

LA VOZ de la Experiencia

Esperientziaren Ahotsa

Nº 31 | Enero 2019 | Alumnas y alumnos de las Aulas de la Experiencia de la Universidad del País Vasco en Álava

«Las grandes oportunidades para ayudar a los demás rara vez vienen, pero las pequeñas nos rodean todos los días» (Sally Koch)

Maritxu y Cofradía, fiesta y tradición

Arrasate y Laudio dan gracias a su Virgen y a su santo por los milagros recibidos.

PÁG. 6

Nuestro derecho a ser *imperfezztos*

PÁG. 7

El voluntariado se enfrenta a nuevos retos para afrontar nuevas realidades

Descubrimos en nuestra ciudad tres asociaciones en las que la solidaridad de las personas voluntarias es el eje de su tarea.

PÁGS. 8 y 9



Cuidando de nuestro patrimonio

PÁGS. 4 y 5

Técnicas restauran el cuadro *Cristo Crucificado* de José de Ribera.

Diputación Foral de Álava.

Euskaltzaindia eta Eusko Ikaskuntza: ehun urte gurekin

Las Aulas de la Experiencia y ACAEXA-AEIKE organizan unas jornadas a finales de enero para celebrarlo y hablar sobre el euskera.

3.ORR.

Viajar

PÁGS. 10 y 11

- Yunnan, la otra China al sur de las nubes
- Convivencia forzosa entre vivos y muertos
- Cómo llegar a la «Conchinchina»

Amantes y artesanos del vino

A pesar de todos los avances tecnológicos, en los tiempos que corren, todavía hay personas que, en pequeñas bodegas familiares, siguen elaborando el vino de una manera tradicional.

PÁG. 12

La columna de las Aulas

Por qué «odio» dar clases en las Aulas

Dorota Krajewska
Profesora de Didáctica de la Lengua y Literatura

Los alumnos de las Aulas de la Experiencia vienen a clase con ganas. Y claro, de esta manera yo, la pobre profesora, me siento mal, porque como llevo en la facultad desde las 8:27 de la mañana, y la clase empieza a las 17:40, la verdad es que ganas me quedan pocas.

Entro en clase, les digo «Buenas tardes» y... se callan. ¡Qué curioso! Otras especies de estudiantes, las que suelo torturar por las mañanas, son diferentes. A ellos les suelto un discurso así: «Egun on, hasiko gara? Bai? Eeeee? Good morning! Hello! Eeeee? ¿Empezamos, o qué? Bai?» y me puedo pasar un cuarto de hora hasta que entramos en la materia. Gracias a esto la clase se hace más corta. En Aulas de la Experiencia esto no ocurre (casi). Aquí no se pierde el tiempo.

No me dejan abrir la ventana. ¡La corriente! ¡La temible corriente! Aunque haga cuarenta grados en el aula, lo cual en nuestra Facultad de Ciencias Tropicales es últimamente bastante común, no hay manera de abrirla. El resultado: sales de la clase como si salieras del gimnasio (no es que vaya al gimnasio, pero me lo imagino así).

A veces tengo la impresión de que les gusta escuchar lo que lesuento. Algo muy extraño. A mí, hablar me cansa mucho.

Cuando les mando trabajar en grupos para descansar un rato, montan un ruido

terrible. ¿Es que en casa no les dejan hablar y por eso vienen con tantas ganas? ¿O es que la culpa la tiene el aula? ¡A quién se le habrá ocurrido la maravillosa idea de meter a 40 alumnos con mucha hambre de conocimiento en un aula adecuada para 20 alumnos medio dormidos!

Tienen la rarísima costumbre de hacer preguntas. ¡Pero qué disparate! ¡Alumnos haciendo preguntas! Esto nunca se ha visto en instituciones serias. Para colmo, también exigen respuestas.

Pero hay cosas aún peores. A veces, alguien levanta la mano y con cara de inocente hace una pregunta muy, pero que muy mala, de esas para las que no tengo respuesta. ¡Qué horror! Termino la clase, corro al despacho y busco la respuesta por si repiten la pregunta.

Cuando no están de acuerdo conmigo, me lo hacen saber: «¡Te equivocas!», me sueltan. No basta con decirles que la profesora siempre tiene la razón; hay que explicar las cosas, esforzarte, dar vueltas, repetir, aclarar, y volver a explicar...

Lo de explicar, por cierto, cansa mucho. A veces tengo que explicar lo mismo una y otra vez. Y la clase siguiente, volvemos a empezar. Y no penséis que es un problema de memoria, no, la tienen excelente, es que quieren entender muy bien las cosas.

Además, alguno de los estudiantes es un pesado. No tenía la menor gana de escribir este texto, y aquí está.

Los alumnos tienen la rarísima costumbre de hacer preguntas.



Una de las conferencias que organizó sobre el Concierto Económico Vasco. ACAEXA-AEIKE.

ACAEXA-AEIKE inicia el nuevo curso con más fuerza que nunca

ACAEXA-AEIKE

ACAEXA-AEIKE nació deseando que el ansia cultural no se acabase entre nuestros socios y socias. Este curso estudiamos *Ópera* y hemos comenzado con *Inglés I y II*, las tres impartidas desde el mes de septiembre hasta mayo.

En el primer cuatrimestre se impartieron también otras asignaturas: *Arte japonés*, *Cultura Precolombina*, *Existencialismo en la Literatura* y *Las herramientas de Google para movernos en informática*. En cuanto a la Historia, estudiamos *Grecia Antigua y Desmontando una historia de Basconia*.

En el segundo cuatrimestre hemos programado más asignaturas: *Artistas Vascos y Modernidad*, *Aprender a manejar nuestros Smartphones*, *Historia de la Arquitectura: Monasterios y Catedrales*, *Historia de la Iglesia Medieval y Moderna*, *Historia del mundo Árabe actual* y *Mujer y Política en el siglo XX (De Sufragistas a Lideresas)*.

También, hemos programado varios viajes culturales. Hemos ido a Bergara y a Zugarramurdi, y hubo tanta demanda que debimos repetir el viaje otro día diferente. Tenemos previsto ir todos los meses a un lugar diferente. ¡Ah!, y nuestros asociados se benefician de importantes descuentos.

Preparamos conferencias con los mejores profesores para que nos muestren temas importantes y rebuscados de actualidad. Comenzamos el curso colaborando con el Departamento de Historia de la Facultad y las Aulas de la Experiencia en el *Homenaje al Profesor Arturo Ortega*. Su fallecimiento, este verano, nos causó un profundo dolor.

El profesor Zárate nos sigue desgranando el Vaticano, y este curso ha seguido con *Pinturas Olvidadas* y *La Capilla Sixtina*, y no será la última. Por otro lado, el profesor Santana nos ilustró con *Nuevos mitos sobre las viejas brujas vascas*, y 100 personas fuimos a Zugarramurdi. Además, nuestros compañeros de la clase de *Ópera* han tenido la fortuna de contar con el profesor Fernando Bayón con la conferencia *El mito de Medea en Teatro, Ópera y Cine*.

Seguiremos con más conferencias, pero todavía están en proceso de elaboración. Permitidnos no contar nada todavía.

Por otra parte, ACAEXA-AEIKE ha colaborado en la preparación de las VII Jornadas de las Aulas de la Experiencia, que este año se centrarán en el euskera, organizando varias de las ponencias. Además, en la asamblea anual celebrada el 27 de noviembre, entre otros acuerdos, se renovó la Junta Directiva.

Teatro

Nuestro grupo de *Teatro*, bajo la dirección de Ramón Odriozola, presentó el pasado 20 de diciembre la lectura dramatizada *Aquí no paga nadie*, de Dario Fo, con gran éxito de crítica y público.

Además, el jueves 17 de enero a las 19:00 horas en la cafetería del pabellón universitario representará la obra *Migraaaantes*, con un problema de lo más actual. Su autor Matei Visniec se pregunta: «¿Es un fenómeno migratorio de amplitud sin precedentes o es una revolución de reparto, una gigantesca revuelta pasiva?». Como todos los años, el elenco de actrices y actores de *Teatro* cerrará el curso académico en mayo con una nueva obra, de la que todavía no nos dejan dar detalles.

El euskera, protagonista de las VII Jornadas de las Aulas

Euskaltzaindia eta Eusko Ikaskuntzaren 100. urteurrena dela eta Gelak eta ACAEXAK batera antolatu dituzte hitzaldi interesgarriak.

José Ramón Quintana Insagurbe

Las VII Jornadas de las Aulas de la Experiencia se centrarán este año en la lengua vasca. Dos instituciones significativas de Euskal Herria han cumplido cien años: Euskaltzaindia y Eusko Ikaskuntza. Con ocasión de estas efemérides, las Aulas, con la colaboración de ACAEXA-AEIKE, han decidido dedicar sus jornadas al euskera.

Las jornadas, que serán en castellano, se celebrarán los días 28 y 29 de enero de 2019 en el Aula Magna de la Facultad de Letras de la Universidad del País Vasco en su Campus de Álava de 16:00 a 19:00 horas. A estas jornadas se han invitado a reconocidas personalidades del ámbito del euskera en diferentes campos.

El lunes, 28 de enero, nos acompañarán dos ponentes. Andrés Urrutia, licenciado en Derecho, notario, escritor, profesor en la Universidad de Deusto y actual Director de Euskaltzaindia, que hablará sobre la Academia de la Lengua Vasca. A continuación, intervendrá Eduardo Aznar, investigador de la presencia de la lengua vasca en La Rioja sobre la que ha publicado varios estudios, que disertará sobre *El euskera en La Rioja y sus aportaciones a la filología vasca*.

El martes, 29 de enero, participarán tres ponentes. El primero será Kike Amonarriz, filólogo vasco, sociolingüista, humorista y uno de los rostros más conocidos de ETB. A continuación, intervendrá Patxi Zubizarreta, escritor guipuzcoano que destaca como autor de literatura infantil y juvenil en la que ha conseguido varios premios. También se ha dedicado a la traducción y a la literatura para adultos. Las jornadas se cerrarán con la intervención de Pello Ramírez, músico de amplia trayectoria en la música vasca.

Y ahora un poco de historia sobre estas instituciones. Eta orain historia pixka bat.

Euskaltzaindia

EUSKALTZAINDIA euskara zaindu, zabaldu, aztertu, batu eta hobetzea helburua duen hezkuntza akademia ofiziala da, 1919 sortua. Gehienez, 32 euskaltzain oroz osatzen da eta euskaltzain oro horrez gainera baditu -kopuru mugarrak gabe-hainbat euskaltzain ohorezkoak ere. Euskaltzaindiaren goiburu «Ekin eta jarrai» da.

Euskaltzaindia, zuzenbidez, Hego Euskal

Herriko lau aldundiek sortu zute, Eusko Ikaskuntzarekin batera. Egoitza Bilboko Zazpikaleetako Plaza Berrian du, eta ordezkaritzak Gasteizen, Donostian, Iruñean eta Baionan ditu. Euskaltzaindiaren finantzaketa iturri diru laguntzak dira: Eusko Jaurlaritzakoa eta Foru Aldundiak.

Eusko Ikaskuntza

EUSKO IKASKUNTZA (gaztelaniaz SOCIEDAD DE ESTUDIOS VASCOS) erakunde zientifiko-kulturala da. 1918an Araba, Bizkaia, Gipuzkoa eta Nafarroa Garaiko Aldundiek sortu zuten, «euskar kultura garatzeko baliabide egonkor eta iraunkor gisa. «Asmoz eta Jakitez» goiburua du.

Iragana ulertzetik abiatuta, Eusko Ikaskuntzak lantzen dituen azterketetan eta ikerlanetan Eusko Gizartearen orainerako eta etorkizunerako formulazioak eta orientabideak sortzen dira.

Zientziarekin eta kulturarekin, berrikuntzarekin eta aurrerapen kolektiboarekin konpromiso aktiboa duten pertsonak osatzen dute erakundearen masa soziala zabala. Egoitza nagusia Donostian dago, Miramar jauregian, eta ordezkaritzak ditu Baionan, Bilbon, Gasteizan eta Iruñan.



Gelako ikasleak bere klase batean. Alumnos y alumnas de las Aulas en una de sus clases.

Dionisio Pato.

Inkesta

Zergatik orain euskaraz?

Mireya Gorosabel Zubia

Gregorio Blanco



75 urte.

Bi arrazoi garrantzitsu ditut: alde batetik nire bilobak txikiak dira eta euskaraz hitz egiten dute, hori dela eta, gustatuko litzaidake, handiak egiten direnean haiekin ondo komunikatzea.

Beste aldetik, nire ustez euskara nire herriko hizkuntza da eta, hil baino lehen, gustatuko litzaidake ondo hitz egitea. Burua erabiltzea eta ondo pasatzea ere.

Consuelo Aguirre



69 urte.

Nire bi amamek hitz egiten zuten, baina nire amak ez zuen nahi izan neba eta bioi irakastea. Niretzako beti izan da gustatu zaidan gauza bat, eta beti izan dut egiteko nahia.

Gaixotazun bat eduki nuen eta ahaztu zitzazkidan gauzak berriro ikasi behar izan nituen. Medikuak esan zidan oroimena hobetzeko eta erabaki nuen euzkaraz ikastea.

Gerardo Olabe



68 urte.

Larreakoa naiz eta aintzinan han euskaraz berba egiten zen eta bere esamolde guztiak euskaraz dira. Nire amona bere bizitzako azkenengo ureteetan bilobekin hasi zen euskaraz egiten. Ez genekien ezer.

Nire seme-alabak ikastolaria joan dira eta euskara nire bizitza osoan zehar egon da. Horregatik, hemen nago zerbait hobetzeko.

Silvani Dias Monteiro



55 urte. Brasildarra

Euskara ikastera animatu nintzen iku-si nuenean adineko jendea, ahaztuta zeukanenak, ikasten hasi zirela. Hori oso interesgarria iruditu zitzaidan eta pentsatu nuen herri batetako ohiturak eta hizkuntza ezin zela galdu, horregatik erabaki nuen euskara ikastea.

Hau da nire hirugarren ikasturtea, kontzeptu orokorrak ikasten, poliki-poliki. Pozik nago.

«Un patrimonio que no se conoce corre el peligro de perderse para siempre»

En Álava disponemos de un servicio puntero encargado del cuidado de nuestro patrimonio artístico: el Servicio de Restauración de la Diputación Foral de Álava. Sin embargo, es un gran desconocido para los alaveses. Desde *La Voz de la Experiencia* queremos contribuir a difundir su importante labor en la conservación de nuestro legado histórico.

Úrsula Meyer-Dohner Fernández
Mertxe Fernández Martínez
Mª Jesús Iñurrieta Uriarte

Entrevistamos a Cristina Aransay, Jefa del Servicio de Restauración de la Diputación Foral de Álava, licenciada en Bellas Artes y especializada en conservación y restauración, con 30 años de experiencia.

-¿Por qué es importante conservar el patrimonio?

-El patrimonio es la herencia que tenemos de nuestros antepasados, nos explica nuestra trayectoria, de dónde venimos y hacia dónde queremos ir, sin nuestro patrimonio no somos nadie. Todos somos muy conscientes del patrimonio propio que tenemos: el reloj del abuelo que hemos heredado o una carta que tus padres te escribieron cuando eras pequeña. Eso es patrimonio propio y siempre nos gusta heredarlo, leerlo, disfrutarlo y conocerlo. Pero luego también está el patrimonio común, que está en museos, iglesias o en los espacios al aire libre. Ese también nos explica nuestra herencia, que tenemos que conservar, estudiar, difundir y divulgar.

-¿Qué es el Servicio de Restauración de la Diputación Foral de Álava?

-Es un servicio público. Pertenece al Departamento de Euskera, Cultura y

Deporte de la Diputación Foral de Álava.

Tenemos tres líneas de actuación. Por un lado, nos corresponde la conservación y la restauración del patrimonio de los museos forales: Armería, Bellas Artes, Artium, Bibat y Arqueología. Todo esto es patrimonio público de la Diputación Foral. Luego, también tenemos una línea de subvención y un convenio con el Obispado para restaurar el patrimonio religioso. En los últimos años, ante una necesidad que hemos detectado, hemos creado una línea nueva para fomentar la restauración del patrimonio de las juntas administrativas, es decir de los ayuntamientos y municipios de Álava. También asesoramos a cualquier persona pública o privada, somos un servicio público, no tenemos una ventanilla, pero atendemos a la ciudadanía.

-¿Tenéis algún convenio con Treviño?

-El convenio con el Obispado incluye el patrimonio mueble de Treviño y el de las juntas administrativas también.

-¿Existe un servicio similar en otras Diputaciones del País Vasco o del Estado?

-Sí, todas las comunidades y provincias tienen sus servicios. En Álava todas las competencias en conservación y restauración las tiene la Diputación, igual que en Vizcaya y en

Guipúzcoa. En Madrid, por ejemplo, depende del Ministerio de Cultura. En otros sitios dependen de otras entidades. Pero vamos a echarnos unas flores, en Álava somos referentes en cuanto a medios, personal e infraestructura.

-¿Cuántas personas forman el equipo y qué especialidades desarrolláis?

-En la plantilla del Servicio de Restauración somos ocho técnicos especializados en las distintas ramas. Este último año hemos incorporado una química a la plantilla. Creo que es una plantilla buena, técnica, muy importante y cualificada. Todas las personas son tituladas en Restauración, es un requisito tanto en el Servicio como en las empresas que subcontratamos.

-¿Qué especialidades desarrolláis?

-Hay dos restauradoras de arqueología, una de pintura, pintura mural, piedra, un restaurador especializado en arte contemporáneo, uno especializado en documentos gráficos y fotográficos y otra en escultura. Los trabajos, muchas veces, se realizan por el propio personal técnico, pero otras veces se contratan empresas y esos trabajos hay que supervisarlos.

-¿Colaboráis con profesionales de otros ámbitos?

-Uno de los aspectos más importantes es la multidisciplinariedad, la

interdisciplinariedad, es decir, trabajar junto con el historiador, el físico, el arqueólogo, el químico y el botánico para que cada uno aporte su punto de vista.

-¿Existe alguna red de contactos a nivel de Euskadi o de España?

-Sí, existen y además tienen que existir. Es fundamental compartir información, saber qué hacen en otros sitios. Por ejemplo, el IV Congreso del Grupo Español de Conservación se celebró los días 21 y 22 de septiembre en el Palacio Europa de Vitoria. Creo que asistieron más de doscientos profesionales de toda España. Estuvo muy bien. Además, periódicamente hay reuniones y talleres en distintas provincias.

Restaurar no es una cuestión de dejarlo «bonito». En la restauración menos es más.

-¿Qué opinión te merecen los casos que se están dando últimamente como el *Ecce Homo* de Borja?

-Mi opinión es de tristeza y sobre todo de rabia cuando veo que los medios de comunicación se refieren a esas actuaciones como «restauración». Ni son restauradores los que han intervenido, ni han hecho un tratamiento de restauración. Han hecho otra cosa, no es un trabajo ni cualificado ni profesional. La restauración no es eso, eso es atrevimiento.

-Incluso a veces destruyen la obra ¿No?

-Claro que la destruyen. Para nosotros, en un proyecto de restauración es fundamental primero el conocimiento de la obra: ¿qué tenemos en nuestras manos?, ¿de qué estamos hablando?, ¿de madera?, ¿de qué siglo?, ¿cómo está pintada?, la preparación, los pigmentos o el estado de conservación. En función de esto, tú piensas y aplicas un tratamiento determinado con los medios adecuados. Primero, se analiza con microscopio para conocer las capas de pintura que tiene y después se aplica el tratamiento. Pero no es me lo cargo todo, lo rasco todo y lo vuelvo a pintar. Restaurar no es cuestión de dejarlo «bonito».

Además, una de las premisas en res-



Restaurando una armadura samurai del siglo XVIII, del periodo Edo.

D. F.Á.



Cristina Aransay, Jefa del Sevicio de Resaturación.

Dionisio Pato.

tauración es que «menos es más». No se trata de dejar la obra como estaba en el siglo XIV, bastante es que haya llegado a nuestros días. Lo que tenemos que hacer es que no se deteriore más. Si tiene ataque de xilófagos hay que paralizarlo; si está en unas condiciones de mucha humedad quitársela; si tiene levantamientos fijarlos y limpiar las capas de suciedad que pueda tener, pero siempre desde el respeto más absoluto y, sobre todo, conociendo toda la historia material.

-¿Cómo se seleccionan las obras sobre las que trabajáis?

-En lo referente al patrimonio del Obispado se aprueba en una comisión técnica. La parroquia hace una solicitud al Obispado y se hace una revisión y una valoración económica. Esto se lleva a la Comisión y en función de los recursos económicos que tengamos se pueden atender parte de las peticiones. También es importante valorar si la iglesia tiene culto o si la pieza se pueda visitar; no tiene mucho sentido restaurar una obra para volverla a almacenar.

-¿Vuestra opinión tiene peso en la decisión final?

-Nosotros aportamos nuestras prioridades, pero, sobre todo, lo importante es el interés histórico artístico y si el patrimonio tiene algún régimen de protección.

-¿Qué diferencia hay entre conservación y restauración?

-Conservar es hacer todo lo necesario en el entorno de la obra para que no se deteriore más, pero desde fuera.

La restauración se refiere a cuando la pieza tiene problemas y tienes que intervenir y añadir algún producto, como aplicar un fijador fijar para que

no se caiga la policromía o eliminar los barnices que están muy oxidados. Cuando intervienes directamente en la pieza para mejorarla estéticamente porque tiene perdida una parte, o le falta policromía por ejemplo, haces un tratamiento de reintegración.

Hay muy pocas obras que mantengan su apariencia original del siglo XIV o XV. Lo que hacemos es estudiar todas las transformaciones que han tenido a lo largo de los siglos y mantenerlas como están y que no se deteriore más.

-¿Cómo han evolucionado las técnicas de restauración?

-Ahora se estudia muchísimo la parte técnica, analítica y científica. Se ha convertido en una profesión donde es fundamental el estudio de las técnicas y hay que conocer muy bien el material. Para eso tienes que saber de pigmentos, de preparaciones, de maderas, de metales y de su comportamiento...

Se hacen radiografías, escáneres, se utilizan luces ultravioletas, reflectografía infrarroja... Parte de esos estudios y de ese instrumental vienen de la medicina y ahora se aplican al estudio de las obras de arte. La reflectografía infrarroja es una técnica muy espectacular porque atravesia las primeras capas de barniz y pigmentos y podemos ver lo que se llama el dibujo subyacente, los arrepentimientos o las firmas falsas, es decir, todo aquello que está oculto a la vista. Las luces ultravioletas nos dan la información de lo que pasa en la superficie de la pintura.

-Háblanos de los trabajos más importantes que habéis hecho y por qué destacan entre los demás

-Para mí personalmente es el proyecto de la iglesia de Bachicabo. Nos

llamaron porque había un cuadro en el retablo mayor que representaba a San Martín partiendo la capa, que se estaba cayendo, en un estado de conservación horrible. Era un cuadro muy interesante. La tela estaba rota, no tenía bastidor, la pintura se caía por todos los lados, en fin, era un desastre. Estuvimos dos o tres años restaurando ese cuadro pero al final todo lo que te da mucho trabajo lo recuerdas con mucho cariño si el resultado es bueno. Además, este trabajo dio lugar al proyecto de restaurar el retablo y recuperar la pintura mural que apareció detrás. Cada vez que sacábamos un cuadro del retablo aparecía un fragmento de la pintura mural que estaba oculta desde el siglo XVI. Aquí hay una parte muy importante de hallazgo, de conocimiento de algo que estaba oculto.

-¿Qué ha representado la restauración del cuadro *Cristo Crucificado* de José de Ribera?

-Ha tenido mucha importancia. Primero por la posibilidad de tener un Ribera entre manos, no es ninguna tontería. ¡Firmado por José de Ribera! Porque era un cuadro que lleva con nosotros toda la vida. Es uno de los cuadros de mayor valor patrimonial de la Diputación y uno de los más antiguos. Y también por el tamaño, es un cuadro muy grande. Era mucha responsabilidad, pero después de todos los estudios y de consultar a expertos que habían restaurado otros Riberas, ha sido un trabajo muy agradecido.

El cuadro proviene del Convento de Santo Domingo. Estuvo expuesto en la Casa Palacio y en el Museo de Bellas Artes. Su última ubicación fue el Museo Diocesano. Luego lo pidieron para una exposición en el Guggenheim de Nueva York. De allí ingresó en el Servicio de Restauración para aplicarle su tratamiento.

-¿En qué trabajos destacados estás en este momento?

-Ahora acabamos de terminar una armadura de samurai del siglo XVIII, del periodo Edo, con materiales y técnicas japonesas que no tienen nada que ver con lo que tenemos por aquí. Para las restauradoras era todo nuevo, un descubrimiento. Seguimos restaurando materiales arqueológicos de las últimas excavaciones en Álava. Además, estamos finalizando la restauración de uno de los tapices de la serie *Guerra de Troya* que estaba almacenado.

Seguimos con el proyecto del conjunto de relicarios de Mártiloda. Es un conjunto muy importante de más de 17 cráneos decorados. Estamos en la fase de estudio e investigación. También, nos corresponde la conservación de los libros de actas de las Juntas Generales, además de los documentos gráficos y fotográficos. Otro proyecto importante está en el Palacio de Lazarraga en Zalduondo.

El palacio estaba decorado con pinturas murales de carácter religioso, pero en un edificio civil. Son pinturas de grisallas, del siglo XVI. En los años setenta hubo una intervención para mejorar los muros y arrancaron toda la pintura mural, la colocaron en unos nuevos soportes y los colgaron como si fuesen cuadros, pero descontextualizado, sin ningún criterio y además la restauración no dio buenos resultados. Ahora hemos encontrado una solución a ese tratamiento y estamos intentando recuperar esas pinturas murales.

Por otra parte, hace tres años hubo un incendio en la iglesia de Elvillar. Fue un desastre porque se perdió muchísimo patrimonio. Toda la nave de la iglesia se llenó de humo y el retablo tiene un régimen de protección, así que hay que intervenirlo.

-¿Todavía hay patrimonio por descubrir?

-Hace poco llamaron del Obispado porque les habían llevado de la iglesia de Villambrosa un santo que había aparecido entre las bóvedas. En mil ochocientos y pico, el Obispo de la época se pasó por todos pueblos mandando retirar esculturas. Decía: «Esa a la basura, esa está fea, esa tirar...». Algunas se enterraban o se emparedaban y dos siglos después, cuando se van a hacer las obras de rehabilitación, aparecen las esculturas. Y eso hoy en día sigue pasando.

Lo más emocionante de nuestro trabajo es que una obra nos cuente una historia.

-¿Soleís hacer conferencias o actos de divulgación de vuestro trabajo?

-Yo siempre digo que un patrimonio que no se conoce es un patrimonio que corre peligro de perderse para siempre. Para conocer el patrimonio lo tenemos que difundir, divulgar, contar lo que hacemos. El Servicio de Restauración tiene un programa de visitas guiadas una vez al mes. Hacemos hojas didácticas muy visuales que damos a las visitas para que conozcan el patrimonio, pero desde otro punto de vista. Cuando vas a un museo te cuentan qué representa, quién es el autor, de qué época es... Nosotras intentamos contar otra historia: cómo está hecho, qué se ha descubierto, cómo es un cuadro o una escultura por detrás...

-¿Qué es lo que más te emociona de tu trabajo?

-El hecho de que, a pesar de los actos vandálicos o de las guerras, una obra llegue a nosotros y nos cuente una historia. Esto para mí es muy emocionante.

Aitor Ceciaga Garmendia

En Mondragón, en el corazón de Euskal Herria, el primer viernes de octubre se celebra la festividad de Maritxu Kajoi. Un brindis por Maritxu realizado por un conocido txikitero llamado Pepe Mercader «Txantxote» en honor a la Virgen del Rosario que presidía el tímpano de la puerta de la parroquia dio origen a la fiesta, única en el mundo.

Fue un viernes 7 de octubre de 1977 cuando, tras dos sucesivos intentos fallidos en 1975 y 1976, tuvo lugar la primera edición de esta fiesta. Todo fue «culpa» de una cuadrilla de txikiteros que se lanzó a conmemorar la festividad de la que titularon «patrona» de los txikiteros.

Los viejos txikiteros del lugar, como el mencionado «Txantxote», fueron quienes bautizaron así a la Virgen del Rosario que, encajonada en una urna acristalada, presidía por entonces el tímpano de la puerta parroquial de Erdikokale.

Se pusieron corbata y dedicaron el txikiteo de aquel viernes, que coincidía con la festividad de la citada Virgen, a honrar a su protectora y agradecerle las juergas corridas y rogarle por las que estaban por llegar. La tradición fue tomando cuerpo y quedó establecida el primer viernes de octubre.

Cada vez más cuadrillas se hacían devotas de Maritxu Kajoi y ante el fervor demostrado y en agradecimiento por las ofrendas florales con que la obsequiaban, la patrona de los txikiteros realizó su primer milagro. Fue en el año 1981, cuando de la fuente municipal, que se encuentra delante de la Virgen, brotó vino en lugar de agua. Viendo el exi-

Devotos del txikiteo

La festividad de Maritxu Kajoi, que comenzó en el año 1977, sigue gozando de excelente salud.



Preparándose para comenzar la fiesta.

las 20:30 horas. Del cielo llovieron nada menos que dos mil salvoconductos para garantizar a los arrasatearras la entrada en la República de Catalunya con el membrete y la firma de la Consellera de Libertats Ciudadanas i Maritxu Kajoi.

Este año 2018, el milagro ha consistido en la aparición de cuarenta integrantes de la compañía Jaizkibel del alarde mixto de Hondarribia, bajo una pancarta donde se leía: «El alarde será feminista o no será», reivindicando un alarde igualitario.

Después del milagro y tras las ofrendas florales y las correspondientes fotos de las cuadrillas debajo de la hornacina de la Virgen, comienza el txikiteo hasta la hora de cenar. Continúan tras la cena las ganas de pasarlo bien. Las calles del centro están abarrotadas de gente dispuesta a terminar con todo el alcohol almacenado por los hosteleros.

Con el paso de los años se han producido algunos cambios, que básicamente han consistido en llevar ropa a la última moda (fracs y sombreros de copa forman parte del vestuario de los más fervorosos), previo paso por peluquerías y maquilladoras, y alargar el día empezando con la comida y terminando con la cena y posterior fiesta hasta altas horas.

Lo que empezó siendo un brindis ante la Virgen, de una cuadrilla vestida de calle con corbata, se ha convertido en una fiesta en la que la gente luce sus mejores galas, por supuesto elegantemente hasta que el cuerpo aguanta.

Como anécdota comentar que el 5 de octubre de 1990, festividad de Maritxu Kajoi, a las 20:30 horas tuve mi particular milagro: nació mi hijo pequeño.

to que estaba teniendo la fiesta y para poder hacerla más internacional, se creó una comisión de cuadrillas para encargarse de la organización (programa festivo, contratación de grupos musicales, payasos...).

Para poder financiarla se creó el escapulario (imagen religiosa de la Virgen que se lleva colgada con un cordón al cuello) por el que se paga una cantidad que se utiliza para sufragar los gastos derivados de la misma. También, durante unos años y con la colaboración de una bodega catalana se embotelló cava con la etiqueta de Maritxu kajoi.

El primer viernes de octubre, la gran mayoría del pueblo sale a la calle vestido con sus trajes, que en

los primeros años consistían en el antiguo traje de sus padres o incluso de sus abuelos rescatados de los desvanes. La seña de identidad de esta fiesta es la corbata.

A las 20:00 horas, las cuadrillas se presentan en la plaza del pueblo para homenajear a Maritxu con sus versos, cantan varias veces el estribillo de *Maritxu nora zoaz*. Como curiosidad, y hablando de milagros, un año no se le ocurrió otra cosa a la Virgen que provocar una lluvia de preservativos.

El milagro del año 2017 consistió en que la patrona de los txikiteros agradeció la devoción de tantos adeptos con un milagro que, como siempre se produjo a eso de

Comida de hermandad

Mireya Gorosabel Zubia
Sara Urkijo Rotaetxe

En Laudio, las fiestas de San Roque comienzan el 15 de agosto. Desde 1599, el último domingo del mes, la Cofradía del Señor San Roque agradece al Santo su milagrosa intercesión librando al pueblo de la peste bubónica de finales del s. XVI.

Continuando con aquella remota costumbre, unos 400 cofrades comparten mesa, año tras año, en el pórtico de la iglesia. Vestigios medievales, que han llegado hasta nosotros.

La Cofradía se estructura en mesas corridas que se articulan en torno a jarras de dos azumbres (4 litros aproximadamente), que han de beber entre los cuatro comensales que anualmente se reencuentran en torno a estas jarras. Los

alimentos se han de ingerir desde la misma bandeja, y uno de los miembros de la mesa se encarga de trocear en porciones la carne, el tocino, etc. En los banquetes medievales, esta labor la realizaba el más joven o el miembro de posición inferior de la mesa, y comer todos del mismo plato tenía un carácter «distinguido».

El único cubierto en la mesa medieval era la cuchara, ya que el tenedor servía para «tener» la carne al trincharla y el cuchillo sería el *canivete* (navaja) que portaba cada comensal. Era importante usar sólo tres dedos para tomar los alimentos, pues utilizar toda la mano era considerado «sucio». Hoy en día se dispone de cuchara, cuchillo y tenedor; pero las carnes se siguen cogiendo con la mano, a lo «medieval».

Siguiendo estas mismas costumbres, y a pesar de la grasa, se prescinde de servilletas y la boca ha de limpiarse con el dorso de la mano y esta se frota en el faldón del mantel (uso principal del mismo). Pero la boca se ha de limpiar bien a la hora de beber vino, pues el vaso se sumerge en la jarras comunes para llenarlo. En las mesas medievales sólo contaban con vaso individual los más pudientes. Actualmente, beber hasta vaciar y volcar la jarras es orgullo de toda mesa.

Una hogaza de pan corona la jarras, a modo de tapadera. Uno de los cofrades es el encargado de partirla con la mano en cuatro trozos. De este modo, se reproduce el antiguo uso del pan como soporte y elemento transportador de los alimentos desde la fuente común hasta la boca. Antiguamente, el pan era el plato principal y eran los demás alimentos los que lo acompañaban.

Del primer menú documentado en el siglo XVIII pasamos a un menú más actual, aunque también abundante. El sábado, día de las morcillas, se celebra la *fora del vino*, eligiendo entre varios caldos el que se degustará al día siguiente en la fiesta de la Cofradía.

Hoy se baila sólo el *banangoa* y parece que ha quedado en el olvido el *aurresku de los cofrades* (aurresku de anteiglesia).

Hasta hace unos años, la condición de cofrade era hereditaria de padre a hijo. En la actualidad, puede ser cofrade cualquier laudiotarra, aunque existe una larga lista de espera. En las reglas fundacionales de 1599, se prohíbe expresamente la presencia femenina. Desde el año 2010, las mujeres participan en la comida.

Tradición y hermanamiento ponen fin a las fiestas de San Roque en Laudio.

editorial

Aprovechando nuestro tiempo

Dicen que mucho se habla de lo malo y muy poco de lo bueno, que mucho de tragedias y poco o nada de la solidaridad de los ciudadanos y de las ciudadanas. Lo cierto es que cuando ocurre alguna catástrofe en cualquier parte del mundo, nuestra sociedad se vuelca de lleno; incluso podemos decir que desde que empezó la crisis en España y en Euskal Herria nos hemos vuelto más vulnerables y generosos.

Es importante, cuando hablamos de altruismo, vincularlo siempre a un concepto neurobiológico y también psicológico llamado empatía. O lo que es lo mismo, sentir los sentimientos de otra persona, colocarte en el lugar del otro, ponerte en su piel.

Percibir imágenes de alguien sufriendo, nos genera sufrimiento y es uno de los principales motivos por los que sentimos compasión y nos impulsa a hacer algo por la otra persona.

Sin embargo, la empatía tiene más impacto emocional bajo dos circunstancias. La primera es que no es lo mismo que nos cuenten algo que no vemos, al igual que no es lo mismo verlo que tenerlo ante nosotros en la realidad. La segunda circunstancia tiene que ver con la cercanía que tengamos con los afectados, es decir, si tenemos o no un elemento cercano para comparar.

Pero, ¿qué pasa en nuestra ciudad, en nuestro entorno más cercano? ¿No existen ciudadanos y ciudadanas en situaciones límites, en peligro de exclusión social, personas mayores solas, que también están necesitadas de toda nuestra solidaridad? A nuestro alrededor existen muchas personas (hombres y mujeres de cualquier condición social) que dedican parte de su tiempo a los demás. **Ser voluntario o voluntaria es colaborar, sumar, sentirse útil.** Para ello no es necesario tener un título, solo es necesario querer ayudar a cambio normalmente de un «Muchas gracias», porque no hay nada más gratificante que alguien te diga, mirándote a los ojos: «Eskerrik asko por tu compañía, por esos alimentos que me das, por enseñarme, por escucharme, por dedicarme tu tiempo, por...».

Ser voluntario o voluntaria en organizaciones sociales es tan importante como todas las aportaciones económicas solidarias. No podemos olvidar que, en muchos de los casos, es más importante lo que nos aportan que lo que aportamos.

El voluntariado no es una profesión, es una forma de compartir tu tiempo libre y de ocio con asociaciones solidarias que necesitan de tus manos, de tus habilidades, de tu cariño, de tu tiempo. A pesar de que el voluntariado está aumentando en nuestra ciudad, sigue siendo necesaria la presencia de más personas voluntarias. ¡Quizás haya llegado tu momento!

Los feos al poder

Platón, Ernesto y Juanjo

Desde los tiempos más remotos, hasta la actualidad, la Humanidad se ha preguntado si es posible alcanzar la perfección. Grandes pensadores (Platón, Ernesto, Juanjo...) barajamos diferentes teorías sobre la *Perfección de la Imperfección*. Este artículo no pretende ser declarado de interés universal, ni acceder al Pulitzer. Simplemente quiere aprovechar la oportunidad que nos ofrece esta plataforma de poder expresar opiniones que de no ser por ella nunca tendríamos acceso.

Comencemos por hacernos una pregunta: ¿Realmente existe la perfección? La respuesta es tan obvia, que nuestras mentes *Imperfechas* no han tenido que realizar un gran esfuerzo: «NO, UN NO CON MINÚSCULAS».

viste de excusa y nos regalamos al oído cualquier argumento que deambule cerca de nosotros: el Estado, la educación, los astros, «SURSUNCORDA», etc. Tremendo error conformarse con dicha conclusión. Nosotros formamos parte de todo lo anterior, luego somos los responsables de tanta frustración. Cada día que pasa, por acción o inacción, ayudamos a perpetuar el desatino instalado en nuestras vidas. No nos empeñemos en buscar en el otro lo que somos incapaces de identificar en nosotros. Esa es una batalla perdida.

Bueno, ¡basta ya de reproches! Vamos a ponernos las pilas (acordaros de reciclarlas). Nos conformamos con que este artículo provoque una pequeña y franca reflexión sobre lo innecesario que es la búsqueda de lo imposible; que nos alejemos de posturas viscerales, que llegan a provocar daños irreparables.

El primer paso para conseguir nuestra *perfecta imperfección* pasa por aceptarnos y querernos tal y como somos. No nos vendrían mal unas pequeñas dosis de autoestima. Una vez conseguido este primer objetivo (ardua tarea), aceptemos a los demás de la misma manera. Esta tarea es más ardua aún si

cabe (no estamos hablando de perdón).

Tampoco deberíamos de usar el comodín de la *imperfección* para evitar eludir nuestras responsabilidades. Sí o sí, debemos impregnar de buena intención cada una de las acciones y opiniones que nos depara el día a día. Con esto último, tenemos medio camino andado. Entre las frases que existen sobre este tema (son muchas), una de ellas, destaca por su origen. No procede de un gran filósofo o un genio. Se le atribuye a Vittorio Gassman y dice: «Nuestras *imperfecciones* nos ayudan a tener miedo. Tratar de resolverlas nos ayuda a tener valor». ¡Chúpate esa! ¿Cómo te quedas?

No nos queremos despedir sin dedicarles una oda a todas las criaturas que representan la *imperfección* en su estado más visible: los feos, entre los que nos incluimos. Aquellos a los que la diosa Afrodita nos abandonó desde nuestra más tierna infancia, tuvimos que demostrar en cada momento estar capacitados para ocupar puestos en la sociedad que otros, sin esfuerzo usurpaban. ¡Qué sería del mundo sin ese afán de superación! El horror es pensar que haya existido el circo de la fotografía que ilustra el artículo. En este marco estamos representados todos.

¡Que vivan los feos, que vivan las feas, que sigan naciendo, que sigan viviendo, que son... también bellos!



Trabajadores del *Circo de los Horrores* (circo americano).

No hace falta ser muy perspicaces para darnos cuenta de que vivimos en un mundo lleno de *imperfecciones*. Con asomarnos cada día a los medios de comunicación, estos nos recuerdan cuán *imperfechos* podemos llegar a ser (siempre magnificándolo, por supuesto). ¿Y QUÉ? ¿Deberíamos rasgarnos las vestiduras y fustigarnos por ello? No y mil veces no. ¿Quién no conoce en su entorno laboral o familiar la exigencia desmedida y enfermiza para que hagamos las cosas como el otro quiere? Nuestra sociedad no se puede permitir más personas frustradas. No debemos aprobar más esfuerzos baldíos, no empujemos a la infelicidad a quienes decimos querer, ni tampoco a los que no.

¿Quién no conoce a ese padre exigente, capaz de tensar la relación con sus hijos e hijas hasta el punto de romperla? Es nuestra descendencia, no son máquinas. ¿Quién no conoce a esos hijos e hijas reprochando a sus padres «errores cometidos» reclamándoles que sean perfectos. Somos padres y madres, no dioses. ¿Quién no le exige al otro más compromiso sin ofrecer su participación? No acabaríamos nunca de relatar situaciones de exigencia al otro, demandándole un cambio, que nosotros mismos no somos capaces de liderar. A menudo la explicación que buscamos se

Pequeños gestos que nos hacen grandes

La solidaridad es uno de los valores humanos más esenciales de todos. Presentamos tres ejemplos donde personas ayudan a los demás de forma desinteresada.

El Banco de Alimentos es una asociación donde personas voluntarias ayudan a quienes no tienen para comer, dándoles los alimentos que necesitan.

Alimenta la Esperanza

José Ramón Quintana Insagurbe

En el mundo desarrollado se destruyen cantidades inaceptables de alimentos (en España ocho millones de toneladas al año). Esto ayuda a que existan bolsas inadmisibles de pobreza (en la Europa rica, 80 millones de personas viven bajo el umbral de la pobreza; de ellas 25 millones necesitan ayuda alimentaria).

Los bancos de alimentos nacen para afrontar estas necesidades. El origen se remonta al año 1967 en Phoenix (Arizona). John Van Hengel organizó el *St Mary's Food Bank*. La idea se ex-

tendió por todo América del Norte, Canadá (1981) llegando después a Europa (Francia, España, Portugal y otros países). En 1996 se crea FESBAL que reúne a 55 bancos de alimentos en toda España.

En Vitoria-Gasteiz existen dos pabellones en el polígono industrial de Jundiz donde se realiza toda la actividad del Banco de Alimentos de Álava: recoger alimentos; clasificarlos y distribuirlos; control de todos los productos que llegan y los que salen; equipo de voluntarios que se dedican a gestionar ayudas puntuales de distintas entidades, comercios... de la provincia; equipo de sensibilización que recorre las escuelas de primaria e institutos de secundaria, para trabajar con el alumnado «el despilfarro de alimentos», así como dos administrativas (las únicas contratadas) que trabajan directamente con los servicios sociales de los ayuntamientos.

Si buscamos una definición del Banco de Alimentos de Álava, podríamos decir que es «una asociación sin ánimo de lucro, aconfesional y apolítica». La solidaridad es un valor referente, que aboga por el principio de sostenibilidad, evitando el desperdicio y el mal uso de los alimentos que compramos. El trabajo que se realiza es preferentemente el de recoger alimentos, seleccionarlos y entregárselos.

Las personas que reciben alimentos son el eje del Banco. Están al final del proceso, pero son los primeros en los que se piensa. Por ellos y para ellos centenares de donantes

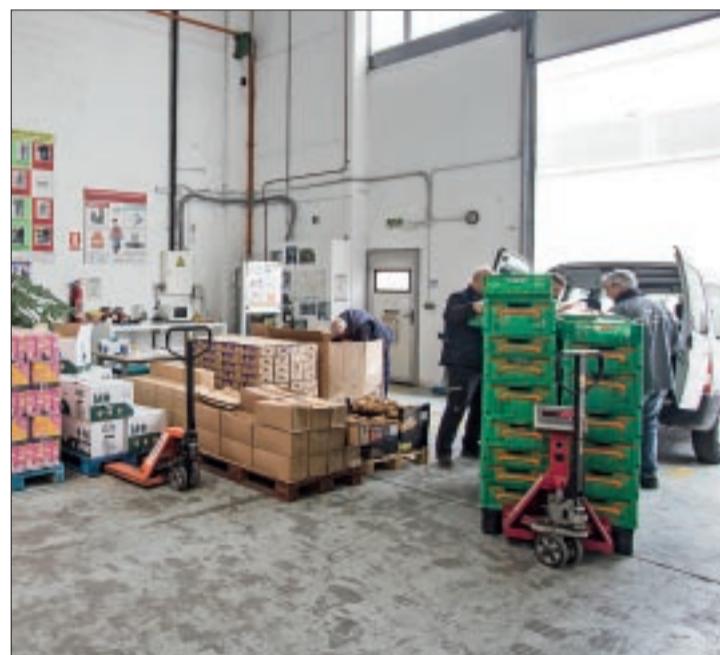
anónimos, empresas y particulares entregan productos. En el camino, como correa de transmisión, están los voluntarios, personas de distinta procedencia social y profesional, dispuestas a aportar su trabajo voluntario y su experiencia en la lucha contra el hambre y el despilfarro alimentario.

El Banco de Alimentos no reparte alimentos directamente a las familias sino a las entidades benéficas inscritas en el registro del Gobierno Vasco, que se encargan de que lleguen a los beneficiarios que han sido validados por los servicios sociales de los ayuntamientos.

Treinta y ocho asociaciones reparten los alimentos a miles de personas, en torno a 5.000. Además, se entregan alimentos a 28 asociaciones de consumidores, comedores y colectivos, que llegan a cerca de 1.000 personas. A finales de otoño, el Banco de Alimentos celebra la *GRAN RECOGIDA*. Una fiesta de solidaridad que los últimos años permitió recolectar unos 200.000 kilos de comida y productos de higiene e infantiles, y 50.000 euros en bonos convertibles para alimentos. Con este dinero y las aportaciones y donativos, el Banco compra productos que se agotan o que puntualmente se necesitan.

A lo largo del año se realizan distintas campañas puntuales en distintos supermercados de la ciudad. Las distintas aportaciones tanto de productos como de dinero son fundamentales para la continuidad del Banco de Alimentos.

Luchar contra el hambre y lograr que nadie quede marginado del acceso a la comida no es una cuestión de caridad, sino un acto de justicia. Como decía Eduardo Galeano: «Las cosas chiquitas no acaban con la pobreza, no nos sacan del subdesarrollo, no socializan los medios de producción y de cambio, no expropián las cuevas de Ali Babá. Pero quizás desencadena la alegría de hacer, y la traduzcan en actos. Y al fin y al cabo, actuar sobre la realidad y cambiarla aunque sea un poquito, es la única manera de probar que la realidad es transformable».



Reparto diario de alimentos.

Dioni Pato.

El Amor no se olvida

Dionisio Pato García
Aitor Ceciaga Garmendia

El Alzheimer es una enfermedad degenerativa cuya detección no es fácil en sus comienzos y no todos los casos son iguales. Susana Cuesta, Directora de la asociación, habla así de esta enfermedad: «No es malo que se te olviden las llaves, el problema es que olvides para qué sirven».

AFARABA, asociación alavesa de familiares y amigos de personas con Alzheimer y otras demencias tie-

ne su sede en la avenida de Budapest nº 29 bajo de Vitoria-Gasteiz, y fue fundada en el año 1992 con la aspiración de convertirse en portavoz de las familias afectadas ante los diferentes entes públicos. Es una entidad sin ánimo de lucro que se financia principalmente mediante cuotas de sus asociados, subvenciones públicas y donativos de particulares.

Susana Cuesta explica que es una enfermedad involutiva: «Es decir, así como cuando se nace se va creciendo y aprendiendo, cuando comienza la enfermedad, la persona que la sufre va hacia atrás recordan-

do tiempos de su juventud y su niñez; por ello hay tanta tendencia a la fuga hacia los recuerdos más lejanos. Se han llegado a detectar posturas fetales en algún enfermo cuando fallece».

En AFARABA se desarrollan programas fundamentalmente de voluntariado. Susana subraya que en estos momentos la asociación necesita personas que colaboren. Las tareas que realizan estas personas no sustituyen en ningún caso los servicios y funciones que son competencia exclusiva del equipo de técnicos y profesionales del centro.

Esta asociación alavesa está reconocida por el Gobierno Vasco como una asociación de utilidad pública, «con lo cual -explica Susana- tenemos la obligación, entre otras cosas, de informar sobre diagnósticos e informar tanto al paciente como a los familiares de lo que está sucediendo y también sobre lo que pueda suceder en el futuro».

AFARABA está asociada a la Confederación de Euskadi, a nivel autonómico, y a CEAFA (Confederación Española de Alzheimer), «lo cual nos permite pertenecer a otras organizaciones a nivel internacional para así estar informados sobre los avances que se producen en relación a esta enfermedad, tanto en el terreno técnico-sanitario como en el de investigación», explica Susana.

Pequeños gestos que nos hacen grandes

ACCEM participa en el sistema de atención, acogida e integración de las personas solicitantes de asilo que acuden a Vitoria-Gasteiz.

Gasteiz acoge

Rafa Leiceaga Ladrón de Guevara

ACCEM es una ONG dedicada a mejorar las condiciones de vida de quienes se encuentran en situación más vulnerable en nuestra sociedad y especialmente de los solicitantes de asilo, migrantes y personas en situación de exclusión social.

En Vitoria-Gasteiz, ACCEM participa desde hace tres años en el sistema de atención, acogida e integración social de las personas refugiadas que acuden a Vitoria-Gasteiz.

La responsable de la organización en nuestra ciudad, Miren Leiceaga, nos explica: «Nuestro equipo formado por diez personas entre trabajadores sociales, psicóloga, abogado, profesores de castellano, administrativos... además de las personas voluntarias, se encarga de la acogida de las personas solicitantes de asilo, así como de la ayuda psicológica, legal y burocrática».

El proceso legal para que sean reconocidos como refugiados en nuestro país es largo en tiempo y en «papeleo», lo que hace que estas personas que han tenido que salir de sus países de origen dejando atrás familia, amigos, trabajo, en fin, su vida, necesiten la protección y ayuda, no solo de las organizaciones que las acogen, sino también de personas voluntarias que ayuden al personal de ACCEM en su labor de acogida.

La razón por la que se solicita asilo en nuestro país no es solo debida a éxodos masivos por guerras; ACCEM en Gasteiz acoge a personas de muchas nacionalidades, ya que la vulneración de derechos humanos existe en muchas partes del



Miren Leiceaga, responsable de ACCEM. Dionisio P.

mundo. Los motivos son diversos: persecuciones por política, religión y condición sexual, violencia de género, seguridad de familias perseguidas por narcotraficantes, maras, etc. Cuando las personas llegan a España tienen que iniciar un proceso de evaluación para recibir la resolución favorable a su solicitud de refugiado.

Miren detalla los pasos de este largo proceso que es interesante que se conozcan para tener una visión objetiva del problema de los refugiados: «En nuestro país se puede solicitar el estatuto de refugiado por distintas vías: en las fronteras (aeropuertos, puertos internacionales...), des-

de los CIE (Centro de Internamiento de Extranjeros), que debe trasladar la solicitud a la OAR (Oficina de Asilo y Refugio) o si se está en el territorio, en las comisarías de Policía, Centros de Extranjería y la OAR».

En los dos primeros supuestos en cuatro días se resuelve la admisión o no a trámite de la solicitud de asilo, en el último caso en el plazo de un mes. Si ha sido admitido a trámite comienza el proceso para la obtención del Estatuto de Refugiado, que dura de seis meses a un año. Una vez admitida a trámite la solicitud, son derivados a las distintas ONG que se encargan de la acogida. Las personas solicitantes de protección tienen derecho a poder entrar a un sistema de acogida.

ACCEM en Gasteiz tiene actualmente seis pisos de acogida con una capacidad de 36 solicitantes de asilo, a los que durante los primeros doce meses se les ayuda con la vivienda, la alimentación, el conocimiento de los recursos de la ciudad, etc. Es en este periodo donde los voluntarios son un apoyo fundamental para estas personas y para ACCEM. Actualmente son doce las personas voluntarias que colaboran con la organización en tareas de inclusión en el entorno, compras, clases de euskera, castellano...

Miren Leiceaga hace un llamamiento: «Para nosotras es fundamental la figura del voluntariado y más para las personas solicitantes de nuestra organización; necesitamos a personas solidarias que quieran prestarnos una parte de su tiempo y de su experiencia para enseñar, escuchar, acompañar, animar y hacer que personas que en muchos casos lo han perdido todo, se vean acogidas en una ciudad lejana pero solidaria. Os animo a conocernos y a colaborar».

El voluntariado es expresión de solidaridad y participación, refleja la preocupación y el compromiso de las personas por su comunidad, y en este caso por las personas que han dejado atrás sus ilusiones, su familia y su cultura. Un poco de nuestro tiempo puede ayudar a mucha gente.



En el centro también se les informa, si así lo solicitan, de temas y aspectos legales, sociales, documentales y sociológicos, y en general en todo aquello que se solicite y sea de su competencia. Por ello, y para avanzar en la organización de un voluntariado acorde con los cambios que se han producido durante los últimos años a nivel social y familiar, así como en el incremento y características de los diferentes tipos de demencia, la asociación necesita que la ciudadanía tome conciencia y labore.

«A comienzos de año -señala Susana-, tenemos previsto poner en marcha un nuevo tipo de voluntariado dirigido a aquellos que no les agrada cuidar enfermos pero que sí quieren colaborar, formando parte de la Jun-

ta Directiva; participando en campañas divulgativas, programas de tiempo libre o cualquier otra actividad, para acompañar a los familiares mientras el enfermo recibe la terapia correspondiente».

Actualmente, en Álava existen aproximadamente alrededor de 6.000 casos diagnosticados, de los cuales solo llegan a la asociación unos 900, «bien sea por que se les quiera mantener en su entorno familiar el mayor tiempo posible, o por el simple desconocimiento», afirma Susana.

AFARABA realiza varias actividades dinamizadas y dirigidas por profesionales, tanto en el propio centro, como en salidas programadas, así como en las jornadas de convivencia entre los enfermos de Alzheimer, familiares y amigos.

Yunnan, al sur de las nubes

Agustín Alonso Del Riego

Después de visitar multitud de países en el mundo, y estando enamorado de Asia, me pregunté qué se podría visitar en China diferente del viaje clásico a Pekín, Xian y Shanghai que ya conocía. La respuesta, Yunnan (literalmente «Al sur de las nubes») ha sido espectacular. Relativamente desconocida en Occidente, presenta una diversidad cultural, étnica y paisajística magnífica, con multitud de enclaves declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Yunnan se encuentra al sur de China, con un tamaño algo inferior al de España, a los pies del Himalaya, y es atravesado por tres de los grandes ríos de Asia: el Mekong, el Yangtsé y el Salween. Es la región más montañosa de China, y la mayoría de las ciudades que visité se encuentran por encima de los 1.500 metros de altura.

Una de las razones por las que me decanté por Yunnan, fue su excepcional diversidad étnica. La mayoría de la población china es de la etnia Han, pero la mitad del resto de las etnias de China (25 de 56) se encuentran en esta provincia. Además, al encontrarse lejos de los circuitos turísticos del país, han podido mantener sus tradiciones, y la gente viste su propio traje tradicional y vende su propia artesanía.

El casco viejo de estas poblaciones está magníficamente preservado, aunque su mayor peligro es cómo adaptarse a la vida moderna y mantener ese tesoro cultural.

Por Yunnan transcurría la legendaria Ruta del Té y de los Caballos utilizada hasta hace unos 70 años, entre la región de Sichuan y Lhasa en el Tíbet (3800 km de distancia), atravesando puertos de montaña de 5000 metros de altura, para realizar el trueque de té chino (más valioso en algunas épocas que la seda y la porcelana) por caballos tibetanos (legendarios por su fortaleza y resistencia).

El reencuentro con la China antigua.

Entre las joyas naturales y culturales que recomiendo visitar está Kunming, la capital, donde nos encontramos con el espectacular complejo budista de Yuantong, el mayor de la provincia. Además, nos encantó el Templo de los Bambúes, en las afueras, con una colección soberbia de esculturas budistas.

La siguiente parada en el viaje fue en el Bosque de Piedra (Shilin), conjunto impresionante de rocas kársticas (80 ha), modeladas por el agua y el viento a lo largo de millones de años. Sus erosionadas formaciones alcanzan hasta 30 metros de altura.

Más hacia el sur, visitamos Jianshui, verdadero museo de arquitectura antigua, en la que destaca la Residencia Jardín de la familia Zhu y el Templo de Confucio.

Algo que encontramos en diferentes puntos de la provincia, fueron los antiguos pequeños pueblos rurales, con núcleos históricos perfectamente conservados: Tuanshan, Shaxi, Xizhou, Shuhe, Weishan,



Mujeres de la etnia Bai.

Agustín Alonso.

algunos de los cuales pertenecían a la antigua Ruta del Té y los Caballos. Una verdadera maravilla que no hay que dejar de visitar.

Cerca de la frontera con Vietnam, subimos hasta las terrazas de arrozales en Yuanyang a 1600 metros de altura, modeladas por los campesinos Hani y Yi durante siglos. Suponen una verdadera delicia para los fotógrafos, sobre todo en los meses de enero y febrero.

Volvimos luego al norte de Kunming, y llegamos a Dali a 2000 m de altura, antigua capital del reino Nanzhao y de Dali (siglos VIII al XIII). Está habitada por la etnia Bai, y sus calles de la ciudad antigua reflejan la estructura de los siglos XIV al XVII, durante las dinastías Ming y Qing.

Más al norte, Lijiang (la pequeña Venecia de Yunnan), fue la capital del reino Naxi durante el período Ming. La visita de la ciudad antigua es mágica, y perderse por sus callejuelas es un verdadero placer. Las aguas de sus canales provienen de las Montañas Nevadas del Dragón de Jade.

La mítica Shangri-La.

Terminamos en Shangri-La (Zhongdian) a 3.200 metros de altura, habitada por las etnias Yi, Naxi y la tibetana Khampa, y que es la puerta de acceso al Tíbet. Su nombre, conocido por muchos, corresponde a un sitio idílico entre el Himalaya y la China continental de la novela de James Hilton, y de la película *Horizontes Perdidos* (1937) de Frank Capra. En esta ciudad se encuentra el Pequeño Potala (s XVII), construido a imagen del Potala en Lhasa (Tíbet).

Yunnan supone viajar a la China antigua que se aloja en nuestra memoria. Supone disfrutar de unas ciudades antiguas bien conservadas, de un paisaje variopinto y espectacular, de una comida china deliciosa y de una gente auténtica y amigable (varias veces, la gente nos pidió hacernos fotos con ellos). Y nos preguntamos, ¿por qué Yunnan es tan desconocida y no la visitamos antes?

Viajar

Juanjo Bernal Vázquez

Quién se plantea emprender un viaje, sin tener destino? Te arriesgas a que te llamen de todo menos sensato, y siempre aparece la fatídica frase: «Pero chaval, que ya no tienes 18 años!». ¡Cómo jode!. No nos dejemos amedrentar por esos comentarios y sigamos adelante con nuestro plan.

En las diferentes modalidades de viajar que tenemos a nuestro alcance, es verdad que pocas te ofrecen esta posibilidad. Pero aprovechando este altavoz, me gustaría señalar una manera diferente de viajar: hacerlo en autocaravana. En Europa nos llevan décadas de ventaja.

Nadie puede negar que las gentes de este país han acometido largos y penosos viajes con destinos inciertos. Siempre se ha dicho que cuando Neil Armstrong pisó la luna, allí estaba un gallego para darle la bienvenida (por cierto, cuñado de *Aitor). Esa leyenda no anda tan lejos de la realidad. Por desgracia, cada día comunidades como la nuestra siguen sufriendo en sus carnes el dolor de la migración. Una forma de viajar un tanto peculiar, por decirlo suave. Fueron donde tuvieron que ir, para ayudar a los suyos. Agricultores, jornaleros, exiliados... una larga lista de personas con nombres propios que hicieron ese viaje con dudoso destino. Fuimos carne de cañón, pero nunca viajeros. Es el momento de abrir miras y homenajear a todos los que no tuvieron la oportunidad de experimentar tan dichosa práctica.

Cuántos años viendo pasar por delante de nuestros ojos esos zíngaros modernos, ataviados de europeos con sus variopintos vehículos y matrículas multicolores, conducidos por personas de cierta edad, que nos provocaban envidias confesables. Algunos, muy pocos en nuestro país, los más intrépidos, llevan años viajando con este medio tan peculiar. Para otros muchos, sigue siendo desconocido o simplemente hasta ahora, inalcanzable. A día de hoy, estamos más cerca de que se cumplan algunos de nuestros sueños. Os invito a indagar en la posibilidad de emprender esta aventura.

No es mi intención, contarnos las excelencias del viajar. Tampoco seré yo el que os aburra con los viajes realizados. Sí me atreveré a contarnos algunas de las excelencias de viajar en autocaravana.



sin destino

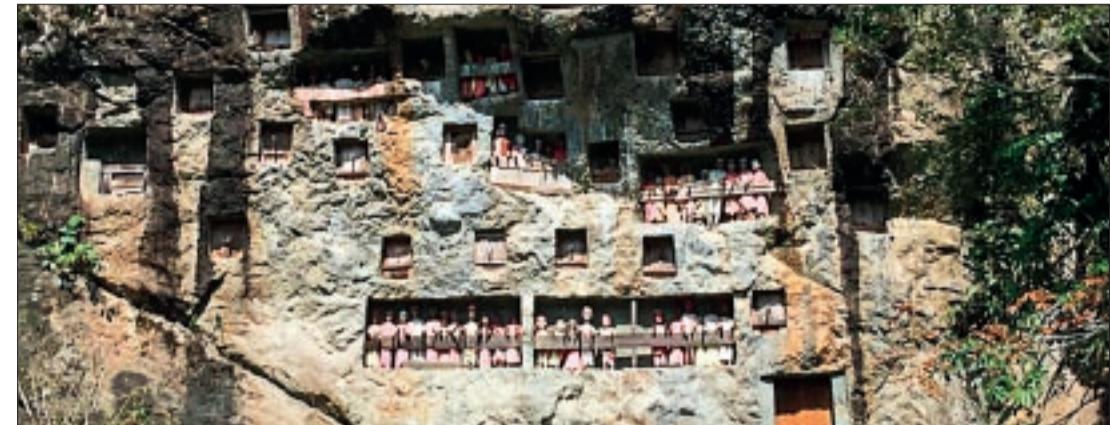
Primero, deciros que este medio te permite realizar cualquier viaje con la casa a cuestas. Literal. Si tienes canario, perro o un peluche que no puedes abandonar, una almohada imprescindible, la foto de tu suegra... todo tiene cabida en tu casa andante. Solo necesitas ponerle carburante y llenar la nevera (a veces, ni esto último). Uno sabe cuándo sale, pero no es vital tener un destino. Este puede ser modificado una y mil veces. Cuando arrancas, solamente tienes que preocuparte de disfrutar. Nada más comenzar el viaje, te das cuenta de lo diferente que es viajar de esta guisa. Las prisas desaparecen. Tu mente se prepara para absorber, poco a poco, todo el paisaje que entra de lleno por sus grandes ventanas. Se acabaron las prisas por llegar. Tú decides cuándo y dónde parar.

Si no fuera por ese afán de demostrar a los demás que hemos ido más lejos que nadie, es posible que encontráramos motivos para no salir, ni de la provincia en la que vivimos. No es necesario llegar a la «Conchinchina», que tampoco vas a llegar (es un lugar imaginario), pero sí a la Cochinchina. ¿Dónde estaba? ¡Ah, sí!, por dónde iba..., me distraigo, como *Txomin. Como no tienes prisa por llegar, circulas por carreteras comarcas, con toda la diversidad que te ofrecen sus paisajes. Carreteras repletas de pueblos, aldeas y lugares con encanto. Los lugareños, gentes sencillas, te reciben con la naturalidad de los que han visto de todo. Si te atreves a preguntar sobre algo que ellos consideren importante, al instante se convierten en tus guías. No tengas prisa. Te indicarán desde el lugar o edificio más simbólico a la mejor cocina casera en la taberna más cochambrosa, pero sobrada de encanto y olores que te retrotraerán a tiempos pasados.

Aquí comienza tu mayor «problema». ¿Quedarte, explorar y mañana será otro día o continuar? Tú decides. No sería extraño que si decides quedarte, duermas a la sombra de alguna casa solariega, en el descampado de un viejo castillo o a la orilla de un pantano. Hasta puedes tener fortuna y en la generosidad de la noche, amparado en el silencio, uno de los antiguos y extintos moradores del castillo, arrastre errante sus cadenas con la única intención de acercarlos a la historia. ¡Ahí ya te cagas!!! Si lo anterior nos parece excesivo, también nos podemos conformar con la sensación de abrigo que nos embarga al escuchar la melodía propiciada por la lluvia que golpea nuestra pequeña casa.

El día ha sido largo y ya toca descansar. En la autocaravana, amanece temprano. Al alba, enciendes el fuego y el olor de tu café preferido impregna toda la estancia (veinte metros cuadrados). Un nuevo día por delante, y solo una pregunta por contestar (una, si no aparece *Agustín): «¿Nos quedamos o nos vamos...?».

*Aludidos: Aitor y Agustín, alumnos de 1º de las Aulas de la Experiencia. Txomin, profesor de Música. A todos ellos, muchísimas gracias por su generosidad.



Cementerio Tana Toraja; Indonesia.

Carlos Guréndez.

Fuera del mapa

Carlos Guréndez González de Durana

Cuál fue mi sorpresa al visitar la Ciudad de los Muertos, cementerio de El Cairo, donde cientos de niños felices juegan entre los nichos mortuorios. Esta necrópolis es una red de tumbas de 6,4 Km de largo de norte a sur, con estructuras de mausoleos donde las personas viven y trabajan con muertos. En los cinco cementerios que componen la Ciudad de los Muertos, viven unas 50.000 personas en tumbas y otro medio millón en casas construidas entre ellas. Algunos residen en ella para estar cerca de sus antepasados; residen allí después de haber sido expulsados del centro de El Cairo y una gran parte son descendientes de los Mamelucos. Estos guerreros, al perder las guerras en los primeros años del siglo XX, volvieron a Egipto y ocuparon las únicas propiedades que les quedaban: los panteones de sus ancestros. Hoy es el domicilio de sus herederos, su hogar y su único *modus vivendi*.

Se da la circunstancia de que los cementerios egipcios nunca se diseñaron solamente para los muertos. La tradición egipcia dicta que las plañideras, parientes femeninas, tenían que vivir 40 días con el muerto; así pues, las tumbas familiares se construían en forma de complejos con habitaciones anexas y un patio. Egipto también tiene una tradición antigua de considerar los cementerios como lugares de reunión entre vivos y muertos. De hecho, es sensato considerar la Ciudad de los Muertos como otro distrito de la ciudad; tiene tiendas, escuelas y una clínica con maternidad incluida, además de electricidad y agua corriente que normalmente enganchan del tendido local sin más costo que el trabajo de hacerlo. En el camposanto cairota se organiza incluso un certamen de Miss Cementerio con la esperanza de abandonar la ganadora su miserable vida. Miss Cementerio es una invención de la legión de voluntarios que sufraga sus actividades con donaciones de particulares.

Cementerio norte de Manila

En Manila, Filipinas, ocurre lo mismo; personas con pocos recursos establecen su hogar en el cementerio norte, de origen español. Dentro viven unos seis mil habitantes en panteones familiares o que tienen el consentimiento de los dueños, ocupándose del mantenimiento y de la seguridad de sus muertos. Allí tienen supermercado, centro cívico, peluquería, taller de motos y hasta campo de baloncesto; hay incluso una sala de partos. Este camposanto

se ha convertido en una ciudad autosuficiente. Muchos han crecido, se han enamorado y se han casado entre tumbas en esta necrópolis. Hoy colaboran en trabajos de entierros, sellando de tumbas o en el mantenimiento del cementerio. En algunos lugares, las casas se levantan también sobre los nichos. Es tal la convivencia, que el día de difuntos se van los «okupas» fuera del cementerio para no perjudicar el velado de los vivos a sus ancestros.

Esta modalidad prospera en países donde algunos indigentes tienen que establecer su domicilio en cementerios de India, Pakistán, Chechenia y más recientemente el cementerio de Al-Ghuraba en Trípoli, desde la guerra de Libia. La mayoría de moradores de cementerios son muy pobres y no tienen dónde ir. Los residentes han llegado a un acuerdo con los difuntos que se basa en el respeto y el cuidado mutuo, ellos velan la última morada de los muertos y a cambio los espíritus los dejan en paz en la mayoría de los casos.

Entierros diferentes

En culturas como los Tana Toraja en Sulawesi, isla de Célebes, Indonesia, no dan por muertos a sus mayores hasta que tienen posibilidad de comprar un búfalo, para que una vez sacrificado, se lleve su alma al cielo. Es posible que un abuelo esté sentado a la mesa con ellos durante diez o doce años. Una vez que dan por muerto al «muy fallecido», hacen una fiesta para honrarlo invitando a miles de personas, incluso turistas. Familiares, amigos, algunos venidos de muy lejos, y visitantes desconocidos, agasajan a la familia con animales que allí mismo sacrifican para darles de comer. Esta ceremonia dura varios días, incluso semanas. Los más adinerados establecen sus tumbas enclavadas en la roca y representados por figuras que a veces se les parecen.

¿Quiénes están más fuera del mundo, los vivos o los muertos? En nuestra cultura, la mayoría de nuestras calles, ciudades y edificios las crearon personas ya muertas y llevan sus nombres. Los vivos desfilan por su reino como si fueran fantasmas. Es una época que mitifica a los vivos y nos representa como dioses capaces de todo, que remodela y revoluciona todo lo que tocamos; se trata de una situación incómoda. Esta discordancia entre la percepción que tenemos de nosotros mismos y la sensación que nos acecha, explica en gran medida el respeto que nos provocan los muertos. Nos ofende el poder que todavía ostentan sobre nosotros y la facilidad con que nos reducen a sombras.

«Di vino»

Todavía es muy común en muchos lugares de nuestras zonas vinícolas hacer la vendimia y elaborar el vino de una forma tradicional para el consumo anual doméstico.

Mikel Aizpuru Pérez de Arriba
Miguel Ángel Bernal Tomé

Hace pocos días apareció en prensa una noticia en la que se leía que a muchas personas les gustaría pasar unas horas o un día cortando racimos de uva, previo pago, para experimentar en sus cuerpos de qué va eso de la vendimia. Choca un poco porque para algunos resulta algo normal que hacen todos los años.

Junto a las grandes bodegas existentes hoy en día, donde se han realizado inversiones millonarias tanto para dotarse de los más modernos sistemas y útiles para la elaboración del vino, así como para tener amplios espacios y locales -muchos de ellos de reconocido diseño arquitectónico- existen otros «bodegueros». Hablamos de los propietarios de pequeñas fincas, de corte familiar, que siguen elaborando el vino lejos de estas nuevas tendencias, es decir, haciéndolo de una manera tradicional. Subrayamos la palabra tradicional por referirnos tanto al método de elaboración como a los medios empleados para ello.

Bien, todo empieza por la vendimia, que suele ser un trabajo costoso y duro al hacerse manualmente, lejos de las nuevas técnicas mecánicas pero que a su vez suele ser un momento de encuentro y disfrute ya que se reúne la familia, primos, amigos, etc. Mientras se vendimia, es fácil oír risas entre las cepas o ver muchachos corriendo unos detrás de otros esquivando algún «lagarejo» (broma consistente en hacer estallar un grano de uva, o racimo, en la cara del elegido).

El pisado en el lagar

Después, una vez cargada la uva, rumbo a la bodega para descargar en el lagar, y sin más preámbulos, las personas que van a pisar la uva se meten dentro y empieza la labor, que comenzará con el pisado, un «baile» que como todos empieza muy eufórico para ir perdiendo fuerza poco a poco, pero asistiendo a un momento muy bonito, que es ver comenzar a salir el mosto.

Una vez hecho esto viene una

de las mejores partes del día que es el almuerzo; el ambiente es muy relajado, todos reunidos, entre bocado y bocado, trago a trago, en vaso, bota o porrón, no faltarán chistes, chascarrillos y risas que nos harán sentir bien y amortiguarán el esfuerzo realizado. Llega el momento de soltar el mosto y empezar a llenar las cubas.

Cuando ha salido el primer mosto y en el lagar solo quedan los racimos exprimidos para sacarles todo el jugo, se juntan en el centro, se nivelan y sobre ellos se monta lo que es el «castillo», conjunto de tablas y maderos que servirán de punto de apoyo para recibir la presión de la viga, y esta acabe de extraer el último mosto. La viga, encajada en la pared que sirve de contrafuerte, hará efecto palanca sobre el «castillo» a través del peso de una piedra redonda de unos 3.000 kilos situada al otro extremo y unida a esta por un gran tornillo de madera (husillo). La piedra se eleva del suelo girándola por medio del husillo, para que, una vez en suspensión, pueda así hacer su función.

El jugo de las uvas correrá por la canaleta a la pila del mosto, donde será recogido para introducirlo en las cubas, ya limpias y preparadas para ello. Cerramos la bodega y ahora será la naturaleza quien ejercerá su labor y comenzará el proceso de fermentación alcohólica.

¡Cuidado con «el tufo!»

«¡Qué miedo! ¡Chiguitos no entréis en la bodega!», se repetía continuamente. Se tenía más miedo que al oso: estaba «el tufo» (CO_2) gas que se genera en gran cantidad durante la fermentación de la uva que tiende a acumularse junto al suelo en los sitios donde no haya corrientes de aire que lo disperse. Más de uno dejó allí su vida, medido por este silencioso y traicionero gas. Transcurrida una semana o un poco más, y habiendo bajado a la bodega en varias ocasiones sin que el candil o vela se apagase, significaba que ya había oxígeno y que la fermentación había acabado.

Y poco a poco, pausadamente, sin controles químicos o de laboratorio, sin intervenciones de «bata



Bodega familiar en Dueñas (Palencia).

M. Á. Bernal.

blanca» y sin cumplir requerimientos de consejos reguladores o directrices alimentarias, el caldo inicial se va convirtiendo en el vino para consumir ese año. Bueno, se comenta de algunos «trucos» caseros como era el de echar azúcar al mosto o vino para que produjera algo más de alcohol. También se decía de alguien que metía el zancarrón del jamón en la cuba... y un sinfín de trickeyuelas, algunas de verdad y otras simplemente de comentario popular. Pero al final, año tras año, todos, y decimos todos, decían tener buen vino.

El trasiego

Más o menos al cabo de dos meses («Para San Andrés el mosto vino es») durante los que el mosto ha hecho sus fermentaciones, hay que limpiarlo. Esa labor se llama trasiego. Consiste en sacar el vino para separarlo de todas las impurezas que han quedado después de la fermentación. Se limpian bien las cubas y se vuelve a meter el vino en las mismas durante más o menos otros dos meses al cabo de los cuales se repite la operación. Con esto se consigue que el vino clarifique bien y quede limpio y transparente.

En el supuesto de que el vino no clarifique de forma natural, en oca-

siones se usan claras de huevo batidas sin que lleguen a punto de nieve; se vierten en la cuba y de esta manera, cuando van bajando al fondo, arrastran en su trayecto todas las impurezas. El vino se deja reposar un mes más o menos y se vuelve a trasegar.

Como hemos comentado anteriormente, en todas las bodegas se dice tener «buen vino», porque la verdad es que al ser el vino, sobre todo en estos pueblos, un elemento socializador siempre se escucha: «Vamos a la bodega a echar un trago»; «Mañana merienda en la bodega de fulano»; «Pasa, prueba el vino de este año»... Así, se acababa por probar todos los resultados de la vendimia de ese año, y había algunos que te erizaban los pelos, otros resecaban el gaznate y otros... simplemente eran poco afortunados.

También es verdad que, junto a estos regulares resultados, otras muchísimas veces salen caldos genuinamente buenos o muy buenos. Entonces se dice que este año tenemos un vino buenísimo, tocado por la gracia de Dios, es decir: «Di vino». Ahora, es el momento de disfrutarlo y sobre todo de beberlo, beberlo, «Como Dios manda», y si es en la bodega mucho mejor.