



# Hoja de Cedro



Tranqueras, Uruguay

Inmigrantes libaneses y sus descendientes

Agosto de 2023 Año XVI No. 185

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

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



Hay otros mundos, pero están en éste. Hemos escrito infinidad de veces, sobre nuestra mirada crítica sobre la dualidad de criterios del ser humano en general, a la hora de tomar decisiones sobre aspectos de la vida de nuestro lastimado planeta. Ya sea sobre los recursos naturales cada vez más escasos,

o sobre el tejido social cada vez más agrietado que componemos los inquilinos de la gran casa. Nos cuesta entender que no somos propietarios de nada, estamos de rápido paso por aquí; la Tierra no nos pertenece, nosotros pertenecemos a la Tierra, dijo un cacique indígena una vez. En ese reiterado reclamo frecuente en los editoriales Hoja de Cedro, siempre mencionamos que quienes tienen el timón del mundo, donde accedieron en forma legítima unos, y a sangre y fuego otros, en busca del sueño del poder eterno, nos tienen acostumbrados al estéril gasto multimillonario de búsquedas en el espacio exterior, cuando aquí tenemos recursos de sobra, y bastaría cuidarlos un poco para que alcancen y se renueven. No queremos caer en fatalismos pero no parece ser bueno el rumbo global que llevamos. Aunque pesar de ello, mirando la mitad del vaso lleno hay mucho para creer en el ser humano, pues los buenos son mayoría, aunque callen ante el ensordecedor poder mediático de la globalización manejada por pocos, pero influyentes. No parece haber un interés real por la cura para enfermedades crueles, ni dirigir fondos para mitigar la hambruna en algunos puntos del globo, al mismo tiempo que como siempre señalamos, se gastan toneladas de dinero para descubrir algo milagroso en el espacio exterior, experimentos que han costado varias vidas, y ningún resultado que le mejore la vida a nadie por estos lares terrícolas donde vivimos la vida real. En el reciente mes de Julio se cumplieron 54 años que el hombre pisó la Luna por primera vez. Más de cinco décadas después, alguien que me diga por favor, de qué sirvió la costosa proeza de tan caro juguete. Nada contra la ciencia, eventuales descubrimientos de minerales o confirmaciones de elementos químicos, pero convengamos que todo se presta para guiones de películas de ciencia ficción más que para mejorar la vida por aquí. El reciente 31 de Julio se cumplieron quince años que la NASA confirmó el hallazgo de agua en Marte. Por ahora, no conocemos decisiones sobre qué haremos con ella; aunque un poco lejos para transportarla quizá sea mejor dejarla allí, pues al final, van solo quince años. Para adornar y enriquecer el tema, en los últimos días del reciente mes de Julio, agentes estadounidenses anunciaron que trabajaron secretamente durante mucho tiempo con naves extraterrestres y alienígenas que fueron capturados, y celosamente está todo guardado en la tierra de Lincoln, hasta que los reclame quien justifique ser su dueño. Sería demasiado audaz de nuestra parte, decir que esto suma a la paranoia de algunos sectores por descubrir otras vidas más allá de la atmósfera, pero que tiene todo ese aspecto, tiene. No es esto un sermón o un enunciado espiritualista, es simplemente una sencilla opinión de este ciudadano del mundo, tan frágil, efímero y pasajero, como los que llevan el timón del planeta, con la diferencia que nunca soñamos con el cargo de gerente general del universo. No es tanto como dijo el inolvidable Quino en labios de su personaje Mafalda, paren el mundo que me quiero bajar. Estoy feliz aquí. Pues me quedo con la amistad, y con el granito de arena que muchos podemos aportar a la paz; me quedo con el agua de lluvia y me quedo con el designio natural de vivir la vida de mejor forma, y hacérsela más agradable a otros compañeros de viaje, pues las sorpresas están a la vuelta de la esquina; así pasó con los dinosaurios. Hay otros mundos pero están en éste.



## 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 : LA SONRISA**

( En Español, Árabe y Japonés )

► Usa tu sonrisa para cambiar el mundo y no dejes que el mundo cambie tu sonrisa.

► Las sonrisas son tan poderosas como cualquier medicina y tan mágicas como cualquier hechizo.

► La curva más linda de una mujer es siempre su sonrisa.

► No esperes a ser feliz para sonreír. Sonríe para ser feliz.



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

- لتغيير العالم ولا تدع العالم يغير ابتسامتك ابدتخدم اب تسامتك
- الاب تسامات ب قوة اي دواء وب سحر اي تعويذة
- أجمل منحنى لدى المرأة، اب تسامتها
- لا تظن السعادة حتى تبتسم بل اب تسم حتى تسعد



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

►あなたの笑顔を使って世界を変えてください、世界があなたの笑顔を変えないようにしてください。

Anatano egao o tsukatte sekai o kaetekudasai, Sekaiga anatano egao o kaenaiyouni shitekudasai.

►笑顔はいかなる薬と同じように力があります、またいかな

る呪文と同じように魔法のような力があります。

Egao wa ikanaru kusurito onajiyouni chikaragaari, mata ikanaru jumon to onajiyouni mahono chikaraga arimasu.

► 女性の最も美しい曲線はいつもその笑顔です。

Joseino mottomo utsukushii kyokusen wa itsumo sono egao desu.

►笑うことで幸せになるのを待たないでください、幸せになるために笑ってください。

Waraukotode shiawaseni narunoo matanaide, shiawaseni narutameni waratte kudasai.

**La sonrisa es un pasaporte universal que te abre todas las fronteras.**

## EVENTO DE LA ACADEMIA LÍBANO-BRASILEÑA EN RIO

Con un auditorio repleto, se llevó a cabo en la noche del jueves 6 de julio de 2023, en el Club Monte Líbano de Río de Janeiro, el “Encuentro con Académicos – Inteligencia Afectiva e Inmigración Libanesa: Diálogos con integrantes de la Academia Libanes-Brasileña”. El evento comenzó con la presentación del Trío Musical “Ventos do Mundo”, formado por la mezzosoprano, Daniela Mesquita; el pianista Felipe Naim y el violonchelista David Chew, quienes interpretaron música de Brahms, Frank Bridge, Villa Lobos y los hermanos Rahbani.



Luego, la presentación oficial de la Revista Electrónica Libanus fue realizada por su editora en jefe, Prof. Dr. Cristina Ayoub Riche. Poco después comenzaron los paneles, constituidos de esta manera: PANEL 1: “La influencia de la inteligencia afectiva en la elección de profesión”. Participantes/Académicos: Prof. Dr. Cristina Ayoub Riche; doctor Miguel Pachá; Prof. Dr. Muna Omrán; Dr. Renata Abalem; Doctor Mauricio Younes-Ibrahim; Antonio Carlos Miguel y Roberto Faissal. Moderación del Prof. Katia Chalita; PANEL 2: “La relación entre inteligencia afectiva y poder”. Participantes: Dr. Alejandro Bitar, Cónsul General del Líbano en Río de Janeiro; Dr. José Roberto Tadros, Presidente de la Academia Líbano-Brasileña; Jueza Dra.



Andrea Pachá; Prof. Dra. Cássia Curan Turci, Vicerrectora de la UFRJ; doctor Paulo Saad Jafet, Vicepresidente de Canales de Suscripción de Grupo Band; Juez Dr. Teófilo Miguel; Dr. Samir Barghouti, Presidente de la Cámara de Comercio Libanes-Brasileña RS. Moderación por el Dr. Adib Kassouf Sad. Luego de los paneles,

se realizó el lanzamiento y firma del libro en árabe: “La Crisis del Ser y su Mensaje Ontológico” del Dr. Alejandro Bitar, Cónsul General del Líbano. Estuvieron presentes también el Abogado y ex Diputado de Estado en Río de Janeiro ( ALERJ ) Dr. Alexandre Farah, el ex Embajador del Líbano en Brasil y ex Cónsul General del Líbano en Río de Janeiro, Dr. Chucric Abboud, y la administradora de la página “Líbano y sus encantos” Marcia Raad. La velada concluyó con un cóctel de clausura.

## LANZAMIENTO DE LA REVISTA ELECTRÓNICA “LIBANUS”



De la mano con el artículo anterior y en el marco de ese evento fue lanzada la 1ª edición de la Revista Electrónica “Libanus” de la Academia Líbano-Brasileña de Letras, Artes y Ciencias. La revista contiene 70 páginas, con artículos de 14 académicos, 2 socios corresponsales (Argentina y Líbano) y un cineasta, además de una entrevista y 3 cuentos en árabe. Con un diseño dinámico, la revista ahora está en línea para todo el público, valorando así el pensamiento de escritores, artistas y científicos de la Academia Brasileña del Líbano. El Editor en Jefe de la Revista es la Dra. Cristina Ayoub Riche y escriben en este número el Dr. Alejandro Bitar, Cónsul General del Líbano en Río de Janeiro; Dr. José Roberto Tadros; Prof. Katia Chalita; el



periodista Tárík de Souza Farhat y el cineasta Roberto Faissal; el periodista Antonio Carlos Miguel; Dr Alcy Cheuiche; Dr. Mauricio Younes-Ibrahim y el Dr. Jorge Khalil; Dr. Teófilo Miguel; Dr. Samir Barguti; Prof. Marisa Avogardo Thomé (Argentina); Prof. Roberto Khatlab (Líbano); Dr. Miguel Pachá; Prof. Dr. Cristina Ayoub Riche; Dr. Adib Kassouf Sad; el músico libanés Rony Barrak; el cineasta José Joffily; Dra. Renata Abalem. Excelente publicación, diagramación muy profesional y el enlace para acceder a la revista es <https://academialibanobrasil.com.br/wp-content/uploads/2023/07/Revista-Libanus-Numero-1-1.pdf>

## EL LIBANÉS HUSSAM BADREDDIN, DEPORTE Y VIDA....

Especial para Hoja de Cedro por Sebastián Valencia Sayin,  
colombiano, descendiente libanés, residente en Alemania

Hussam Badreddin alberga el espíritu de aquel hombre que migró, pero al mismo tiempo el de aquel, que permaneció en su tierra sembrando con fe en el mañana. Hoy en día su gran labor deportiva ha inspirado dos canciones, una en la lengua árabe de su pueblo “Logro tras logro” y otra desde la esquina latina de Colombia en ritmo de salsa “Rachaya adelante”, y no es de extrañar que un espíritu tan vital, luchador y tan alegre termine generando música de calidad. Recuerdo la frase del gran escritor vallecaucano Álvaro Bejarano que dice: “En la única aristocracia en la que creo es en la del esfuerzo”. Y es que hacer las cosas con mística como las hace Hussam desde el interior de sí mismo, desde el interior de su aldea, pueblo o ciudad es en sí, una forma de protesta en medio del devenir de decisiones torpes o malintencionadas que tanto suceden en la política. Hussam tiene la voluntad, disciplina y plena disposición al trabajo que posee su pueblo, pero a la vez la alegría de aquellos jugadores de fútbol brasileños que tras una noche de fiesta y samba, al otro día desatan la inspiración y la magia en el terreno de juego haciendo el equivalente a una coreografía musical dentro de él. Ya son dieciocho años de actividad deportiva que



exactamente comenzaron desde el 2005, en donde Hussam ha venido estructurando un grupo que corre representando al departamento de Rachaya en las maratones del Líbano. Hussam dentro de su periplo en Colombia llegó a una ciudad como Cali de gran espíritu musical y de fiesta pero también deportivo y en ella demostró su habilidad en el voleibol mientras admiraba la belleza de las caleñas. También ayudó a formar un equipo de fútbol en la empresa Expreso Trejos de la familia libanesa Bultaif que lo acogió y le dio trabajo y encontró el tenis como pasión durante cinco años yéndose a pie por la linda Cali hacia la Liga del Valle en donde encontró una novia caleña. Hussam mientras escuchaba al grupo Niche en su apogeo se reconoció como hincha del popular equipo de fútbol de Colombia el América de Cali y esta pasión continúa hasta hoy, y creo yo que es patrimonio de un equipo reconocer a los diferentes hinchas de su institución que están en diversos lugares del mundo, al igual que el Líbano tiene un patrimonio también en los diferentes países donde están los libaneses en todo el mundo. El América tiene este patrimonio en la diáspora de sus hinchas y en especial en hinchas como Hussam, un hombre apasionado y de gran sentido del humor que nació en aquel lugar mítico de donde los Fenicios legaron el alfabeto al mundo occidental. Creo yo, la Junta directiva del América de Cali y su presidente deberían rendir un homenaje a Hussam porque en su corazón sigue palpitante el equipo y ha motivado a la niñez, a la juventud, a la tercera edad y a las mujeres a correr, los ha inspirado a unirse con el viento en contra de ellos o a favor, para avanzar y continuar el camino, los ha dirigido para buscar con pasión la meta soñada e iluminada del triunfo y los ha convocado para así encontrar y alcanzar juntos como comunidad la victoria de la vida. Logro tras logro...Hussam, Rachaya adelante Hussam ¡ Y que vivan las Maratones en la hermosa geografía libanesa !



**HASTA QUE NO CRÍAS A TUS HIJOS NO SABES CUANTO DEBES A TUS PADRES.**

**Confucio**

## EL ASADO NO ES ARGENTINO NI URUGUAYO, ES INTERNACIONAL

Por el Ing. Carlos González, desde San Pablo

Siempre se discute entre argentinos y uruguayos quién hace los mejores asados. En 1975, la tradicional revista argentina Gente, publicó ese asunto, y ahora en Internet se continúa de la misma forma, se debate las diferencias del asado uruguayo comparado con el argentino. Pero discutir cual es mejor no es correcto, porque el asado es siempre delicioso, no importa dónde y cómo sea hecho, debemos estar felices cuando viajamos y tenemos oportunidad de comer un asado diferente. Por lo tanto, veremos las diferencias como se hace, con carbón o de leña, los tipo de carnes usadas y como estará acompañado, y otras curiosidades. Por ejemplo: en San Pablo, Brasil, el poroto carioca (marroncito) con arroz blanco es comida del día a día, hasta junto con "churrasco" (asado), aquella parrilla llena de carnes deliciosas, y en el fogón estarán prontos el tradicional poroto y el arroz blanco. Otra cosa interesante es que el asado no es propio y único de Argentina y Uruguay, es muy común en todo Brasil, en Paraguay, Chile, y en toda América hasta México, y en EEUU, Europa y hasta en Japón se come asado, lo difícil es conseguir carnes apropiadas en algunos países. En Sogamoso, Dpto. de Boyacá, Colombia, a 200 km al norte de Bogotá, conocí la parrillada "El Manicomio", tiene nombre de hospital de locos, porque la cantidad de carnes deliciosas es una verdadera "locura", con fuego de leña hecho en el suelo y espetos de palo. El hombre descubrió como iniciar y controlar el fuego hace 500 mil años a.C, y se cree que las comunidades cazadoras que comían carnes crudas, empezaron a comerlas asadas, por ser la forma más práctica, se necesita apenas un espeto, que puede ser de palo. Sin embargo, en América Latina se atribuye su origen a los gauchos de la región sur. Existen registros históricos que dicen que en 1556, Juan de Salazar y Espinosa (fundador de Asunción), llevó de Brasil a Asunción, un toro y siete vacas. A partir del año 1600, el gobernador del Río de la Plata, Hernando Arias de Saavedra "Hernandarias" decidió traer ganado bovino a la Banda Oriental (Uruguay) y Argentina, se cree que poco tiempo después se inició el consumo de asado de carne bovina en esta región. Y es en Uruguay y Argentina que el asado es parte fundamental de su cultura, es algo mucho más profundo que simplemente lanzar unas carnes a la parrilla. En Uruguay se utiliza siempre leña, para eso la parrilla debe ser diferente, tener un quemador y ser abierta la parte inferior para poder arrastrar brasas para bajo de la carne que se asa lentamente. Cuanto se utiliza carbón, Argentina, Brasil y Paraguay, la parrilla puede ser menor y cerrada la parte inferior donde está el fuego, porque después del carbón encendido, se coloca la carne en la parrilla que está sobre las brasas, es un asado más rápido. El típico asado uruguayo es de costilla, que debido a su utilización casi exclusiva para asado, cambió de nombre, y mucha gente ni sabe más lo que es costilla, la conocen por "asado", cuando se compra es costilla cruda, después será costilla asada, pero no es llamado así, es siempre llamado "asado", debido a la fuerza de la cultura del asado. En Brasil, en la región sur se tienen los mismos hábitos uruguayos, pero San Pablo y el resto del país, no se usa costillas en los asados, lo más tradicional es la "picaña" (tapa de cuadril), entre otras carnes, todas sin huesos. Cuando le cuento esto a mi cuñado que vive en Montevideo y es bien "canario", el me pregunta admirado: "¿pero que hacen con el asado!?", cabe a mi explicarle que las costillas se comen cocidas, en una sopa, un puchero, fritas en la olla con su propia grasa, se llama "asado de olla", o la tradicional comida minera, llamada "vaca atolada" que es deliciosa, las costillas cocidas en una olla junto con mandioca, se le agregan morrones y tomates, que junto a la mandioca bien cocida, forman un caldo grueso casi igual a una salsa. En Argentina las carnes usadas son casi las mismas que Uruguay, pero siempre tendrá morcillas. En Paraguay, además de las costillas, es muy común el vacío, en vez de pan o galletas, se come mandioca cocida y "sopa paraguaya" (torta salada hecha de harina de maíz con cebolla), y la ensalada de arroz es común (arroz blanco, cebolla, morrones verdes y mayonesa). En el norte de México, al igual que en Uruguay y Argentina, el asado tiene un gran valor histórico y cultural. Por eso podemos afirmar que desde el norte de México hasta la Patagonia argentina, pasando por Uruguay, es lógico, la gente se reúne en torno al fuego del asado y eso genera una verdadera convivencia, en una carne asada acompañada con vino o cerveza, se disfruta, se hacen amigos, se cierran negocios, surgen relaciones duraderas y se arreglan problemas. Y lo que mejicanos dicen "prendemos el asador el lunes, el miércoles y el sábado, y los otros días también", lo mismo podemos repetir aquí en Uruguay para probar nuestro gusto por la carne asada.

## 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.

**Paralelismo:** figura literaria que consiste en la idéntica disposición de dos o más unidades del discurso. **Paralítica:** broma entre estudiantes que consiste en golpear a otro con la rodilla, el músculo exterior del muslo. **Paramilitar:** organización civil, paralela a una fuerza armada, dedicada a la represión. **Pararse:** alcanzar una mejor posición económica. **Parasitar:** alojarse o aovar un parásito en un organismo. **Parasol:** árbol ornamental exótico de follaje caduco, alcanza poca altura; tiene corteza lisa de color verde, hojas palmeadas, con lóbulos de senos redondeados, base acorazonada, pecíolos largos y flores pequeñas, verduscas, agrupadas en grandes panojas. **Parbolización:** proceso mediante el cual se precece industrialmente el arroz con la finalidad de enriquecerlo con las vitaminas de su cáscara y evitar que se pase de punto cuando se cocina. **Parbolizado:** arroz sometido al proceso de parbolización. **Parcela:** porción de terreno que se alquila para instalar un campamento. **Parda:** carta del naipes o jugada del truco igualada con la de otro jugador contrario. **Pardo:** persona de piel castaña, mulato. **Parejero:** caballo veloz, de excelentes condiciones y apto para correr pencas. **Pargo:** pez de hasta cuarenta centímetros de longitud; tiene cuerpo corto, alto y comprimido, dorso y flancos amarillos con líneas más oscuras, boca pequeña, escamas grandes, aletas radiadas de color blanco o gris; habita en aguas costeras del Océano Atlántico, en fondos arenosos o de piedra, se alimenta especialmente de moluscos y crustáceos, es objeto de pesca artesanal. **Paridera:** refugio destinado a las cerdas que van a parir. **Parlarse:** hablarle a alguien para convencerlo. **Paro:** juego de apuestas con naipes españoles, en el que cada jugador recibe una carta, con el intento de que coincida con las que irá sacando el tallador. **Parque:** lugar al aire libre con instalaciones recreativas como juegos mecánicos, tiro al blanco, bolos y otros. **Parquense:** partidario del Parque Solari Fútbol Club de la ciudad de Salto. **Parrilla:** armazón con listones transversales de madera u otro material que sirve para soportar el colchón de la cama. **Parrillada:** restorán especializado en la preparación de carnes asadas en parrilla. **Parillero:** construcción con chimenea y parrilla para asar carnes.

**CEMPLE INTERNATIONAL CORP. Trade & Business**

Empresa con más de 40 años en el Comercio Internacional



CEMPLE INTERNATIONAL TRADE & BUSINESS CORP.

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

## EL DR. DE LA FUENTE Y EL VOLLEYBALL DE SU PUEBLO LIBANÉS

El paisano Dr. Luis de la Fuente Abdala de Montevideo, a quien hemos hecho mención también en otros espacios de esta misma edición de Hoja de Cedro, difundió un grato comentario que reproducimos con gusto. "El equipo de volley de Kelhat, el pueblo donde nacieron mis bisabuelos en Líbano, es muy bueno. Enfrenta a equipos poderosos en Líbano, a veces con muy buenos resultados. Kelhat es muy pequeño pero también " gigante". Allí tiene su sede principal la Universidad de Balamand ( una de las 5 mejores Universidades del Líbano ) y el Monasterio de Balamand, centro religioso más importante para los ortodoxos libaneses. Kelhat, está ubicada en el distrito de Koura, en el norte de Líbano. En Koura se produce uno de los mejores aceites de oliva del mundo, especialmente en el pueblo de



Daarbehtar. Tierra de olivos y de mentes iluminadas, Koura, cuya capital es Amioun, y tiene bellas playas, sobre todo en Anfeh, intenta brillar. *Yalla Kelhat. Yalla Koura*". Cabe agregar que se trata del mismo pueblo del cual también son originarios los padres de otro paisano amigo de Hoja de Cedro, Jorge Miguel Saba, de Rosario, Argentina.

## IPANEMA TENDRÁ EDIFICIO DE CUATRO PLANTAS DE COCINA ÁRABE

El negocio de la familia Mohamed, con una larga trayectoria en la ciudad entre los sabores de

**"Nuestra inspiración es la comida árabe casera y mi madre, Huda Mohamed, estará allí para cuidar de la casa"**

Oriente Medio, contará con diferentes ambientes y servicios buffet o a la carta.

La novedad es "de los árabes" y

ocupará un inmueble de cuatro pisos en la Rua Vinicius de Moraes, en Ipanema, Río de Janeiro, Brasil. Está previsto que "Casa Mohamed" abra en septiembre, un nuevo emprendimiento centrado en los clásicos culinarios de Oriente Medio, de la mano de los propietarios de Pura Brasa y Brasa Mohamed. Según el empresario Iahia Mohamed, que regentaba el "Bar do Elias", en la Rua Aníbal de Mendonça, el barrio de Ipanema volverá a presentar los grandes éxitos de los escaparates árabes de la familia, con pan de pita recién horneado que también se servirá para una "esfiharia local". Los servicios de buffet y a la carta convivirán entre dos ambientes, con un salón más reservado en la segunda planta, también apto para eventos. La barra de aperitivos antipasti será uno de los platos fuertes y contará con elementos como berenjenas, chanclishe (queso árabe), pastas árabes y pulpo a la vinagreta, aceitunas y gambas, todo ello regado con cerveza tirada Brahma y bebidas inspiradas en el contexto de la carta. El balcón estará conectado con la vecina Pura Brasa. "Nuestra inspiración es la comida árabe casera y mi madre, Huda Mohamed, estará allí para cuidar de la casa", dice Iahia.



¿ Quieres leer la Revista Internacional Diafanis ? Accede a su sitio web <https://revistadiafanis.com.ar/> Es una producción de la Lic. Marisa Advogadro Thomé, desde Argentina. Espléndidos artículos. Un regalo cultural para el alma.

**Tu conocimiento te abre muchas puertas, pero ser agradecido te las mantiene abiertas para siempre.**

## GABRIELA ABUD EMBAJADORA DE ARTE EN BICENTENARIO DE AMERICA



Nuestra apreciada paisana de México, artista plástica de trayectoria mundial Gabriela Abud, ha sido nominada con la Credencial Oficial como la Embajadora del Arte de América en la Convocatoria Intercultural Artística "EL BICENTENARIO DE AMÉRICA 2023", para la Región de México. Son países anfitriones Perú con actividad hasta el reciente 30 de Julio, y en Honduras la actividad será del 11 al 15 de Setiembre. Gabriela Abud es artista mexicana de ascendencia libanesa. Su estilo es figurativo con tendencia impresionista, tanto en la técnica del óleo y el acrílico como en la acuarela. La figura humana es su temática favorita, donde encuentra una enorme satisfacción personal, pero al mismo tiempo sabe que es un gran compromiso, ya que lograr la expresión en los rostros es un reto. Integra la Asociación de Artistas Plásticos de

México AC – ARTAC – , así como "Al Fannan", entidad de intelectuales y artistas de ascendencia libanesa en el Centro Libanés de México.

## BIBLIOTECA ANTOINE : UNO HITO DE LA CULTURA DEL LÍBANO

Son muchos los hitos en la historia del Líbano moderno y uno de ellos, sin duda, es la biblioteca Antoine, referente fronterizo del conocimiento y la civilización. Después de todo, los libros son una parte esencial del desarrollo de la sociedad humana y tanto las librerías como los libros siguen siendo elementos importantes en la cultura y la educación de la sociedad. Líbano es parte de esta región extrema. En 1933, Antoine Naoufal abrió Antoine Bookshop, en una tienda de 30 metros cuadrados, en el centro de la capital, Beirut, en la calle Emir Bashir, en el edificio Lazariya, frente al Gran Teatro, constituyendo un importante punto de transformación y un hito para el mundo editorial, cultural, escritores del Líbano y del mundo árabe. En una etapa posterior (1935-1939), los hermanos de Antoine, Pierre y Emile, entraron en el negocio, con Pierre a cargo de la parte de educación/escolarización, mientras que Emile se hizo cargo del sector de literatura de la librería. Antoine se ocupó de los asuntos financieros y administrativos. Esta solidaridad familiar de los hermanos Naoufal contribuyó al establecimiento de los planes de expansión de Biblioteca Antoine con la apertura, en 1946, de una segunda sucursal en la ciudad de Bab Idris. Posteriormente, la Librería comenzó a expandirse con la apertura de una tercera sucursal en el Starco Center a mediados de la década de 1960, y con ello, los tres hermanos terminaron fundando la Middle East Publications Distribution Company (1968), en sociedad con la New Parisian Empresa de Distribución de Periódicos (NMPP). Finalmente, Pierre Naoufal fundó la editorial Naoufal (1970), una editorial especializada en la edición y distribución de libros en árabe. La librería Antoine tuvo que cerrar durante la guerra (1975-1990), trasladándose a la calle Al-Hamra y posteriormente abriendo otras sucursales en algunas regiones libanesas. Incluso hoy en día, estas sucursales continúan operando normalmente. Desgraciadamente, debido a la asfixiante crisis económica, la sucursal de la biblioteca en el centro de Beirut acabó cerrando sus puertas en 2022, acabando así con "uno de los hitos de la cultura literaria libanesa que englobaba a lectores, escritores, libros, clubes de lectura, seminarios y lanzamientos". Y como dijo el inolvidable Mario Quintana: "El libro tiene la ventaja de poder estar solo y al mismo tiempo acompañado".



**Siempre imaginé que el paraíso fuera una especie de biblioteca**

*Jorge Luis Borges*

## Hablemos en árabe...

Entrega No. 88 en Hoja de Cedro  
**DEL CURSO "DILO EN ÁRABE"**  
**Del Mtro. Jorge Germinus**

### H

<b>Hábito</b>	a'da
<b>Habituarse</b>	'awed
<b>Hablador</b>	Hekuánshe
<b>Hablar</b>	eHki
<b>Hacendoso</b>	shagíl
<b>Hacer</b>	a'mel
<b>Hacerse</b>	sor
<b>Hacia</b>	la
<b>Hacienda</b>	melk
<b>Hálito</b>	nafes
<b>Hallar</b>	le-i
<b>Hambre</b>	yyu'
<b>Hambriento</b>	yye'an
<b>Hampa</b>	gibba
<b>Haraqán</b>	alil l mruwe
<b>Harem</b>	harím
<b>Harina</b>	etHín
<b>Harto</b>	sheba'n
<b>Hasta</b>	Hatta
<b>He aquí</b>	Haun
<b>Hebra</b>	jaet
<b>Hebraico</b>	'ebroniy
<b>Hebrea</b>	yeHudiy
<b>Hebreo</b>	yeHudiy
<b>Hechicero</b>	ssaHir

*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 me armo de libros  
me libro de armas.**

## TRANQUERAS

### DOMINGOS DE ANTAÑO.....

¡Lindos domingos!

Bonachones, tranquilos y callados impregnados de una calma irrecobable, adormecida en las calles expectantes, a la espera del pasar de las damitas, que misteriosas marchaban a la misa al lado de sus madres, con misales y mantillas.

Bordados con veredas patriarcales, con los tíos y abuelos sosegados, que salían de los patios emparrados arrastrando sus sillones señoriales, con la paz del reposo en la mirada y la sonrisa de los tiempos en sus labios. Enamorados con esquinas de misterios, con galanes de patillas "Valentino", que "cancheros" esperaban sin apuro a las sirvientitas de las tardes libres, y gastaban con el taco del zapato la pared de los muros de ladrillo.

Embrujados con la magia de las siestas y la paz de las cenizas de braseros, que esperaban la tarde de los mates de las damas que felices, hablaban y reían, a la sombra de los plátanos amenos

que ocultaban al sol y sus fulgores. Adormecidos de silencios inmutables que abrazaban las calles arenosas, sin el trajín de los carros y carretas que ese día descansaban sus fatigas, en los sonrientes campos aledaños embriagados de alecrines y marcelas. Nostálgicos en los tiempos idos bajo aquel cielo de mi pago amado, donde aquel niño de vivir sonriente, hoy vuela con las alas de añoranzas, hacia el pasado de dichas imborrables que colman su alma, de arenas doradas.

**Douglas "Yuyo" Reherman Palomeque**  
**Tranquerense**  
**Setiembre de 2008**

## COCINA LIBANESA **لحمة بخال وبناتي** MANOS A LA OLLA

### HOY : PIZZA LIBANESA

Compartido por el Consulado General del Líbano en Río de Janeiro

Hay algo extraordinariamente especial en la cocina moderna en lo que respecta a la fusión de culturas alimentarias. En la encrucijada de tradiciones, ideas, técnicas e ingredientes fertilizantes, se abren infinitas posibilidades para platos nuevos y picantes en muchas cocinas de todo el mundo. La pizza tradicional libanesa se diferencia mucho de la tradicional italiana, en gran parte por ciertos ingredientes que influyen en la preparación de las pizzas y, sobre todo, en cómo se rematan. Durante los periodos de "negociación" sobre los ingredientes o incluso las formas de rellenar este plato, surgen opciones para los ingredientes de la pizza. En Líbano se supone que "Manouche" es el plato que hace referencia a la llamada "Pizza Libanesa". Se hace en masa cubierta con tomillo, queso o carne molida. Similar a una pizza, se puede rebajar o doblar, y se puede servir para el desayuno o el almuerzo. Su nombre deriva de la palabra "Naqsh" (que en árabe significa tallar, pinchar), y está directamente relacionado con el tomillo y el sésamo (zaatar) mezclados con aceite de oliva, de forma que esta mezcla se extiende sobre una



masa fina horneada. El horno, da lugar a un aroma dulce y ahumado. El secreto de la pizza libanesa, cuya base es la manouche, está precisamente en los ingredientes y rellenos que van desde el Sujuk (salchicha seca picante) que suele servirse con tomates frescos, carne picada de cordero (que da como resultado el famoso lahem biajin), queso haloumi (queso blanco duro elaborado tradicionalmente con una mezcla de leche de oveja y cabra), hasta labneh (cuajada seca). Todo ello con un toque de menta seca, aceitunas o tomates frescos. Volviendo a la "Pizza Libanesa", la "Manouche" simboliza el Líbano, ya que sus

ingredientes y aromas están arraigados y grabados en el corazón de los libaneses, como si fueran parte integral de su herencia culinaria. De ahí que los inmigrantes libaneses, dispersos por el mundo, sufran a menudo lo que se denomina "Hanin al-Manouche" (falta del manouche), cuando, al volver de visitar el Líbano, lo primero que hacen es correr a comerse un "manouche", como hacen los brasileños cuando extrañan el pan de queso. Con expresiones como "el olor que parte el corazón", "su sabor me mata" y "su textura es otra", "Manouche" se propaga en la memoria colectiva y afectiva. Los inmigrantes tienen estas cosas. Y viva la pizza en sus múltiples transformaciones.

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

### EL DR. LUIS DE LA FUENTE ABDALA RECUERDA A GRAN ESCRITOR

"Ayer se cumplieron 2 años, del fallecimiento de un gran novelista del Líbano, el Sr. Jabour Douaihy. Nacido en Zgharta, como la mayoría de los que portan dicho apellido, además de su pueblo natal, amaba Tripoli. Era muy conocido en Francia, donde fue premiado en varias oportunidades. Fue profesor de literatura francesa, en universidades libanesas. Es autor de varias obras. La más conocida, probablemente sea "June Rain". No lo conocí personalmente, pero nos escribimos varias veces a través de messenger. Fue muy gentil al responderme. Recuerdo su sorpresa, cuando la dije que había comprado "Lluvia de Junio" en una librería uruguaya. Que siga descansando en Paz. Gracias Bilal Haffar, por recordarlo".



## “YUYO” REHERMANN PRESENTÓ SU LIBRO SOBRE TRANQUERAS



Tranqueras cumplió 109 años de su Declaración como Pueblo el pasado 22 de Julio, y la Alcaldía presentó eventos para celebrarlo como todos los años. Además en este mismo 2023 nuestra hoy ciudad cumple 60 años como Villa en Octubre y 29 años como Ciudad en Diciembre, donde se celebrará la ocasión con un show del artista Matías Valdez, con entrada libre al público y presentado por la municipalidad local. En la reciente celebración del aniversario como Pueblo, se presentó el Ballet Folclórico del SODRE brindando un gran espectáculo artístico. En el mismo marco, un hecho singular y emotivo fue la presentación del



esperado libro “A Tranqueras no se va, se vuelve; no hay pago como mi pago”, de Douglas “Yuyo” Reherman Palomeque. Primero hubo un concurrido acto en el Centro Artigas Uruguay el viernes 21 donde colmaron el salón lugareños y gran contingente desde Rivera y Montevideo; y el martes 25 un acto similar en Rivera en la Casa Municipal de Cultura, donde fue anfitrión la AER Asociación de Escritores de Rivera a la cual está asociado “Yuyo”, entidad que preside el Prof. Santiago Fielitz. La impresión del

libro - de 480 páginas - fue aportada también por la Alcaldía de Tranqueras. Douglas Rehermann Palomeque nació en Tranqueras el 30 de Marzo de 1946, hijo de los tranquerenses Santiago Reherman Díaz y Olga Palomeque. Casado con la también tranquerense Sofía Otegui, tuvieron dos hijos, Douglas Gustavo y Pablo Fernando, quienes le han dado un nieto y nietas. Douglas se

desempeñó en el campo empresarial en Uruguay y por muchos años en Paraguay, donde reside actualmente. Ha vuelto varias veces de visita al terruño natal, e integra hoy como dijimos, la Asociación de Escritores de Rivera. De su prodigiosa e increíble memoria, viviendo en Paraguay, fue bajando al papel y por muchos años, los más entrañables recuerdos de su Tranqueras de infancia y juventud. Con precisión quirúrgica describe situaciones, lugares, personajes, diálogos, impregnados de realismo, nostalgia y alegría al mismo tiempo, con la dosis necesaria de humor para que ese mosaico de recuerdos de la vida real de su terruño, sea todavía más disfrutable. Obra que es resultado de muchos años de apuntes, correcciones, desvelos e ilusiones por volverla libro, y que hoy nos regala en “No hay pago como mi pago. A Tranqueras no se va, se vuelve”.



**Una flor se marchita, un castillo se derrumba, pero una amistad verdadera se conserva hasta la tumba.**

## OCTAVO CONGRESO DE ESCRITORES POR EL LIBANO

El Centro Argentino de Estudios de la Inmigración Libanesa CAILL, junto a la Unión Cultural Argentino Libanesa, UCAL filial Córdoba, patrocinado por el Ministerio de Cultura del Líbano, en el marco del 140° aniversario del natalicio del genial poeta Gibrán Khalil Gibrán (1883-2023), con el fin de difundir la producción literaria generada por las diásporas libanesas en



todas sus manifestaciones, convoca al VIII Congreso Nacional e internacional de escritores y lectores por el Líbano, edición a cumplirse los días 16 y 17 de septiembre de 2023, y que se desarrollará en la Sociedad Sirio Libanesa de Córdoba, de forma presencial y virtual simultáneamente. El Congreso Nacional e Internacional de Escritores y Lectores por el Líbano es el espacio referencial en el que las y los escritores se reencuentran cada año con un público cada vez más amplio de diversas regiones del planeta, gracias a un apreciable número de obras de alta calidad y excelencia, constituyéndose en un ámbito de visibilizar una rica gama de producciones editoriales. El objetivo del encuentro literario es colocar a la cultura libanesa y al Líbano en el centro de la producción escrita, como si de un lenguaje específico se tratara, que invita, de manera generosa, a ser reconstruido, como el mismo Líbano, en su actual e histórica realidad. El Congreso es un reencuentro capaz de fortalecer la espesura de la tierra que sostiene a los cedros milenarios y a esos cuerpos de sus habitantes cargados de historia, memoria y cultura. Esta iniciativa ha cobrado relevancia, ya que es un espacio cultural que tiene como eje al Líbano y su inspiración plasmada en diversas obras escritas que merecen ser difundidas y conocidas por toda la colectividad libanesa y por los amigos y amigas del Líbano y todos los lectores amantes de buenas lecturas. El Equipo de Coordinación general del Congreso lo lideran el Prof. Walter A. Muller Moujir, la Prof. Susana I. Sarraf y la Prof. Rosalía Albute Halbouty.

## GEORGES KHABBAZ NOMBRADO ACADÉMICO HONORARIO BRASIL LÍBANO

En esta misma edición de Hoja de Cedro, así como el mes anterior, hemos hecho varias referencias a la Academia Libanesa y Brasileña de Letras, Artes y Ciencias. Ahora podemos agregar que el Consulado General del Líbano en Río de Janeiro anunció recientemente la nominación del actor, escritor, director de teatro, productor y profesor universitario libanés, Georges Khabbaz, como Académico Honorario de la Academia Libanesa-Brasileña de Letras, Artes y Ciencias. Uno de los más grandes actores y escritores de teatro y cine, Georges Khabbaz, nacido en Hasbaya, Líbano, es actor, escritor, director de teatro, productor y profesor universitario; Khabbaz lleva 25 años creando obras de teatro, series de televisión y películas. Además de todo eso es poeta y compositor de muchas canciones y piezas musicales. ¡Felicitaciones al nuevo Académico Honorario!



## ORDEN AL MÉRITO A EMBAJADORA LIBANESA CARLA JAZZAR EN BRASIL



La Embajadora de Líbano en Brasil, Carla Jazzar, recibió un merecido honor del estado de Goiás. El diplomático ganó el Grado Gran-Cruz de la Orden del Mérito Anhanguera de manos del gobernador Ronaldo Caiado. La ceremonia de entrega se realizó en la ciudad de Goiás. Creada en 1975, la Orden del Mérito Anhanguera tiene como objetivo honrar a personas naturales y corporaciones militares nacionales y extranjeras que hayan prestado servicios relevantes a la población.

## VERDADERAS JOYAS TURISTICAS DEL LÍBANO

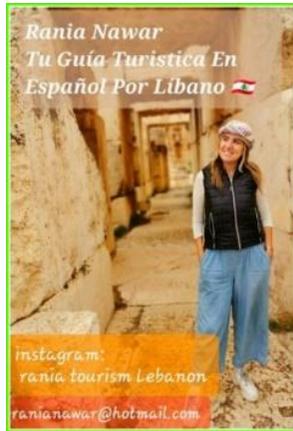
ESPECIAL PARA HOJA DE CEDRO, POR **RANIA NAWAR**

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



### HOY: KASLIK, Distrito de Kerserwan

Kaslik es una ciudad maronita en el distrito de Keserwan de la gobernación de Keserwan-Jbeil en el Líbano. La ciudad alberga una variedad de casas de piedra caliza del siglo XVIII y varias iglesias históricas. Sin embargo, el área también estuvo sujeta al desarrollo desenfrenado durante el auge económico libanés de mediados del siglo XX y se ha urbanizado mucho y ahora cuenta con una variedad de fábricas y plantas industriales dentro de sus fronteras. Kaslik es hoy un centro de puertos pesqueros y de ocio, así como centros turísticos, hoteles, playas y una zona comercial. La ciudad también alberga la Universidad USEK y restaurantes y cafés internacionales. Pertenecer al Distrito de Keserwan es un distrito en la gobernación de Keserwan-Jbeil, Líbano, al noreste de la capital del Líbano, Beirut. La capital, Jounieh, es abrumadoramente cristiana maronita. El área alberga la Reserva de la Biosfera de Jabal Moussa. El nombre de Keserwan es probablemente el de un clan persa llamado Kesra, que fueron los primeros colonos persas de la región. Kesra (versión arabizada de Khosro) siempre ha sido un nombre persa común. Keserwan es su forma plural.



### **EL VALOR DEL CEDRO LIBANÉS**

El cedro del Líbano se exportó a Egipto durante la época de la IV Dinastía, durante el reinado del rey Sneferu 2613 - 2589 a. C (hace más de 4.000 años), en su momento fue con el fin de construir embarcaciones para navegar por el Mar Mediterráneo. Se creía que su madera resistente y fuerte daba estabilidad a las embarcaciones. Incluidos los fenicios, utilizaron muchas embarcaciones para navegar, realizando un comercio exterior, dando lugar a importaciones y exportaciones de mercancías. Durante años muchos científicos se sintieron intrigados por cómo se realizaban los procesos de momificación en las personas y mediante análisis se encontraron pedazos del cedro del Líbano en el interior de los cuerpos y en las bocas. Se cree que ayudó en la preservación de los cuerpos. En la Biblia, en el Salmo 92, "Creciendo como un cedro del Líbano" hay un relato que lo caracteriza como fuerza y resistencia.



El Templo de Salomón en Israel, fue construido con madera de Cedro del Líbano, en el reinado del rey fenicio de Tiro Hiram. En ese momento, el valor de esta madera iba en aumento y la 'reputación' de resistencia se extendió, generando un lucrativo negocio, incluyendo la construcción de

Palacios de Reyes con Cedro del Líbano. El escudo de armas de la bandera del Líbano, tiene el Cedro del Líbano, caracterizando la fuerza y resistencia del país del pueblo libanés.

## LA CHARCUTERÍA DE LA INFANCIA AHORA EN EL RINCÓN INTERNACIONAL DEL ASADO

Por el Ing. Carlos González, desde San Pablo

En Hoja de Cedro de junio de 2022 presentamos las diferencias entre el poroto o "porotada" de Uruguay y la "feijoada" de Brasil, mostramos que la diferencia no está apenas en el nombre debido al idioma. La principal diferencia es el uso de carnes frescas en el poroto de Uruguay y en Brasil se mantiene la tradición del uso de carnes secas y saladas; investigando sobre asados descubrí que las carnes usadas en la "feijoada" son productos de **CHARCUTERÍA**. Esta palabra puede ser nueva para mí y para muchos, pero es muy antigua y está asociada a la forma de alimentación del hombre primitivo que no tenía heladera y precisaba almacenar la carne de sus cazas, para eso usaba sal y el sol para secar y conservar, y aprovechaba las tripas de los animales para hacer sus embutidos. Yo, oriundo del campo, me crié haciendo y comiendo charque, tocinos o pancetas, chorizos, morcillas y queso de cerdo, todo hecho en casa, secos en sal y al sol, era nuestra **charcutería**. De adulto, en San Pablo, ya con más de 30 años me empecé cortar el cabello con Mauro, un gallego de Lugo que fue mi peluquero por más 30 años. Mauro fue también mi profesor en el arte de hacer vinos, por eso digo que aprendí hacer vinos sentado en la silla de un "barbero", y ahora también puedo decir lo mismo para la charcutería. Con Mauro, volví a los tiempos de infancia y juventud, y reaprendí a hacer chorizos, pancetas, salames y el tradicional jamón crudo tipo español. Aun viviendo en la ciudad, en el fondo de mi casa tengo el "Rincón Internacional del Asado", como el nombre lo dice, es un rincón, un pequeño ambiente para recibir amigos, incluso los lectores de Hoja de Cedro están invitados a conocer y degustar nuestros productos, aquí junto tenemos la bodega con toneles y botellas de vinos Gonza, y en el freezer siempre hay carne de cordero uruguayo y chorizos caseros Gonza, todo pronto para recibir y brindar con los amigos. Este rincón es también una **charcutería**, y casi siempre habrá colgado secando: algunos chorizos, una panceta o un jamón, y ahora también: chorizos secos de carne mezclada (bovina y porcina), tipo salame chacarero y las bondiolas (lomo de cerdo adobado y seco). Existe la charcutería industrial, son frigoríficos que hacen el charque, otras carnes secas y todo tipo de embutidos. En los chorizos se utiliza tripas sintéticas (plásticas), y en todos los productos se usa conservantes químicos: nitrito y nitrato de sodio, entre otros, y glutamato mono sódico que es un realzador de sabor, son productos sospechosos para la salud, que deben ser evitados. En cuanto la charcutería artesanal es un estilo de elaboración de la carne que enfatiza la calidad, el sabor y la tradición. El proceso de elaboración se realiza de forma manual y sin la adición de conservantes, realzarte, ni colorantes artificiales, la idea es tener productos más saludables. Es una rama de la gastronomía que ha ido ganando cada vez más espacio en el mercado y en la preferencia del consumidor. Sus productos están elaborados con técnicas milenarias e ingredientes de alta calidad, que garantizan un sabor único e inolvidable. En la edad media se usaba la charcutería para conservar por más tiempo la carne de cerdo, que era la más consumida, con el pasar del tiempo, la técnica evolucionó para incluir otros tipos de carne y productos, y así, el arte de la charcutería se volvió muy apreciado en todo el mundo. En la década de 1980 hubo un crecimiento de intereses por productos naturales, con eso las viejas técnicas de la charcutería artesanal ganaron popularidad. En Brasil hay muchos restaurantes que sirven comidas hechas solamente con productos de charcutería artesanal, son los "Restaurantes Nordestinos". En San Paulo hay las "Casas do Norte", comercios que venden productos que vienen del noreste brasileiro donde se practica mucho la charcutería artesanal, los supermercados tienen un sector propio para esos productos y también en eventos de agricultores locales se expone y se venden. En julio de 2022, visité una expo de vinos, aceites de oliva y productos regionales en el Parque Internacional de Rivera/Livramento, ahí estaba un expositor con sus productos de charcutería. En mi casa compramos carnes frescas, salamos y secamos charque bovino, costillas, pancetas, pie y cola de cerdo, son las carnes que usamos en las "feijoadas" y otras comidas. Los chorizos Gonza a igual que el vino, ya son "marca registrada", algunos son secos para las "feijoadas" y para comer crudos, el resto es guardado fresco en el freezer para acompañar el cordero uruguayo, que predomina en nuestros asados. Aquí comemos solo chorizos Gonza, o a veces, después de mis viajes, chorizo mixto (bovino y cerdo) de Tranqueras. Al elegir la charcutería artesanal, estamos optando por una experiencia culinaria única y de alta calidad, la idea es tener productos más saludables, y a igual que el vino, dar prioridad a los productos naturales.

## DR. DE LA FUENTE CORRESPONSAL DE ACADEMIA LÍBANO – BRASIL

Nuestro querido paisano libanés de Montevideo, el Dr. Luis “Luisito” de la Fuente Abdala ha sido nombrado miembro de una novel y destacada Academia con sede en Brasil, raíces en Líbano y que reúne intelectuales de ambos países y corresponsales en países vecinos. La sede consular carioca anunciaba así al compatriota uruguayo y paisano libanés: “ABOGADO DR. LUIS DE LA FUENTE ABDALA ES SOCIO DESIGNADO PARA URUGUAY EN LA ACADEMIA LIBANESA-BRASILEÑA DE LETRAS, ARTES Y CIENCIAS. SOCIO CORRESPONSAL. El Consulado General del Líbano en Río de Janeiro anuncia la designación del socio corresponsal para Uruguay en la Academia Libanesa de Letras, Artes y Ciencias, el abogado Dr. Luis de la Fuente Abdala. El Dr. Abdala es Doctor en Derecho y Ciencias Sociales por la Universidad de la República Oriental del Uruguay; Maestría en Derecho Empresarial - Universidad de Montevideo; Diplomado en Derecho Anglosajón por la Universidad de Montevideo y miembro activo de la comunidad libanesa en Uruguay, además de haber participado en varios congresos”. ¡ Felicitaciones querido “Luisito” !



## TERESITA HACE MOSAICO DE DESTAQUES

Otro mes recibiendo el gran puzzle de noticias internacionales de vuestra colectividad ! Empresarios, escritores, atletas, políticos, actores... y también chefs excepcionales como en nuestro país Suraia que día a día logra merecidos éxitos por su enamoramiento de su hobby reprofesional. En cada institución que organiza un evento se espera saborear un bocado exquisito como también elabora Hanna la hija de nuestra querida libanesa Rada. Felicitaciones a sus madres y familiares que las acompañan en forma permanente. Y no olvida usted cada evento y logro de los libaneses que se destacan en todos los departamentos del país. Aprovecho la oportunidad para felicitar al amigo Sr Luis de la Fuente por sus logros y nexos en el ámbito de la cultura libanesa uruguaya. Y nada menos que tan merecida designación recibió la Psic. y amiga Sylva Gulpio como Presidente de la Sociedad Libanesa, que actualmente cumple funciones excelentemente como secretaria de numerosas instituciones libanesas. Deseo para ella una excelente gestión, tan importante para la colectividad y amigos, como la ha cumplido el estimado Esc. Eduardo Adda. Con mucho cariño por intermedio de Hoja de Cedro un broche de oro para usted Sr. José Almada por acercarnos y destacar noticias que enriquecen nuestro acervo cultural y fortalecen la integración de las personas, tan necesarias para cultivar el amor al prójimo, sentimiento fundamental para alcanzar progresivamente la paz mundial. Siempre un saludo especial para el Padre Elías Tarabay que tanto se quiere y se extraña. Al Padre César que está regresando del Líbano, vendrá con muchas fuerzas y sí que las necesitará para cumplir importante misión católica ya en caminata muy positivamente con el grupo de jóvenes que viven en el barrio de la Parroquia querida, Nuestra Señora del Líbano. Saluda con la mayor estima. *Teresta Díaz de Cappuccio*

## CONFERENCIA

### LÍBANO, UN OASIS EN ORIENTE MEDIO

El 3 de agosto de las 19:30 a las 21:00: *“Historia, gente, cultura, emigración, turismo: todo concentrado en una pequeña superficie de 10.452 km², un microcosmos en superficie y un macrocosmos en gente, resiliente y que no renuncia a su existencia”.* El disertante es Roberto Khatlab, destacado y gran Investigador y Escritor, en el Teatro Monte Líbano de San Pablo. No es necesario registrarse



## WEBINAR CEDRAL 2023 Conversatorio con Dida Saab

El sábado 5 de Agosto a las 11 de la mañana (horario de Argentina y Uruguay), se desarrolla un conversatorio liderado por Dida Saab. Se invita a toda la colectividad libanesa y a los interesados en la realidad política del Líbano para conocer la mirada de la comentarista internacional Dida Saab, desde Beirut, Líbano. Tema: El vacío de poder... ¿Nueva forma de gobierno en Líbano?. Medios internacionales dicen : “Michel Aoun deja la Presidencia de Líbano y abre un vacío de poder ante la ausencia de un sucesor” La Nación 30/10/2022 (Argentina). “Sin presidente, sin Gobierno y sin relevo para ambos en el Líbano” El Mundo 30/10/2022 (España). También se dijo: “Vacío de poder agrava crisis política en Líbano” y “Sin presidente, el Líbano tiene un peligroso vacío de poder”. Estos fueron algunos de los titulares internacionales sobre el vacío de poder generado al finalizar el mandato el Presidente saliente en Líbano. El Parlamento, desde entonces, no logra ponerse de acuerdo para una nueva elección y a juzgar por otras situaciones vividas en el gobierno parece que el asunto va para largo. ¿Es el vacío de poder una estrategia de quienes ocupan ciertos cargos políticos en el Líbano? ¿Se destrabará la situación? ¿A quién favorece o perjudica este vacío? Inscripción gratuita: <https://forms.gle/MfAdqJA5FVpSpBu96> Será por Plataforma Zoom. CEDRAL es Centro de Estudios de la Diáspora y la Inmigración libanesa .



## UN TRANQUERENSE CAMPEÓN DEL MUNDO EN ALEMANIA

El estudiante tranquerense Juan Manuel Deniz como alumno integrante de un equipo de la UTEC Rivera obtuvo junto a sus compañeros un premio mundial. El equipo de robótica de UTEC, Urubots, se consagró campeón del mundo en la categoría “Mission Impossible United” de la FIRA Robo World Cup 2023, en Wolfenbüttel, Alemania. Compitieron 42 equipos de 8 países. La FIRA es el fútbol de robots, es el equivalente a FIFA del futbol convencional. Los jóvenes se enfrentaron al desafío de construir tres robots idénticos para elevar una plataforma



junto a los equipos brasileños del Instituto Federal do Maranhão y Escola Firjan de Río de Janeiro, con los que comparten este reconocimiento. Entre los estudiantes, se destacó el tranquerense Juan Manuel Deniz. El equipo de robótica de UTEC Rivera, Urubots, participó así en el mundial que se disputó en Alemania del 17 al 21 de julio, y los jóvenes permanecían hasta este 1º de agosto adquiriendo experiencia en tecnología en tierra alemana.

## MARIA ROSA SALOMON “REESTRENÓ” SU DESTACADO LIBRO

El pasado 25 de Julio en el Centro Cultural Virla , en Tucumán, Argentina, la paisana María Rosa Salomón presentó su libro: “Líbano en Poesías, la historia contada , la historia callada”. María Rosa Salomón Melhem es profesora en Letras y en Historia; investigadora de la historia antigua del Líbano; miembro de CAIIL (Centro Argentino de Investigación de la Inmigración Libanesa) de Rosario; profesora de nivel medio y terciario y estudia y expone la vida de Said Alk. Ha enseñado idioma español en el Instituto Cervantes de Kaslik, en Jounié, Líbano en el 2018 y trabaja en el Proyecto de intercambio cultural con jóvenes libaneses y de la Diáspora «Construyendo puentes», presentado al Director de CECAL: Dr. Roberto Khatlab, de la universidad Holy Spirit University of Kaslik (USEK) del Líbano, 2018.





- ☺ **Nelly González**, *Tranqueras*: Hola José te saludo, aunque tarde y te comunico lo que siento, porque te admiro y no sabes cuánto, por todo lo que nos regalas en todas tu publicaciones Es indescriptible el bagaje de conocimientos, valiosísimos comentarios que nos transmites en tus trabajos que mensualmente nos haces llegar. Te felicito por tan extraordinaria labor Muchísimas gracias amigo !!!!!
- ☺ **Emilio Fros**, *Rivera*: Excelente material, como siempre. Gracias. Abrazo.
- ☺ **Rubí Acosta**, *Rivera*: Amigo Mustafá – barajajá – buen día! Impecable el editorial. ¡ Gracias !
- ☺ **Sebastián Valencia**, *Alemania*: Gracias querido amigo. ¡ Que alegría tu publicación !
- ☺ **Mtra. Gretel Fernández**, *Colonia Aparicio Saravia*: Buen día mi querido amigo !! Muchísimas gracias por enviarme Hoja de Cedro !! Siempre nutrido de información !! A disfrutar este hermoso día de julio !!!! Fuerte abrazo !!
- ☺ **Sergio Arias Meneses**: Un gusto saludarlo, excelentes publicaciones. En espera de visitar pronto el Líbano, país vinculado a la vida milenaria.
- ☺ **Mary Payque**, *Fray Bentos*: Querido baisano... Soy tan feliz de recibir tu mágica Hoja de Cedro. Siempre es agradable leer tu columna. Tengo un cuadernito en el que anoto todas las palabras que nos enseñan a pronunciar. Gracias. Un abrazo largo de aquí hasta las raíces mismas de nuestra identidad Libanesa. Un abrazo.
- ☺ **Juan José Reyes Brandi**, *Sociedad Hijos de Darbeshtar, Montevideo*: Excelente, muchas gracias .
- ☺ **Susana Peyre Contte**, *Montevideo*: Buenas tardes señor José maría Almada Sad. Muchísimas gracias por su amabilidad de siempre al tenerme en cuenta en enviarme la Hoja de Cedro; y lo mejor para usted y sus afectos más preciados. Mis saludos más sinceros para la hermana comunidad libanesa uruguaya a seguir cuidándonos entre todos y todas, para continuar disfrutando a nuestros seres queridos. Me reitero a las órdenes.
- ☺ **Edison Huerta**, *Rivera*: Muchas gracias querido amigo José !! Fraternal abrazo.
- ☺ **Tadmy Arbelo**, *Maldonado*: Buen día. Muchas gracias estimado por la mención. Publicamos tu nota en redes y te mencionamos.
- ☺ **Martha Díaz Kuri**, *México*: Gracias José María, eres incansable...
- ☺ **Carina Rodríguez Carneiro**: Gracias querido ! Abrazo
- ☺ **Adriana Conti**, *Salto*: Muchas gracias José. Un abrazo !!!
- ☺ **Embajada de Líbano**: ¡ Muchísimas gracias !
- ☺ **Salim Attún**, *Carmelo*: Agradezco por compartir, abrazo.
- ☺ **Gabriel Aziz Loutaif**, *Córdoba*: Muchas gracias.
- ☺ **Fernando Cruz Kronfly**: Como siempre, muchas gracias, José María. Linda labor la tuya.
- ☺ **Rima Halimah**, *Rivera*: Shukran !
- ☺ **Prof. Yoshifumi Shimomura**, *Kanagawa, Japón*: Buen día, gracias, Joséeeee... Yoshi
- ☺ **Nawal Hajji**, *Marruecos*: Muy buena sorpresa amigo. Nada mejor para empezar el fin de leyendo estos artículos Gracias mil.
- ☺ **María Gabriela Morales**, *Costa del Sol, España*: Mil gracias José María.
- ☺ **Guillermo Challup Liendo**, *Santa Cruz de la Sierra, Bolivia*: Buenas noches y gracias apreciado hermano, felicidades por el trabajo impecable en beneficio de la gran herencia libanesa, nuestro gran orgullo. Gracias hermano y mucho éxito este mes de Julio.
- ☺ **Luis Leites**, *San Gregorio de Polanco*: Recibido. Me apronto a disfrutar. Abrazo.

- ☺ **Bertha T. Abraham Jalil**, *México*: Muchas gracias querido José María. Lo leeré con gusto. Siempre hay algo nuevo en Hoja de Cedro. Te felicito nuevamente por tu trabajo. Saludos.
- ☺ **Dr. Cristian Fercovic**, *Melipilla, Chile*: Gracias José por tu hoja necesaria. Destaco tu editorial de este número quizás la más lograda de todas. Recuerda las palabras de Salvador Allende ante las Naciones Unidas hace más de cincuenta años :....vengo de un país pequeño al sur del río grande ...donde la democracia y los derechos del hombre son respetados.. Sin embargo nuestra historia revela fragilidad y dolor. Es la ganancia neta de nuestro mestizaje y aprendizaje colectivo ( y por cierto el clima ) lo que nos salva. Fuerza desde Melipilla. Chile. Cariños por Tranqueras a todo el querido clan Alonso.
- ☺ **Walter Muller Moujir**, *Rosario, Argentina*: Muchísimas Gracias José María! La esperada Hoja de Cedro lista para nutrir a la diáspora libanesa.
- ☺ **Ing. Prof. José Fager**, *Montevideo*: Muchas gracias !!!
- ☺ **Sandra Silva y Verde**, *Rivera*: Muchas gracias !
- ☺ **Raquel Piaggio**, *Rosario*: Muchas gracias José! Siempre puntual ! Abrazo.
- ☺ **Marta Chalela**, *Rivera*: Un aplauso redoblado por la tapa de Hoja de Cedro, impecable. Muchas gracias compañero.
- ☺ **Beirut Flores**, *Artigas*: Como siempre muchas gracias, estimado.
- ☺ **Suraia Abud Coaik**, *Montevideo*: Muchas gracias !
- ☺ **Fabiana García Montejo**, *Rivera*: Buenos días. Gracias.
- ☺ **P. Cesar Lahoud**, *Líbano*: Muchas gracias. Saludos cordiales desde el Líbano.
- ☺ **Raquel Coaik**, *Montevideo*: Muchas gracias José María! La ceremonia de la donación a la Sociedad Libanesa estuvo muy emotiva. Gracias de nuevo por difundir nuestras actividades. El taller de alimentos vivos será una contribución a mejorar nuestra alimentación incorporando estas preparaciones. Felicitaciones por todo el contenido de tu esmerada publicación. Hasta pronto !!
- ☺ **Prof. Khalida El Helwa ( Laura Beatriz Silva )**, *Tacuarembó*: Muchas gracias querido amigo. Feliz Julio !
- ☺ **Susana Sarraf**, *Rosario, Argentina*: Hola José ! Muchas gracias. Un abrazo.
- ☺ **Karina Colombo**, *Lagos del Norte, Rivera*: Muchas gracias.
- ☺ **José Seguí**, *Montevideo*: Shukran habibe Yusef
- ☺ **Ana Rosa Noermy**, *Rivera*: Gracias, cariños !
- ☺ **Charifa Hagge Ahmed**, *Canelones*: Buenas noches José María muy interesante la Hoja
- ☺ **Elida Fernandez**, *Tranqueras*: Gracias por Hoja de Cedro.
- ☺ **Ing. Aler Donadío Aristimuño**, *Rivera*: Buen día José. Tengo lectura para el viaje. Voy rumbo a La Antigua, Guatemala. Abrazo. Y buen fin de semana. Ya estoy en Montevideo. Viajo de noche. Como siempre en algún "buteco" de Guatemala con algún personaje folclórico del lugar, tomaré algo y comeré comida de la calle como de costumbre jeje...
- ☺ **Ing. Gastón Akiki**, *Montevideo*: Muchas gracias querido José. Abrazo grande!
- ☺ **José Lirio Núñez**: Muchas gracias José, un fuerte abrazo !!!
- ☺ **Charifa Hagge Ahmed**, *Canelones*: Buenas tardes José María. Como siempre hermosa reflexión en El Editorial donde finaliza Como El Uruguay no hay .Yo brindo por ello. Cariños.

**HOJA DE CEDRO es una producción de José María Almada Sad**

**Depósito 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](http://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.

## “POEMAS A LA LUZ DE UNA LÁMPARA” Y PREMIO A MABEL

Ya salió del horno el segundo libro de la Maestra y escritora Mabel Núñez Aguiar. Se trata de “Poemas a la luz de una lámpara”. Su antecesor fue “Cuentos a la luz de una lámpara”. En este caso el libro de Mabel contiene un código QR, el cual mediante escaneo podrá leerse el poema “La Hora Azul” el que tiene la particularidad que está musicalizado, por su esposo el periodista, folklorista y compañero de la Sociedad Libanesa de Rivera Edilberto Chalela Zamora. Seguramente a la brevedad Mabel estará presentando “en sociedad” este nuevo trabajo; el libro anterior lo presentó incluso en otros lugares del país donde tiene vinculación familiar y afectiva. Y además le ha llegado a Mabel el Certificado por el premio obtenido en el Tercer Certamen Literario Internacional de Poesía con Rima “Esdrújulas en Poesía”, en categoría Romance Excéntrico con el poema “Hora Azul”. Mabel agradece a los organizadores, jurados y colaboradores del certamen por permitirle formar parte del mismo. Felicitaciones.



“Poemas a la luz de una lámpara”. Su antecesor fue “Cuentos a la luz de una lámpara”. En este caso el libro de Mabel contiene un código QR, el cual mediante escaneo podrá leerse el poema “La Hora Azul” el que tiene la particularidad que está musicalizado, por su esposo el periodista, folklorista y compañero de la Sociedad Libanesa de Rivera Edilberto Chalela Zamora. Seguramente a la brevedad Mabel estará presentando “en sociedad” este nuevo trabajo; el libro anterior lo presentó incluso en otros lugares del país donde tiene vinculación familiar y afectiva. Y además le ha llegado a Mabel el Certificado por el premio obtenido en el Tercer Certamen Literario Internacional de Poesía con Rima “Esdrújulas en Poesía”, en categoría Romance Excéntrico con el poema “Hora Azul”. Mabel agradece a los organizadores, jurados y colaboradores del certamen por permitirle formar parte del mismo. Felicitaciones.



### DE TADMY ARBELO DEL CEAAT

“Concuerdo totalmente, compartimos y disfrutamos la cultura y los lazos de amistad que nos unen. Gracias por siempre enviarme la publicación. Últimamente anduve atareada y poco me he comunicado. Sabes que siempre estoy por acá. Si, si, va creciendo el CEAAT (\*). Con mucho trabajo y apoyo, veremos pronto crear convenios con Universidad en el Líbano. Te mantendré informado. Te envié un gran abrazo querido amigo. *Tadmy*”. (\*) CEAAT es un Centro de Estudios privado localizado en Uruguay. Su labor se desarrolla en el ámbito desde la docencia, investigación, y la divulgación científica del mundo árabe.

### DE LA INVESTIGADORA LIANE CHIPOLLINO

“Estoy escribiendo un artículo por los 200 años de Santana do Livramento sobre el fotógrafo uruguayo “libanés” Jorge Nizarala, para la revista del Museo del Prof. Eduardo Palermo, también quiero escribir un texto sobre el centenario de Casa La Negra, de Jorge Dergan, estoy investigando al respecto en los archivos del museo y entrevistas a artistas riverenses e investigadores. Estoy disfrutando mi estadía en la frontera, ha sido positiva para investigar las fuentes. Tengo programado un viaje a Montevideo y Frayle Muerto para mi investigación. *Liane*”.

## LIBANESAS QUE SE DESTACAN : DRA. FÁTIMA MUNTHHER HAMMOUD

Hace pocos días desde la ciudad de Bint Jbeil en Líbano felicitó públicamente en la prensa y redes sociales a la hija de esa localidad, la Dra. Fátima Munther Hammoud, por obtener un Doctorado en Química con honores de la Universidad de Mulhouse en Francia. La Universidad donde cursó estudios la joven profesional es Mulhouse Campus France, que es una Universidad pública tutelada a la vez por el Ministerio de Europa y Asuntos Exteriores y por el Ministerio de Educación Superior, Investigación e Innovación. Lleva a cabo su actividad en colaboración con los centros de educación superior y con sus asambleas de representantes: France Universités, la Asamblea de Grandes Écoles (CGE, en francés) y la Asamblea de Directores de Escuelas Francesas de Ingenieros (CDEFI, en francés). Campus France promociona la educación superior francesa en el extranjero y la acogida de estudiantes e investigadores extranjeros en Francia. Fomenta la movilidad internacional, gestiona programas de becas y dirige la red Alumni de estudiantes y becarios.



## LIBANESAS QUE SE DESTACAN : LUCHADORA SANDRA SUKAR



Otra joven libanesa que tuvo repercusión en varios medios del mundo recientemente fue la luchadora Sandra Antoine Sukar, hija de Becharrée – la tierra de Khalil Gibrán en Líbano – . Sandra tuvo gran destaque por ganar el primer puesto mundial en Artes Marciales Mixtas (MMA), la final se llevó a cabo recientemente en Amsterdam,



Holanda. Una vez más, Sandra Antoine Sukar levantó en alto la bandera libanesa. Logró la victoria en un combate profesional en un gran evento en Montpellier, Francia, dentro del Campeonato Dynamite MMA, sobre su rival italiana, ante la presencia de más de diez mil personas, y por decisión unánime de los árbitros. Sus antecedentes más inmediatos es que ganó previamente el Campeonato de peso gallo, el Campeonato mundial de 2022 y el Campeonato asiático de artes marciales mixtas. Las artes marciales mixtas, más frecuentemente conocidas como MMA, sus siglas en inglés (Mixed Martial Arts) o AMM, sus siglas en español. Se trata de una combinación de muchas artes marciales, algunas más tradicionales y otras modernas.

### DE ADRIANA MORA, DEL IBBY

¡ Mi querido Amigo ! Qué maravilla saber siempre que el 1ero. de cada mes, estarán con nosotros tus noticias, tus comentarios, tantos hechos y recuerdos relacionados con el querido Líbano y su gente, país y personas que ya son parte de mi corazón. Hace unos pocos días fuimos con Josecito Fager a la celebración de la llegada de un busto muy bello de Khalil Gibran a la Asociación Libanesa en la calle Millán. Le pedí a Josecito Fager que te mandara alguna foto del evento. Fue muy emotivo y se habló de su creador, el artista Amado Chihán. ¡ De verdad, amigo, me sentí parte de todos ustedes !! Creo que no hay en mí, sangre libanesa, pero si confirmo que soy libanesa desde el corazón. Abrazo muy fuerte y por siempre, gracias ! Por incluirme siempre ! Leeré con mucha alegría tus reseñas, fruto de tu incansable esfuerzo. *Adriana*”.

**N. del R.** Adriana Mora es la Representante en Uruguay de IBBY. La Organización Internacional para el Libro Juvenil (IBBY International Board on Books for Young People) es una entidad sin fines de lucro, compuesta por asociaciones y personas de todo el mundo comprometidas con la idea de propiciar el encuentro entre los libros y la infancia. IBBY se fundó en Zurich (Suiza) en 1953. En la actualidad está constituida por setenta Secciones Nacionales. Como Organización no gubernamental está incorporada a UNESCO y UNICEF con estatus oficial.

### DE NUESTRO CORRESPONSAL “JALEO” DESDE SAN PABLO

Estimado José María Escribir sobre asados en nuestra región es como escribir sobre vinos, son temas que no tienen fin. El asado está en la cultura alimentaria por todas partes, pero principalmente en: Uruguay, Argentina y México. Comer un asado en estos países no es apenas una reunión entre familia o entre amigos, es como un ritual religioso sagrado, debido a la gran fuerza cultural de este plato. Por lo tanto, hoy escribimos por primera vez sobre el tradicional asado, pero existe la posibilidad de escribir mucho más. Tenemos centenas de historias de la cultura del asado en estos tres países. Y para completar el asado precisamos los productos de la Charcutería, los chorizos y las morcillas no pueden faltar. En cualquier reunión, sea con asado o no, podemos iniciar con un buen aperitivo acompañado de vinos, para eso necesitamos: salames, jamones, bondiola, entre otros. Como siempre mis agradecimientos a ti y a nuestros lectores. Mis saludos a todos. Carlos “Jaleo” González