

OBSERVADOR

A Weekly Publication from
The Portland Observer

de Portland

Ampliación de Instalaciones Universitarias

Se firmó un convenio de colaboración con la Universidad Anáhuac para participar en la construcción del edificio que albergará las escuelas de Ciencias de la Comunicación, Arquitectura y Diseño, del Campus Norte de esta casa de estudios.

En apoyo a la labor educativa que lleva a cabo la Anáhuac, se

contribuye en la construcción del inmueble mediante un donativo de cemento y concreto premezclado, equivalente a \$2,185,000 M/N. El convenio tendrá una vigencia de un año a partir de la fecha de la firma del mismo.

Durante la firma del convenio estuvieron presentes, por parte de la Universidad Anáhuac, el padre

Gregorio López, director general de Promoción y Desarrollo, y el ingeniero Germán Campos, director de promoción Anáhuac. En representación de Grupo Apasco, asistió el ingeniero Pierre A. Froidevaux, director general del Grupo, y el ingeniero Gustavo Castélm, director de Relaciones y comunicaciones Externas.

Este esfuerzo de colaboración refleja el interés del Grupo por contribuir a la educación de las nuevas generaciones, acción que forma parte del compromiso que el Grupo guarda con el desarrollo de la comunidad y con el crecimiento de la infraestructura educativa del país.

Cruel Trato a un Llama en Conocido Restaurante

Señor Director: una persona de la embajada mexicana en los Países Bajos me dio su nombre y el de su importante periódico. Por eso me tomo la libertad de escribirle esta carta, porque creo que es algo constrictivo lo que tengo que decir, además de que mi conciencia no me deja tranquila.

En febrero visité el restaurante "La Cabaña Suiza", en la carretera México-Toluca, en donde había una llama para el "gusto" de los clientes. El animal estaba de pie, atado con una cuerda tan corta que le quedaba una sola actitud: estar parado sin posibilidad de moverse ni tenderse en el suelo. En fin, un animal vivo obligado a vivir como una estatua inmóvil.

Cuando nos quejamos sobre el asunto nos dijeron que "el animal se ensuciaria acostándose en el suelo" (!!).

Sorprendidos, vimos que las demás que trabajaban en la oficina del restaurante con vista al lamentable animal, no intervinieron.

Supongo que el animal no está atado con la cuerda tan corta todo el día, ya que tiene que bajar la cabeza para comer, pero aunque

esté así durante unas horas, no obstante que sólo sea un aparte del día, es maltrato al animal y un aflicción para los clientes del restaurante.

Me pregunto: ¿qué placer produce la presencia de un animal que se encuentra en un estado de angustia y congoja, incómodo, para los dueños y empleados del restaurante? ¿Son indiferentes al ver a un pobre animal en una posición de miseria? Para unos invitados, la escena era muy desagradable y nos afligía ver si animal condenado a sufrir. Y nos quitó el gusto de estar en este lugar tan bonito, con un magnifico jardín.

Espero que su periódico publique esta carta para explicar a los comerciantes la aflicción que en sus negocios causan los animales maltratados.

Cordialmente y con mis gracias anticipadas por publicar esta carta que explica mi angustia y la de miles de personas que visitan México y ven a los animales en condiciones desagradables.

Atentamente.

Una pureba del México Aniguo. Recetas de los Guerreros Aztecas retornan con el sabor de aquella época.

Ciudad de México; (Especial) Ahora en la Ciudad de México se pone a la orden del día los platillos y recetas de nuestra antigua cocina, no solamente los tradicionales y exquisitos platillos como patl silvestre, acamallas, criadillas, 6 alcamoses, sino los ya conocido por muchos de nosotros como son las quesadillas de huitlacoche (hongos de maíz), hormigas y chapulines fritos, así como colas de iguana hervidas o huevos crudos de iguana.

Varios restaurantes ofrecen estos platillos, a precios nada económicos, y además algunos solo en temporada.

En el corazón de la conocida, exclusiva y elegante Zona Rosa, Don

Celsio dice que este negocio lo comenzó hace como 20 años. En su establecimiento, el platillo que mas se vende es el de gusanos de maguey fritos, acompañado de guacamole por \$31 dólares.

Se le preguntó que porque la gente come tales cosas? "Supuestamente esta comida es rica en vitaminas, y además según sus clientes, contiene un poder afrodisiaco". (será por eso que esta tan sobrepoblada la Ciudad de México?).

En cuanto lujosos restaurantes dentro de esa misma área, se sirve una refinada variedad de comida Azteca, predominando el huitlacoche.

En otro restaurant de exclusiva clientela, se sirven las famosas quesadillas de huitlacoche y las de flor de calabaza, o si lo prefieren en sopa preparada con ajo y cebolla.

Un reconocido Chef de Chicago, se siente orgulloso de haber inventado (combinado) una receta a la que le llamó caviar mexicano, que consiste en oner huevos de hormiga en agua hervida por algunos segundos, reposarlos unos momentos y servirlos como caviar. (fácil de preparar, lo difícil es conseguir los huevitos de hormiga).

"este manjar tiene un muy delicado sabor, pero como lo preparan en

México le restan autenticidad al freirlo con ajo picado"

Una docena de restaurantes en el centro de la ciudad han incluido en sus menus estos platillos.

Uno es "Don Chon" cerca de la Merced que es uno de los precursores de este tipo de comida quien cuenta ya con varios años en este tipo de negocio de auténtica cocina prehispánica. Fortino Rojas dice "aquí nosotros servimos auténtica comida de nuestra cultura azteca, inclusive perro y gato, como lo comían en esos tiempos." Y que actualmente es servido en restaurantes en el sur de Yucatán.

The Portland State University Popular Music Board & Movimiento Estudiantil Chicano de Azlián are Proud to Present

An All Ages

Cinco de Mayo Concert

Friday, April 30, 1999

7:00 PM

FEATURING
The Latin Urban Funk of Portland's own
RUBBERNECK

The opening band is Fernando

Smith Memorial Center Ballroom (3rd floor)
1825 S.W. Broadway • Downtown Portland
General Admission \$9 • Students w/I.D. \$7
Tickets at all Ticketmaster locations. Info 725-3307