JAZOERA

iNFORMACiON DE LA COMUNiDAD VASCO VENEZOLANA

Coordinación General Pedro Javier Arriaga Aguirre

MiSA DE MES
EUZKO ETXEA DE CARACAS

MiSA LATiNOAMERiCANA
BiLBAO. BiZKAiA. EUZKADi

45 K ULTRA MARATON
MiFAFi LA CULATA

JON ARAMBURU
PRiMERA FUTBOL VENEZOLANO

MARiA ANA BiDEGARAY
ARANTZAZU AMETZAGA

VASCO VENEZOLANOS POR EL MUNDO
XABiER AROZENA

BRONCE DE ASCOLi
VASCOS EN EL SiGLO I.

LAS CUMARAGUAS
iÑAKi ZUGASTi

ASAMBLEA GENERAL
EUZKO ETXEA DE CARACAS.

OTSAILA / FEBRERO 2020, Nro. 107

CENTRO VASCO DE CARACAS
CARACAS'KO EUSKO ETXEA
FEDERACIÓN DE CENTROS VASCOS DE VENEZUELA
VALENCIA'KO EUSKO ETXEA
EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EDITORIAL

Hola a todos, aquí estamos con Jazoera de febrero, un mes que me trajo muchas ideas, pero como todos saben no ha sido fácil para mí, se fue Ama, María Teresa Aguirre Bernaola, la que siempre nos guio a todos los hijos, criándonos junto a Aita con firmeza, honradez y sabiendo querer tanto nuestras sangre y raíces vascas, como nuestra tierra Venezuela, enseñándonos a respetar y querer ambas tierras, sin que perdiéramos ninguna de la esencia de ambas y siempre teniendo por delante a la familia y la casa.

Ama para mí fue una verdadera vasca en todo el sentir de la palabra, siendo quizás la última Carlista del planeta, porque ella si mantenía sus principios ante todo, en su familia, sus amistades y su profesión de educadora, nunca dejándose amilanar por nadie, ni nada y siendo totalmente democrática en sus ideales, por lo que fue sumamente respetada y querida, y yo sentí ese aprecio con los mensajes enviados por muchos de ustedes y de cientos, casi miles de personas que nos hicieron llegar sus condolencias, diciéndonos algo de ella porque de verdad la conocieron. Y eso nos enseño a todos sus hijos a tener principios, orgullo de lo que somos y no ser personas falsas que manifestamos algo solo de la boca para afuera, sino ser personas que demos todo de corazón por lo que somos y por lo que creemos.

PJA

NOTICIAS

02 DE FEBRERO DE 2020. MISA DE MES. EUZKO ETXEA DE CARACAS

Caracas´Ko Euzko Etxea

Centro Vasco de Caracas

MISA DEL MES

Los invitamos a celebrar la Misa del primer domingo de mes,

02 de febrero de 2020

para despedir a quienes han partido:

PADRE JOSE MARIA SASIA

MARIA CONSUELO LASARTE ARREGI. Ama de Mariano Larrañaga). Euzko Etxea Carabobo.

CARMEN SANTIAGO DE CALVO. Ama de Jon e Iñaki Calvo.

ROSALIO "TUTO" ARIZTOY. Esposo de Nere Bilbao. Aita de Patxi, Amaya, Irune y Maitane.

Goian Bego

Salon Principal. 11 :00 am.

Junta Directiva

Centro Vasco de Caracas

Teléfono (0212-4816131

cvascocas@gmail.com

Facebook: Caracasko Euzko Etxea

El primer domingo de mes, 02 de febrero, se realizo la Misa de difuntos, como se ha venido efectuando hace ya un tiempo fue en el Salón Principal del Caserío de nuestra Euzko Etxea, oficiada por el padre Buroz, s.j., quien al ser día de la Virgen de la Candelaria nos habló sobre la llama de la fe cristiana que es una llama de donde se puede tomar algo para continuar la fe sin que la llama inicial pierda su fuerza y de esta forma es que crece la fe católica en el mundo.

Itziar Rodríguez colaborando en Misa

Algunos de los asistentes

Algunas de las chicas

Los últimos guerreros de su cuadrilla, Joseba Urruzuno, Jon Mikel Olabarrieta y Alatz Berecibar

Josu Bilbao, su esposa la andereño Ma Angeles, junto a su hijo Kemen, esposa y Kepa Lecue

La orgullosa amama Lore Cabrujas de Badiola enseñando fotos de la "única nieta del mundo mundial"

23 DE FEBRERO DE 2020. MISA LATINOAMERICANA. BILBAO

Venezuela protagonizo la misa latinoamericana de este mes de febrero en la Parroquia San Luis Beltran de Bilbao, Bizkaia.

Esta misa se ha ido caracterizando en que cada comunidad latinoamericana se encarga de la misa. En esta ocasión el turno fue para la comunidad venezolana, siendo también la primera vez que se participó en la animación de esta Eucaristia.

El encargado del oficio fue el Padre David Urdaneta, joven sacerdote nacido en Maracaibo, Venezuela, que actualmente se encuentra realizando estudios de Doctorado en Iruñea (Pamplona), Nabarra,, y reside en Sestao, Bizkaia, colaborando activamente en la zona minera y Barakaldo.

El presbítero responsable de esta celebración mensual en Bilbao, Johnny Vargas, indico antes de la misa *"La comunidad venezolana, quiere seguir orando por la situación del país, que lleva una prolongada y critica problemática social, política y económica"*.

Según nos informaron varios de los asistentes, fue una hermosísima celebración, llena de mucho sentimientos, alegría y venezolanismo que lleno de orgullo a los miembros de nuestra comunidad en Bilbao y al resto de los asistentes.

23 DE FEBRERO DE 2020. 45 K ULTRA MARATON MIFAFI - LA CULATA

La carrera más bonita del mundo como dice el eslogan, conto con la participación de al menos 4 miembros de la Comunidad vasco venezolana, Maitane Azpiritxaga, Aitor Azpiritxaga, Mikel Aramburu y el esposo de Maitane (disculpe por no recordar su nombre Sr. De Azpiritxaga).

Esta Carrera partió desde una altura de 4.000 m.s.n.m. en el Pico El Aguila (Collado de El Condor), transcurriendo en los páramos Andinos en diversidad de terrenos y altitudes, llegando a una máxima altitud de 4.494 m.s.n.m en el Alto de Pan de Azúcar, por 45 kilómetros hasta El Páramo de La Culata a 3.200 m.s.n.m., en esta oportunidad pasaron por El Alto de Ramón Blanco a 4.260 m.s.n.m, nombrado así en honor a un competidor activo en el Ultra maratón de 87 años de edad.

Una vez más felicitamos a nuestros competidores por participar en tan duro evento que llego a su sexta edición en este 2020.

Maitane Azpiritxaga

Aitor Azpiritxaga y su hija Maitane

El equipo vasco en la salida madrugadora

El Homenajeado Ramon Blanco, 87 años y participando

23 DE FEBRERO DE 2020. DEBUT EN PRIMERA DE JON ARAMBURU

Jon Aramburu defensa de las canteras del Deportivo La Guaira F.C. hizo su debut en el equipo de primera división del balompié nacional, el día 23 de febrero de 2020 en el partido que diputo contra el Portuguesa en el Estadio Olímpico de la Universidad Central de Venezuela, en la ciudad de Caracas.

Jon ingreso al campo de juego en el minuto 61 de juego en cambio por el numero 11 J. Marin, apoyando a su equipo a mantener el triunfo siendo pieza fundamental en el desarrollo del segundo y definitivo gol de encuentro que finalizo 2-0.

Jon se distingue en el campo de juego con el numero 21.

Aupa Txapeldun a continuar con los triunfos y como dice tu Aita Mikel *"a no perder el foco"*.

Momento en el que Jon salta a la cancha dentro de la primera división del Futbol nacional

BIOGRAFIA DE MARIA ANA BIDEGARAY. POR ARANTZAZU AMETZAGA

La escritora Arantzazu Ametzaga publica la biografía de María Ana Bidegaray, benefactora de la Sociedad vasca durante las contiendas del Siglo XX.

Es una figura "muy poco conocida", pero su labor influyó en la "humanización" tanto de la primera como de la segunda Guerra Mundial. María Ana Bidegaray tuvo una vida de película, desde su mismísimo nacimiento. Pese a ser hija de emigrantes vascos en Uruguay en el siglo XIX -marcharon a Latinoamérica en la emigración producida por las Guerras Carlistas-, Bidegaray nació en Iparralde. No en vano, por voluntad de su padre, el matrimonio retornó al caserío familiar a Hazparne en 1890 para que María Ana adquiriese "cuna vasca".

Ana Maria

Así lo recordó ayer la escritora Arantzazu Ametzaga, que acompañada por su hijo, el investigador Xabier Irujo Ametzaga es viuda del político nacionalista Pello Irujo, descendiente de Manuel de Irujo y Andrés de Irujo, en la presentación de la "biografía emocional" que ha preparado sobre Bidegaray, a la que llegó a conocer personalmente en la diáspora, publicada por la editorial EuskalErria.

La publicación se enmarca dentro de los actos que el Parlamento de Uruguay promovió el año pasado, coincidiendo con el centenario del fin de la Primera Guerra Mundial. *"Como Uruguay no participó a nivel militar, sus labores se resumieron en ayudar a humanizar la contienda"*, expuso Irujo, también director del Centro de Estudios Vascos de la Universidad de Nevada (EEUU).

En 1910, María Ana Bidegaray se casó con Raymond Janssen, Cónsul General de Bélgica en Uruguay, y fue esta unión la que facilitó la creación de lo que se llamó la Red Bidegaray, considerada por la autora como un antecedente de la Comète de la Segunda Guerra Mundial.

Con 28 años de edad, mientras se encontraba asentada en Uruguay y a través de la influencia y relaciones diplomáticas de su marido, comenzó a colaborar con los servicios secretos británicos y franceses y obtuvo información sobre los campos de prisioneros alemanes más allá del frente, y colaboró en la construcción de una "red de espionaje" que permitió a prisioneros belgas cruzar a la zona aliada y que también ayudaba a alimentar a la población civil. Lo hizo, además, según recordó Ametzaga, mientras llevaba a cabo labores domésticas de crianza de sus hijos y de cuidado de sus padres: *"Tenía las tareas domésticas añadidas a todas las empresas que ella emprendió"*.

Sobre esta red, y en general sobre la propia figura de Bidegaray, Irujo comentó que hay mucho que investigar todavía. Esta activista del siglo XX recibió por su colaboración una condecoración del rey Alberto I de Bélgica. No obstante, "no se conocen los informes" referentes a esta distinción, por lo que no se desconoce el detalle de los servicios que prestó a la corona entre 1914 y 1918.

Bidegaray continuó con su labor humanizadora en la cuarta década del siglo XX. El Gobierno del Lehendakari Agirre creó un grupo de espionaje en el que participó la mujer y que tenía como objetivo descubrir a agentes fascistas -españoles, italianos y alemanes- que actuaban en el país, dado que, tal y como recordó Irujo, otros países latinoamericanos como Argentina estuvieron alineados con las potencias del eje -Uruguay, en ambas contiendas, se posicionó con los aliados-.

Durante la guerra, continuó con su labor de "benefactora" de la población en Europa, especialmente en Iparralde, y trabajó junto con el Comité Belga de Socorros de Guerra y con la Cruz Roja -fue condecorada por la institución-, labor que no concluyó en 1945. Dos años después, ayudó a organizar una recaudación de fondos y de ropa de abrigo, bajo el nombre Comité de Ayuda a los Vascos de Francia. *"Creo que los vascos cuando trabajamos somos ejemplares, ella fue ejemplar para Uruguay y para los vascos. Recobrar estas figuras es magnífico, es darnos ejemplo de que se puede ir en la vida haciendo el bien y buscando la paz"*, subrayó la biógrafa.

Ametzaga conoció personalmente a Bidegaray, hasta que abandonó Montevideo a los trece años. "Fue la primera escritora que conocí", bromeó la autora.

Bidegaray también fue escritora y poeta y llegó a publicar tres trabajos -Irujo explicó que intentan publicar un cuarto inédito-. Uno de esos trabajos, que inspiraron a Ametzaga para iniciar el camino de la literatura, fue Cuna Vasca (1948), una autobiografía novelada de la vascouruguaya.

"Cuna Vasca es una biografía canónica de un inmigrante vasco en América. Cuenta donde se hunden las raíces de su vasquidad a pesar de haber vivido toda su vida fuera de Euskadi", explicó Irujo, quien subrayó el carácter feminista de Bidegaray "para su época", para después volver a incidir en lo poco que se conoce tanto de esta autora como de las mujeres vascas del siglo XX: "Hay mucho que descubrir y que escribir de la mujer vasca en la diáspora".

La escritora Ametzaga en su presentación en el Ateneo de Nabarra

VASCO VENEZOLANOS POR EL MUNDO.

XABIER AROZENA GOROSTEGUI

Andoni Arozena

Xabier Arozena Gorostegui es un vasco venezolano nacido en Caracas, en 1943.

Su Aita fue Andoni Arozena, nacido en Lasarte, Gipuzkoa, su Ama era Joaquina Gorostegui de Orio, Gipuzkoa, muy cerca de Lasarte.

Vive en Tampa, Florida, Estados Unidos, desde 2017, procurando estar cerca de los hijos, a los cuales siguió al jubilarse hasta Euzkadi inicialmente.

Para Arozena, Venezuela es un país con todo los recursos para ser un referente en Sur América, pero lamentablemente la ceguera de muchos políticos, la ambición de muchos y la decisión de unos pocos para enrumbar al País en el camino correcto

El país que recibió a mi aita y ama en momentos trágicos para ello, a quienes le dieron la posibilidad de ser libres con dignidad y vivir orgullosamente, como vascos y venezolanos. Criar a sus hijos en una país libre y al final como última morada, el panteón vasco, en el cual fue parte responsable en su diseño.

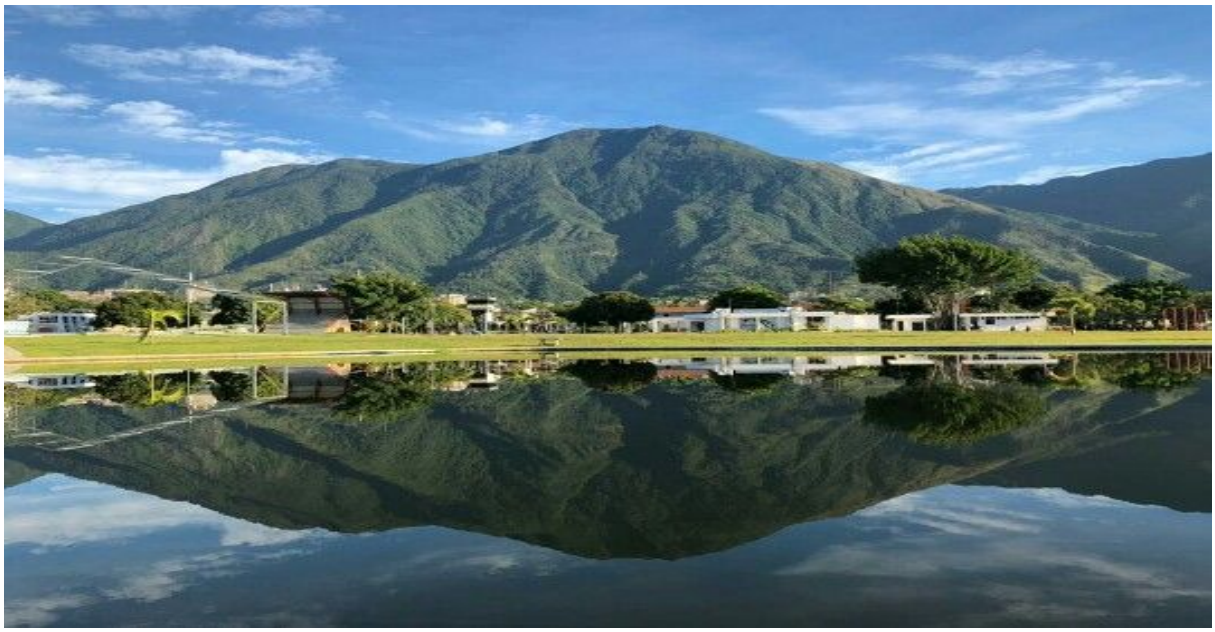
Venezuela nos lo dio absolutamente todo, mi formación como joven, mi educación universitaria gratuita como médico y la posibilidad de ser un venezolano digno de su origen

Xabier nos dice con respecto a Euzko Etxea de Caracas, *"Tengo 62 años de recuerdos:*

- ✓ *la cordialidad y buena relación entre los socios.*
- ✓ *la suerte de conocer a mi esposa, criar a nuestros hijos en el ambiente que queríamos, el contacto y la amistad de numerosos amigos*
- ✓ *la clara determinación e identificación grupal de los socios y su Directiva de formar parte de la diáspora de Euskadi y por ello decididos a generar la mejor imagen posible de los vascos en Venzuela, mantener, impoluta, nuestra identificación como vascos y como meta la independencia de Euskadi, la unión de Iparralde y Hegoalde en una Euskalherria libre.*
- ✓ *Siempre hemos estamos claros, no formamos parte de la colonia española en Venezuela, a pesar de eso nuestra relación con ellos, como españoles, siempre ha sido correcta; sin embargo NUNCA, la Directiva ni ninguno de sus miembros, como tal, se ha hecho presente en eventos o invitaciones de la Embajada de España en Venezuela."*

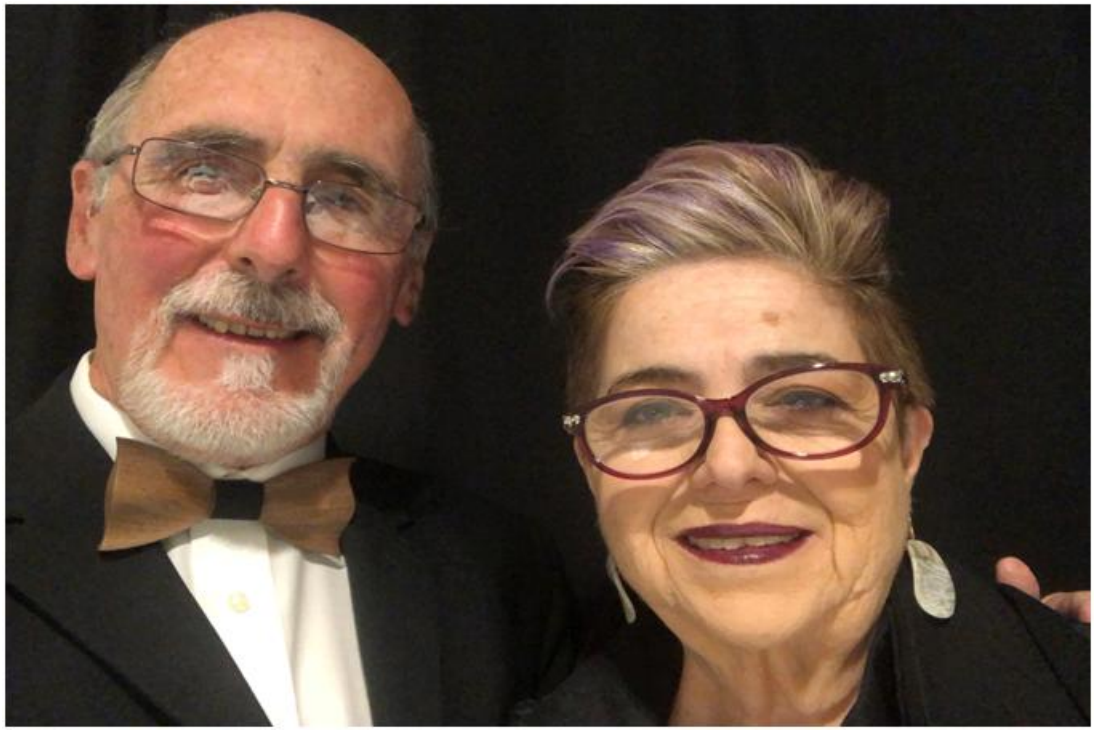
Euzko Etxea de Caracas

Y como recuerdo imborrable nos dice *"Una muestra más de la exquisita solidaridad con la que nos hemos tratado entre los socios. En una ocasión, un socio, refugiado de ETA, pasó por un grave problema de salud. Un grupo decidimos hacer una parrilla para hacer una colecta. La asistencia, a pesar de que muchos de los asistentes no compartíamos el punto de la lucha armada, fué notable, entre ellos varios miembros de la Junta extraterritorial del PNV quienes expresaron que su asistencia era debida, exclusivamente, como gesto de solidaridad humana hacia un socio."*



El Avila caraqueño

Y claramente extraña de nuestra Tierra de Gracia, Venezuela, su gente, el Centro Vasco, la alegría y entusiasmo del venezolano, la amabilidad de muchos, la gran variedad de paisaje y naturaleza, la temperatura estable de Caracas, su música y folclore y..... El Avila.



Xabier junto a su esposa Virtu

Bilbao 2019

Y nos indica que como vasco tiene la convicción de que los vascos somos un pueblo, que formamos parte de la nación vasca: Eukalherria, dividida en dos por el poder militar y político de dos estados y que tenemos derechos a ser una nación libre.

Y como venezolano nos indica que ha estado *"Toda mi vida comprometido en el, que hacer diario del País: como ciudadano apegado a las normas y leyes, como estudiante y profesional comprometido en el camino democrático del país tanto, cuando muy joven, en la lucha contra la dictadura de Perez Jimenez y posteriormente en contra del comunismo como alternativa de gobierno, como deportista y como orgulloso miembro en la selección nacional de fútbol"*

Xabier orgulloso junto a su familia

Al igual que Xabier todos sus hermanos Yosu y Mikel, su esposa María Virtudes y sus hijos Maitane, Unai y Ainara tienen un sentimiento similar hacia Venezuela y su Euzko Etxea de Caracas, de la cual sentimentalmente siguen siendo socios activos demostrándolo en cada mensaje que envían a las diferentes redes sociales de Jazoera.

Para finalizar Xabier envía a todos los miembros de la comunidad vasca venezolana un mensaje:

"Mi alegria y admiración por el compromiso de muchas personas, muchos de segunda generación, para mantener abierto, funcionando, organizando múltiples actividades en el hermosisimo Centro Vasco, manteniendo en alto nuestro gentilicio vasco, de gente correcta y trabajadora. Betiaurrera"

ESKERRIK ASKO XABIER

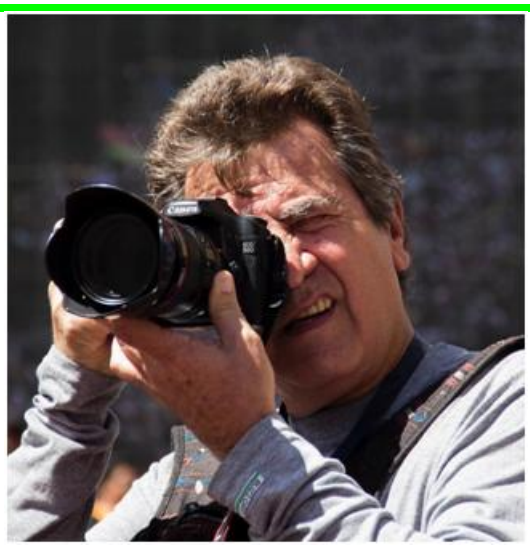
EL BRONCE DE ASCOLI. NOMBRES VASCOS EN EL SIGLO I a.c.

Este bronce es una placa de bronce descubierta en 1908 en Ascoli (Italia). Se trata de un decreto de Cneo Pompeyo Estrabón por el que concede la ciudadanía romana a los jinetes de la Turma Salluitana, escuadrón a caballo procedente del oppidum de Salduie, la futura Caesaraugusta, el 18 de noviembre del año 90 a. de C.

En él aparecen los nombres de nueve jinetes vascones, de Segia (Ejea de los Caballeros-Zaragoza):
Sosimaden Sosinasae, Sosimilus Sosinasae, Urgidar Luspanar, Gurtarno Biurno, Elandus Enneges, Agirnes Bennabels, Nalbeaden Agerdo, Arranes Arbiscar y Umargibas Luspangib. Además aparecen los nombres de otros tres, de una ciudad desconocida llamada Ennege: Beles Umarbeles, Turinnus Adimels y Ordumeles Brdo.

El bronce está en el Museo Capitolino de Roma.

Detalle del Mapa de Hispania, creado por Jacobo Angelo en 1490, (anterior al realizado por Miguel Servet a color) basado en datos de Ptolomeo siglo IIDC.



Recientemente la prestigiosa publicación venezolana Prodavinci.com comenzó una sección de fotoreportajes y comenzó con uno realizado por Iñaki Zugasti *"El Pollo",* miembro de la Comunidad vasco venezolana.

A continuación publico lo aparecido en Prodavinci.com.

Es un fotógrafo venezolano nacido en Bilbao, España. Su formación fotográfica comenzó en la escuela de Roberto Mata Taller de Fotografía (RMTF) en 2010, y continuó con talleres especializados en el extranjero, dictados por fotógrafos como Luca Pagliari, Álvaro Laiz, Andrea Santolaya, Antonio Castañeda y Charles Mostoller. Ha participado en numerosas exposiciones como la muestra colectiva "Latinoamérica es un pueblo al sur de Estados Unidos", realizada en Casa de América en Madrid, formando parte de la selección oficial de PhotoEspaña en 2015, y el XI Salón de Artes Visuales Dycvensa en 2013, donde ganó el premio ciudadano Dycvensa y el premio a la mejor fotografía. Es profesor de fotografía en RMTF y realiza trabajos comerciales para empresas como Pepsi-Cola Venezuela, Empresas Polar y ASOESDA. Se concentra en el documentalismo, la fotografía de paisajes y desnudos.
@izugasti y @zugastiphoto

El fotógrafo documentalista Iñaki Zugasti visitó por diez años Las Cumaraguas, al norte de la Península de Paraguaná, en el estado Falcón, Venezuela. En 2019, recogió imágenes y testimonios de los habitantes que viven de la sal.

Las salinas de Las Cumaraguas están situadas a 17,6 kilómetros al sur del Cabo San Román, el punto más septentrional de la Venezuela continental.

La producción de sal en Las Cumaraguas es ideal porque llueve poco, hay vientos fuertes todo el año y está frente al mar.

Un hotel abandonado marca la frontera entre la salina y el mar Caribe. El complejo Médano Caribe comenzó a construirse en los años ochenta pero nunca se terminó.

Las salinas de Las Cumaraguas son rosadas y rojizas. El color se lo da un alga llamada dunaliella, un microorganismo llamado halobacterium, y un pequeño camarón llamado artemia, que solo vive en soluciones de alta salinidad.

Los habitantes viven de la sal. Es el sustento, la herencia y la tradición. Muchos de los pobladores son descendientes de las familias Álvarez, Martínez y Arias, los fundadores de Las Cumaraguas.

Pompilio Martínez. 92 años.

"La explotación de sal en Las Cumaraguas comenzó a mediados de los cuarenta. Trabajábamos en pelotas y sin agua. Cargábamos los sacos en el lomo. Sacábamos hasta sesenta sacos por cuadrilla, conformadas por diez o veinte trabajadores. El contratista pagaba una locha por saco. Si usted llenaba cien sacos, le pagaban 12,50 bolívares, cuando se conocía el bolívar y el realito. Un kilo de maíz valía cuatro centavos. Los que trabajan la sal ahora son dichosos. Nosotros teníamos que cargar los sacos en el lomo, ellos tienen carros de mano. A los muchachos les digo que el trabajo no es yugo, lo que hay es que saber llevarlo. A mí no me mató el trabajo".

Librado Ramírez. 87 años.

"Mi suegra fue la primera que llegó a Las Cumaraguas. Aquí podía sacar sal quien quisiera, era libre para todo el mundo. Nos ganábamos una locha por el saco lleno. Después el saco lo pusieron a media locha, a real, a bolívar, y así. Llegaba un barco de Adícora a las cinco de la tarde para recoger la sal. En Adícora comprábamos el queso, la nata, el cuero de chivo y de ganado. A finales de los cuarenta, Adícora decayó y la embarcación llegaba a Carirubana, donde la Creole y la Shell hicieron unos muelles. No trabajo en la sal desde el 2015 porque tengo mala circulación, espasmos. La sal es como el cemento caliente, quema".

Ana Ramona Núñez. 73 años.

“Llegamos a mediados de los sesenta. Casi no había casas. Mi familia y yo teníamos un negocio donde vendíamos frescos, paledonias y panes a las personas que sacaban sal. Mi papá mataba chivos y vendía la carne. Había mucho trabajo en la sal. Después de sacar dos o tres carretas, se servía un fresco. Es un trabajo muy fuerte pero lo hacen por necesidad. Ahora, lo más difícil es el agua. A veces no tenemos agua dulce ni salada. Salimos a pedir en la calle. Todos los días pido a Dios que la situación cambie, que haya otra oportunidad. No por mí sino por los niños que tienen necesidad de estudiar”.

Los trabajadores pican lajas de sal del cimiento de la laguna, hacen palanca y las desprenden del fondo. Luego cortan las lajas en pequeños pedazos, las recogen en carretillas y las acumulan en la orilla.

Trabajan en grupos para repartirse las tareas. Muchas veces se saca la sal en familia.

El sol evapora el agua de mar en las lagunas. La sal se concentra y se cristaliza. Después, se cosecha.

Una vez que se cosecha, la sal se muele, lava, refina, empaqueta y se comercializa. Pero en Las Cumaraguas no hay refinadora, entonces la sal solo se muele. La sal bruta se vende a empresas en distintas regiones del país que terminan de procesarla.

La población de Las Cumaraguas tiene 78 años sacando sal artesanalmente, con picos, palas y carretillas.

Antonio María Lugo. 60 años.

“Una sola persona puede trabajar la sal. Nosotros ya no trabajamos solos porque estamos chuecos. Comenzamos a las siete de la mañana y salimos a las once. Son cuatro horas de trabajo. Cargamos treinta o cuarenta viajes, lo que dé el cuerpo. Los pies no nos dan. Nos duelen mucho los huesos. El más joven puede dar los viajes. Cuántos no han caído muertos dentro de esa salina. Se han caído para atrás, se les sube la tensión, se les baja el azúcar. A cuántos no les ha dado un infarto”.

Giovanny Urbina. 57 años.

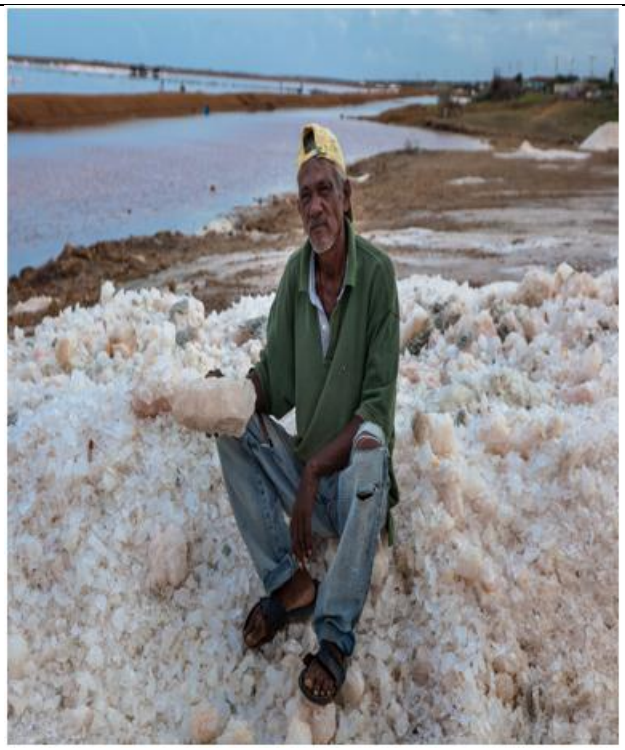
“Comencé a sacar sal a los siete años. Más de una vez nos lesionamos las canillas por los terrones que rodaban del carro cuando lo llenábamos. En la salina había bastantes mujeres trabajando. Mis tres hermanas y mi mamá eran unos hombres para sacar sal. Ahora, los nietos sacan. Niños entre ocho y diez años extraen grandes cantidades. Una persona puede sacar una tonelada en un día, la pagan a cuatro dólares. Es necesario que mejoren el pago. Si entregas hoy, te pagan dentro de quince días. Para esa fecha aumentó el doble de lo que ganas. Tengo toda la vida en la sal. Ya salgo quebrado, no aguanto la cintura. En diez años me veo en una urna”.

Kaleb Álvarez. 13 años.

“Trabajo en la sal desde los once años. Saco sal por una semana y descanso dos días. Lleno hasta doce toneladas. Para mí, el trabajo de la sal no es tan fuerte. Solamente tienes que picarla y sacarla. La sal es importante para venderla y molerla, porque también sirve para nuestro uso. Si me va bien en los estudios, espero encontrar un buen trabajo”.

Juana Manaure. 52 años.

“Trabajé treinta años en la sal. La sacaba en carretilla y luego la picaba con pala, pico y rastrillo. Se hacían pillotes grandes. Lo más difícil es conseguir agua dulce y el ambulatorio. Médicos es lo que hace falta. Si alguien se enferma o se golpea un muchachito, ¿a dónde lo vas a llevar? ¿A Pueblo Nuevo? De aquí a que llegues ya se ha muerto”.



José Luis Arias. 53 años.

“La extracción de sal comenzó en la Laguna Madre, que es natural y ha estado aquí desde siempre. El agua entraba desde la playa. Ahora van a dañar la salina con la maquinaria que están metiendo. La sal ya no cuaja igual. El proceso de sacar sal se hace cada tres o cuatro meses y exige un cambio de agua. La empresa sabe que debe hacer el cambio para que la salina no muera. No lo han hecho. En diez años se habrá acabado todo si dejamos que la maquinaria entre a la Laguna Madre. Los cumaragüeros queremos a la salina como a padre y madre. Es nuestro único sustento”.

La gobernación del estado Falcón otorgó la concesión de las salinas de Las Cumaraguas a la empresa Red Mineral.

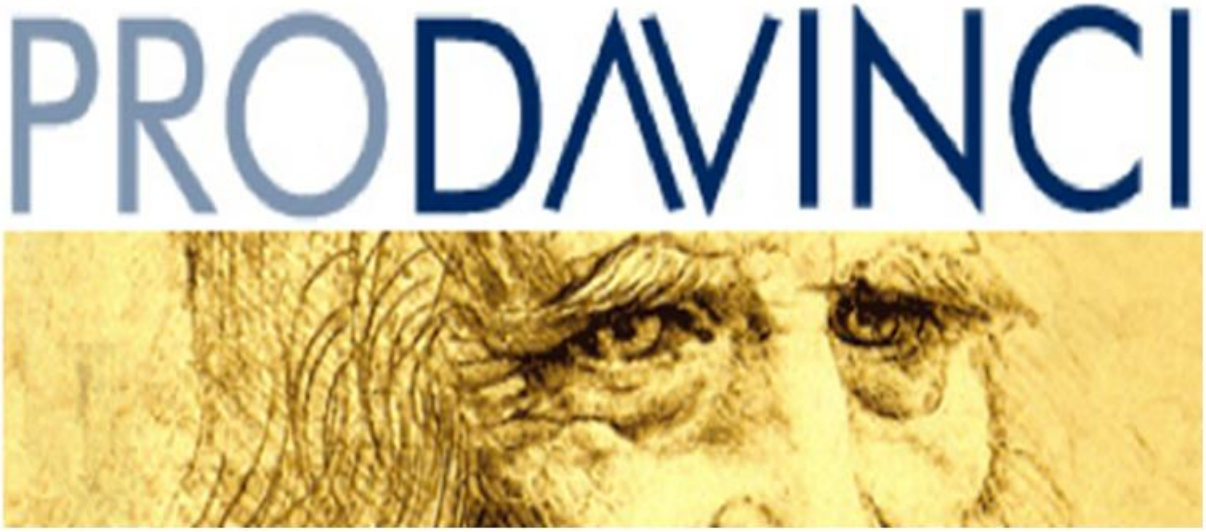
Red Mineral compra la sal a los trabajadores en Las Cumaraguas.

La empresa mecanizó la producción. En lugar de cosechar en lagunas llenas de agua, ahora secan las lagunas y extraen la sal con palas mecánicas. Pero en la Laguna Madre, las máquinas se hundieron en el barro. La empresa dejó a los pobladores trabajar artesanalmente en esta laguna.

Para que la producción de sal se mantenga, hay que alimentar constantemente las lagunas con salmuera nueva, una solución salina concentrada. Hay que cuidar el fondo de las lagunas para que no haya filtraciones y hacer mantenimiento a los canales, las bombas y las compuertas que las conectan.

La producción industrial en la salina de Las Cumaraguas es de 150.000 toneladas al año, dice Francisco Patiño, químico de Red Mineral.

Los padres enseñan a sus hijos a sacar sal en la Laguna Madre. Los niños imitan a los mayores mientras juegan. Aprenden técnicas artesanales que quizás estén obsoletas cuando les corresponda trabajar.



Nota Jazoera: Les recomiendo visitar la página de prodavinci.com y vean este magnifico fotoreportaje https://lascumaraguas.prodavinci.com/

29/02/2020. ASAMBLEA GENERAL. EUZKO ETXEA DE CARACAS

El sábado 29 de febrero en el Salon Principal de nuestra Euzko Etxea de Caracas, se efectuo previa convocatoria la Asamblea General de Socios pautada para el año 2020, en la misma se siguieron los pasos de rigor, siendo aprobados cada uno de ellos y prosiguiendo con la elección de la Junta que llevara las riendas de nuestra casa.

La nueva Junta quedo conformada de la siguiente forma:

- Presidente: Ibane Azpiritxaga Zubizarreta.
- Vicepresidente: Aitor Asua Landa.
- Tesorero: Daniella Outes Goikoetxea
- Secretario: Lore Cabrujas de Badiola.
- Vocal 1: Katariñe Alava Manchobas.
- Vocal 2: Julen Azpiritxaga Zubizarreta
- Vocal 3: Maria Isabel Ramirez Arriaga.
- Vocal 4: Victor Manuel Ballatori Arteaga

LES DESEAMOS MUCHO XITO POR NUESTRA EUZKO ETXEA

COMENTARIOS DE LOS LECTORES

Jon Charterina. Bilbao. Bizkaia. Euzkadi (0-0-2020)

"Aupa Pedro, / ¡Caramba! El número chulísimo. Y el articulito ha quedado muy bonito con las fotos de archivo que le añadiste. Muchísimas gracias. / Un abrazo. / Por cierto, una cosita que me pude enterar justo ayer, pero que al ver tus fotos no me di cuenta de comentarte: la última foto que pegaste, la de la placa conmemorando el 70 aniversario está pegada en la entrada de la biblioteca pública de Southampton. La hizo el propio Herminio Martínez, el señor del que te hablé.".

Arantzazu Ametzaga. Nabarra. Euzkafi. (01-02-2020)

"Eskerrik asko. Muy bueno. Como siempre, un placer y una emocion leerlo el Jazoera que nos hace vascos universales.".

Gotzon Kepa Bustindui. Caracas. (01-02-2020)

"Muchisimas gracias tocaño, por mantenernos informados. Continúa con esa hermosa labor. / Eskerrik asko.".

Aitzbea Ramos Barreda. Bilbao. Bizkaia. Euzkadi. (01-02-2020)

"Hola Pedro, / La verdad es que es increíble el gran trabajo que realizas para nuestra comunidad. / Un fuerte abrazo,.".

Salvador Coscarart. Katy. Texas. EUA. (01-02-2020)

"Muchas gracias. Te quedo muy bien el documental que hicistes de mi . Muchismas gracias. Me sorprendistes con las fotos que pusistes, eres Genial, Gracias otra ves . Un fuerte abrazo ..".

Juan Acarregi. Caracas. (01-02-2020)

"Como siempre magnifico en esa tarea de comunicar entre nosotros; y ahora historia de los errantes de por el mundo. Aqui estoy con mi hermana: 90 y 95 primaveras, ex del famoso Habana a Inglaterra. / Estoy interesado, si tienes alguna información de donde puedo conseguir el libro que citas de Adrian Bel: Only for Tree Month. Agur. Juan M. Acarregui B. ..".

AMIGOS LECTORES ¡MILA ESKER!