



D.O.M.

Don Manuel Labrador Reina

Que falleció en Málaga el día 3 de diciembre de 2015 a los 65 años de edad, habiendo recibido los santos sacramentos y la bendición apostólica de Su Santidad

R. I. P.

Su esposa María del Carmen Spinola; hijos, Manuel y María del Carmen; hijos políticos, María Concepción y Carlos; hermanos, nietos, sobrinos y demás familia

RUEGAN a sus amistades una oración por su alma y nos acompañen en el funeral que se oficiará HOY, día 4 de diciembre de 2015 a las 17:00 horas, en la capilla del Cementerio de san Gabriel (Parcemasa), por cuyos favores les quedarán muy agradecidos.

Velatorio en Tanatosala nº 24



Doña María Dolores Sarrión Gavilán

(PROFESORA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES)

Que falleció en Málaga el día 3 de diciembre de 2015

La Universidad de Málaga lamenta tan sensible pérdida y se une al dolor de familiares y amigos.

EL FUNERAL tendrá lugar hoy viernes día 4 de diciembre, a las CATORCE horas, en la capilla del Parque Cementerio de San Gabriel (Parcemasa).

Esquelas en
SUR

**607
902
843**

PODRÁ REALIZAR
EL PAGO CON
TARJETA DE CRÉDITO

COLABORACIÓN

Expansión imperialista y enfermedades

JUAN LUIS CARRILLO MARTOS

Los testimonios de los conquistadores nos hablan de civilizaciones que gozaban de un excelente estado de salud. Hernán Cortés en relación a los aztecas o Jacques Cartier para los territorios de Canadá sostienen que los recursos utilizados por los indígenas eran suficientes. Entre las enfermedades que se hacen a la Corona no se encuentran de forma sistemática o reiterada médicos y cirujanos. En efecto, en América el balance ecológico era menos complejo que en Eurasia y África. Desde este punto de vista América se había comportado como una 'gran isla' y había permanecido 'aislada' durante siglos. Esto no quiere decir que no existieran enfermedades tales como la tuberculosis (en poblaciones urbanas), la artritis, treponematosis como la pinta, una enfermedad denominada uta por los amerindios (es una leishmaniosis), parásitos intestinales o la denominada enfermedad de Chagas que es una tripanosomiasis. Pero todas estas enfermedades tenían una característica común: eran enfermedades crónicas con un bajo índice de infectividad. Este perfil de la enfermedad era así por varias razones: el tamaño relativamente pequeño de las poblaciones (las grandes civilizaciones mesoamericanas se formaron en un periodo de tiempo relativamente cercano a la conquista de América), la pervivencia hasta fechas muy tardías de formas de vida 'cazador-recolector' siendo reciente la domesticación de animales (pavos, llamas que no eran portadores de patógenos y que dieran lugar al paso de un parasitismo animal a enfermedad humana) y plantas. Pero al mismo tiempo estas poblaciones eran enormemente vulnerables si penetraba un patógeno con el que nunca habían estado en contacto.

El aislamiento del continente americano se rompió en 1492 con la llegada de los españoles. En el Caribe se produjo una gran modificación ecológica con la penetración de agentes infecciosos llevados por Colón y sus hombres. Ya en 1493 en la isla de La Española estaba presente el tifus exantemático y la influenza del cerdo y en 1518-1519 la viruela. Esta última pasó al imperio azteca con Hernán Cortés facilitando la conquista de Méjico. Ello se vio favorecido por la macroparasitación resultante de la guerra civil que se sufría. No puede entenderse cabalmente la conquista de Tenochtitlan (300.000 habitantes) por 300 europeos si no se toma en consideración que más de la mitad de su población murió por viruela. Y algo parecido ocurrió en la conquista del imperio inca por Francisco Pizarro. En 1554 la enfermedad estaba instalada en territorios correspondientes al actual Chile y diezmo a la población de araucanos. A finales del siglo XVI y comienzos del XVII la enfermedad había avanzado en territorios del sur, este y centro de los actuales EE UU. Algo parecido puede decirse del sarampión. Todas estas enfermedades tenían un carácter agudo y se presentaban de forma epidémica provocando grandes mortandades entre las poblaciones de amerindios. A las ya señaladas enfermedades de procedencia europea (viruela, sarampión, tifus exantemático, influenza) habría que añadir la rubéola, la difteria, la neumonía, la tos ferina o el paludismo (por *Plasmodium vivax*) entre otras. No cabe la menor duda de que la enfermedad fue un aliado de los europeos en el proceso de conquista de América, pero esta despoblación significó un factor enormemente desfavorable en la fase de colonización. Por otra parte, las leyes indianas protecto-

ras del indio le otorgaron una consideración social, obligaron a resolver la carencia de mano de obra con esclavos negros africanos. El emperador Carlos V legalizó el tráfico de esclavos en 1518. Portadores de patógenos africanos para los que tenían resistencia penetraron en el mundo americano y se produjo una nueva modificación ecológica de la enfermedad en regiones tropicales y subtropicales y que, como el caso anterior, tuvo un balance negativo para nativos y emigrantes europeos. Dos graves enfermedades africanas se instalaron de forma endémica: el paludismo maligno africano (producido por el *Plasmodium falciparum*) y la fiebre amarilla. En el caso del paludismo tanto por la existencia de mosquitos anofelinos eficaces en la transmisión del plasmidio en el Valle del Mississippi y zonas caribeñas y del Brasil, como por la fácil adaptación al medio de mosquitos procedentes tanto de Europa como de África. El paludismo africano tuvo una tasa de mortalidad del 750 por mil en algunas poblaciones amerindias. La fiebre amarilla fue transferida desde la costa occidental africana al Caribe (islas y golfo de Méjico) por esclavos negros y en esta región se dieron las condiciones para que se formara un foco de endemidad secundario -el primario era el africano- del que van a depender las graves epidemias sufridas en la franja subtropical europea durante los siglos XVIII y XIX. Estas condiciones a que hago referencia fueron la existencia de primates americanos que se convirtieron en reservorios selváticos del virus y la existencia de diversas especies de mosquitos aedinos -con ciclos biológicos distintos- transmisores de la enfermedad y que posibilitaban la existencia de casos de la enfermedad a lo largo de todo el ciclo anual.

COLABORACIÓN

Un evento gastronómico singular en Benaoján

JOSÉ BECERRA

Si existen muchas razones para dejarse caer por Benaoján, el singular pueblo blanco de la Serranía a un tiro de honda de Ronda por sus múltiples atractivos como son un paisaje único de montaña, un par de cuevas que sirvieron de morada a remotísimos antepasados prehistóricos -las del Gato y la Pileta, asombro perenne de propios y extraños-, los cuales nos dejaron sus modos de sentir el entorno y las ansias de aprehender el misterio de la vida mediante el arte animalista y a veces críptico que han perdurado hasta nuestros días, si a todo este atractivo se suma ahora el de la Feria de la Chacina, no podría encontrar mejor momento para la visita.

La Feria de la Chacina de Benaoján, que ahora estrena su decimatercera edición, es el mejor escaparate con el que puede contar el pueblo a la hora de mostrar las exquisiteces gastronómicas que aquí se fabrican desde siglos atrás. Merecen ser recordados la nómina de los pioneros de la industria chacinera que en su día asombró el mundo y no conoció fronteras. Curro Sánchez, Rafael Carrasco, Manolo Melgar, Manuel Carrasco -éste antiguo cacique del pueblo y figura preeminente entre la vecindad- y Victoriano Aguilar, entre otros destacados chacineros del Benaoján del año convertido en un centro industrial preeminente pese a lo exiguo de sus habitantes.

Varios miles de visitantes se anuncian para asistir a la edición de este festejo, el cual además de exponer productos locales da cabida a

otros que son genuinos de pueblos colindantes, como las insólitas mermeladas elaboradas de manera tradicional y echando mano a los productos del campo del pueblo hermano, Montejaque, en el que la firma Al Jaque se ha ganado a pulso el prestigio en ámbitos allende fronteras y son codiciadas por los sibaritas del buen comer.

Chorizos fritos, orondas morcillas, lomo en manteca, embuchado y un largo etcétera de productos que ofrece ese animal hozador del que se dice gustan hasta los andares, amén de otras delicatessen del mismo pueblo o de los adyacentes en un espléndido muestrario en la plaza de la iglesia del Rosario que es lo que el visitante puede encontrar y degustar, acompañado de actuaciones artísticas, música y diversión a gogó.

Venga a Benaoján este fin de semana -días 4, 5 y 6- y disfrute de un espectáculo culinario único. Vea cómo se fabrica la chacina paso a paso y cómo se dan mañas las operarias para preparar unos succulentos platos. Luego déjese ganar por el paisaje bucólico de su entorno: Sierra de Libar, majestuosa; las Canchas, telón de fondo pétreo; el Tajo del Zuque, colosal; o el imponente trasfondo del Picacho del Rayo, nebuloso en la lejanía. Fueron mudos testigos todos del paso vacilante del Neandertal, o también del Homo Sapiens que por aquí anduvieron en el pasado nebuloso de los tiempos.

Haga acopio a renglón seguido de la mejor chacina para llevar a casa o para agasajar a sus amistades: seguro que se lo agradecerán.