



el mito del **PAJARO QUETZAL**

Es el quetzal un pájaro verdaderamente maravilloso. Soberbia es el ave del paraíso con sus alas de seda dobladas en graciosa curva, cayendo a ambos lados de su cuerpo, como dos chorros de oro líquido; magnífico el faisán dorado con su penacho y su peto adornado como una coraza de un príncipe, sus alas de colores y su actitud severa; y primorosos en su minúscula belleza, los colibríes, fragmentos de arco iris. Pero el quetzal, que tiene algo de cada una de estas aves, es superior a todas ellas.

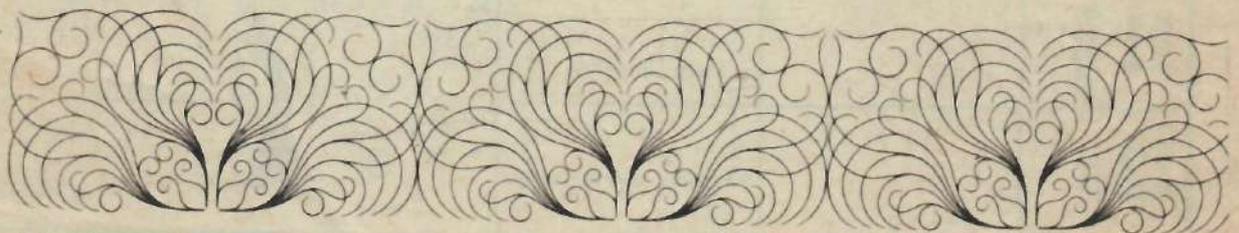
Pequeño —su cuerpo propiamente dicho— no mide un espacio mayor que el que una dama cubre con su mano buscando la octava en el teclado del piano. Predomina en su plumaje el color verde, pero no el verde regular y corriente de la pluma. Es un verde metálico, resplandeciente, con relámpagos de piedras preciosas. El pecho rojo, se diría

que sangra como una herida recién abierta. Bajo esta cascada de púrpura, se extiende una mancha que cobijan las alas, de un azul oscuro, que recuerda al que ostenta en igual región el pavo real. Sobre su cabeza muy redonda, se alza una coronita que va del pico al cuello como un diminuto abanico desplegado. Pero lo que, sobre todo es incomparable, es su cola, su larga y deslumbrante cola. La forma un manojo de plumas que miden a veces casi un metro, hechas de hebras finas, movibles, ligeras, como arregladas por manos milagrosas. Hay algo más. Tiene un brillo aureo todo él, como si lo hubieran rociado con polvo de oro, o en sus excursiones su ropaje se hubiera empapado de sol.

El quetzal está convencido de su belleza. Ama sobre todo su cola primorosa. Vela por ella y la cuida con el empeño con que un cantante se preocupa por su garganta, o una mujer hermosa por su hermosura. Para que nada la dañe, no omite detalles. A fin de que no se tuerza, ni se despeine, ni se maltrate, construye su nido de una manera curiosa; taladra con paciencia un grueso tronco hasta formar un túnel. Entra por un extremo y sale por el otro sin que las largas y sedosas plumas sufran otra cosa que un ligero rozamiento.

Sus perseguidores, que son muchos, aprovechan a ésta en su asilo tranquilamente reposando, el cazador se acerca en silencio, burlando el oído fino del ave, y en movimiento rápido le cubre la abertura de salida. Hora de angustia y congoja. Comprende que el enemigo está cerca. Grave peligro lo amenaza. ¿Qué hacer? Hay un medio de salvarse. Un movimiento en retroceso, salir por la puerta de entrada. Tiene un instante de vacilación. Pero piensa en su cola magnífica; puede estropearse o romperse en aquel movimiento. Puede más la vanidad. Ya no piensa en huir y espera a que la mano de su astuto perseguidor lo aprisione.

Indómito y salvaje, no acepta el cautiverio; quiere mucha luz y mucho espacio. Y no se crea que es una jaula estrecha la que no acepta. Un lugar amplio y cómodo, siendo prisión, lo rechaza lo mismo. Se han hecho al



MARTES

Ver Programación de
la mañana en Pág. 42

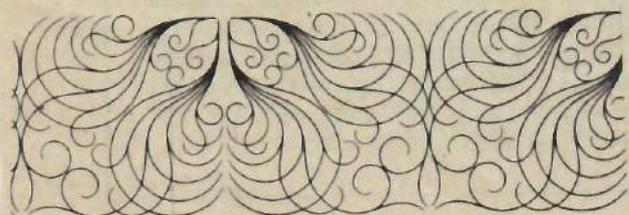
Hora	CANAL 2 3 - 7 - 10	CANAL 4 9 - 11	CANAL 5 6 - 13	CANAL 8 7 - 11
12 :00 :15 :30 :45	Cortos Lo de Hoy	Supermán Lo que pasa en el Mundo		Tele—Diario Pantalla Abierta
1 :00 :15 :25 :30 :45	Alejandra	Entre Brumas		Un demonio con Angel
2 :00 :15 :30 :45		Carmiña		La Viuda
3 :00 :15 :30 :45	Cart. Cine Infantil	Hechizada Lassie y el Guardabosque		Cine del hogar
4 :00 :15 :30 :55		Popeye y Simbad El super veloz Buggy Buggy		Cartones
5 :00 :15 :30 :55	Los Picapiedras	El Oso Yogy Ultramán		Travesura de la pandilla Fantasías animadas
6 :00 :30 :45	Centella Señorita Cometa	Batman		Monstruos del Espacio
7 :00 :26 :30 :55	Incurable Micronoticiero	Las aventuras de DICK TURPIN		Area 12 El Show de la Risa
8 :00 :03 :30 :55	Y todo queda en Familia	El super show de Joselo		Trilogía Policiaca
9 :00 :25 :30	Valentina	Mariana de la Noche		Tele—Diario
10 :00 :03 :15 :25 :30	El Observador Venezolano Señor Cine	El Informador Longstreet		La entrevista de Hoy
11 :00 :15 :25 :30 :55		Mesa Redonda		Cine Mundial
12 :00 :15		Mensajes en la Noche		

efecto experiencias curiosas, todas con el mismo resultado. Colocada una pareja en un gran patio, con fuentes de agua fresca, frutas, flores y árboles, todo ha sido inútil. Ni hunde su pico en el agua clara para sorber una gota, ni prueba fruta, ni se refugia entre las hojas. Inmóvil, sin cambiar de sitio, espera la muerte que no tarda en llegar con el hambre, la sed y la inacción, y más que todo, por la angustia desesperada que le produce la pérdida de la libertad.

La tradición indígena lo recuerda. Cuentan los quichés que en una fértil pradera de Petén, tierra de vegetación privilegiada, apareció cierto día un enjambre de mariposas verdes y azules que volaban entre los rayos del sol, como danzando con la música de los pájaros cantores. Fatigadas, se posaron en el lugar más pintoresco y florido y desaparecieron. Allí, en el mismo sitio, se levantó un árbol soberbio, no parecido a ningún otro, de un raro encanto. Y allá, en lo más alto de su copa opulenta apareció el quetzal como si hubiera sido hecho con las alas de las mariposas desaparecidas.

En la conquista juega un importante papel en un monumento heróico y terrible.

Era el momento en que se libraba la más importante batalla entre Pedro de Alvarado y los indios quichés. Mandaba las tropas de los nativos, Tecún Umán, un cacique viejo, amado y respetado por su gente, invencible hasta entonces. Dicen que Pedro de Alvarado dividió su caballería en dos partes, y él, con su infantería y los indios traidores, se colocó en el centro, punto el más peligroso y difícil. Y el combate comenzó. En lo más recio de la pelea se encontraron frente a frente el jefe español Pedro de Alvarado y el jefe indio Tecún Umán. Se trabaron en singular combate. La superioridad de Alvarado por su edad, su fuerza y sus armas, nada podía contra el indio vencido por los años, desnudo, sin más que su lanza. Era como si un poder extraño lo defendiera. Sus soldados decían que su nagual, es decir, su protector, era un quetzal de forma gigantesca; y hasta que la espada de Pedro de Alvarado atravesó el pecho del ave, logró dar fuerte al valiente cacique. ●



EKCO U.S.A.



Siéntase orgullosa de su cocina con los UTENSILIOS EKCO!

Los utensilios EKCO en su cocina demuestran que usted es una ama de casa **práctica** que se preocupa por su familia.

Ekco fabrica —en los Estados Unidos de Norteamérica— 3.000 utensilios diferentes para hacer más cómoda su labor doméstica.

Cada utensilio Ekco ha sido diseñado para darle a usted la máxima eficiencia e higiene en la cocina cuando se prepara la comida de su familia.

Ekco es el mayor fabricante de Artículos para la Cocina y su nombre es sinónimo de calidad insuperable.



CARNE SALTEADA CON PIMIENTOS

- | | |
|--|--|
| ½ kg (1 libra) de arroz | ½ taza de aceite para ensaladas |
| ½ kilo (1 libra) de carne de res | ¼ kilo (½ libra) de hongos, rebanados grueso |
| 3 cucharadas de salsa de soya | 2 cebollas medianas, cortadas en cuatro |
| 2 cucharadas de Jerez seco | 2 pimientos pequeños, verdes y/o rojos, cortados en trozos |
| 4 cucharaditas de fécula de maíz (maicena) | ½ cucharadita de sal |
| ¼ cucharadita de azúcar granulado | |
| ⅛ cucharadita de jengibre molido | |

APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS ANTES DE SERVIR:

Prepare el arroz según acostumbra a hacerlo. Mientras tanto, divida el corte de carne en dos, a lo largo; luego corte cada pedazo diagonalmente, en contra del grano, para obtener tajadas bien finas. En un tazón mediano, mezcle la salsa de soya con los próximos 4 ingredientes; añada la carne y revuélvala con cuidado hasta que se envuelva. Déjela aparte. En una cacerola de fondo doble, de 5 litros de capacidad, a

fuego alto y en aceite caliente, cocine los hongos, las cebollas, los pimientos y la sal, revolviendo rápida y frecuentemente (salteando) con una cuchara, hasta que las legumbres estén blandas, aproximadamente 5 minutos. Vierta las legumbres por cucharadas al tazón, sin el aceite, sacando antes la carne. Añada la carne preparada al aceite; saltéela hasta que pierda su color rosado, aproximadamente 2 minutos. Añádale las legumbres y saltéelas hasta que estén bien calientes. Sirvalo con arroz. (Da 4 porciones).