



Hoja de Cedro



Agosto de 2022 Año XV No. 173

Inmigrantes libaneses y sus descendientes

Tranqueras, Uruguay

Depósito Legal N° 48.116 (Ministerio de Educación y Cultura, Uruguay)

----- EL EDITORIAL por José María Almada Sad -----

Siempre he dicho que Hoja de Cedro es una construcción entre todos, ya sea con Rania Nawar desde Líbano quien nos honra haciéndose cargo ahora del espacio “Verdaderas Joyas Turísticas de Líbano” que creamos al inicio de nuestra publicación; ya sea el profesor Yoshifumi Shimomura desde Japón quien nos traduce al idioma nipón los pensamientos del espacio “Khalil Gibrán”, dándole mayor universalización a la cultura que nos dejan grandes pensadores; ya sea Thalia Rhame desde Líbano haciendo lo mismo en ese sector de la Hoja, traduciendo al árabe esas frases, proverbios y similares; ya sea cada integrante de la masa de lectores que desde los más distintos puntos nos expresan su saludo, sea breve o extenso y por distintos medios, pero que también le ponen combustible a este vehículo de amistades que pretende ser nuestra publicación. También quienes no se comunican pero nos honran con su lectura en algún lugar. Y así los artículos del tranquerense Carlos González desde Brasil, o las recetas de cocina del paisano Jorge Miguel Casi Saba desde Argentina, o la fonética de los vocablos en árabe que nos aporta el profesor Jorge Germenus desde México, en el marco de su peculiar y destacado curso del idioma. Y seguramente podríamos seguir con ejemplos pues son quince años de construcción compartida con ustedes, donde se nos permite llevar un mensaje de optimismo, y en estos momentos de esperanza, sobre la enorme riqueza cultural e histórica de Líbano, con su pequeño territorio local pero que ha puesto a sus hijos por todo el mundo. Y ese mensaje es apenas una cascarita de arroz en el universo como lo decimos siempre, en un mundo globalizado y acelerado donde la tecnología nos permite llegar muy lejos, recibiendo también todo en tiempo real, aunque a la vez ese útil avance en casi toda actividad humana, nos trae una vorágine de cosas que muchas veces aturde y encandila, y desafía la capacidad selectiva de nuestro cerebro. Pero no quiero salir del hilo conductor de este comentario de hoy pues del mundo y sus habitantes ya hemos hablado varias veces, así como del exceso de velocidad en que parece transitar la vida humana. Y lo dicho de nuestra publicación mensual como construcción compartida, debe traducirse en agradecimiento pues el trabajo de cualquier periodista o comunicador, sería golpear una campana de madera si del otro lado no hay alguien que recibe, lee, critica, aporta y si es posible, disfruta la labor del mensajero. Y este último vocablo podría definir nuestra Hoja, que pretende ser un enlace entre todos, llevando el mensaje y a la vez estimulando la paz, la cultura y la amistad. Ello entre quienes descendemos del país de los cedros, pero también de aquellos que no tienen lazos con la tierra de Gibrán, pero nos honran con su lectura. Aportar un granito de arena a la difusión de los valores libaneses, lo considero un deber ante la memoria de mi abuelo que llegó solo de Líbano a Uruguay, muy jovencito, sin saber idioma, costumbres y superando el desarraigo supo abrirse camino y formar familia aquí, en similar historia de miles de emigrantes paisanos. También por eso hablo de agradecer a todos, hombres y mujeres que hacen que valga la pena el tiempo invertido mes a mes, pero más que nada por permitirnos disfrutar el mes entero, porque al escribir, al corregir, al buscar e investigar es mucho lo que aprendemos, y sobre todo, nos instruimos y nos informamos. Y si de disfrutar hablamos, sepan lo placentero que resulta cada envío mensual de la revista, algo así como pan recién horneado que sale con la esperanza de su artesano, que resulte del agrado del destinatario. Van quince años apenas.

ESPACIO KHALIL GIBRAN



Sencillo homenaje de Hoja de Cedro al gran pensador libanés - patrimonio intelectual de la Humanidad - con reflexiones, frases, proverbios y pensamientos, no necesariamente de autoría del magno Khalil.

HOY : TIEMPO, PRESENTE, FUTURO

(En Español, Árabe y Japonés)

- Te manda decir la vida que la disfrutes, porque ella va a pasar de todas formas.
- Un pueblo es maduro, cuando sus hombres viejos plantan árboles, bajo cuya sombra nunca se sentarán.
- La gran diferencia entre el dinero y el tiempo, es que siempre sabes cuánto dinero tienes, pero nunca sabes cuánto tiempo te queda...
- Padres que no le tienen miedo a la muerte, tienen hijos que no le tienen miedo a la vida..



● Traducción al **árabe** gentileza de la periodista y traductora de Beirut, Líbano, Thalia Rhame.

- كان مهماً سدّ صلّاً لأدبها بها، تـ سـ تـ مع أن الحياة منك تـ طلب
- ينضج شعبٌ عندما يزرع كهلتة شجراً، لن يجلسوا أبداً تحت ظلّاتها
- الفرق الأكبر بين المال والوقت يكمن في كونك تعرف دوماً بكم المال الذي في حوزتك لكنك أبداً تجهل كم من الوقت تبقى لك
- الموت، ينجبون أولاداً لا يخافون الحياة الآباء الذين لا يخشون



● Traducción al **japonés** gentileza del Prof. Yoshifumi Shimomura ("Yoshi" para los amigos) ; desde Hadano, Kanagawa, Japón.

- 彼はあなたに人生を楽しむように言う。なぜなら、何はともあれ人は人生を生きるから。
Karewa anatani jinseio tanoshimuyoni iu. Nazenara tonikaku hitowa jinseio ikirukara.
- 老人が木を植えるとき、人は成熟する。その陰の下には決して腰はおろさない。

Rojinga kio uerutoki hitowa seijukusuru. sono kageno shitaniwa kesshite koshiwa orosanai.

► 金と時間の大きな違いは、あなたがどれだのお金を持っているかをいつも知っていることしかしあなたはどれだけの時間を残しているかはまったく知らないということです。

Kane to jikan no ookinachigaiwa anataga doredakeno okaneo motteirukao itsumo shitteirukoto, shikashi anataga doredakeno jikao nokoshiterukawa mattaku shiranaito iukotodesu.

► 死への恐れがない親には、命を恐れぬ子どもがいます。

Shi eno osoreganai oyaniwa inochi o osorenu kodomoga imasu.

No dejes que tu vida se llene de años, haz que tus años se llenen de vida.

LA SOCIEDAD LIBANESA DE ROSARIO “HABLA” DE SUS 94 AÑOS

“ ¡Ya no falta nada para nuestro 94° aniversario! ¡Nos estamos preparando con mucha emoción para pasar un fin de semana increíble junto a todos ustedes ! Te contamos un poco más sobre todo lo que encontrarás: todas las actividades se realizarán en el salón principal de la Sociedad Libanesa, a excepción del recorrido histórico. Podrás encontrar permanentemente un espacio para jugar Tawleh y fumar Arghile. Durante el viernes 29 nos acompañarán ex-presidentes de la institución aportando sus páginas a esta aventura, para así reconstruirla todos juntos y conocer de dónde venimos para saber hacia dónde vamos El Sábado 30, en simultáneo con los talleres de Danza dirigidos por los ballets Banat Lubnan, Saufar Lubnan y Firqat al Arz, se realizará el recorrido histórico a pie, guiado por Prof. Walter Muller Moujir. Luego, a las 17:00 hs. será el taller de idioma dictado por el TS. Diego Abuchacha "Abu Selim". A las 18:00 continuaremos con el taller de gastronomía, brindado por el Sr. Pablo Rachid, acompañado de un típico "Mezze libanés". Luego culminaremos a las 19.00 horas con una muestra de danzas por parte de nuestra Escuela de Danzas Árabes ¡Te esperamos para reconstruir y festejar más que nunca nuestra cultura libanesa ! ”

SE CELEBRARON 108 AÑOS DE TRANQUERAS PUEBLO



Como estaba previsto se realizaron celebraciones ante el pasaje de la declaración de Tranqueras como Pueblo el 22 de Julio de 1914 por Ley 5.107. El jueves 21 la Alcaldía comenzó la plantación de 108 árboles – un árbol por cada año que se cumplía – llegando a todas las escuelas rurales de la jurisdicción del Municipio y el liceo rural de Masoller; al día siguiente viernes 22 se cumplió la misma actividad en los centros educativos de la planta urbana, seis escuelas, liceo y UTU urbano y rural. El viernes



22 por la tarde Dirección y docentes del Liceo “Q.F.Mario Brum” desarrollaron una actividad inicial con participación de alumnos y docentes. Luego en lo artístico el dúo tranquerense Querencia” de Mario Rodriguez y Carlos Lozano, así como el cantautor de nuestra localidad Luis Alberto Fontes, interpretaron canciones referidas a Tranqueras, su gente, sus paisajes, la Estación.... Fueron coreadas por todos los presentes incluyendo el Coro del



Grupo Esperanza, invitado en la ocasión; reinó la emoción que se vio coronada por el momento en que todos los alumnos del liceo salieron al patio, y tomados de la mano formaron el número 108.... Por la noche en el Centro Artigas Uruguay la Alcaldía presentó un evento con pasajes de la historia local y en lo artístico la actuación del Dúo Querencia y un concierto de la Orquesta Espectáculo Departamental. Tranqueras fue declarado Pueblo por Ley 5.107 del 22 de Julio de 1914, Villa por ley 13.167 del 15 de Octubre de 1963 y Ciudad por ley 16.667 del 13 de Diciembre de 1994. Debe su nombre a las “tranqueras” de madera rústica instaladas en el río Tacuarembó para impedir el pasaje de ganado de una propiedad a otra. Su escudo fue creado por la Mtra. Aída



Navarro de Micheloni en 1964, y su bandera por la artista Mtra. Miriam Darín Ramírez en 2012, ambas tranquerenses, y en ambos casos por concurso de bocetos.

YASMINA ZAITOUN FUE ELEGIDA MISS LÍBANO 2022

Líbano vivió la noche de este domingo 24 de Julio el regreso de la ceremonia de elección de Miss Líbano para representar al país en MISS UNIVERSO 2022, evento ausente durante tres años por la crisis sanitaria. La modelo, estudiante de periodismo y presentadora Yasmina Zaitoun sobresalió ante sus competidoras, resultando Maya Abou El-Hassan, su vice-reina, Jacintha Rashed quedó en tercer lugar, Lara Hraoui y Dalal Hoballah quedaron en cuarto y quinto puesto, respectivamente. La ceremonia de la elección de Miss Líbano 2022 se organizó bajo los auspicios del Ministerio de Turismo Libanés, en la que participaron 17 concursantes de diversas regiones libanesas. La reina Yasmina Zaitoun, recibió el premio de 100.000 dólares y tiene más de 32.000 seguidores en su canal de Instagram.

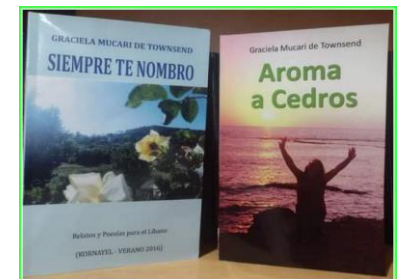


Para este 2022, el certamen realizará su edición número 71 en Diciembre, y buscará el nombre de la candidata que reemplace a Harnaaz Kaur Sandhu, de la India, quien actualmente posee la corona universal que ganó el año pasado. Se espera la participación de aproximadamente 80 candidatas de distintos países y estados independientes del mundo. La final del concurso será transmitida por la cadena de televisión Fox Channel para Estados Unidos y con difusión simultánea a través de diferentes señales de televisión a nivel mundial y a través de Telemundo para América Latina.



DE MARISA A GRACIELA

“Agradeciendo a mi amiga Graciela Mucari de Pergamino, que esta mañana me sorprendió con la llegada de dos de sus libros de poesías. Me emocioné. Tenemos los sentimientos de las raíces a flor de piel y su generosidad me emocionó. Y les comparto las letras de la contratapa de "Aromas a Cedros": "Allí estaba la casa/ la casa del abuelo;/y allí estaba yo,/parada ante un sueño,/sintiendo la presencia de ese abuelo/que me decía:/¡Los dos hemos llegado, nieta mía ! Espero algún día llegar, amiga. Siempre gracias. Marisa Advogadro Thomé”.



MARISA EN ALEMÁN.....

En la nota arriba mencionamos a nuestra apreciada Marisa Advogadro Thomé, autora de la prestigiosa Revista Diafanis. Ahora una agencia de Alemania incorporó a la Revista Diafanis para difundir sus informaciones. En un escenario mundial de complejidades, tecnologías y nuevas narrativas, la publicación internacional de Marisa ha sido incorporada al directorio de medios de la DPA Agencia Alemana de Prensa, para difundir sus materiales. Diafanis es una empresa de autogestión, sin subsidio, indexada a las bases científicas BINPAR – Argentina y Latindex – México. Desde Maipú, Mendoza, argentina se ha proyectado y con miles de visitantes mensuales, cubre audiencias de los cinco continentes.

VOCABLOS DEL DICCIONARIO DEL ESPAÑOL DEL URUGUAY

Continuamos en esta edición de Hoja de Cedro con algunos vocablos contenidos en el Diccionario del español del Uruguay, una obra que recoge las peculiaridades o características más notables de la región, el español rioplatense en su versión uruguaya. Fue editado por la Academia Nacional de Letras en 2011. Recoge solo aquellas palabras que no pertenecen al español general, o que sí pertenecen a él pero con otro significado, tomando como tal al español del Diccionario de la Real Academia Española.

El mes próximo prosigue.

Nostalgia: evocar con nostalgia. **Nota:** espacio periodístico breve en radio o televisión destinado a un tema determinado. **Notero:** periodista reportero. **Novacentismo:** movimiento cultural del Río de la Plata, en las primeras década del siglo XX, caracterizado por el espíritu de renovación. **Noviar:** mantener una relación de noviazgo. **Novillo:** vacuno macho castrado que se cría y engorda para faenar. **Novento:** repugnante, repulsivo. **Nuevoespacista:** integrante o seguidor del Nuevo Espacio, colectividad político uruguayo. **Nurse:** persona licenciada en enfermería que tiene a cargo personal auxiliar. **Nutante:** colgante, que se bambolea. **Nutria:** roedor de hábitos acuáticos, de unos sesenta y cinco centímetros de longitud; tiene orejas pequeñas, dientes incisivos de color naranja cola desnuda de unos cuarenta centímetros de largo y dedos con membranas interdigitales; posee un pelaje de invierno afelpado y tupido de color marrón oscuro cubierto por otro de pelo largo y cerdoso; vive en parejas y forma grupo numerosos; habita preferentemente en bañados, esteros y tajamares; cava madrigueras en los barrancos; se alimenta de vegetales; es objeto de caza. **Nutriero:** hombre que tiene por oficio la caza de nutrias para traficar sus pieles. **Ñacundá:** ave de unos veintiocho centímetros de longitud, de dorso pardo con manchas negras, abdomen y garganta blancos, franja del mismo color en el borde las alas; suele volar en bandadas; tiene voz similar a un croar; habita en praderas, tierras aradas, cerros rocosos y espacios urbanos abiertos; se alimenta de insectos que caza al vuelo. **Ñacurutú:** búho de unos cincuenta centímetros de longitud, de color gris pardusco con motas blanquecinas, garganta blanca, alas y cola ocre con franjas blancas y penachos auriculares notorios; emite voces de tres o cuatro notas graves, audibles a distancia; habita solitario o en pareja, en montes, parques y cercanías de viviendas rurales; se alimenta de roedores, aves, reptiles e insectos.

CEMPLE INTERNATIONAL CORP. Trade & Business

Empresa con más de 40 años en el Comercio Internacional



Trading, Representaciones, Inversiones en Uruguay. Con el Servicio de Electronic Projects, liderado por Nicolás Cheker, Ingeniero Electrónico de amplia experiencia. Email: ceo@cempler.com Skype: Lally45
www.cempler.com Tel 00598 - 99666108 00598 - 99206840

EL ORIGEN DEL NOMBRE DEL MES DE AGOSTO

Agosto es el octavo mes del año en el calendario gregoriano y tiene 31 días. Se le puso este nombre en honor del emperador romano Octavio Augusto (Octavius Augustus), a partir del año 8 a.C. Este mes era denominado antiguamente Sextilis (el sexto mes desde marzo)

Hablemos en árabe...

Entrega No. 76 en Hoja de Cedro
DEL CURSO "DILO EN ÁRABE"
Del Mtro. Jorge Germenus

E

<u>Encerar</u>	sham'a
<u>Encima</u>	fau-
<u>Encolerizarse</u>	gadab
<u>Encontrar</u>	le-i
<u>Endulzar</u>	Halel
<u>Enemiga</u>	'adoui
<u>Enemigo</u>	'adou
<u>Energía</u>	uue
<u>Enero</u>	kanún e teni
<u>Enfado</u>	gadab (za'al)
<u>Enfermar</u>	emrud
<u>Enfermedad</u>	marad
<u>Enfermo</u>	marid
<u>Enfrente</u>	edém
<u>Enfriarse</u>	barred
<u>Engañar</u>	ékzzeb
<u>Engaño</u>	kézzeb
<u>Engordar</u>	ensaH
<u>Engrandecer</u>	kabber
<u>Enjuagar</u>	gasel
<u>Enjuague</u>	egasla
<u>Enlodar</u>	waHHala
<u>Enloquecer</u>	yyannen
<u>Ennegrecer</u>	sawed

Este sistema es únicamente para hablar y entender el árabe por medio de fonética sin la escritura árabe. En el árabe existen letras que no tiene el idioma español, por lo tanto tenemos que suplirlas. Pronuncie tal como se lee, aplicando las sencillas reglas que hemos venido difundiendo en Hoja de Cedro sin aumentar o eliminar letras, y obtendrá una correcta pronunciación del idioma árabe.

**Hay otros mundos,
pero están en éste...**

Sandra Rosa Madalena

Canción

Sidney Magal

Quero vê-la sorrir, quero vê-la cantar
quero ver o seu corpo dançar sem parar
quero vê-la sorrir, quero vê-la cantar
quero ver o seu corpo dançar sem parar

Ela é bonita, seus cabelos muito negros
e o seu corpo faz meu corpo delirar
o seu olhar desperta em mim uma vontade
de enlouquecer, de me perder, de me entregar

Quando ela dança todo mundo se agita
e o povo grita o seu nome sem parar
e a cigana Sandra Rosa Madalena
e a mulher com quem eu vivo a sonhar

Quero vê-la sorrir, quero vê-la cantar
quero ver o seu corpo dançar sem parar
quero vê-la sorrir, quero vê-la cantar
quero ver o seu corpo dançar sem parar

Dentro de mim mantenho acesa uma chama
Que se inflama se ela está perto de mim
Queria ser todas as coisas que ela gosta
Queria ser o seu princípio e ser seu fim

Quando ela dança todo mundo se agita
e o povo grita o seu nome sem parar
é a cigana Sandra Rosa Madalena
é a mulher com quem eu vivo a sonhar

Quero vê-la sorrir, quero vê-la cantar
quero ver o seu corpo dançar sem parar
quero vê-la sorrir, quero vê-la cantar
quero ver o seu corpo dançar sem parar

Ela é bonita, seus cabelos muito negros
e o seu corpo faz meu corpo delirar
o seu olhar desperta em mim uma vontade
de enlouquecer, de me perder, de me entregar

Quero vê-la sorrir, quero vê-la cantar
quero ver o seu corpo dançar sem parar
quero vê-la sorrir, quero vê-la cantar
quero ver o seu corpo dançar sem parar

LIBANO VICECAMPEON DE ASIA EN BASQUETBALL



Se disputó en Indonesia la Copa Asia de Basquetball, que se desarrolló entre los días 12 y 24 de Julio, donde Líbano obtuvo el trofeo de vice campeón luego de un desempeño brillante



en todo el campeonato, venciendo a grandes rivales del baloncesto de todo el continente asiático. Perdió únicamente la final ante Australia y por el ajustado marcador de 75 a 73. Por cuarta vez en la historia, el equipo nacional libanés ha llegado a la final, siendo los anteriores en 2001, 2005 y 2007. Era la edición No. 32 del clásico torneo por la Federación Internacional de Basquetbol Asociado FIBA. El torneo se disputó en el Palacio de Deportes Gelora Bung Karno, también conocido como Istora Senayan, estadio deportivo cubierto ubicado en el Complejo Deportivo Gelora en Yakarta, Indonesia. La capacidad del estadio después de la reapertura de 2018 es de 7166 espectadores. Líbano batió a todos los rivales hasta llegar a la final; estuvieron en su camino Filipinas, China, Nueva Zelanda, India, Jordania, nuevamente China en la semifinal y finalmente la final ante Australia el Campeón. El tercer puesto lo obtuvo Nueva Zelanda al vencer a Jordania. Además de la copa de Vice campeón, Líbano fue distinguido por tener el mejor jugador de la Copa, donde fue electo el basquetbolista Wael Arakji quien se llevó el premio como tal.



PAISANO HUMBERTO NORMEY DESTACADO EN LEONISMO ESPAÑOL



Nuestro apreciado paisano "libanés" de Alicante, España, Humberto Normey asumió la presidencia, del Club de Leones Alicante 22.00, en un evento que tuvo carácter benéfico para ayudar a personas de escasos recursos. Humberto es hijo de la uruguaya oriunda de Florida – Soprano, Directora de la Compañía Vocemmus – Jovita Gómez Couto y el riverense Humberto Normey. Jovita es una gran amiga además que tuvo la gentileza de venir a Uruguay a reencontrarse con

familiares y nos ofreció un magistral concierto en el Club Uruguay con anfitrionía de nuestra Sociedad Libanesa de Rivera. Y en este evento del leonismo alicantino, también asumió la presidencia de su club el león Diego Menor, en este caso del Club de Leones Alicante Costablanca. Con una concurrencia de más de cien personas, La noche contó con las actuaciones de la cantautora alicantina Inma Serrano y Felix Amador y su compañía flamenca, y también con la participación del artista Juan Antonio Poblador, que donó varias de sus obras para ayudar a redondear la recaudación benéfica del evento, que rozó máximos históricos en Alicante. Los Clubes de Leones constituyen una organización mundial de servicio con más de 46.000 clubes y 1,5 millones de miembros activos distribuidos en 206 países y áreas geográficas; desarrollan localmente y a la vez globalmente programas de ayuda a la salud como cáncer infantil, diabetes, salud visual, juventud, ancianidad, medio ambiente, educación y otras muchas. Un saludo desde Hoja de Cedro a nuestro querido Humberto, por extensión a su mamá Jovita, su hermana Natalia, deseando que tengan un año de servicio óptimo, eficiente y proficuo hacia la comunidad.

MARIA ROSA SALOMÓN PRESENTÓ LIBRO



La destacada paisana libanesa Maria Rosa Salomón Melhem encabezó una actividad cultural, difundiendo la



cultura del país de los cedros en el Centro Cultural Virla en San Miguel de Tucumán. Presentó su libro "El Líbano en poesías", la historia contada y la historia callada. Fue bajo la senda de Ediciones del Parque, Ente cultural, Secretaria de Extensión Universitaria. La presentación del libro fue el pasado 15 de Julio ante mucho público en un acontecimiento cultural muy destacable.

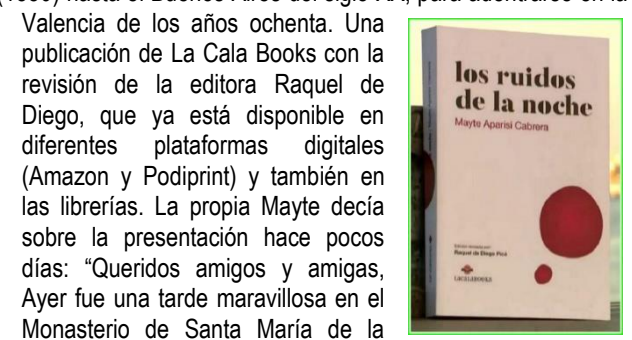
PRESENTARON "LOS RUIDOS DE LA NOCHE" DE MAYTE APARISI EN VALENCIA



Un mar, un océano y doce personajes de una novela conectan Valencia con el Beirut del siglo XIX y el Buenos Aires



del siglo XX. La novela "Los ruidos de la noche", de la periodista Mayte Aparisi, a lo largo de setenta horas de entrevistas recoge la memoria oral de una familia argentina que reside en Valencia. Este viaje a través de las letras llevará al lector desde el Beirut del siglo XIX (1880) hasta el Buenos Aires del siglo XX, para adentrarse en la



Valencia de los años ochenta. Una publicación de La Cala Books con la revisión de la editora Raquel de Diego, que ya está disponible en diferentes plataformas digitales (Amazon y Podiprint) y también en las librerías. La propia Mayte decía sobre la presentación hace pocos días: "Queridos amigos y amigas, Ayer fue una tarde maravillosa en el Monasterio de Santa María de la Valldigna, Valencia, España. Más de cien personas se acercaron y eso que las temperaturas nos lo pusieron difícil. Muy contenta. Ahí van algunas fotos del acto y con mis amigas de la infancia. Y en otra fotografía les presento a "mis tres razones argentinas de origen libanés" por la que he llegado hasta ustedes. Su memoria oral es la que me inspiró a escribir 'Los ruidos de la noche'. Ellas son (de izquierda a derecha), la psicóloga María Victoria Renés Calfat, la odontóloga Marta Susana Calfat (madre de las dos hermanas) y a la derecha de la imagen, Marta Gisela Renés Calfat."



- ☺ **Luis Gonzalez Olhabarriet:** Muchas gracias querido amigo. Cómo siempre valoro tu generosidad, al compartir puntualmente desde hace años, ese prodigio de creación periodística. Felicidades y gracias!!!
- ☺ **Gaston Akiki:** Gracias querido ! Abrazo !
- ☺ **Jose Segui:** Shukran habibe, muy buena publicación. Abrazo grande !
- ☺ **José Lirio Núñez:** Muchas gracias José, un fuerte abrazo !!
- ☺ **Raquel Coaik:** Muchas gracias José María !! A leer se ha dicho !!!
- ☺ **Mtra. Débora Ataídes Escuela 150, Rivera:** Muchas gracias
- ☺ **Mtra. Gretel Fernández:** Querido amigo !! Gracias por compartir mensualmente Hoja de Cedro. Contiene muy buenos aportes. Siempre estamos aprendiendo. Un abrazo.
- ☺ **Nawal Hajji, Marruecos:** Holaaaa Muy Buenos días Señor Almada. Gracias por mandarme esta edición. Voy a leer los artículos este finde. Siempre un placer recibir cosas de ustedes.
- ☺ **Rania Nawar, Líbano:** Un orgullo para mí de tener un espacio en la Hoja de Cedro. Recibí muchas felicidades de mis primos en Uruguay por haber leerme aquí y el más importante un agradecimiento para ti y tu generosidad
- ☺ **Jovita Gomez Couto, Alicante, España:** Gracias amigo. Que todo esté bien en tu vida y la de los tuyos.
- ☺ **Isabel Gonzalez Roskopf:** ¡ precioso el material que recibí !
- ☺ **Marta Chalela:** Gracias querido amigo
- ☺ **María Nieves Abdala:** Muchas Gracias.
- ☺ **Ana Cecilia Juri Feghali:** Bien recibido con un afectuoso saludo lleno de gratitud y cariño, mis sentimientos de la más alta consideración y aprecio, cordialmente un abrazo muy fuerte.
- ☺ **Susana Sarraf:** Muchas gracias José! Un abrazo paisano.
- ☺ **Liane Chipollino Assef:** Gracias Líbano.....
- ☺ **Guillermo Laguna:** Gracias José. YouTube !!!! Sería un debe ? Ahí te lo sugiero....
- ☺ **Cándido Curbelo:** Hola José, como siempre ágil, ameno y atrapante Hoja de Cedro. Gracias, un abrazo.
- ☺ **Susana Peyre:** Buenas noches señor José María Almada Sad, por enviarme cómo siempre su publicación de la Hoja de Cedro, los mejores deseos de salud y prosperidad para usted y sus afectos mas preciados y su hermosa familia, comunidad libanesa uruguaya y también a seguir cuidándonos entre todos. Para todos y muy buen día en el festejo del día del Padre. Me reitero a las órdenes y mis sinceros respetos para usted y la comunidad.
- ☺ **Raquel Piaggio:** Muchas gracias José ! Saludos
- ☺ **Guillermo Challup, Bolivia:** Gracias apreciado hermano acabo de recibir y lo imprimo y leeré con calma, felicidades.
- ☺ **Luis Leites, San Gregorio de Polanco:** Impecable. Gracias. Cómo anda el amigo?
- ☺ **Elida Fernández:** Hola José !!!! Muchas gracias.
- ☺ **Laura Athié, México:** Gracias, bonito día.
- ☺ **José Fager:** Muchas gracias
- ☺ **Marisa Advogadro Thomé:** Buenas noches. Muchas gracias !
- ☺ **Rimah Halimah** Muchas gracias ¡!
- ☺ **Karina Colombo, Escuela 150:** Muchas Gracias !!!

- ☺ **Walter Muller Moujir:** Muchas gracias José Almada, espectacular Hoja de Cedro.
- ☺ **Carina Rodriguez Carneiro:** Gracias José
- ☺ **Sandra Silva y Verde:** Muchas gracias.
- ☺ **Alberto Barquet:** Buen día José María, Como siempre, muchas gracias por enviarnos Hoja de Cedro. Abrazo.
- ☺ **María Soledad Abihaggle:** Muchas gracias
- ☺ **Charifa Hagge Ahmed Pintado, Tala, Canelones:** Hola José María gracias por el envío Hojas de Cedro. Cuanta verdad en la Editorial. y cuán lejos estamos de revertir esa situación por la cual se transita. Afectuosos saludos. Gracias. Gracias. Gracias.
- ☺ **Bertha Abraham Jalil :** Muchísimas gracias José María. Saludos cordiales.

ADRIANA MORA Y LA VISITA A LA ESCUELA EN RIVERA

“ ¡ José María, que lindo que te salió la Hoja de Cedro, y puntual el primerito - primerito que todavía no empezó, es mañana, que maravilla , que puntualidad; te prometo que la voy a leer y te voy a hacer algún comentario, no de nosotros, de alguna otra cosa, tenes ahí montones de cosas, bueno muchas gracias, te mando un abrazo, y quedamos en contacto con todas las muchachas, las señoras descendientes de libaneses que estuvieron con nosotros, todas divinas, nos estamos comunicando por Facebook, por Instagram, por teléfono, lindísimo, fue una maravilla y vamos a repetir...un abrazo grande...! ”

DE CARLOS “JALEO” GONZALEZ, VINO Y ACEITE DE OLIVA....

“Estimado Amigo En nuestros viajes e investigaciones descubrimos que Uruguay se está tornando un gran productor y exportador de aceite de oliva y ya ha obtenido muchos premios internacionales por la calidad de sus aceites. Por este motivo iniciamos ahora la publicación de una serie de artículos sobre el aceite de oliva: sus orígenes, los beneficios para la salud, la producción y las exportaciones uruguayas. El aceite de oliva combina muy bien con el vino, en una picada o en una ensalada y hasta la pizza la regamos con aceite, ahora descubrimos que el aceite de oliva combina también con el vino en el enoturismo, y muchas bodegas turísticas son también olivares, y se degusta vino junto con aceite de oliva. Abrazo”.

DE SAN PABLO A TRANQUERAS, VINO, AMISTAD ... Y ESCUDO



Nuestro querido amigo, tranquerense, profesional universitario en San Pablo, viajero trotamundos, productor de vinos naturales - “Vinhos Gonza” – anduvo por Tranqueras varios días en Julio disfrutando un descanso. Nos trajo personalmente los artículos que todos los meses escribe para Hoja de Cedro, trajo vinos de su producción, y como siempre nos regaló lindos momentos de amena charla y amistad. Por si fuera poco participó de la celebración de los 108 años de Tranqueras el 22 de Julio, y por supuesto visitó amistades de su generación cuando era muy joven - recibieron vinos también - , hasta que se fue a abrirse nuevos horizontes, recorriendo países de Latinoamérica, trabajando, hasta llegar a San Pablo y estudiar para ser el profesional que es hoy. Se reunió en el paraje Buena Unión con hermanos y familiares que vinieron de otros puntos. Quisimos retribuirle mínimamente sus constantes atenciones y le obsequiamos el escudo de Tranqueras en madera...



TRISTE.....

DE LA SOCIEDAD LIBANESA DE ROSARIO “Ante los hechos ocurridos en la ciudad de Rosario el día 23 de Julio, en el que la Directora de nuestra Escuela de Danzas Árabes, Profesora Virginia Ferreyra y su madre quedaron atrapadas en una balacera, siendo víctimas inocentes, la Sociedad Libanesa de Rosario informa que nuestra querida Virginia está en estado reservado, y Claudia su madre perdió la vida. Acompañamos a la familia en los primeros momentos. Esta situación nos atraviesa de sobremano y nos conmueve fuertemente. Mantengámonos unidos y con esperanza de recibir a Virginia con los brazos abiertos para acompañarla en este proceso”.



DE OTROS PAISANOS ROSARINOS “Rosario llora. Rosario duele. Rosario sangra. Ayer a la tardecita Virginia esperaba el cole con su mamá en la parada, justo en el “momento equivocado” a la “hora equivocada”... apenas eran las 7 de la tarde... Virginia y Claudia quedaron en medio de una feroz balacera entre dos autos. Claudia perdió la vida en el lugar. Vir en cambio, lucha por quedarse con nosotros, guerrera de corazón, está aferrándose a la vida con todas sus fuerzas. Vir no volvió a dormir a su casa anoche, no saludó a su gato después de un día fuera de casa, no se juntó a festejar el día del amigo, no cenó con su novio, seguramente no le dio un beso o un abrazo a su mamá antes de que el accidente llegara a su vida, perdón, accidente no, ASESINATO.. Y esos 15 segundos que seguramente deben haber sido el momento más terrorífico de su vida, cambiaron a esta para siempre. Hoy, toda la comunidad libanesa de Argentina y amigos de otras instituciones y colectividades, están rezando por la recuperación de nuestra querida Vir. Todos estamos pendientes de sus partes médicos, haciendo fuerza para que pueda volver a brillar como siempre se destacó...”.



N. del R. A pesar de la gravedad de las heridas, Virginia ha tenido una gran recuperación con una rapidez más allá de lo esperado. Al cerrar esta edición de Hoja de Cedro el panorama es muy auspicioso. Vaya el apretado abrazo desde Uruguay a sus familiares, a toda nuestra gente amiga de la Sociedad Libanesa de Rosario, y a sus múltiples amistades y seres queridos.

UNA FLOR PARA JOSÉ TASENDE

DIJO PEDRO ABUCHALJA: “Queridos integrantes del Club Libanés del Uruguay... nos acabamos de enterar del fallecimiento de nuestro primo político José Pepe Tasende, casado con nuestra prima Suraia Sferir Neffa. Dicha noticia nos provoca una profunda pena y enorme tristeza. Pepe Tasende se enamoró de Suraia y ella de él desde muy jóvenes frecuentando la casa de sus padres permanentemente, generando una amistad con la familia Sfeir José y Linda. Su compromiso con lo libanés lo afilió a nuestro club en el año 1956 con apenas 21 años. Construyeron un matrimonio con 3 hijos y muchos nietos. El continuó el comercio de su padre, el famoso **Bar Tasende** en Ciudadela y San José fundado desde hace casi 100 años estando al frente hoy su hijo Martín. En un principio su servicio de restaurant ubicado en la planta baja y alta, trabajaba a pleno y era un lugar de encuentro muy reconocido. En los momentos de caída en el comercio del restaurant se le ocurrió la mozzarella al tacho, famosa por su originalidad, sabor y calidad. Fue avisador de “Voz Libanesa” desde su fundación en el año 1975. Lo consideramos un libanés más por el cariño que distribuida hacia nuestra colectividad. El Club Libanés siente un gran dolor por esta pérdida. Abrazo a su señora de toda la vida, hijos y nietos. El próximo domingo dedicamos el espacio que él se merece. Lic. Pedro Abuchalja, Presidente Club Libanés del Uruguay”



EMBAJADA EN BRASIL LANZA “FONDO DE AYUDA A LÍBANO”

Este miércoles 3 de Agosto el Ministerio de Relaciones Exteriores y la Embajada de Líbano efectuarán el lanzamiento de un evento que marca los dos años de la explosión en Beirut. En la ocasión será lanzado un fondo humanitario para ayudar en la reconstrucción de la ciudad, y a su pueblo que atraviesa una coyuntura económica muy difícil. El lanzamiento tendrá como presidente de honor al ex presidente de la República Michel Temer, descendiente libanés. Según el Banco Mundial esta es una de las peores crisis de la historia del país, con la Lira libanesa desvalorizada, falta energía eléctrica, combustible y muchos insumos; a todo eso se suma un millón de refugiados sirios en el territorio libanés, la pandemia ocurrida, y la invasión rusa a Ucrania influye muy fuerte pues de ambos países provenían gran parte de granos y alimentos a Líbano. La Embajadora de Líbano en Brasil Carla Jazar dijo que el evento contará con presencia de autoridades de los tres poderes de Brasil, gobernadores, alcaldes, legisladores, fuertes empresarios de ascendencia libanesa y otros invitados vinculados al mundo empresarial y financiero.



EN RÍO A DOS AÑOS DE LA EXPLOSIÓN

Con motivo del segundo aniversario de la explosión del Puerto de Beirut el 4 de Agosto de 2020, y en homenaje a las víctimas de la tragedia, el Consulado General del Líbano en Río de Janeiro, invita para la inauguración de la Exposición Individual de Fotografía de Bellas Artes - "Beirut: El camino de las miradas", del artista libanés Dia Mrad. El evento tendrá lugar el jueves 4 de agosto de 2022, a las 18:30 horas, en el auditorio del 5º piso del Museu de Arte do Rio (MAR), con la presencia del artista y la participación especial del Septeto de la Orquesta Maré do Amanhã. Ubicación: Museo de Arte de Rio (MAR) – Praça Mauá, 5 – Centro, Rio de Janeiro. Confirmación por correo electrónico: consuladolibanorj@gmail.com o por whatsapp: (21) 96536-3664, hasta el martes 2 de agosto. “SIN OLVIDAR BEIRUT- RECUERDA EL 2º AÑO DE LA EXPLOSIÓN DEL PUERTO”.

TALLER DE COCINA LIBANESA DE NOUR HANNA



Se desarrolló el pasado sábado 23 de Julio en la sede de la Sociedad Libanesa de Montevideo, en Avenida Millán esquina Las Violetas, un destacado taller de cocina a cargo de Nour Hanna; fue un taller demostrativo práctico con degustación, y se enseñó la preparación de platos típicos como hummus, kebbe relleno, kebbe al horno, tabboule, baklawa, se entregaron recetarios impresos.

MONTEVIDEO: BINGO BENÉFICO DE LA COORDINADORA

La Coordinadora Nacional de Libaneses y Descendientes invitan al Té Bingo benéfico a realizarse el día sábado 20 de Agosto, desde las 15 horas. Se realiza en el Club de Residentes de Rivera ubicado en Avenida Brasil 2532 de la capital uruguaya. El ticket cuesta 600 pesos uruguayos. El slogan de la actividad es “Encontrarnos con los que amamos trae alegría y nos hace crear buenos recuerdos”. Pueden solicitarse informes al teléfono 094352981.

HOY: MEGRABIE Fideos con garbanzos PREPARACIÓN PARA 10 PORCIONES

Tomada de "EL LIBRO DE COCINA ÁRABE" del paisano "libanés" Jorge Miguel Saba, de Rosario, Argentina. "Para descubrir el cautivante sabor de Oriente".

Ingredientes: Medio kilogramo de fideos municiones o Santa María. Seiscientos gramos de garbanzos cocidos al agua. Doscientos gramos de manteca. Cuatro cebollas medianas.

Preparación: Hervir las cebollas en una olla con agua y sal. Una vez cocidas, retirar, y colocarlas en un recipiente plástico con tapa hermética. Utilizar el agua en la que se hirvió las cebollas para hervir los fideos. Una vez cocidos, agregar los garbanzos previamente enjuagados y hervidos. Colar y dejar reposar. Freír en una sartén la manteca hasta que tenga color dorada. Esparcir la manteca sobre los fideos y garbanzos. Servir una porción de esta comida acompañada de una cebollita hervida.



Que la comida sea tu alimento, y el alimento tu medicina. Hipócrates

YA QUE ESTAMOS CON LAS MANOS EN LA OLLA....¿ QUÉ ES EL HASHWEH?

El hashweh es un plato de cordero molido y arroz del Líbano. Está aromatizado con una sutil mezcla de especias. Se le añaden frutos secos para que sea crujiente y perejil picado para que sea más fresco. Se come tal cual o se puede utilizar como relleno de carne, aves o verduras. La principal ventaja de este plato es que se puede preparar fácilmente en el último momento, ya que todos los ingredientes están disponibles. **ORIGEN DEL HASHWEH** El hashweh tiene su origen en el Levante. En árabe, la palabra hashweh significa literalmente "relleno", y se encuentra en todos los países árabes. **CÓMO PREPARAR** La preparación del hashweh es rápida y sencilla, y empieza por tostar piñones o almendras escaldadas. A continuación, se dora el cordero picado en mantequilla. Este debe tener un buen equilibrio entre grasa y magro, se puede utilizar una mezcla de pechuga, cuello y paleta, o simplemente utilizar una mezcla ya picada que contenga al menos un 5% de grasa. Cuando la carne esté dorada, se debe añadir el arroz blanco y una mezcla de especias hecha con canela molida, nuez moscada, pimienta blanca y chile seco molido. Una vez que todo esté bien mezclado y cocinado durante dos minutos, cubrir con caldo caliente. Una vez hirviendo, cubrir con una tapa y cocinar a fuego medio hasta que el arroz esté cocido, unos 25 minutos. Al final de la cocción, añadir piñones o almendras, así como perejil picado. Si el hashweh se toma como plato independiente, se come con pan de pita y salsas o verduras frías. De lo contrario, la preparación debe enfriarse y puede utilizarse para rellenar aves o carne. También se puede comer el hashweh frío como una ensalada de arroz. Es delicioso con otros mezze como el hummus o la ensalada de verduras frescas y secas. El hashweh también se puede utilizar para hacer pequeñas empanadas fritas así como también horneadas. También puede utilizarse como relleno de pequeñas verduras como pimientos, tomates, berenjenas o cebollas. También se puede preparar este plato con pavo, que es lo que hace la comunidad libanesa en Estados Unidos durante las celebraciones de Acción de Gracias. En otoño o invierno, también es posible sustituir los piñones o las almendras por nueces y algunas pasas. La canela y la pimienta de Jamaica pueden sustituirse o complementarse con otras especias para aromatizar el hachís. También es posible completar el hashweh con verduras frescas si se va a consumir como plato independiente. Por ejemplo, los guisantes o las zanahorias cortadas en dados pueden añadir un poco de frescura.

Las frases cortas, la mayoría de las veces provienen de una larga experiencia.

Miguel de Cervantes

LA RUTA DEL ACEITE DE OLIVA DE SIRIA A URUGUAY

Por el Ing. Carlos Aurelio González

Desde tiempos inmemoriales el ser humano y la ciencia han estado en búsqueda de la fórmula perfecta que nos dé salud, belleza y larga vida, y nosotros aquí continuamos buscando lo ideal para vivir con buena salud, belleza física y emocional, siempre que sea posible practicando el amor, como lo hacía Jesucristo, dividiendo el pan y el vino como símbolo de la comunión entre las personas, así ha sido los últimos tiempos en mi vida personal en familia y con amigos, y también aquí en Hoja de Cedro, investigando, viajando, conociendo y transmitiendo descubrimientos, dividiendo las cosas buenas con los lectores. Ha sido así con el vino que es un producto alimenticio y por su vez, benéfico para la salud. Ahora trataremos del aceite de oliva extra virgen, que además de hacer pareja perfecta con el vino, es considerado el "elixir de oro" para mantener un cuerpo saludable con sus propiedades terapéuticas, se le ha atribuido múltiples beneficios, que sería una locura no tenerlo como parte de nuestra alimentación diaria. Además, se ha comprobado que los efectos más conocidos están relacionados con el sistema cardiovascular. En mis "tablas frías", que preparo para acompañar el vino y para dividir en familia o con amigos, nunca faltan las aceitunas y el aceite de oliva que lo usamos para regar las picadas de embutidos o de quesos y también en las ensaladas de lechuga, tomates, huevos de codorniz, cebollas rojas y palmitos, que acompañan tanto las picadas como los asados de cordero uruguayo. En Brasil, las pizzas también estarán siempre "adornadas" con aceitunas verdes o negras y regadas con aceite de oliva. Este antiguo producto que se cree sea uno de los primeros productos cultivados en la agricultura, en el período Paleolítico Superior hace más de 12.000 a.C. cuando el hombre dejó de ser nómada extractivista y pasó a producir sus alimentos (Sociedad 2.0). Hay evidencias que prueban que se realizaron plantaciones en la extensa área que va desde Siria a Canaán en los años 5000 a. C. Por lo tanto, el origen de la producción de aceite de oliva se atribuye al área fértil que va desde los ríos Tigris y Éufrates hasta río Nilo. En Egipto, se comenzó a usar el aceite de oliva con fines cosméticos en 2000 a. C., los egipcios apuntaban a Isis como la diosa que enseñó a los hombres el cultivo del olivo. Los mismos egipcios empezaron a comercializar el aceite de oliva. Este aceite era un producto común en el Mediterráneo, junto con el pan y el vino y su producción llegó a los griegos a través de la civilización micénica y la conquista de Creta. En la época de la expansión colonial griega, en torno al siglo VII a. C. los griegos llevaron la producción de aceite a Italia. Los fenicios, el gran pueblo comerciante de la antigüedad mediterránea, llevó el cultivo del olivo a las costas del sur de la península ibérica, la actual Andalucía, España, en el siglo XI a. C. Desde entonces hasta ahora, estas son las principales zonas de producción del oro líquido. Fueron los fenicios los que asimismo introdujeron la producción en el Magreb y Cerdeña. La costa de Libia, la provincia Bética (actual Andalucía) y el Mediterráneo francés fueron los tres grandes centros de producción de aceite durante los siglos del imperio romano y continúan siendo. España es el mayor productor, produce casi la mitad del aceite de oliva de todo el mundo, segundo es Italia y tercero Grecia. Estos tres países acaparan las tres cuartas partes de la producción mundial. En América, Argentina y Chile ya hace mucho tiempo son productores y exportadores de aceite de oliva, ahora en las últimas décadas, Uruguay y más recientemente Brasil pasaron a producir y exportar, y ya han sido premiados mundialmente por la calidad de sus aceites. En Uruguay las primeras plantaciones datan de 1780, es de 1937 la primera ley de fomento para el comercio de la aceituna y sus derivados, pero la producción tomó un impulso considerable solamente a partir del año 2002. Ahora el aceite de oliva hace parte de enoturismo uruguayo, muchas bodegas son también productores de aceite, y al visitar viñedos se visita también las plantaciones de oliva, al degustar vinos se degusta también el aceite, junto al queso y a los panes. Las propiedades terapéuticas y nutricionales del aceite, así como la producción y exportación uruguaya serán compartidas en próximas ediciones de Hoja de Cedro.

DRA. SILVIA GIORGULI DE MÉXICO VISITÓ LA USEK EN LIBANO

La Presidenta de "El Colegio" de México Silvia Giorguli, visitó recientemente la USEK, donde estaban el Dr. Roberto Khatlab, Talal Hachem, Presidente de USEK, Dra. Rima Mattar, Vicepresidenta de Asuntos Internacionales e Iniciativas Globales USEK, acompañados por un grupo de profesores como el Dr. Amaury Garci Director del Centro de Estudios de Asia y África CEEA-COLMEX y estudiantes, con la presencia del Sr. José Ignacio Madrazo, Embajador de México en Líbano, quien es un gran partidario de fortalecer los lazos

académicos (entre otros) entre México y Líbano. La visita de la Dra. Giorguli, surge en el marco de un reciente convenio conjunto destinado a fortalecer la cooperación y los intereses académicos mutuos, de la USEK



University Saint Spirit of Kaslik y COLMEX Colegio de México. El Centro de Estudios y Culturas de América Latina CECAL-USEK quedó muy agradecida de la grata visita.

VALE LA PENA RELEER: 110 AÑOS DEL NAUFRAGIO DEL TITANIC LA HISTORIA OLVIDADA DE LOS PASAJEROS LIBANESES.

"Y en la rueda que gira la vida, hoy soy Titanic, mañana Iceberg". La tragedia del RMS Titanic, el transatlántico británico de pasajeros que partió en su viaje inaugural de Southampton a Nueva York el 10 de abril de 1912, y que chocó con un iceberg el 14 de abril, hundiéndose en la madrugada del día siguiente, fue una de los mayores desastres marítimos en tiempo de paz de toda la historia, en los que murieron más de 1.500 pasajeros y tripulantes, y entre ellos había 165 libaneses. La historia olvidada de los pasajeros libaneses fue relatada por Michel Karam, autor del libro "Lebanese on The Titanic" (Libaneses en el Titanic), con narraciones relacionadas sobre las circunstancias que llevaron a estos 165 libaneses a abordar el barco y los acontecimientos de esa noche terrible. Más de 100 libaneses murieron y solo 23 de ellos sobrevivieron. Según el libro, más de 160 candidatos de todo el Líbano abordaron el transatlántico Titanic en busca de una vida mejor. La mayoría procedían de las ciudades de Abreen, Beirut, Bekassine, Bint Jbeil, Hardeen (19 personas de este pueblo solamente), Hasbaya, Kfarmishky, Siríll, Tehoum, Tibnin, Tripoli, Zahle y Zgharta. El relato del sobreviviente Elie Fares es impresionante: "Una de estas sobrevivientes, llamada Silena Dagher, recién casada y que viajaba a los EE. UU. con su esposo, Antoun Yazbeck, logró conseguir un lugar en el bote de rescate. El intelecto de Antoun lo obligó a ceder su asiento, convenciendo a Silena de que su marido la seguiría en otro barco. Esa fue la última vez que lo vio". Otro relato conmovedor es la historia de Hanna Touma, un hombre enamorado de una chica, Zahiyya Khalil, de su pueblo. Sus padres se negaron a dejarlos viajar sin antes casarse en el Líbano. Dicen que hicieron la fiesta de bodas a bordo del Titanic. Murieron juntos en el naufragio. "Moubarak Assi, el diácono del patriarca libanés maronita Elias Howayek, sobrevivió gracias a una mujer extranjera que se compadeció de él y lo obligó a esconderse debajo de su vestido en el bote de rescate". "Según Moubarak, vio a los hombres de su pueblo, Hardeen, acurrucados gritando: ¡Dabkeh, ya shabeb, bailemos Dabkeeh!. Murieron tomados de la mano, hombro con hombro, alineados en una danza folclórica". Se dedicó un museo a las víctimas libanesas del hundimiento del Titanic, donde alberga una maqueta del barco Titanic y una placa conmemorativa con los nombres de los libaneses fallecidos a bordo. *Informado por el Consulado General del Líbano en Río de Janeiro*

KHALIDA EL HELWA Y SUS DIRIGIDAS BRILLARON EN ARGENTINA

Nuestra apreciada Khalida El Helwa, nombre artístico de la profesora de danzas y renombrada bailarina Laura Silva, siempre es noticia junto a sus dirigidas. En este caso fueron las únicas representantes de Uruguay en un gran evento de danzas en Concordia, Argentina, donde además obtuvieron varios premios. Con grupos de danzas de Rivera y Tacuarembó de su academia – unas 28 bailarinas viajaron – la Prof. Laura participó en el Concurso Internacional de Danzas del Instituto "Evangeline Mecca", el 2 de Julio en Concordia. Participaron más de 100 coreografías con grupos desde diversos lugares de Argentina – y nuestras representantes – El grupo de Rivera obtuvo un primer premio, y de la misma forma obtuvo un primer lugar el grupo tacuarembense, también dos excelentes participaciones solistas y la propia Laura obtuvo el premio – inédito en ese clásico evento – como mejor maestra preparadora de grupos de danza de todo el evento, lo que provocó un



gran júbilo en la delegación del norte uruguayo por esta distinción del selecto jurado de la ocasión. Nuestras representantes presentaron danza árabe terapéutica, coreografía de danza árabe moderna, solos de percusión, danza moderna juvenil,

coreografía árabe clásica. También fueron muy elogiadas por el vestuario, que se diferenció de los demás grupos participantes que no acostumbran vestir prendas presentadas con tanto énfasis en los detalles. En la misma ocasión y en base a su actuación, recibieron invitaciones para participar en otros eventos en Argentina como en Chajarí, Buenos Aires (la gran final) y Concordia mismo; una de las motivaciones que despertó admiración fue que en el país vecino no se acostumbra a enseñar danzas árabes para personas adultas, causando grata impresión la diversidad de edades de los grupos de Laura y el perfecto desempeño en grupo sin importar edad, talla, peso, físico, religión ni nada, es un tipo de danza inclusiva para toda mujer que quiera empoderarse y mejorar su autoestima, uniéndose y dándose apoyo mutuo; como dice Laura "estamos en un mundo donde pesa solamente la estética y donde uno es mejor que el otro...y yo estoy en contra de eso", agrega que "les demuestro que pueden ser unidas, presentarse, sentirse lindas, y pienso que a través de la danza la mujer desarrolla movimientos que a veces ni sueña, y eso llamó la atención y generó todas esas invitaciones". Laura destaca y agradece los apoyos recibidos en eventos benéficos que realizaron para poder viajar, incluyendo a la Intendencia de Tacuarembó que dio gran ayuda, y ahora para responder a las invitaciones seguro deberán trabajar mucho y esperan contar con otros apoyos. Laura pondera a sus alumnas de Rivera y Tacuarembó de las que destaca muchas cosas, en especial que el esfuerzo que hacen en aula "y les cuesta creer" que después se traduce en grandes elogios y premios como los que recibieron del Jurado en Argentina. Nos relató Laura que están trabajando "a full" con el clásico evento "NUR" de tanto éxito pre pandemia en el Teatro de Rivera, ahora doblan la apuesta y se desarrollará en Rivera y también en Tacuarembó. ¡ Aplausos !



RUTA DEL VINO Y DEL ENOTURISMO EN COLONIA

Por el Ing. Carlos Aurelio González

Hace poco más de un año, el 8 de Junio de 2021, fue creada la Asociación de Bodegas Turísticas de Colonia, un grupo de 13 bodegas que impulsan la ruta del vino. Las bodegas que se integran son: Almacén de la Capilla (Cordano), Buena Vista, Campotinto, El Legado, Familia Irurtia, Frupp, Hacienda del Sacramento, Los Cerros de San Juan, Los Pinos, Narbona, Piccolo Banfi, Viñedos y Olivares del Quintón y Zubizarreta. El acto se realizó en el Centro Cultural AFE de Colonia del Sacramento y con la participación del presidente de INAVI entre otras autoridades. Con la imagen colectiva Ruta del Vino de Colonia se genera un concepto que identifica como región productora de vinos y abierta al enoturismo. Esta alianza tiene el objetivo de posicionar a Colonia como uno de los principales destinos Enoturísticos del Uruguay. El Ministro de Turismo presente en el evento felicitó la iniciativa de crear una entidad que calificó como muy fuerte desde el punto de vista turístico. *"En esta asociación de trabajo y esfuerzo, creo que lo más importante es la acción como grupo humano, que ha tenido la capacidad, la comprensión y la visión de entender que juntos van a lograr algo mucho más beneficioso para la comunidad del departamento"*. También estuvo presente el Intendente de Colonia, que expresó: *"Que hoy estemos asociando la producción de buenos vinos con el turismo me parece una idea inteligentísima y que está dando muy buenos resultados. Nos estamos poniendo a liderar este inteligente proceso, que se nutre de una cosa esencial: la coordinación de acciones de los distintos actores que tiene que ver con el nivel turístico"*. Colonia es el tercer productor de vinos atrás de Canelones y Montevideo. Entre Carmelo y Colonia del Sacramento hay un microclima especial provocado por el encuentro de los ríos Uruguay y Paraná, que conforman el gran estuario del Río de la Plata, corrientes de aguas cálidas que provienen del norte y que confluyen frente a las costas de Carmelo; este ambiente climático favorece la óptima maduración de las uvas. En el mapa internacional del turismo uruguayo, Colonia está entre los tres mejores lugares para visitar, junto a Montevideo y Punta del Este, y entre muchos otros atractivos turísticos están los viñedos y bodegas. En el corazón de esta zona turística por excelencia se encuentra la bodega Los Cerros de San Juan, es la más antigua, está en Uruguay desde 1854 cuando la familia alemana Lahusen eligió el lugar entre Colonia del Sacramento y Carmelo, por tener características similares a la región de Burdeos, Francia. Esta bodega, en 2004 fue declarada monumento histórico y patrimonio de la nación; una construcción en piedra, con anchos muros de estilo colonial, vasijas, cubas y barricas de roble y viejas piletas de hormigón. Esta bodega fue comprada por un grupo empresario y la recicló manteniendo toda su historia intacta, el proyecto también le dio una identidad visual más moderna y adaptaciones para promover el enoturismo. Entre muchos tipos de vinos que marcan la historia de esta tradicional bodega, destacamos: el Penta Varietal elaborado con Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir y Tempranillo. La línea Lahusen en homenaje a la familia fundadora, cuenta con uvas típicas de la cuenca del río Rhin (Alemania), son las: Gewürztraminer, Riesling, Pinot Noir rosada y tinta. A los visitantes se recomienda degustar el Cuna de Piedra Tempranillo, variedad de origen español que se adaptó muy bien aquí. Además, en la bodega se pueden disfrutar durante todo el verano almuerzos en el Viejo Almacén de Piedra y realizar la recorrida por las instalaciones de la bodega. Lo más increíble de la visita es la historia y la calidad de sus vinos. Bodegas y Viñedos Cordano, situada bien próximo a Carmelo, es comandada por la quinta generación de la familia Cordano, quienes desde hace muchísimos años cultivan uvas artesanalmente de alta calidad como Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tannat, Merlot, Syrah, Chardonnay y Moscatel de Hamburgo. Actualmente cuentan con dos líneas de vinos: 5ta. Generación, que hace referencia a la historia familiar y el vino Almacén de la Capilla. A partir de 2014, esta bodega y boutique pasó a llamarse "Almacén de la Capilla", y abrió sus puertas a turistas que desean conocer su historia y degustar los vinos, entre ellos el Tannat Roble, es imperdible. El diferencial es que conserva la tradición familiar desde sus inmigrantes, esto se observará en una visita guiada a viñedos, planta de elaboración y almacén que incluye degustación y/o almuerzo con comidas regionales. En la fiesta de la vendimia entre febrero y marzo, el turista podrá participar de la cosecha y "pisada" de las uvas.

Los libros tienen los mismos enemigos que el hombre. El fuego, la humedad, los animales, el tiempo y su propio contenido.

Paul Valéry

VERDADERAS JOYAS TURISTICAS DEL LÍBANO

ESPECIAL PARA HOJA DE CEDRO, POR **LANIA NAWAR**

Rania es guía turística graduada del Ministerio de Turismo Libanés y miembro del Sindicato de los Guías Turísticos de Líbano.



HOY : Anfeh, ¿la Santorini de Líbano?

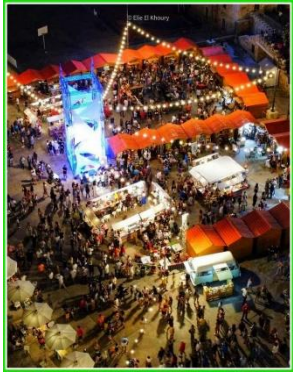
Julio y agosto son los meses del verano en Líbano donde la gente puede más disfrutar y aprovechar del mar y del clima caluroso mediterráneo del país de los cedros. De este ambiente escogí para ustedes una playa única de Líbano. La playa de Anfeh, situada en el norte a 68 km de Beirut y a 15 km de Tripoli. Anfeh como pueblo fue habitado desde la época de bronce, pero durante la época medieval conoció un desarrollo de muchas industrias (vino, aceite de oliva...) y sobre todo la extracción de la sal del mar. Por Anfeh la sal era el "oro blanco del pueblo" y la mayoría de la gente trabajaba en esa actividad por cientos de años y se sigue encontrando hasta hoy algunos ventiladores en la playa que sirvieron para empujar el agua del mar hacia las salinas y poder después de la evaporación del agua, sacar la sal. La playa de Anfeh es una playa rocosa, los locales la llaman la playa "bajo el viento". Ese nombre no es una coincidencia, pues tiene una significación mucho más profunda que tiene relación a la ubicación geográfica de esa playa. Bajo el viento o protegido del viento debido a que la península de 500 metros de largo y 200 metros de ancho rodea la playa del lado del sur. Esa península que dio su nombre al pueblo Anfeh que significa en árabe "la nariz", tiene con su apariencia y relieves la forma de la nariz. Sobre ella, se encontraron restos de arcillas, reservas de agua y presas que llevan miles años de edad, desde la edad de bronce hasta la época medieval. Sobre todo, unas ruinas de una fortaleza de la época cruzada y zanja talladas en la roca para aislar la fortaleza de la tierra como forma de fortificación. Entonces esa península, como tal, preserva la playa del viento sur oeste, y le ayuda para que sea muy bien protegida de la polución. Hoy esa playa es clasificada entre las más bellas y limpias playas de Líbano. Un complejo de restaurantes y casas de huéspedes se están estableciendo alrededor de la playa "bajo el viento", todos pintados con colores blancos y azules, colores frescos que reflejan al mar y nos llevan a vivir con las músicas, la rica mesa libanesa y el sabor de los mejores platos de pescados, un excelente ambiente mediterráneo veraniego parecido a lo de Santorini en Grecia pero con un toque oriental, un toque levantina, libanés que además de la belleza de su mar está siempre bajo los cedros de Dios. Esos cedros ubicados en las montañas que dan vista a la playa de Anfeh hacen de esa playa una playa muy bien protegida de la península de un lado y de ellos del otro lado. Así es Líbano con su montaña y su playa. Bienvenidos a Líbano ;



Hoja de Cedro más que una publicación, es una misión...

Pierre Kahram, Líbano

EN DESARROLLO EL FESTIVAL DE BATROUN EN LIBANO



En 2009 nació lo que ahora ya es un clásico libanés, el Festival Internacional de Batroun en la tierra de los cedros, y de gran atractivo turístico. Tiene una vasta programación pero especialmente en lo artístico y musical presenta a destacados artistas locales e internacionales. El festival tiene lugar normalmente a partir de Julio de cada año en la zona del antiguo puerto. En el presente 2022 el festival está en desarrollo del 9 de julio al 4 de septiembre. Los puntos grandes del programa: el 9 de julio fue la actuación en vivo de Lucas Sakr, los días 15 y 16 de Julio se desarrolló la fiesta de vino, cerveza y productos del mar (Beer Wine & Seafood Festival). Del 21 al 24 de Julio la "Marcha del Puerto", del 21 de Julio al 21 de Agosto la Feria de Arte de la ciudad, y luego de otros puntos altos de la programación, se cierra del 1 al 4 de Setiembre con el gran Festival de cine mediterráneo. Batroun

es una ciudad costera en el norte del Líbano y una de las ciudades más antiguas del mundo. Es la capital del distrito del mismo nombre.

170 AÑOS DE ARTIGAS Y LOS LIBANESES EN ACTIVIDAD

La ciudad de Artigas se moviliza de cara a Setiembre cuando la capital de la "cumbre oriental" cumple 170 años. El Intendente Pablo Caram y el Director de Desarrollo de la comuna Rodolfo Caram, ambos paisanos libaneses, encabezan el grupo de trabajo que está organizando un mes de celebraciones. También desde la Dirección y Casa de Cultura el colega periodista Javier Bertaló y Ana Islas, junto a su equipo están trabajando con esmero desde el gobierno municipal; también la diputada, paisana Valentina dos Santos Caram. Pero con el mismo entusiasmo están trabajando en el grupo de organización seis colectividades de inmigrantes que mucho han aportado a la vida artiguense, su historia y su tejido social. Entre ellas "nuestra" colectividad libanesa, que luego de los dos años de pandemia retoma su clásico vigor, con gente querida de la paisanada como Alicia Elgull - que anda con algunas nanas de salud de las que seguramente se recuperará pronto, Marta Chaia, Luis Chaia, Karime Zagía - hija del recordado Miguel Zagía - y entre otros varios, el amigo, paisano, corresponsal y distribuidor de Hoja de Cedro en la tierra de las piedras preciosas, Beirut Flores Payque (debió ser Fager pero por un error de fonética al inscribir a su mamá, le cambiaron el apellido). Se vienen reuniendo lunes y jueves y han previsto una gran programación. Las colectividades adornarán vidrieras comerciales como verdaderos lugares de exposición de cada cultura. En el caso de la colectividad libanesa la vidriera de Casa Chaia con Luis Chaia al frente, será el bastión cultural de la tierra de los cedros.

MESA PROVISORIA La Sociedad Libanesa de Artigas con su Personería Jurídica y con un registro de muchísimos socios, todos quienes durante la pandemia demostraron su fidelidad, está reorganizando su Directiva; mientras tanto han establecido una mesa provisoria de la Sociedad con Karime Zagía en la Presidencia, Marta Chaia Secretaria, Ana Luisa Nasiff Secretaria de Actas, Nelson "Lolo" Tarragó Tesorero, y pronto habrá Asamblea para elegir una Directiva completa para el período. Sobre el aniversario cabe mencionar que el departamento de Artigas en 1829 tenía en Bella Unión su ciudad más próspera para la época, recién en 1852 Artigas - el lugar más humilde y con carencias a nivel nacional - pasó a ser la capital 170 años atrás, para entonces llamada San Eugenia, hasta llegar a su linda realidad actual. Hay mucha tela por cortar y cosas lindas van a ocurrir en breve en la cuna de las ágatas y amantistas. Estamos atentos y haciendo votos por el éxito.

PROVERBIO ÁRABE PARA LOS FINES DE SEMANA:

ZILEF SARES Y ONIV NEUB ED ALLETOB ANU ERBA (si no sabes árabe lee de derecha a izquierda...)

ALPINISTA LIBANESA NELLY ATTAR EN EL 2º. PICO MAS ALTO



La alpinista libanesa Nelly Attar en el reciente mes de Julio subió a la "Montaña Salvaje" pico a más de 8.000 metros de altura, el segundo pico más alto del mundo después del Everest. "Nel" y el equipo han llegaron al campo 4 en lo que se considera la "zona de la muerte". El equipo llegó a la cumbre pocas horas después. "Nel" siempre se sintió fuerte y cargada para el empujón final hacia la cima y luego retroceder a salvo.



LUISA Y EL LIBRO DE ALEF GUIMEL

La lectora y amiga Luisa Silva nos obsequió - además de otros materiales de lectura y una colección de sellos postales - un libro de la autora Alef Guimel "Cartas a un prisionero del Seal". Alef Guimel es el seudónimo de la tranquerense Lira Berrueta, que es compañera de fe religiosa de Luisa y que tuvo una trayectoria de actividad por toda Latinoamérica. En su misiva la lectora nos dice: "Sr. Almada, al leer este libro aprendí el origen de la ceguera de Rodrigo Aranguéz, de José Feliciano y de Andrea Boccelli. La autora es tranquerense, cuando yo era niña vivía cerca de mi casa. La visité luego en Montevideo y la última vez que la vi fue en un Congreso en el Palacio Peñarol. Esta señora era maestra; le cuento todo esto porque sé de su interés por los tranquerenses diseminados por el mundo. Saludos. Luisa"

INSCRIPCIONES AL 7º. CONGRESO.....

El Centro Argentino de Inmigración sobre la Inmigración Libanesa, CAILL, con el fin de difundir la producción literaria generada por las diásporas libanesas en todas sus manifestaciones, convoca al VII CONGRESO INTERNACIONAL DE ESCRITORES Y LECTORES POR EL LÍBANO, edición a cumplirse los días 21 y 22 de octubre de 2022, y que se desarrollará en el Club Sirio Libanés de San Juan, de forma presencial y virtual simultáneamente. Líbano... región y común denominador, perfume inspirador de metáforas, sabor que intuye en su arte el cocinero, sonido que mueve las lapiceras, los cálamos y las tintas para hacer brotar imágenes evocadoras de su generosa geografía mineral, vegetal, hídrica, de su antiguo y complejo transitar por la historia, pero, sobre todo, de su invaluable riqueza humana, diversa y multicultural. El Congreso Internacional de Escritores y Lectores por el Líbano reúne en cada edición un sinnúmero de voces del gran imaginario migrante libanés, sus descendencias y amistades. Voces y palabras que surcaron siglos en diversidad de rutas, entramando en cada destino su nutrida y fluida identidad de agua y cedros. Los géneros a abordar en el Congreso son narrativo, lírico, drama; ensayo, biografía, crónica, memoria escrita, testimonio, oratoria, epistolar, tratado (académico, científico o filosófico), fábula, novela, poesía, investigación, historia, ficción, historieta, cómic, dramaturgia, guion, y todo aquel producto escrito que responda a las bases de la convocatoria. Los textos podrán haber sido publicados o encontrarse en proceso de investigación o edición, tanto para libros, revistas o artículos, sean estos en formato impreso o digital. Cada expositor dispondrán de quince minutos, como máximo, para dar a conocer su trabajo. El formulario de inscripción está en <https://forms.gle/7ewef9z2KfGwikAd8> Contactos e información en c.a.i.i.l@hotmail.com.ar y inmigracionlibanesa@gmail.com Director Lic. Walter A. Muller Moujir +54 9 341 2791373 Vice Directora Prof. Susana Sarraf, Secretaria General Prof. Rosalía Albutte Halbouty

El mundo exige resultados. No le cuentes tus dolores de parto. Muéstrale el niño. *Indira Gandhi*