

Octubre de 1988

Revista de información municipal

Nº 73

## Ayuntamiento y Universidad fortalecen los lazos de hermanamiento con la ciudad de Bujara

Ayuntamiento y Universidad de Córdoba fortalece-rán el intercambio social, cultural, académico y de investigación de nuestra ciu-dad con la soviética de Bujara, dando con ello un nuevo paso en los lazos de hermanamiento que desde 1986 unen a ambas poblaciones. Durante una semana, una delegación de Bujara ha permanecido en nuestra capital, cumpliendo un apretado programa de trabajo en el que se han incluido visitas institucionales y otras a importantes

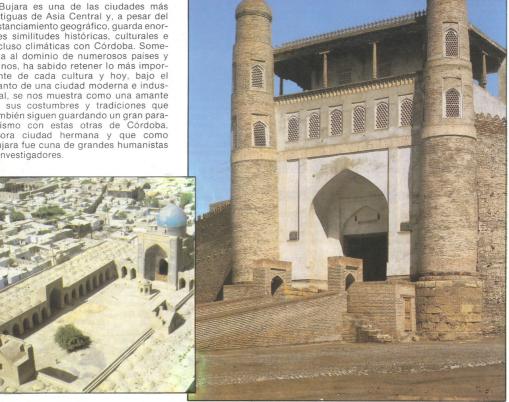
empresas agrícolas e industriales, de cuyo funciona-miento estaban muy interesados en conocer los soviéticos. La delegación uzbeka ha valorado muy positivamente esta su segunda visita a Córdoba, destacando especialmente el convenio firmado con la Universidad de intercambio cultural, académico y de investigación, que en un futuro no muy lejano empezará a dar sus primeros frutos. En este monográfico se refleja parte de la actividad realizada por los soviéticos en Córdoba



Visita de la delegación uzbeka a una empresa fruticola

## Bujara, una de las ciudades más antiguas del Asia Central

Bujara es una de las ciudades más antiguas de Asia Central y, a pesar del distanciamiento geográfico, guarda enormes similitudes históricas, culturales e incluso climáticas con Córdoba. Sometida al dominio de numerosos países y reinos, ha sabido retener lo más importante de cada cultura y hoy, bajo el manto de una ciudad moderna e indus-trial, se nos muestra como una amante de sus costumbres y tradiciones que también siguen guardando un gran para-lelismo con estas otras de Córdoba, ahora ciudad hermana y que como Bujara fue cuna de grandes humanistas e investigadores.

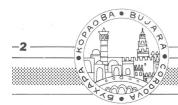


## ■ Ratificación acuerdo

Trigo y Nasirov ratificaron el acuerdo de hermanamiento firmado en Bujara hace ahora dos años, por el cual se favorecerán los intercambios a todos los nive-les institucionales y que permitirán un mejor entendimiento entre estos pue-blos. Se va a profundizar en esa relación de amistad y el conocimiento de nueva información permitirá estrechar aún más esos lazos de amistad que entienden de-ben servir de ejemplo a otros pueblos y naciones.

## ■ Cocina uzbeka

Paralela a la actividad institucional, la delegación soviética ha presentado durante sus días de estancia en nuestra ciudad una muestra artesana, folklórica y gastronómica de Uzbekistán. Los ciudadanos de esta República conservan todas las tradiciones v costumbres de sus antepasados y hay personas especializa-das en enseñar a los jóvenes todo este tipo de tradiciones, entre las que desta-ca la gastronómica y en ella su plato más popular: el Plov, una "paella rusa" de grato sabor.





BUJARA, AYER Y HOY

**OCTUBRE 1988** 

## Una de las ciudades más antiguas del **Asia Central**

Casi en el centro de Asia Cen-tral, entre desiertos de arena, preservado por campos de algopreservado por campos de algo-dón, pastos y jardines se encuen-tra el oasis de Bujara, con sus antiguas leyendas y tradiciones. Desde los tiempos más remotos las caravanas hacían la ruta desde el norte hacía el sur, desde el este hacia el oeste, pasando siempre a través de la ciudad conectándola con los poderosos centros comerciales de Persia, China, Rusia e India.

Mercaderes venecianos y de lejanos países del norte, co-merciantes del área mediterrá-nea y del Tibet, llevaron a Bujara nea y del Tibet, llevaron a Bujara especias orientales, seda, piel, artículos bordados en oro, tapices, alfarería, etc. En Bujara vivieron y trabajaron grandes humanistas, Rudaki y Dakiki, Narshaki y Avicenna, Akmad-Makdum Donish y Sadriddin Aini. Entre los muchos sobrenombres por los que es conocida Bujara el más destacable es el de "Ciudad Sabia" debido a sus filósofos, físicos, sabios, construcsofos, físicos, sabios, construc-

tores y arquitectos.

Han pasado siglos desde que
Bujara fuera la ciudad más rica, más culta y más maravillosa de Asia Central, pero todavía hoy, gentes de todos los países del mundo se encaminan hacia Bujara para admirar la originalidad de sus monumentos arquitectó-nicos, y la ciudad recibe a sus visitantes envolviéndoles con su belleza y serenidad

### Bujara, ayer

Bujara es una de las ciudades más antiguas del Asia Central. Aparece en el siglo I antes de Cristo a orillas del río Zara-vashan.

La primera constancia escrita de Bujara data de principios del siglo VIII de nuestra era en manuscritos árabes, pero la historia de la ciudad es narrada con más detalle por Abubakr Narsha-

. Hacia la mitad del siglo IV Bujara formaba parte del *Reino* de *Kuchan*. En el siglo V cayó bajo el dominio del *Estado de* Ephitalite.

Ennitalite.

En el siglo VII, los árabes tomaron Egipto, Palestina e Irán, ocupando todo el territorio de Asia Central. En el 709 alcanzaron las murallas de Bujara y tomaron la ciudad, hecho que ha sido narrado desde entonces por

los historiadores árabes. En el siglo IX Bujara quedó bajo el poder de los *Samanids*, una dinastía que debía su nombre a su fundador *Samani*, la ciudad se convirtió en el centro de un gran estado feudal en el que creció rápidamente la cultura y los oficios artesanales. Durante el siglo X Bujara floreció debido a sus muchos intelectua-les, poetas, escritores, artistas y les, poetas, escrifores, artistas y arquitectos. Abubak Narshakhi escribió su "Historia de Bujara" en éste período, Abdullah Dzafar Rudaki y Dakiki compusieron sus versos entonces. También realizó sus trabajos y prácticas de medicina Abu Ali Ibn Sina "Avicenna".

En 1220 Ghenghiz-Khan con-quistó la ciudad tras un intenso asedio incendiándolo todo convirtiendo el oasis en un desierto muerto. En 1740 el Sha de Persia,

En 1740 el Sha de Persia, Nadir, conquistó Bukhara Kha-nate nombrando a Mohammed Rakhim su delegado, peró éste pocos años después se declaró independiente de Persia y creó

su propio imperio.

su propio imperio. El 23 de junio de 1868 fue con-cluido un acuerdo entre Rusia y Bujara por el cual llegaría a ser parte del imperio para su protec-ción. La esclavitud fue abolida y los conflictos a pequeña escala entre tribus finalizaron. Se crea-ron las primeras industrias y se construyeron las líneas de ferrocarril, con lo que aumentó de forma considerable el envío de productos manufacturados desde

Rusia.

El 2 de septiembre de 1920 las tropas revolucionarias de Bujara, apoyadas por las fuerzas del Ejército Rojo, tomaron la vieja ciudad de Bujara.

El primer Congreso del Pueblo en la historia de la ciudad se celebró el 8 de octubre de 1920 y en él se tomó la decisión de proclamar la República Soviética del Pueblo de Bujara por lo que el Pueblo de Bujara por lo que el poder pasaba a manos de los trabajadores y campesinos.

### Bujara, hoy

Bukhara es en la actualidad una ciudad moderna con una industria desarrollada además de un gran centro cultural.

Han sido creadas gran canti-dad de industrias, aunque la gerra de 1941 truncó este desarrollo industrial.

Después de la guerra se volvie-ron a crear nuevas fábricas, talle-res, viviendas y los viejos barrios res, viviendas y los viejos barrios fueron reconstruidos y remodelados. El mayor cambio económico lo produjo el descubrimiento de ricos depósitos de gas natural en Gazli, en 1953.

La región de Bujara es conocida por su producción de astracán, del que hay una gran demanda, ya que su piel es delada y resistente resultado de

gada y resistente, resultado de muchos siglos de selectiva fabri-



Los ciudadanos de Bujara conservan numerosas tradiciones

cación, obtenida de los corderos que pastan bajo las inclemencias del desierto. Bujara posee la fábrica de astracán más impor-tante del país, habiendo recibido numerosos premios y menciones en exposiciones y ferias inter-nacionales. Hay en Bujara 40 colegios públicos. Las clases son imparti-

das en uzbeko y en ruso. Es uno de los centros culturales más importantes de la República y posee 16 bibliotecas con unos 3.500.000 ejemplares. Una de ellas, la de Avicenna, contiene manuscritos orientales incluyenmanuscritos orientales incluyendo el Tratado de Medicina de
Avicenna y manuscritos de Alisher Navoi, Firdausi, Hafiz, Omar
Khayyam y otros pensadores,
filòsofos y poetas.
El Sadriddin Aini de Música
Drama y Comedia fue creado en
el año 1930 y la Escuela de
Música de Bujara fundada en

1922. Son dos de las más impor-tantes entidades culturales de la ciudad.



Uno de los cuatro minaretes de la Ciudadela, el Chor-Minar.

## Territorio, población y clima

Bujara está situada en la parte oeste de la República de Uzbekistán, una de las quince que componen la URSS. La provincia ocupa un tercio del área de la República, pero sólo algo más del ocho por ciento de su población vive en éste enorme territorio. La extensión es de 128.449 km².

Una gran parte de la región está ocupada por el desierto de Kyzyl-Kum, que se extiende desde el noroeste hasta la frontera de Kazakhstan. La ciudad de Bujara, centro administrativo de la región, es rica en plantaciones de algodón, pastos en los que pacen grandes rebaños de corderos de astracán, y recursos naturales, en particular gas natural, producto que es transportado a diferentes lugares del país.

ransportado a diferentes tugares del país.

Alrededor de 300.000 personas viven en Bujara, lo que la
convierte en la quinta ciudad más importante de la Republica.

El clima es notablemente continental. Inviernos relativa-

mente suaves y veranos calurosos. La temperatura puede alcanzar ocasionalmente en verano los cincuenta grados centigrados, pero la escasez de humedad hace que sea relativamente fácil de soportar. Hay aproximadamente 300 días soleados al año. El grado de precipitaciones es muy pequeño, generalmente en invierno y primavera

## La Ciudadela, un museo al aire libre

De entre todas las ciudades de Asia Central Bujara es la más rica en monumentos arquitectónicos de diferentes épocas. 140 monumentos conservan el aroma de la antigüedad haciendo presente el pasado

El monumento más destacado es el *Arg o Ciudadela*. Se cree que el tiempo en que fue construido este monumento pudo ser a principios del pri-mer milenio. Fue amurallada por el gobernante Bukha-Khudat Bidun. El área de la ciuda-dela con todos sus palacios edificios y fortificaciones es de 34.675 metros cuadrados.

Había dos puertas de acceso Habia dos puertas de acceso a la fortaleza la de *Guriam* por el este y la *Registam* por el oeste. En la actualidad sólo permanece ésta puerta que fue restaurada en 1921.

El Arg fue desde tiempos antiguos residencia de los gobernantes de Bujara, repetibernantes de Bujara, repeti-damente destruido, pero inva-riablemente restaurado por el nuevo gobernante. En el siglo XVI, durante el mandato de los Sheibanids la ciudadela fue restaurada quedando en la for-ma en que ha llegado a nuestros días. la mayoría de los edificios del Arg fueron construidos desde el siglo XVIII hasta el XX.

Las edificaciones más impor-tantes instaladas dentro del recinto de la Ciudadela son: La Mezquita de los Dzhami, el Palacio del Kusbegi, el Saliam-Khana, el Zindam y el Museo de Historia Local.

Otros monumentos arquitec-Otros monumentos arquitectónicos que integran este conjunto único son La Mezquita Bolo-Khauz, el Mausoleo de Ismail Samani, el Mausoleo de Chasma-Aiub, el Conjunto Kosh-Madrassah, la Mezquita Baliand, el Minarete Kalian, la Mezquita Kalian, el Miri-Arab Madrassah y el Ulugbek Madrassah drassah.

Hoy en Bujara se presta especial atención a preservar y desarrollar los antiguos ofi-cios, (talla de madera, cince-lado del cobre, bordado en oro, mosaico...) Hay excelentes artesanos en la ciudad y existen escuelas de técnicas profesionales especiales, donde los jó-venes pueden aprender el arte de sus predecesores. Se puede adquirir un *tiubeteika*, original vestido oriental, bordado con hilo de oro, artículos de cerá-mica o de cobre cincelado, o un cuchillo con incrustaciones en la empuñadura

3 -





RATIFICACION DE HERMANAMIENTO

# Córdoba y Bujara favorecerán el intercambio social y económico

Las ciudades de Córdoba y Bujara intensificarán sus contactos y favorecerán el intercambio cultural, económico y social, según se desprende del contenido del acta de ratificación de hermanamiento firmada por los alcaldes de ambas localidades, en uno de los actos celebrados en nuestra localidad con motivo de la visita de una delegación de esta ciudad soviética. Los presidentes de ambos municipios acordaron también fortalecer el nivel de informa-ción sobre "la vida de nuestros países y ciudades, sobre su población, sobre la acti-vidad de los organismos gubernamentales locales, y otros, que posibiliten un acercamiento más cálido y duradero entre nuestros pueblos'

Tanto U. Nasirov como Herminio Trigo, en el transcurso de sus intervenciones en el acto oficial celebrado en el Ayuntamiento, con la presencia de miembros de todos los grupos políticos que conforman la Corpora-ción, ratificaron que el ámbito municipal constituye, con toda evidencia, el nivel natural que permite que los pueblos se conozcan y se comprendan. "Más allá de unos sistemas o regímenes diferentes —señalaron— el marco municipal es el fermento mismo de la democracia y la libertad, el sus-tento para unos intercambios entre los hombres". Se destacó, igualmente, la ne-cesidad de profundizar en la relación de amistad entre ambas ciudades, "como una importante aportación a la causa de la paz y comprensión mutua entre los pueblos" y, en otro ámbito, "a extender las buenas relaciones entre la Unión Soviética y España".

El proceso de acercamiento entre Bujara y Córdoba se inició en diciembre de 1980, tomando como marco la política de relaciones culturales v hermanamientos propiciada por el Ayunta-miento de Córdoba. En el caso de Bujara tiene indelebles raíces comunes que, desde el plano histórico y cultural, unen a ambas ciu dades, las dos con un rico pasado de componente is-lámica. En noviembre de 1983 tuvo lugar una Semana Cultural de la URSS en Córdoba. La delegación uzbeka estuvo presidida en aquella ocasión por el al-calde F. Sultanov. En diciembre de ese mismo año se aceptaba la propuesta de hermanamiento de nuestra ciudad con Bujara y tres años después una embajada cultural cordobesa viajó a la ciudad soviética.

En el transcurso de la visita se firmó el Protocolo de Hermanamiento y Amistad entre ambas ciudades, mediante la rúbrica de dos documentos: el proporcio-nado por la Federación Mundial de Ciudades Hermanas Villes Jumelées— y el acordado específicamente entre Bujara y Córdoba. En este documento se señala que ambas ciudades ejecutarán las relaciones de amistad y colaboración cultural a través de los medios más diferentes, con envío de delegaciones de especialistas en ramas de la economía y urbanismo de la ciudad, colectivos de artistas y representantes de la Universidad. La información sobre la actividad ciudadana y de los diferentes organismos institucionales con residencia en la ciudad también entienden "enriquecerá la imaginación mutua sobre el modo de vida de ambos pueblos y permitirá conocer la experiencia del desarrollo de la economía de la ciudad, de la industria, del transporte, de la sanidad, de la educación, del comercio, de la cultura y del deporte".

En virtud de estos acuerdos, una delegación cordobesa visitará Bujara dentro de dos años, para intensificar aún más los lazos de estable intercambio de conocimientos.





Herminio Trigo y U. Nasirov ratificaron el acto de hermanamiento firmado hace dos años en Bujara. Abajo, los componentes de la delegación soviética durante su visita a la Mezquita.



## Similitud en el trazado del casco histórico de ambas ciudades

En la agenda de los soviéticos también hubo pequeños huecos para que conocieran los principales monumentos de la ciudad. La presencia islámica en ambas ciudades es muy fuerte y según indicaron existe mucha similitud en el trazado de los barrios antiguos de Bujara y Córdoba. Visitaron con gran detenimiento la Mezquita-Catedral, así como la Sinagoga. La curiosidad por el mundo de los toros les Ilevó también al Museo Taurino, donde contemplaron los innumerables objetos y testimonios gráficos y artísticos que exhiben en las remozadas salas. La delegación soviética también visitó los

talleres en los que empresarios cordobeses trabajan el cuero.

El extenso programa de trabajo impidió la presencia soviética en otros centros monumentales, aunque no dejaron de acudir a la exposición antológica del artista cordobés Aurelio Teno, que estos días se exhibe en el Palacio de la Merced. El propio artista acompañó durante el recorrido por la exposición al alcalde de Bujara y restantes componentes de la delegación, que quedaron admirados de la magnitud de la obra de este artista cordobés, al que no dudaron en invitar junto a su obra a Bujara.





## UNIVERSIDAD Y ASOCIACIONES

## Reunión con representantes de la Asociación de Amistad España-URSS

Una de las reuniones más distendidas y mejor acogida por los componentes de la delegación soviética fue la mantenida con los integrantes de la Asociación de Amistad España-URSS. En nombre de los expediciona-rios habló Ch. Jairulaiev, quien ensalzó este tipo de encuentros, al tiempo que resaltaba que los realizados entre los miembros de las comunidades de Bujara y Córdoba debían de servir como ejemplo a otras ciudades y ratificaban los exce-lentes lazos de amistad existentes entre la Unión Soviética y España. Particularizando en el hermanamiento entre ambas ciudades señaló que había sido un pleno "ya que existen acierto. numerosas similitudes his-tóricas, sociales e incluso urbanísticas entre las dos poblaciones, a pesar de su distancia geográfica. Asociaciones de este cuño estrecharán aún más esa amistad y serán sustento para constantes intercambios"



# Acuerdo de colaboración entre las universidades de Córdoba y Bujara

La firma de un convenio de intercambio cultural, académico y de investigación entre la Universidad de Córdoba y el Instituto Pedagógico de Bujara ha supuesto el punto culminante en la

visita de la delegación uzbeka. En el acto de la firma del convenio estuvo pre-sente el rector de la Universidad, Vicente Colomer, que estuvo acompañado por el vicerrector de Ordenación Académica y de Profesorado, Antonio Martín, y el gerente de la institución, Andrés Cabezas. Por parte soviética asistió el rector del Instituto Pedagógico de Bu-Kasimov. Ambos iara. F. rectores firmaron el citado convenio, con lo que se da cumplimiento al acuerdo de hermanamiento rubricado entre las ciudades de Córdoba y Bujara en el año 1986

Kasimov señaló que su presencia en Córdoba tenía como objetivo prioritario la firma de este acuerdo, que consideró muy importante, "ya que abrirá numerosos canales de comunicación entre los habitantes de ambas ciudades". En el mismo sentido se manifestó el rector de la Universidad de Córdoba, que entregó a Kasimov diversa documentación sobre la institución que preside. Asimismo, le anunció que está en proyecto la construcción del Colegio Mayor Nuestra Señora de la Asunción— de un edificio que albergará rofesorado extranjero que venga a trabajar a la Universidad de Córdoba y que sería muy gratificante la próxima visita de profesores de la ciudad hermana.

El texto íntegro del convenio suscrito es el siguiente:

Una vez recibida la Delegación de representantes de la Ciudad e Instituto Pedagógico de Bujara (URSS) en Córdoba (España), dando cumplimiento al Acuerdo de Hermanamiento

de ambas ciudades firmado en 1986, hacemos uso de esta ocasión para manifestar que:

● Reafirmamos nuestra convicción de que el ámbito universitario constituye, con toda evidencia, uno de los niveles naturales que permite que los pueblos se conozcan y se comprendan. Más allá de unos sistemas o regimenes diferentes, el marco universitario es el fermento mismo de la democracia y la libertad, el sustento para unos intercambios entre los hombres.

 Hemos de profundizar en la relación de amistad entre nuestras ciudades y Universidades, como una importante aportación a la causa de la paz y comprensión mutua entre los pueblos.

• Ambas Universidades hemos cumplido el encargo de afirmar el espíritu de respeto mutuo y de buena vecindad entre los componentes de las mismas, aspirando a extender las buenas relaciones entre la URSS y ESPAÑA.

Movidos por la continuación de estas relaciones nos comprometemos a intensificar nuestros contactos, favoreciendo el intercambio cultural, académico y de investigación entre las dos Universidades, así como a fortalecer el nivel de información sobre la vida de nuestros países y ciudades, sobre su población, su Universidad y sobre la actividad de los organismos universitarios locales, que posibiliten un acercamiento más cálido y duradero entre nuestros pueblos.

El presente manifiesto

 El presente manifiesto está firmado en dos ejemplares en lengua rusa y castellana; ambos textos son idénticos y tienen igual valor.



Reunión con miembros del movimiento asociativo cordobés.

# Satisfactorio encuentro con miembros del movimiento asociativo de nuestra ciudad

Miembros de la delegación soviética también mantuvieron un amplio encuentro con representantes del movimiento asociativo en Córdoba. En el transcurso de la reunión, coordinada por el presidente de la Federación de Asociaciones de Vecinos, Juan Perea, tanto el alcalde Nasirov, como el presidente del Sindicato y diputado por la República en el Soviet Supremo, Ch. Jairalaiev, describieron los aspectos sociales y económicos más importantes de la ciudad.

El alcalde, a modo de introducción, trazó las líneas generales en las que se mueve la ciudad, con un número de habitantes cercano a los 300.000, y con un grave problema de abastecimiento de agua. Según Nasirov el resto de la infraes-

tructura del municipio está acorde con las necesidades de los ciudadanos. Como en cualquier otra zona de la Unión Soviética, Bujara no tiene desempleados. La mayoría trabajan en las fábricas de astracán y algodón. Para estas últimas es necesario contratar trabajadores de otras poblaciones cercanas a Bujara.

Preguntado sobre actividades de los

Preguntado sobre actividades de los ciudadanos en la vida municipal, señaló que los canales de unión son cada vez más numerosos. La participación del ciudadano es esencial en la actividad de la mayoría de las intervenciones municipales, dado que este organismo controla administrativa, política y jurídicamente a la población, con la única supervisión del Gobierno de la República.





EMPRESAS CORDOBESAS

# Inquietud por conocer explotaciones de carácter agrícola y ganadero

La principal inquietud de la delegación soviética de Bujara en esta su segunda visita a Córdoba era la de conocer, en una primera toma de contacto, algunas de las principales empresas de la ciudad, especialmente aquellas con una relación muy directa con la agricultura y la ganadería.

Las empresas Textil Córdoba y Colecor fueron parte de la línea de trabajo trazada en el programa por la delegación soviética. En Textil Córdoba querían conocer la cadena de producción, ya que en Bujara la fábrica más grande y con mayor fuerza comercial es una algodonera que, en la actualidad, da trabajo a 13.000 personas, en tres turnos. La Unión Soviética es una de las mayores potencias mundiales en la producción de algodón y dos terceras partes de esa producción proviene de la provincia de Bujara y limitrofes

El mayor interés de los soviéticos se centró en la maquinaria que se utiliza en la cadena de producción, muy sofisticada para ellos al tratarse de la última novedad en el tratamiento de este cultivo. Se les facilitaron datos sobre la producción anual de la empresa, zonas de abastecimiento... dándose la curiosa circunstancia de que en alguna ocasión el algodón llegado a Textil Córdoba era procedente de la Unión Soviética. Los miembros de la delegación no dudaron en afirmar que ese algodón era de Bujara o sus proximidades, "ya que es el de mejor cali-

dad". En la fábrica de algodón de Bujara la maquinaria utilizada es mucho menos sofisticada que la empleada en Textil Córdoba y gran parte del proceso todavía no está automatizado.

#### Colecor

Sorpresa, también, al conocer en directo el trabajo y cadena de producción en la Central Lechera de Córdoba (Colecor), observando con gran detenimiento las plantas de envasado de todos los productos que allí se comercializan. La mavoría de las preguntas de los soviéticos estuvieron dirigidas al proceso que sufre la leche desde su llegada a la central hasta su salida a los diferentes puntos de venta, número de cooperativistas que conforman la empresa, su funcionamiento interno -tanto a nivel administrativo como comercial—, fuen-tes de abastecimiento y servicio al ciudadano

Lo que más llamó la atención fue el envasado de la leche, por su variedad, y su sorpresa de que no se



Los soviéticos durante su visita a Colecor.

freno económico que para los cooperativistas ha supuesto el cupo impuesto por la Comunidad Económica Europea.

Tampoco faltó la presencia en la Cámara de Comercio, donde los expedicionarios fueron recibidos por el vicepresidente de la entidad, Rafael Martínez. Allí conocieron el funciona-

canalización que desde allí se realiza.

Economistas de este organismo profundizaron en los diferentes sistemas que se articulan para abrir mercados a las industrias y empresas cordobesas, a las que se facilita información puntual al igual que asesoramiento sobre cualquier tema comercial. Los soviéticos se interesaron sobre el volumen de transacciones que en la actualidad realizan las empresas de Córdoba, con qué países y principales productos comercializados. Sobre todos estos asuntos se les facilitó amplia documentación e información, conociendo al mismo tiempo parte de los numerosos productos que se elaboran en esta tierra. Los mayores elogios fueron para el aceite, un producto conocido pero poco usado en la cocina uzbeka.

## La Veguilla reclamó la atención de la delegación soviética

Una de las peticiones de los soviéticos al Ayuntamiento cordobés fue que se les incluyera una visita a una explotación agraria, para pro-fundizar en todo su proceso de producción. La similitud de clima puede hacer posible que en Bujara se lleve a la práctica una experiencia bastante parecida a la que realiza la cooperativa Frutícola La Veguilla, empresa a la que dedicaron una detenida visi-ta. En primer lugar conocieron la planta si-tuada en el Polígono de La Torrecilla, desde donde se distribuye la fruta a numerosos puntos de España y Europa, tomando buena nota de los distintos productos que se comercializan y su posterior distribu-ción. La línea adminis-trativa que sigue la cooperativa también fue objeto de análisis, con preguntas relativas al número de trabajadores, épocas del año de mayor trabajo y rentabilidad económica del proceso, sin olvidar aspectos meramente técnicos como la singularidad de la maquinaria que se utiliza para la selección de los frutos según peso y tamaño.

Más tarde, pese a las inclemencias del tiempo, visitaron la finca propiedad de la empresa, situada a quince kilómetros de la capital, observando las diferentes áreas de cultivo.

# En Bujara existe una fábrica de algodón en la que trabajan 13.000 personas. Dos tercios de la producción soviética de algodón se cultiva en esta provincia y limítrofes

comercialicen yogures. También mostraron interés por conocer el carácter de las explotaciones agrarias (de tipo familiar), la media de cabezas de ganado y el miento de esta institución, de notoria presencia en todos los países de la Europa Occidental, su vínculo con el empresariado de la provincia y el trabajo de



Nasirov conoció el abastecimiento de agua que Emacsa realiza en Córdoba, mucho menos dificultoso que en Bujara.

## Graves problemas de abastecimiento de agua en Bujara

El alcalde de Bujara, U. Nasirov, conoció las instalaciones de la Empresa Mu-nicipal de Aguas (Emacsa), donde fue atendido por el gerente, Antonio Jiménez, y los jefes de Redes, Centray Obras. Bujara es una ciudad con un grave pro-blema de abastecimiento de agua. Su situación geográfica, muy cercana a uno de los desiertos más grandes en superficie del mundo, impide la llegada de agua en una cantidad suficiente para abastecer a la ciudad y núcleos urbanos próximos. En la actualidad, Bujara tiene finalizada su red de abastecimiento y alcantarillado, excepto en el casco antiguo de la ciudad, donde existen instalaciones de agua y ni siquiera de desagüe, problema este último que han solucionado con la instalación en cada casa de fosas sépticas que semanalmente vacían camiones autobombas del Ayuntamiento.

El grave problema de abastecimiento de agua quiere resolverlo el gobierno de la República de Uzbekistán, para lo que va a canalizar una línea de agua de 300 kilómetros. La obra está previsto que quede terminada en 1993. Nasirov, ingeniero de Caminos en su faceta profesional, tomó buena nota del plan de actuación que la Empresa Municipal de Aguas realiza, interesándose muy especialmente en el tratamiento que recibe el agua, el consumo po habitante, precio del metro cúbico y la depuración de las aguas residua-





**INSTITUCIONES** 

# GOBIERNO CIVIL La delegación soviética, junto a miembros del Ayuntamiento de Córdoba, ante la fachada del Gobierno Civil. A la izquierda en la Izquierda en la reunión con el delegado de Gobernación. Abajo, un momento del acto en la Diputación y la Cámara de

## Bujara existe felizmente

- Alfonso Genovés .

POR estos días los cordobeses, de una manera directa o meramente informa-tiva, hemos sabido de la presencia en nues-tras calles, de entidades e instituciones del grupo de ciudadanos que en representa-ción de Bujara (URSS) nos han visitado dentro del marco de esas relaciones tan

satisfactoriamente.
Usando de la libertad de expresión,
"Córdoba" me permite incluir en la sección de "Cartas al Director" esta salida a la palestra, para romper una lanza en defensa de nuestro Ayuntamiento al haber acertado plenamente con la vivencia en Córdoba de estas personas. Podríamos definir como "embajada social y cultural" de tierras tan respetables y, ya para los que hemos con-vivido en sus actividades, lugares entrañables de Uzbekistán, parte de la Unión Soviética.

Han venido a Córdoba, la universal hospitalaria Córdoba, es decir, han venido a su casa, y por tanto toda disquisición ocurrente, maliciosa o de doble sentido sobra absolutamente. Porque en la multimi-lenaria Córdoba no se le pide a nadie salvoconducto alguno, conformidades de ilustres periodistas, diplomas o títulos de selectividad locacional. Sólo pedimos a los que tengan la amabilidad de visitarnos buena fe, voluntad de conocernos y respeto mutuamente por ambas partes.

Y éste ha sido el equipaje moral y humano que han traído los "uzbecos", y que sin duda podemos afirmar, que además de ese fundamental y básico aporte psico-lógico, han traído también una limpia actitud de analizar nuestros modos de vida, la complicada personalidad del pueblo cordobés, los métodos de organización social y económica, nuestra cultura, el arte y demás factores humanos que nos definen.

Han venido a aprender y a contrastar, a saber y a experimentar por sí mismos, pero también y con ello han logrado enseñarnos, sin proponérselo, la gran lección de la sinceridad en su profunda sencillez, han conseguido asombrarnos conjuntamente de los elementos árabes que nos aproximan y han coincidido en que el futuro de progreso y tecnología que nos espera a ambas ciudades, en vías de desarrollo tiene que ser mediante unos grandes esfuerzos.

Por supuesto que un compartir viandas y comidas, pero lo más importante ha sido compartir opiniones, proyectos, ilusiones y un fortalecer la amistad entre dos grandes mundos que intentan algunos seguir en-frentando con su grosería mental o la complejidad del egoísmo, cuando en la elementalidad de la vida humana las cosas son más fáciles y más comprensibles.

Han venido nuestros amigos de la lejana Bujara asiática, y aunque algunos no se expliquen su existencia real, a confirmar algo que la Humanidad busca y necesita: comprensión y conocimiento directo. Sentirnos con capacidad de hacernos amigos no sólo con franceses, alemanes o ingle-ses, etc., que ya somos "compatriotas" de eso que se llama la Europa Occidental, sino con personas que viven más allá de los Urales, y resulta que incluso poseen mejores y más destacados valores humanos que nos-otros, los que componemos el mundo "civi-lizador de naciones" de la CEE. Más modestia, menos arrogancia, más respeto a las verdades permanentes, como

corresponde a la generosa hospitabilidad multimilenaria de nuestra Córdoba, que si es por ahora pobre en economía debe seguir siendo rica en nobleza y categoría espiritual

La verdad para mí, y tan sólo como opi-nión personal, frente a otras manifestaciones, es que Bujara ha triunfado en Córdoba y que nuestro Ayuntamiento ha sido su velador indiscutible.

(Publicado en "Córdoba" el 26-10-88)

## Información sobre la actividad de los organismos oficiales de la provincia

La delegación soviética también dedicó parte de su estancia en nuestra capital a conocer en mayor profundidad el funcionamiento de nuestras instituciones, dando con ello vida a parte del acta de hermanamiento entre ambas ciudades, en la que se recoge el necesario intercambio de informaciones "sobre la actividad de los organismos oficiales locales, para ampliar y enri-quecer la imaginación mu-tua sobre el modo de vida de los pueblos de nuestros países

El Gobierno Civil fue la primera institución que visi-taron los soviéticos. Allí fueron recibidos por Gregorio López Martínez, quien aten-dió con beneplácito las preguntas que le formularon todos los miembros de la delegación de Bujara, muy preocupados por el funcionamiento institucional administrativo de la capital y provincia. Una conversa-ción fluida, con recogida de datos muy directos y que finalizó con la entrega a la primera autoridad de la provincia de la "bata nacional de Uzbekistán", en señal de amistad hacia el máximo representante de la provincia de Córdoba.

En el Archivo Histórico Provincial recibió el delegado de Gobernación de la Junta de Andalucía, Pedro Rodríguez, al alcalde de Bujara y acompañantes, que conocieron con mayor exactitud el funcionamiento de las delegaciones de la Jun-ta, derivando posteriormente la conversación hacia temas de índole económica, agrícola y ganadera. Tras la recopilación de datos, los soviéticos visitaron con detenimiento todos los departamentos del Archivo Histórico Provincial, quedando muy impresionados por la cantidad de documentos que allí poseen.

Finalmente visitaron el Pa-lacio de la Merced, sede de la Diputación Provincial. En el salón de plenos fueron recibidos por el presidente la Corporación, Julián Díaz, al que preguntaron sobre el funcionamiento de esta institución y su servicio

al pueblo. Para los soviéticos resulta algo complicado la diversi-dad de instituciones vincu-ladas para el servicio del pueblo, señalando que en la Unión Soviética el número de instituciones es mucho menor y la figura del presi-dente del Soviet (alcalde) acumula mayor parcela de responsabilidad política y administrativa, con una vinculación estrecha y directa con el gobierno de la Repú-









ARTESANIA, BAILE Y COCINA UZBEKA

## Muestra artesana, folklórica y gastronómica de Uzbekistán

Al tiempo que la visita institucional, la delegación uz-beka ha celebrado una muestra artesana, folklórica y gastronómica que ha tenido una gran acogida entre los cordobeses

Los ciudadanos de Bujara son muy amantes de las costumbres y conservan con espíritu admirable todas las tradiciones de sus antepasados. Aunque la ciudad en su aspecto urbanístico ha rejuvenecido, son todavía muchas las personas que visten con ropas muy similares a las utilizadas a primeros de siglo, siendo este un modo de conservar las costumbres. La más generalizada de todas ellas es acudir a tomar el té aromático (té verde) a las Casas de Té, que superan la veintena en

En la Escuela de Música y en el Sadriddin Aini de Música, Drama y Comedia

se enseña a los jóvenes tradiciones folklóricas más ancestrales. También se presta mucha atención preservar los antiguos ofi-cios. A los niños, maestros especializados enseñan el arte de tallar la madera y cincelar el cobre; y, a las niñas, a realizar primorosos bordados con hilo de oro, utilizados tanto para vestimentas como para prendas de complemento en el vestir.

La cocina es otra tradición perfectamente conservada. Los gastrónomos señalan que en la zona Uzbekistán la comida es variada. original y generosa. La muestra la hemos tenido durante varios días en el restaurante El Churrasco, donde Rafael Carrillo ha dado a concoer numerosos platos de la cocina uzbeka. El más tradicional de todos es el "Plov", una "paella rusa" de agradable sabor y

que según la tradición tiene variedades según la ocasión para la que se presta (bodas bautizos, funerales...). El arroz se fríe con manteca de carnero y se le añaden quisantes, uvas, membrillo...





Muestra artesanía y el baile uzbeka.

## LA COCINA UZBEKA

URANTE la estancia en nuestra ciudad de la delegación soviética de Bujara, el restaurante "El Churrasco" ha ofrecido una muestra de la cocina de la República de Uzbekistán, con gran éxito de público y crítica. Rafael Carrillo contó para esta ocasión con la ayuda de los directores de los restaurantes "Córdoba" y "Bujara". B. Ergasher y A. Joseinov. Quede para el recuerdo y para aquellos que se atrevan en su casa el surtido de platos de la cocina nacional uzbeka, con detalle de ingredientes y forma de preparación.

### **ENSALADA** "CHIMCHA"

Ingredientes: Zanahoria 100 gr., Cebolla 25 gr., Ajo 3 dientes, Aceite, vinagre a gusto, Pimentón rojo y Ver-

Preparación: La zanahoria

Preparation: La zananoria se limpia y se corta en tiritas muy finitas. Se le pone sal y se deja 15-20 minutos. Después de esto se exprime el jugo, se mezola con el ajo bien picado y cebolla. La zanahoria se le pone aceite y vinagre especies. Amontovinagre, especies. Amonto nar en la ensaladera y ador-narlo con la verdurita.

### **ENSALADA** "BUJARA"

Ingredientes: Lengua de cordero o de vaca, Rábano 50 gr., Cebolla 20 gr., Aceite, Mayonesa 35 gr., Huevos 1-2, Hinojo, Perejil (verdurita) 4 gr., Cebolla de verdeo 4

2, Hillojo, Ferejii (verdania, 4 gr., Cebolla de verdeo 4 gr., Nuez 20 gr.

Preparación: Cocinar la lengua. El rábano limpiarlo y cortar en tiritas finas, ponerlo en agua salada para 10-15 minutos, luego el agua se vierte. La cebolla se dora y vierte. La cebolla se dora y se le agrega al rábano, la lengua cortada en tiritas finas, se pone sal, pimienta, mayonesa y todo se mezola. Se pone en ensaladera, se adorna con huevo cortado en rodajas, pedacitos de lengua, verdurita y mayo-nesa, por encima se le pone nuez picada.

### **KAYNATMA** SHURPA (SOPA)

Ingredientes: Carne de vaca o cordero 250 gr., Grasa de cordero 20 gr., Papa 150 gr., Zanahoria 60 gr., Tomates

50 gr., Cebolla 60 gr., Ají 40 gr., Garbanzo 20 gr., Verdurita (perejil, hinojo), Pimienta negra o colorada, Sal, Caldo o agua 700 gr. **Preparación:** La carne debe ser fresca, limpia y sin tendones

La papa debe ser mediana.
La carne 1,2-2 kg. se pone en cacerola, se llena de agua y se hierve hasta estar lista.
La carne lista se corta en pedazos y se tiene en caldo.
En el caldo colado se vierte el narhanzo (previamente reel garbanzo (previamente re el garbanzo (previamente re-mojado en agua fría 5-6 horas y cocinado aparte hasta estar semihecho), la za-nahoría cortada en rodajas cocinarla 10-15 minutos. Después agregar una ter-cera parte de la cebolla cor-tada el aj (cortado a lo teda parte de la debona con-tada, el ají (cortado a lo largo), los tomates (cortados en rodajas), grasa, especies, se cocina hasta estar listo. La papa se corta en cubitos y se cocina aparte en el y se caldo.

Al servir se pone en el plato la papa, la carne y el caldo con la verdura, por encima se pone la verdurita cortada y la cebolla.

## **MANTE**

Ingredientes: Masa: Harina 75 gr., Agua 30 gr., Sal. Relleno: Carne de cordero 150 gr., Cebolla 65 gr., Pimentón colorado, Sal, Agua 20 gr.

20 gr.

Preparación: Masa. De la harina y sal se hace una masa espesa, se tapa con una servilleta húmeda y se deja descansar 40-60 minu-

tos.

La masa lista se amasa en rollitos finos, se divide en pedacitos de 20 gr., se amasa en redondeles, en el medio se pone el relleno, dándole una forma redonda.



Rafael Carrillo ofreció una muestra de la cocina uzbeka

Relleno. La carne se corta en pedacitos muy pequeños (cubitos), se mezcla con cebolla picada, se pone sal, especies, agua fría

Los mante se colocan en rejillas engrasadas, se co-locan en ollas especiales (cascan) y se cocinan a vapor durante 30 minutos. Una vez cocinados se sirven con pimiento y se rocían con

## **KOURMA-CHUCHVARA** (RAVIOLES FRITOS)

Ingredientes: Para la masa:
Harina 530 gr., Agua 180 gr.,
Sal. Relleno: Carne de cordero o vaca (picada) 270 gr.,
Cebolla 100 gr., Sal, Agua 76
gr., Pimienta negra.
Preparación: Masa. De la
harina, agua y sal se hace la

masa, se deja descansar 30-40 minutos. Luego se estira

la masa en 1,5-2 mm se cortan cuadrados de 50×50 mm tan cuadrados de SUXSU mm, se coloca el relleno, se doblan uniendo los vértices y se aprietan los extremos. Relleno. La carne picada se agrega la cebolla picada, el agua, sal, especies y todo se mezcla. Los ravioles listos se trion en aceito. frien en aceite.

## **ENSALADA "ACHIK** CHUCHUK"

Ingredientes: Tomates 770 gr., Cebolla 230 gr., Pimentón, Verdurita.

tón, Verdurita. Preparación: Después de la-vada la verdura se cortan, los tomates en rodajas, la cebolla en semirodajas, se agrega el pimentón, sal. Se sirve en ensaladeras, encima se adorna con la verdurita. verdurita.

## **LAGMAN UZBEKO**

Ingredientes: Para la masa: Harina 150 gr., Agua 60 gr., Aceite para untar la masa 3

gr. Para la salsa: Carne de cordero o de vaca (parte del pecho u omóplato) 120 gr., Aceite 25 gr., Cebolla 15 gr., Zanahoria 30 gr., Aji 25 gr., Rábano o rabanito 15 gr., Pasta de tomate 20 gr., o tomate 60 gr., Papa 38 gr., Ajo 4 dientes, Agua 150 gr., Perejil, hinojo (verdurita), 5 gr.

gr. Preparación: Masa. De la harina y agua se hace una masa la cual se deja descan-sar 1,5-2 horas. La masa preparada se corta en pedazos no muy grandes y se pasan por la maquinilla de pasan por la maquinilla de cortar lagmán o se prepara a mano. Al hacerlo a mano, la masa se separa en pedazos. Cada pedazo de masa se amasa en rollos, la superfi-cie se unta con aceite, se deja descansar 5-10 minu-tes. Luego aetos rollos se deja descansar 5-10 minu-tos. Luego estos rollos se estiran hasta formar hilos finos. Los tallarines prepa-rados cocinarlos en agua salada, luego lavarlos, untar-

salada, luego lavarlos, untar-los con aceite.

Salsa. La cebolla y el ají se cortan en rodajas. los toma-tes en gajos, la zanahoria, rábano, papa en pequeños cubitos.

La carne cortarla en pe-dacitos chicos, se fríen en aceite con la cebolla hasta corarse lugos se agrasa la

dorarse, luego se agrega la dorarse, luego se agréga la zanahoria, rábano, ají y se sofrie 8-10 minutos. Luego se agregan los tomates o la pasta de tomates. Después de 5-10 minutos se agrega agua, se pone la papa, el ajo picado, las especies, sal y estofarlo hasta que esté listo

Antes de servir los tallarines se calientan en agua hir-viendo se pone sobre el plato, se le agrega la salsa y se cubre con verdurita pi cada.

### **SHASHLIK UZBEKO**

Ingredientes: Carne de cor-dero o de vaca 80 gr. Para el escabechado: Cebolla 20 gr.,

escabecnado: Cebolia 20 gr., Vinagre, Pimentón colorado, Coriando Zra, Sal. Preparación: La carne se corta en pedacitos de 10-12 gr., se le pone la cebolla cor-tada, vinagre, sal y especies,

se mezcla y se deja en lugar frío para 3-4 horas en escabeche.

La carne se pone en broche-La carne se pone en proche-tas por seis pedacitos y se asan sobre carbón o en hor-nos especiales. El shashlik se sirve con cebolla cortada en rodajas y se salpica con vinagre.

### SAMSA (EMPANADAS **ORIENTALES**)

Ingredientes: Harina 3.200 gr., Huevos 2, Agua 1.700 gr., Sal, Margarina 350 gr. Relleno: Carne picada de cordero o de vaca 1.900 gr., Cebolla 1.600 gr., Sal, Pimienta.

Preparación: De la harina, agua, sal y huevos se hace una masa espesa y se deja descansar para 30-40 minu-

descansar para 30-40 minútos.
Luego se estira la masa de un grosor de 3-4 mm., se engrasan con margarina, se doblan en sobre engrasando (en 6-7 capas) y se deja en lugar frío para 5-6 horas. Luego se cortan en pedacitos de 50 gr., los cuales se amasan en forma cuadrada, en el centro se coloca la carne, se dobla en forma de sobre y se dobla en forma de sobre y se aprietan los bordes. La samsá aprietan los bordes. La samsá se coloca en fuente y se ponen a una temperatura de 200-240° C durante 20-25 mi-

### YAJNIA - GUSHT

Ingredientes: Carne de cor-

Ingredientes: Carne de cordero o de vaca 120 gr., Cebolla 20 gr., Zanahoria 40 gr., Rábano 40 gr., Preparación: La carne se pone en agua caliente (para 1g. de carne se precisa 1-1,5 litros de agua) y se cocina a fuego lento. Los pedazos de carne deben estar completamente cubiertos de agua. 30 minutos antes de terminar la cocción se agrega el rábano, zanahoria cortada en cubitos, la cebolla cortada en rodajas. Al terminar la cocción se le cebolla cortada en rodajas. Al terminar la cocción se le pone la sal, especies. La carne cocida se saca, se corta y se sirve con la verdura cocida tanto caliente como fría.



Revista de información municipal. Edita: Ayuntamiento de Córdoba. Director: Ricardo Rodríguez Aparicio. Fotografía: Rafael Mellado. Secretaría: M.\* Carmen Expósito Luna. Imprime: Tipografía Cátólica, Sdad. Coop. And. - Pol. Ind. La Torrecilla - Córdoba. Redacción: Gabinete de Medios de Comunicación del Ayuntamiento de Córdoba. C/. Capitulares. 1. Teléfono 472000.

Depósito Legal: CO 78-1983.

Se permite la reproducción total o parcial de los textos o fotografías incluidos en este número, siempre y cuando se cite procedencia. El Pregonero no comparte necesariamente las opiniones de sus colaboradores y, por tanto, no se hace responsable de las mismas.

