

LA CARRETA



MINISTERIO DE AGRICULTURA E INDUSTRIAS

SAN JOSÉ

COSTA RICA

PORTADA

El socio 4-S, Armengol Guzmán, del club "San José", de Alajuela, hace entrega al Dr. Enrique Chamorro, Ministro de Agricultura de Nicaragua, de un banderín de los Clubes 4-S de Costa Rica, en Managua, con motivo de la jira realizada por un grupo de socios 4-S alajuelenses al hermano país del norte

La carreta

ORGANO INFORMATIVO DE LOS CLUBES 4-S DE COSTA RICA

AÑO IX

FEBRERO 1959

Nº. 8

SUMARIO

Prosa	2
Columna del editor	3
La nota agrícola: Cómo y cuándo aplicar insecticidas	4
Vigile su salud: Qué hacer con una enfermedad contagiosa	6
Jira de un grupo de socios 4-S de Alajuela a Nicaragua	8
Los clubes informan	11
Visión de la patria: Bellezas naturales de Costa Rica	12
Consejos agropecuarios: Use cal en sus cafetales	14
Combata la escama en su almacigal de café	15
Ideas para sus horas libres: Cajita de cartón forrada en tela	16
Para el ama de casa: Cómo hacer almidón de yuca	19
La receta del mes: Biftecs rellenos	20
Los novios (Cuento)	21

EDITOR:

Rodrigo Sandoval

EDITOR GRAFICO:

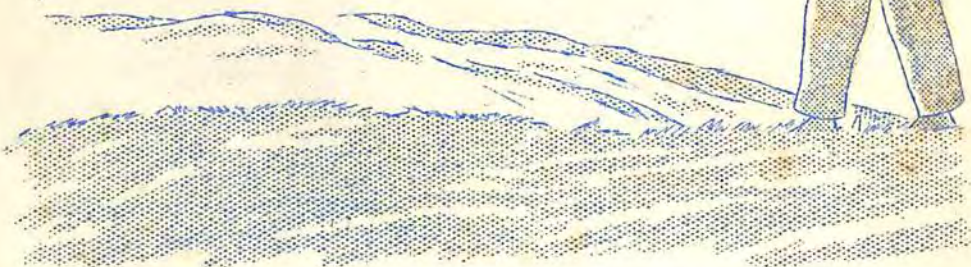
Alcides Jiménez

LA CARRETA se edita en el Departamento de Información Agrícola del Ministerio de Agricultura e Industrias. Circula mensualmente y su distribución es gratuita.

La juventud es siempre cual un arsenal de esperanzas. Ella es el período de gestación durante el cual los pensamientos van poco a poco cristalizando, hasta culminar en la realización de algo grande. Es sublime poder, cuando modela y dirige una mente robusta y un espíritu abnegado, conquista gloria y logra atravesar el laberinto de la vida, con la tranquilidad y firmeza con que atravesara el caprichoso trazado de uno de esos jardines de palacio.

La juventud es estrella que alumbró el porvenir. Es el mañana de la humanidad. Es sublime tesoro, como lo dijo el poeta. Pero es tesoro delicado, que fácilmente se pierde, cuando el medio que lo alberga, es mediocre e inhumano.

JORGE GALZADA BOLANDE



En otras oportunidades nos hemos referido al "Día Nacional de los Clubes 4-S" que por decreto del Ejecutivo se celebra en todo el país el segundo sábado del mes de octubre.

Por tal motivo tenemos, en honor a la justicia, la obligación de hacer mención de la persona a quien se debe tal acontecimiento. Esa persona es el señor don Joaquín Montero F., Secretario de la Corporación de Abonos Orgánicos, entidad semiautónoma adscrita al Ministerio de Agricultura e Industrias.

Esta modesta revista que es el órgano de los clubes 4-S, no podía permanecer por más tiempo callada, sin ren-

dir un pequeño homenaje a quien tuvo la brillante idea de celebrar el día del socio 4-S costarricense. Sobre todo porque se trata de alguien que como el señor Montero, está desligado de las actividades de los clubes 4-S, pero que no por eso ha sido ajeno a todos aquellos movimientos que trabajan por el mejoramiento de nuestra patria.

Es altamente satisfactorio ver a personas como don Joaquín Montero, preocuparse e interesarse por el futuro de nuestra agricultura. A él también se debe la idea de que en nuestra escuela primaria haya una asignatura que trate sobre la conservación de los recursos naturales.

Como voceros de los clubes 4-S de Costa Rica, agradecemos a don Joaquín Montero sus preocupaciones por estos clubes, las que han hecho que se ligue su nombre a la historia que están escribiendo los socios 4-S, y que nos habla de un futuro más halagador para la agricultura del país.

La nota agrícola

CÓMO Y CUÁNDO APLICAR INSECTICIDAS



Antes de aplicar los insecticidas hay que estar seguro de dos cosas:

1. Que se trata de un insecto que está dañando las plantas.
2. Que está causando un daño tal, que valga la pena hacer el gasto de insecticidas, tiempo y equipo necesario para controlarlo.

Muchas veces se gasta dinero y tiempo por el uso indebido de los insecticidas. La forma en que deben hacerse las aplicaciones y el tiempo en que se deben dar, es también muy importante. Hay que tomar en cuenta estos puntos antes de hacer las aplicaciones.

Si se espolvorea, la espolvoreación debe hacerse muy temprano en la mañana por las siguientes razones:

1. Hay más probabilidad de que la velocidad del viento sea menor y no se lleve el insecticida.
2. El rocío ayuda a que los polvos se adhieran mejor a las plantas.

Si se asperja, la aspersión puede hacerse un poco más tarde, debido a que:

1. Las aspersiones no son fácilmente arrastradas por el viento.

2. Los insecticidas en forma de aspersión se adhieren a las plantas sin necesidad del rocío.

Para los dos tipos de aplicación, se recomienda: Asegurarse de que se traten las hojas por su parte inferior, pues aquí se encuentra la mayoría de la población de insectos. La mayor parte de los nuevos insecticidas matan los insectos, tanto por contacto como por ingestión, así que es esencial que todos los insectos presentes al momento del tratamiento, entren en contacto con la sustancia química.

El número de veces que un cultivo debe tratarse depende de los insectos, sus hábitos, la facilidad y rapidez con que vuelven a aparecer en el campo, los efectos residuales del insecticida, la aparición de las lluvias después del tratamiento y el crecimiento de las plantas. En la mayoría de los casos, no existe una regla general en lo que respecta al número de aplicaciones necesarias. Sólo la experiencia y buen juicio del agricultor le ayudan a determinar el número de aplicaciones que deben hacerse. En este aspecto debe pedirse siempre la ayuda del Agente de Extensión Agrícola de la región.

Cuando las aplicaciones han terminado, es conveniente lavarse cuidadosamente con agua y jabón todas las partes del cuerpo que estuvieron expuestas al insecticida. Esto es importante, principalmente porque la mayoría de los nuevos insecticidas pueden ser absorbidos a través de la piel.

Tenga mucho cuidado de no hacer aplicaciones a las verduras y frutales poco tiempo antes de la cosecha, debido a que la presencia del veneno en los productos aprovechables pone en peligro la vida de los consumidores.

RECUERDE: Los insecticidas son venenosos tanto para el hombre como para los insectos. ¡Uselos con cuidado!

(Artículo extractado del Boletín B 12 del Servicio de Extensión Agrícola de Puerto Rico)

Vigile su salud

QUÉ HACER CON UNA ENFERMEDAD CONTAGIOSA

Cuando una enfermedad contagiosa llega al hogar siempre causa muchas preocupaciones y trastornos. Dos son los problemas que hay que afrontar en esos casos; primero, cómo cuidar del enfermo; segundo, cómo proteger del contagio al resto de la familia.

Cómo cuidar al paciente

Cuando aparecen los primeros síntomas, éstos pueden ser los de una docena de enfermedades diferentes. Puede tratarse de un trastorno leve o puede ser una enfermedad grave.

Aunque usted casi haya identificado la enfermedad, tenga cuidado y trate con precauciones al enfermo. Lo más indicado es acostarlo. Si es posible, aíslalo para evitar problemas posteriores. Recuerde que la mayoría de las enfermedades contagiosas se transmiten cuando están en los síntomas, antes de haberse declarado completamente.

Cómo proteger a los que están expuestos al contagio

Para seguridad de todos, cuando se sospecha la presencia de alguna enfermedad contagiosa, el paciente debe aislarse. El enfermo y todo lo que esté en contacto con él, o su saliva, orina, catarro, etc., deben considerarse como fuente de contagio. Por otra parte, los miembros de la familia no

afectados aún deben, por consiguiente, mantenerse tan alejados como sea posible del enfermo. No deben tocarlo, ni a él ni a los utensilios con que se sirve. Manos, boca, alimentos, juguetes y cualesquiera otros artículos de su uso personal pueden constituirse en fuentes de contagio.

Cuidados durante la enfermedad

La ropa sucia del enfermo no debe lavarse junto con la de la familia, y debe ser hervida con jabón.

A menudo, en casos de niños enfermos, se regala al paciente algún juguete especial. Si es posible, mejor sería guardarlo hasta cuando pase el período contagioso.

Cuando el enfermo esté fuera de peligro, ¿qué cuidados deben dársele?

En primer lugar hay que estar seguro de que el peligro de contagio ha terminado. El médico que cuidó del enfermo es la persona más autorizada para declarar cuándo ha cesado el peligro y seguramente lo hará cuando esté bien seguro de que los gérmenes han desaparecido. Coopere con él y facilítele su labor hasta donde sea posible.

Cómo desinfectar el cuarto

Todo lo que puede quemarse, papel y otras cosas, deben ir al fuego. Las cobijas y otras ropas que no se pudiesen hervir, deben lavarse y colgarse afuera al aire libre y al sol. Los muebles, puertas y ventanas deben ser lavados. El colchón debe ponerse al sol dos días, un día por cada lado. Cuando la limpieza ha terminado, ábranse todas las puertas y ventanas y déjese abierto el cuarto para que corra el aire; entonces estará listo para ser habitado nuevamente.

(Condensado de la revista "Vida Rural" N° 11, dic., 1958)

JIRA DE UN GRUPO DE Socios 4-S DE ALAJUELA A NICARAGUA

Ampliando la información que dimos en nuestro número anterior sobre la jira a Nicaragua de un grupo de socios del club 4-S "San José", de Alajuela, publicamos a continuación las más importantes actividades que se desarrollaron en esa oportunidad.

Armengol Guzmán, líder de la iniciativa

En una de las reuniones del Club, el líder Armengol Guzmán sometió a discusión la iniciativa de un viaje a Nicaragua; los socios aprobaron el proyecto y en seguida buscaron y encontraron el respaldo ministerial. Para obtener medios económicos efectuaron algunas actividades, y así el 16 de enero emprendieron el viaje los socios Armengol Guzmán, líder del club; Danilo Guzmán, Fabio Guzmán, Teodorico Morera, Bruno Soto, Ademar López y Benjamín López, acompañados de los siguientes funcionarios de la Agencia de Extensión de Alajuela: Ing. Carlos Arroyo, Agente de Extensión y jefe del grupo; Guillermo Villalobos, Agente Auxiliar y Armando Alvarez, Asistente de Clubes.

Recibimiento en Rivas y San Jorge

Los socios y sus acompañantes fueron recibidos en Rivas por funcionarios de Extensión y de Información Agrícola del Ministerio de Agricultura de Nicaragua, entre ellos el Ing. Octavio Villanueva, Agente de Extensión de Rivas; José Medina Motta, Jefe de Información del Ministerio; Anita Latino, Supervisora de Mejoramiento del Hogar y Luis Tercero, Super-

visor de Agencias.

La primera visita oficial fue a una finca de ganado de cerne, en la que recibieron amplia información sobre métodos de trabajo, prácticas de nutrición, etc.

En Managua

Después de conocer los lugares más importantes de la ciudad, los socios visitaron al señor Ministro de Agricultura de Nicaragua, Dr. Enrique Chamorro y al Vice-ministro, Ing. Luis Pallais Debayle.

El Dr. Chamorro se mostró muy cordial y tuvo la gentileza de nombrar a los visitantes socios honorarios de los Clubes 4-S de Nicaragua.

También fueron invitados a conocer la redacción y los ta-



Grupo de socios 4-S del Club "San José" y personeros de la Agencia de Extensión de Alajuela con el señor Ministro de Agricultura de Nicaragua, Dr. Enrique Chamorro, en Managua.

lleres de la prensa capitalina y los estudios de Radio Mundial. En esos centros de información fueron objeto de amable acogida y de entrevistas.

El Ing. Arroyo y el líder Guzmán hablaron para la prensa y la radio explicando qué son, cómo trabajan y cuáles son las experiencias de los clubes 4-S de Costa Rica.

La siguiente visita fue a la Hacienda Santa Elena, que es una moderna organización propagadora de ganado fino.

Demostraciones

En Jinotepe, los costarricenses tuvieron oportunidad de dar algunas demostraciones ante los socios del Club "Evaristo Carazo". A Fabio Guzmán le correspondió demostrar cómo se puede fabricar un porta-retratos, con materiales de uso corriente en el campo. A Benjamín López, cómo hacer un calentador con un tarro vacío y Ademar López se lució demostrando cómo se construye un botiquín hogareño con cajas de madera o de cartón.

En Granada, Masaya, Chinandega y León

En Granada el día fue de recreo. En Masaya hubo reuniones con el club infantil "Pepe Abaunza", visita al proyecto del socio José María Montalván y reunión con el grupo de adultos "Amigos de la Tierra". Por cierto que Armengol Guzmán invitó a sus integrantes a visitar Costa Rica.

Teodorico Morera dio una demostración sobre manufactura de escobas tipo costarricense. El entusiasmo fue tal que obligó al socio a terminar el trabajo ya entrada la noche.

En Chinandega hubo reuniones con grupos juveniles, infantiles y de amas de casa.

El regreso a Costa Rica fue el sábado 24 del pasado enero.

Los clubes informan



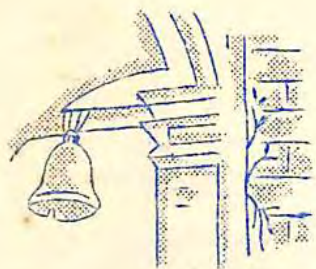
JOSE A. CASTRO, SOCIO 4-S DE SAN ISIDRO DE GRECIA, UN FUTURO AGRICULTOR MODERNO

El socio 4-S, José A. Castro, del club "Santa Elena", de San Isidro de Grecia, se propuso demostrar que por medio de las prácticas modernas aplicadas a la agricultura se obtienen mejores resultados. Convencido de esta realidad, aprendida en su club, inició el 18 de junio de 1957 un proyecto consistente en la siembra de media manzana de café de la variedad "Borbón".

Como el terreno donde debía sembrar es bastante quebrado resolvió aplicar sus conocimientos sobre el uso del codal y del nivel, asesorado por la Agencia de Extensión Agrícola de Grecia. De esta manera el terreno no se vio afectado por la erosión.

Una vez establecido su pequeño cafetal, asistió a dos

(pasa a la pág. 18)



Visión de la Patria

BELLEZAS NATURALES DE COSTA RICA

Nuestro país, situado en el corazón del Continente Americano, enlaza las dos grandes porciones de tierra de América del Norte y América del Sur. Esa situación geográfica hace de nuestra patria un país pequeño, pero no por eso debemos quejarnos: la naturaleza ha dotado a nuestra tierra de bellezas; las tenemos, y por cierto envidiables.

Comencemos por nuestra costa del Pacífico, en la que encontramos dos grandes golfos de inigualable belleza: el de Nicoya, sembrado de islas que brindan un espectáculo maravilloso y que nos recuerdan pasajes de cuentos. Hablando de nuestro espléndido golfo de Nicoya, decía Fernández de Oviedo, que era una maravilla del mundo, no inferior al Egeo de los griegos y que por sólo ver sus puestas de sol merecía visitarse; y el gran geógrafo francés Eliseo Reclus, lo comprendió en la lista de los lugares más bellos del mundo. Marco de todo esto son los verdes manglares y ensenadas, entre las que se distingue el puerto de Puntarenas.

El Golfo Dulce, más hacia el Sur, de aguas

azules y profundas. Además, la bahía de Santa Elena, la de Salinas, la del Coco, conjunto que adorna nuestra costa del Pacífico. La costa del Atlántico es menos quebrada, pero igualmente bella. Los grandes ríos que en ella desembocan, forman verdaderos collares que adornan con sus estuarios. Un ejemplo es la gran Barra del Colorado con singulares parajes rodeados de apretados bosques.

Subiendo hacia los altiplanos nos encontramos con las montañas que tijeretean el azul del cielo con sus picos en sucesión verde. Esos montes y colinas que parecen no tener fin y que esconden en sus entrañas grandes riquezas. Los valles, que son el paso cansado de los montes, fértiles para los cultivos, generosos para los agricultores.

En todo este conjunto de matices verdes y azules, se destacan las ciudades, las casas esparcidas. Los pueblos plantados por nuestros antepasados y que por su característica situación se asocian a la frondosidad de los campos.



Consejos agropecuarios

USE CAL EN CAFETALES

Las aplicaciones de cal a los cafetales han dado magníficos resultados. En las zonas en que es necesario encalar es importante hacerlo para lograr mayores cosechas. Varias pruebas hechas por la Sección de Café del Ministerio de Agricultura indican que un buen encalamiento puede aumentar la producción en más de la mitad. También se observó que el café macho se compone y produce cosecha cuando se aplica cal. De acuerdo con estos resultados muchos cafetaleros están aplicando cal a sus cafetales y están muy satisfechos con los resultados obtenidos.

Para hacer un buen encalamiento aplique 5 libras de carbonato de calcio, lo que corrientemente se llama "piedra caliza", por mata de café. Esto equivale a dos y media toneladas por manzana. También puede usarse cal viva o cal apagada. Si se ocupa cal viva es conveniente dejarla extendida al aire por algún tiempo. Así se deshacen los terrones, y se convierte en cal apagada. La cal apagada se aplica a razón de tres cuartos de libra por mata de café; se pone en menor cantidad porque 75 libras de cal apagada equivalen a un quintal de carbonato o piedra caliza. Aunque el carbonato tiene menos cal, es conveniente aplicarlo porque es fácil de manejar. No daña las manos y como es un polvo pesado no se lo lleva el viento.

El cafetalero debe hacer los cálculos y escoger el material que más le conviene. Debe recordarse que si prefiere la cal apagada debe aplicarla en el mes de marzo, cuando no

hay vientos. Si va a usar carbonato puede aplicarlo en cualquier tiempo, pero es preferible al principio de las lluvias. Algo muy importante es dejar pasar un mes o mes y medio después del encalamiento para aplicar fertilizantes químicos. Este cuidado hay que tenerlo para que el abono no pierda efectividad.

COMBATA LA ESCAMA EN SU ALMACIGO DE CAFE

Si su almacigo se ve atacado de escamas, como sucede a veces, combata la plaga rápidamente. Estos insectos chupan la savia de la planta en las partes tiernas del tallo y las bandolas. La plaga debilita la planta y no la deja desarrollarse bien. Combata estos insectos con atomizaciones de productos como el Citromulsión, el Albolineum N° 1 o el Volck, a razón de media botella por cada 5 galones de agua. Agregue a la solución otro insecticida como el clordano, en la proporción de 2 onzas por cada 3 galones o dos centímetros cúbicos de Folidol por cada galón de mezcla.



Cajita de cartón forrada en tela

Con poco costo y trabajo usted puede ejecutar, en cualquier tamaño (según el uso que quiera darle), la cajita de cartón forrada en tela que aquí presentamos. Puede servirle para joyero, costurero u otro fin.

1. Comience cortando cuatro pedazos de tela; pueden ser retazos de distintos colores que le servirán para los lados (fig. 1).

2. Doble por la mitad las cuatro piezas de tela y cósalas, dejando el lado superior abierto. Por cada abertura introduzca un pedazo de cartón que sea más pequeño que la pieza de tela (figs. 2 y 3).



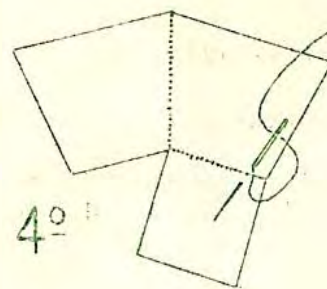
1º



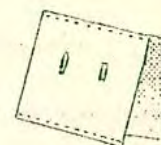
2º



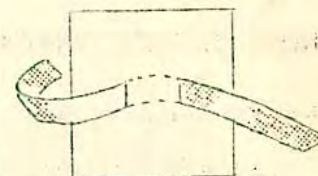
3º



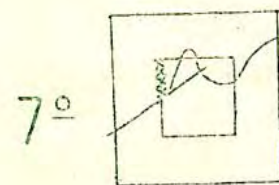
4º



5º



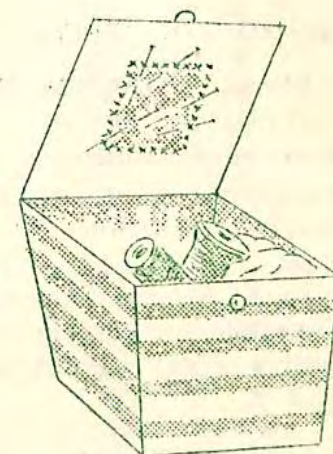
6º



7º



8º



3. En la misma forma confeccione la base y la tapa. Las medidas de éstas estarán de acuerdo con el tamaño de los lados.

4. Arme la cajita uniando los costados a la base (fig. 4)

5. Haga dos ojales a la tapa y pase una cinta que le sirva de manigueta (figs. 5 y 6). Por dentro de la tapa pegue un pedacito de tela (fig. 7)

6. Una la tapa al resto de la cajita, cosiéndola (fig. 8)

LOS CLUBES INFORMAN ... (Viene de la pág. 11)

demonstraciones sobre la aplicación de yerbicidas.

Actualmente el proyecto del socio Castro cuenta con un número aproximado de 600 matas de café en vigoroso estado de crecimiento.

EX-SOCIO 4-S, EDGAR UGALDE A., UN EJEMPLO EN EL SERVICIO DE LA COMUNIDAD

Como ya su edad sobrepasa a la establecida para pertenecer a los clubes 4-S, el socio 4-S Edgar Ugalde A., del club "El Sancarleño", de Ciudad Quesada, ha renunciado como miembro 4-S para pasar a pertenecer a los clubes J-A.

Durante sus dos años de permanencia en los clubes 4-S demostró siempre su espíritu de servicio. En recompensa a su labor, el Club de Leones de Ciudad Quesada lo condecoró con medalla de oro, haciendo referencia a su desinteresada labor.

LA CARRETA, en nombre de todos los socios 4-S del país, felicita muy sinceramente al ex-socio 4-S Edgar Ugalde, a la vez que le insta a seguir trabajando en pro de su comunidad.



Para el ama de casa

COMO HACER ALMIDON DE YUCA



Son pocas las raíces comestibles que, como la yuca, aportan tantos productos; ésta no sólo aparece en nuestras mesas como plato cotidiano, frita o formando parte de nuestra tradicional "olla de carne", sino que también de ella se pueden obtener derivados para uso casero. Usada como alimento se aprovechan todos los componentes de la yuca; pero también puede servir para la obtención de almidón, producto de gran utilidad para las amas de casa.

Para hacer el almidón se pela bien la yuca y se tritura, bien sea moliéndola o rallándola.

La masa obtenida por trituración se somete al lavado. El agua lechosa de estos lavados se va asentando lentamente, hasta que forma una capa blanca en el fondo del recipiente y aparece encima una agua clara y transparente. Esta agua se vierte en otro depósito sin remover el fondo, y quedará una masa espesa, enteramente blanca, que no es más que el almidón, el cual puede ponerse a secar sobre cualquier superficie lisa.

Una vez agotada el agua quedará el almidón en forma de piedras, las cuales se rompen fácilmente a golpes de madero. Este almidón es excelente para el planchado de la ropa y es además comestible.

El almidón seco y pulverizado se conserva durante mucho tiempo en recipientes bien cerrados.

La receta del mes

Biftecs Rellenos

INGREDIENTES

8 biftecs de posta suave; 1/4 de libra de chorizo; 1 zanahoria cortada en tiritas; 1 chile dulce en tiritas; 1/2 cucharada de apio finamente picado; 1/2 cucharada de perejil finamente picado; 1 cucharadita de salsa inglesa; 1 cucharada de sal; 1 cebolla finamente picada; 3 cucharadas de manteca; 4 ajos majados y bien picados.

PREPARACION

La víspera

1. Limpie cada bifttec con un limpión húmedo y muy limpio.
2. Mezcle el apio, el perejil, los ajos, la sal y la salsa inglesa en una fuente honda.
3. Con un tenedor coja los biftecs, uno a uno, y páselos por la mezcla anterior, procurando que queden adobados por ambos lados.

Al día siguiente

1. Saque el chorizo de la tripa y divídalo en ocho partes.
2. Extienda los biftecs sobre una tabla de picar carne, muy limpia. Distribuya entre ellos las ocho partes de chorizo; adorne con tiritas de chile y de zanahoria. Arrolle cada bifttec de manera que quede relleno. Amarre cada uno con una hebra de hilo o prénselo con un palillo de dientes para que no se desarrolle.
3. Fría la cebolla en la manteca hasta que dore; fría entonces los arrolladitos y déjelos dorar. Déles vuelta para que doren por todos lados.
4. Agrégueles poquitos de agua o de salsa de tomate para que se cocinen. Déles vuelta para que suavicen parejo.
5. Sirvalos calientes, acompañados de puré de papas o de papas fritas.

Los Novios

Casa ancha y alta, rodeada de corredores donde se cuelgan a madurar los plátanos, tapados con gangoches para que se endulcen más. Amplio portón al frente, incendiado en las brasas de una veranera de grueso tronco, patriarcal, casi de la familia. Las estivas de leña, al fondo, se alzan a la misma altura del palo de limones dulces, ahora nevado de azahares.

La vacada, toda Jersey, es lucia, limpia y gorda. Más al fondo, donde no estorba, la piara de cerdos rosados, redondos de manteca, gruñidores y pachorrudos.

En el viejo armario de caoba, ya apartados, los mil colones que la familia ha dispuesto para la fiesta del matrimonio de Rosita. Tendrá que ser una boda de rumbo, porque los Aguilares son acomodados y espléndidos, dadivosos y mano suelta, de la misma familia que allá a mediados del siglo pasado fundó este pueblito, descuajando las montañas, levantando las primeras casas, sembrando las milpas primogénitas, consiguiendo del gobierno de don Jesús Jiménez el camino y la escuela.

Además, Rosita va a casarse con un muchacho de San José. La familia del novio había venido a veranear a San Rafael, y ellos dos se conocieron y se quisieron en esas lánguidas modorras de los veranos, benevolentes al amor, bajo las sombras de los árboles, y por las noches, a la claridad azulenca de las primeras estrellas, con el son del lento caminar del río, deslizándose perezoso, casi sin agua, por los potreros, caminando tan despacio y tan torpe, que era un río que gateaba entre piedras.

Conforme se acercaba el día de la boda - para el santo de don Antonio, jefe y cabeza de aquella familia - los preparativos entraron en un período de fiebre; una tía de Rosita se encargó del vestido: lo bordaron las monjitas del Buen Pastor; un hermano de don Antonio, el tío socarrón de la familia, fue comisionado de la bebedera; y doña Mercedes, asistida por un tren de sirvientas y vecinas, comenzó la noche de San Bartolomé para lechones, gallinas y patos.



Don Antonio, que al principio se había opuesto al matrimonio de Rosita, hija única, los ojos de su cara, se resignó al fin ante la presión de la familia y los razonamientos de doña Mercedes, empecinada en que su hija, algún día, viviera en San José, lejos de aquella aldea donde todo eran chismes, intrigas y mezquindades. Y ahora, paciente, en silencio, iba y venía de allá para acá, dando la plata para el ron viejo, para las gotas amargas, para el rompo, para el velo, para las zapatillas de la novia, para los manteles, para flores, para la pimienta y el comino. A nada decía que no, espléndido como siempre fue; pero todo lo daba en silencio, adolorido de la ida de Rosita a otra casa, fuera de la suya, con un hombre extraño que ahora la mandaría.

De la orquesta se encargó el novio, muchacho mundanal que sabía cuál estaba de moda, cuáles piezas había de tocar, cuántos profesores tendría; llegó a un arreglo satisfactorio con el maestro Salazar. Para el día de San Antonio ya no quedaba detalle por hacer.

Desde la tarde se vio San Rafael inundado de gente de San José, los familiares y los amigos del novio, a quien llamaban Palín, en tropel tumultuoso, ocuparon sus sitios en la iglesia. Vinieron simples amigos de los amigos de Palín.

A las cinco de la tarde, coloreada de celajes, entró a la iglesia la comitiva, encabezada por don Antonio Aguilar, que le daba el brazo a la mamá de Palín, seguidos por el papá de Palín que llevaba a doña Mercedes, todos mudados, perfumados, muy ceremoniosos y solemnes. San Rafael se había agrupado en la puerta para ver el desfile, y cuando apareció Rosita, cerca del altar albo de azucenas, nerviosa, colorada,

a todos les pareció que estaba lindísima.

La ceremonia no perdió belleza, ingenua y torpe, ni cuando al desfilar de regreso a la casa, los chiquillos, desarrapados y sucios, se metían entre las parejas de los padrinos, atropellándolos, deshaciendo la fila, haciendo perder dignidad a todos.

La casa resultó chiquita, con ser grandísima, para albergar a todos los invitados. Allí estaba el tío, convertido el corredor en una cantina enorme, echando los últimos pedazos de hielo a las ollas pantagruélicas donde había realizado sus más terroristas recetas de compuesto; allí estaban las muchachas en la cocina, olorosa a lechón asado, a lomos rellenos, a gallina sudada.

A las nueve de la noche los invitados conversaban, bailaban y se daban bromas como si toda la vida hubiesen vivido juntos; dos o tres amigos de Palín, noqueados por aquel endiablado ponche del tío cantinero, dormían con regüeldos bajo la chayotera.

Don Antonio, que al principio no había querido comer ni beber nada, siempre con abejón en el buche, se animó hasta bailar, y colorado, panzón, sudando, entre grandes risotadas, el pelo en la frente, le daba bromas feroces a las señoras, dejando en un hilo a doña Mercedes.



A pesar de que a las diez ordenó por debajo que no se le diera a su marido un trago más, don Antonio, media hora después, hablaba de política a gritos, ya bravo con un padrino a quien veía por primera vez.

Momentos más tarde, sin que nadie supiera nada, se oyó un estrépito nuclear en el corredor, como de vasos quebrados, gritos de mujeres, voces broncas de hombres, carreras, zapatillas perdidas.

Doña Mercedes, desencajada, y Rosita, el velo caído, la corona de azahares torcida, corrieron desaladas. Ya se lo temían: don Antonio había cogido el cuchillo y descargaba planazos en la espalda de todos:

- "Aquí no quiero borrachos! ¡A la calle todo el mundo! ¡Vividores!"

Limpio el corredor; limpio la sala; limpio los cuartos; limpio el patio. No se libró ni la orquesta. Al maestro Salazar, como a los otros músicos, los hizo salir en carrera. Cuando en la casa no quedaron más que doña Mercedes y Rosita, cerró las puertas, hecho una tintorera, y les mandó que se acostaran.

En la calle, bajo una lluvia finísima y un frío de alfileres, frente a la casa, poco a poco, se fueron reuniendo, después de la desbandada súbita y general, los invitados. El maestro Salazar se quejaba de que don Antonio le había dejado adentro el violón; un padrino se lamentaba de que él había tenido que dejar allá el sobretodo; otro, el paraguas; otro, el bastón. No faltó quien se quejara de haber dejado en la casa, atrancada, vigilada por don Antonio machete en mano, su saco y su corbata. A todos les había quedado algo adentro.

De repente, en aquel coro de lamentos - bajo el frío de la madrugada, apareció, sin saberse cómo - Palín, el mismísimo Palín, triste, aterido, casi llorando, que decía:

- "A ustedes es el violón, o el saco o el sombrero. A mí es peor: a mí, esta noche, esta noche. me dejaron adentro la novia!"

ADOLFO HERRERA GARCIA

FINES DE LOS CLUBES 4-S

1. Promover el mejoramiento del hogar y de la comunidad
2. Cultivar sentimientos de solidaridad humana y fomentar el espíritu de asociación y ayuda mutua.
3. Introducir mejores prácticas agrícolas y domésticas.
4. Desarrollar la capacidad directiva de los jóvenes de la zona rural; y
5. Apoyar todo movimiento que tienda a elevar el nivel cultural de la comunidad y desenvolver en sus habitantes altos ideales y normas de vida.