



Hoja de Cedro



Tranqueras, Uruguay
Inmigrantes libaneses y sus descendientes
Depósito Legal N° 48.116 (Ministerio de Educación y Cultura, Uruguay)

Abril de 2023 Año XVI No. 181



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

La hoja de hiedra es una droga vegetal empleada desde la antigüedad con fines medicinales, cuyos extractos son ampliamente utilizados en el tratamiento de afecciones de vías respiratorias. Seguramente se estarán preguntando ustedes qué dinosaurio nos mordió, que estamos hablando de esta planta en nuestra columna de hoy. Es que hemos ingresado al año de las Bodas de Hiedra de Hoja de Cedro; un ya lejano primer día de abril hace quince años comenzamos esta aventura de lanzar al aire pinceladas de Líbano y de sus hijos por el mundo; y así quedaron atrás las Bodas de Cristal en esta primera jornada de Abril y comenzamos a transitar el año dieciséis, las bodas de hiedra de esta construcción entre todos - más de ustedes que de mí - que es hoy la Hoja. La tecnología hoy nos permite viajar sin movernos, y llevarles este sencillo papel impreso con tinta que no mancha, a cualquier rincón de la comunidad mundial. Y es tinta imaginaria, y puede que haga volar también la imaginación hacia el aroma de cedro, que es raíz y motivo de esta aventura. Pero no hablemos de la Hoja que es apenas el vehículo que ustedes me ayudan a construir, y en el que viajamos juntos. Hablemos del agua que ha corrido bajo los puentes en estos años, y de cuantas cosas aprendemos de nuestro mágico Líbano, y de cada patria que recibió a nuestros ancestros; tierras de las que aprendemos a través de esos paisanos que hoy desarrollan sus vidas allí, y que son agradecidos a esas tierras anfitrionas que recibieron a nuestros mayores. Hay que hurgar mucho para encontrar un rincón del mundo donde no haya descendencia libanesa, originada en uno de los países más pequeños del globo pero que se las ingenia para extender su manto de amistad y cultura a casi todos lados. Vaya privilegio el nuestro, poder por todos estos años, aprender a cada día al mismo tiempo de ser portador hacia tanta gente amiga, de temáticas de la tierra del cedro, pero también de otros tópicos mundanos, pues todo en esta vida está conectado. En la Hoja le damos casi igual importancia a un libro que se va a publicar en Tranqueras, que a los norteamericanos y rusos que buscan agua en cristalitos de la Luna desde hace cincuenta años, inteligente búsqueda a la que se sumó China estos días para completar este desquiciado cuadro de este mundo desigual y desequilibrado, que sobre todo en el editorial, analizamos con frecuencia. A la par de la magnificencia de nuestro Khalil Gibrán no perdemos de vista que en este mundo globalizado también es válido aplaudir que al entonces presidente de Rusia Mijail Gorbachov, le dieron el premio Nobel de la Paz en 1990. Y nos permitimos opinar que al actual que invadió Ucrania es otra cosa lo que hay que darle. O cuando citamos al sicólogo alemán Erich Fromm cuando habla del mercantilismo de algún sector de la medicina mundial, cuando afirma que estamos produciendo seres enfermos para una economía sana. Hay mucha tela por cortar en este mundo y lejos estamos de ser sastres con la Hoja, pero nada nos impide ver con asombro que estos días la NASA anunció los nuevos trajes espaciales para sus astronautas cuyo costo mejor no mencionemos, y lo cómodos que resultan para nuevas misiones en busca del agua en los cristalitos lunares, mientras todos miramos para el costado con los niños con hambre en África, o con los miles de ucranianos desamparados - los que sobrevivieron - de un día para el otro, a causa de un paranoico. A cortar tela entonces, entre todos; son apenas dieciséis años, una cascarita de arroz ante los abrumadoramente culturales más de seis mil años de Líbano.



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 : PERSEVERANCIA

(En Español, Árabe y Japonés)

► Solo quien trabaja por lo que desea, sabe cuánto cuesta lo que tiene.

► El modo de dar una vez en el clavo, es dar cien veces en la herradura. Miguel de Unamuno, *español (1864-1936)*

► Puedes llegar a cualquier parte, siempre que caminos lo suficiente. Lewis Carroll, *británico (1832-1898)*

► La lucha entre el río y la piedra, la ganará el río no por su fuerza sino por su perseverancia.



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

- ▶ فقط من يعملون في سبيل مرادهم، يثمنون قيمة ما لديهم
- ▶ الطرية لا ضرب المسمار مرة واحدة هو ضرب حدوة الحصان مائة مرة.
- ▶ بما يدك في. يمكنك الوصول إلى أي مكان، طالما أنك تمشي بعيداً
- ▶ الصراع بين النهر والحجر سيكسبه النهر، ليس بقوته

ولكن بما تبارته.



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

- ▶ 働きたいと思っている人だけが、持っているものがいくらかかるかを知っています
- Hatarakitaito omotteiru hitodakega, motteiru monoga ikurakakarukao shitteimasu.
- ▶ 1回のくぎ打ち法は、蹄鉄に百回打つことです。

Ikkaino kugiuchiyou wa teitetsuni hyakkai utsukoto desu.

▶ いつも十分な距離を歩いていれば、どこにでも行けます。

Itsumo jubun na kyorio aruiteireba, dokonidemo ikemasu.

▶ 川と石の争いでは、川がその強さ故でなく、その忍耐力で勝利するでしょう。

Kawato ishino tatakaidewa kawaga sono tsuyosa yuedenaku sono nintairyokude shori surudeshou.

El riesgo de querer parecerse a una muñeca, es terminar con la cabeza de plástico.

Ligia García y García, guatemalteca

LIBANESES DE URUGUAY EN LA FERIA DE LA FRANCOFONÍA EL 18

Como todos los años la colectividad libanesa en Uruguay participó de las celebraciones de la Francofonía que en el mundo celebra una vez al



año, la lengua francesa en muchos países, ya sea como idioma oficial y segunda lengua, como es el caso de Líbano. Todo se desarrolló en la Alianza Francesa de Montevideo, el pasado sábado 18 de Marzo todo el día, incluyendo degustación de productos típicos de los países francófonos; pasando por platillos armenios, libaneses, cervezas y chocolates belgas, especialidades vietnamitas, cervezas francesas, productos suizos, bocadillos de la culinaria canadiense y muchos más de varios países.

CAIIL Y PAISANOS DE ROSARIO EN EL DIA INMIGRANTE



Amigos y paisanos de la Sociedad Libanesa de Rosario, Argentina y el CAIIL, han compartido en forma gráfica lindos momentos compartidos por el reciente Día del Inmigrante - incluyendo presentación de libro, paseos y otros eventos - . Así Walter Muller Moujir (nos contó un pajarito desde la rama de un cedro, que se va a Líbano el 22 de Abril), María Rosa Salomón y tantos



otros se reunieron una vez más para cultivar la amistad y la cultura libanesa. Siempre recordamos que el CAIIL (Centro Argentino para la Investigación de la Inmigración Libanesa) tiene por misión de difundir y recuperar los testimonios que hacen al proceso emigratorio de los libaneses y su posterior inmigración en los países receptores. La finalidad es dar a conocer la historia inmigratoria, comprenderla, reunir documentos y facilitar las fuentes históricas que dan cuenta de ello. Facilitar el acceso de la nacionalidad libanesa a los descendientes, cooperando con organismos gubernamentales y ONGs afines, entre otras



finalidades especialmente histórico - culturales.

¡ AHORA SÍ ! : “BUENOS AIRES CELEBRA LÍBANO”

Está todo pronto para la realización en esta jornada de 1º de Abril, del evento “Buenos Aires celebra Líbano”, que debió suspenderse hace poco tiempo en su fecha clásica, por persistentes inclemencias del tiempo. Es así que la Unión Cultural Argentino Libanesa (UCAL), filial Buenos Aires y JUCAL (rama de la juventud de UCAL) invitan a participar de este gran evento tan esperado "Buenos Aires Celebra Líbano 2023". Todo se va a realizar en Avenida de Mayo y Bolívar en Buenos Aires, la capital argentina este sábado 1 de Abril de 12 a 18 horas. A lo largo de la jornada se podrán disfrutar de más de 30 stands gastronómicos, artesanales y culturales. Desde lo gastronómico se podrán degustar los platos tradicionales de la cocina libanesa; Con relación a las artesanías se podrá encontrar desde bijouterie típica (caderines, pulseras, anillos, etc) hasta las tradicionales Nargüiles (pipa de agua). A lo largo de la jornada, sobre el escenario se presentarán orquestas y conjuntos de baile que desplegarán el tradicional folklore libanés "dabke" de distintos clubes libaneses de la Ciudad de Buenos Aires, Rosario y Córdoba. Por supuesto, no podrá faltar la vestimenta árabe tradicional de la región del Líbano, acompañada por elementos como lanzas, cuchillos, espadas, e instrumentos musicales típicos.



NOVENA EDICIÓN DEL MUNDIAL POÉTICO DE URUGUAY



La estimada Raquel Coaik nos compartió información relacionada a este especial evento desarrollado en Montevideo del 15 al 19 de Marzo con escenarios como el Museo Histórico Cabildo, Casiopea Lab, Jardín Botánico, El Espacio Vacío, Fundación Benedetti, y Sala Lazaroff. Fue oportunidad de conocer la actualidad de la creación artística de libaneses y libanesas por el mundo. Suraia Abud Coaik, antropóloga, chef internacional, hija de Raquel era Curadora de Artistas Libaneses

para este Mundial Poético de Uruguay en su novena edición, realizada en Montevideo. El jueves 16 con anfitrión de Alejandro Cruz, estuvieron la propia Suraia con su “Mezze Errante”, además de video-poesía del Líbano como Mo María Sarkiz, Clara Abi Nader, Sherine Raffoul y Laure Keyrouz. También fue cita de autores de Argentina, Brasil, España, Inglaterra, Chile, Perú, EEUU. Las jornadas fueron financiadas por el Fondo de Incentivo Cultural y el auspicio del Banco Itaú.

RECIENTEMENTE....EN MARZO

DIA INTERNACIONAL DE LA MUJER Se celebra el 8 de Marzo de cada año, desde 1917, y con declaración oficial de la Organización de las Naciones Unidas

DIA DE LA MADRE EN LIBANO El 21 de Marzo se celebró el Día de la Madre en Líbano, a diferencia de otras naciones que lo hacen en distintas fechas del año. En Uruguay y otros países se recuerda el segundo domingo de Mayo. La fecha de celebración en Líbano es por la fecha de inicio de la primavera en el hemisferio norte. Decía Gibrán "Madre es todo en esta vida, es consuelo en la tristeza, la esperanza en la desesperación y la fuerza en la debilidad".

DIA DE LA MAESTRA EN LÍBANO El 9 de Marzo de cada año se recuerda en Líbano el Día de la Maestra. En varias oportunidades las celebraciones tienen lugar dentro del Festival del Alfabeto que se realiza en fechas cercanas. Recordemos que a los Fenicios, antepasados libaneses, se les atribuye la creación del primer alfabeto.

ANIVERSARIO “RUA 25 DE MARÇO” SÃO PAULO Cada 25 de Marzo la clásica avenida comercial más fuerte de Sudamérica - con más de 4800 puestos comerciales - fundada en 1865, celebra su aniversario en homenaje a la inmigración árabe y especialmente a la fuerte colectividad libanesa con cientos de miles de descendientes en San Pablo.

DIA DE LA TRADICIÓN EN URUGUAY La ley 10.745, de Mayo de 1945, declaró "Día de la Tradición Uruguaya" el 21 de Marzo de cada año, aniversario del natalicio de Elías Regules. Éste fue un destacado tradicionalista uruguayo, médico, escritor, docente. Nació en 1861, falleció en 1929.

22 DE MARZO DÍA MUNDIAL DEL AGUA El Día Mundial del Agua se celebra anualmente el 22 de marzo. La Asamblea General de las Naciones Unidas designó el 22 de marzo de 1993 como el primer Día Mundial del Agua.

DIA DEL EMIGRANTE LIBANÉS El segundo domingo de Marzo se recuerda el Día del Emigrante libanés, un homenaje que nació en México y se difundió rápidamente a todo el mundo. Incluye el diseño de la Estatua del Inmigrante libanés que también ya es símbolo hace años, en todos los países donde la diáspora libanesa se hace presente con su cultura e institucionalidad.



... Hoy es un día de celebración y homenajes a los que construyeron pequeños Líbanos lejos del Líbano...

Lic. Sergio Jalil

EN SETIEMBRE VIAJE A LIBANO DESDE URUGUAY VIAJES.DETOQUEYTOQUE

Esta agencia de viajes está programando una visita al país de los cedros, con continuación luego en Egipto. En Líbano se ofrece el contacto con la culinaria libanesa, su música, sus paisajes, sus circuitos históricos y mucho más. El contacto es por el teléfono 2418 3898, o personalmente en calle 21 de Setiembre No. 2323, Montevideo.

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.*

Pagar: producir algo buenos resultados. **Paico:** planta medicinal rastrera; tiene tallos ramosos y estriados, hojas vellosas hendidas en segmentos irregulares y flores verdosas dispuestas en cimas globosas; crece en terrenos variados; en medicina popular se utiliza como diurético y digestivo. **Paisanada:** grupo de hombres de campo o de una establecimiento rural. **Paja:** planta perenne de hojas lineales, de hasta dos metros y medio de largo, de color verde grisáceo o azulado, con bordes ásperos o cortantes; florece en panojas con forma de penacho en el extremo de un tallo floral; prospera en suelos húmedos y anegadizos; tiene varias subespecies, paja colorada, brava, mansa, estrellada, voladora, cola de zorro y otras. **Pajarero:** caballo inquieto y movedido cuando leva jinete. **Pajarón:** referido a una persona boba, tonta, gil. **Pajarraco:** pájaro de mal aspecto, feo o repulsivo. **Pajerito:** pájaro de unos dieciséis centímetros de longitud, de color pardo rojizo con pintas negruzcas, alas grisáceas, con una mancha rodeando el ojo y la ceja amarillentas, vientre ocre y cola escalonada, relativamente larga y puntiaguda; vive en pareja o grupos reducidos, en pajonales y praderas cercanas al agua; se alimenta de insectos y semillas. **Pajonal:** terreno bajo y anegadizo, poblado de paja brava y otras especies asociadas, propias de lugares húmedos. **Pajonalera:** pájaro de unos dieciocho centímetros de dorso rojizo, ceja, vientre y garganta blanquecinos, cola corta levantada en abanico, pico curvo, blancuzco; habita en juncales, totales y bañados; construye un nido globular, cerrado, entrelazado en la vegetación circundante; se alimenta de insectos y arácnidos. **Pajuerano:** persona que vive en el campo o en el interior del país. **Palán Palán:** árbol exótico de multiplicación espontánea, de hasta cuatro metros de altura; tiene follaje persistente, corteza lisa, de color verde claro, hojas ovales, azuladas, algo carnosas, flores amarillas con corolas tubulares y frutos en cápsulas ovoides; crece en escombros, muros y tierra removida; es tóxica; en medicina popular se usan las hojas como antiinflamatorio. **Palanca:** barra de los automóviles con la que se realizan los cambios de velocidad. **Palangana:** recipiente aproximadamente cilíndrico de poca altura y de diámetro diverso que se utiliza principalmente para lavar.

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

COCINA LIBANESA لَمَطْ بِخَالْ لِبْنَانِي MANOS A LA OLLA

HOY: Cusa Mehshi (zapallitos rellenos)

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

Ingredientes: Un kilogramo de zapallitos largos (zucchini), medio kilogramo de carne picada simple, trescientos gramos de arroz, sal a gusto, media cucharadita de café de jamaica, tres dientes de ajo picados, ciento veinte centímetros cúbicos de jugo de limón, un puñado de yerba buena disecada.

Preparación: Lavar los zapallitos y se ahuecan teniendo la precaución de que no se deterioren las paredes de la verdura. Dejarlos reposar en un recipiente con agua. Mezclar en un bowl la carne, el arroz, la sal y la jamaica con un vaso de agua. Amasar bien hasta formar una pasta homogénea. Retirar los zapallitos del recipiente y rellenarlos. Acomodarlos en una olla. Cubrirlos con agua y agregarle el ajo, el jugo de limón y la yerba buena. Poner a hervir durante treinta minutos.

Servir en una fuente. Se puede comer caliente o frío. Se puede realizar el mismo procedimiento con morrones y berenjenas.

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

OJOS LIBANESES QUE ABREN LAS VENTANAS DEL ALMA

"El horizonte está en los ojos y no en la realidad". A. Ganivet

La expresión "Los ojos son las ventanas del alma" representa a la perfección la comunicación no verbal más importante de los libaneses y el contacto visual, o la falta de él, acaba siendo la guía para establecer interlocución y tratar de entender la de la otra persona con sentido de la realidad. En la cultura libanesa, los ojos parecen representar las emociones y el carácter de una persona, no su naturaleza y sentimientos ocultos. Por lo tanto, el contacto visual intenso se interpreta como una especie de declaración de la verdad, que indica respeto, mientras que la falta de él indica irrelevancia, insignificancia, un gesto grosero. La importancia del ojo se hace explícita en diversas expresiones cotidianas de la vida libanesa, utilizadas como complemento de un gesto o una idea, donde se expresan y realizan manifestaciones de estima, generosidad, cariño o incluso insolencia y descaro. Algunos de ellos son: Hott ala aino, expresión que incita a alguien a demostrar que el otro miente. Bi kel ain waaha, expresión utilizada para indicar que alguien está siendo presuntuoso o demasiado arrogante. Wehyet iyunka, expresión que equivale a "lo juro por Dios", donde la persona está diciendo la verdad o que cumplirá la promesa. Khamsseh bi iyounon, expresión utilizada para detener el mal de ojo. Otras expresiones utilizan el ojo como recurso de afecto, cariño, amor y respeto por la otra persona, reflejando las interacciones socioculturales de la comunidad, algunas de ellas son: Tekram aiynak, que tu ojo sea atendido, expresión equivalente a "a tu servicio", "como quieras", "tú mandas". El énfasis en el uso del ojo establece un significado más intenso, implicando la felicidad y el placer que uno siente al ayudar a otro, una forma peculiar de gratitud. Min iyouna expresión que significa que la persona está feliz de ayudar, y que la ayuda viene de los ojos, del alma. Ya iyouna, mis ojos, una expresión cariñosa que los padres suelen utilizar para expresar su amor por sus hijos. También se usa entre los que se aman. Nuevamente, los ojos se usan para describir al ser amado. Al enfatizar los ojos para componer un sentimiento, los libaneses profundizan en sus emociones, pues saben que se trata de honestidad y verdad, así como de aceptación y audacia. En medio de las cosas y las penurias de estos tiempos absurdos, los libaneses están abriendo las ventanas del alma, así como cerrando las puertas de los malentendidos.



LA “FEMENINA” DE MONTEVIDEO REALIZA HOMENAJES EL 20 DE ABRIL



La Asociación Libanesa Femenina de Montevideo, en el marco de su 108 aniversario, hará una actividad donde tributará merecidos homenajes a varias personas y entidades relacionadas a la colectividad libanesa de la capital del país. La presidente de la “Femenina” Raquel Coaik informó que los homenajeados serán la Esc. Teresa Leal de Zina, la Prof. Waded Akiki, la Sra. Margarita Kmaid, las Sras. Alba y Cándida Apud (recibe la distinción en su nombre la Arq. Ana Apud), la Dra. Marta Pizzanelli, la Sra. Suraia Sfeir y las

siguientes Instituciones: Club Libanes, Misión Maronita, Sociedad Hijos de Darbeshtar y Sociedad Libanesa de Montevideo. Ha dicho la presidente Raquel, que espera a la colectividad con lunch libanés en el salón Azahares de Montevideo, el jueves 20 de abril de 19 a 21.30 horas. Las reservas pueden hacerse al Club Libanés, teléfonos 2900.50.92, 098.69.82.75 y 099.08.41.54. Los cupos son limitados, y se reservan hasta el lunes 17 de abril; el ticket de colaboración tiene un costo de 500 pesos uruguayos

ESPLÉNDIDO LIBRO NOS OBSEQUIÓ JUAN JOSÉ

El paisano Juan José Reyes, presidente de la Sociedad “Hijos de Darbeshtar” en Uruguay nos envió un valioso obsequio a principios de Marzo, que valoramos y agradecemos. Se trata de un ejemplar de “La Memoria de Beirut”; un libro de fina presentación, en inglés francés y árabe, con cientos de fotografías dobles: de un lado el lugar destruido por bombas y guerra y al costado exactamente el mismo paisaje, reconstruido y lleno de color y vida. Es un libro del fotógrafo Ayman Trawi - el fotógrafo personal del primer ministro libanés Rafic Hariri - , y visualiza el fuerte contraste creado después de la reconstrucción del centro de Beirut. Una galería de fotos



retrata las ruinas de guerra de los edificios en el corazón de la ciudad y las versiones renovadas de las mismas estructuras dejando al espectador con gran asombro y un suspiro de contemplación de lo que ha sido y en lo que se ha convertido. El libro es un registro de la reconstrucción realizada después del final de la guerra civil libanesa. Revela los increíbles esfuerzos realizados para convertir un área prácticamente demolida en lugares de inversión de primera clase que atraen a las corporaciones, cadenas de restaurantes, bancos e instituciones más renombradas del mundo. Las fotos en el libro capturan clara y genuinamente la cultura libanesa, ya que muestran las mezquitas e iglesias en ruinas una al lado de la otra y sus animadas estructuras renovadas que reflejan la auténtica composición cultural libanesa. Cuando el público volvió a poner un pie en el centro de Beirut, no pudieron evitar derramar algunas lágrimas al recordar los días en que solían esconderse entre esas paredes de las bombas. Sin embargo, pasado eso disfrutaron de un paseo tranquilo entre esas impresionantes y revitalizadas estructuras. El magnífico obsequio de Juan José tiene tapa dura, con efecto tridimensional y 304 espléndidas páginas. ¡¡ Gracias “Jota Jota” !!

Padres que no le tienen miedo a la muerte, tienen hijos que no le tienen miedo a la vida.

“A TRANQUERAS NO SE VA, SE VUELVE”, LIBRO DE “YUYO” REHERMAN

Está en el horno el libro del tranquerense residente en Paraguay, Douglas Reherman Palomeque, titulado “A Tranqueras no se va, se vuelve”. De la fantástica memoria de “Yuyo”



afloran cientos de páginas con relatos acumulados a lo largo de los años, con descripción de lugares, personajes, hechos que hacen el tejido histórico de Tranqueras en décadas memorables, descritas por la pluma de Yuyo. Con gran aporte de la Alcaldía de Tranqueras y el apoyo de varios amigos, la publicación debe entrar “en máquinas” en pocas semanas, con la aspiración de todos, de presentar la obra el 22 de Julio, aniversario de Tranqueras. El coteráneo estuvo por el pago hace pocos días, y ésta era su descripción. “¡ Diez días en mi pago después de 13 largos años ! una estadía maravillosa llena de todo aquello que me trajo un pasado inolvidable que lo viví con bellos recuerdos, nostalgias, añoranzas, afectos insustituibles, mucho cariño y

amor. Encontré los viejos amigos del alma y de la vida, algunos me abrazaron con sus brazos y otros con sus alas ! Encontré una Tranqueras progresista, con ansias de superación, con fe y esperanzas, lo que mucho me satisfizo. Los días volaron y el tiempo se me hizo corto pues fui por gestiones de la edición del libro, que si Dios quiere será lanzado el 22 de julio en la conmemoración de los 109 años del pago. Agradezco el apoyo de la Alcaldía y a su alcalde Luciano Viera Fernández y Concejales, a la Asociación de Escritores de Rivera en la persona del apreciado escritor Rubi Acosta y un grupo de hermanos que han puesto todo de sí para que pueda concretar mi sueño. Entre ellos Mirta Paiva, José Almada, Luis Fontes, Ruben Hassan, William Martínez, Peco Dorse, el turquito Carlos Laguzzi, Nerito Olivera, Quique Melo y muchos otros queridos compueblanos. Pido disculpas a un montón de amigos que lastimosamente no pude visitarlos pero prometo hacerlo en mi próxima estadía. ¡ Gracias a todos, de corazón! Los tengo guardados en mis más caros afectos y sentimientos ! ¡ Hasta pronto y otra vez, gracias !”



“GABY” NOS COMPARTE MEMORABLE OBRA DE RAMON DIAZ SANCHEZ

Nuestra apreciada María Gabriela “Gaby” Morales - paisana libanesa venezolana, residente



en Costa del Sol, España - , nos ha compartido información sobre un valioso libro. Es que el Banco del Caribe publicó en pdf el libro sobre el Líbano y los libaneses llegados a América y a Venezuela, escrito por Ramón Díaz Sánchez; son 5 tomos digitales con 429 páginas. La obra es “Líbano, una historia de hombres y de pueblos. Los libaneses en América y en Venezuela”. Nos dice “Gaby” que Ramón Díaz Sánchez fue un escritor venezolano muy conocido, sus cuentos son costumbristas y también un poco sobre el realismo mágico latinoamericano. Varios de sus libros son de la zona de Puerto Cabello (Centro de Venezuela), puerto de entrada de muchas migraciones, alemanes, italianas, inglesas y libanesas; de allí que él

se acerca a los libaneses a través de la familia Dao “Daou” y otras familias libanesas llegadas a esa zona. Hombre de amplia cultura con una elevada capacidad de comprensión, y complementadas con los dos viajes que hizo a esas tierras mediterráneas en 1956 y 1965. Decía Ramón: “Yo he querido convertirme en una especie de explorador de ese Líbano incógnito que es necesario que conozcamos En este estudio, junto con el pasado maravilloso del Oriente – que es el pasado del hombre – se examinan los avatares de la emigración libanesa moderna hacia los países del Nuevo Mundo y hacia Venezuela concretamente.”

Hablemos en árabe...

Entrega No. 84 en Hoja de Cedro
DEL CURSO “DILO EN ÁRABE”
Del Mtro. Jorge Germinus

F - G

Fuente	naba'
Fuera	barra
Fuerte	áwi
Fuerza	ewwe
Fugacidad	Hrub
Fugarse	Harab
Fugitivo	Hárib
Fulana	fulani
Fulano	fulan
Fumador	mdájen
Fumar	dájen
Función	ámál
Funcionar	shtagal
Funcionario	muadaf
Funda	gata
Funeral	bdafne-izziy
Furia	gadab
Fusible	selk
Fusil	barúd
Fusilar	darab barúd
Futuro	musta-bal
Gabán	cabut
Gabardina	me'taf
Gabinete	gorfe
Gacela	gazél

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.

**Si no puedes hacer grandes cosas,
haz pequeñas cosas a lo grande.**

Napoleón Hill, estadounidense

Carnavalito quebradeño

Canción

Eraclio Catalán Rodríguez Cereijo
(Horacio Guaraní)

Quebradeño a mí me dicen
porque nací en la quebrada
carnavalito, de mi querer
toda la rueda venga a bailar
Porque soy como mis cerros
curtido por las heladas
carnavalito, de mi querer
toda la rueda venga a bailar
Hállate un yaraví
entre charangos se ha de olvidar
ecos de un hondo sentir
bombos risueños alegrarán
Carnavalito, de mi querer
toda la rueda venga a bailar
los caminos de las cumbres
chumbeándoles pues me llevan
Carnavalito, de mi querer
toda la rueda venga a bailar
cuando me alcanza la noche
yo hago un fogón donde quiera
carnavalito, de mi querer
toda la rueda venga a bailar
Hállate un yaraví
entre charangos se ha de olvidar
ecos de un hondo sentir
bombos risueños alegrarán
Carnavalito, de mi querer
toda la rueda venga a bailar
toda la rueda venga a bailar
toda la rueda venga a bailar

Eraclio Catalán Rodríguez Cereijo (1925-2017), de nombre artístico **Horacio Guaraní**, fue un cantor, compositor y escritor argentino, ganador del Premio Konex de Platino en 1985 como el cantante masculino de folklore más importante de la historia en Argentina.

LOS DELICIOSOS PLATOS HECHOS CON PESCADO

Por el Ing. Carlos González, desde San Pablo

La principal fuente de proteína animal consumida en el mundo en 2021 según datos de la FAO, fue el pescado, llegando a 160 millones de toneladas, seguido por la carne de aves, con 133 millones de toneladas. La carne de cerdo completó el podio. La carne bovina es apenas la cuarta colocada con un consumo mundial de 56,6 millones de toneladas. Estos datos nos incentivan a escribir más sobre el pescado, sus formas de preparación para el consumo y sus beneficios nutricionales. Para muchos, comer pescado crudo es una necesidad, por ejemplo: los pescadores en alta mar, y para otros es un placer. Entre los platos con pescado crudo destacamos: ceviche, tiradito, sushi, sashimi, hoe, poke y el carpaccio. El ceviche es uno de los platos que me gusta preparar, es tradicional en Perú, yo lo hago con tilapia (saint peter), también se hace con caballa o con salmón. Y es muy fácil de preparar, basta cortar medio quilo de pescado en cubos pequeños y adicionar una cebolla roja cortada bien finita, morrones coloridos (rojos o amarillos), un poquito de sal y exprimir tres limones dejar en la heladera por 1 hora para marinar. Antes de comer se le puede adicionar pimientos rojas picantes o no, cilantro o perejil verde picadito y un chorro de aceite de oliva, puede ser acompañado con boniatos cocidos y maíz verde cocido o maíz seco y torrado. El carpaccio a igual que el ceviche, es un plato de entrada o de aperitivo, es hecho con cualquier carne cruda, cuando es de pescado se hace con salmón cortado en láminas bien finitas que es marinado con limón, se le pone morrones coloridos y cebolla roja, adobado con sal y aceite de oliva. Tanto el ceviche como el carpaccio son platos ligeros y elegantes que se sirven en los buenos restaurantes, pero puedes impresionar a los invitados preparando tú mismo estas delicias. El pescado cocido también es excelente y existen diversos platos, entre ellos las cazuelas de pescados o mariscos, con destaque para la cazuela española de pescados con garbanzos, aceitunas verdes y alcarraras. En Uruguay son muy comunes las cazuelas de bacalao, con salsa de tomates y otros ingredientes y hasta los guisitos de arroz con bacalao de Doña Maruja (mi madre), que comíamos los viernes santos por tradiciones religiosas. En Brasil, lo más apreciado es la “moqueca” un tipo de cazuela de pescados con salsa de tomate, se le adiciona pimienta a gusto y cilantro verde picadito, acompaña arroz blanco. Esta es una más de las mías que las hago en nuestras reuniones, en fogón de leña a igual que la “feijoada”. Para la “moqueca” yo utilizo tilapia, pero se puede elegir otro pescado: surubí, cazón, abadejo, róbal y hasta con bagre queda muy buena; en el estado de Mato Grosso do Sul, se sirve la “moqueca” de carne de yacaré, es algo muy especial. Con pescado cocido también se hacen sopas y ensopados. En la plancha del fogón o de la parrilla, con apenas un chorrito de aceite de oliva podemos dorar un filete de pescada, de tilapia, de lenguado o de otros pescados, previamente temperados con sal, adobo y limón, por encima se le pone un picadito de morrones coloridos. Casi todos los pescados se pueden comer fritos, por ejemplo en forma de milanesas, pero ni necesita ser milanesa, basta pasar el pescado en la harina de trigo antes de fritar. Un plato delicioso es lomo de merluza “empanado” (pasado en harina de trigo), acompaña una porción de puré de papas, decorar con tomatitos cortados por la mitad, hojas de albahaca y cebollita verde. Muchos pescados son exquisitos asados a las brasas: atún, meca y hasta sardinas, las corvinas, el tambaquí y las anchovas son asadas envueltas en papel aluminio; para nosotros el rey de las brasas es el salmón, adobado con ajo, sal, orégano, páprika y limón, al comer, mojar con aceite de oliva y alcarraras. Pero también podemos asar al horno, incluso las milanesas pueden ser al horno. Prefiero el pescado cortado en trozos con papas y otros ingredientes, pueden ser: abadejo, pescada, tilapia, lenguado, bacalao fresco y muchos otros. Pero el rey del horno es el “bacalao a la portuguesa”, así se come en Portugal, Brasil y muchos otros lugares, en cualquier fecha, es rico y elegante. Se necesita bacalao seco y salado, papas, cebollas, pimientos, tomates, aceite de oliva, aceitunas y adobo a gusto, y hay quienes le ponen huevos cocidos cortados en la mitad. El secreto está en retirar la sal, se deja en el agua por 12 horas, cambiando el agua cuatro o cinco veces, luego pre cocinar el bacalao y las papas, poner en una fuente junto con los demás ingredientes y meter al horno hasta dorar. Para quienes mantienen las tradiciones, aconsejo para el próximo viernes una “moqueca” cazuela de pescado (cualquier pescado) con salsa casera de tomates o un bacalao con papas al horno, y FELIZ PASCUA.

VERDADERAS JOYAS TURISTICAS DEL LÍBANO

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

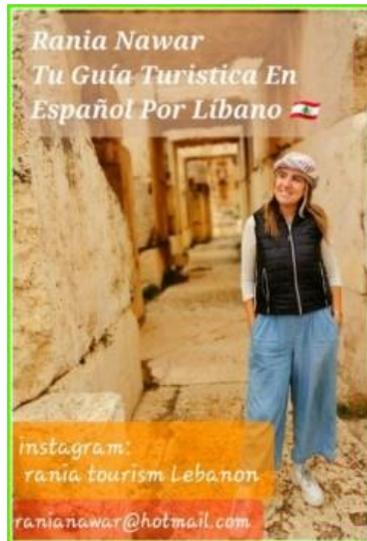


Rania es guía turística graduada del Ministerio de Turismo Libanés y miembro del Sindicato de los Guías Turísticos de Líbano.

HOY: Douma El Hadid ("Iron Douma")

Los historiadores dicen que el nombre "Douma" es de origen fenicio y significa "tranquilidad", "descanso" y "calma". El pueblo también se llama "Douma El Hadid" ("Iron Douma") debido a la abundancia de

hierro en su suelo y la artesanía de sus herreros. El pueblo de Douma en el Líbano donde sobreviven las tradiciones levantinas. El Museo del Patrimonio, cerca del zoco, muestra la historia del pueblo a través de imágenes de inmigrantes de Douma, artesanías locales, trabajos artesanales tradicionales y ropa y accesorios tradicionales. El sinuoso camino que lleva a Douma, en el norte del Líbano, ofrece espectaculares vistas de valles y montañas escarpadas a medida que asciende a más de 1000 metros desde la costa. Ubicada en el corazón de las montañas Batroun, Douma tiene todas las características de un pueblo tradicional libanés, con casas de piedra con techos de tejas rojas, calles tranquilas y un encantador zoco. Es uno de los pocos lugares en el Líbano que no se ve afectado por el desarrollo desorganizado y la urbanización desenfrenada. Con más de 200 casas construidas en estilo arquitectónico tradicional levantino, un antiguo mercado con tiendas de piedra porticadas y antiguos monasterios e iglesias, el pueblo es muy parecido a lo que era hace siglos. "Simplemente ha conservado sus características antiguas genuinas. Por eso se la llama la 'Novia de todos los pueblos'", dijo el alcalde de Douma, Joseph Maalouf. "Casi todas sus casas están construidas al estilo tradicional. Las casas nuevas se construyen de acuerdo con estrictas normas de construcción que imponen piedra y tejas rojas". Los historiadores dicen que el nombre "Douma" es de origen fenicio y significa "tranquilidad", "descanso" y "calma". El pueblo también se llama "Douma El Hadid" ("Iron Douma") debido a la abundancia de hierro en su suelo y la artesanía superior de sus herreros.



"No aspiramos a cumplir una función periodística de urgencia diaria o semanal como la que caracteriza a otros órganos de prensa, pero sí deseamos documentar en nuestro material informativo y literario, el movimiento patriótico, social y cultural de nuestros compatriotas en el Río de la Plata y en el resto de América."

Salomón J. Akiki en su Revista "Al Watan" (La Patria), Montevideo Noviembre de 1950

HOJA DE CEDRO es una producción de José María Almada Sad

Déposito Legal No. 48.116 Ministerio de Educación y Cultura del Uruguay

Whatsapp +598 99731635 Correo: almadasad@gmail.com

También puede descargarse de forma libre todos los meses desde la revista Diafanis en su sitio:

www.revistadiafanis.com.ar, por gentileza de su Directora Lic. Marisa Advogadro Thomé.

Ejemplares mensuales en la Biblioteca Nacional de Uruguay, y LERC Notre Dame University, Beirut.

LA PIZZA CON FAINÁ

.....Y LAS MARAVILLAS DE LA HARINA DE GARBANZOS

Por el Ing. Carlos González, desde San Pablo

Cuando niño y adolescente viviendo en el campo en Buena Unión, era común comer pizza que mi madre hacía y yo la ayudaba, un cierto día yo hice solo, tenía 12 años y hasta hoy no paré de hacer pizza. Hoy día hago pizza en mi casa y también en casa de parientes y amigos, y hasta en la universidad en fiestas de confraternización. En el campo hacíamos pizza apenas con salsa de tomates y a veces con sardinas, no conocíamos la mozzarella y mucho menos el fainá. Cuando tenía 19 años me fui a Montevideo, y en mi primer noche en la capital, mi hermana que ya vivía allá, me llevó a una pizzería en Av. 18 de Julio, y empecé a enseñarme lo que era pizza de mozzarella, pizza con fainá y otras, como pedir y como comer, porque yo era "chucro", continué siéndolo, pero un poco menos. Hoy hablando con un amigo de San Pablo que vive en Montevideo, al contarme su primera ida a una pizzería me hizo recordar mi primer día en una pizzería. No que él sea "chucro" como yo era, pero los hábitos alimentarios son muy diferentes, en los tipos de pizza, cómo se hace y cómo se come. Él me contó: "Estaba acostumbrado a esas pizzas redondas llenas de sabor, la que más me gusta es la portuguesa y la de palmitos con catupiry ¿catupiry? Aquí en Uruguay no hay catupiry y muchos ni saben lo que es". Eso mismo, aquí y en el resto del mundo, menos en Uruguay, las pizzas son siempre redondas, en San Pablo son comunes las pizzas de palmito, pollo o atún con "catupiry" y en muchas otras pizzas se les pone "catupiry". Catupiry es una marca de queso cremoso que ahora es sinónimo, por lo tanto nadie pide pizza con queso cremoso, apenas se pide: "pizza con catupiry". También me contaba: "Si solo pides pizza, te darán pasta y salsa. Bueno, es divertido, ¿no? Incluso fui a fiestas que servían pizza así: masa y salsa, o a veces con mozzarella." Como dije al inicio, en el campo solo hacíamos pizza así, apenas con salsa, acá no se come pizza solo con salsa, cuando cuento eso los brasileños no me creen. Este paulista ahora viviendo en Uruguay, está encantado con la "pizza a caballo" y nos cuenta: "Fainá también es delicioso y acompaña a la pizza en Uruguay. Inmigrantes italianos trajeron el fainá y los rioplatenses (uruguayos y argentinos), inventaron la pizza a caballo". Yo no recordaba más el fainá, hace muchos años no voy a Montevideo, y aun cuando voy, no frecuento pizzerías, en la casa que me hospede, soy "obligado" a hacer pizza. El fainá llegó al Uruguay el 27 de agosto de 1915 con los hermanos Guido, los cuales trajeron la receta tradicional de la "farinata" italiana. Estos italianos crearon el primer molino uruguayo de producción de harina de garbanzo especial para la fabricación del fainá. Por eso, en Uruguay, el 27 de agosto se celebra el Día del Fainá. Se prepara y se sirve de diferentes maneras, es tradicional "a caballo", es decir sobre una porción de pizza. En otras partes del mundo se sirve solo fainá con mozzarella, orégano, ajo y perejil, entre muchas otras variantes. En los últimos años se ha empezado a usar harinas y derivados muy diferentes a la de trigo que estamos más acostumbrados. La harina de garbanzo es poco habitual pero tiene muchísimas propiedades y usos. Esta harina es conocida hace más de 10.000 años en el norte de Siria y Turquía. En Birmania la llaman "Besan", en India es conocida como "Chana" y es un elemento muy habitual en su gastronomía. A pesar de ser poco conocida en el Occidente, en el Oriente su uso está muy extendido. Es ingrediente esencial de las famosas pakoras, las deliciosas empanadas de la India, de diferentes tipos de panes y del falafel turco, entre otros muchos platos típicos orientales. Gracias a la inmigración se empieza a normalizar su uso en países como el nuestro. Sus propiedades y beneficios la hacen candidata perfecta para incluirla en nuestra dieta de forma habitual. La harina de garbanzos es una fuente de proteínas vegetales, ideal para una dieta vegetariana, rica en fibras. Tiene hidratos de carbono de absorción lenta para controlar la digestión. Tiene un alto contenido en hierro y bajo aporte calórico perfecto para deportistas. Es rico en vitaminas A, vitamina B (B1-tiamina, B2-riboflavina, B3-niacina, B6 y B9-folacina), vitamina C y vitamina E, tiene también buenas cantidades de ácidos grasos como el Omega 6. **Aquí está la receta del fainá:** 200 gramos de harina de garbanzos, 3 cucharadas de aceite y sal a gusto. Preparación: En un recipiente colocamos la harina y la sal, mezclando y mojado con agua y el aceite hasta lograr una mezcla homogénea sin grumos. Llevamos al horno a 180 grados en una asadera grande, previamente aceitada, en la parte superior hasta que se dore y por último en la parte inferior por unos 10 minutos. El próximo sábado comeremos pizza con fainá.....

GOBIERNO LIBANÉS DESTACÓ AYUDA POR TERREMOTOS

Líbano destacó a principios de Marzo la labor de los equipos nacionales libaneses en operaciones de rescate en Turquía y Siria, tras los devastadores terremotos. El primer ministro libanés Najib Mikati, describió la presencia de equipos de socorro libaneses en ambos países como un orgullo nacional, en respuesta al llamado de solidaridad y apoyo humanitario. En diálogo con miembros del Ejército, Defensa Civil, Departamento de Bomberos de Beirut y Cruz Roja, Mikati elogió el valor, la capacidad, el conocimiento y la experiencia de los grupos para realizar este



tipo de acciones, en medio del dolor y la enorme destrucción. El jefe del gobierno reconoció las difíciles condiciones de trabajo en las zonas de desastre y el espíritu humanista para encontrar personas vivas bajo los escombros. Mikati transmitió a todos los políticos del país un mensaje de esperanza y solidaridad con los necesitados, no solo en las crisis, sino en cualquier momento. En la ocasión, el titular de Medio Ambiente, Nasser Yassin, indicó que en tan solo seis horas de ocurrir los sismos, se encontraban listos 72 voluntarios, hombres y mujeres, quienes no dudaron en brindar su ayuda y salvar vidas en el lugar del desastre. Desde las primeras horas de los terremotos, Líbano expresó su apoyo a Turquía y Siria y aprovechó sus capacidades para participar en acciones de rescate y estudios de campo integrales en los lugares afectados.

Delegaciones ministeriales también visitaron Damasco y Ankara para respaldar la solidaridad y ofrecer condolencias en nombre del gobierno y el pueblo libanés ante las miles de muertes y la devastación. En el caso de la asistencia a Siria, el país abrió sus terminales aéreas y portuarias para recibir y transportar gratuitamente la ayuda humanitaria al país vecino. Los dos terremotos azotaron el sur de Turquía y el norte de Siria el 6 de febrero, seguidos de miles de réplicas violentas, que dejaron grandes pérdidas de vidas y propiedades en ambos países.



Delegaciones ministeriales también visitaron Damasco y Ankara para respaldar la solidaridad y ofrecer condolencias en nombre del gobierno y el pueblo libanés ante las miles de muertes y la devastación. En el caso de la asistencia a Siria, el país abrió sus terminales aéreas y portuarias para recibir y transportar gratuitamente la ayuda humanitaria al país vecino. Los dos terremotos azotaron el sur de Turquía y el norte de Siria el 6 de febrero, seguidos de miles de réplicas violentas, que dejaron grandes pérdidas de vidas y propiedades en ambos países.

1º de ABRIL, DIA MUNDIAL DE LA MENTIRA

La nominación del Día Internacional de la Mentira surgió en Francia. Desde el comienzo del Siglo XVI, el Año Nuevo era festejado el 25 de Marzo, fecha que marcaba la llegada de la primavera al hemisferio norte. Las fiestas duraban una semana y terminaban así el 1º de Abril. En 1564 después de la adopción del Calendario Gregoriano, el Rey Carlos IX de Francia determinó que el nuevo año se festejaría el 1º de Enero. Muchos franceses se resistieron al cambio y siguieron con el calendario antiguo festejando el 1 de Abril ya caído en desuso. Con ello algunos provocadores empezaron a ridiculizarlos y a enviarles regalos absurdos e invitaciones para fiestas inexistentes ese día. En el Brasil por ejemplo, el 1º de Abril empezó a ser divulgado en Minas Gerais, donde circuló el diario "La Mentira" lanzado el 1º de Abril de 1828, con la noticia de la muerte del Emprador Don Pedro, desmentida al día siguiente. El diario La Mentira salió por última vez el 14 de Setiembre de 1849, convocando a todos los acreedores del diario, para pasar a cobrar sus deudas, el día 1º de Abril del año siguiente, en un lugar inexistente. En Líbano la celebración se llama **kezbet awal nisan** (mentira del primero de abril).

NOCHE BRASILEÑA - LIBANESA EN RIO DE JANEIRO



En el marco de las celebraciones de la Francofonía – Río 2023, el Consulado General del Líbano en Río de Janeiro y la Academia Libanesa - Brasileña de Letras, Artes y Ciencias, presentaron el pasado 17 de Marzo, el recital "Una Noche Libanesa - Brasileña", con la pianista internacional Linda Bustani y el Cuarteto Lindarte. El Auditorio

Guimar Novas, en la Sala Cecilia Meireles, estuvo lleno, con la presencia de la comunidad libanesa-brasileña y Cónsules del Cuerpo Consular de Río de Janeiro. Antes de la apertura, la Prof. Katia Chalita, Presidenta de la Alianza Francesa en Río de Janeiro y Vicepresidenta de la Academia, habló en nombre de la Francofonía y el Cónsul



General del Líbano en Río de Janeiro, Dr. Alejandro Bitar, dio la bienvenida a los presentes. En una noche culturalmente refinada, Linda Bustani y el Cuarteto Lindarte



interpretaron obras de Mozart, Villa Lobos, Wadih Sabra, Joaquim Turina y con derecho a bis, con el tema "Nassam Alayna El Hawa", de los hermanos Rahbani. Los arreglos para el cuarteto fueron producidos por el director David Ashbridge. El evento contó con el apoyo de la Sala Cecilia Meireles, la FUNARJ, la Secretaría de Cultura y Economía Creativa y el gobierno del Estado de Río de Janeiro.

LIBANESA PREMIADA COMO "INGENIERA DEL AÑO" EN DUBAI

La profesional libanesa oriunda de Bint Jbeil, la ingeniera Reem Harajli, recibió el premio "Ingeniero del Año" en el campo de la ingeniería mecánica en la ceremonia anual de CBNME en Dubai, Emiratos Árabes. CBNME "Construction Business News Middle East" es la empresa de construcción industrial en todo medio oriente. La ciudad natal de Reem está ubicada el sur de Líbano y tiene unos 40.000 habitantes. En un comunicado al sitio web de la municipalidad de Bint Jbeil, Reem Harajli dijo que la ceremonia, que se llevó a cabo en Dubái, atrajo la participación de muchos ingenieros y empresas de Medio Oriente y se basó en la excelencia y la solidez de los proyectos para seleccionar a los ganadores. En su categoría, Harajli pudo llegar a la final y ganarse el primer premio en base a sus proyectos y elaborado trabajo. Mientras recibía el premio, Harajli habló sobre su constante intento de romper con los estereotipos imperantes, ya que siempre ha sido la única mujer en el departamento de ingeniería mecánica. Dirigiéndose a las mujeres, agregó: "No es fácil, pero si te fijas una meta y te esfuerzas por alcanzarla, encontrarás todo el apoyo que mereces de y hacia las mujeres".



EN MONTEVIDEO, UNA FLOR PARA ANA MARIA CHIJANE FARRE

"La Asociación Libanesa Femenina de Montevideo, Uruguay, informa con inmenso dolor el fallecimiento de nuestra querida Vice Presidente Ana María Chijani Farre ocurrido en el día 1º de Marzo. Vaya para familiares y amigos nuestro deseo de cristiana resignación. Que la Virgen María, nuestra Harissa, la cubra con su manto. Amén"



- ☺ **Alberto Barquet** : Muchas gracias querido José María. Gran abrazo.
- ☺ **Rania Nawar, Líbano** : Muchas gracias estimado amigo !! Estoy feliz de colaborar en la propagación de la cultura libanesa a través Hoja de Cedro ! Y gracias de poder poner las noticias, aunque enviadas tardísimo ...
- ☺ **Sebastián Valencia Sayín, Alemania** : Felicitaciones. ¡ Qué trabajo !
- ☺ **Sandra Silva y Verde** : Gracias, saludos.
- ☺ **José Seguí** : Shukran habibe, abrazo grande!
- ☺ **Edison Huerta** : Muchas gracias
- ☺ **José Lirio Núñez** : Muchas gracias José un fuerte abrazo
- ☺ **Dra. Guíta Hourani, Líbano** : Muchas gracias.
- ☺ **Diario Jornada, Rivera** : Muchas gracias.
- ☺ **Adriana Conti, Salto** : Gracias estimado José. Saludos !!
- ☺ **Gabriel Aziz Loutaif** : Muchas gracias (*Adjunto "Alguien vio partir a Elias Massud?"*)
- ☺ **Juan José Reyes** : Fenomenal querido amigo !! Gracias.
- ☺ **Adriana Mora, IBBY Libros** : Muchas, muchas gracias querido José María !! Siempre tan generoso y puntual !! Un abrazo apretado amigo !!
- ☺ **Nawall Hajji, Marruecos** : Buenos días gran amigo, tantos artículos interesantes ! Me complace recibirlos desde Uruguay y de un gran periodista que eres. Excelente jornada para ti ! Gracias mil !
- ☺ **Zulma Oliva** : Gracias
- ☺ **Julio García** : Excelente, José....fuerza y nunca abandones tu gran idea que nos ilumina y abre nuestra mente para conocer la realidad de esos hermanos tan lejanos !!!!!
- ☺ **Sonia Aguilar** : Gracias
- ☺ **Yamile Manzur** : Gracias estimado José María, un gran abrazo.
- ☺ **Padre Cesar Lahoud** : Gracias
- ☺ **Laura Silva** : Muchas gracias querido amigo.
- ☺ **Embajada Líbano** : ¡Gracias de nuevo y un fuerte abrazo!
- ☺ **Ignacio Elgarte** : Gracias José.
- ☺ **Luis Leites** : Impecable como siempre. Acuso recibo de la edición Marzo, la que ya estaré disfrutando. Abrazo.
- ☺ **Gastón Akiki** : Muchas gracias querido José María. Abrazo grande !
- ☺ **Marisa Advogadro Thomé** : ¡ gracias !
- ☺ **Aida El Habr** : Estimado. Recibido y gracias
- ☺ **Aler Donadio** : Gracias José
- ☺ **Leónidas Bayo, Director Cultura IDR** : Lo quiero compartir en el "culturarivera" Instagram de División Cultura y en mi Facebook.
- ☺ **Fabiana García Montejo** : Gracias
- ☺ **Liane Chipollino Assef, Florianópolis**: Gracias amigo !
- ☺ **Carina Rodriguez** : Gracias querido ! Abrazo
- ☺ **Ana Rosa Normey** : Gracias José !
- ☺ **Susana Sarraff** : Buenas noches José. Muchas gracias !! Saludos.
- ☺ **Karina Colombo** : Muchas Gracias

- ☺ **María Gabriela Morales, Costa del Sol, España** : Muchas gracias José !
- ☺ **Raquel Piaggio** : Muchas gracias José ! Infaltable ! Abrazo
- ☺ **Marta Chalela** : Buenísimo amigo, ya presente. Gracias
- ☺ **Jovita Gomez Couto, Alicante, España** : Gracias amigo. Abrazo fuerte.
- ☺ **Charifa Hagge Ahmed** : Hola José María Hermosísima la reflexión del Editorial Hoja de Cedro 10 puntos. También El Matrimonio del libro El Poeta se destaca. Siempre se aprende. Gracias !!!! Cariños.
- ☺ **Rima Halimah**: Aaaaah que lindo, muchas gracias por todo siempre. Me encantó. Shukran.
- ☺ **Sylvia Gulpio Lain** : Gracias querido paisano !!!!
- ☺ **Raquel Coaik** : Muchas gracias querido José María !!
- ☺ **Emilio Fros** : Excelente el PDF. Gracias. Abrazo.
- ☺ **Micaela Da Silveira** : Muchas Gracias
- ☺ **Suraia Abud Coaik** : Muchas gracias !
- ☺ **Rubí Acosta** : José María, brillante; refrendo en toda su extensión, expresiones vertidas en el Editorial. Sigue adelante con tu importante trabajo periodístico. Abrazo

DE "JALEO"

"Querido Amigo Hoy no hablamos de bebidas solo de comidas, pero es bueno recordar que lo mejor para acompañar la pizza es el vino tinto, y para el pescado es más indicado el vino blanco, pero para el bacalao o algunas cazuelas de pescados más fuertes y pimentadas, también forman parejas ideales con vino tinto. Y el pisco sour puede acompañar el ceviche de tilapia en el aperitivo. Estamos en semana santa, no sé cómo andan las tradiciones por ahí, aquí ya no existen más. Yo nunca las tuve pero siempre respeté y admiré las personas que conservan y practican sus tradiciones religiosas. Mis saludos a todos y FELICES PASCUAS. Un gran abrazo. Carlos "Jaleo" González".

DE BEATRIZ

Muchas gracias, José María Almada Sad por la gentileza de compartir su excelente publicación. Desde Villa Ocampo, Santa Fe. Argentina lo saluda con alta consideración

Emilia Beatriz Maraude Jose (Yacoub, abuelo / Eskandar kfoury, abuela)

Nota: El archivo corresponde a la breve obra (tapa y contratapa) sobre la vida de mi madre, a la que voy agregando nuevos capítulos...



ORIGEN DEL NOMBRE DEL MES DE ABRIL

El origen del nombre de este mes, se lo relaciona con el verbo aperire (abrir) - las flores -, debido a su asociación con la llegada de la primavera en el hemisferio norte. Durante los años regulares, el primer día del mes de es el mismo día de julio. Durante los años bisiestos, el primer día del mes de abril es el mismo día de enero. Es uno de los cuatro de 30 días.

Nada nos proporciona dignidad tan respetable, ni independencia tan importante, como el no gastar más de lo que ganamos. Séneca

DE SUSANA

Buenas noches señor José María Almada Sad, gracias por el envío de la Hoja de Cedro y muy hermoso lo que escribe en el mes de la mujer. A todas y cada de ellas, que tengan un hermoso día junto a sus afectos más preciados. Mis respetuosos saludos a usted y la hermosa familia libanesa uruguaya. A las órdenes *Susana Peyre*

DE YOSHI

Querido José, Buenas noches. Acabo de leer el artículo "¿De donde proviene la palabra NOCHE?" Muy interesante. Cuando escuchamos el número "8", muchas personas piensan que es un número de la suerte y un número auspicioso debido al significado de "ampliación al final", que es la imagen del carácter chino "八 hachi". En Japón se dice que la forma de '八' se expande de 'arriba' (presente) a 'abajo' (futuro), lo que significa que se desarrollará y prosperará para siempre. En China también, el "8" se reconoce como un número de la suerte, y el número "8" es mucho más preferido que en Japón. ¿Sabías? Es bien sabido que los Juegos Olímpicos de Beijing 2008 se inauguraron a las 8:08:08 de la noche del 8 de agosto. Ocho parece ser considerado un número de la suerte en Japón y en China, ¿no? Pues bien, solo escribí lo que yo pensé ahora. No puedo mencionar sobre el alfabeto N. Jajaja...
Prof. Yohsifumi Shimomura, Japón

DE MARTA

Hola Almada, como siempre Hoja de Cedro tan coqueta con su primer página vestida de mujer. Como mujer agradezco tus palabras y elogios para con nosotras. Cariños *Marta Chalela*

**Quien se guía siempre por la cabeza de los otros,
nunca tendrá su propio sombrero...**

DE JULES

Apreciado José María, NO sé cómo lo haces ! Pero creo que eres como un buen Chef, no importa el mes, siempre tienes la receta para una magnífica entrega de tu revista Hoja de Cedro. Todo para nuestro deleite ! Mil gracias Aquí me quedo con el sabor en la boca hasta la próxima entrega. Abrazo !
Jules, EEUU (Jules Heartly – Julia Becerra, escritora)

DE GRETTEL

Buenas tardes querido amigo !! Hermoso lo que has escrito sobre la mujer !! Me emocioné!! Muchísimas gracias por ese reconocimiento a todas nosotras !! Además es excelente la información que nos aporta Hoja de Cedro !! Al finalizar cada mes , ya lo estoy esperando !! Gracias, gracias, amigo del corazón !! Un fuerte abrazo !!
Mtra. Gretel M. Fernández

DE LUIS

Veo que publicas el mensaje que te pasé, solicitando información sobre el enigmático Ing. González. Como cobró estado público, debo informarte a ti y a los lectores, que nos comunicamos con ese amigo de la infancia. Un muy grato reencuentro, viabilizado por la magia de la comunicación. Muchas gracias una vez más. Recibe todo mi afecto y gracias por tu atención. Abrazo *Luis González Olhaberriet*

DE THALIA

Hola José, Gracias por tu mensaje.... La capacitación se terminó pero fue sobresaliente es que el grupo de periodistas y representantes de sociedad civil de toda América Latina y fue una excelente experiencia Ahora, estoy cambiando de trabajo y por eso cambiando de ciudad Estoy moviendo a Strasbourg, al norte de Francia ...) Empiezo el nuevo trabajo en Abril. Bueno te diré más pronto, y ahora te mando las traducciones Besos. *Thalia Rahme, Líbano*

DESDE ARGENTINA IMPORTANTE DONACIÓN A DAMNIFICADOS DE TERREMOTOS

En el marco de la campaña solidaria organizada por el Comité Argentino de Solidaridad con Siria, integrado por la Embajada de Siria y las entidades de la colectividad, el Club Sirio Libanés de Buenos Aires efectuó la donación de ocho millones de pesos que fueron depositados en la cuenta especial de la Embajada que aglutina todos los aportes personales e institucionales del país. Dicho monto se alcanzó con la suma de las donaciones particulares de socios y directivos. El total mencionado, fue depositado desde la cuenta del Club hacia la cuenta de la Embajada de Siria, ambas cuentas abiertas en forma exclusiva a los efectos de esta campaña solidaria. El CSLBA agradece la enorme solidaridad de los donantes.

Nunca se vieron, siempre se amaron...

LAS CARTAS DE AMOR ENTRE KHALIL GIBRAN Y MAY ZIADEH

“El amor puede ser platónico, pero el dolor siempre será real”.

Si tuviéramos que ver la historia de amor entre Gibran Khalil Gibran y May Ziadeh, la tinta y el papel contarían la narrativa de estos dos fenomenales escritores árabes que compartieron un singular romance que duró casi 20 años, hasta el final de sus vidas. Mantuvieron su amor a través de la correspondencia, mientras

Gibrán vivía en Nueva York y May en Egipto. Y la definición sería sin duda: un amor profundo y real que experimentó a través de las letras, la literatura, la vida. Marie Elias Ziade, o May Ziadeh, hija de padre libanés y madre palestina, considerada la primera feminista árabe, fue una figura libanesa-palestina clave en el panorama literario árabe de principios del siglo XX, se mudó a Egipto donde se estableció firmemente. Como una voz femenina vibrante en lo que era claramente un mundo masculino en ese momento. Khalil Gibrán nacido en el pueblo de Becharrée, Líbano, emigró a los Estados Unidos para continuar sus estudios artísticos y seguir su carrera como artista, poeta y escritor, luego de renombre mundial. El primer contacto lo estableció May Ziadeh en 1912, cuando envió una carta a Gibrán demostrando su emoción con la historia de Selma Karameh en la novela de Gibrán, "Alas rotas". Aunque Ziadeh encontró el libro demasiado liberal, compartió y reconoció la pasión de Gibrán por los derechos de las mujeres. A partir de ese momento se convirtieron en amigos por correspondencia. Y así, May Ziadeh terminó no solo como una admiradora de los escritos de Gibrán, sino también como una divulgadora de sus obras en todo el mundo árabe, reforzando su propia reputación como crítica literaria.

El asombro entre los dos creció y el amor, invariablemente, terminó naciendo. En una carta, Gibrán afirma: "El alma, May, no ve nada en la vida excepto lo que está en el alma misma". Khalil Gibrán se sintió muy cerca y confió en May, revelándole sus más profundos miedos y emociones. En una de las cartas, admitió su miedo a la muerte, diciendo que era "un pequeño volcán cuya entrada estaba cerrada". Antes de su muerte, Gibrán escribió expresando su deseo de regresar al Líbano: "Mi nostalgia casi me destruye". A principios de la década de 1930, con la muerte de Gibrán y sus padres, May Ziadeh cayó en depresión y finalmente fue internada en un hospital psiquiátrico en Beirut. Las cartas dan testimonio de una relación profunda y comprensiva, preservada y próspera a través de los océanos... hasta los últimos días de la vida de estos magníficos escritores. "¿Dónde estás, amado mío? ¿Oyes mi grito desde el otro lado del océano? ¿Entiendes mi necesidad? (*extracto del poema "Call of the Lover" de Gibrán).



2023: AÑO INTERNACIONAL DEL MIJO (ONU)

YA NO SE NECESITA ENTREVISTA PARA OBTENER PASAPORTE LIBANÉS

La Seguridad General (SG) libanesa anunció que las solicitudes de pasaporte ya no requerirán citas previas a partir del pasado 6 de marzo. Las solicitudes se realizan directamente en las instalaciones de SG. El SG había implementado un sistema de citas electrónicas para gestionar la gran demanda de documentos de viaje desde el inicio de la crisis económica en 2019. Pero con tiempos de espera que se extendían hasta un año o más, el SG tomó la decisión de discontinuar el sistema de citas. "Los nuevos pasaportes se emitirán dentro de los 25 días", dijo el SG en un comunicado, luego de recibir una "cierta cantidad de pasaportes biométricos". A partir del 1 de marzo, la plataforma electrónica está disponible solo para personas que necesiten un pasaporte urgente. Los solicitantes deben registrarse para una entrevista dentro de los cinco días posteriores, aunque la SG no ha especificado cuándo se emitirán estos pasaportes urgentes. A fines de enero, el director de GS, Abbas Ibrahim, había anunciado que el proceso de entrevistas en línea se suspendería "dentro de un mes". La declaración del SG del viernes confirmó esto, permitiendo a los libaneses obtener documentos de viaje más fácilmente. Hace unos meses, los precios de los pasaportes libaneses aumentaron casi el doble.



LÍBANO: PRECIOS EN DÓLARES EN LOS SÚPER

Desde el 1 de marzo, los precios dolarizados son para productos importados y aquellos cobrados a los supermercados en dólares por proveedores, mientras que los productos producidos localmente permanecen en libras. Los propietarios de supermercados en Líbano han estado esperando más de un año para obtener permiso para fijar precios en dólares, una medida que finalmente entró en vigor. La rápida depreciación de la lira frente al dólar y la crisis económica del país han llevado al ministro interino de Economía, Amine Salam, a cambiar de opinión sobre la medida que inicialmente rechazaba. Los nuevos precios dolarizados permiten a los propietarios de supermercados establecer precios de productos y calcular sus gastos y ganancias. El tipo de cambio dólar - lira usado por los supermercados deberá mostrarse de manera visible en las entradas de las tiendas, cajas registradoras y recibos. Los clientes pueden pagar en la moneda de su elección. Si el cliente paga en libras, la factura se calcula de acuerdo con la tarifa mostrada por la tienda. Si el cliente paga en dólares, el supermercado puede dar cambio en dólares o libras. Además, el Ministerio de Economía confirmó que la regla existente del pago del 50 por ciento en efectivo y el pago del 50 por ciento con tarjeta de crédito sigue vigente.

Extractado de Diario Sirio Libanés, Argentina

LÍBANO RECUPERA SU VOTO EN LA ONU

El Líbano ha recuperado su derecho a voto en la Asamblea General de la ONU después de haber perdido este privilegio en enero de este año debido a un retraso en el pago de sus contribuciones anuales. La recuperación del derecho a voto en la ONU es un importante logro para el Líbano, que ahora puede participar plenamente en la toma de decisiones y en la promoción de sus intereses en la arena internacional. El Ministerio de Relaciones Exteriores celebró el hecho de que "el Líbano vuelva a ejercer su función normal y esté presente en los debates de las Naciones Unidas y sus comités". Líbano debía a la ONU casi dos millones de dólares, según el Secretario General de la ONU, Antonio Guterres. Según una fuente, la mitad del dinero fue proporcionado por el Banque du Liban y la otra mitad por una misión diplomática libanesa en un país del Golfo Pérsico.

ANUNCIARON GANADORES DEL PREMIO BIBLOS 2023 EN MÉXICO

En el Día Internacional del Inmigrante Libanés en México, la Asociación Premio BIBLOS A.C., que preside el Lic. Alejandro Kuri Pheres, dio a conocer a los ganadores del Premio BIBLOS al Mérito 2023, en las áreas de Ciencias para el Dr. Luis Enrique Sucar Succar, y de Humanidades, para el Mtro. Nabih Chartouni Jalil. Los galardonados recibirán el premio, en una gala en fecha próxima, en el salón Baalbeck del Centro Libanés. En dicho Centro, el domingo 12 de marzo, ante el Día del Inmigrante Libanés se depositaron ofrendas florales al pie de las estatuas del Inmigrante Libanés en la calle de Minerva y al interior del Centro Libanés, eventos encabezados por Carlos Letayf Wehbe, presidente del Centro Libanés, con presencia de integrantes de la comunidad libanesa en México e invitados especiales. El Embajador de Líbano en México, Sami Nmeir fue el encargado de dar a conocer la decisión del Jurado Calificador del Premio BIBLOS al Mérito 2023, el que otorgó el Premio en su edición 16, a los notables antedichos.



El **Dr. Sucar Succar** ha llevado a cabo una excelente labor de investigación y desarrollo lo que le ha valido diversos premios, y ha sido factor importante en la formación de recursos humanos, con cerca de 100 tesis dirigidas de doctorado, maestría y licenciatura, así como el impacto en cientos de estudiantes a través de impartir cátedra por más de 30 años. Es Doctor en Computación por el Imperial College, Londres, Inglaterra; Maestro en Ciencias en Ingeniería Eléctrica por la Universidad de Stanford, CA, EUA; e Ingeniero en Electrónica y Comunicaciones por el ITESM, Monterrey. Investigador y profesor en el Instituto de Investigaciones Eléctricas, el Tecnológico de Monterrey, y el INAOE. Ha realizado estancias de investigación en el Imperial College, Londres, en la Universidad de British Columbia, Canadá, en el INRIA, Francia, y en CREATE-NET, Italia. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores de la Academia Mexicana de Ciencias y de la Academia de Ingeniería. Tiene más de 400 publicaciones en revistas, libros y conferencias. Ha sido profesor por más de 30 años. Recibió en 2016 el "Premio Nacional de Ciencias" por la Presidencia de la República. La obra del **Mtro. Nabih Chartouni** Jalil irradia un haz de sentidos hacia el mundo, es decir, que al hacer tareas positivas, concretas, todo el tiempo, ordena el vínculo entre el mundo de la lengua árabe y el mundo de habla hispana. Contribuye de esta manera a zanjar los abismos entre las culturas, abismos que suelen terminar en desigualdad e injusticia, donde por el contrario, al tenderse el puente, pueden conducir a postulados más igualitarios y equilibrados, ponderados y que se complementan entre sí, combatiendo la exclusión y la visión unilateral del mundo. Emigró a México en 1969 donde reside en forma permanente, proveniente de Chartoun, Líbano. Abogado por la Facultad de Derecho de la Universidad Libanesa, es también Profesor Normalista diplomado en Pedagogía por LE Cole des Letres y Doctorante por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Ha escrito más de 40 libros con temas relacionados con el idioma árabe, de la historia de México y Líbano, ensayos sobre temas de derecho constitucional, traducciones diversas, poemas cuentos, haciéndolo con destreza notable tanto en español como en árabe. A sus 82 años preside actualmente la Unión Libanesa Cultural Mundial responsabilidad que lo ha llevado a recorrer el mundo, visitando muchos países con presencia de emigrantes libaneses, y a foros tan relevantes como la ONU en Nueva York.



NUESTRO VIAJE AL LÍBANO *Sebastián Valencia Sayin*



Tuve la oportunidad de conocer el Líbano en abril de 2017 gracias a la generosidad de mi esposa alemana Angelita. Curiosamente llegué a Beirut en una hermosa coincidencia el 10 de abril, día del aniversario de cumpleaños de mi abuelo Jose Sajim. Llegamos partiendo desde Alemania que está más cerca que desde Colombia a la tierra soñada, contada, imaginada, idealizada, sentida y hasta probada gastronómicamente. Desde el primer momento ya empecé a entretenerme con los fenotipos de la raza árabe, su belleza y el sonido de su lengua. Nos recibió mi primo Jamal Sajim que salió del Líbano con 20 años y regresó a su tierra con

40 convertido en hincha del Atlético Nacional de Colombia y Hussam Badreddin más conocido en Cali como Jaime "Parrandin" hecho un americano del equipo rojo de la ciudad. En el auto Hussam y Jamal discutían sobre política como dos hinchas de fútbol sin llegar a ponerse de acuerdo y yo recordé mi infancia cuando Hussam recién llegado a Colombia nos hacía reír al llamarnos por teléfono y preguntarnos en su singular acento de majito: -¿Adivina con quien habla?-. Decidieron parar a almorzar y Jamal nos invitó generosamente a un buffet increíble, yo miraba a Angelita feliz como un niño, entendiendo que iba a probar las delicias gastronómicas del Líbano pero ahora sí en la tierra donde nació el abuelo. La semana anterior al viaje había visto el bellissimo documental "Líbano, el espejo de Afrodita" y al ver en Beirut el recuerdo de la guerra con los huecos en las paredes, pensé, estoy en una tierra única, mítica con sus luces y sombras como cualquier lugar o sociedad en el mundo, aquel lugar de donde provenía el alfabeto que los Griegos tomaron de los Fenicios y de donde estos partieron en barcos para fundar a Cádiz en España.

DE BEIRUT EN ADELANTE Me encantó ver Beirut entre su simultáneo contraste de belleza y fealdad como lo es Cali en Colombia o Colonia en Alemania, ciudades del alma donde su energía y esencia trascienden incluso hasta que tanta arquitectura haya quedado. Continuamos el camino hacia Rachaya la región donde había nacido mi abuelo, después de ascender por montañas y empezar a descender encontramos la inmensidad del valle del Bekaa y Jamal comentó que eran tierras fértiles que con su producción alcanzaban a alimentar a todo el Líbano. Durante el trayecto al pasar por un pueblo alcanzamos a escuchar a través de las ventanillas del auto el llamado a la oración del Islam hecha por el Muecin y Angelita contenta de pasear y de conocer culturas abrió los ojos con complicidad alegre. Continuamos el trayecto y en otro pueblo decidimos parar a



comprar una botella de agua en una tienda y Hussam nos dijo que el propietario había vivido en la Guajira colombiana en el pueblo de Maicao; al entrar al local se escuchaba la música vallenata de Colombia con el acordeón, nos emocionó bastante y en el efusivo encuentro hablando en español Hussam le contó sobre la maratón de Beirut. Llegamos a Rachaya y específicamente al pueblo Daher El Ahmar al caer la tarde. Con el cambio de luz se alcanzaba a ver al frente de la casa de Hussam unas montañas con nieve en sus puntas y nos comentó que Jesús había caminado sobre aquellas montañas. Al otro día empezamos a visitar los parientes que tanto había observado en las fotografías de mi prima Luchy había hecho 20 años atrás cuando no había facebook ni instagram, fuimos a la casa de Claudia hija de

Brahim que había vivido en el Valle del Cauca en casa de mi abuelo, Claudia una prima guapísima, nos brindó galletas y café en una casa antigua que tenía fotografías de retratos de ancianos Drusos que eran mis parientes. Yo estaba feliz en el universo del pueblo visitando parientes orientado por Hussam y la compañía Angelita pero ella quería viajar por el Líbano y dijo: - Vamos a Beirut y a Biblos - En el trayecto en bus veíamos pobreza y opulencia a la vez, algunas casas gigantescas seguramente de los que emigraron a tantos lugares. En un momento un grupo de soldados que iba en el bus amablemente nos brindó café mientras se filtraban los rayos del sol de un país mediterráneo por las ventanillas y fue una sensación muy cálida y placentera. Al llegar a Beirut y encontrar hotel, en la placidez de la habitación, busqué en el celular la canción "Le Beirut" para escuchar a la leyenda de Fairuz y después a "Sabah fighali" con Wadi al Safi para evocar los años dorados de los 60s del país de los cedros, cuando Beirut fue denominada la París del medio oriente.

RUMBO A BIBLOS Fuimos a Biblos cuando caía la tarde y bajando hacia al mar vimos una iglesia católica, una maronita y una mezquita en una misma cuadra, se escuchaba el canto del muecín y las campanas llamando a los fieles al mismo tiempo y en un momento pensé entusiasta que así como el Líbano fue un ejemplo de intolerancia también era en un sentido un ejemplo de tolerancia y que podría volver a atraer el turismo internacional, pero ya no tan imbuida en la vanidad de sus encantos, su glamur y sus perfumes de aroma oriental y occidental, sino además con más conciencia de su diversidad, de su historia y de sus problemáticas sociales. Sin duda sería uno de los países más interesantes y hermosos de conocer por su tierra, su gente y la gran diversidad y riqueza cultural que tiene en todo sentido. Al llegar al mar entramos a un restaurante para tomar un cóctel y vimos fotografías de celebridades de Hollywood y del cine europeo como Brigitte Bardot. Al lado del restaurante había una montaña con piedras romanas y el mar al frente y ahí mientras mi mano tocaba una de ellas cambió la luz y concluyó el atardecer. Después en Beirut en una noche de hummus y quibbes con buen vino y pocos turistas cosa que nos daba pesar por el país pero que también nos alegraba para ver el partido Bayern de Múnich contra el Real Madrid rodeados de libaneses.

SIDÓN Y TIRO A LA VISTA Al siguiente día con algo de resaca mientras caminábamos buscando bus para ir a Tiro y Sidón, un conductor particular hizo guiño a Angelita de servicio de transporte y Angelita accedió a hablar con él y nos subimos al auto. En varias cuadras hablaban en inglés sobre el precio para llevarnos a Tiro y Sidón he incluso hasta la frontera con Israel, que era muy interesante de tener la oportunidad de conocer este gran tramo del país, pero yo no era muy entusiasta de la idea por la resaca que traía y porque tampoco entendía si el precio era justo, lo cierto es que la bella intuición de Angelita no falló, en un momento comentó que mi abuelo era Druso y resultó que el conductor también era Druso y que su esposa había estudiado con un primo mío y acto seguido nos invitó a almorzar. Continuamos el camino, se escuchaba hermosa y poderosa música árabe en el auto y mientras veíamos al mar mediterráneo iban apareciendo durante el trayecto algunas vallas de líderes del Hezbollah y de sus guerreros mártires. Entramos a Sidón y nuestro nuevo amigo nos paseó por iglesias, mezquitas y mercados con tanto gusto y swing que sin él hubiera sido casi imposible hacerlo. Después seguimos a Tiro con sus columnas de la ruina de una ciudad antigua frente al mar. Volvimos al lado de la costa, tomamos café y fumamos un cigarrillo viendo a los pescadores, también encontramos casualmente una procesión maronita muy interesante después de caminar la ciudad por sus callejuelas. Continuamos hacia el sur y al llegar a un control militar antes de la frontera con Israel donde a partir de ahí no puede pasar ningún turista, pensé que era el momento de regresar, pero nuestro amigo conductor habló con el militar y le comentó que tenía un primo importante en el ejército, yo mientras tanto tenía el mapa del Líbano en mis piernas y lo miraba como un turista pero también como alguien con raíces en el país, después de una llamada telefónica nos dejaron pasar y Angelita sonrió abrió los ojos con complicidad alegre. Y así llegamos a una frontera tan difícil donde había presencia de la ONU y alcanzamos a ver a Israel. Regresamos a Beirut y nos esperaba la esposa y el hijo de nuestro amigo conductor, y con sus vecinos vivimos momentos muy fraternales y de alegría cenando juntos. De verdad que fue un bacán, un chévere el amigo Haytham Sleeka, fue un encuentro inolvidable con él.

A LA CUNA DE KHALIL GIBRÁN En nuestro itinerario estaba ir a las montañas del Líbano para buscar el pueblo donde nació el poeta Khalil Gibran y el museo que alberga su memoria. Aquel trayecto fue verdaderamente hermoso y romántico con las casas y árboles que iban apareciendo después de tantas curvas. Al llegar al pueblo de Becharré que está cerca del bosque de los sagrados cedros milenarios me sentí como si fuera un niño contento al bajarme de la ruta del colegio. Encontramos el hostel y salimos a caminar por el pueblo, veíamos la Iglesia Maronita y en el fondo las hermosas montañas con la nieve en sus puntas. Caminamos y encontramos una tienda de verduras y carnes, un hombre estaba alistando un cordero sacándole la tripa en la acera, sorprendidos de lo largo que era la tripa nos acercamos para pedir permiso para fotografiar, el hombre accedió muy amablemente y nos preguntó de dónde veníamos, Colombia y Alemania respondimos, enseguida nos contó que a las afueras del pueblo vivía un monje ermitaño colombiano que hacía milagros, que se llamaba Pablo Escobar, Angelita al ver mi cara de asombro no pudo resistir su carcajada. Pero conversando más con el carnicero nos dimos cuenta que en realidad se llama Darío y no Pablo Escobar. Después encontramos un supermercado esquinero muy agradable y a su propietario, un libanés venezolano con parientes en Colombia muy amable, le preguntamos por el Arak que estaba exhibido y nos dijo que era casero y muy bueno, así que lo compramos. Volvimos al hostel con la bebida que amó el gran poeta Gibrán. En la noche en el agradable hostel compartimos con un libanés y tres turistas franceses, después de conversar animadamente con ellos y tomar unos tragos de Arak decidimos bajar a la misa cristiana maronita que estaba programada. Llevamos con nosotros la botella de Arak pero no queríamos entrar a la misa con ella y Angelita impulsivamente la dejó al lado de la llanta de un auto mientras al frente de nosotros estaba el ejército libanés cuidando aquella misa tan elegante. Yo inmediatamente me puse nervioso y empecé a imaginar que ellos imaginarían que eso podría ser una bomba y en ese estado paranoico entré a la misa, que por cierto era muy bella y fue apasionante escuchar el cristianismo en la lengua árabe. Alcancé a disfrutar la misa y la raza tan bella de los libaneses y su familiaridad como comunidad pero entre el calor que me producían los dos sacos más la chaqueta que llevaba encima, la ceremoniosidad del ambiente y pensar en la botella al lado del auto quise salir a tomar un aire, pero al ver tanto ejército y dos soldados ya al lado de la botella me puse más nervioso y un soldado lo notó, además pensaba ahora como recupero el Arak ?. El soldado se acercó y me pidió los papeles, yo le mostré mi documento de Alemania pero el pasaporte estaba en el hostel y como yo nunca aprendí inglés, estábamos incomunicados. Afortunadamente Angelita no tardó tanto en salir y llegó a salvarme como siempre. El soldado preguntó que hacíamos en Becharré y Angelita respondió que veníamos a visitar el museo del poeta Gibran, esto produjo cierta sorpresa y alegría al soldado al ver nuestro deseo como turistas en su hermoso país. A la mañana siguiente nos alistamos para ir al museo del poeta Gibran y en el trayecto nos encontramos la botella de Arak en el mismo lugar donde la habíamos dejado, la cogí y me tomé dos sorbos feliz de recuperar la bebida que tanto amó el poeta y Caminamos por las montañas que el camino para ir a su museo y ver la memoria de su obra literaria y pictórica. De regreso pasamos por Trípoli y vimos un almacén de dulces árabes maravilloso, conocimos el bazar antiguo de la ciudad y Angelita tomó unas fotografías fantásticas de los hombres jugando Taulé que nos decían *Welcome to Lebanon*. Regresamos a Rachaya y Hussam nos esperaba con más visitas a la familia y a los legendarios cedros del Líbano. Fuimos a donde el primo Mohamed, abuelo de Nabil hijo de Jamal y me preguntó si creía en la reencarnación y me contó que los Drusos creen en ella. Visitamos al primo Saïd que pronto contraería matrimonio con su hermosa novia y a Nayat hermana de Claudia y Najwa que tenía unos hijos pequeños rubios muy bonitos. Fuimos a los frondosos cedros y entre la quietud el silencio y el viento se sentían los siglos, Hussam nos tomó unas bellas fotografías y tiernas juntos abrazados sobre un grueso tronco. Continuamos hacia Baalbek y en el trayecto arrimamos a un



taller de mecánica de un amigo Armenio de Hussam mayor que él que participaba en las maratones que hacen, tomamos café con cardamomo muy sabroso en una mañana mientras se veía el horizonte y los cálidos rayos del sol entraban hasta el interior del taller.

DESTINO BAALBECK Llegamos a Baalbeck, monumental, mayor templo dedicado a Júpiter, lo caminamos, Angelita fotografió feliz y después fuimos a una mezquita en cuyo interior con su arte y sus decorados de color azul la hacían ver absolutamente preciosa. Visitamos el palacio Beit ed Dine considerado la Alhambra del Líbano. Fuimos a Yanta que es muy cerca de la frontera con Siria a visitar una prima que muchísimos años atrás había vivido donde mi abuelo, cosa que yo no sabía y que con el poco español que aún recordaba, los recordaba a todos. Al irnos, de camino hacia el auto todo parecía en cámara lenta, mientras ella nos miraba desde un balcón despidiéndose. Angelita logró captar en una bella fotografía de aquel momento tan profundamente nostálgico. Continuamos en el mismo pueblo para conocer la casa de Amine, la hija que mi abuelo había tenido en el Líbano antes de emigrar a América. Amine también emigró al Canadá donde falleció. La casa era muy linda y mientras charlábamos con una vecina que recordaba mucho a mi tía escuchamos una detonación explosiva en Siria. Me impactó en todo sentido porque además estaba estudiando el idioma Alemán en los cursos de integración en Alemania con sirios refugiados de la guerra. Regresamos y pasamos por Rachaya el pueblo que tiene el mismo nombre del departamento que es capital y llegamos a Daher EL Ahmar que está al lado. Se acercaba el fin del viaje, y no podíamos dejar de ir a conocer la prima más viejita que aún quedaba de mi abuelo, apenas entendió quién era yo se emocionó tanto que me agarró la mano y no me la soltó en toda la visita. Fue un momento muy entrañable y de conexión con el abuelo al estrechar esas manos tan frágiles y llenas de historia. Angelita y yo teníamos un antojo monumental del tamaño de Baalbek de comer arroz con almendras, quibbe crudo y la ensalada fattoush y Hussam no los tenía para la última noche en la que llegó Jamal para cenar juntos. Aún teníamos gran porción de la botella de Arak y vivimos momentos fraternales y de alegría, llamamos a mi primo José Fernando en Bogotá a mi hermana Mariana en Barcelona y a mi madre Estrellita en Pichindé y yo ponía Hussam Badreddin, más recordado en Cali como Jaime Parrandin a decir: ¡Que viva el América!- con su gracioso acento de majito para filmarlo y así no solo reírnos Angelita y yo, si no también hacer reír a mi madre. *Brimo*, que viva América ... y pensé en la diáspora y me dije ¡Qué viva América! En la última mañana en Beirut antes de ir al aeropuerto, fuimos al museo de historia que alberga memorias, entre ellas la fenicia. Después fuimos a una exposición en un bellissimo barrio de artistas plásticos actuales muy interesante y por último una foto con mi Angelita frente de la roca de las palomas, la roca de Rauche. Con Hussam seguimos vía whatsapp la comunicación con mucho swing y guaguancó y un buen día me dijo me dijo - *brimo* que tal hacerle una canción al grupo de maratón de Rachaya que yo dirijo y entreno?- y respondí - Ok *brimo*-. Entonces me reuní con 2 grandes amigos músicos que fueron verdaderos cómplices en la aventura de crear y es así como desde nuestro corazón y de nuestra esquina latinoamericana hicimos un homenaje, al departamento de Rachaya, a Hussam Badreddin por su trabajo y labor social, a las mujeres que participan en el grupo, a la comunidad y a mi abuelo José Sajim Alaeddine, *Rachaya rachaya....rachaya adelante, con ritmo vibrante...rachaya . adelante...*



N. del R. En Hoja de Cedro del mes pasado hicimos referencia a Sebastián - paisano libanés de Colombia, residente en Alemania – en la crónica donde informamos de su autoría del libro “El Café de los Turcos” inspirado en un verdadero espacio de tertulias intelectuales en Cali. También es autor de una emblemática canción de aroma libanés, que detallamos en el referido artículo del mes pasado. Hoy tuvo la generosidad de relatarnos su viaje a Líbano.