión pública.

Se creó un Comité compuesto de etnógrafos, de psicólogos y de sociólogos para estudiar las actitudes de los norteamericanos hacia los alimentos y para proponer los métodos que permitirían modificar esas actitudes. Dentro del marco de las actividades de ese Comité, el psicólogo norteamericano Curt Lewin pudo realizar ciertas experiencias de control de la opinión que han sido citadas como una demostración brillante de la eficacia de esas disciplinas en la práctica. Lewin mantenía el principio de que la simple actitud de repugnancia de los norteamericanos ante ciertos pedazos de carne —corazón, riñones, pulmones, tripas— puede superarse rápidamente después de un análisis preciso y riguroso de la situación, si se tiene en cuenta cada uno de los factores que influyen directamente sobre nuestra conducta frente a los alimentos.

Imposible sería resumir aquí el análisis que el distinguido hombre de ciencia realizó dentro del cuadro social y cultural de la alimentación. Ante todo, escogió dos grupos de amas de casa que se transformaron en los «cobayos benévolos de ese experimento», ya que Lewin había llegado a determinar con precisión el hecho de que, en la esfera de las comidas, eran las mujeres caseras quienes tenían la última palabra. Uno de los grupos fué instruído por dietéticos reputados que dieron conferencias para exaltar las cualidades nutritivas de los menudos de res, su riqueza en vitaminas y su efecto benéfico sobre la salud. Esa demostración fué completada por algunas consideraciones sobre la exquisitez de los guisos que podían prepararse con esos fragmentos de carne y, para que nada fuese confiado al azar, se distribuyeron entre las amas de casa varias recetas de cocina.

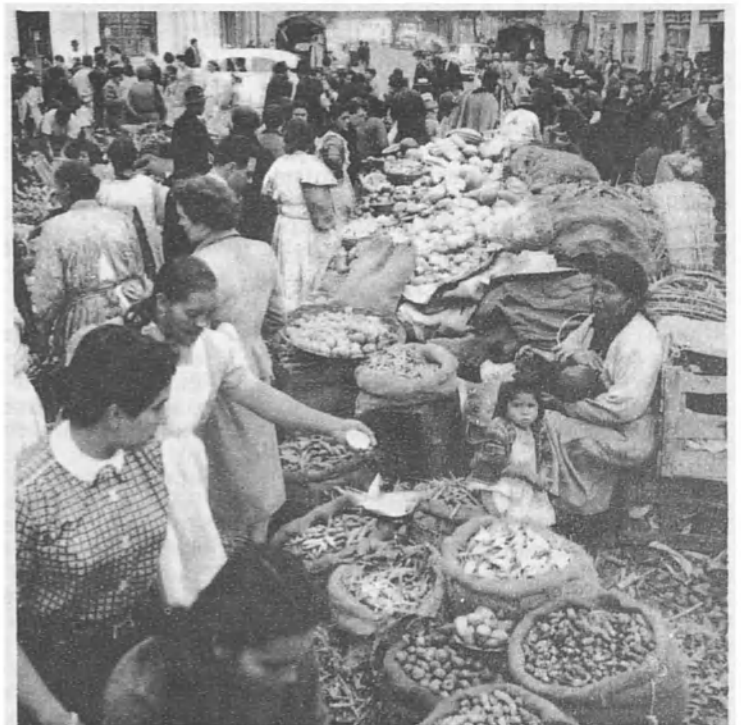
Hay que modificar la actitud del hombre ante los alimentos

El método seguido por el otro grupo fué muy diferente. Se organizó una reunión, en el curso de la cual una mujer del grupo dió parte a las otras sobre las dificultades de alimentación en el país, les dió a comprender que podrían hacer una obra patriótica sirviendo en la mesa menudos de res a sus maridos y, finalmente, les invitó a discutir libremente el problema de la utilización de las viandas consideradas como «tabú». Al final de la discusión, cada ama de casa se comprometió a ensayar las recetas culinarias propuestas. Algunas semanas más tarde, se realizó una encuesta, en la que se estableció que sólo 10 % de los miembros presentes a la conferencia habían pasado el Rubicón culinario. Sin embargo, las personas que habían asistido a la discusión compro-

metiéndose a preparar las entrañas de res habían sido fieles a su compromiso en una proporción de 51 %.

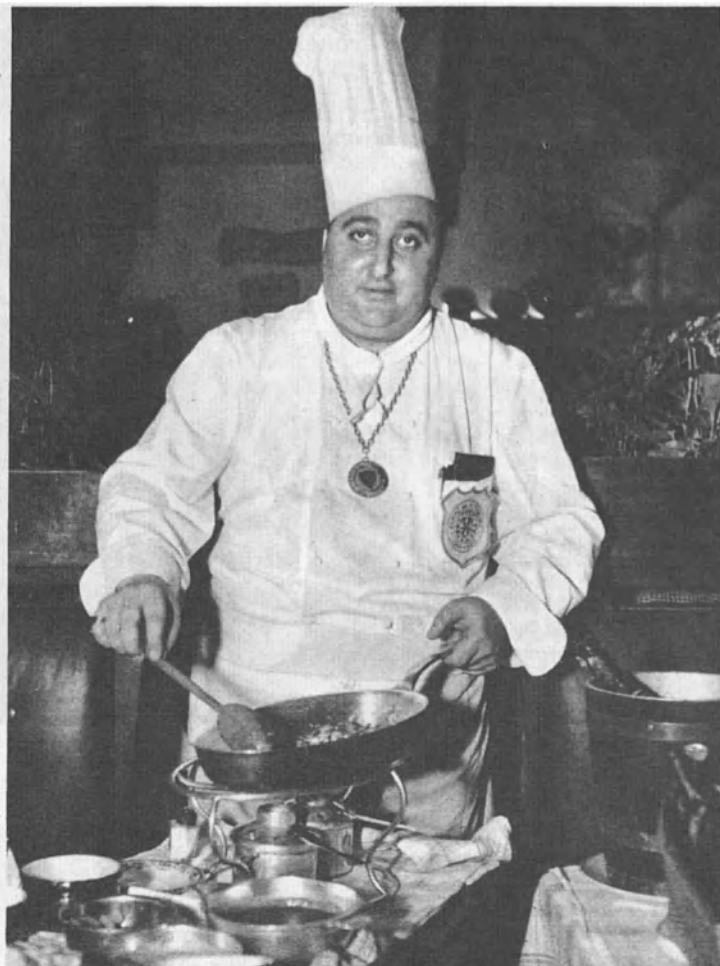
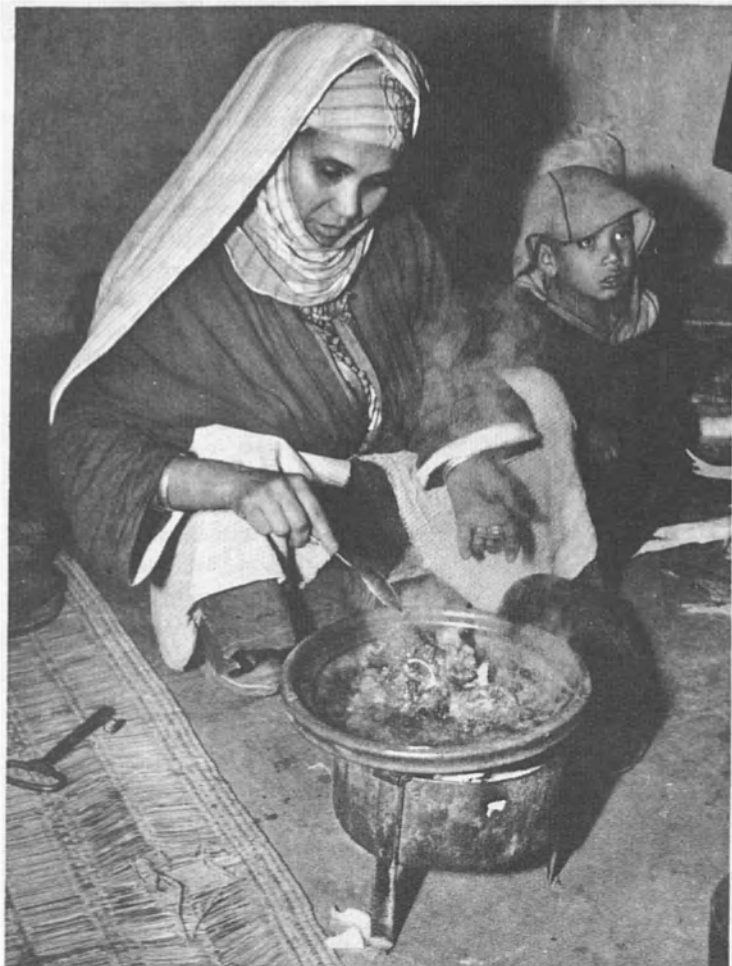
El experimento puede parecer trivial y se dirá acaso que no hacía falta ser psicólogo para llegar a esas conclusiones. Sin embargo, tal hecho demuestra la validez de la teoría del «campo social» que es una de las más importantes contribuciones de Lewin a la psicología. Cada actitud es el resultado de fuerzas de una orientación y una potencia determinadas que convergen para provocar un estado de equilibrio. Para transformar una actitud hay necesidad de tener presentes en la mente los valores y las instituciones que le aseguren su estabilidad. Así, sólo por la decisión colectiva se puede llegar a modificar las actitudes de los hombres frente a los alimentos.

FAO - Pat Morin



SINFONIA DE LOS SABORES

por Claude Lévi-Strauss



© Paul Almasy 1957

CADA UNO SEGUN SU TRADICION. El plato preferido se prepara con igual arte en el fogón de una familia de Marruecos o en la "cocinilla portátil" de un gran restaurante de París, ante los ojos de los gastrónomos. El cocinero de blanco es el "cordón azul" de *La Mesa del Rey*, en París.

Si el arte de la cocina consiste en asociar los sabores de varias substancias alimenticias para armonizarlas o destacar su contraste, se puede creer que todos los pueblos del mundo fueron capaces de tan sencillo descubrimiento. Sin embargo, esto no es así, ya que para mezclar diversos productos hay que disponer de ellos simultáneamente y para fundir sus sabores, en una armonía gustativa, es menester asimismo conocer procedimientos de cocción más complicados que la simple exposición al fuego.

La ebullición en un recipiente de arcilla no es un método universal. Ciertos pueblos que ignoran la alfarería, provocan la ebullición sumergiendo piedras ardientes en un recipiente de madera o de corteza que contiene el líquido mismo que va a servir de alimento. A falta de toda técnica de ebullición, otros pueblos utilizan hornos cavados en la tierra y cubiertos de piedras que desprenden calor. Los alimentos se cuecen lentamente entre capas de follajes frescos que despiden el vapor de agua. Asimismo hay el procedimiento de rellenar el cuerpo del animal o una pasta hecha de harina, con una mezcla alimenticia que se cuece al mismo tiempo que la envoltura.

Todas estas técnicas representan otras tantas conquistas de las que no siempre ha gozado la humanidad. Aún hoy, ciertas tribus —como los Nambikwara del Brasil central— se contentan con hundir en las cenizas calientes los productos de la caza y de la cosecha cotidianas: animalillos y raíces silvestres. Las cenizas adheridas a los alimentos proporcionan las sales minerales indispensables.

A los meses de abundancia suceden meses de escasez

Esta miseria culinaria trae consigo una suerte de anulación del sentido del gusto, pues el paladar de los Nambikwara no soporta ninguna sensación intensa: la sal les repugna y les horroriza el calor de las viandas. Cuando yo les servía alimentos cocidos, en estado de ebullición, se apresuraban en inundarlos de agua fría antes de absorberlos. Tal grado de arcaísmo constituye ciertamente una anomalía. A la inversa, numerosas poblaciones no sufren de insuficiencia de sus técnicas culinarias sino de una carencia aún más grave: la de los medios de producción, de donde resulta que nunca disponen prácticamente de más de una fuente de alimentos a la vez.

Ciertos etnólogos como Evans-Pritchard y Audrey Richards han demostrado que, en algunas regiones del África, la periodicidad de los recursos alimenticios influye sobre la salud física y las actitudes mentales de los indígenas. En varias comunidades se come hasta satisfacer el hambre sólo durante una época del año: mientras dura la cosecha de mandioca, de mijo o de arroz. Esos son los «meses de alimentos», a los que suceden los «meses de carestía» en que se reduce el volumen de la comida cotidiana y, sobre todo, un régimen de hidratos de carbono —calabazas, melones y otras cucurbitáceas— sucede a otro casi exclusivamente compuesto de legumbres.

En nuestro estado de «seguridad alimenticia», nos es difícil concebir la intensidad de las sensaciones que marcan este ritmo alterno. El sentimiento de satisfacción desaparece bruscamente y da lugar a los calambres producidos por el hambre. Los desarreglos del estómago suceden al estado opuesto de flatulencia y fermentaciones intestinales.

Con el cambio de alimentación, el indígena experimenta transformaciones profundas en su cuerpo y en su mente. Por eso no es de sorprender

—como lo ha notado Audrey Richards— que en tales comunidades los alimentos parezcan peligrosos y cargados de toda clase de influencias mágicas. Los indígenas asimilan las sensaciones vinculadas a la alimentación con emociones cuyo origen nos parece diferente: así, la impresión de calor interno, producida por la absorción de una bebida alcohólica, la identifican con la cólera; inversamente, asocian el estado de ayuno con las más altas emociones espirituales. Una anciana africana exclamó un día en que por casualidad había comido hasta satisfacer su hambre: «Me siento de nuevo una muchacha pues se me aligera el corazón.»

De este modo, hay en la historia del desarrollo de la humanidad una fecha memorable aunque ignorada: aquella en que el hombre descubrió el medio de disponer simultáneamente de dos fuentes de alimentos, durante todo el año, y en que, asociándolos logró vencer los dos grandes obstáculos de su vida: la insuficiencia de la alimentación y su falta de sabor.

Pues, no basta con una alimentación suficiente. Es menester también, como lo dice el proverbio francés, no perder « el gusto del pan». Toda la historia de la cocina es una búsqueda incesante por dar sabor al pan de cada día, es decir estimular y mantener la apetencia por un alimento fundamental, proveedor de energía, pero desprovisto de sabor: pan, arroz, mijo, maíz o mandioca, según las regiones del mundo. La carne vendrá más tarde, pues durante mucho tiempo y en muchos lugares, constituyó un lujo y un privilegio. La base verdadera de la cocina mundial es el hidrato de carbono sazonado con algún condimento: pan y cebolla; *chapati* y *chutney*; arroz y salsa de pescado fermentado; mijo, maíz o mandioca con pimientos. O sea, otras tantas variaciones sobre el tema universal de los alimentos, con las cuales el arte de la cocina ha creado innumerables melodías para deteite del paladar.

La prueba de que la búsqueda de los sabores ha tenido que ser laboriosa se encuentra en las grandes expediciones marítimas del siglo XVI, cuyo pretexto parece hoy irrisorio. Hace apenas 400 años, Europa organizaba esas empresas gigantescas con el fin de conseguir las especias que le faltaban. De allí data el nacimiento de la culinaria europea y tal vez de la culinaria universal, pues ningún país se puede privar hoy de tal o cual producto de origen americano, desconocidos hasta el descubrimiento del

Nuevo Mundo, como la patata, el tomate, el cacahuete, el chocolate, la vainilla y el pimiento de Indias.

En Alaska era la nieve un condimento de cocina

Todo un capítulo de la etnología está aún por escribirse: el estudio y distribución cartográfica de las reglas según las cuales se transforman, asocian y combinan los productos básicos. Se vería entonces que los inventores de la agricultura sin tierra son los polinesios que, en medio de sus arrecifes de coral, han llegado a cultivar verdaderas huertas y que los pueblos «primitivos», han

grado un libro encantador bajo el título significativo de «*Zuni Bread-stuffs*», a la producción y preparación de los alimentos en la tribu Pueblo del Estado de Nuevo México. Un banquete, en los días de fiesta se compone de 14 platos: panecillos y galletas de maíz, de seis colores diferentes; carnes diversas, tripas, salchichas y morcillas de cordero. Todo eso se come sirviéndose de una escobilla dura que se chupa y se sumerge alternativamente en la salsa.

En realidad, el consumo público de alimentos es una actividad eminentemente social. Muy raros son los pueblos que, como los Paressi del Brasil central, comen solos y a escondidas, para disimular el acto impúdico de nutrirse. El ceremonial de un banquete entre los Kwakiutl ocupa varias páginas de la obra de Boas: preparativos culinarios, disposición de los diversos tipos de recipientes y de esteras, envío de mensajeros para llevar la invitación —que debe ser rehusada varias veces antes de aceptarse—, canciones en honor de los invitados y, finalmente, atribución a cada comensal de una porción escogida según su rango.

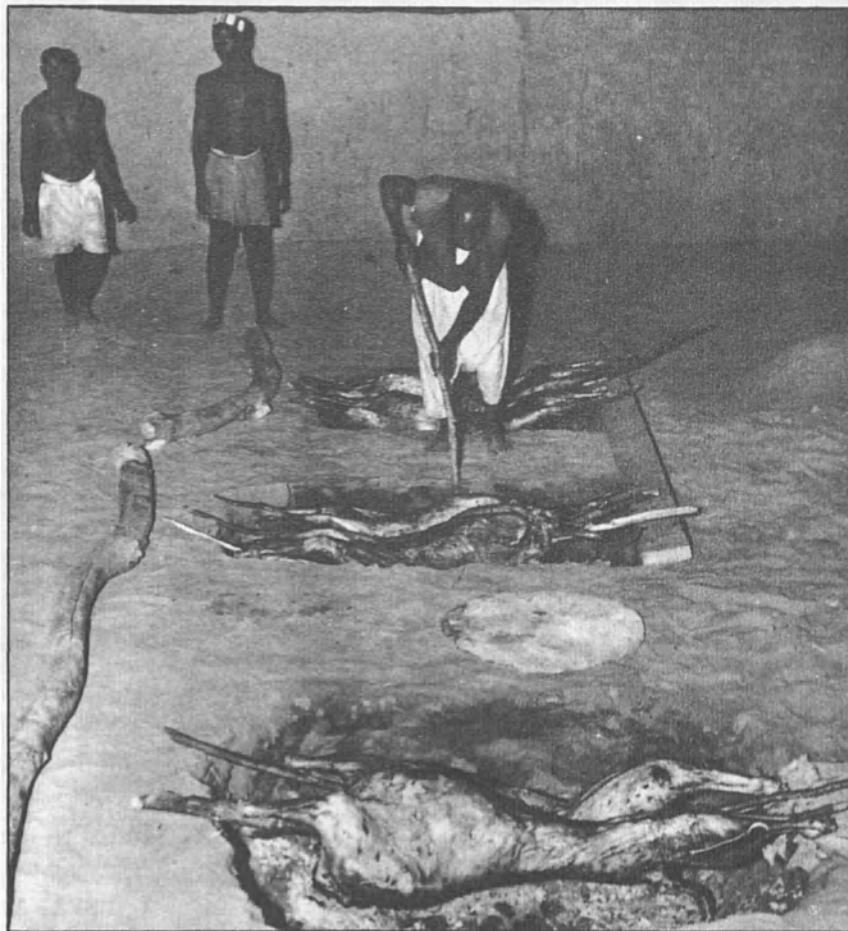
Nada de esto puede sorprendernos: la etiqueta de los Kwakiutl no difiere completamente de la de nuestros banquetes. Nosotros también honramos a nuestro invitado con manteles bordados, utensilios de plata, viandas refinadas. Pero, a la inversa de los indígenas, nuestras cocineras han olvidado la preocupación que fue esencial en otro tiempo: la de honrar a los animales que se aprestan para el sacrificio, con el fin de que su especie no desaparezca para siempre. De allí el carácter a veces desconcertante de las recetas indígenas, como la que aquí transcribo —perteneciente a los indios Tsimshian de la costa nordeste del Pacífico— y que entrego a las reflexiones de nuestras amas de casa, a guisa de conclusión de este ensayo de etnología culinaria.

Para preparar la grasa de *olachen*, o peces-bujías, se los deja secar al aire. Se les hace hervir en recipientes llenos de agua en donde se sumergen piedras calentadas al fuego. Se debe espumar la grasa en un tamiz colocado encima del recipiente, mientras una anciana, con su pecho desnudo, debe exprimir el tamiz con todas sus fuerzas para extraer la grasa adherida. Se prohíbe a los hombres realizar esta operación, porque de otra manera el pez *olachen* se ofendería y nunca volvería a aparecer por esas aguas...

logrado esa hazaña que consiste en transformar ciertas plantas venenosas como la yuca o mandioca y las bellotas en productos alimenticios fundamentales.

Asimismo, se vería que ciertos pueblos arcaicos han elaborado una culinaria de gran utilidad. Una de las obras consagradas por el célebre etnólogo norteamericano Boas a los Kwakiutl (población de Alaska que no practicaba la caza ni la agricultura) no contiene menos de 156 recetas de cocina para la preparación de diversas clases de pescados, frutos y raíces silvestres. Una de ellas —tomada al azar— consiste en transformar la nieve batiéndola hasta convertirla en crema espumosa con la que es menester mezclar aceite de pescado, melazas y arándanos crudos.

Otro etnólogo Cushing ha consa-



© Paul Almasy 1957

CORDERO EN EL ASADOR. El *metchoui*, gran especialidad gastronómica del Africa Ecuatorial Francesa, se prepara en un hoyo abierto en la misma tierra.

La mesa del hombre moderno

Los secretos de cocina se confían más espontáneamente entre las mujeres. En Ginebra —sede de varias organizaciones internacionales— las esposas de los funcionarios de diversas nacionalidades se comunican las recetas culinarias de los cuatro extremos del mundo. Muchas de esas recetas han sido recogidas por el Jardín de Infantes de las Naciones Unidas en Ginebra y publicadas —la mayor parte en inglés— bajo el título de *An International Cookbook* (Libro Internacional de Cocina). Tan útil volumen se vende en Ginebra (U.N. Nursery School, 1, avenue de la Paix) y en París (Jardin d'Enfants des Nations Unies, 35, rue de Boulainvilliers, 16, Precio : 600 francos). He aquí algunas de esas viandas más sabrosas y típicas, con su origen geográfico :

CHINA. Pollo con almendras. — Pollo (aproximadamente 3 libras); 1 taza de hongos frescos; 1/2 taza de almendras fritas; 3 pequeñas zanahorias; 1 puerro; 2 cucharadas de salsa de soja; 2 cucharaditas de azúcar; 1 cucharada de vino; 2 cucharaditas de fécula; sal a voluntad; 2 cucharadas de aceite.

Deshuesar el pollo, quitarle la piel y cortar la carne en pedacitos. Mezclar en un recipiente el puerro, la salsa de soja, el azúcar, el vino, la fécula y la sal, y añadir el picadillo de carne de pollo. Mover bien para que el pollo absorba el aroma de la salsa. Pelar y cortar las zanahorias en pequeños pedazos que deben hacerse hervir hasta que estén suaves. Limpiar los hongos —pequeños, de preferencia— y hacerlos cocer. Verter en una cacerola dos

cucharadas de aceite y, cuando se halle caliente, echar el pollo. Dejar cocer dos minutos, moviendo continuamente la mezcla. Añadir las zanahorias y los hongos. Antes de servir añadir las almendras fritas. Mezclar bien y servir.

GRAN BRETAGNA: Scones. — 225 gramos de harina; 1 cucharadita de levadura química; 1 narigada de sal; un poco de mantequilla (del tamaño de una nuez); 1 decilitro de leche; 1 cucharadita de azúcar. Mezclar en un recipiente la harina, la sal y la levadura. Añadir la mantequilla y el azúcar. Mezclar enseguida la leche con ayuda de un tenedor hasta obtener una pasta lisa. Luego, sobre una plancha enharinada moldear la pasta y darla una forma redondeada. Colo-

car la pasta sobre una placa con grasa y dejarla durante diez minutos en el horno caliente.

ITALIA. Sopa campesina. — Freír en aceite dos rebanadas de pan, de tamaño mediano, y colocarlas en el plato de cada persona. Sobre las rebanadas de pan romper 2 huevos frescos y sazónarlos con sal y queso parmesano rallado. Verter en cada plato caldo de carne en estado de ebullición, lentamente y de lado para evitar que se rompan los huevos.

CANADA: Sopa de guisantes. — 20 gramos de mantequilla; 1 cebolla; 1 costilla ahumada; 100 gramos de carne salada de cerdo, cortada en pequeños cubos; 2 tazas de guisantes amarillos triturados; 1 narigada de sal de apio; hierba de romero; 1 cucharada de sal; 1 narigada de pimienta; 2 litros de agua.

Hacer derretir la mantequilla en una olla, y allí hacer cocer la cebolla hasta que esté suave. Añadir la costilla y la carne salada de cerdo. Cuando estén doradas añadir los otros ingredientes y dejar cocer lentamente hasta que los guisantes se puedan romper entre los dedos (o sea alrededor de 1 hora). Retirar la costilla y cortarla en pedacitos. Volver a echar éstos en la sopa. Servir con pedazos de pan frito y con perejil picado.

ESPAÑA: Gaspacho andaluz. — Remojar un pedazo de pan en el agua. Pasarle enseguida por un cedazo al mismo tiempo que un diente de ajo, algunos tomates crudos y pepinos. Mezclar todo añadiendo aceite de olivo y vinagre, según el gusto. Echar un poco de agua y algunos cubos de hielo. Servir muy frío.

DINAMARCA: Ensalada de arenques. — Carne cocida; patatas frías; remolacha; 1 cebolla picada; 1 arenque salado y ahumado; mostaza agria. Cortar en pequeños cubos la carne, las patatas, la remolacha la cebolla y el arenque. Añadir la mostaza hasta obtener una mezcla aceitosa. Si la mezcla está aún seca, añadir algunas gotas de vinagre. Echar azúcar. Aplicar esta mezcla a rebanadas de pan, adornarla con tajadas de huevo duro, o servir los «sandwichs» con huevos fritos.

IRAN: Potaje estival. — Batir 3 yoghourts mezclándolos con sal y pimienta. Añadir menta fresca o seca, cebollino y 1 pepino picado, así como un puñado de pasas de Corinto y 1

LA COMIDA JAPONESA: PLACER ESTETICO

En el Japón antiguo existía la costumbre de servir los alimentos en hojas de encina y de utilizar los tallos del bosque como palillos para la mesa. Hoy, los objetos de comedor expresan el mismo espíritu artístico, y así la vajilla está escogida especialmente para armonizar con la forma y color de los alimentos. Los productos que se consumen esencialmente son arroz, pescado crudo, legumbres, *miso* — o sopa encarnada y fragante — y té verde. A la derecha, mesa puesta para un banquete japonés o *kaisekizen*, plato principal de una comida de ceremonia (centro) el segundo plato (izquierda) y el tercer manjar, en su orden. En esos platos, hay alimentos que deben ser consumidos y otros que se sirven "sólo para ser observados con respeto" por los comensales.

Koon Bunka Lab. Tokio





© Paul Almasy 1957

VENTA DE BUÑUELOS en Valencia, España. Esta "fruta de sartén", favorita de los españoles, se hace de masa de harina batida y frita en aceite. Se consume espolvoreada con azúcar en polvo. En las festividades religiosas se preparan los buñuelos en casi todos los hogares españoles.

taza de agua. Ponerlo en un lugar frío y servir como entrada.

CHILE: Sopa de congrio. — 1 kilo y medio de congrio (o de anguila de mar), 1/2 taza de aceite de olivo, 1 taza de vino blanco, 1 kilo y medio de patatas, 6 tomates, 1 narigada de pimienta, 1 taza de jugo de limón, 2 cebollas, 3 zanahorias, ajo, perejil y sal, 2 tazas de agua, 1 limón cortado en tajadas.

Limpiar el pescado, cortarlo en pedazos, salarlo y rociarlo abundantemente de jugo de limón. Hacer freír la cebolla picada. Añadir las zanahorias cortadas en tajadas, 2 tazas de agua, ajo, sal, pimienta y perejil. Dejar hervir durante 20 a 25 minutos. Añadir luego los tomates pelados y sin su simiente, una capa de patatas cortadas en cuatro pedazos, una capa de pescado, hasta agotar los ingredientes. Dejar hervir durante 20 minutos y añadir el vino.

HAITI: Arroz con frejoles rojos. — 2 tazas de arroz, 1 taza y media de frejoles, 50 gramos de tocino ahu-

mado, 100 gramos de tocino salado.

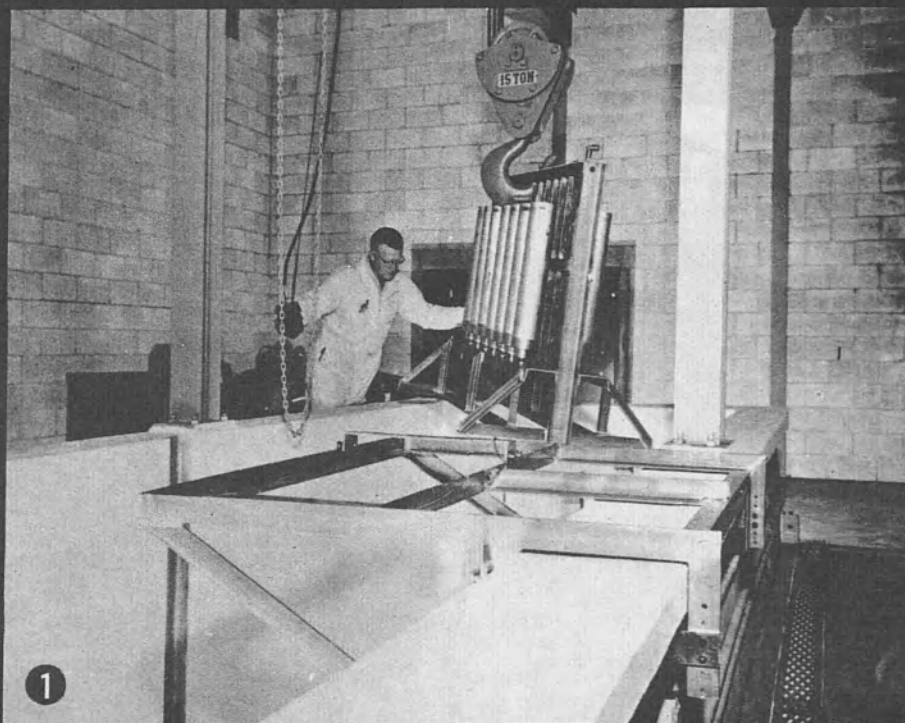
Escoger y lavar los frejoles, luego hacerlos remojar durante 12 horas. Poner en una cacerola 8 a 10 tazas de agua, el tocino salado y cortado en pedacitos, una narigada de tomillo, un ramo de perejil, un poco de cebollino finamente picado y los frejoles. Cuando éstos ya están cocidos pero todavía un poco duros, hay que hacerlos escurrir. Poner en una cacerola 4 cucharadas llenas de mantequilla, añadir el tocino ahumado, cortado en pedacitos y dejar en el fuelgo hasta que tome color. Añadir los frejoles y hacerlos freír.

FRANCIA: Ternera a la burguesa. — Hacer cocer en una cacerola 50 gramos de lonjitas de tocino sin grasa, con una cantidad igual de mantequilla. Añadir 1 libra y media de carne de ternera y hacerla dorar a fuego moderado, durante 20 minutos, con la cacerola tapada. Echar una mitad de agua y una mitad de vino hasta la media altura de la cacerola, añadir unas cuantas hierbas aromáticas, una docena de pequeñas

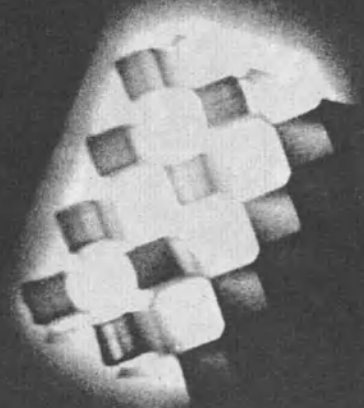
cebollas, 1 o 2 tomates cortados y algunas zanahorias. Salar, poner pimienta y dejar cocer a fuego lento durante 1 hora. Servir la carne en medio del plato, las legumbres alrededor, y cubrir con salsa.

ESTADOS UNIDOS: Pastel «Chifon» de chocolate. — 1 cucharada de gelatina, 1/4 de taza de agua fría, 6 cucharadas de cacao, 1/2 taza de agua en estado de ebullición, 4 huevos, 1 taza de azúcar, 1 narigada de sal, 1 cucharada de ron, 1 pasta de torta ya preparada. Remojar la gelatina en el agua fría. En otro recipiente, diluir el cacao en el agua hirviendo y remover hasta formar una mezcla homogénea. Diluir la gelatina en esa mezcla. Batir las yemas de huevo y echarlas la mitad del azúcar. Añadir la sal así como la mezcla de chocolate y gelatina. Colocar todo ello en la refrigeradora hasta que comience a endurecerse. Batir las claras de huevo, añadiendo el resto de azúcar hasta la consistencia de «nieve». Luego, batir la mezcla helada, añadiéndola el ron poco a poco.

CONSERVACION DE ALIMENTOS EN LA EDAD ATOMICA



1



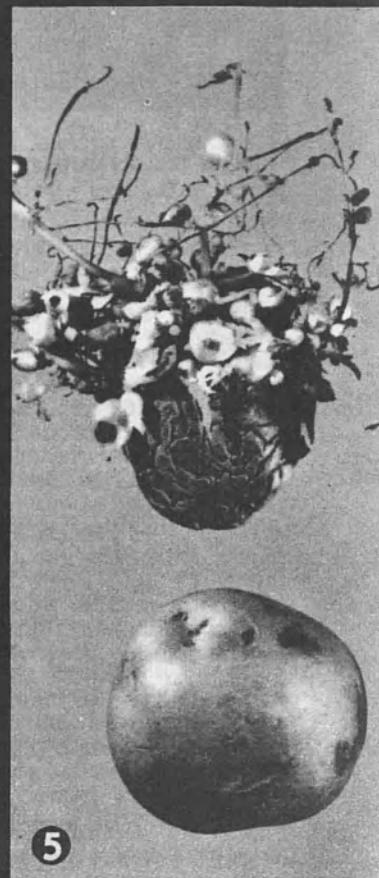
2

Es posible que, con el tiempo, la energía nuclear haga desaparecer el espectro del hambre. Mediante la exposición de algunas plantas a las radiaciones atómicas se han logrado considerables progresos en agricultura. La técnica de los isótopos radioactivos, conocidos como "trazadores" permite a los sabios seguir, con más precisión que en el pasado el viaje de los elementos biológicos a través del cuerpo humano primero desde el suelo a la planta, luego de la planta al animal y, finalmente, del animal al hombre. La radioactividad hace avanzar rápidamente la ciencia de la conservación de los alimentos. Es impresionante el contraste entre las cebollas de siete meses que se representan en tres aspectos diferentes (5) : la de abajo ha permanecido intacta gracias a la energía atómica. Un contraste más grande aún aparece (4) entre una patata bien conservada — dos años después de haber sido sometida a las radiaciones — y otra patata de seis meses, en plena germinación. La foto (6) muestra cómo se esterilizan los alimentos gracias a un generador de electrones : con una envoltura de papel transparente, los alimentos pasan bajo la campana y son esterilizados instantáneamente por las irradiaciones. Esos alimentos se pueden consumir sin peligro inmediatamente después de la operación. Gracias a otro aparato (7) las patatas expuestas a las radiaciones atómicas no germinan y permanecen intactas durante dos años. Ese aparato puede transportarse en camión directamente a los campos, en donde, después de un tratamiento rápido, proporcionará vitalidad inalterable a una cosecha entera de patatas.

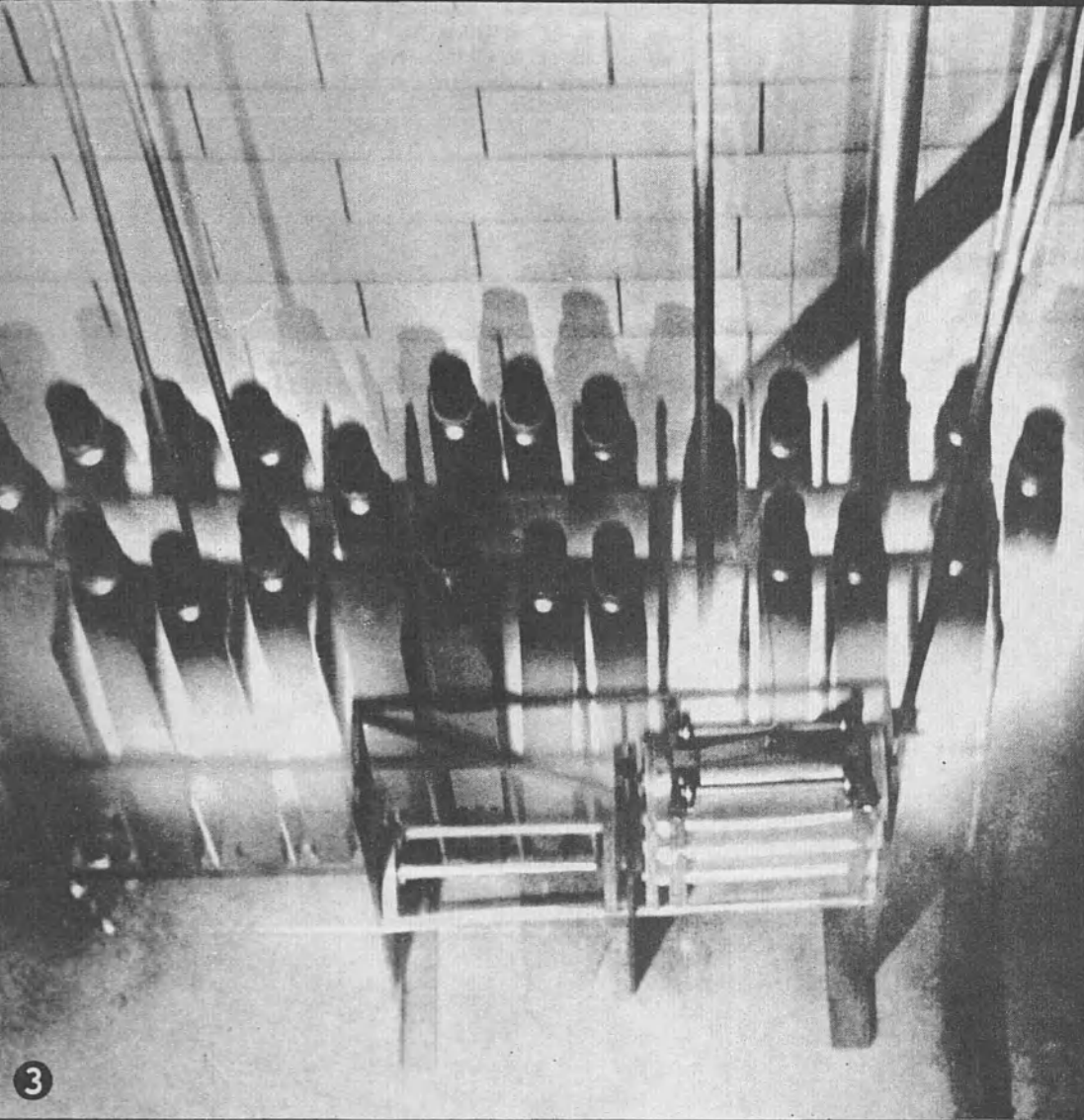
USIS



4

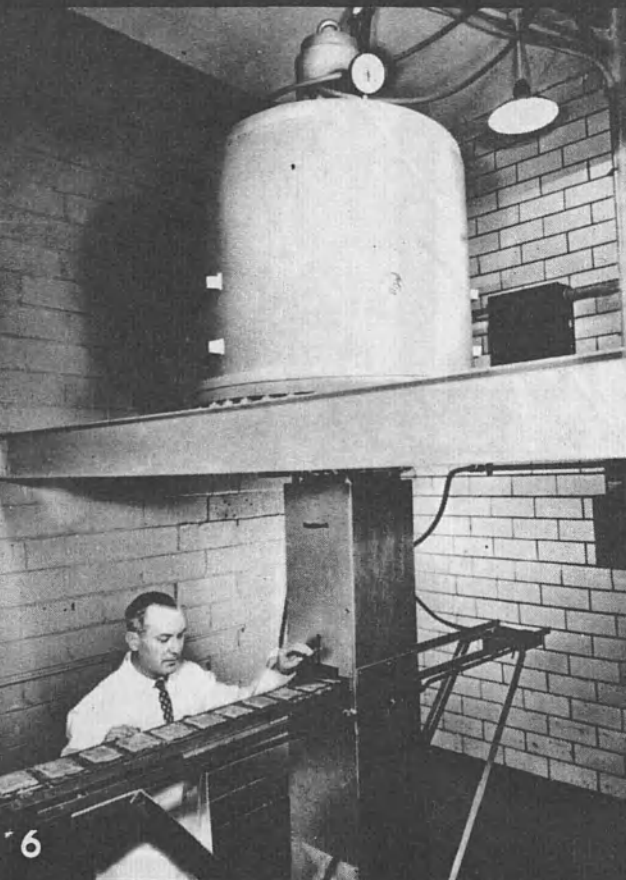


5



El progreso rápido obtenido en los Estados Unidos de América desde hace algunos años en lo que se refiere a la conservación "atómica" de los alimentos, va a acelerarse aún más por la instalación — que se llevará a cabo en 1958 — de una nueva fábrica que podrá esterilizar mil toneladas de alimentos por mes gracias al sistema de la "esterilización por el frío" que se considera como la utilización más benéfica de la energía nuclear, descubierta hasta hoy. Cuando se realice la conservación de los alimentos sin refrigeración, en una escala comercial, se habrá llevado a cabo una verdadera revolución en el almacenamiento y distribución de los productos alimenticios en todo el mundo. Según el método actual, se refrigeran primero los alimentos antes de someterlos a las radiaciones atómicas, con el fin de que conserven su sabor. En seguida, las cajas que contienen los alimentos se colocan dentro de tubos metálicos herméticamente cerrados (1) que se sumergen en un recipiente profundo lleno de agua. Allí se someten a radiaciones de residuos atómicos que los esterilizan sin intervención del calor, del frío o de los productos químicos. La foto (2) ha sido tomada en el Laboratorio Nacional de Argonne, Illinois (EE. UU.), mediante la luz desprendida por las radiaciones atómicas y muestra los cilindros que contienen los alimentos, sumergidos en el fondo del recipiente de agua. (3) usis

3



6



7

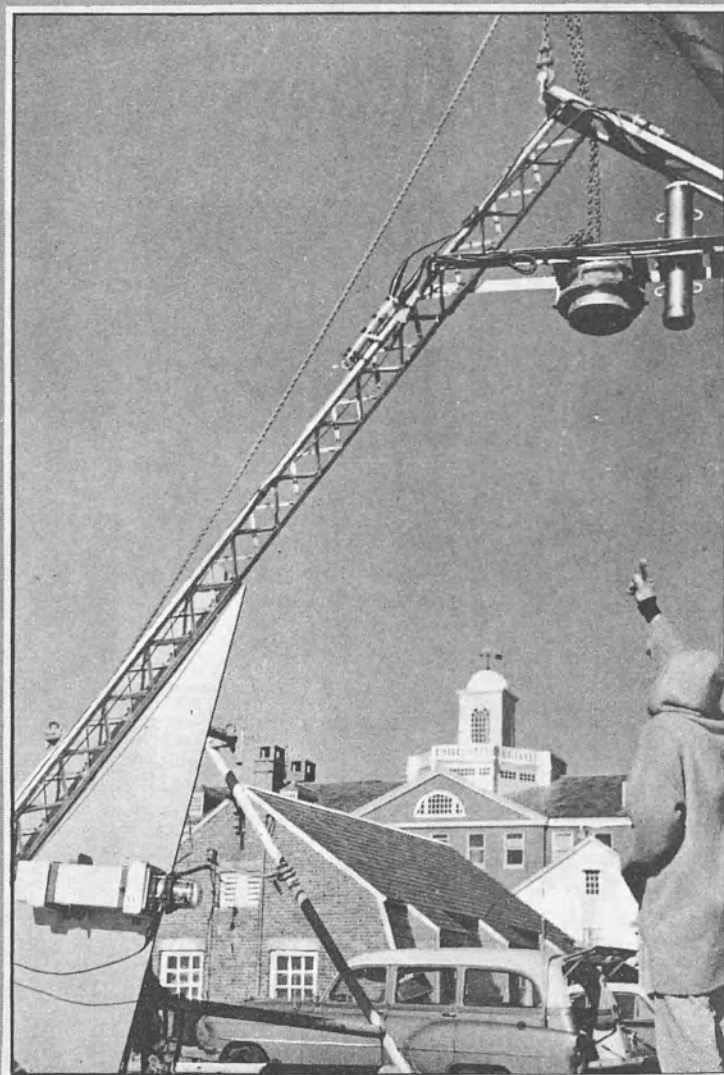
PESCA MODERNA POR



1

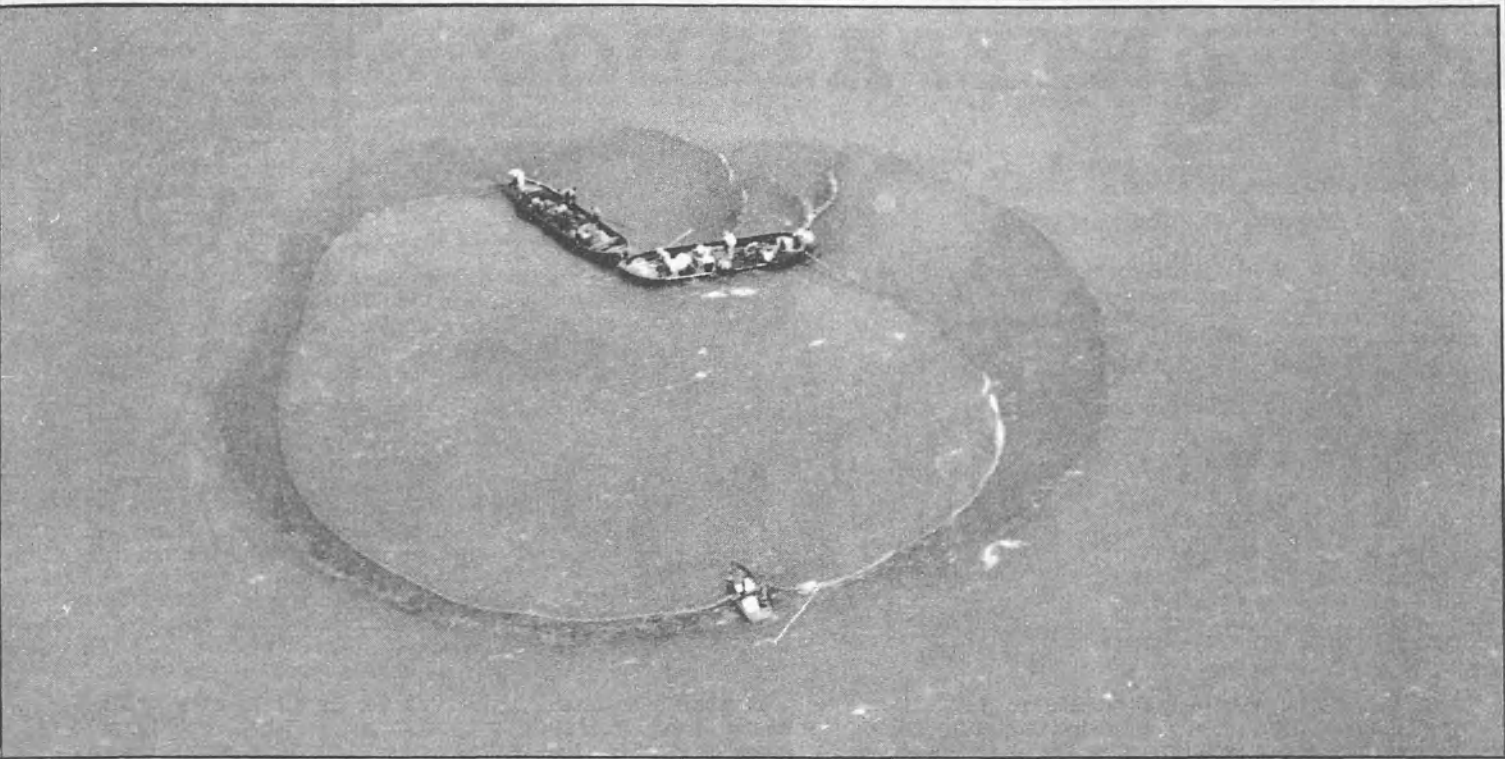
Millones de habitantes del mundo necesitan más proteínas en su alimentación y pueden obtenerlas consumiendo pescado. Pero el mar—espacioso depósito de alimentos y recursos minerales, de una extensión de 139 millones de millas cuadradas, o sea dos veces y media la superficie de las tierras de nuestro planeta — ha sido explotado árdamente para atender a las necesidades del género humano. Hoy, sin embargo, los hombres de ciencia ayudan a los pescadores a conseguir redadas más productivas (la producción pesquera es ahora de 27 millones de toneladas anuales, mientras llegaba sólo a 22 millones de toneladas en la época anterior a la guerra) mediante mejores métodos de pesca y aparatos más eficaces para la captura de los peces. Estas fotografías muestran algunas formas de cooperación de la ciencia con la industria pesquera. (1) Cardumen de peces conocidos con el nombre de *menhaden*, parecidos al sábalo, divisados desde un avión. La sombra oscura en el agua es originada por la presencia de 250.000 peces. (2) Naves pesqueras dirigidas por radio hacia el cardumen de peces echan sus redes. Las demás fotos muestran el equipo utilizado por los investigadores científicos en el Instituto Oceanográfico de Woods Hole, Estados Unidos, para sumergirse en el mar y estudiar la vida de las plantas y los animales submarinos. (3) Un especialista de vistas acústicas toma una fotografía — valiéndose de una luz electrónica (abajo, izquierda) — de los ruidosos animales marinos, cuya presencia se registra en una sonda de ecos. (4) Cámara de televisión submarina utilizada por la nave de investigación científica « Bear ». (5) Un biólogo explica sobre un atún muerto su método de « marcas » que ayudan a conocer la migración y crecimiento de los peces.

Fotos Jan Hahn, Instituto Oceanográfico de Woods Hole, EE. UU.

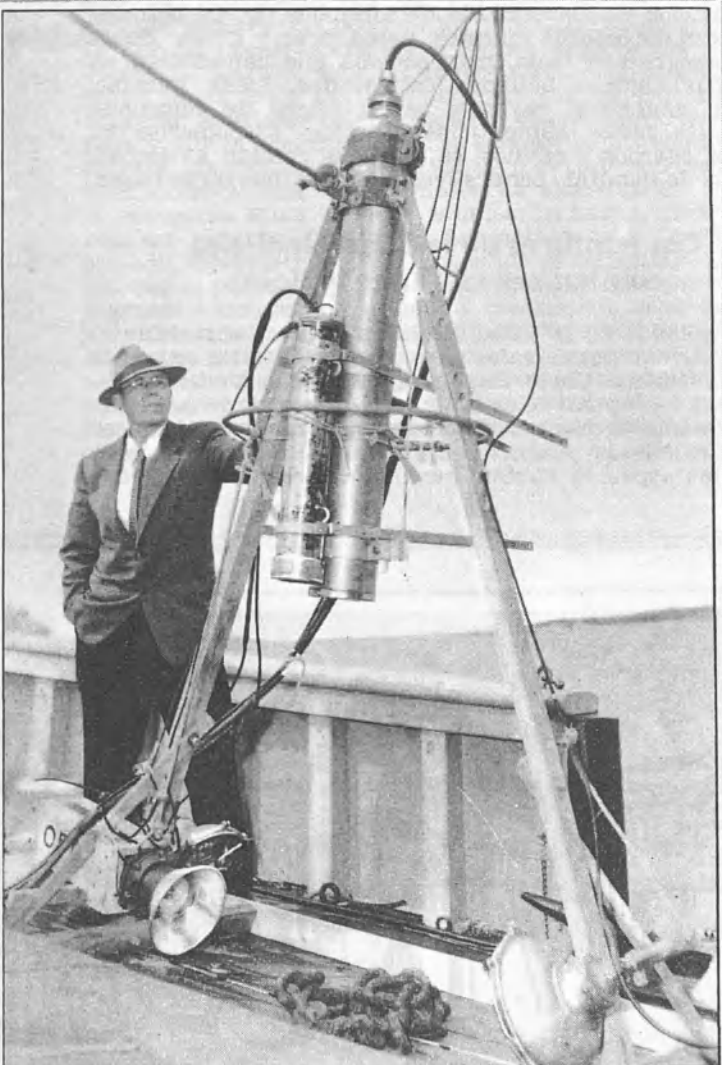


3

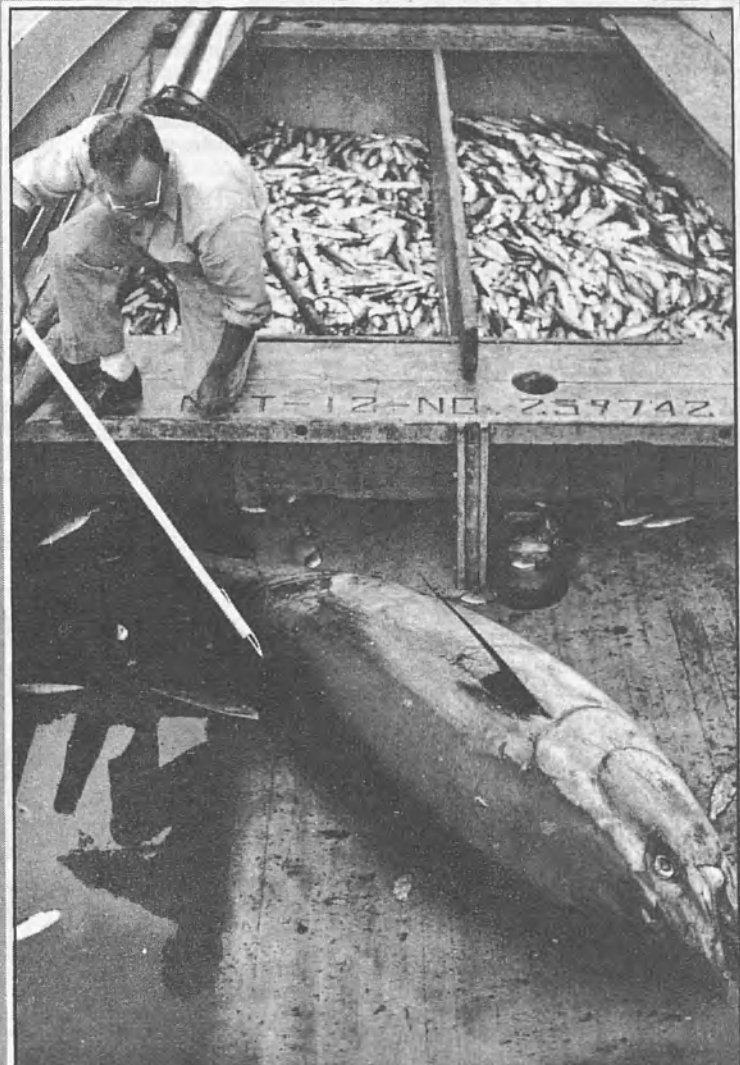
AVION Y TELEVISION



2



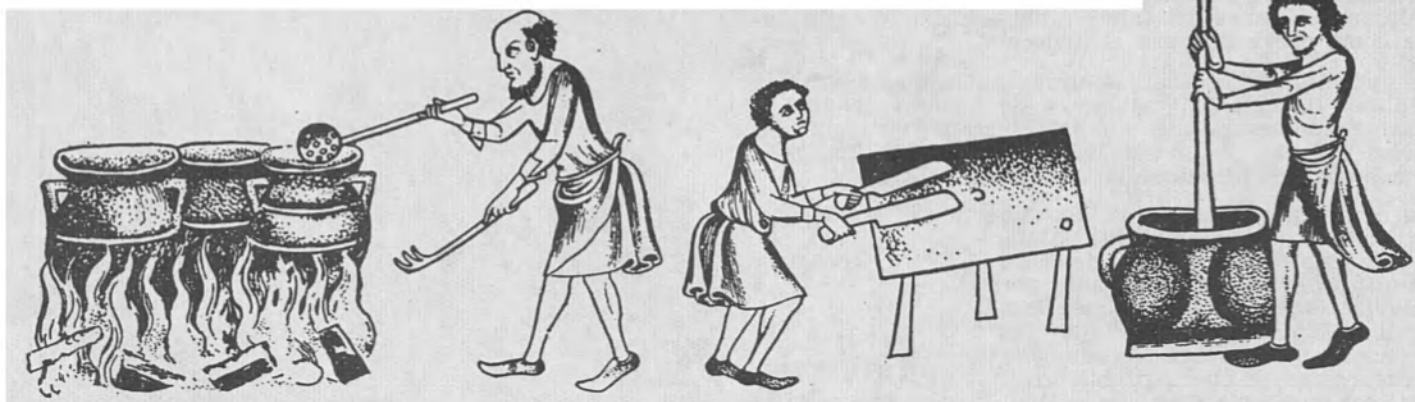
4



5

MANJARES DE LOS ANTEPASADOS

por R. J. Forbes



Ninguna historia más sorprendente ni fantástica que la de los alimentos y las bebidas que ha ingerido el hombre a través de los siglos. Hace doscientos años nos encontrábamos en un mundo desprovisto de marmitas « a presión », de productos esterilizados, de bebidas y alimentos preparados por evaporación, de refrigeradoras y de conservas alimenticias. Aun los países más civilizados estaban expuestos a sufrir la plaga del hambre por motivo de una mala cosecha. La falta de grandes cultivos de plantas forrajeras determinaba en el otoño el degüello en masa del ganado y condenaba a los campesinos a comer carne salada y ahumada durante varios meses.

Volvamos los ojos a lo que era el mundo hace cuatrocientos años y veremos que no disponía de patatas, maíz, café, te y tabaco, o sea de ninguno de los productos naturales o alimenticios del Hemisferio Occidental o del Lejano Oriente. Empezaban a consumirse la ginebra y otros líquidos espirituosos como lo prueban las leyes contra la embriaguez. Pocas generaciones más tarde, los marinos de la flota holandesa amenazaron con rebelarse al ver que su ración diaria de cerveza era sustituida por ginebra. Estos ejemplos muestran cuán difícil es apreciar los gustos y las costumbres de los hombres de la antigüedad.

Mientras más remontamos el curso de la historia, las situaciones y los hechos nos parecen más extraños. En la Edad Paleolítica, el hombre consumía sus alimentos crudos o simplemente tostados en el fuego de leña. La invención de recipientes que resistían al calor y de vasijas de tierra cocida, permitió hacer hervir esos alimentos. Una imagen de esa vida arcaica nos dan los esquimales, que consumen crudos muchos de sus alimentos de origen animal y, sólo ocasionalmente, los asan—conservándolos crudos en el interior— aunque siempre los ingieren fríos o tibios. En las épocas primitivas existía abundancia de alimentos vegetales, pero no tenemos idea de la comida del hombre de esa época, ya que sólo raramente se encuentran restos humanos bien conservados en los cuales se puede analizar el contenido del estómago.

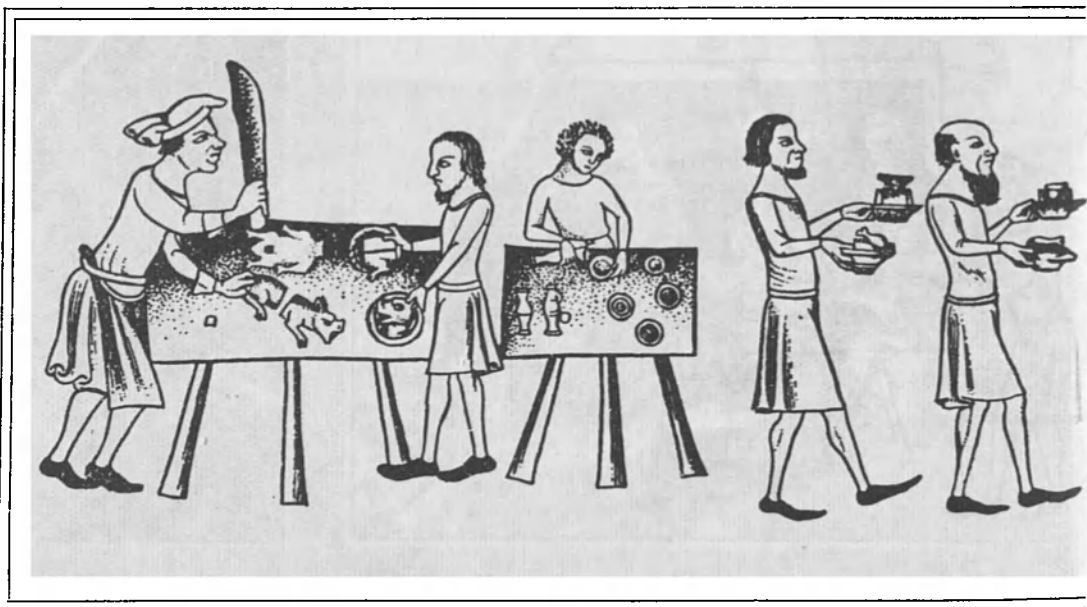
Los cazadores y pescadores de la Edad Paleolítica Superior, en Europa, consumían la carne de los renos, caballos salvajes, bisontes y liebres. Pescaban el salmón, la trucha y el lucio

y cazaban el pato del ártico y la perdiz de las nieves. Más hacia el sur, mataban y comían el ciervo, el cabrito, el jabalí y el uro. También recogían almejas y recolectaban la miel de las colmenas.

Los cazadores-pescadores de la Edad Mesolítica se nutrían casi exclusivamente de animales de los bosques, y a veces de pájaros marinos, patos, ocas y cisnes. Sobre todo pescaban el lucio, pero sucedía que capturaban en ocasiones algunas ballenas extraviadas, focas, bacalao, morsas, cangrejos, rayas y varias clases de tiburones. Según los restos alimenticios vegetales descubiertos en algunos cuerpos humanos, se sabe que comían avellanas, semillas de nenúfar, peras silvestres y algunas otras bayas.

Los hombres de la Edad Neolítica comían cereales con bellotas

Los colonos de la Edad Neolítica habían aprendido el cultivo de los cereales y comenzaban a criar animales domésticos. Como disponían de objetos de alfarería, iniciaron las operaciones culinarias que conocemos e inventaron nuevas maneras de preparar alimentos y de hacer digeribles ciertos productos alimenticios. Su arte de preparar las sopas lo habían heredado de las generaciones



primitivas que consumían mezclas de hierbas en agua, hervida mediante el sistema de inmersión de piedras previamente calentadas. Los colonos cocían papillas en vasijas colocadas directamente sobre el fuego. De esas papillas fabricaban en ocasiones mezclas y pastas que se conservaban más tiempo. Entonces el hombre descubrió la fermentación que le permitió fabricar las primeras bebidas alcohólicas extraídas de frutas (vid) de la miel o de los cereales (cebada) que contenían azúcar natural. Con la aparición de la agricultura, desaparece la caza gradualmente y el hombre consume con más frecuencia la carne de los animales domésticos: bovinos, cerdos y ovejas. La cacería de aves era muy importante como medio de conseguir aceite para las lámparas, y los peces servían como alimentación del ganado. El hombre aprende el método de ahumar la carne del salmón, del esturión y de la anguila como provisión para el invierno.

El agricultor de la Edad Neolítica hacía más apetitosos sus platos de cereales valiéndose de bellotas, avellanas, fresas y frambuesas. Colectaba las raíces de ciertos juncos, tréboles y de la castaña de agua y con ellos preparaba una colada condimentándola con hierbas silvestres.

En el Cercano Oriente, en épocas remotas, tuvo lugar una evolución muy semejante. Algunos documentos que datan de 3.000 años antes de Jesucristo, dejados por las civilizaciones de los valles del Nilo, Eufrates, Tigris e Indo, arrojan luz sobre varios puntos que permanecieron oscuros en la época prehistórica. Vemos así que los cereales se asaban o tostaban para facilitar su conservación, aunque esta operación no tenía nada de común con el método de secar los granos todavía no maduros que se practicaba en la Europa prehistórica para suplir la falta de sol y acelerar su madurez.

Los productos animales o vegetales que se consumían en el Cercano Oriente difieren un poco de los productos alimenticios de la Europa prehistórica. En el Egipto antiguo los cereales —cebada, trigo y espelta, sobre todo— constituían una parte importante del régimen alimenticio. Los egipcios conocían alrededor de treinta tipos diferentes de pan, pasteles y dulces. Generalmente se servían en las comidas las alubias, los guisantes y lentejas, pero su consumo era prohibido a cierta clase de sacerdotes. La alimentación vegetal se componía sobre todo de sandías, lechugas, alcachofas, pepinos, rábanos y escarolas. Los potajes se aromatizaban con ajo, cebollas y puerros. Los egipcios disponían de dátiles, higos, palmitos y granadas. Extraían diversos aceites y grasas animales y vegetales y consumían leche de vaca y de cabra así como diversos quesos. En ciertos lugares se elaboraba un producto semejante a la mantequilla. La carne de buey, de cabra y de cordero, bastante cara, era muy raramente accesible a las clases pobres que consumían inmensas cantidades de pescado ahumado o salado y toda clase de ocas y de patos que pululaban en los pantanos, a orillas del Nilo.

En Mesopotamia, era aún más rara la carne en la mesa de los pobres que se nutrían especialmente de pescado seco, ahumado o salado. El aceite de sésamo reemplazaba al aceite de oliva de los egipcios, pues los olivos nunca se aclimataron bien en el país «entre dos ríos». Sin embargo, se encontraban allí frutas en abundancia y, los habitantes conocían desde hacía mucho tiempo las cerezas, los albaricoques y los melocotones, cuyos cultivos se extendían gradualmente hacia el norte y no llegaron a Italia sino a comienzos de nuestra Era. Las palabras karsu, apricu y otros más, revelan claramente su origen.

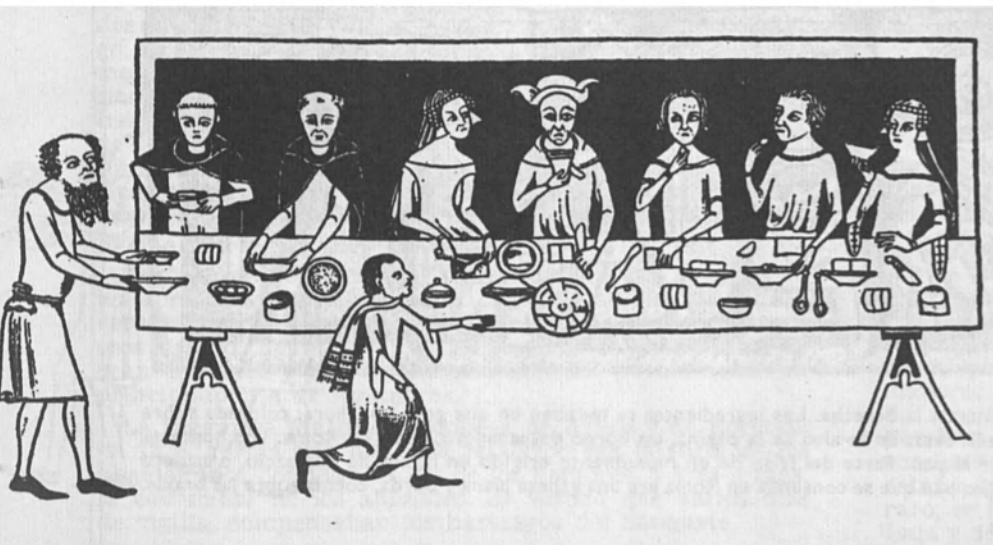
Cada familia poseía un horno para cocer su propio pan

Asimismo, los habitantes de Mesopotamia consumían los cereales bajo forma de coladas, de pasteles de harina, de aceite y de miel. Elaboraban algo como un pan duro sin levadura, semejante a la galleta, que hacían cocer sobre piedras ardientes, o sobre la brasa, o aún sobre las paredes de los hornos en forma de colmenas. Únicamente en el año 2.000 antes de Jesucristo aparecieron las planchas de arcilla sobre las cuales se colocaba la pasta para cocerla. Casi todas las familias poseían un horno de tierra con orificios circulares; pero existían igualmente los hornos colectivos al aire libre: En muchas ciudades antiguas de Mesopotamia se acostumbraba instalar los hornos en las proximidades del templo, y allí se cocían las comidas de las personas del servicio. En esa época el panadero era, al mismo tiempo, proveedor general, cocinero y almacenero, encargado de preparar las viandas de su clientela.

La cocina doméstica antigua dió origen a una gran parte o a casi todas las técnicas modernas. En realidad, los técnicos de la antigüedad utilizaban términos culinarios cuando hablaban de «hervir» o de «lavar» las sustancias minerales y otras materias de la industria. Debemos a la cocina el desarrollo de las máquinas de moler, del molino rotativo y de sus derivados. Esos aparatos tuvieron como su antecesor el antiguo molino movido a brazo, que se componía de dos piedras circulares, de las cuales la superior aplastaba y pulverizaba los granos, transformándolos en harina. Debemos asimismo a la cocina el descubrimiento del pilón del mortero y del tamiz. Este último, fabricado de juncos, de bambú o de papiro, era un utensilio extremadamente primitivo, dotado de mallas irregulares; no era sorprendente así que el pan —aun en época de los romanos— estuviese lleno de impurezas y granos de arena. El tamiz antiguo —incluso el griego que tenía forma de canasto y era de mejor calidad— no permitía obtener una harina sutil, comparable a la que conocemos en nuestros días.

La levadura para el pan hizo su aparición en Egipto

La cocina antigua cuna de la técnica moderna



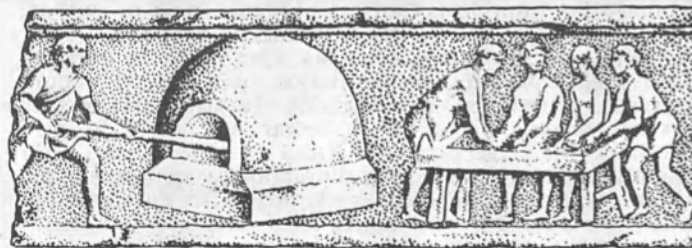
Comidas medievales

En la Edad Media se decía que los ángeles necesitan alimentarse una sola vez por día, los hombres dos veces y las animales tres o más. La época medieval tiene fama de haber sido un período de comilonas pantagruélicas rociadas con abundante vino y cerveza; pero hoy sabemos que esos festines constituían una excepción y que el pueblo era generalmente vegetariano y consumía alimentos muy simples. Los grabados de estas páginas —tomados de un libro inglés de salmos del siglo XIV— muestran los marmitones de una cocina medieval (arriba); los cocineros preparando el asado para la mesa del amo, y las diferentes etapas de la elaboración de un manjar (izquierda). Los comensales, sentados a una mesa rústica, se sirven de cuchillos y cucharas.

Cortesía de los directores del Museo Británico. Tomado de la *Historia de la Tecnología*, Clarendon Press, Oxford.

MANJARES DE LOS ANTEPASADOS

(Continuación)



hacia el año 1500 antes de la Era Cristiana, pero no se la utilizaba sino en raras ocasiones. Los griegos y los romanos empezaron a emplearla únicamente a comienzos de nuestra Era, después de que los romanos aprendieron su uso de los celtas de España, grandes bebedores de cerveza, y de los galos que la utilizaban en la confección de un pan de primera calidad. Esa levadura se extraía principalmente de los granos de mijo.

Además de la leche, la bebida más extendida en el Cercano Oriente era la cerveza dulce de cebada o de un trigo especial que producía almidón. Se conocía el vino, pero su consumo se reservaba únicamente a los ricos. A la inversa, los griegos y los romanos se dedicaron a la viticultura, pero solían «mezclar» siempre su vino. Consideraban la cerveza como una bebida bárbara, y cuando colonizaron las costas del Mediterráneo, cultivaron allí la viña e introdujeron la costumbre de beber vino. Solamente en la época de los romanos se convirtió la Galia en un país vinícola. De este modo, la cerveza, bebida principal de España y de Galia, fué eliminada gradualmente durante los primeros siglos de la Era Cristiana.

La producción en gran escala del aceite de sésamo y de oliva, así como de las bebidas fermentadas, ha dado lugar a importantes innovaciones técnicas. Los antiguos habitantes del Cercano Oriente inventaron la prensa portátil para exprimir el jugo de las aceitunas. Los griegos por su parte inventaron la prensa de palanca y los romanos la prensa de tornillo, utilizadas primitivamente en la producción de aceite y de jugo de uvas.

Las ofrendas de trigo influían sobre la vida política romana

La alimentación de los griegos y romanos en la antigüedad se asemejaba a la del Cercano Oriente. El álaga, cereal primitivo, originario del Asia, penetró en Europa; pero allí fué reemplazado por el trigo y la cebada. Cultivos más durables como los de la avena y del centeno se desarrollaron en la Europa Septentrional, y no penetraron en las tierras del sur sino en los primeros siglos de nuestra Era. El mundo clásico disponía sobre todo del trigo y de la cebada, pero prefería consumir el trigo candeal, por

lo que importó grandes cantidades de éste, desde la Rusia meridional, Egipto y Africa del norte con destino a los pueblos especializados en el cultivo del olivo y de la vid. Se conoce el papel importante que desempeñaban las ofrendas de trigo en la política romana y la importación de este cereal en Atenas.

Cada familia producía la harina que necesitaba para su consumo. Los molineros y panaderos profesionales aparecieron tan sólo en el primer siglo de la Era Cristiana. Los tamices de lienzo y de tela permitían obtener una harina menos ordinaria que en el pasado, pero la mayor parte de las harinas de la antigüedad no eran otra cosa que una burda sustancia que contenía con frecuencia 20 por ciento de impurezas y de salvado. El pan era el alimento básico de Grecia y Roma. Sin embargo, gran parte de la alimentación farinácea se presentaba en forma de coladas, como la «maza» de los griegos, hecha de harina, miel, sal, aceite y agua, o como el «turón», mezcla de harina, queso, huevos y miel. Esas mezclas y pastas estuvieron en boga hasta los últimos días del Imperio Romano.

Muchos manjares griegos se espolvoreaban con harina de cebada antes de someterse al cocimiento. Desde la edad de bronce, los griegos disponían de una gran variedad de plantas alimenticias que condimentaban con las más variadas especias. A veces añadían carne de buey o de cordero que la gente pobre solía reemplazar con carne de aves o animales de caza, de precio más abordable. El régimen alimenticio normal en esa época comprendía gran número de platos preparados con leche, queso, pescado y moluscos. Las excavaciones arqueológicas han revelado el consumo corriente, en esa época, de las peras, ciruelas, granadas y almendras.

Homero ha hecho alusión, en sus célebres poemas épicos a las grandes cantidades de carne que se consumían en su tiempo. Sin embargo, el hombre se alimentaba sobre todo de harinas, coladas de trigo, sopas de alubias o papillas de cebada y de trigo, llamadas «puls», sazonadas con pescado en escabeche y legumbres. Hecho curioso: los griegos consideraban que beber leche pura era un acto de intemperancia, por lo que solían mezclarla con agua. En añadidura a la leche, las bebidas más acostumbradas eran un refresco de cebada y el vino mezclado con una tercera parte de agua.



ANTIGUA COCINA ROMANA. El horno se encuentra a la derecha. Los ingredientes se mezclan en una gran ponchera, colocada sobre el horno. Relieve de un monumento de Ingel, cerca de Treves. En lo alto de la página, un horno de panadero, usual en Roma. Los hombres de la derecha se encuentran en la operación de amasar el pan. Parte del friso de un monumento erigido en honor de Eurysacio, panadero romano que existió un siglo antes de Jesucristo. El antiguo pan que se consumía en Roma era una galleta plana y burda, cocida sobre las brasas.

Tomado de la *Historia de la Tecnología*, Clarendon Press, Oxford.

Sólo en el siglo V antes de la Era Cristiana, comenzaron su trabajo las panaderías en las ciudades más prósperas. El pescado era en ese entonces un plato muy frecuente. Los griegos importaban especias como el comino, el sésamo y el *silphium*. Los alimentos en escabeche, como el *garum* —pececillos fermentados durante dos o tres meses en salmuera— eran de consumo corriente. Los libros de cocina y las primeras obras de dietética del siglo IV testimonian la gran variedad de platos y manjares preparados con esos ingredientes. A propósito de dietética, es menester recordar que la palabra «régimen» no tenía para el médico griego ninguna relación con los ingredientes de una comida, sino que indicaba únicamente el tiempo en que el paciente podía comer.

La alimentación del antiguo agricultor romano era la misma que la de un ciudadano cualquiera. Su plato de «puls» lo sazonaba con sal, y añadía un poco de legumbres. Los romanos, antes de consumir su pan basto que hacían cocer sobre brasas cubiertas de ceniza, generalmente lo humedecían en leche. Las alubias, guisantes, nabos y cebollas completaban el régimen vegetariano de los romanos. Estos se regalaban asimismo con manzanas, ciruelas, peras, higos y granadas. Sazonaban sus potajes con ajo, sal y hierbas aromáticas. La leche, el queso, la miel y el aceite de oliva completaban su comida diaria.

La expansión de la civilización griega hacia el norte, 300 años antes de Jesucristo, trajo consigo muchos cambios en la alimentación de los pueblos. Se generalizaron la preferencia por el pan de trigo candeal y el gusto por el pescado. La especialización del agricultor italiano en el cultivo de los árboles frutales y de los olivos produjo la intensificación del consumo de castañas, almendras, avellana y nueces. Las frutas orientales —cerezas, melocotón y albaricoque— se introdujeron en los campos italianos durante el primer siglo antes de Jesucristo. Los limones y las naranjas se cultivaron más tarde cuando la llegada de los árabes a las tierras de España.

El consumo de carne se generalizó cuando Italia septentrional fomentó la cría de ganado que se destinaba a los mercados de Roma y de otras grandes ciudades. Sin embargo, los gustos extremadamente refinados de los ricos, —cuya noticia nos ha llegado por las obras de los poetas y los escritores satíricos, así como por los libros de cocina del período imperial— no se extendieron a la masa de la población, en cuyo seno la ración alimenticia del soldado era la misma que la del ciudadano de la antigua Roma.

Se cree generalmente que la Edad Media fué la época de las comilonas pantagruélicas rociadas por olas de vino y cerveza; pero un estudio más detenido de las crónicas de esos tiempos demuestra que los cuadros de abundancia no eran comunes y que la alimentación del pueblo consistía principalmente de legumbres.

La ingeniosa Mathilde, Condesa de Artois y de Borgoña en 1325, afirma que una sola refacción era la regla de los angeles; dos comidas, la ley de los hombres, y tres o más, la costumbre de los animales. Es verdad que varios días de vigilia, compensaban los hartazgos del banquete.

Las gentes ricas se alimentaban como los artesanos o los demás ciudadanos: una sopa durante la mañana; co-

lada, pescado y legumbres, por la noche. Los hombres medievales consumían grandes cantidades de pan y galletas, pero muy raramente pasteles. La comida de pescado —fresco, salado o seco— era más frecuente que ahora, mientras la carne, muy cara aún, estaba reservada para el domingo. Se bebía más generalmente la leche y el agua que la cerveza y el vino.

La pobres comían pan moreno hecho con harina de alforfón

La invención del vaciado de los arenques por William Beukelszoon de Biervlist (Flandes) alrededor de 1375, contribuyó mucho a la conservación del pescado y a su más frecuente consumo por los habitantes de las regiones alejadas de la costa.

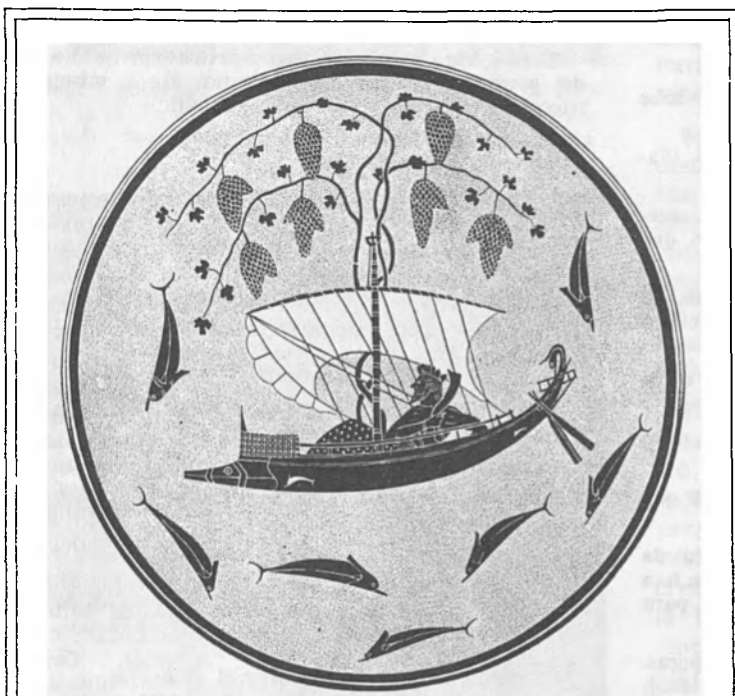
Las gentes de la ciudad disponían de tocino, carne de buey, pollos y huevos y, conforme se elevaron los salarios, se permitieron regalarse con pan blanco y un plato exquisito de la época «el présalé» —carne de cordero alimentado en los pantanos salados de la costa—, así como carne de cerdo y de cabra. Parece también que en esa época se hizo frecuente el pan con levadura. Sólo los pobres continuaron comiendo el pan moreno y utilizando la harina de alforfón importada de los países eslavos en el siglo XIV.

Estaba muy extendido el consumo de la avena y del centeno. Los rábanos y las zanahorias figuraban sobre la mesa de todos. Hacia fines de la Edad Media aparecieron en Italia —probablemente en la región meridional— ciertos productos alimenticios llamados *macarroni* y *vermicelle* confeccionados con pasta de trigo o de arroz.

La mantequilla, la grasa de buey, el aceite de nabo reemplazaron al aceite de olivo —familiar en el Mediterráneo— pues los olivos no se adaptaron a las regiones septentrionales. No se conocía otra cosa que la miel para endulzar los alimentos y bebidas lo que explica la importancia de la cría de abejas en la Edad Media. La gente gustaba de los platos bien condimentados. Se practicaba el cultivo de las hierbas aromáticas no sólo en las poblaciones sino en los castillos y, muy pronto las especies de Oriente —como la pimienta— aparecieron sobre la mesa de los ricos, aunque su consumo fué

muy reducido por sus precios elevados. Sin embargo muchas de esas heírbas y especias se utilizaban más bien por las virtudes médicas que se les atribuía.

Asimismo, la manera de comer sufrió cambios importantes. Generalmente, el hombre se servía de cuchillos, semejantes a los de cacería, de cucharas y... de los dedos. Los tenedores no se utilizaban sino en la cocina. Las rebanadas de pan servían a la vez de plato y de servilleta de mesa, pero ya existían las bandejas y las escudillas de madera. Los saleros, que tenían frecuentemente la forma de un navío, eran utensilios indispensables, pues los hombres de la Edad Media consumían más sal y más condimentos que nosotros. Los ricos poseían vajillas de estaño, pero como este metal se hizo gradualmente más raro, se impuso muy pronto el uso de la cerámica esmaltada y de la loza. En el umbral de los tiempos modernos, la alimentación del hombre era esencialmente vegetariana, y se consumían pocas materias grasas y carne.



VID NACIDA EN EL MAR. Los descubrimientos arqueológicos hacen suponer que se cultivaba la vid en el sitio que ocupa el Mar Egeo, en la primitiva edad de bronce. Los griegos eran grandes bebedores de vino desde los días de Homero. El grabado representa a Dionisos, dios helénico de la viña en su legendario viaje por el mar. Según la mitología, este dios transformó a una banda de piratas en delfines y continuó su alegre travesía celebrando la feliz supervivencia de la vid y llevando en la mano el tradicional cuerno hueco en que solía beber el mosto generoso. Grabado de una ponchera ática del siglo V antes de nuestra Era.

© Max Hiemer, Munich. Tomado de la *Historia de la Tecnología*, Clarendon Press Oxford.

"En la puerta del horno se quema el pan"... "Más es el ruido que las nueces".. "No hay que pedir peras al olmo". He aquí algunos refranes conocidos en los países de lengua española y que se refieren, como muchos otros, a los alimentos que se ven con más frecuencia en nuestra mesa.

Esta forma de filosofía popular no es monopolio de ningún país. Los hombres de todo el mundo se han inspirado, a través de los tiempos, en su experiencia de las cosas comestibles para elaborar su concepto de la vida en forma de "metáforas gastronómicas" o "comprimidos filosóficos". He aquí algunos refranes, tomados de diversos países :



Cada uno arrima la candela a su propio pan (vasco).

Quien ha estado en el horno sabe como se cuecen las peras (valón).

Oveja que bala pierde bocado (flamenco).

No se pueden tragar los dátiles enteros. Hay que asimilar primero lo que se aprende (chino).

El pez ve el cebo no el anzuelo. El hombre ve el provecho no el peligro (chino).

La media naranja tiene el sabor de la naranja entera (chino).

Quien no tiene nada en su plato mira la bandeja (chino).

El rayo no hiere a una persona que come arroz (chino).

El mal fréjol cuando se planta da sólo raíces. Se dice de las cosas que han costado mucho y que no sirven para nada (coreano).

Se limpian los dientes al comer peras. Matar dos pájaros de un tiro (coreano).

El samuray aunque no coma se sirve del mondadientes. Sieres pobre no lo demuestras (japonés).

Más valen los pasteles de arroz que las flores de cerezo. Hay que ser un hombre práctico y no vivir de ilusiones (japonés).

El buen jugo sale sin exprimir la fruta (persa).

Quien come cuando está repleto cava su tumba con los dientes (turco).

Una tetera llena hierve más lentamente. Las buenas cosas llegan sin prisa (turco).

Quien se ha quemado la boca con leche sopla sobre los helados (turco).



La mantequilla no daña a la kasha. La kasha es una crema de cereales (ruso).

Mejor beber agua en la alegría que saborear miel en la pena (ruso).

Cuando el hombre tiene la barriga llena no dice nada (antillano).

La conversación es el alimento del oído (antillano).

Refranes de varios países

El cangrejo que camina mucho llega al kutakoo. El kutakoo es una sopa de cangrejos (antillano).

Camarón que se duerme le llevan la corriente (peruano).

Calentar el agua para que otros tomen el mate. El mate es una bebida de hierbas (argentino).

El árbol con muchas hojas no siempre da fruto sabroso (brasileño).

Quien tiene más saliva puede comer más pinol. El pinol es una harina de maíz ostada (mexicano).

Las abejas comen su propia miel (Zulú).

Comió trigo y por eso fué expulsado del paraíso. Para los mahometanos, el trigo era el fruto prohibido (Swahili).

La fiera que devora a un hombre está hambrienta (Swahili).

El pescado en la red comienza a reflexionar (Swahili).

Prefiere los huesos a la carne. Gusta más de la adulación que de la amistad (tailandés).

No nutras a los gusanos que comen la madera. Hay que ser cuidadoso en escoger sus amigos (tailandés).

El arroz que está en la cuchara no siempre entra en la boca (malayo).

Donde hay agua hay peces (malayo).

Hay que comer los cocos mientras se tiene dientes (ceilanés).

El ayuno es la mejor medicina (hindi).



El pobre busca el alimento; el rico busca el apetito (hindi).

Quien bebe leche hervida de búfalo será siempre fuerte (hindi).

No se puede cocer dos veces en un recipiente de madera (hindi).

Cada calabaza se conoce por su tallo (hebreo).

El vinagre es el hijo del vino. Mal hijo de un buen padre (hebreo).

Para el buey muerto hay muchos carniceros (hebreo).

No fires la piedra a la fuente donde has bebido (hebreo).

La lengua es el peor pedazo de carne del mundo (suizo).

En la tierra negra crece el mejor maíz. La gente humilde tiene con frecuencia mejor corazón (yiddish).

La tierra negra da el pan blanco (sueco).

Comer es la mitad del alimento, dormir es la otra mitad (sueco).

Un plato prohibido se come de prisa (sueco).

Los campesinos más tontos cosechan las más voluminosas patatas (sueco).

No pone huevos pero cacarea (danés).

Cada pececillo espera ser una ballena (danés).

Donde hay higos hay amigos (español).

Tragarse la tortilla sin tener los huevos (español).

Un huevo hoy vale más que una gallina mañana (español).

Quien no paga los arenques no desea truchas (alemán).

La mujer es como la cebolla : blanca y suave cuando se la mira; pero, cuando se la corta, no tiene meollo ni corazón y puede hacer llorar (alemán).

El enfado es como el arroz en el granero : cada día disminuye un poco (malgache).

No hay sitio para dos yugos en la misma cabeza (malgache).



Como la piña : áspera en apariencia y, en realidad, de dulzura exquisita (malgache).

Las palabras prudentes son como chupar caña de azúcar (malgache).

Hay palabras como jamón salado (árabe).

No hay que juzgar al grano de pimienta por su pequeñez: Pruébalo y verás cómo pica (árabe).

La col que se cuece dos veces muere. No hay que repetir las buenas cosas (griego).

El buen café debe ser negro como el diablo, ardiente como el infierno y dulce como un beso (húngaro).

Quien compra su harina es tuerto y quien compra su pan es ciego (italiano).

La sopa recalentada sabe a humo (italiano).

La salsa hace comible el pescado. Los detalles son mejores que la cosa misma (francés).

Estómago hambriento no tiene orejas (francés).

Cuando el vino está servido hay que beberlo (francés).

A falta de zorzales se comen mirlos (francés).



La carne barata da mal caldo. Con medios mediocres no se puede tener buenos resultados (francés).

Del perro no se obtiene tocino. Variación española : Pedir peras al olmo (húngaro).

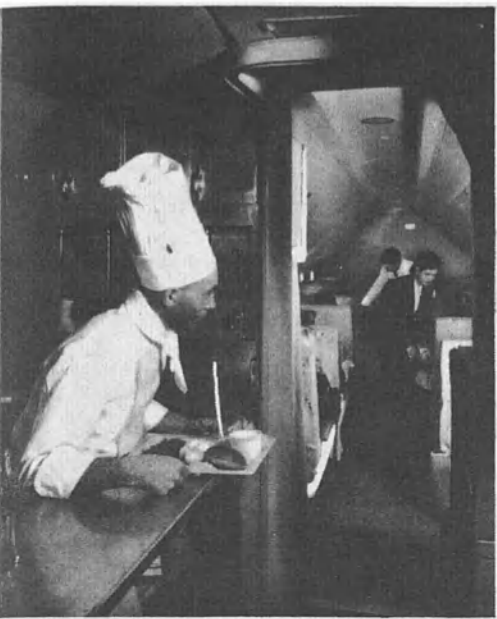
Es difícil escoger entre manzanas podridas (inglés).

La mantequilla no se disuelve en su boca (inglés).

Nacer con una cuchara de plata en la boca (inglés).

Quien quiere comer nueces debe cascarlas (inglés).

GARGANTUA viaja en avión



Ya sea por los aviones de la Sabena (izquierda), o ya sea por los de la B.O.A.C. (derecha) a los de la Panamerican Airways (abajo), los platos que se sirven a los pasajeros se preparan en tierra y son recalentados en un horno eléctrico del avión. Las bandejas se arreglan antes de cada vuelo.

Sabena, B.O.A.C. y P.A.A.



Cuando niño, Gargantúa se nutría de la leche de cuatro vacas. Ya adulto, solía beber el contenido de un tonel y sus cocineros le preparaban un buey asado para saciar su apetito. El año pasado, los cocineros y marmitones de «Air France» sirvieron a los pasajeros de los aviones que salen del aeródromo de Orly, cerca de París, 80 toneladas de aves, más de 40 toneladas de carne y 425.000 huevos.

En 1962, acostumbrado posiblemente a los aviones-cohetes, Gargantúa —o sea el pasajero multitudinario— necesitará de mucho más: alrededor de 200 toneladas de aves de corral, 90 toneladas de carne, 1'000.000 de huevos, 2 toneladas y media de hígado de ganzo y 170 toneladas de azúcar para su café y su pastelería.

El Servicio Hotelero de Orly, proveedor de «Air France», que suministró diariamente 36.000 piezas de vajilla de plata el año pasado, deberá proporcionar 80.000 piezas por día en 1962. Para atender a estas necesidades crecientes del «Gargantúa volante», la Compañía Nacional Francesa ha emprendido la construcción de nuevos edificios, destinados a ampliar el aeródromo y los servicios de cocina. Estas instalaciones, que se terminarán en 1958, ocuparán cerca de 8.000 metros cuadrados de terreno y estarán equipadas de aparatos modernos. De este modo, «Air France» podrá movilizar más eficazmente los vinos y los reputados manjares de Francia para atraer a los viajeros.

La Compañía B.O.A.C. (Corporación Aérea Británica de Ultramar) viene también realizando un gran esfuerzo desde hace una veintena de años —cuando se hizo necesario y posible el servicio de mesa entre el cielo y la tierra— para dar a sus pasajeros las máximas comodidades y los manjares mejor preparados. Hace veinte años era imposible recalentar en el avión los platos «prefabricados» y había que calentarlos en tierra y servirlos inmediatamente después de despegar del aeródromo. En 1946 nació el horno aéreo y, desde entonces, se puede almorzar o cenar en el avión con la misma facilidad que en tierra. Además, las comidas de la B.O.A.C. se pre-

Sigue
a la
vuelta

GARGANTUA (Continuación)

paran de acuerdo con las preferencias nacionales de los viajeros.

Los aviones de la P.A.A. (Línea Aérea Panamericana) presentan toda una gama culinaria al pasajero, desde el pato con naranjas —especialidad francesa— hasta el lomo de res, a la manera americana. Abundan los refrescos y todos los detalles exquisitos de la mesa moderna.

La Sabena (Compañía Aérea Belga) ha enviado a su cocinero en jefe a realizar estudios de culinaria en los Estados Unidos de América, por la duración de dos años, con el fin de elaborar en su línea transatlántica los platos que puedan agradar a la clientela norteamericana, sin apartarse mucho de las normas europeas. Asimismo, en los aviones de la línea Bruselas-Varsovia, que transportan casi exclusivamente viajeros polacos, se sirven los platos franceses rociados con el *vodka* de Polonia.

Los aviones que hacen el recorrido de Bruselas a Niza dan a sus pasajeros que van de vacaciones a las tierras soleadas del Mediodía la impresión de que ya han llegado a su destino, a la hora de la comida: platos al estilo «provenzal», ensalada de Niza y el infaltable «*pastis*», bebida de anís y ajenojo. A su salida de Nueva York, en los aviones que se dirigen a Europa, se sirven los platos preparados en la cocina norteamericana a la manera francesa.

El cocinero en jefe de la Sabena para no herir en lo posible la susceptibilidad de ciertos pasajeros se inspira de algunas ideas particulares para preparar sus listas de platos. He aquí algunas de sus reglas:

— Los sudafricanos no gustan del vino francés;

— Los norteamericanos no aprecian el champaña seco;

— Los franceses no beben otra cosa que sus vinos;

— Los italianos prefieren el café fuerte;

— Los israelíes no consumen carne de cerdo. Los viajeros de esta raza que observan estrictamente la regla de su religión pueden obtener en el avión una comida especial preparada según los cánones rituales y contenida en un tarro de lata que lleva la firma del Gran Rabino de Bélgica;

— Los Holandeses gustan de comer coles de Bruselas como acompañamiento del «pato a la naranja».



VIANDAS EN EL CIELO

Las cocinas de la Línea Aérea Francesa, situadas en Orly, han servido el año pasado más de 500.000 pasteles a los pasajeros de los aviones de "Air France." Con los panecillos delicados que tienen el nombre de *croissants* y *brioches*, llegan a un millón las piezas de pastelería. La foto de la izquierda muestra la preparación, en las cocinas de la P.A.A. (Línea Aérea Panamericana) del sabroso pato al «horno» que se ofrecerá, en pleno cielo, a los pasajeros en su viaje a Europa.

Air France y P.A.A.

SECRETOS DE LA BUENA ALIMENTACION

Hoy, el hombre puede escoger sus alimentos; pero esto no ocurrió en los siglos pasados en que tenía que contentarse con lo que encontraba a su alrededor. A comienzos del siglo pasado, los laboratorios de química, fisiología y veterinaria emprendieron el análisis de los alimentos, esforzándose por determinar la forma en que los utiliza el organismo. La mayor parte de los hombres de ciencia llegaron a la conclusión —al finalizar esos trabajos— de que había necesidad de determinar, para la apreciación del valor nutritivo de los alimentos, su cantidad en calorías productoras de energía. En lo referente a las proteínas, se necesitaba únicamente un mínimo indispensable.

En las postrimerías del siglo XIX y en los primeros años del siglo XX nuevas investigaciones permitieron descubrir que los alimentos contenían no sólo elementos productores de calorías necesarios para la reconstitución de las células orgánicas, sino también otras sustancias —existentes en cantidad reducida pero absolutamente indispensables— como son las vitaminas y los elementos oleaginosos. La determinación del valor nutritivo de los alimentos no era tan sencilla como lo habían creído los primeros investigadores. La ausencia de vitaminas y de elementos oleaginosos había ya provocado en ese entonces millones de muertes debidas a enfermedades como el beriberi, el escorbuto, la pelagra, que se llaman actualmente enfermedades «por carencia».

El organismo humano no tiene necesidad de esas sustancias recientemente descubiertas sino en reducidas cantidades. De algunas de ellas, bastan con algunos miligramos por día, y, de otras, la dosis necesaria no pasa de un miligramo o aun de una fracción de miligramo. En realidad, la cantidad indispensable, en la alimentación cotidiana, de la vitamina

El pan tiene 5.000 años de edad

El origen del pan cocido al horno remonta a unos cincuenta siglos, a la época del antiguo Egipto. Se lo elaboraba con harina de trigo ordinario y, más tarde, con harina de mijo, cebada, avena, centeno y arroz. En el antiguo Egipto, cada persona recibía el importe de su salario en pan, lo mismo los humildes campesinos y los esclavos que los sacerdotes, los funcionarios y aún los virreyes. Los cereales eran monopolio del gobierno. El Faraón poseía toda la riqueza fundamental del país.

De las tumbas antiguas se han extraído panes de diferentes formas —redondos, cónicos, alargados, trenzados— o que imitaban la figura de los peces, pájaros, pirámides, esfinges y vasijas. Los panaderos romanos del siglo III de nuestra Era llevaban guantes de lienzo y máscaras de muselina mientras preparaban el pan. Esta precaución higiénica se aplica raramente en nuestros días, en que, sin embargo, nos ocupamos tanto de los microbios.

El pan blanco no se introdujo en Europa sino en 1820 y permaneció siendo por mucho tiempo un producto de lujo. Desde esa época, el pan ha evolucionado gradualmente: ha pasado del moreno oscuro al moreno claro y, finalmente, se ha transformado en el producto blanco y casi níveo que ahora se lo prefiere a cualquier otro pan. Ciertos psicólogos opinan que el poco favor de que goza el pan moreno nada tiene que ver con su sabor o sus posibilidades de conservación sino más bien con la sujeción infundada a la moda.

Antaño, mientras más oscuro era el pan cotidiano más baja era la casta del hombre que lo comía.

El heno, superior a la espinaca

Considerada como alimento productor de energía para el hombre, la espinaca que se consume corrientemente en Europa y en América es inferior al heno. La escasa cantidad de proteínas que contiene la espinaca es difícil de digerir y además no se encuentran en ella fécula, azúcares ni grasas. Si una persona se propusiese comer únicamente espinacas moriría rápidamente de inanición, a menos de consumir 15 kilogramos de esa legumbre por día.

La espinaca contiene una gran cantidad de ácido oxálico que tiene la propiedad de combinarse con la cal. Esta es la razón por la cual la espinaca puede causar la eliminación de cierta cantidad de calcio existente en el organismo, y así no es aconsejable esta legumbre para la alimentación de los niños.

La enfermedad de los mil nombres

En Africa central se llama «Kwashiorkor», en Africa del Sur «pelagra infantil», en Jamaica «fatty liver disease» o «baby sugar». En otro tiempo los franceses la han descrito con el nombre de «dystrophie des farineux», y los alemanes «Molnährschaden». En el Congo Belga se denomina algunas veces «M' Buaki», en la India «nutrition dys-

B 12 —descubierta recientemente— no pasa de un milésimo de miligramo.

La idea antigua que consiste en asegurarse de la presencia de un número suficiente de calorías en la alimentación humana y de cierta cantidad de proteínas ha tenido que abandonarse en favor de esta otra regla: hay que suministrar al organismo una cantidad suficiente de alimentos «protectores» (leche, queso, huevos, carne y productos de origen animal, legumbres y frutos) ricos en vitaminas, en elementos oleaginosos y en proteínas, así como la dosis necesaria de alimentos productores de calorías (cereales, patatas, etc.).

Se trata así de una cuestión de proporciones antes, que de cantidad de alimentos. Sherman, en sus investigaciones sobre la nutrición, ha demostrado, sirviéndose de experimentos sobre varias generaciones de ratas, que los animales que han recibido una parte de leche en polvo mezclada con dos partes de trigo completo gozaban de mejor salud que las alimentadas con una parte de leche en polvo y cinco partes de trigo completo. Las ratas sometidas al primer régimen que contenía una mayor proporción de leche en polvo, no vivieron más tiempo que las otras pero el período de gran vitalidad duró en ellas más tiempo y llegaron más rápidamente a la madurez, mientras la aparición de los síntomas de vejez fué más tardía que en las otras. Corry Mann y otros hombres de ciencia afirman que esas verificaciones son igualmente válidas para el hombre. En un internado inglés, donde los niños beneficiaban de un régimen alimenticio considerado como excelente en esa época, Corry Mann hizo beber a algunos niños un medio litro de leche además de sus comidas regulares. Los niños que recibieron ese tratamiento crecieron más que los otros y adquirieron mejor desarrollo muscular y un color más sano.

trophy» o «síndrome nutricional» y en América Latina «distrofia plurica rencial infantil». Esos y otros nombres en otras muchas lenguas diferentes sirven para designar la misma enfermedad de los niños de corta edad: la carencia nutricional de proteínas.

Sólo en los últimos años los expertos mundiales en dietética se han dado cuenta de la extensión de esa forma de carencia de proteínas en la alimentación infantil, habiéndose calculado que en algunas partes de Africa todos los niños la padecen en algún momento de su vida. La proporción de mortalidad infantil entre los casos tratados en algunos hospitales de Africa ascendía hasta hace poco al 50 %.

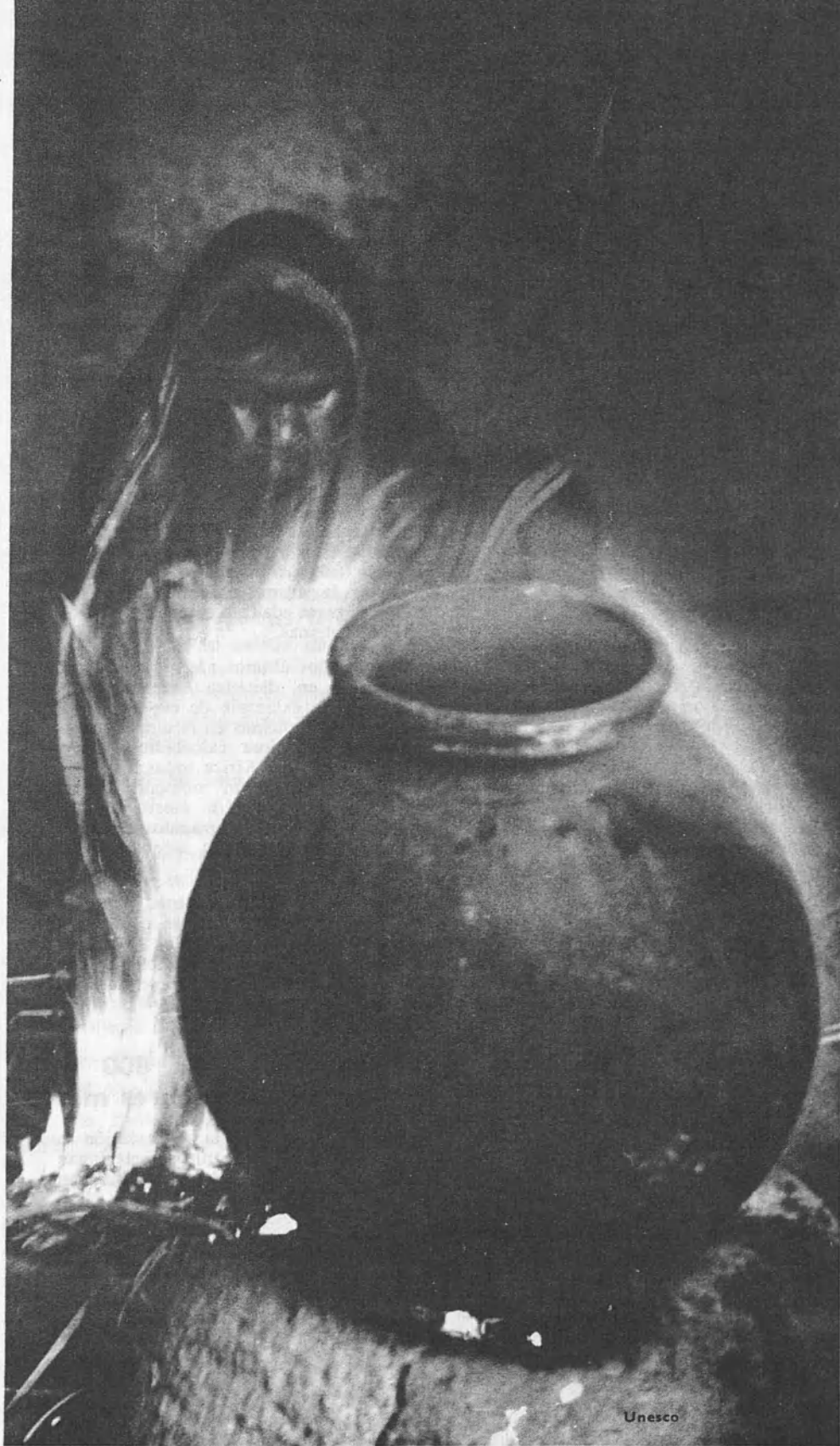
La FAO, la OMS y otras organizaciones internacionales luchan contra esa plaga; pero, a pesar de los progresos obtenidos, no se prevé una victoria definitiva sino para después de veinte años de continuos esfuerzos.

En medio siglo, 800 millones de hombres más

La crisis actual de la alimentación se debe a varias causas que se relacionan entre sí y algunas de las cuales hunden sus raíces en un pasado remoto. Una de las principales es el crecimiento espectacular de la población en los tiempos modernos. En los 200 años transcurridos entre 1650 y 1850 se duplicó la población mundial; en los 100 años que van de 1850 a 1950 volvió a duplicarse. El crecimiento en el último medio siglo asciende a unos 800 millones de personas, o sea cerca del 60 %.

NO VINO EL MONZON

por Melville Hardiment



EN LA INDIA, LOS GRANDES ÉXODOS DE POBLACIONES,

EN una fértil provincia de la India, con campos de cultivo y pequeñas aldeas, el ritmo de la vida late al compás de las cigarras en los árboles. Noche y día se oyen las campanillas de los carros tirados por bueyes, yendo y viniendo por los profundos surcos de los caminos. Suenan las trompas sagradas del templo para indicar las horas del día, y las fiestas religiosas se celebran y entran, como todas las cosas, en el pasado.

A medida que avanza la estación cálida, los ríos y arroyos empiezan a secarse y se convierten en terreno de juego para los niños. Sólo se trabaja por la mañana temprano y con el fresco del atardecer. A mediodía y en las primeras horas de la tarde, se impone una siesta para huir del calor.

Unesco



Naciones Unidas

A RAIZ DE LA SEGUNDA GUERRA MUNDIAL, DIERON LUGAR A ESCENAS CONMOVEDORAS. EL HAMBRE CAUSÓ VÍCTIMAS ENTRE LOS NIÑOS Y LOS ANCIANOS.

El lecho del río se llena de grietas, se desmorona la tierra a orillas de los arroyos, pero todo esto es natural y la vida sigue como de costumbre. Hay agua en el pozo de la aldea, y allí se reúnen por la mañana y por la tarde las mujeres para hacer provisión del precioso líquido y comentar las noticias del día.

El pozo es de ladrillo. Tiene tres metros de diámetro y un brocal bajo. Llega a treinta metros de profundidad, y una serie de ladrillos salientes forman una escalera circular que baja hasta el nivel del agua. Se podía calcular la profundidad del agua contando los ladrillos que alcanzan a verse.

Así estaban las cosas aquel año del hambre. A medida que el estío se aproximaba a su término, los

vecinos empezaban a formular sus previsiones sobre el posible adelanto o retraso del monzón. Era el tema de conversación habitual en esa época del año. El monzón trae las lluvias anuales que se descargan sobre la India siguiendo una curva que nace en la bahía de Bengala, hasta dejar caer sus últimas gotas sobre el Mar Arábigo. A veces ocurre que las lluvias no llegan, y eso significa el hambre para la India.

Aquel año empezamos a darnos cuenta, poco a poco, de que el monzón llegaría con retraso. Cuando fué el momento de plantar los finos vástagos de arroz en los campos pantanosos, comprendimos que las lluvias caerían demasiado tarde, y los hombres, que por lo regular nos reuníamos en la bar-

bería de la aldea, empezamos a visitar el pozo junto con las mujeres.

Cada uno de nosotros miraba a cada momento el cielo fulgurante, despiadado, sin la menor nube, donde el sol ardía implacablemente como un enorme fanal de bronce. Vigilábamos sin cesar, a la espera de la primera nubecilla que anunciaría el cambio de tiempo y nos aliviaría del calor y de las moscas. Pero, a lo largo de aquella estación estéril e interminable, el sol y el cielo no se nublaron una sola vez.

Las mujeres empezaban a hablar entre ellas de la falta de provisiones en sus despensas. Las tinajas donde se guarda el arroz estaban vacías, y faltaba el maíz. Algunas tien-

Sigue en
la pag. 30

Las tinajas estaban vacías

das de la calle comercial habían cerrado sus puertas, como un símbolo de lo que había de ocurrir. En esos momentos, el sentido común hubiera debido aconsejarnos que tomáramos medidas para evacuar a los ancianos y a los niños de la aldea. Pero ya se sabe lo que es la naturaleza humana: Todos nos resistíamos a abandonar nuestra pequeña parcela de tierra y nuestros pocos animales. Y por eso, cuando diariamente nos reuníamos al borde del pozo, donde los peldaños aumentaban cada vez más sobre el nivel del agua, proclamábamos en alta voz nuestra fe en la inminencia del monzón. «Tiene que llegar mañana», nos decíamos. Pero no llegó nunca.

Surgieron la desconfianza y la violencia. Las familias empezaron a mostrarse cada vez más reservadas en materia de alimentos. Una tarde me dí bruscamente cuenta de que el hambre había entrado en nuestra aldea. Se había infiltrado, rápida y secreta, sin que nadie lo advirtiera.

Hice ese descubrimiento mientras paseaba al atardecer. Solía recorrer las orillas del río, cuyo lecho mostraba sus grietas resacas como enormes y negras estrellas de mar. Pasé frente al embarcadero —donde los vecinos incineran a sus muertos— a esa hora en que el sol, enorme y rojo, se hundía como un ataúd que sepultureros de desigual estatura bajan a la fosa. Ví contra el cielo tembloroso seis piras funerarias, y junto a ellas a los jóvenes padres de los pequeñuelos muertos. Los niños y los ancianos son siempre las primeras víctimas. No habíamos sufrido el cólera, la viruela ni el tifus ese año; y me dí cuenta de que la causa de esas muertes era el hambre. Las lágrimas

de las mujeres eran símbolos amargos y estériles de nuestras esperanzas frustradas... A partir de ese momento la vida cambió de sentido. Todas las tiendas se habían cerrado, y los comerciantes más acomodados se marcharon de la aldea. En todas partes se rumoreaba que el monzón no tardaría en llegar, y que ya estaban en

pocos centímetros de agua sucia en el fondo del pozo, dejamos de pensar y hasta de sentir lo que nos ocurría. Las piras funerarias eran cada vez más numerosas, pero pronto cesaron las lágrimas durante los ritos; sin embargo, en el fondo de los corazones, se mantenía viva la esperanza de que las lluvias no tardarían en caer.

Entonces aparecieron en nuestro villorrio las primeras familias procedentes de otras aldeas, que venían a buscar refugio entre nosotros. Cada grupo traía a sus niños y hatos de ropas y enseres, parte de los cuales habían ido quedando abandonados en el camino. También esas gentes habían llegado al último grado de la desesperación, y los hombres de nuestra aldea tuvieron que luchar con algunos de los recién llegados, para impedir que nos privaran del resto del agua.

Y el éxodo empezó. Nuestras familias juntaron sus enseres y, en grupos de dos o tres personas, se fueron incorporando al torrente de refugiados que se encaminaba hacia el oeste, rumbo a las colinas y las selvas de Hazaribagh, buscando la tierra de promisión que suponíamos un poco más allá, pero que se alejaba continuamente, siempre detrás de una nueva serranía, y a la que jamás pudimos llegar. En la aldea quedaron los ancianos

y los inválidos. No había otra alternativa, y tuvimos que dejarlos en sus lechos, en las casas abandonadas, hasta que llegara la muerte como final alivio.

De los novecientos diecisiete habitantes de nuestra aldea, sólo cuatrocientos ochenta y seis se reunieron en el verano siguiente en torno del pozo, para esperar —como cada año— la llegada del monzón.



Unesco

EL POZO, CORAZÓN DE LA ALDEA. Hay agua en el pozo, junto al cual se reúnen por la mañana y por la tarde las mujeres para aprovisionarse del precioso líquido y comentar las noticias del día. Semanas más tarde, por la ausencia del monzón, no quedarán sino algunos centímetros de líquido mezclado con cieno.

camino las provisiones que nos enviaba el Gobierno para auxiliarnos. Pero las tinajas donde se guardaban los alimentos seguían vacías, y se atesoraba y escondía celosamente cada pequeña porción sobrante.

La gente empezaba a andar de un lado a otro como presa de sonambulismo, y a medida que los días pasaban y sólo quedaban unos

Grandes hambres de la historia

Aunque son muy conocidas las hambres que despoblaron el Egipto, en las diferentes épocas de los Tolomeos y de los Faraones, no se sabe el número exacto de las víctimas ni la fecha en que acontecieron esos hechos.

La primera «gran hambre» de que se tiene noticia cierta en la historia europea fué la del año 436 antes de Jesucristo, cuando millares de habitantes de Roma se quitaron la vida arrojándose a las aguas del Tíber.

Durante los primeros siglos de la Era Cristiana, muchos pueblos del mundo fueron visitados por el espectro del hambre; pero la primera vez que hubo un «hambre universal» fué en el año 879. En el siglo XII volvió a repetirse este monstruoso flagelo en todo el mundo (año 1162).

La India es uno de los países que más han sufrido por el hambre, a través de las centurias. Entre los años 1022 y 1033 se despoblaron varias provincias a causa de la mortandad producida por la falta de alimentos. Toda la segunda mitad del siglo XIV reinó el hambre en la India y perecieron millones de personas. Según cuentan las crónicas, en esa época faltó el arroz hasta en el palacio del rey Togluk.

Durante la Edad Media, varios pueblos de Francia sufrieron la carestía y las torturas del hambre. En 1586 hizo su aparición el hambre en Inglaterra, y este acontecimiento conmovió al Parlamento que dictó el Código de Leyes sobre los Pobres.

«La Gran Hambre de Bengala» es una de las mayores de la historia. En ella perecieron 10 millones de personas (1769-1770). Veinte años después arrasó varias regiones de la India la llamada «hambre de las calaveras», durante la cual la mortandad fué tan inmensa que no se pudo enterrar todos los muertos.

En Francia, bajo el reinado de Luis XV, hubo una tremenda carestía de alimentos como consecuencia de

la formación de una Asociación autorizada por el rey «para suministrar a París todo el trigo que necesitara el consumo», pero que en realidad no hizo otra cosa que especular con el precio de los granos. Este decreto real se conoció con el nombre de «Pacto del Hambre» (1765). Miles de seres humanos morían diariamente, privados de lo más elemental para la subsistencia. El Preboste de Beaumont que se atrevió a denunciar el Pacto ante el Parlamento de Ruán fué encarcelado en la Bastilla donde permaneció 22 años. Cuando el Ministro Turgot decretó la libertad del comercio de granos los miembros de la Asociación se lanzaron a la guerra civil que se conoce con el nombre de *Guerra de las Harinas* y obtuvieron que se revalidara el pacto, pero esta victoria fué temporal ya que la Asociación fué abolida por la Revolución (1789).

★

En el siglo XIX, la pérdida de las cosechas de patatas en Irlanda produjo en ese país el hambre. El Parlamento inglés se vió obligado a conceder 10 millones de libras esterlinas para socorrer a los necesitados y reparar los daños del flagelo (1846-1847). En este último año, los pueblos de Francia aguijoneados por el hambre se amotinaron contra el gobierno.

Las postrimerías del siglo XIX fueron desastrosas, según estos datos:

Hambre en Argel. 300,000 muertos (1868).

Hambre en Rajputana. 1'500,000 muertos (1869).

Hambre en Madrás, Bombay y Misore. 5'000,000 (1877-1878).

Hambre en China septentrional. 9'500,000 (1877-1878).

Hambre en 18 provincias de Rusia. 2'000,000 (1891-1892).

Hambre en la India. 1'000,000 (1899-1901).

La India no ha podido librarse totalmente de este flagelo en los últimos tiempos. La pérdida de las cosechas de arroz en 1942 produjo otra «gran hambre» durante la cual perecieron sólo en Bombay cerca de 1'000,000 de personas por falta de alimentos. Desde entonces, la situación ha mejorado. En lo que se refiere a la producción de viveres, la India ha alcanzado prácticamente a cubrir sus necesidades de arroz, como resultado de las medidas tomadas por la Comisión Internacional del Arroz y por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación). Siguiendo las indicaciones de los expertos de estas organizaciones, los cultivadores de la India utilizan ahora el método japonés de siembra del arroz, que consiste en criar las plantas en viveros, y transplantarlas luego a los arrozales. En otros tiempos, los manojos de vástagos se plantaban directamente en los arrozales. Este nuevo método ha aumentado mucho la producción por cada acre de terreno sembrado.

En el último plan quinquenal de la India, se han completado o se están llevando a la práctica varios proyectos: la represa de Bhakra Nangal, situada en el Punjab, que proporcionará agua suficiente para regar 3'581,000 acres; la represa de Mahamadi, en el Orissa, que permitirá regar 1'095,000 acres; la represa de Tungabhabara, en la región de Madras-Hyderabad, facilitará el regadío de 66,600 acres; finalmente, la Corporación del valle de Damodar está construyendo una represa que permitirá regar 900,000 acres en la región de Bihar, fertilizando así una vasta superficie. En total, se han preparado ya cincuenta y tres proyectos, que serán llevados a la práctica mediante la acción de diversas organizaciones, y que contarán con la ayuda técnica y financiera del Occidente.



Naciones Unidas

LECHE DE CABRA Y PAN SIN LEVADURA. Tanto la FAO como la OMS han trabajado incansablemente en la región de Terai, al norte de la India, para hacer desaparecer el flagelo de la malaria y fomentar la producción de alimentos con el fin de evitar la carestía y el hambre. He aquí, en uno de los hogares típicos de la región, la preparación de la cena frugal, en la que figuran el clásico *chappatti* —pan sin levadura— y la leche de cabra.

MAIZ: MINA DE ORO DE AMERICA

Cuando Colón descubrió la primera isla de América, vió que los indios cultivaban una planta como «de trigo gigante que llamaban maíz». Esta fué la primera vez que el hombre europeo se encontraba en presencia de la rica gramínea que hoy proporciona alimento a varios millones de hombres con sus granos de oro.

El maíz es originario del Nuevo Mundo, en donde se lo cultivaba ya hace más de 2.000 años. No existe una palabra para nombrar al maíz en las lenguas antiguas como el hebreo, sánscrito, griego o latín. En la época de la llegada de los europeos a América, el maíz se cultivaba desde el Canadá hasta la Tierra del Fuego.

Para los Incas, Mayas o Aztecas, el maíz no era únicamente un alimento sino que desempeñaba un papel importante en la vida religiosa. En esos pueblos se celebraban festividades y ceremonias con ocasión de la siembra y la cosecha del maíz y se rendía una suerte de culto a la mazorca dorada que se representaba en la cerámica y en la escultura.

En la actualidad, el maíz se cultiva en todo el territorio de los Estados Unidos de América y constituye una de sus más importantes riquezas agrícolas. La superficie del suelo dedicado al cultivo del maíz —más de 40'000.000 de hectáreas— es mayor que el que se consagra a todas las otras gramíneas juntas. Hay que decir, sin embargo, que los agricultores cultivan de preferencia el maíz más ordinario, destinado a la alimentación del ganado y de los animales domésticos. Por esto se ha dicho que la mayor parte del cultivo anual de maíz en ciertos países europeos «va al mercado en cuatro patas» o sea ingerido por las bestias que contribuyen a la producción de carne.

La fértil cuenca del Mississippi es el mayor centro

productor de maíz en el mundo. Ocho Estados que se encuentran en esa cuenca —Indiana, Illinois, Minnesota, Nebraska, Dakota del Sur y Missouri— forman la famosa «cintura del maíz». Las condiciones requeridas para el cultivo de esta planta existen en toda América, en el Mediterráneo, la India y África del Sur. En esta última región se da al maíz el nombre de *mealies* y constituye el alimento principal de sus pobladores. Los indios americanos cultivaban muchas especies de maíz y los pueblos de la raza blanca han llegado a producir más de 1.000 variedades de esa gramínea, desde la planta llamada «pulgarcito» —de medio metro de alto— hasta la especie gigante conocida con el nombre de «hibrida», obtenida por injerto y que alcanza a la altura de nueve metros.

El maíz tiene mayor número de enemigos naturales que el trigo: más de 350 clases de insectos atacan los preciosos granos, mientras ciertos hongos destruyen las raíces y tallos. Los agricultores emplean el método de la «agricultura limpia» y de la rotación de cultivos para defender sus plantaciones. Ese método consiste en recoger el grano y destruir todo lo que resta de la planta mediante el fuego o la arada para eliminar todos los insectos que viven sobre el suelo. La rotación de cultivos, al cambiar de plantas, priva de su alimento —durante uno o dos años— a los parásitos de las raíces del maíz.

Esta gran planta nutricia ha recobrado últimamente mayor importancia debido a que la ciencia ha descubierto nuevas maneras de utilizarla. Además de su harina y en aditamento al aceite producido por el tallo de la mazorca, se la emplea en diferentes industrias: impresión de telas, curtiembre, explosivos, pinturas, gomas, almidones, tintas y tinturas.

ARROZ: PAN DEL ASIA

En centenares de miles de pequeñas granjas —llamadas «pasteles de cieno»— en los países asiáticos, la vida gira en torno de la siembra, cultivo y cosecha de una planta que suministra a más de la mitad de la población del mundo su alimento primordial: el arroz. Más de los nueve décimos de todo el arroz que se cultiva en nuestro planeta se cosechan en el Continente Asiático, en los campos anegados en donde los labradores y sus familias trabajan con el agua hasta las rodillas.

Las plantas de arroz crecen con mayor abundancia en las orillas bajas de los ríos, como en el Yangtze, en China —el más grande productor—; en las riberas del Irrawaddy, en Birmania; en las bancos del Ganges, en la India, y en los pequeños valles del Japón. Además del arroz «húmedo» de las tierras bajas hay el arroz de las montañas o «seco» que se cultiva en terrazas escalonadas por donde se hace descender el agua de riego.

La planta originaria del arroz era silvestre en las orillas de los lagos desde la India hasta las Indias Orientales y la Australia septentrional. Los hindúes le llamaban *nivara* o *newaree*. El nombre griego de *oryzon* u *oryza* proviene del árabe *eruz*, derivado del sánscrito. No se sabe desde cuando el hombre comenzó a cultivar el arroz; pero es un hecho que esa planta crecía en la India desde los tiempos prehistóricos.

Aunque constituye uno de los cereales más importantes del mundo, el arroz es inferior como alimento al trigo pues posee menos proteínas y grasas. Los granos de arroz que se ofrecen en el mercado están previamente lavados y despojados de su cutícula mediante el frotamiento de dos piedras. Estos granos

poseen aún el germen y su piel interior y se designan con el nombre de «arroz sin pilar». Este arroz tiene un apreciable valor nutritivo en grasas, sustancias minerales y vitamina B. Pero el arroz blanco, o sea pilado, está desprovisto de esas vitaminas. Una alimentación exclusiva de ese arroz blanco puede producir la enfermedad del *beri-beri*, originada por la deficiencia de vitaminas y otras sustancias nutricias. En los últimos tiempos se ha ideado un procedimiento para producir arroz pilado «convertido» que constituye un alimento completo y contiene hasta 80% de las vitaminas y minerales que suele poseer el arroz madurado en los campos.

El arroz no es únicamente el alimento esencial de millones de habitantes de la tierra sino también la materia prima de varios productos derivados así como de la industria de vestidos y de objetos para el hogar. Los japoneses utilizan el arroz para la fabricación de vino —*sake*— y los pueblos de la India lo destilan para obtener el licor llamado *arrack*. De la paja de arroz se fabrican sombreros, zapatos, esteras, tapices y aún cubiertas para las viviendas. Los desperdicios de las plantas de arroz se emplean como alimento para el ganado y como abono de la tierra.

A raíz de la segunda guerra mundial, debido a la escasez del arroz y a la elevación de su precio, el «pan del Asia» fué reemplazado parcialmente por el trigo en la alimentación de los pueblos de la India, Ceilán, Japón y Filipinas. Esto ha originado un cambio durable en el régimen alimenticio de esos pueblos. Aunque hoy abunda el arroz en Ceilán, sigue persistiendo el consumo del trigo, y en el Japón aumenta cada día el mercado de este cereal mientras ha declinado el del arroz y la cebada.

Los lectores nos escriben

... con toda franqueza

Soy un ferviente lector de la realmente magnífica revista «El Correo de la Unesco» y un propagandista de la misma entre mis amigos y conocidos... Pero, con todo lo que la revista es inobjetable en su presentación gráfica y en sus sabrosos e instructivos artículos —casi todos con una profunda y clara ilustración— salta una cosa a la vista: ¿Por qué la revista trae tan poco o casi nada sobre el desarrollo cultural y las costumbres de los pueblos y países que se hallan detrás de la llamada «cortina de hierro»? La Unesco tiene más de 70 miembros y entre ellos están también los países arriba nombrados. Yo creo que a todos los lectores de «El Correo de la Unesco» causaría una gran satisfacción el ver que todos los Estados Miembros de la Unesco tienen iguales derechos y posibilidades de hacerse conocer por intermedio de su vocero.

C.C. 2409
Buenos Aires. - Argentina

Emilio Kausio

Tengo el agrado y enorme satisfacción de contarme entre los suscriptores de «El Correo de la Unesco» desde hace aproximadamente un año, y desde entonces cada número que recibo de esa publicación no ha hecho más que deleitarme con la creciente calidad de los artículos publicados, especialmente por el esfuerzo que significa la jerarquía del número de enero de 1957 y me tomo la libertad de expresarles mi esperanza de que los números venideros mantengan este alto nivel. Quiero hacer llegar mi sincera felicitación a todos los que contribuyen a la publicación de «El Correo de la Unesco». Que se repitan los números en colores que creo son del agrado de todos los lectores.

Potosí 4428
Buenos Aires. Argentina

Alberto Garibaldi

Deseo expresar aquí el gran interés con que sigo los esfuerzos desplegados por los redactores y todos los que hacen la revista «El Correo de la Unesco». Se puede lamentar únicamente que los artículos sean a veces demasiado cortos. Pero como la revista se dirige a un vasto público es natural que falte el espacio para desarrollar los asuntos tratados en sus páginas.

Ruego aceptar este modesto testimonio de admiración tanto por el texto como por las fotografías que se publican y que son con frecuencia muy notables.

Bte. Ple 565
Papeete, Tahiti

S. Dumarsky

Todas nuestras felicitaciones a la Dirección y Redacción de «El Correo de la Unesco» por los espléndidos números que preparan para sus lectores, a un precio bastante módico. Esa revista se vuelve cada día más un excelente instrumento de cultura internacional, de comprensión entre los pueblos y de estimación de los valores que dan a cada país una fisonomía diferente. El último número señala un progreso notable. Soy canadiense de origen y hago circular mi número de «El Correo de la Unesco» entre mis compatriotas y amigos franceses de Roma. Gracias sinceras en su nombre y en el mío propio.

Colegio Bellarmino
Universidad Pontificia Gregoriana
120, Via del Seminario, Roma

Jean Bouchard, S. J.

El número de enero de «El Correo de la Unesco» es de una calidad hasta ahora no alcanzada. Notable desde todos los puntos de vista: valía de los textos, riqueza de las ilustraciones, presentación gráfica impecable. La revista logra sobre todo la gran proeza de iniciar a sus lectores en el conocimiento de culturas y civilizaciones de una apariencia y comprensión muy difíciles para el gran público, en un mínimo de páginas, sin caer en el esquema superficial. Restituir el espíritu de una época es una tentativa delicada que la revista logra de una manera magnífica.

65, rue Bel-Air
Nantes, Francia

Yves Cosson

En el nombre de mi empresa, suscrita a la revista «El Correo de la Unesco», manifiesto nuestra admiración y nuestras felicitaciones por el espléndido número de enero que es deleite de los ojos y del espíritu. En algunas páginas densas y coloreadas, la revista arrastra a sus lectores

desde los caminos de Compostela a los claustros de Florencia y a los jardines de Ispahán. ¡Qué riqueza artística y qué hermoso testimonio a la gloria de la humanidad! Gracias, de todo corazón.

Editions de l'Acanthe
Mónaco

J. L. Françoisprimo

He leído con gran interés el número de «El Correo de la Unesco» titulado «Luz sobre el Mundo de los libros». Acerca del asunto del libro, me permito darles parte de mis pequeños problemas. Hablo, más o menos, cuatro lenguas: español, inglés, italiano, alemán. Para pasar el tiempo, adquiero con frecuencia libros en lengua extranjera. Y he comprobado que el precio de los libros en Francia —y aún de las revistas— es mucho más elevado que el precio que se marca en el país de origen. Un ejemplo muy reciente: Acabo de comprar «La Parole sono Pietre» de Carlo Levi, editado por Einaudi, en Milán. He pagado por ese libro 950 francos. El precio en italiano está marcado 1.050 liras, o sea algo más de 600 francos. ¿Por qué esta diferencia tan sensible? Si la Unesco desea favorecer el intercambio cultural, debería obtener franquicia para las importaciones de libros o, por lo menos, favorecer la elaboración de acuerdos bilaterales entre los Estados. Con frecuencia, el libro es caro. Es de desear que su precio no sufra la carga de derechos aduaneros elevados. Pero, sin duda, la Unesco ha pensado ya en este problema...

11, place Adolphe-Chérioux
Paris, Francia

M. Muller

NOTA DE LA REDACCION. — Según el Acuerdo de la Unesco sobre Importación de materiales educativos, científicos y culturales —acuerdo firmado por Francia— los libros extranjeros entran en este país libres de derechos. Sin embargo, existen impuestos interiores sobre la venta y sobre el comercio que se aplican a todos los libros, tanto extranjeros como nacionales. En el caso de los libros extranjeros, deben también tomarse en cuenta las comisiones y gastos de transporte. Estos últimos representan alrededor de 12 % del precio original de un libro importado. La Unesco gestiona actualmente con la Unión Postal Universal y otras organizaciones la reducción de los gastos de transporte de los libros, opúsculos, revistas, etc.

DONDE SE PUEDE SUSCRIBIR

ALEMANIA. — R. Oldenbourg K.G Unesco-Vertrieb für Deutschland Rosenheimerstrasse 145, Münich 8.

ARGELIA. — Editions de l'Empire, 28, rue Michelet, Argel.

ARGENTINA. — Editorial Sudamericana S.A., Alsina 500, Buenos Aires.

BELGICA. — Louis de Lannoy, Editeur Libraire, 15, rue du Tilleul, Genval (Brabant).

BOLIVIA. — Librería Selecciones, Avenida Camacho 369, Casilla 972, La Paz.

BRASIL. — Livraria Agir Editora, Rua México 98-B, Caixa Postal 3291, Rio de Janeiro.

CANADA. — University of Toronto Press Toronto 5, Periodica Inc., 5090, Avenue Papineau, Montreal 34.

COLOMBIA. — Librería Central, Carrera 6-A No 14-32, Bogotá.

COSTA RICA. — Trejos Hermanos, Apartado 1313, San José.

CUBA. — Librería Económica, Calle O'Reilly 505, La Habana.

CHILE. — Librería Universitaria, Alameda B. O'Higgins 1059, Santiago.

DINAMARCA. — Ejnar Munksgaard Ltd., 6, Norregade, Copenhagen K.

ECUADOR. — Librería Científica, Luque 233, Casilla 362, Guayaquil.

ESPAÑA. — Librería Científica Medinaceli, Duque de Medinaceli 4, Madrid. Ediciones Iberoamericanas S.A., Pizarro, 19, Madrid.

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA. — Unesco Publications Center, 152, West 42 nd street, Nueva York, 36.

ETIOPIA. — International Press Agency, P.O. Box 120, Addis Abeba.

FILIPINAS. — Philippine Education Co. Inc., 1104, Castillejos, Quiapo, P.O. Box 620, Manila

FRANCIA. — Al por menor: Librería de la Unesco, 19, Avenue Kléber, Paris, 16^e, C.C.P. Paris 12.598-48.

Al por mayor: Unesco, Division de ventas, 19, Avenue Kléber, Paris, 16^e.

GRECIA. — Librairie H. Kauffmann, 28, rue du Stade, Atenas.

HAITI. — Librairie « A la Caravelle », 36, rue Roux, B.P. 111, Puerto Principe.

IRAN. — Iranian National Commission for Unesco, Avenue du Musée, Terán.

ISRAEL. — Blumstein's Bookstores Ltd., P.O. Box 4154 Tel-Aviv.

ITALIA. — Librería Commissionaria Sansoni Via Gino Capponi 26, Casella Postale 552, Florencia.

JAMAICA. — Sangster's Book Room, 99, Harbour Street, Kingston. Knox Educational Services, Spaldings.

MÉXICO. — Iberoamericana de Publicaciones, S. A. — Librerías de Cristal. Pérgola del Palacio de Bellas Artes. — Arpatado Postal 8092. — Mexico 1, D. F.

NICARAGUA. — A. Lanza o Hizos Co. Ltd., P.O. Box n° 52, Managua.

NUOVA ZELANDIA. — Unesco Publications Centre, 100, Hackthorne Road, Christchurch.

PAISES BAJOS. — N.V. Martinus Nijhoff, Lange Voorhout 9, La Haya.

PANAMA. — Agencia Internacional de Publicaciones, Plaza de Arango No 3, Apartado 2052, Panamá R.P.

PARAGUAY. — Agencia de Librerías de Salvador Nizza, Calle Pte Franco No 39/43, Asunción.

PERU. — Librería Mejía Baca, Jiron Azangaro 722, Lima.

PORTUGAL. — Dias & Andrade Ltd. Livraria Portugal. — Rue do Carmo, 70, Lisboa.

PUERTO RICO. — Pan American Book Co., P.O. Box 3511, San Juan 17.

REINO UNIDO. — H.M. Stationery Office, P.O. Box 569, Londres, S.E.1.

REPUBLICA DOMINICANA. — Librería Dominicana, Mercedes 49, Apartados de Correos 656, Ciudad Trujillo.

SUECIA. — A/B. C.E. Fritzes, Kungl. Hovbokhandel, Fredsgatan 2, Estocolmo.

SUIZA. — Europa Verlag 5, Rämistrasse, Zurich.

Payot, 40, rue du Marché, Ginebra.

TANGER. — Paul Fekete, 2, rue Cook, Tanger.

TUNEZ. — Victor Boukhors, 4, rue No-card, Túnez.

URUGUAY. — Unesco Centro de Cooperación Científica para América Latina, Bulevar Artigas 1320-24, Casilla de Correo 859, Montevideo. Oficina de Representación de Editoriales, 18 de Julio, 1333, Montevideo.

VENEZUELA. — Librería Villegas Venezolana, Av. Urdaneta - Esq. Las Ibarra, Edif. Riera, Apartado 2439, Caracas.

YUGOSLAVIA. — Jugoslovenska Knjiga Terazije 27/11, Belgrado.

Latitudes y Longitudes

MUSEO DE LOS DERECHOS HUMANOS. — Cerca de París, en el parque infantil de la ciudad de Meaux, se ha inaugurado un museo donde se puede ver la evolución y la lucha emprendida para la consecución de los Derechos Humanos, a través de la historia de Francia. El museo, dedicado a los niños, es obra de un decorador de teatro de París y comprende treinta y dos dioramas de escenas históricas, como la fundación de las escuelas por Carlomagno y la creación de bibliotecas por el rey Luis XI. Allí se encuentran igualmente documentos auténticos de diferentes épocas, sellos reales y otras reliquias históricas prestadas al museo por los Archivos Nacionales de la capital francesa.

■ ECUADOR Y EL DERECHO DE AUTOR. — El 5 de marzo pasado, la República del Ecuador ratificó la Convención Universal sobre Derecho de Autor. Con este país sudamericano son 24 los que han firmado la mencionada Convención Universal. La Unesco acaba de publicar una compilación de todas las leyes vigentes en el mundo sobre la materia, bajo el nombre de Copyright Laws and Treaties of the World. Muy pronto saldrán a luz las ediciones española y francesa de este libro, cuya consulta es necesaria para conocer la legislación nacional de los diversos países que han decidido aplicar la Convención.

TEMPESTAD SOBRE EL "CERN"

Las tempestades del Atlántico plantean delicados problemas a los ingenieros encargados de la construcción del sincrotrón experimental de protones, destinado al Centro Europeo de Investigación Nuclear (CERN) de Ginebra. Ese sincrotrón —construido gracias a la iniciativa de la Unesco— se instalará sobre una base circular de 100 metros de diámetro que debe ser regulada cuidadosamente hasta el menor décimo de milímetro. Pero se ha comprobado que la capa rocosa del ventisquero, sobre la cual se construye el sincrotrón se levanta periódicamente en una de sus extremidades, en la proporción de dos milímetros por kilómetro. El período de esas oscilaciones dura 29 días y muestra que se trata de un fenómeno debido a la acción de las altas mareas sobre el fondo del Atlántico que provocan ondas en la costra terrestre. Por otra parte, los sabios han comprobado la existencia de microsismos que duran con frecuencia muchos días. Esos fenómenos se deben al movimiento de las olas del Atlántico que producen vibraciones en el suelo y se propagan en toda la Europa occidental. Los constructores del sincrotrón toman las precauciones necesarias para evitar que esos movimientos del suelo influyan sobre el funcionamiento del aparato que es extremadamente sensible.

ARTE ANTIGUO DE GUATEMALA. — La Unesco ha encargado al experto Helmut Ruhemann la restauración de algunas obras de arte en Guatemala y la formación de un inventario de las pinturas de la época colonial, existentes en ese país. Ruhemann conocido por su notable trabajo de restauración de *La Virgen de las Rocas* de Leonardo de Vinci, permanecerá tres meses en la capital de Guatemala y en la ciudad de Antigua, que fué destruída por un terremoto en el siglo XVIII, cuando era capital de la colonia que llevaba entonces el nombre de Capitanía General de Guatemala. El experto de la Unesco propondrá al Gobierno de ese país un plan para la formación de personal especializado en conservación y restauración de obras de arte.

■ TRES UNIVERSIDADES MÁS EN EL JAPON. — Un grupo de empresas japonesas acaba de anunciar la próxima construcción de tres universidades destinadas a los estudiantes del sudeste asiático. Este proyecto ha sido aprobado por el Ministerio de Instrucción Pública y contribuirá a favorecer la comprensión mutua entre el Japón y los otros países de Asia. La fundación de estas tres universidades con fondos suministrados por grandes empresas industriales denota la cooperación activa de las fuerzas económicas en la cultura de ese país.

PARQUE DE ANIMALES SALVAJES EN VENEZUELA. — En el hermoso Pico del Avila que domina la ciudad de Caracas se ha fundado un Parque Nacional para la conservación de animales salvajes de ese país. El Ministerio de Agricultura de Venezuela realiza una campaña intensa para proteger los animales contra los cazadores y otros agentes de destrucción. Funcionarios de ese Ministerio han confiscado recientemente más de 3 000 animales capturados por cazadores y traficantes que no habían observado la legislación sobre la materia.

■ MUSEO DE ARTE PERUANO. — Los expertos Alfred Westholm y Hans Asplund, enviados por la Unesco en una misión de Asistencia Técnica al Perú, han regresado después de haber establecido los planos para la creación de un Museo de Arte en Lima. El Museo funcionará en un edificio construído en 1870 por Gustavo Eiffel —arquitecto de la Torre erigida en París con su nombre— destinado a la exposición que se celebró en esa época en la capital peruana. Los enviados de la Unesco son dos notables especialistas: Westholm es Director del Museo de Goteborg, en Suecia, y Asplund es un distinguido arquitecto de Estocolmo.

LA OCTAVA PLAGA. — Desde el comienzo de la migración de langosta, en el otoño último, por su acostumbrado recorrido que va del Sudán y el Africa Ecuatorial Francesa a la región del Africa septentrional, la F.A.O. ha venido presutando su ayuda a los gobiernos en su lucha

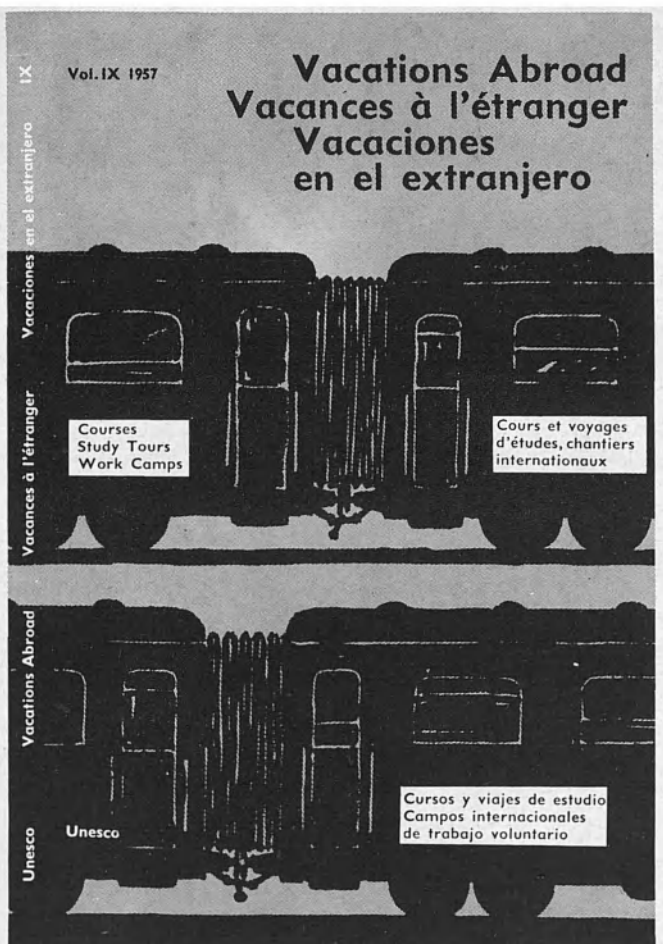
contra ese flagelo destructor. Un nuevo centro de investigación se encarga de coordinar las disposiciones tomadas en siete territorios africanos, infestados frecuentemente por langosta del desierto, mientras las operaciones sanitarias en la Península Arábiga son dirigidas desde el centro de la F.A.O. en Jeddah.

■ BIOGRAFIA DE UN RIO. — Ocho países ribereños del Danubio colaboran en la preparación de una película titulada «Desde la Selva Negra hasta el Mar Negro». Esta película presentará un recorrido del Danubio desde sus fuentes hasta su desembocadura y mostrará la vida de los ribereños, sus ciudades, su historia y su cultura. Los países comprendidos en esta obra cinematográfica son: República Federal Alemana, Austria, Hungría, Yugoslavia, Bulgaria y la Unión Soviética. Cada país presentará su versión propia del río; pero el conjunto formará algo como una biografía total del Danubio.

HOMBRES DE CIENCIA EN EMBRION. — Más de 350.000 estudiantes forman parte actualmente de los 16.000 clubs científicos que funcionan en las escuelas secundarias y superiores de los Estados Unidos de América. Las actividades de esos centros se organizan con frecuencia en escala nacional. Así, por ejemplo, durante el Mes de la Juventud Científica Nacional, se inauguran ferias de ciencia en varios lugares, dirigidas por los estudiantes, y se realiza un concurso de aptitud científica. En el mes de octubre pasado se concedieron 40 becas como premio a alumnos de escuelas superiores que demostraron tener la capacidad suficiente para llegar a ser hombres de ciencia.

■ CONFERENCIA SOBRE ISOTOPOS. — En la Casa Central de la Unesco se reunieron varios especialistas eminentes de ocho países con el fin de sentar las bases para la organización de una Conferencia Internacional sobre los Radioisótopos en la investigación científica. Entre los asistentes se encontraban: Magalhaes Gómes (Brasil), C. D. Coryell (Estados Unidos), C. Fisher (Francia), T. Hamada (Japón), A. S. Rao (India), H. Seligman (Reino Unido), C. Jech (Checoslovaquia), V. S. Vavilov y J. D. Rojanski (Unión Soviética). La Conferencia Internacional se celebrará en París, durante la segunda quincena de setiembre de este año, y reunirá más de mil especialistas de todo el mundo.

UCRANIA DESEA PROTEGER LOS BIENES CULTURALES. — La República Socialista Soviética de Ucrania ha depositado en la Unesco los instrumentos reglamentarios de ratificación de la Convención y Protocolo sobre Protección de bienes culturales en caso de conflicto armado. Esta Convención y Protocolo fueron adoptados en La Haya el 14 de mayo de 1954 por la Conferencia Intergubernamental, bajo los auspicios de la Unesco.



" VACACIONES EN EL EXTRANJERO "

El volumen IX de la publicación anual de la Unesco **Vacaciones en el Extranjero** ofrece numerosas posibilidades de vacaciones de carácter educativo en 70 países y contiene informaciones sobre más de 1.060 actividades que pueden realizarse en 1957, entre ellas :

■ **Cursos de vacaciones** : más de 485 cursos y escuelas de verano, seminarios, etc. sobre los temas más variados, desde un cursillo de economía doméstica en la Universidad de Puerto Rico hasta clases de gimnasia moderna en el Colegio de Educación Física de Fredensborg, en Dinamarca.

■ **Viajes de estudio** : organizados por 140 instituciones especializadas o universidades.

■ **Albergues de la juventud** : más de 300 albergues de la juventud, campos de vacaciones y centros de todas clases, tan variados como los campamentos de Austria, los campos de vacaciones de Ghana o los albergues de la juventud en la India o Islandia.

Además, en **Vacaciones en el Extranjero** se da una lista de 130 agrupaciones que organizan campamentos de trabajo voluntario, destinados a los jóvenes de diferentes países, y se proporciona toda clase de información sobre las condiciones que se exigen a los estudiantes para obtener los beneficios de 70 becas que les permitan participar en estas diversas actividades y otras más.

(Precio: 250 frs.; \$1.00; 5 chelines.)

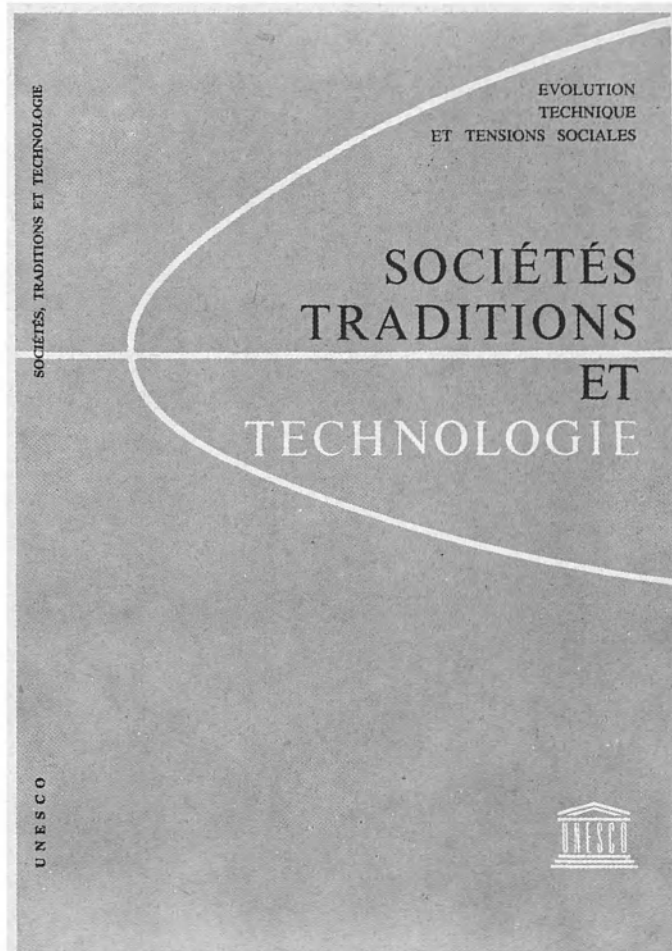
SOCIEDAD, TRADICION, TECNOLOGIA

Hoy, que los países más industrializados ejercen mediante la Asistencia Técnica una acción considerable en favor de los países menos desarrollados, es más evidente que nunca la necesidad de un estudio sobre las repercusiones de las nuevas técnicas sobre la vida tradicional de ciertos pueblos. Toda transformación rápida de la estructura social de un país puede provocar tensiones imprevistas, aunque esta transformación se deba a la iniciativa nacional.

La historia de la transformación técnica es la de la civilización en sí misma, ya que, en todos los tiempos, el hombre se ha esforzado por avanzar en el camino del progreso. Pero, el esfuerzo emprendido sobre el plano internacional es un fenómeno nuevo, así como es nueva la voluntad de estudiar y combatir científicamente los defectos de esas transformaciones.

El libro **Société, traditions et technologie** — cuya edición francesa acaba de salir a luz — ha sido preparado por un grupo de sociólogos bajo la dirección de Margaret Mead, — que goza de renombre mundial en el campo de la antropología—y bajo los auspicios de la Unesco y de la Federación Mundial de Higiene Mental. Esta obra es el resultado de una encuesta efectuada particularmente en Birmania, Grecia, Islas Palaos, Nigeria y el Estado norteamericano de Nuevo México, y revisa los asuntos más diversos como la religión, la condición de la mujer, las ceremonias del matrimonio, la función de la moneda, los nuevos métodos agrícolas e industriales, la higiene pública, siempre conservando el respeto de las formas originales de cada país o de cada colectividad social.

(Precio 500 frs; \$1.75; 10/6. 400 páginas.)





Fotos O.M.S.



DESAYUNO ESCOLAR EN OSLO

Los niños noruegos comienzan su día escolar con una actividad agradable : el desayuno. Distribuido gratuitamente, desde 1926, en todas las escuelas de la capital, el "desayuno de Oslo" se ha convertido rápidamente en una institución nacional, extendiéndose a todo el país. Ese desayuno se compone de leche, frutas, aceite de hígado de bacalao y "sandwiches" variados, en cantidad suficiente para proporcionar a un niño de 10 a 12 años las calorías y proteínas, el calcio, hierro y las vitaminas que necesita para su salud y crecimiento. Organizado por el Consejo Nacional Noruego para la Alimentación— que es igualmente el Comité noruego de la FAO — el desayuno escolar se sirve en común, en el comedor de la escuela o, a falta de éste, en cualquiera de las salas o aún de las aulas.

