

más+menos

Otoño-Fall 2017

29

Time to work
La hora del trabajo



cíee
SEVILLE

Revista de Estudiantes / Student Magazine



CIEE Seville
C/ Muñoz y Pabón, 9
41004 Sevilla
tel: 954 412 002
oceballos@ciee.org
www.ciee.org

WWW.masmenos.es

- CIEE seville
- cnmj ciee seville
- @CIEE_seville

COVER AND NEXT SPREAD: Sergi Arnán at work in the bakery of La Hogaza in San José de la Rinconada / SARAH KLEARMAN

ABOVE: Rosa Paz Caballero, Manuel Galindo Geneiro and their five children in 1983 / UNKNOWN PHOTOGRAPHER

BACK COVER: Alhassane Bangoura and coach Mauri Castillo during a training session in Isla de la Cartuja / DAJA HENRY

PORTADA Y PÁGINA DOBLE SIGUIENTE: Sergi Arnán trabaja en el obrador de La Hogaza en San José de la Rinconada / SARAH KLEARMAN

ARRIBA: Rosa Paz Caballero, Manuel Galindo Geneiro y sus cinco hijos en 1983 / FOTÓGRAFO DESCONOCIDO

CONTRAPORTADA: Alhassane Bangoura y el entrenador Mauri Castillo entrena en Isla de la Cartuja / DAJA HENRY

cíee
SEVILLE

UNIVERSIDAD DE SEVILLA
cucus
Centro de Iniciativas Culturales de la Universidad de Sevilla

Printing: GANDULFO IMPRESORES S.L.
ISSN 1885-5490



CONTENTS / ÍNDICE

FLOUR, OIL, WATER, AND TIME / HARINA, ACEITE, AGUA Y TIEMPO	
SARAH KLEARMAN / SANTA CLARA UNIVERSITY	6
THE JOURNEY BACK TO 'EL JUEVES' / EL VIAJE DE VUELTA A EL JUEVES	
JACK HAMILTON / ELON UNIVERSITY	20
LOVE FOUND: THE POWER OF ADOPTION / AMOR ENCONTRADO: EL PODER DE LA ADOPCIÓN	
SARAH STONE / ELON UNIVERSITY	30
THE STORE THAT MOLDED THE MAN / LA TIENDA QUE MOLDEÓ AL HOMBRE	
WILLIAM GLENN / VILLANOVA UNIVERSITY.....	38
THE REPORTER MEETS HIS CHARACTERS / EL REPORTERO CONOCE A SUS PERSONAJES	
REBECCA FOLEY / ELON UNIVERSITY.....	44
KEEPING HIS FEET ON THE GROUND / CON LOS PIES DE NUEVO EN EL SUELO	
CALVIN BADGER / U. OF INDIANA-BLOOMINGTON.....	52
WHAT YOU BUY CAN CHANGE THE FUTURE / LO QUE COMPRAS PUEDE CAMBIAR EL FUTURO	
MEGAN ANDERSON / SANTA CLARA UNIVERSITY	62
THE HEART OF THE TRAVELER / EL CORAZÓN DEL VIAJERO IVANNA QUICENO / SANTA CLARA UNIVERSITY	68
THE CHAMPION OF THE WORLD / EL CAMPEÓN DEL MUNDO DAJA HENRY / HOWARD UNIVERSITY.....	74

29

Time to work
La hora del trabajo

más+menos

más+menos is a bilingual magazine produced twice a year as the final project of the course *Magazine Reporting and Writing*, one of the core courses of the Communication, New Media and Journalism program (CNMJ) at CIEE Seville (Center for International and Educational Exchange). In addition to students from a wide variety of U.S. universities, students from the University of Seville also participate for-credit in the course, thanks to an agreement with the Center for Cultural Initiatives of the University of Seville (CICUS). más+menos magazine is a collaborative project in which Spanish is not only the language of tuition, but also –and primarily– our reporters' link to the community.

Other CNMJ courses include video production, radio podcast and photo reporting, as well as a great deal of discussion and critical reflection on digital and visual culture, the metamorphosis of news and media, social justice, art, community, and anything that happens on and off of the Internet.

You can also access the articles of this magazine, together with the rest of our students' projects, at www.masmenos.es.

• •

EACH NEW ISSUE OF MÁS+MENOS is the proof of multiple encounters, as well as the embodiment of a community-based educational project, on which we have been working with our students over the past six years.

We have titled the 29th issue of our magazine *Time to Work*. The stories that we have shared show their protagonists focused on the tasks with which, day by day, they build an inhabitable world for themselves as well as for others. The little routines, the little gestures, when added up after a long period of time, reflect the epic of our commitment to life. As the Spanish poet León Felipe said, we're all apprentices of a certain trade. While we test our capacities and overcome the challenges, we become ourselves and open the paths that others will be able to walk one day. •

ÓSCAR CEBALLOS / PROFESSOR OF THE COURSE 'MAGAZINE REPORTING AND WRITING'/ ACADEMIC DIRECTOR OF INSTITUTIONAL RELATIONS AND QUALITY

más+menos es una revista bilingüe producida dos veces al año como proyecto final del curso *Reportaje y Publicación en Revistas*, uno de los cursos del programa de Comunicación, Nuevos y Periodismo (CNMJ) del *Center for International and Educational Exchange* (CIEE) en Sevilla. Además de estudiantes de un amplio número de universidades norteamericanas, también participan por crédito en el curso estudiantes de la Universidad de Sevilla, gracias a un acuerdo con el Centro de Iniciativas Culturales de la Universidad de Sevilla (CICUS). más+menos es un proyecto colaborativo en el que el español no es sólo el idioma vehicular, sino también el principal nexo entre nuestros reporteros y la comunidad.

Otros cursos de CNMJ incluyen producción de vídeo, radio podcast y fotoreportajes, así como intenso debate y reflexión crítica sobre la cultura visual, la metamorfosis de la información y de los medios, la justicia social, el arte, la comunidad y todo aquello que ocurre dentro y fuera de Internet.

También se pueden encontrar los reportajes de esta revista, junto con el resto de proyectos de nuestros estudiantes, en www.masmenos.es.

• •

CADA NUEVO NÚMERO DE MÁS+MENOS es la demostración de múltiples encuentros, así como la materialización de un proyecto educativo que se interesa por la comunidad en la que los estudiantes y sus profesores trabajan.

Hemos titulado el número 29 de nuestra revista *La hora del trabajo*. Las historias que aquí contamos muestran a sus protagonistas concentrados en las tareas con las que, día a día, construyen un espacio habitable para ellos y para los demás. Las pequeñas rutinas, los pequeños gestos, sumados a lo largo del tiempo, reflejan la épica de nuestro compromiso vital. Como decía el poeta español León Felipe, todos somos aprendices de algo. Mientras ponemos a prueba nuestras capacidades y sorteamos las dificultades, nos hacemos a nosotros mismos y abrimos un camino por el que otros podrán transitar después. •

ÓSCAR CEBALLOS / PROFESOR DEL CURSO 'REPORTAJE Y PUBLICACIÓN EN REVISTAS'/ DIRECTOR ACADÉMICO DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y CALIDAD DE CIEE SEVILLA

FLOUR, OIL, WATER, AND TIME

Sarah Klearman
SANTA CLARA UNIVERSITY

WHEN THE FINANCIAL CRISIS LEFT MANUEL RUIZ AND SERGI ARNÁN OUT OF WORK IN 2008, EACH BEGAN TO CONSIDER BECOMING SELF-EMPLOYED. THEY MET IN 2010 AND BY 2012, LA HOGAZA, THEIR ARTISANAL BREAD-BAKING BUSINESS, WAS ALREADY ACTIVE. SINCE THEN, THE COMPANY HAS GROWN, THOUGH NOT WITHOUT ITS FAIR SHARE OF HARSHSHIP. THEY DO THE BAKING THEMSELVES, BEGINNING AT 11PM AND SOMETIMES FINISHING AS LATE AS 11AM THE NEXT MORNING.

Manuel drives, while Sergi stares out the passenger window. It's cold out – the sun is long past set – but Manuel rolls his window down half an inch so he can smoke while he drives. The silence between the two men is companionable and comfortable, filled only by the anonymous voice of a host on Canal Sur Radio. At this hour, most streetlights are blinking yellow, out of commission for the night, and there aren't many other cars on the road. From the Arch of the Macarena, at the north end of the historic center of the city in Seville, it's about 20 minutes to San José de la Rinconada, where their warehouse is.

As Manuel pulls up outside, Sergi hops out of the car to open the large gate barring the way. Upon arrival, the two men sit at a small table in the corner of a larger part of the warehouse, smoking hand rolled cigarettes, drinking coffee out of glasses, preparing for the night ahead of them. The outer shell of the warehouse is painted white and bathed in florescent lighting; it's almost garage-like, with an unassuming concrete floor. Further inside is the kitchen, equipped with stainless steel tables, two industrial mixers, bags of ingredients, and an industrial-sized oven, walled off in the corner.

"How many kilos of the whole wheat bread?" Sergi wants to know.

"Two," says Manuel, without looking up from the night's work order. Coffee is made in

HARINA, ACEITE, AGUA Y TIEMPO

Sarah Klearman
UNIVERSIDAD DE SANTA CLARA

CUANDO LA CRISIS FINANCIERA DEJÓ A MANUEL RUIZ Y SERGI ARNÁN SIN TRABAJO, CADA UNO EMPEZÓ A PENSAR EN TRABAJAR POR CUENTA PROPIA. SE CONOCIERON EN 2010 Y, EN 2012, LA HOGAZA, SU EMPRESA DE HORNEADO DE PAN ARTESANAL, YA ESTABA EN MARCHA. DESDE ENTONCES, LA EMPRESA HA CRECIDO PERO TAMBIÉN SE HA ENFRENTADO A BASTANTES ADVERSIDADES. LOS DOS HOMBRES HACEN EL PAN ELLOS MISMOS, COMENZANDO A TRABAJAR A LAS 11 DE LA NOCHE Y A VECES TERMINANDO NADA MENOS QUE A LAS 11 DE LA MAÑANA DEL DÍA SIGUIENTE.

Manuel conduce mientras Sergi mira fijamente por la ventana del coche. Hace frío —el sol se ha puesto hace mucho tiempo— pero Manuel lleva su ventana abierta tres o cuatro centímetros para poder fumar mientras conduce. El silencio entre los dos hombres es cómodo y de camaradería, llenado sólo por la voz anónima de un locutor de Canal Sur Radio. A esta hora, la mayoría de semáforos parpadean en ambar, fuera de servicio durante la noche, y no hay muchos más coches por la carretera. Desde el Arco de la Macarena, en el extremo norte del casco antiguo de Sevilla, se tarda aproximadamente 20 minutos en llegar San José de la Rinconada, donde está ubicada su nave.

Cuando Manuel se detiene a la entrada, Sergi sale del coche y abre el portón para poder pasar. Cuando llegan, los dos se sientan a una mesa pequeña en la esquina de la parte más grande de la nave, fuman cigarrillos de liar, toman café en vasos y se preparan para la noche que tienen por delante. La fachada exterior de la nave está pintada de blanco y tiene una iluminación fluorescente; es casi un garaje, con un modesto suelo de cemento. Más hacia dentro hay una cocina con mesas de acero inoxidable, dos mezcladoras industriales, sacos de ingredientes y un horno metido dentro de unos muros.

"¿Cuántos kilos del integral?", quiere saber Sergi.

/SARAH KLEARMAN

/SARAH KLEARMAN





house, albeit somewhat haphazardly – the pot is broken and missing a handle. “We haven’t had the time to get a new one,” Sergi says. For now, he grips it with a kitchen towel, swearing as the heat burns him even through his improvised glove.

The two change into their eclectic uniforms – sweatshirts, loose-fitting patterned pants, bulky black shoes caked with flour, small white hats. “They’re work clothes; they’re comfortable and they can get dirty without consequence,” Sergi explains. By the end of the night, the men’s shoes, pants, sweatshirts, and hands will be tinted with splotches of white flour and patches of dried dough.

Even having just started their workday at one in the morning, they’re both brimming with energy. Both men are built similarly, thin and wiry, their open faces set with determination. They started La Hogaza in 2012, having met while both trying to teach themselves to bake bread at a communal oven in a community garden in Seville, the Huerto del Rey Moro. Before the financial crisis in 2008, when Manuel was laid off, he worked in construction, building solar technologies. Sergi lost his job in 2008, too, as the computer-engineering firm he was working for closed. He spent two years unemployed. “After the business closed, I started to realize that I didn’t want to work for other people anymore,” he says. He took a short course, followed by an internship at a bakery in Bormujos, west of Seville. “It helped me realize what I wanted to do, and I started trying my hand at baking at the Huerto del Rey Moro.”

After meeting, the two then joined Proyecto Lunar, an initiative of the Junta de Andalucía (the regional government) to support new entrepreneurial projects. The support they received included a subsidized lease on the warehouse, which is owned by the Andalusian Center for Entrepreneurial Initiatives in San José de la Rinconada. They would have preferred a location in Seville, but all premises had already been taken.

The process of baking bread is not exactly complicated so much as detailed. They begin by portioning out ingredients for the different kinds

“Dos”, dice Manuel, sin levantar la vista del pedido de la noche. Hacen el café en la cocina de la nave, aunque un poco por capricho; la cafetera está rota y le falta un asa. “No hemos tenido tiempo de comprar una nueva”, dice Sergi. Por ahora, la agarra con un paño de cocina, soltando palabrotas al quemarse a pesar del improvisado guante.

Los dos se ponen sus eclécticos uniformes: suéteres, pantalones holgados estampados, volúmenosos zapatos negros cubiertos de harina y unos sombrerillos blancos. “Es ropa de trabajo, es cómoda y si se mancha da igual”, explica Sergi. Al final de la noche, sus pantalones, zapatos, suéteres y manos estarán teñidos con manchas de harina blanca y pegotes de masa seca.

Aunque acaban de empezar su jornada laboral a la una de la mañana, los dos están llenos de energía. Ambos tienen un aspecto similar: son delgados y nervudos, mirando a cara descubierta con expresión de determinación. Montaron La Hogaza en 2012, tras conocerse mientras intentaban aprender a hacer pan en el horno comunal de un huerto comunitario de Sevilla, el Huerto del Rey Moro. Antes de la crisis financiera de 2008, cuando perdió su trabajo, Manuel trabajaba en la construcción, edificando plantas solares. Sergi perdió su trabajo en 2008 también, cuando cerró la empresa de ingeniería informática donde trabajaba. Pasó dos años sin trabajo. “Después de cerrar la empresa, empecé a darme cuenta de que no quería trabajar para otra gente”, dice. Completó un cursillo y después hizo una pasantía en una panadería de Bormujos, al oeste de Sevilla. “Esto me ayudó a saber lo que quería hacer, y entonces empecé a intentar hacer pan en el Huerto del Rey Moro”.

Cuando se conocieron, los dos se unieron al Proyecto Lunar, un proyecto del gobierno regional, la Junta de Andalucía, para apoyar nuevos proyectos empresariales. El apoyo que recibieron incluyó la subvención del alquiler de la nave, propiedad del Centro de Iniciativa Empresarial de San José de la Rinconada. Preferirían estar en Sevilla, pero no había ningún espacio disponible.

El proceso de hacer pan no es tanto complicado como detallado. Empiezan midiendo los ingredientes para los diferentes tipos de pan –tal cantidad de harina para el pan integral, tal canti-

of bread –this much flour for the base for the whole wheat, this many grams of salt for the molletes– and setting it aside while the fermented base is mixed by one of the two large machines in the kitchen, like oversized blenders with two mechanical hands. These industrial mixers start the process of the mixing slowly, gradually speed up, and then slow back down as the dough matures. “This process depends greatly on the type of flour,” Sergi says. “Even with a fixed recipe, you have to be observant, because it’s all in relation to the flour. Some require more water, some less oil, things like that.”

He keeps his eyes on the dough. “This flour is from Catalonia, from Lleida,” he says, changing the speed of the mixer. “I’m Catalan,” he adds, and there’s a hint of pride in his voice. He’s originally from Penedés, from a small town next to Villafranca de Penedés, called Sant Pau D’Ordal. His family still lives there, but his partner, María, a high school biology teacher, is from Seville. They met in Dublin, where they were both studying for a year, and eventually moved back to Seville. They have three sons - Unai, eighth, Marc, six, and David, who is almost three.

Once Sergi and Manuel are both in the kitchen, they start a second base of dough, placing it in a second, older looking machine. It thrums to life, pounding the dough, producing a rhythm like a heartbeat while it works. “She’s called the ruidosa,” Sergi says. They bought it from a woman whose business was closing, who told them she’d bought it second or third hand – and “we’re sure,” Manuel says, “that there were other owners before that.”

Sergi laughs. “I like la ruidosa,” he says, “but if she made less noise, I would like her more.”

Manuel grins and walks the length of kitchen. He always seems to be moving in and out of the kitchen, checking the summary of the night’s work on the table outside or taking a drag of a cigarette. He has very bright eyes and olive-colored skin. For the moment, he is sporting a beard, although pictures lining one of the windows in their warehouse show that his facial hair has changed through the years. He’s 40, but he looks much younger – something about his per-

dad de sal para los molletes– y lo apartan mientras que una de las dos enormes máquinas de la cocina mezcla la base fermentada. Estas mezcladoras industriales empiezan el proceso de mezclado despacio, van acelerando paulatinamente y después vuelven a reducir la velocidad una vez que la masa está lista. “El proceso depende mucho del tipo de harina,” dice Sergi. “Aunque tenemos la receta, tenemos que observar la masa, porque todo depende de la harina. Algunas necesitan más agua, algunas menos aceite, cosas así”.

Sigue mirando la masa. “Esta harina es de Cataluña, de Lleida”, dice cambiando la velocidad de la batida. “Soy catalán”, anuncia con cierto orgullo en su voz. Originalmente, es de Penedés, de un pueblo pequeño a lado de Villafranca de Penedés que se llama Sant Pau D’Ordal. Su familia todavía vive allí pero su pareja, María, una profesora de biología de secundaria, es de Sevilla. Se conocieron en Dublín, donde los dos fueron a estudiar un año, y finalmente se mudaron a Sevilla. Tienen tres hijos: Unai, de ocho años, Marc, de seis, y David, que tiene casi tres años.

Una vez que Sergi y Manuel están ambos en la cocina, comienzan a preparar una segunda tanda de masa, poniéndola en una segunda mezcladora que parece más antigua. La máquina cobra vida, emitiendo un ruido como el del latido del corazón al mezclar. “Se llama ‘la ruidosa’”, dice Sergi. Se la compraron a una mujer que iba a cerrar su empresa, que les dijo que la había comprado de segunda o tercera mano —y “estamos seguros”, dice Manuel, “de que tuvo más dueños antes”.

Sergi se ríe. “Me gusta ‘la ruidosa’”, dice, “pero si hiciera menos ruido, me gustaría más”.

Manuel sonríe mientras recorre arriba y abajo toda la cocina. Parece que siempre está entrando y saliendo de la cocina para revisar el resumen del trabajo de la noche en la mesa de fuera o dar una calada a un cigarrillo. Tiene los ojos brillantes y la piel aceitunada. Ahora tiene barba, pero las fotografías de una de las ventanas de la nave muestran que su vello facial ha cambiado con los años. Tiene 40 años pero parece más joven —por su personalidad, quizás, su risilla fácil aunque nerviosa, y su sentido de humor. “La primera hogaza de pan



/ TOP: Sergi Arnán / BOTTOM: Manuel Ruiz /
SARAH KLEARMAN



sona, maybe, his hyper but easy laugh, his sense of humor. "The first loaf of bread we ever made," he says, "was absolutely terrible. We ate it, though. It was like the first spark."

They went without pay the entire first year of La Hogaza. It was tough to get started: their only clients were their neighbors and their friends. "More than that, we had invested a ton of money. To start a small business in Spain is incredibly costly," Manuel says. "And it takes a lot of time. We had a lot of luck starting out that allowed us to continue on."

This Wednesday night is a calmer one, the baking only lasting about six hours from start to finish. It is exactly six in the morning when the two men finally exit the kitchen, change into their regular clothes, and walk to Manuel's car, brisk from the cold. On these calmer, lower production nights, the two make around 40 to 50 kilograms of bread; a busier night, they'll spend 12 hours in the warehouse to make as much as 150 kilograms of bread, and there'll be no time to sit at all, only a moment or two to sneak a sip of coffee or a drag of a cigarette outside the kitchen, and then it's back to work.

In one of these slower moments, Manuel stares at the clock, noting that it's still an hour ahead, left unchanged from daylight savings a week and a half ago. He takes it down off the wall and brushes a thin layer of flour from its face before changing the time. "It dictates our lives, the time," he says.

They began with a wood-burning oven that could fit 12 kilos of bread – they've now expanded to their current, electric one, which can fit 40. They regularly cater to between six and seven stores, a hotel, and three or four restaurants, as well as orders that come in from individual customers. The business has grown substantially, but still, they feel that nothing is for certain. "We keep pushing forward, but each day is a unique challenge," Sergi says.

They pay a business tax of 350 euros a month to the government as self-employed workers, 500 euros a month for electricity, and the salaries of their two employees. "The price of goods

que hicimos," dice, "salió fatal. Pero nos la comimos. Y nos hizo ilusión".

El primer año de La Hogaza, ninguno de los dos cobró. Fue difícil empezar: sus únicos clientes eran sus amigos y vecinos. "Además, habíamos invertido un montón de dinero. Montar una pequeña empresa en España es increíblemente caro", dice Manuel. "Y lleva mucho tiempo. Tuvimos mucha suerte al principio, y pudimos seguir".

Este miércoles por la noche es una noche más floja, el proceso de horneado sólo durará seis horas en total. A las seis en punto de la mañana, los dos hombres salen por fin de la cocina, se ponen su ropa normal y caminan hacia el coche de Manuel, deprisa por el frío. Estas noches más relajadas, hacen de 40 a 50 kilogramos de pan; en una noche más movida, pasarán 12 horas en la nave para hacer hasta 150 kilogramos, y no habrá tiempo de sentarse más que para tomar un poco de café o dar una calada a un cigarrillo fuera de la cocina y regresar al trabajo.

En uno de estos momentos más tranquilos, Manuel mira fijamente el reloj, dándose cuenta de que todavía sigue una hora adelantado —se quedó así desde el cambio al horario de invierno para el aprovechamiento de la luz solar hace una semana y media. Lo baja de la pared y le sacude una fina capa de harina antes de cambiar la hora. "Es el que dicta nuestras vidas, el tiempo", dice.

Empezaron con un horno de leña en el que cabían 12 kilos de pan; hoy en día, tienen un horno eléctrico en el que pueden caber 40. Sirven regularmente a unas seis o siete tiendas, un hotel y tres o cuatro restaurantes, además de pedidos para clientes particulares. La empresa ha crecido mucho, pero aun así sienten que nada es definitivo. "Seguimos adelante, pero cada día es un reto", dice Sergi.

Pagan un impuesto al gobierno de España de 350 euros al mes sólo por ser autónomos, 500 euros al mes de electricidad y los salarios de sus dos empleados. "El precio de la alimentación siempre está subiendo, y los impuestos también", dice Manuel. "Necesitamos entre ocho y doce mil euros al mes sólo para pagar todo".

Apremiante también es la subvención del alquiler de la nave, que termina en junio. Tendrán que

keeps rising, and so do taxes,” Manuel says. “We need between eight and twelve thousand euros a month just to pay everything.”

Pressing, too, is the subsidized lease on the warehouse, which will run out in June. They’ll either have to find a new, non-subsidized location for their business or attempt to apply for an extension on their existing lease. Although they know being granted the extension is unlikely, if they choose to move the business to a new location, they’ll face a sharp increase in costs. The two are still unsure of what they’ll decide to do come June.

Monday nights are the most grueling production-wise, because they come after the weekend, and there’s usually high demand after two days of no bread. They give themselves two nights off a week – Saturdays and Sundays. Weekends, they “eat, sleep, and not much else,” Manuel says, laughing. They spend time with their families and their friends as they can, working around the schedules of their wives and friends, sometimes going for a beer or spending a day at home. They close each year for the entire month of August (the slowest in Seville, largely because of the heat) having decided the first year that they needed a month off from the toil of a nocturnal work schedule. “The body is meant to sleep at night and be awake during the day,” Sergi says. “Monday, the first night back after the weekend, it’s like doing it for the first time. We’ve talked with people at other bakeries and they’ve told us the same – the body is resistant to this kind of schedule.”

During their month off, they spend time with their families. Last summer, Manuel drove to Germany in his Volkswagen, traveling up the coast of France to Dusseldorf, Germany where Manuel’s partner, Claudia, who also works as a high school Biology teacher, is from. He’s been taking German lessons – he can order a coffee or say thank you. They’re expecting their first child: a girl, to be named Carlota. Once his daughter is born, he hopes she’ll be bilingual. Claudia’s due date is December 4th – they’re expecting an induction – and during a quieter moment in the night, the two men hunker over the table hosting their broken coffee maker and cups, staring at the calendar. They’ll probably need someone to help the night

elegir entre encontrar un sitio nuevo sin subvención para su negocio o intentar solicitar una prórroga del alquiler que ya tienen. Aunque saben que la prórroga es improbable, si deciden trasladarse a un sitio nuevo, se enfrentarán a un fuerte aumento de los costes. Todavía no saben lo que decidirán en junio.

Las noches de los lunes son las más intensas desde el punto de vista de la producción, porque vienen después del fin de semana, y normalmente habrá una fuerte demanda después de dos días sin pan. Se permiten dos días de descanso por semana, los sábados y los domingos. Los fines de semana se dedican a “dormir, comer y poco más”, dice Manuel, riendo. Pasan tiempo con sus familias y sus amigos como pueden, intentando adaptarse a los horarios de sus parejas y amigos, a veces saliendo a tomar una caña o pasando un día entero en casa. Cierran cada año el mes de agosto entero (el de menor actividad de Sevilla, sobre todo por el calor). Después del primer año, decidieron que necesitaban un mes para descansar del trabajo en horario nocturno. “El cuerpo está hecho para dormir por la noche y estar despierto durante el día”, dice Sergi. “El lunes, la primera noche después del fin de semana, es como hacerlo por primera vez. Hablamos con otras panaderías y nos dijeron lo mismo: que el cuerpo se resiente con este tipo de horario”.

Durante el mes de agosto, pasan tiempo con sus familias. El verano pasado, Manuel condujo hasta Alemania en su Volkswagen, viajando por la costa de Francia hasta Dusseldorf, de donde es su pareja, Claudia, quien también trabaja de profesora de biología en un instituto. Ha estado aprendiendo alemán —sabe pedir un café y dar las gracias. Ahora están esperando su primera hija, una niña que se llamará Carlota y que esperan que sea bilingüe cuando crezca. Claudia sale de cuentas el 4 de diciembre —van a provocarle el parto— y durante un momento más tranquilo de la noche, los dos se inclinan sobre la mesa presidida por su cafetera rota y sus tazas, mirando el calendario. Probablemente van a necesitar ayuda la noche del 27. Y desde luego la noche del 4. ¿Sería mejor cerrar desde el primer miércoles de diciembre hasta el martes siguiente?

La madre de Manuel se está quedando en casa de Manuel y Claudia hasta que llegue el bebé. Es





of the 27th. Definitely the night of the fourth. Should they close from the first Wednesday of December to the following Tuesday?

Manuel's mother is staying with him and Claudia now, too, anticipating the baby. He's from Los Barrios, some 200 kilometers away in the province of Cadiz, near the Strait of Gibraltar. His family – his mother, his brother – still lives there. His dad died young, but he was also a baker. "He couldn't teach me, and he never gave me any recipe – he never told me, with 100 grams of flour, this many pinches of salt, and this kind of dough, you make bread," Manuel says, "but I still feel like it's something familial."

Most nights, it's just the two of them baking in the kitchen, but as they've gradually expanded, they've been able to hire some help. The company has two employees, including Hector, who also does the deliveries. "Before we hired Hector, we were doing our own deliveries," Sergi says. "That was good for us, financially, but spiritually – not so much."

Once, with the help of Manuel's brother, they made 100 roscones de reyes (Three Kings' cake) the night before Kings' day, on January 6th, a holiday in Seville and most of Spain. Even with an extra set of hands, including preparation, baking, and delivery, that work day lasted 23 hours – the longest they'd ever logged.

They've also hired Maricarmen, the woman who minds the storefront function of the factory in San José de la Rinconada. Tuesdays and Fridays it's open to the public, and the two men sell whatever they've made that week or whatever's been made to order; tonight, while waiting for the dough to set, they'll make torrijas. They're typical of the Semana Santa in Seville: bread that's been left a day to harden, then dipped in a mix of milk, lemon zest, vanilla, and eggs, then fried in olive oil, and finally marinated in a mix of honey and water, something Manuel calls almíbar (an Arabic word, he says). They'll sell them Friday, at store opening.

"Torrijas," Manuel sighs, as Sergi cooks, and the outer shell of the warehouse begins to smell warmly of something fried and sweet. "Torrijas, torrijas." They each take a box of four home. "That leaves nine," Sergi says aloud, to Manuel,

de Los Barrios, a unos 200 kilómetros de Sevilla, en la provincia de Cádiz, cerca del Estrecho de Gibraltar. Toda su familia —su hermano, su madre— sigue viviendo allí. Su padre murió joven, pero también fue panadero. "No pudo enseñarme, y nunca me dio ninguna receta, nunca me dijo 'con 100 gramos de harina, tal cantidad de sal y este tipo de masa se hace el pan", dice Manuel, "pero aun así siento que es algo de familia".

La mayoría de las noches, están sólo los dos haciendo pan en la cocina, pero como el negocio ha ido creciendo paulatinamente, han podido contratar alguna ayuda. La empresa tiene dos empleados, incluyendo a Héctor, que hace el servicio de repartos. "Antes de contratar a Héctor, hacíamos nuestros propios repartos", dice Sergi. "Era bueno para nuestros bolsillos, pero para el espíritu no tanto".

Una vez, con la ayuda del hermano de Manuel, hicieron 100 roscones de Reyes la noche antes del Día de Reyes, el 6 de enero, que es fiesta en Sevilla y en la mayor parte de España. Aunque tuvieron la ayuda del hermano de Manuel, entre preparación, horneado y reparto, el trabajo duró 23 horas —el día más largo de sus vidas.

También han contratado a Maricarmen, la chica que atiende al público en la nave en San José de la Rinconada. Los martes y los viernes abren al público como una tienda, y venden lo que han hecho esa semana y los pedidos que les han encargado; esta noche, mientras esperan a que esté lista la masa, harán torrijas. Son postres típicos de la Semana Santa de Sevilla: se deja pan un día entero para que se endurezca, se moja en una mezcla de leche, vainilla, huevos y cáscara de limón, después se fríe en aceite de oliva y, por último, se marina en una mezcla de miel y agua, algo que Manuel llama almíbar, una palabra árabe, dice. Lo venderán el viernes, cuando abran la tienda.

"Torrijas", suspira Manuel mientras Sergi cocina, y la parte exterior de la nave comienza a oler a algo frito y dulce. "Torrijas, torrijas". Cada uno se lleva una caja de cuatro a casa. "Ahora quedan nueve cajas", dice Sergi en voz alta, a Manuel pero también a sí mismo. "Nueve cajas de cuatro para vender a tres euros cada una. Serán 27 euros".

but also to himself. "Nine boxes of four to be sold at 3 euro each. That's 27 euros."

Besides Manuel's brother and a handful of friends, the list of people that have spent an entire night with them is relatively short. Sergi's kids have come a few times. "On top of that, they didn't stand still the whole night," adds Manuel.

Both Sergi's parents have come – his mother made macaroons last week that they're planning to sell on Friday. Everyone who has come has helped with the molletes – small, white rolls usually eaten for breakfast. Before going into the oven, they must be shaped from the dough, patted down into fist-sized slabs. Once they're in the oven, they'll only take about 10 minutes to bake.

The smallest rolls, about the size of a fist, go in the oven first. They take about 15 minutes to bake. They'll be delivered to a hotel, one of La Hogaza's best clients, after Hector arrives around seven in the morning to slice the larger loaves once they've cooled. The larger loaves can take up to 40 minutes; they usually bake them last, after the molletes, and any other orders they have. When the two did their own deliveries, even shorter nights could end up lasting 10 or 12 hours – six or seven hours baking, time spent waiting for the bread to cool down so it could be sliced, packaged, and ultimately delivered.

Tonight, though, after the last round of larger loaves has come out of the oven, the kitchen gradually loses its heartbeat. The mixers are turned off, the oven is left to cool, and even Manuel's pacing has slowed. They're tired, but the two men don't look like they've just worked a seven hour shift that began at 11pm. "Honestly, we sleep the same as any other person, just in pieces," Manuel says. "Two or three hours here, afterwards four there. Really, this line of work isn't as tiring as one might think."

The two change out of their uniforms. Most of the residual flour has disappeared from their hands, faces, and clothes. They count the loaves of bread they've made for the morning's deliveries, both in good spirits. They'll return both tomorrow and Friday night for longer shifts before the weekend. Manuel shrugs at the thought, and smiles. "I feel like the most fortunate man in the world, baking bread," he says. •

Aparte del hermano de Manuel y un puñado de amigos, la lista de gente que ha pasado una noche entera con ellos es bastante corta. Los niños de Sergi han venido un par de veces. "Encima, no paran en toda la noche", añade Manuel.

Los padres de Sergi también han venido y su madre hizo mostachones la semana pasada y están planeando venderlos el viernes. Todo el mundo que ha venido ha ayudado con los molletes, panecillos blancos y pequeños para el desayuno. Antes de meterlos en el horno, hay que amasarlos para darles forma ovalada. Una vez que están en el horno, sólo tardan 10 minutos en cocerse.

Los panecillos más pequeños, de aproximadamente el tamaño de un puño, se meten en el horno primero. Tardan unos 15 minutos en cocerse. Luego se enviarán por la mañana a un hotel, uno de los principales clientes de La Hogaza, cuando Héctor llegue a las siete de la mañana para cortar las hogazas más grandes cuando se hayan enfriado. Las hogazas de mayor tamaño pueden tardar en cocerse hasta 40 minutos; normalmente las dejan para el final, después de los molletes, y cualquier otro pedido que tengan. Cuando hacían sus propios repartos, hasta las noches más cortas podían acabar durando 10 o 12 horas: seis o siete horas para hornear el pan más el tiempo de dejarlo enfriar para poder cortarlo, empaquetarlo y, por fin, repartirlo.

Esta noche sin embargo, después de sacar del horno la última tanda de hogazas grandes, la cocina va perdiendo ritmo. Las mezcladoras están apagadas, el horno se está enfriando y hasta Manuel aminorá la marcha. Están cansados, pero no parece que acaben de terminar un turno de siete horas que empezó a las 11 de la noche. "Dormimos lo mismo que cualquier otra persona, de verdad", dice Manuel. "Dos o tres horas por aquí, otras cuatro por allá. En serio, este tipo de trabajo no es tan agotador como se podría pensar".

Los dos se quitan los uniformes y pasan a vestir la ropa que traían puesta. La mayoría de los restos de harina que tenían en la cara, manos y ropa ha desaparecido. Cuentan las hogazas para los repartos, los dos de buen humor. Regresarán mañana y el viernes para trabajar turnos más largos antes del fin de semana. Manuel se encoge de hombros al pensarlo y sonríe. "Me siento el hombre más afortunado del mundo, haciendo pan", dice. •



THE JOURNEY BACK TO 'EL JUEVES'

Jack Hamilton
ELON UNIVERSITY

FOR ROSA PAZ CABALLERO, 62, AND HER HUSBAND MANUEL GALINDO GENEIRO, 63, FAMILY IS AT THE CORE OF EVERYTHING THEY DO. FROM FINANCIAL STABILITY IN MADRID, TO SCROUNGING FOR METAL PIECES AND CARDBOARD TO SELL ON THE STREETS OF SEVILLE, TO NOW SELLING ANTIQUES IN A HISTORIC MARKET FOR EXTRA MONEY, MANUEL AND ROSA WORK TIRELESSLY TO SUPPORT THE ONES THEY LOVE.

"We had our kids to feed. It was our responsibility. We would work through the night, sleep three or four hours, and work throughout the day while they were in school." It is 1978. Rosa, Manuel and their five kids live in a apartment in the Vista Alegre neighborhood, 9 kilometers from the Madrid city center. Manuel joined the National Police Force that same year, after three months of training at the Academy. Rosa tends to the home and her kids, all of whom are in school. The cost of education is daunting for the family who is living on Manuel's minimum wage of 28,000 pesetas, the equivalent of about 170 euros, of which 10,000 pesetas, about 70 euros, went to rent alone. As time progresses, school dues increase, and as the need for school supplies grows larger, financials affect the entire family. "We could not afford necessities and had to start borrowing money," Rosa explains, since they are able to open a line of credit at grocery stores, but their life is not sustainable.

11 years later, in 1989, financial hardships arise when Manuel is suspended from the National Police with no pay. Having no other option, Manuel and Rosa decide to make the journey back to Seville, their birthplace. Rosa is from the neighborhood of San Julián, and Manuel is from Triana, on the west bank of the Guadalquivir river. With Manuel's new driver's license, Rosa and Manuel decide to take two trips to move to Seville. In the first one, they take their

EL VIAJE DE VUELTA A EL JUEVES

Jack Hamilton
ELON UNIVERSITY

PARA ROSA PAZ CABALLERO, DE 62 AÑOS, Y SU MARIDO, MANUEL GALINDO GENEIRO, DE 63, LA FAMILIA ES EL NÚCLEO DE TODO LO QUE HACEN. DESDE LA ESTABILIDAD FINANCIERA EN MADRID, HASTA LA BÚSQUEDA DE METAL Y CARTÓN PARA VENDER EN LAS CALLES DE SEVILLA, Y AHORA VENDIENDO ANTIGÜEDADES EN UN MERCADO HISTÓRICO PARA CONSEGUIR UN DINERO EXTRA, MANUEL Y ROSA TRABAJAN DURO PARA MANTENER A SUS SERES QUERIDOS.

"Teníamos que alimentar a nuestros hijos. Era nuestra responsabilidad. Trabajábamos toda la noche, dormíamos de tres a cuatro horas y trabajábamos durante todo el día mientras los niños estaban en el colegio". Es 1978. Rosa, Manuel y sus cinco hijos viven en un apartamento del barrio de Vista Alegre, a 9 kilómetros del centro de la ciudad de Madrid. Él se unió a la Policía Nacional ese mismo año, después de tres meses de entrenamiento en la Academia. Rosa se ocupa del hogar y de sus hijos, que van todos al colegio. Los costes de la educación son abrumadores para la familia, que vive con el salario mínimo de Manuel de 28.000 pesetas, el equivalente a unos 170 euros, de las cuales 10.000, el equivalente a unos 70 euros, se les van sólo en el alquiler. A medida que pasa el tiempo, los gastos escolares aumentan y, a medida que aumenta la necesidad de material escolar, las finanzas afectan a toda la familia. "No podíamos pagar las necesidades básicas y tuvimos que comenzar a pedir dinero prestado", explica Rosa, ya que pueden abrir una línea de crédito en los supermercados, pero su vida no es sostenible.

11 años después, en 1989, surgen dificultades financieras, ya que Manuel queda suspendido de empleo y sueldo por la Policía Nacional. Al no tener otra opción, Manuel y Rosa deciden hacer el viaje de regreso a Sevilla, su lugar de nacimiento. Rosa es del barrio de San Julián y Manuel de Triana, en la orilla oeste del río Guadalquivir. Con el

/ Rosa Paz Caballero / SELINA GUEVARA

/ Rosa Paz Caballero / SELINA GUEVARA



kids. Ángel, 17, Macarena, 15, Rosa, 9, Manuel, 8, María Dolores, 6 and a girlfriend of their eldest son Ángel, pile into an at least 20-year-old, white Seat 124 that they bought used. On the second journey, Manuel and Rosa are transporting all their belongings using a moving truck and their own car, but things take a turn for the worse in Ciudad Real, 330 kilometers from Seville, less than halfway through their trip. "The car broke down and we were forced to abandon it on the side of the road," Manuel recounts. "It left us stranded." The moving truck continues to Seville, but they are left with odds and ends, including plants and a TV set. "We were able to travel by taxi the rest of the way, but were forced to leave large items behind in the car," Rosa says, who, together with Manuel, hoped to later return to collect them.

When they arrive in Seville in August 1989, there is no one to help them. "Manuel's family was on vacation at the beach, but we didn't know where," Rosa recollects. "With Manuel's suspension, money was tight." They are able to rent an apartment in the neighborhood of Parque Alcosa, in the east sector of city, near its airport. They have no outside support, no money, nothing, except for their kids and one another. Shortly thereafter in September 1989, Manuel's mother returns from their family's beach vacation and is able to lend them money, which they use to buy another used car, this time a yellow Seat 133. "To get money, we went from trash can to trash can, from the airport to the city center, 14 kilometers, to collect whatever we could find," Rosa states. They find and sell cheap antiques, scraps of metal, and cardboard. "The best year I ever had... I worked a lot in order to provide for my family," Manuel explains. In one night, he collected 1,000 kilograms of cardboard. It is an endless cycle. The work never ends, as Manuel goes back out during the day and looks for more antiques, scraps of metal, and cardboard to sell. When the kids are in school, Rosa helps, too. "With the money we earned, I could make a day's worth of food, but only for two people," Rosa describes. "We put our kids first."

That same year of their arrival in Seville, a friend tells them that he sells antiques and toys at the flea market on calle Feria, El Jueves, and invites Rosa and Manuel to join him at his stall.

nuevo permiso de conducir de él, Rosa y Manuel deciden hacer dos viajes para mudarse a Sevilla. En el primero llevan a sus hijos. Ángel, de 17 años, Macarena, de 15, Rosa, de 9, Manuel, de 8, María Dolores, de 6 y la novia de su hijo mayor, Ángel, apiñados en un Seat 124 blanco de por lo menos 20 años que compraron de segunda mano. En el segundo viaje, Manuel y Rosa transportan todas sus pertenencias entre un camión de mudanza y su propio automóvil, pero las cosas se ponen feas en Ciudad Real, a 330 kilómetros de Sevilla, a menos de la mitad del viaje. "El coche se averió y nos vimos obligados a abandonarlo en una cuñeta", recuerda Manuel. "Nos dejó tirados". El camión de mudanza continúa hacia Sevilla, pero se quedan con las minucias, incluyendo plantas y un televisor. "Pudimos viajar en taxi el resto del camino, pero nos vimos obligados a dejar los objetos grandes en el coche", dice Rosa que, al igual que Manuel, esperaba poder regresar para recogerlos.

Cuando llegan a Sevilla en agosto de 1989, no hay nadie para ayudarlos. "La familia de Manuel estaba de vacaciones en la playa, pero no sabíamos dónde", recuerda Rosa. "Con la suspensión de Manuel, teníamos el dinero justo". Pueden alquilar un apartamento en el barrio de Parque Alcosa, en el sector este de la ciudad, cerca del aeropuerto. No tienen apoyo externo, ni dinero, ni nada: sólo sus hijos y el uno al otro. Poco después, en septiembre de 1989, la madre de Manuel regresa de las vacaciones familiares en la playa y puede prestarles dinero, que usan para comprar otro coche usado, esta vez un Seat 133 amarillo. "Para conseguir dinero, íbamos de contenedor en contenedor, desde el aeropuerto hasta el centro de la ciudad, 14 kilómetros, recogiendo todo lo que podíamos encontrar", afirma Rosa. Encuentran y venden antigüedades, trozos de metal y cartón. "El mejor año que tuve... trabajé mucho para mantener a mi familia", explica Manuel. En una noche, recogió 1.000 kilogramos de cartón. Es un ciclo sin fin. El trabajo nunca termina, ya que Manuel vuelve a salir durante el día y busca más antigüedades, trozos de metal y cartón para vender. Cuando los niños están en el colegio, Rosa también ayuda. "Con el dinero que ganábamos, podía hacer comida para un día, pero sólo para dos personas", explica Rosa. "Dábamos prioridad a nuestros hijos".

"We saw the value in things other people did not and sold the items to those who appreciated their value too," Rosa says. This created a habit of survival in the family, which continues today. If Rosa or Manuel's kids, or even grandkids, see something on the street worth value, they will bring it to them. "We wanted to have a humble way of earning money. We needed to show our kids that hard work and perseverance pay off, maybe not financially, but morally," Rosa explains.

They became regulars at El Jueves, which, according to public record, was founded in the 13th century under King Ferdinand III, making it the oldest flea market in Spain today. There was a period in the nineties when the market was moved by the local government to the the Alameda of Hercules, a popular square located just 200 meters away, because of complaints by the residents who lived on calle Feria. However, it later returned to its original location. "The other businesses on the street were suffering due to the absence of the market," Rosa explains.

Back in 1990, the 13 months of the suspension have passed and Manuel begins receiving disability paychecks in 1991. With a steady income, Rosa and Manuel are able to buy an apartment on calle Estrella Canopus in the neighborhood of Pino Montano, where they currently reside. Their income now supports not only themselves, but their grandkids.

"What I couldn't afford for my kids I now can give to my grandkids," Rosa says. "There was one Christmas when we were not able to buy our kids anything for Three Kings Day, on January 6, and it broke my heart." This was the last year where such emptiness existed.

El Jueves not only improves the family's quality of life financially, but also socially. "The market has an incredible environment. I love the public, and have good relationships with many people," Rosa says. "With doctors and lawyers, who have later helped me and my family."

Rosa's involvement with the market leads her to help create, in November of 2008, the Asociación Mercadillo Histórico Popular El Jueves, which included 139 members, and where she serves as its first president. "The city council was charging us vendors a lot of money to sell," Rosa

El mismo año de su llegada a Sevilla, un amigo les dice que vende antigüedades y juguetes en el mercadillo de la calle Feria, El Jueves, e invita a Rosa y Manuel a que lo visiten en su puesto.

"Veíamos valor en cosas que otras personas no apreciaban y vendíamos los artículos a aquéllos que también apreciaban su valor", dice Rosa. Esto creó un hábito de supervivencia en la familia, que continua hoy. Si los hijos de Rosa y Manuel, o incluso sus nietos, ven algo en la calle que valga la pena, se lo llevan. "Queríamos una forma humilde de ganar dinero. Necesitábamos mostrarles a nuestros hijos que el trabajo duro y la perseverancia son rentables, tal vez no económicamente, pero sí moralmente", explica Rosa.

Se convirtieron en asiduos de El Jueves que, según consta en los registros, fue fundado en el siglo XIII durante el reinado de Fernando III, lo que lo convierte en el mercado más antiguo de España. Hubo un período en los años noventa en que el mercado fue trasladado por el gobierno local a la Alameda de Hércules, una popular plaza ubicada a sólo 200 metros de distancia, debido a las quejas de los residentes de la calle Feria. Sin embargo, luego volvió a su ubicación original. "Los otros negocios de la calle se vieron perjudicados por la ausencia del mercado", explica Rosa.

En 1990, los 13 meses de suspensión habían pasado y Manuel comienza a recibir una paga por invalidez en 1991. Con unos ingresos estables, Rosa y Manuel pueden comprar un apartamento en la calle Estrella Canopus en el barrio de Pino Montano, donde hoy en día residen. Con sus ingresos actuales se mantienen no sólo ellos mismos, sino también a sus nietos.

"Lo que no pude permitirme dar a mis hijos ahora puedo dárselo a mis nietos", dice Rosa. "Hubo una Navidad en la que no pudimos comprar nada a nuestros niños por el Día de Reyes, el 6 de enero, y eso me rompió el corazón". Ése fue el último año en que tuvieron tal vacío.

El Jueves no sólo mejora la calidad de vida de la familia desde el punto de vista financiero, sino también social. "El mercado tiene un ambiente increíble. Me encanta su público y tengo buenas relaciones con muchas personas", dice Rosa. "Con médicos y abogados, que luego nos ayudaron a mí y a mi familia".



explains. "I wanted to preserve and protect not only the best interests of the vendors and customers, but the history of the market as well." However, before the forming of the association, there are a series of setbacks due to political parties and government officials who think that the vendors of El Jueves are not trustworthy. Despite negative comments and lack of support from the opposition, Rosa, Manuel, and some of the most veteran and committed vendors in the market are able to form the association with the help of Alfonso Rodríguez Gómez de Celis, Deputy Mayor of Seville from the Socialist Party (PSOE), and implement rules, regulations, and fees, in order to promote a safe, secure, and positive environment. "The market is a space full of friendships," Rosa says. "We are respected, and we respect people in return."

La participación de Rosa en el mercado la lleva a colaborar en la creación, en noviembre de 2008, la Asociación Mercadillo Histórico Popular El Jueves, que contaba con 139 miembros, y de la que se convierte en su primera presidenta. "El Ayuntamiento nos estaba cobrando a los vendedores una gran cantidad de dinero por vender", explica Rosa. "Quería preservar y proteger no sólo los mejores intereses de vendedores y clientes, sino también la historia del mercado". Sin embargo, antes de la formación de la asociación, se enfrentan a una serie de obstáculos por parte de todos los partidos políticos y funcionarios gubernamentales, que piensan que los vendedores de El Jueves no son de fiar. A pesar de los comentarios negativos y la falta de apoyo de la oposición, Rosa, Manuel y algunos de los vendedores más veteranos y comprometidos del

/ Rosa Paz Caballero and Manuel Galindo Geneiro with photographer Selina Guevara and reporter Jack Hamilton / ANTONIO PÉREZ



/ Manuel Galindo Geneiro chats with a visitor at the flea market / SELINA GUEVARA

mercado consiguen formar la Asociación con la ayuda de Alfonso Rodríguez Gómez de Celis, Teniente de Alcalde del Gobierno local con el Partido Socialista (PSOE), e implementar reglas, regulaciones y tarifas para promover un ambiente seguro y positivo. "El mercado es un espacio lleno de amistades", dice Rosa. "Nos respetan y nosotros a cambio los respetamos a ellos".

Hoy, el hijo mayor de Rosa, Ángel, vende Playmobil con su esposa, Loli. Mira al público que toca los personajes que tienen en la mesa. "Crecí jugando con Playmobil. Ahora es un negocio", dice. "Viajamos por todo el país recolectando diferentes personajes, para complacer a nuestros clientes".

Al lado de Ángel, entre puestos cubiertos por toldos azules y verdes, justo a la entrada de la farmacia Montesión, Manuel se sienta en su silla de jardín a lado de su lona de reliquias y antigüedades.

/ Manuel Galindo Geneiro conversa con un visitante en el mercadillo / SELINA GUEVARA

years at the El Jueves market, each day getting up at five in the morning with Rosa, whose glasses glimmer in the sun as she stands behind her red table on the other side of the street.

With her table garnished with religious figures, serving trays, and toy boats laying prominently, Rosa interacts with the public, telling them stories not only of the objects she has on sale, but also those of her own life. "At El Jueves, behind every stall and every vendor, there is a story and there is a family." •

des. La atmósfera a su alrededor está nublada por el humo del cigarrillo que fuma y por la gran cantidad de gente que viene a saludarlo. Después de todo, ahora es el secretario de la asociación. "Seguimos durmiendo muy poco todas las noches, pero ésa es nuestra forma de vida", dice Manuel. Las arrugas de su rostro y un bigote bien arreglado cuentan la historia de más de 25 años en el mercado de El Jueves, levantándose cada día a las cinco de la mañana con su mujer, Rosa, cuyas gafas brillan al sol tras su mesa roja, al otro lado de la calle.

Con su mesa adornada con figuras religiosas, fuentes y barcos de juguete en primera fila, Rosa interactúa con el público, contando historias no sólo de los objetos que tiene a la venta, sino también de su propia vida. "En El Jueves, detrás de cada puesto y de cada vendedor hay una historia y hay una familia". •



/ RIGHT: Rosa Paz Caballero / NEXT SPREAD: Loli and Ángel sell their Playmobil figures in calle Feria / SELINA GUEVARA

/ DERECHA: Rosa Paz Caballero / PRÓXIMA DOBLE PÁGINA:
Loli y Ángel venden sus muñecos de Playmobil en la
calle Feria / SELINA GUEVARA



LOVE FOUND: THE POWER OF ADOPTION

Sarah Stone
ELON UNIVERSITY

BY THE STRENGTH OF LOVE, TWO MOTHERS, SUSAN AND IRENE HAVE BEEN ABLE TO CREATE THEIR FAMILIES WITHOUT BLOOD TIES THANKS TO ADOPTION.

"I think everyone should adopt. I do understand that the way we did it, going to China, was very expensive, but whether you do it internationally or locally, the opportunity to give any child a place in the world, security, family, and an education - you can't put a price on that. You can't change the world, but you can change one life," Susan says while in her house outside Nashville, Tennessee.

Susan shuffles through a small box full of pictures and papers. She smiles when she finds a photo of a little Chinese girl with short brown hair, dressed in a red coat, and wearing a happy expression on her face. It's her adopted daughter, Grace. "At the beginning, the agency told us the wait time was 18 months. But by the time we finished all our paperwork, three years had passed. Grace wasn't even alive when we began the process."

Although she already had a biological daughter, Susan had known since graduating college that she wanted to adopt. In February 2005, with her husband Mike and daughter Sarah, Susan contacted the adoption agency Chinese Children Adoption International (CCAI). Founded in 1994 and based in Colorado, CCAI has placed more than 11,000 Chinese children in American homes.

After having various visits from social workers, taking maternity classes, and reading books about adoption, Susan and her family arrived in Nanchang, the capital of the Jiangxi province in the southeast of China, on February 21, 2009. CCAI provided them a translator in order to navigate the city of two and a half million inhabitants. Having lost their suitcases for the first

AMOR ENCONTRADO: EL PODER DE LA ADOPCIÓN

Sarah Stone
UNIVERSIDAD DE ELON

POR LA FUERZA DEL AMOR, DOS MADRES, SUSAN E IRENE, HAN CREADO UNA FAMILIA SIN LAZOS DE SANGRE GRACIAS A LA ADOPCIÓN.

"Creo que todas las personas deberían adoptar. Entiendo que la manera en que nosotros lo hicimos, ir a China, es muy caro, pero no importa si lo haces en otro país o en el tuyo. La oportunidad de darle a un niño o a una niña un lugar en el mundo, seguridad, familia y educación – no se le puede poner precio a eso. No puedes cambiar el mundo, pero puedes cambiar una vida", dice Susan en su casa a las afueras de Nashville, en el estado de Tennessee.

Susan rebusca en una pequeña caja llena de fotos y papeles y sonríe cuando encuentra la imagen de una niña china de pelo oscuro y corto, vestida con abrigo rojo y con una expresión feliz en su rostro. Es su hija adoptada, Grace. "Al principio, la agencia nos dijo que la espera sería de 18 meses. Pero para cuando terminamos con el papeleo, habían pasado tres años. Grace todavía no había nacido cuando iniciamos el proceso".

Aunque ya tenía una hija biológica, Susan supo desde que se graduó en la universidad que quería adoptar. En febrero de 2005, con su marido Mike y su hija Sarah, Susan contactó con la agencia de adopción Chinese Children Adoption International (CCAI). Fundada en 1994 y con sede en el estado de Colorado, CCAI ha encontrado hogar en los Estados Unidos a más de 11.000 niños chinos.

Después de varias visitas de trabajadores sociales, clases de maternidad y lectura de libros sobre adopción, Susan y su familia llegaron a Nanchang, capital de la provincia china de Jiangxi, en el sudeste del país, el 21 de febrero de 2009. CCAI les proporcionó un traductor para manejarse en una ciudad de dos millones y medio de



/ Susan, Sarah and Grace at a zoo in China / MIKE STONE

/ Susan, Sarah y Grace en un zoo de China / MIKE STONE

five days of the trip, another element of stress was added. "Not only did we have to deal with not having fresh clothing or anything to change into or brush our teeth with, but also I was handed a baby and I had nothing to give her."

On February 23, Susan and twelve other families stood in a large meeting room of their hotel, impatiently awaiting the arrival of the orphanage caretakers. The babies came wrapped up in puffy winter jackets. "Grace was brought to us with only the clothes on her back and we only had the clothes on our backs, too," Susan explains the moment when she met her sixteen-month-old daughter for the first time.

The family stayed for two weeks in China, a country whose political policy is very open towards adoptions. In 2009, Grace was one of approximately 3,000 official adoptions from China to the United States. Between 1999 and 2016, the U.S. Department of State documented 78,257 Chinese adoptions, 86% of which were girls.

More than nine years later, Susan tears up while remembering her favorite memory of the trip. "She was really good natured, especially compared to some of the other babies who were more traumatized," she says. Even so, Grace, who would later easily adapt to her new environment, didn't feel comfortable immediately. "It wasn't until about three days later, while she was sitting on my lap, when, all of a sudden, she relaxed enough to lay her head against my chest. It was in that moment where I felt like Grace first bonded to me."

Two years after Susan's time in Nanchang and on the other side of the Atlantic Ocean, another mother was making the same decision to start a family through adoption. Today, Irene*, Italian by birth but Spanish by citizenship, sits on the futon of her cozy house in Seville, Spain, looking through some photos on the table of a little dark-skinned baby. In one of them is Mario*, her adopted son, in a baby-carrier on her back. The two smile at the camera in front of a background of sand and rocks in Mali.

"He was so much more beautiful than I could have expected," Irene smiles while she explains the moment she met her son. It was November 14th, 2011. Mario was only 11-months-old at the time. "I was standing there with the other mothers. They were all afraid of not feeling anything

habitantes. La pérdida de sus maletas al llegar al aeropuerto, que no pudieron recuperar hasta pasados cinco días, causó un elemento de estrés más en el viaje. "No sólo estábamos sin ropa limpia ni nada para cepillarnos los dientes o asearnos, sino que también teníamos una bebé para la que yo no tenía nada".

El 23 de febrero, en una sala grande de hotel, junto a otras doce familias adoptivas, Susan esperaba impaciente a que llegaran las cuidadoras del orfanato. Los bebés vinieron embutidos en ropa de abrigo. "Recibimos a Grace con tan sólo la ropa que llevaba; nosotros tampoco teníamos más que la que vestíamos en ese momento", explica Susan sobre el momento en el que conoció a su hija.

Se quedaron en China dos semanas, un país que en aquel momento tenía una política muy abierta de adopciones. En 2009, la de Grace fue una de las aproximadamente 3.000 adopciones oficiales tramitadas de China a los Estados Unidos. Entre 1999 y 2016 el Departamento de Estado estadounidense ha documentado 78.257 adopciones chinas, el 86% de las cuales han sido de niñas.

Susan deja caer una lágrima mientras recuerda su momento favorito, más de nueve años después. "Ella se portó muy bien, especialmente en comparación con alguno de los otros bebés, que parecían más traumatizados", recuerda. Aun así, Grace, que luego tendría una adaptación fácil a su nueva vida, no se sintió confiada de inmediato. "No fue hasta tres días después, mientras Grace estaba sentada en mi regazo, que de repente se relajó lo bastante como para reclinar la cabeza sobre mi pecho. Fue en este momento cuando ella estableció un vínculo conmigo".

Dos años después de esa escena en Nanchang, al otro lado del Océano Atlántico, otra madre tomaría la misma decisión de crear una familia a través de la adopción. Hoy, Irene*, que es italiana de nacimiento pero española por ciudadanía, sentada en el futón de su cómoda casa en Sevilla, muestra algunas fotos de un pequeño bebé de piel oscura sobre una mesa. En una de ellas, Mario*, su hijo adoptado, aparece en un portabebés, sobre la espalda de Irene. Ambos sonríen a la cámara frente a un fondo de arena y piedras en Mali.

"Me pareció mucho más bonito de lo que hubiera podido esperar", explica Irene con una sonrisa sobre el momento en el que conoció a Mario. Fue

for the children or not loving them. But, I felt the opposite. I was afraid of his reaction towards me. I know sometimes the kids can get scared of our white skin."

Eight months earlier, Irene started her journey towards adoption. Since she was applying as a single-parent family, she had to look for a country that would allow that type of adoption. After a suggestion from a friend, Irene decided on Mali, which had only processed 222 Spanish adoptions between 1998 and 2012. For Irene, the decision of choosing Mali was easy, "I don't have anything against, for example, China, but neither do I have as much in common with it as I already have with the African continent."

In September 2010, Irene, who works as a translator and interpreter, was invited to participate as a volunteer translator in a meeting for an indigenous organization's platform. She had already started the steps toward adoption when she met a Malian lawyer there who would later help her in the legal process. After taking psychological exams and maternity classes, Irene received her aptitude certificate from the Spanish government to be able to adopt. Between 1998 and 2011, Spain had the third highest number of adoptions in the world, with approximately 60,000. Although adoption is very popular in Spain, the process takes on average nine years, depending on the length of legal procedures. Irene's case took much less time, but still had its own challenges. "It was almost like playing Monopoly. If you missed one thing, you had to go all the way back to square one to start again," Irene jokingly explained. In Andalusia, unlike the United States, the adoption process is free and managed by the Department of Equality and Social Policies in the autonomous government.

On the day she got Mario in Bamako, the capital of Mali, Irene felt a lot of shock. He reminded her so much of herself, with his calm and perceptive personality. For almost three weeks, Irene stayed with Mario in his native country to help him transition. At the beginning of December 2011, they returned to Seville. It was a trip she will never forget. "It was four in the morning and Mario had a bad case of runny diarrhea. I still remember trying to change his diaper in the small airplane bathroom, with the lights in my eyes and

el 14 de noviembre de 2011. Mario tenía entonces apenas 11 meses. "Yo estaba allí con otras mujeres que iban a adoptar. Me decían que tenían miedo de no sentir nada por los niños o de no quererlos. Pero yo sentía lo contrario. De lo que tenía miedo era de cómo sería la reacción de este niño. Sé que a veces los niños se asustan con los blancos".

Ocho meses antes, Irene había empezado su camino para adoptar. Al tramitar la adopción como familia monoparental, tuvo que encontrar un país que permitiera esas adopciones. Después de la sugerencia de una amiga traductora, Irene se decidió por Mali, que sólo había recibido 222 adopciones españolas entre 1998 y 2012. Para Irene, la decisión de escoger Mali fue fácil, "Yo no tengo, por ejemplo, nada en contra de China, pero no tengo tanta afinidad cultural como puedo tener con el continente africano".

En septiembre de 2010, Irene, que es traductora e intérprete de profesión, había sido invitada a participar como intérprete voluntaria en la reunión de una plataforma de organizaciones campesinas e indígenas. Ya había iniciado los trámites de adopción cuando conoció a un abogado malíense que más adelante la ayudaría en el proceso legal. Tras exámenes psicológicos y clases de maternidad, Irene recibió del gobierno español el certificado de idoneidad para poder adoptar. Entre 1998 y 2011, España fue el tercer país del mundo en número de adopciones, con aproximadamente 60.000. Aunque la adopción es muy popular en España, el proceso puede retrasarse nueve años debido a la lentitud de los trámites legales. Las familias tienen que esperar por lo general entre cuatro y ocho años. En el caso de Irene duró mucho menos, pero aun así tuvo que enfrentarse a algunos desafíos. "Era un poco como jugar al Monopoly. Si te faltaba algo, tenías que volver a la casilla de salida para empezar de nuevo", explica Irene en broma. En Andalucía, a diferencia de en los Estados Unidos, el proceso de adopción es gratuito y lo gestiona la Consejería de Igualdad y Políticas Sociales del gobierno autonómico.

El día que recibió a Mario en Bamako, la capital de Mali, Irene se quedó muy impactada. Él le recordaba mucho a sí misma por su personalidad calmada y perceptiva. Durante casi tres semanas, Irene se quedó con Mario en su país nativo, para



feeling the stress of it all." Luckily, Mario's transition to his new life in Seville didn't take long. "From the beginning, he had a very strong sense of self-independence. By the beginning of January, he had already settled into solid routines."

•••

Thanks to books, art, food, and the influence of their parents, both Grace and Mario have been able to maintain a connection to their native cultures. According to a study done by sociology professor Arnold Silverman and published by Princeton University in 1993, the balance between inherited identity and native heritage of adopted children is what creates a link between their two cultures. It's important to establish this balance from a young age in order to develop a pride for both identities.

Susan has tried to follow this advice. "We've always taken Grace to Chinese New Year celebrations. Also, every summer she goes to a week-long camp sponsored by her adoption agency with dancing, clothing, art, food, language, and songs. It's mostly other adopted children from China whose parents also want to maintain a connection to that culture." In addition to the camp, Grace has a classmate, Sophia, whose parents are Chinese. "Grace goes to her house to learn how to cook dumplings and other traditional foods. She's also started to learn some Mandarin with her family." Susan doesn't have any doubts about the strong identity of her daughter, who just recently turned 10 years old.

For Irene, Mario's African identity also plays an important role. She intends to let Mario visit Mali again, once he's older. But for now, she's not concerned about any emotional issues. "Mario in general doesn't have any self-esteem problems. One of my friends has even told me that I don't need to work on that anymore!" Irene says laughing. Due to his dark skin, an uncommon characteristic in Seville, Irene has received a few comments about the future of raising him. "They

tener un tiempo de transición. A principios de diciembre de 2011, volvieron a Sevilla. Fue un viaje que Irene nunca olvidará. "Eran las cuatro de la madrugada y él tenía una diarrea muy líquida. Recuerdo todavía el momento de cambiarle el pañal en el pequeño aseo del avión, con la luz en mis ojos y el estrés de todo". La transición de Mario a su nueva vida en Sevilla duró poco. "Él tenía un grado de autonomía muy fuerte. A principios de enero, ya tenía sus rutinas supercogidas", cuenta Irene.

•••

Gracias a los libros, los distintos idiomas, el arte, la comida y la influencia de sus padres, tanto Grace como Mario han podido mantener una conexión con sus culturas nativas. Según un estudio del profesor de sociología Arnold Silverman, publicado por la Universidad de Princeton en 1993, el equilibrio entre la identidad heredada y la herencia nativa de los niños adoptados fomenta el vínculo entre las dos culturas, especialmente desde una edad temprana, y permite desarrollar el orgullo por ambas.

Susan ha intentado seguir este consejo. "Siempre hemos llevado a Grace a celebraciones del Año Nuevo chino. También, cada verano, asiste a un campamento patrocinado por su agencia de adopción, con baile, ropa, arte, comida, lengua y canciones, junto con otros niños adoptados principalmente en China, cuyos padres quieren mantener una conexión con esa cultura". Además del campamento, Grace tiene una compañera de clase, Sophia, cuyos padres son chinos también. "Grace va a su casa para aprender cómo cocinar bolas de masa hervida y otros platos tradicionalmente chinos. También ha empezado a aprender un poco de mandarín con su familia". Susan no tiene dudas sobre la fuerte identidad cultural de su hija, que acaba de cumplir 10 años.

Para Irene, la identidad africana de Mario también tiene un papel muy importante. Cree que es importante llevar a Mario a Mali otra vez cuando sea mayor. Pero por ahora le preocupan los pro-

/ TOP: One of Grace's first pictures, with her carer at the orphanage / BOTTOM: Susan, Grace and Sarah on the flight back home from Nanchang / MIKE STONE

/ ARRIBA: Una de las primeras imágenes de Grace, con su cuidadora en el orfanato / ABAJO: Susan, Grace y Sarah en el avión de vuelta a casa desde Nanchang / MIKE STONE

always tell me, ‘Oh, that’s going to cause a lot of problems when he’s a teenager!’ and I always respond, ‘Well, it’s more so the teen years that cause the problems.’ They are racist comments more than anti-adoption comments. But, you’re always going to come across ignorance.” In spite of a few uneducated people, Irene already has a lot of hope for her future with Mario. For her, making the decision to adopt was easy, “I have Mario now thanks to a mother in Africa and thanks to Africa; he didn’t come from the sky. I’m proud and thankful and it feels really natural for me.”

In the same way, the desire to adopt was a natural feeling for Susan, “I have believed for many years that you can love a child who is not related to you. I’ve never felt like I needed to save the world, but I’m very grateful to be able to do it once.” Among many other national and international initiatives, the Hague Agreement Concerning the Protection of Children and Co-operation in Respect of Intercountry Adoption granted Susan and Irene the possibility of adoption. China and Mali are part of the 96 member countries in the Hague Convention, whose objective is to facilitate and maintain the security of international adoptions.

In addition to this, in 1995, President Bill Clinton declared November as National Adoption Month, during which it is important to celebrate both international and regional adoptions. For Susan and Grace and Irene and Mario, adoption has successfully created families without blood ties. Above everything, Irene believes that adoption is nothing out of the ordinary, “It’s a normal path to maternity, just another way to become a mother or father. Your children are simply the relationship you develop with them throughout their lives.” •

blesmas emocionales. “Mario no tiene problemas de autoestima en general. ¡Una amiga me ha dicho que no necesito trabajar más en eso!” dice Irene riendo. A causa de la piel oscura de Mario, poco frecuente en Sevilla, Irene ha recibido comentarios sobre las dificultades que encontrarán cuando se vaya haciendo mayor. “Me dicen ‘¡Ay, es que eso puede dar problemas durante la adolescencia!’ y yo siempre respondo: ‘Bueno, es más la adolescencia la que da problemas’. Son comentarios racistas, más que en contra de la adopción. Siempre vas a encontrarte con gente ignorante”. A pesar de algunas personas maleducadas, Irene ya tiene muchas ganas de vivir su futuro con Mario. Para ella, la decisión de adoptar fue fácil, “Tengo a Mario gracias a una madre africana y gracias a África, no ha venido del cielo. Es un orgullo y un agradecimiento que para mí es natural”.

Asimismo, el deseo de adoptar le vino de forma natural a Susan, “He creído muchos años que puedes querer a un niño con el que no tienes vínculos biológicos. Yo no sentía que tenía que salvar al mundo, pero estoy muy agradecida de haber sido capaz de hacerlo una vez”. Gracias, entre otras muchas iniciativas nacionales e internacionales, al Convenio de Adopción de La Haya relativo a la Protección del Niño y a la Cooperación en Materia de Adopción Internacional, Susan e Irene tuvieron la posibilidad de adoptar. Tanto China como Mali son parte de los 96 países miembros de la Convención de la Haya, cuyo objetivo es facilitar y mantener la seguridad de la adopción internacional.

Además de esto, en 1995, el presidente estadounidense Bill Clinton declaró noviembre como el Mes Nacional de las Adopciones, durante el cual es importante celebrar las adopciones, tanto regionales como internacionales. Para Susan y Grace, así como para Irene y Mario, la adopción ha creado familias sin lazos de sangre. Por encima de todo, Irene piensa que la adopción no es nada fuera de lo ordinario: “Es una forma normal de maternidad, es una forma más de ser madre o padre. Los niños son lo que son por el vínculo que tú haces con ellos a lo largo de sus vidas”. •

* The names of the protagonists have been changed to protect their privacy.

* Los nombres de los protagonistas han sido cambiados para proteger su intimidad.



/ Grace, with her sister Sarah and her mom Susan /
SARAH STONE

/ Grace con su hermana Sarah y su madre Susan /
SARAH STONE

THE STORE THAT MOLDED THE MAN

William Glenn

VILLANOVA UNIVERSITY

PEPIN LIROLA AND HIS FAMILY OWNED VILIMA, THE FIRST MAJOR DEPARTMENT STORE IN SEVILLE. LOCATED IN THE HEART OF THE CITY, IT IS UNMISTAKABLE BUT NOW ABANDONED. PEPIN AND HIS FAMILY SOLD VILIMA 16 YEARS AGO AND SIGNALIZED THE CHANGING LANDSCAPE OF THE ANDALUSIAN CITY.

The man in his late fifties grasps his electronic cigarette as he strolls down calle Lineros slowly. He knows what is at the end of the road as he takes a puff. While walking, he only points to surrounding stores and mutters an option of two words, addressing each one: "old, new, old, old, new." In this moment, Pepin resembles a tour guide identifying how the city has transformed. Eventually, the guide makes it to the end of the street. He stops, takes another puff, and sighs, "here we are." The dense smoke obscures the name of the sign. It clears momentarily to reveal the word "Vilima."

Located at the intersection of streets Lagar and Puente y Pellón, near Plaza del Salvador, Vilima stands out immediately when walking through the central shopping area of Seville. The building is one of few with multiple floors and is significantly bigger than any of the businesses nearby. Pepin's grandfather opened the store in 1963 as the first main department store in the city. "Not only was it unique because it had three floors, but it also had all the articles of clothing that you could imagine. It was special for its time," Pepin explains. "My father, my uncle Paco, and my uncle Manolo maintained the store and always tried to improve it, as if they were raising a child."

Vilima underwent many changes throughout its 38 years of existence. After a fire on July 27, 1968, that left two firefighters dead, the store required six months to reopen its doors. However, when they reopened, the store was a totally dif-

LA TIENDA QUE MOLDEÓ AL HOMBRE

William Glenn

UNIVERSIDAD DE VILLANOVA

PEPÍN LIROLA Y SU FAMILIA ERAN LOS DUEÑOS DE VILIMA, LOS PRIMEROS GRANDES ALMACENES DE SEVILLA. SITUADOS EN EL CORAZÓN DE LA CIUDAD, SON INCONFUNDIBLES, PERO AHORA ESTÁN ABANDONADOS. PEPÍN Y SU FAMILIA VENDIERON VILIMA HACE 16 AÑOS, SEÑALANDO EL PAISAJE CAMBIANTE DE LA CIUDAD ANDALUZA.

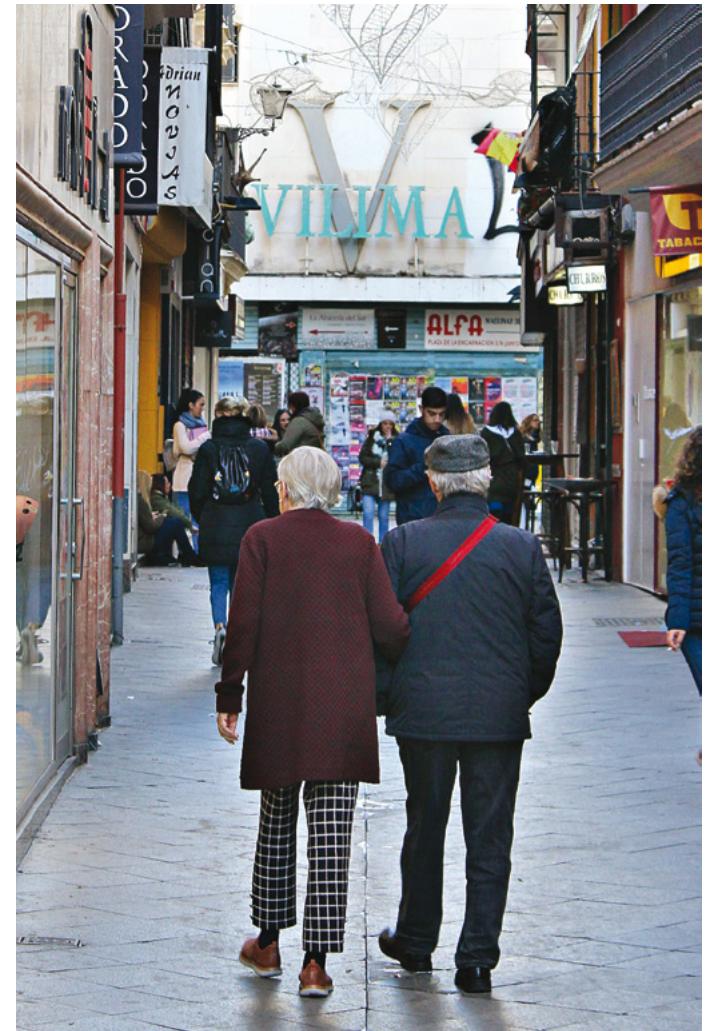
El hombre de cincuenta y tantos sostiene su cigarrillo electrónico mientras pasea por la calle Lineros lentamente. Sabe lo que hay al final del camino cuando da una bocanada. Mientras camina, va señalando a las tiendas circundantes y murmura una palabra de entre dos opciones, refiriéndose a cada una: "antigua, nueva, antigua, antigua, nueva". En este momento, Pepín se asemeja a un guía turístico que explica cómo se ha transformado la ciudad. Eventualmente, el guía llega hasta el final de la calle. Se detiene, toma otra bocanada, y suspira, "aquí estamos". El humo denso oscurece el nombre del cartel, y se despeja momentáneamente para revelar la palabra "Vilima".

Situado en la intersección de las calles Lagar y Puente y Pellón, cerca de la Plaza del Salvador, Vilima destaca inmediatamente al caminar por la zona comercial del centro de Sevilla. El edificio es uno de los pocos de varias plantas y es considerablemente más grande que cualquiera de los negocios cercanos. El abuelo de Pepín abrió la tienda en 1963, los primeros almacenes de la ciudad. "No sólo era única porque tenía tres plantas, sino también porque tenía todos los artículos de ropa que se podían imaginar. Era especial para su tiempo", explica Pepín. "Mi padre, mi tío Paco y mi tío Manolo llevaban la tienda y siempre trataban de mejorarla, como si criaran a un niño".

Vilima sufrió muchos cambios a lo largo de sus 38 años de existencia. Después de un incendio el 27 de julio de 1968 en el que murieron dos bomberos,

/ RIGHTTOP: The storefront of Vilima seen from calle Lineros / BOTTOM: Old Vilima card / WILLIAM GLENN

/ DERECHA ARRIBA: Fachada de Vilima vista desde la calle Lineros / ABAJO: Antigua tarjeta de Vilima /
WILLIAM GLENN



ferent one, filled with women's beauty products, sporting goods, and even a tobacco shop. Vilima had transformed into the hit store of Seville.

Back at his home, Pepin meanders as he shows it to the visitor; heads of wild boars and bulls line the mint colored walls. His passion for hunting is evident as there is not a space in sight where a picture can hang or a light could fit. The jam-packed walls are consistent with those in Pepin's other house in El Rocío, a small town near the Atlantic Ocean, in the province of Huelva, which every May hosts the largest religious and festive pilgrimage in all Europe. Pepin laughs at one of the boars' heads and exhales, "that one was not fun." All of these skulls detail a pride and leisure that very few people have. Yet, Pepin never lets this overshadow how he has arrived to this fortunate place. The graying man notes, "my first job when I was 15 was at Vilima when my father owned it. I showed up everyday, proud to work at Vilima, and it was truly the best first job ever."

Pepin's eyes light up talking about the department store and his early years working there. He recalls the daily work for 26 years from 15 years old all the way until he was 41. For Pepin, Vilima was not simply a job, it was a second home. He spent his entire life in Seville surrounded by the same buildings, living in the same area, and working at the same place. Seville is home for Pepin and Vilima gave him the opportunity to make it the best home possible.

The store, however, was not only a great place to work with family but also allowed Pepin to become friendly with everyone. When you ask him how many people he knows, he confidently responds, "Oh, the entire world." He smirks as if to say 'I can prove it is true to you if you want?' If there is one statement Pepin does not need to justify, it is this. Walking the streets of Seville, he needs to stop every 10 meters to greet a friend or to ask about someone's mother. Pepin's status is not one of a celebrity but simply of someone who is friendly with the entire world. "When you start working at 15 years old in the heart of the city and at a popular store, it is easy to make friends, especially for a handsome guy like me." This sly comment prompts a wink towards his girlfriend, Sara, and they chuckle at the light banter.

la tienda tardó otros seis meses en reabrir sus puertas. Sin embargo, cuando reabrieron, la tienda era totalmente diferente, llena de productos de belleza para la mujer, artículos deportivos e incluso un estanco. Vilima se había transformado en la tienda de más éxito de Sevilla.

De vuelta en su casa, Pepín deambula por ella para enseñársela al visitante; cabezas de jabalíes y toros se alinean en las paredes de color menta. Su pasión por la caza es evidente, ya que no queda ni un hueco a la vista donde poder colgar un cuadro o donde quiera una luz. Las paredes abarrotadas van en consonancia con la otra casa de Pepín en El Rocío, un pequeño pueblo cerca del océano Atlántico, en la provincia de Huelva, que cada mayo alberga la mayor peregrinación religiosa y festiva de toda Europa. Pepín se ríe de una de las cabezas de jabalí y exhala, "ése no fue ninguna broma". Todos estos cráneos detallan un orgullo y un placer que muy poca gente tiene. Sin embargo, Pepín nunca permite que eso reste importancia a cómo ha llegado a este bienaventurado lugar. El hombre encanecido señala, "mi primer trabajo fue a los 15 años en Vilima cuando mi padre lo llevaba. Iba todos los días orgulloso de trabajar en Vilima y fue realmente el mejor primer trabajo del mundo".

Los ojos de Pepín se iluminan cuando habla de los almacenes y sus primeros años trabajando allí. Recuerda el trabajo diario de 26 años desde los 15 hasta que cumplió 41. Para Pepín, Vilima no era simplemente un trabajo, era un segundo hogar. Ha pasado toda su vida en Sevilla, rodeado de los mismos edificios, viviendo en la misma zona, y trabajando en el mismo lugar. Sevilla es el hogar de Pepín y Vilima le dio la oportunidad de convertirlo en el mejor hogar posible.

La tienda, sin embargo, no era sólo un gran lugar para trabajar con la familia, sino que también le permitió a Pepín hacerse amigo de todo el mundo. Cuando le preguntas a cuánta gente conoce, responde con confianza: "Uy, a todo el mundo". Sonríe como diciendo "puedo demostrártelo cuando quieras". Si hay una afirmación que Pepín no necesita justificar es esa. Caminando por las calles de Sevilla, tiene que pararse cada 10 metros para saludar a un amigo o para preguntar por la madre de alguien. El estatus de Pepín no es el de una celebridad, sino simplemente el de alguien que es amable con todo el mundo. "Cuando empiezas a trabajar a

At his house in El Rocío he spends hours cooking marvelously golden and crispy paella. The table applauds as he shows it off like one of his trophy kills. Pepin beams and serves everyone at the table succulent chicken, sausage, rice, and artichokes. The entire table lauds the delicious plate of food before Pepin can even serve the friends he has invited over from surrounding houses. "Vilima allowed me to engage with people, understand people, and recognize the amazing job I had," he scoffs at a question about his own impact on Vilima. The humility continues, "the friends and food at the table in this house are because of my family and the great store they raised."

Whereas for the city, Vilima was a groundbreaking development, for Pepin, it was just where he grew up and made friends. He refuses to glorify it and could not fathom a story written about it. Thus, even though the 2004 movie *Crimen Ferpecto* was filmed in the abandoned Vilima, Pepin barely acknowledges its existence. "They shot a movie in the store, it was nothing special since it was closed."

Over drinks and paella at his house in El Rocío, his friend María praises how kind and unselfish he is because of his hard work at the store, "He never wanted to disappoint, only to impress everybody, when surrounded by a store like Vilima growing up, it instilled this passion in him." She smiles at Pepin, who remains unaware of the compliment. María's smile fades as the next words pour out like a funeral eulogy, "I just wish Vilima were still here to continue to fuel that passion; it meant the world to him."

The story of Vilima creates an appreciation for those families who own businesses, like the Lirola family. You feel a connection to their story, work, and commitment. But what happens when that story ends? For Pepin, "it was an absolute pity that Vilima shut its doors that way. I still walk by it and wonder how it happened?" Pepin prefers to not go into the details. He cites a family decision but admits it was very political and not one he wishes to rehash.

He refuses to talk about the sale of the space, however, he will discuss the reasons why Vilima folded. While overlooking the city from the roof of his home, he identifies a tall, illuminated, white building in the distance, totally window-

los 15 años en el corazón de la ciudad y en una tienda tan popular es fácil hacer amigos, especialmente para un tipo guapo como yo". El astuto comentario va acompañado de un guiño a su novia, Sara, y ambos se ríen de la broma.

En su casa en El Rocío pasa horas cocinando una paella maravillosamente dorada y crujiente. La mesa aplaude cuando muestra uno de sus trofeos de caza. Pepín sonríe y sirve un succulento plato con pollo, chorizo, arroz y alcachofas. Toda la mesa alaba el delicioso plato de comida antes de que Pepín pueda siquiera servir a los vecinos de las casas de alrededor a los que ha invitado. "Vilima me permitió conversar con la gente, entender a la gente y apreciar el increíble trabajo que tenía", se mofa cuando se le pregunta sobre su propio impacto en Vilima. La humildad continúa: "los amigos y la comida en la mesa de esta casa son gracias a mi familia y a la gran tienda que llevaron".

Mientras que para la ciudad Vilima suponía desarrollo e innovación, para Pepin era simplemente el lugar donde creció e hizo amigos. Se niega a glorificarlo y no puede entender que se escriba sobre ello. De hecho, incluso después de que la película de 2004 *Crimen Ferpecto* se rodara en el local abandonado de Vilima, Pepin apenas reconoce su existencia. "Rodaron una película en la tienda, no fue nada especial, porque ya estaba cerrada".

Entre bebidas y paella en su casa de El Rocío, su amiga María elogia lo amable y desinteresado que es gracias a su arduo trabajo en la tienda, "nunca quería decepcionar, e impresionaba a todo el mundo; crecer rodeado por una tienda como Vilima le inculcó esa pasión". Sonríe a Pepin que ni se entera del cumplido. La sonrisa de María se desvanece al pronunciar las siguientes palabras como un panegírico: "ojalá Vilima siguiera aquí para seguir alimentando su pasión... lo era todo para él".

La historia de Vilima nos da una idea sobre aquellas familias dueñas de negocios como la familia Lirola. Se siente una conexión con la historia, el trabajo y el compromiso. ¿Pero qué pasa cuando esa historia termina? Para Pepin "fue una lástima que Vilima cerrara sus puertas de esa manera, todavía paso por la puerta y me pregunto cómo sucedió". Pepin prefiere no entrar en detalles. Menciona una decisión de la familia pero admite que fue una cuestión politizada y que no quiere recordarlo.

less, “that killed Vilima.” It is El Corte Inglés: today, the largest chain of department stores in Spain, which first opened its doors in Madrid in 1940, eventually spreading all over the country and absorbing its rival chain, Galerías Preciados, in 1995. The development of similar stores, expansion of El Corte Ingles, and changing social structure of Seville eventually pushed Vilima to the brink. The older population that once lived in the heart of the city began to move to the outskirts, while the younger generation simply did not buy from Vilima.

As Pepin stares at the abandoned store, buried by posters announcing flamenco shows and food festivals, he sighs. Some of those signs date back to 2014, magnifying the sad reality of what the store has now become. Pepin cracks a smile and quietly jokes, “hey, I will always be the most handsome guy to work in the store.” He takes another puff of his electronic cigarette and blows a cloud that blankets the massive store. Pepin takes a step away and notices a seemingly anonymous woman’s clothing store: “old,” he points. •

Se niega a hablar de la venta del espacio, sin embargo sí hablará de las razones por las que Vilima quebró. Mirando la ciudad desde la azotea de su casa, identifica un alto edificio blanco, iluminado en la distancia, sin una sola ventana, “eso mató a Vilima”. Es El Corte Inglés, hoy en día la mayor cadena de grandes almacenes de España, que abrió sus puertas en Madrid en 1940, extendiéndose luego por todo el país y absorbiendo a la cadena rival, Galerías Preciados, en 1995. El desarrollo de tiendas similares, la expansión de El Corte Ingles, y la cambiante estructura social de Sevilla acabaron empujando a Vilima al borde del precipicio. Las personas más mayores que vivieron en su día en el corazón de la ciudad comenzaron a mudarse a las afueras, mientras que la generación más joven simplemente no compraba en Vilima.

Pepín mira la tienda abandonada, enterrada en carteles que anuncian espectáculos flamencos y festivales de comida, y suspira. Algunos de esos carteles se remontan a 2014, magnificando la triste realidad de en qué se ha convertido la tienda. Pepín esboza una sonrisa y bromea en voz baja, “oye, yo siempre seré el más guapo que trabajó en la tienda”. Le da otra calada a su cigarrillo electrónico y exhala una nube de humo que cubre la enorme tienda. Pepín se aleja un paso y se fija en una tienda de ropa de mujer aparentemente anónima: “antigua”, sentencia. •

/ Pepín Lirola cooks paella for friends and family at his home in El Rocío / WILLIAM GLENN

/ Pepín Lirola hace una paella para amigos y familia en su casa de El Rocío / WILLIAM GLENN



THE REPORTER MEETS HIS CHARACTERS

Rebecca Foley
ELON UNIVERSITY

EDUARDO DEL CAMPO, A 45-YEAR-OLD SEVILLIAN JOURNALIST, LISTENS TO AND WRITES THE STORIES OF PEOPLE ALL OVER THE WORLD, INCLUDING THOSE IN HIS OWN CITY. HERE, HE TELLS ABOUT HOW HE MET THE RELATIVES OF MEDI ZUI IN BENGHAZI, LIBYA, FREDERIC OUMAR KANOUTÉ EN N'GABACORO DROIT, MALI, AND CORAL CAMÚÑEZ GÓMEZ IN LAS TRES MIL VIVIENDAS, A NEIGHBORHOOD IN THE SOUTH OF SEVILLE.

The journalist sat waiting inside of his metallic gray, three-door Renault Clio in front of the men's pavilion of the penitentiary center Sevilla Dos. He was picking up Coral Camuñez Gómez, a transsexual prisoner, along with her friend, to take them to their neighborhood. Between 2001 and 2002, Eduardo del Campo interviewed various prisoners serving sentences in local prisons for a series of articles on behalf of the Human Rights Association of Andalusia, which were published in the national newspaper *El Mundo*. A contact at the Association brought Coral's story to his attention, and during her day of leave from the penitentiary, Eduardo was able to get to know her in her own home. He wanted to learn about the life of a transsexual woman in a prison for men.

*Coral has green eyes and lashes coated with mascara, black hair peppered with gray, and the slender hands of a girl who likes to show off. The other day she left the prison, with a leave permit that expires this morning, wearing a jean skirt, white platform boots with matching stockings, and a black handkerchief tied at her neck. Her makeup eases the wears of a life of marginalization, the marks of drugs (already forgotten), the overbearingness of the penitentiary system, family abandonment, and sickness.**

A lot happens behind the scenes of a journalistic piece that the reader doesn't see. This same day, for example, he picked up another prisoner, the mother of 25 children, and interviewed her in her home, just like Coral. "I got two stories; that was a good day." This is the life of a journalist.

EL REPORTERO CONOCE A SUS PERSONAJES

Rebecca Foley
UNIVERSIDAD DE ELON

EDUARDO DEL CAMPO, PERIODISTA SEVILLANO DE 45 AÑOS, ESCUCHA Y ESCRIBE HISTORIAS DE PERSONAS DE TODO EL MUNDO, INCLUIDAS LAS DE SU PROPIA CIUDAD. AQUÍ NOS CUENTA CÓMO CONOCIÓ A LOS FAMILIARES DE MEHDI ZUI EN BENGASI, LIBIA, A FRÉDÉRIC OUMAR KANOUTÉ EN N'GABACORO DROIT, MALI, Y A CORAL CAMÚÑEZ GÓMEZ EN LAS TRES MIL VIVIENDAS, UN BARRIO DEL SUR DE SEVILLA.

El periodista espera sentado en el interior de su Renault Clio gris metalizado de tres puertas frente al pabellón de hombres del Centro Penitenciario Sevilla Dos. Va a recoger a Coral Camuñez Gómez, prisionera transexual a la que, junto con otra amiga presa ha quedado en llevar al barrio en el que ambas viven. Entre 2001 y 2002, Eduardo del Campo entrevistó a varios presos y presas que cumplían condena en las prisiones locales para una serie de artículos que, encargados por la Asociación Pro-Derechos Humanos de Andalucía, se publicarían en el diario de tirada nacional *El Mundo*. Un contacto de la asociación llamó la atención del periodista sobre la vida de Coral y así fue como, durante un día de permiso penitenciario, Eduardo pudo conocerla y pasar unas horas con ella, en su barrio y en su casa. Quería saber sobre su vida como mujer transexual en una cárcel para hombres.

*Coral tiene ojos verdes y pestañas pintadas de rímel, el pelo negro salpicado de canas, manos finas de chica presumida a la que le gusta posar. El otro día, al salir de la cárcel con un permiso que expira hoy por la mañana, llevaba falda vaquera, botas blancas de plataforma a juego con las medias y un pañuelo negro anudado a la garganta. El maquillaje alivia los estragos de una vida de marginación, las estrías de la droga (ya olvidada), la prepotencia del sistema penitenciario, el abandono familiar, la enfermedad. **

Entre bastidores ocurrirán muchas cosas que luego, en la lectura del periódico, no se podrán ver. Ese mismo día, por ejemplo, ha recogido a otra presa, que ha sido madre de 25 hijos y a la



/ The reporter Eduardo del Campo / REBECCA FOLEY

/ El reportero Eduardo del Campo / REBECCA FOLEY

Today, he is the one being interviewed. He arrives to the meeting with his long hair, a color between blonde and gray, still wet from a shower. His eyes, wide behind a pair of clear framed glasses that correct his farsightedness, search through the cafe where he waits. He is wearing a black leather jacket and a silver ring on the fourth finger of his right hand. He married Cristina in July of 1997 and together they have two children, Claudia, 15, and Eduardo, almost 12.

Eduardo always knew that he wanted to be a journalist. When he was six years old, his mother bought him a box set of encyclopedias with drawings of the world, *Lugares Maravillosos* (Marvel-

que, al igual que en el caso de Coral, entrevistará en su casa. "Hice dos historias, así que fue un buen día". Ésa es la vida del periodista.

Hoy, él es el entrevistado. Ha acudido a la cita con el pelo largo, entre cano y rubio, aún mojado de la ducha. Sus ojos se ensanchan detrás de unas gafas de montura clara con las que corrige su hipermetropía, mientras pasa la mirada inquieta por el café en el que le esperan. Viste chaqueta de cuero negro y un anillo de plata que destaca enseñada en el dedo anular de su mano derecha. Se casó con Cristina en julio de 1997 y juntos tienen dos hijos, Claudia de 15 y Eduardo, que ya casi tiene 12 años.

ous Places). He said he wanted to travel the world to see all the places in those books. Further, his father read two newspapers a day, El País and Diario 16. That is why Eduardo decided he would be a journalist, to be able to talk to people all over the world. Eduardo believes that if you know what to look for, stories are everywhere. "When I walk through the street, I listen with my antennae up, or a poster catches my eye. Other times, it is a small news story that pulls me in and that I can develop into a much larger article. I also receive assignments from my editor to go to a specific place and write a report. I always need to find an angle. There are always stories wherever I go; I only need to listen and talk with people to find them."

In 2007, Eduardo received an assignment from the director of the magazine, Magazine from the newspaper, El Mundo, to write an article over the French-Malian, Frédéric Oumar Kanouté, the star of the soccer team Sevilla F.C. and one of the best forwards in Europe, a smart, socially-committed, and a practicing Muslim.

*Like a deus ex machina under the blazing African sun, the black SUV burst onto the road, a new and impressive Mercedes ML-400. The benefactor himself drove the craft and when he gets out, it seems like a king, a saint, or a prophet suddenly appeared in flesh and bone amongst the poorest in his kingdom. In reality, it's something similar: a famous soccer player. He is the star of the Malian selection, and the crack player of Seville. One of the best players in the Spanish League, which is the same as saying the world. A crowd chants his name like a sacred psalm of good luck, while they wave their hands, anxious for a blessing, and applaud. Kanouté, Kanouté, Kanouté!***

It is curiosity that always leads him to a story. "With Mehdi, I heard something on the television, but no one in Spain had reported it yet. There was a small mention on CNN. That's why, when I arrived to Benghazi in March of 2011, I asked my guides if I could talk with his family, with his daughters and with other people who knew him."

Mehdi was a father, 49 years old with a good job, a respected member of the community. What happened on the morning of February 20, 2011, that led him to commit a suicide bombing

Eduardo reconoce que siempre quiso ser periodista. Cuando tenía seis años, su madre le compró una caja de enciclopedias con dibujos del mundo, *Lugares maravillosos*. Entonces dijo que quería viajar por todo el mundo, para ver todos los lugares que aparecían en aquellos libros. Su padre, además, leía dos periódicos al día, El País y Diario 16. Así que Eduardo decidió que sería periodista para poder hablar con gente de todas partes del mundo.

Eduardo cree que, para el que sabe buscarlas, las historias están en todas partes. "Cuando ando por la calle, escucho con la antena puesta, o veo un cartel. Otras veces, son pequeñas noticias que me llegan y que puedo desarrollar en un artículo más grande. También recibo encargos del jefe para ir a un sitio concreto a hacer un reportaje. Siempre necesito encontrar un ángulo. Siempre hay historias allí donde voy, solamente necesito escuchar y hablar con las personas".

En 2007, Eduardo recibió un encargo del director de la revista Magazine del diario El Mundo para escribir un artículo sobre el francés-maliense Frédéric Oumar Kanouté, futbolista estrella del Sevilla F.C., uno de los mejores delanteros de Europa, inteligente, socialmente comprometido y musulmán practicante.

Como un deus ex machina bajo el ardiente sol africano, irrumpió en la pista un todoterreno negro, nuevo e imponente, Mercedes ML-400. El bienhechor en persona conduce la nave y cuando se apea de ella parece como si un rey, un santo o un profeta se hiciera de repente de carne y hueso entre los más pobres de su reino. En realidad, es alguien parecido: un futbolista famoso. Se trata de la estrella de la selección de Malí y crack del Sevilla. Uno de los mejores jugadores de la Liga española, lo que equivale a decir del mundo. El remolino humano corea su nombre como un salmo propiciatorio de la buena suerte, mientras le tiende sus manos ansiosas de una bendición y aplaude. «¡Kanouté, Kanouté, Kanouté!». **

Es la curiosidad la que siempre le conduce a una historia. "Sobre Mehdi, escuché algo en la tele, pero nadie en España había hecho un reportaje sobre su historia. Había una pequeña noticia en la CNN". Así que, cuando llegó a Bengasi en marzo de 2011, le pregunté a los guías que me

in front of the general headquarters of the Gadaffi troops, an act that turned him into a hero and a martyr? "The important step is to go to the origin because everybody there knew him, and you can begin to create a profile," Eduardo explains. The journalist went to the neighborhood, talked with the neighbors and the family in their home, and visited the grave site to try to understand why Mehdi decided to do what he did.

*Mehdi's neighbor saw him leave from his apartment, door #5, at nine thirty in the morning on February 20th, carrying two 18 liter cylinders of cooking gas. He asked him where he was going: 'I'm going to fill them. I'm all out.' But they were full(...) He loaded the tanks in the trunk of his car, a dark green 2007 Kaya from South Korea. A little before or a little after, he put in two 20-liter gas drums. The officials said he was also wearing TNT dynamite, but his cousin Mehdi Ali said that they couldn't prove it. With his cargo, he converted his working familyman's car, which only knew the daily routine of the drive between work and home, into the car-bomb that the rebellious citizens of Benghazi needed to attack Gaddafi's headquarters.****

Sometimes, a profile is created only with the voice of the protagonist. The story of Coral is told in the form of a long quote in her own words. "It's better to give a testimony from the start with their voice," comments the journalist. Although he edited the quotes to clarify the story, the tone stayed the same.

Eduardo never records his conversations, preferring to take notes by hand, writing and editing the most important ideas while the interviewee talks. During the car ride from the prison to her neighborhood, Eduardo was able to get to know Coral and later, in a more formal manner, interview her in her own home.

In the case of Kanouté, the journalist knew months before that in June of 2007, the soccer star was going to attend an event in N'gabacoro Droit, his father's hometown in Mali, to lay the first stone of a building that would serve as a residence for orphaned children. After months of trying to find the perfect moment to write a profile on Kanouté in a context outside of the soccer field, the opportunity had arrived. Accompanied

acompañaban si podría hablar con la familia, con las hijas y con otras personas que lo conocieron".

Mehdi era un padre de familia de 49 años, con un buen trabajo, apreciado en la comunidad. ¿Qué le llevó la mañana del 20 de febrero de 2011 a realizar el ataque suicida frente al cuartel general de las tropas de Gadafi, que lo convertiría en héroe y mártir? "Lo importante es ir al origen, porque allí todo el mundo conoce al personaje, y puedes empezar a crear un retrato", explica Eduardo. El periodista fue a su barrio, habló con los vecinos y con la familia en su casa, fue a visitar su tumba, intentando comprender por qué decidió hacer lo que hizo.

*El vecino vio a Mehdi salir de su piso, puerta 5, sobre las nueve y media de la mañana del 20 de febrero, cargando con dos bombonas de gas de cocinar de 18 litros. Le preguntó que adónde iba. "Voy a llenarlas. Se me han acabado". Pero estaban llenas. (...) Cargó las bombonas en el maletero de su coche, un Kaya surcoreano de color verde oscuro de 2007. Poco antes o poco después metió dos bidones de gasolina de 20 litros. Se ha dicho que también llevaba dinamita TNT, pero su primo Mehdi Ali dice que no tienen prueba de ello. Con ese cargamento convirtió su coche de padre de familia trabajador, que sólo conoce la rutina diaria de la oficina y el hogar, en el coche-bomba que hacía falta para que el pueblo rebelado de Bengasi asaltase el cuartel general de Gadafi.****

Algunas veces, el retrato del personaje puede crearse sólo con la voz de la protagonista. La historia de Coral está contada en la forma de una larga cita, con las propias palabras de la protagonista. "Es mejor dar un testimonio desde el principio con su voz", comenta el periodista. Aunque se hayan editado las citas para clarificar la historia, el sentido debe seguir siendo el mismo.

Eduardo nunca graba sus conversaciones, prefiere tomar notas a mano, escribiendo y editando lo más importante mientras su protagonista habla. A Coral, pudoirla conociendo durante el recorrido en coche de la prisión a su barrio y luego, de manera más formal, durante la entrevista en su casa.

En el caso de Kanouté, el periodista supo que en junio de 2007 iba a asistir en la ciudad de N'gabacoro Droit, en Mali, país de origen del pa-



by the photographer Ricardo Cases, he travelled to Mali and from the capital Bamako to a small municipal of N'gabacoro Droit, where the family and a group of organizers awaited Kanouté and the event. While there, Eduardo spent a lot of time with the soccer player in the black Mercedes ML-400 that would become so important in the article, accompanying him in many different situations and meeting the other people that would allow him to create a well-rounded profile on the idol of Sevilla F.C.

Although Eduardo speaks Spanish, English, French, and Italian, and is able to understand a bit of Portuguese, communicating with people all over the world in different languages can still be difficult. "If you have the will, you can communicate by using gestures or Google Translate. There is always someone young that speaks English, Spanish, Italian, or Arabic and wants to be the translator for you." The noise level rises and



/ TOP LEFT: Page 11 of *El Mundo Andalucía*, January 21st, 2002 / RIGHT: Page 6 of the magazine *Crónica*, national edition of *El Mundo*, April 3rd, 2011 / EL MUNDO NEWSROOM

/ ARRIBA IZQUIERDA: Página 11 de *El Mundo Andalucía* del 21 de enero de 2002 / DERECHA: Página 6 del suplemento *Crónica* en la edición nacional de *El Mundo* del 3 de abril de 2011 / REDACCIÓN EL MUNDO

falls in the interview room, and with it, so changes the volume of his voice; he never wants to be the loudest in the room. He seems accustomed to communicating in adverse situations.

Eduardo has covered wars in foreign countries and has been put in high-risk situations on more than one occasion; but when he is in the location of the story, he has no fear. "The fear is mostly before the trip. Your imagination exaggerates things, and there is a fear of the unknown, of what you are going to encounter, of what might happen, what might occur." Once he is at his destination and talking with the locals, he realizes that the danger is controllable, and that the people he is with want to help him and keep him safe. In the first pages of his book, *De Estambul al Cairo, Diario de viaje por un Oriente roto* (2009) (From Istanbul to Cairo, Diary of a trip through a broken Middle East), the journalist writes: "In these moments, when the unknown brother opens his house, his heart and his life, as if he had spent years waiting for this moment to meet you, you tell yourself it's worth it to come and meet them, and you shamefully ask yourself why you doubted it so much."

A reporter should be cautious with permanently-opened eyes and perpetually-listening ears, the same state they should be in to find the story. The production process of an article is sometimes arduous. The reporter uses his connections to make the world seem like a smaller place. For the article on Kanouté, as it can be difficult to access a star, Eduardo first contacted the personal traumatologist of Kanouté, Antonio Ojeda, who happened to be the friend of another journalist that Eduardo worked with in Seville. "It is a chain; when you look for information, you need to ask a lot of people."

For a journalist, it is important to maintain contact with the subjects of his stories because they can serve as resources for future stories or help him make another connection. He always gives them a copy of the article after it is published. In the case of Coral, it was not possible because she was still in prison many years after. "I would like to have contact with her, but I don't have her telephone number. I might be able to find her. God willing, she is free."

el mundo, en lenguas distintas, puede resultar difícil. "Si tienes voluntad, puedes incluso usar signos con las manos o Google Translate. Siempre hay alguien joven que habla inglés, español, italiano o árabe y que quiere ser tu traductor". A medida que el ruido sube y baja en la sala en la que lo entrevistamos, el nivel de su voz también cambia, aunque él nunca quiera tener la voz más alta. Parece acostumbrado a comunicarse en circunstancias adversas.

Eduardo ha cubierto guerras en países extranjeros y se ha expuesto a situaciones de riesgo en otras muchas ocasiones, pero cuando está en el lugar de la historia, no tiene miedo. "El miedo sobre todo es antes de viajar. Porque imaginas muchas cosas exageradas y tienes miedo al desconocido que vas a encontrar, a lo que allí te vaya a pasar, a lo que vaya a ocurrir". Una vez en su destino, el periodista habla con la gente y se da cuenta de que el peligro se puede controlar y de que las personas quieren ayudarte y protegerle. En las primeras páginas de su libro *De Estambul al Cairo, diario de viaje por un Oriente roto* (2009), el periodista escribe: "En esos momentos, cuando el desconocido-hermano te abre su casa, su corazón y su vida, como si llevara años esperando la hora de este encuentro contigo, te dices que ha merecido la pena venir a conocerlos, y te preguntas avergonzado por qué dudaste tanto".

El reportero debe tener cuidado y permanecer con los ojos abiertos y el oído siempre alerta, lo mismo que debe hacer para encontrar la historia. El proceso de producción de un artículo puede a veces ser arduo. El reportero usa conexiones que hacen que el mundo parezca un lugar pequeño. Para la historia sobre Kanouté, tratándose de una estrella a la que es difícil acceder, contactó con el traumatólogo personal de Kanouté, Antonio Ojeda, el cual era amigo de otro periodista compañero de Eduardo en Sevilla. "Es una cadena, cuando buscas información, necesitas preguntarle a muchas personas".

Para el periodista, es importante mantener el contacto con los protagonistas de las historias, porque pueden ayudarle en el futuro con otra historia o pueden servir de conexión. Además, siempre les da una copia del artículo después de publicado. En el caso de Coral no fue posible, ya que estuvo en la cárcel durante muchos años. "Me gustaría tener

Throughout his life, he has published more than 2,000 articles and edited more than 20,000 more stories from other journalists. He began his career at the Radio Nacional de España and later wrote scripts for Canal Sur Television. In addition to working for El Mundo, he has worked for many other newspapers: first, in Diario 16, where in fall 1994, he published one of his first articles about people diagnosed with AIDS; then, El País, where he published his first international story about Rwandan refugees in the Congo; for Diario de Sevilla; and most recently, for El Español. He has travelled to Afghanistan, Mali, Libya, Rwanda, Egypt, Turkey, Iraq, Israel, Morocco, Colombia, the United States, Peru, and Cuba, and many countries in between. He has published two books of journalistic articles and the already mentioned *De Estambul a Cairo, diario de viaje por un Oriente roto* (2009), as well as *Odiseas. Al otro lado de la frontera: historias de la inmigración en España* (2006) (*Odysseys. The other side of the border: Stories of immigration in Spain*); The novel *Capital Sur* (2013) (*Capital South*) and a book of poems, *Pan Americano* (1999) (*Pan-American/American Bread*). He was also the editor of a book compiling great journalistic texts, *Maestros del periodismo* (2014) (*Masters of Journalism*). Eduardo del Campo was in Afghanistan in the fall of 1996 when the Taliban took control of the country. He was in Kashmir when Pakistan and India fought over the disputed territory. “People like to read real stories that explain the world, and everyone wants their story to be heard.” •

* Excerpt from “Coral de mujer en cárcel para hombres”, Eduardo del Campo, El Mundo Andalucía, lunes 21 de enero de 2002

** Excerpt from “Kanouté: El ‘Rey Gol’ Marca en África”, Eduardo del Campo, Magazine de El Mundo, edición nacional, domingo 12 de agosto de 2007

*** Excerpt from “El suicida de Bengasi y otros héroes”, Eduardo del Campo, El Mundo, edición nacional, domingo 3 de abril de 2011

Eduardo del Campo is the professor of the course Migrations in a Globalised World at CIEE Seville

contacto con ella, pero no tengo su teléfono, podría intentar buscarla. Ojalá que esté libre”.

A lo largo de su vida, ha publicado más de 2.000 historias y ha editado 20.000 historias más de otros periodistas. Empezó su carrera en Radio Nacional de España, y luego escribió guiones para Canal Sur Televisión. Además de para El Mundo, ha trabajado para los periódicos Diario 16, en el que en otoño de 1994 publicó uno de sus primeros artículos, sobre los enfermos de sida; en El País, donde le publicaron su primera cobertura internacional sobre los refugiados ruandeses en El Congo; en Diario de Sevilla; y más recientemente, en El Español. Ha viajado a Afganistán, Mali, Libia, Ruanda, Egipto, Turquía, Irak, Israel, Marruecos, Colombia, los Estados Unidos, Perú o Cuba, entre otros muchos países. Ha publicado dos libros de reportajes periodísticos, el ya citado *De Estambul a El Cairo, diario de viaje por un Oriente roto* (2009) y *Odiseas. Al otro lado de la frontera: historias de la inmigración en España* (2006); la novela *Capital Sur* (2013) y el libro de poemas *Pan Americano* (1999). También ha sido editor de un libro recopilatorio de grandes textos periodísticos, *Maestros del periodismo* (2014). Eduardo del Campo estaba en Afganistán en otoño de 1996, cuando los talibanes tomaron el poder en el país. Estaba en Cachemira, cuando Pakistán y la India luchaban en disputa por el territorio. “A las personas les gusta leer las historias reales, que explican el mundo, y a todo el mundo le gusta ser escuchado”. •

* Fragmento de “Coral de mujer en cárcel para hombres”, Eduardo del Campo, El Mundo Andalucía, lunes 21 de enero de 2002

** Fragmento de “Kanouté: El ‘Rey Gol’ marca en África”, Eduardo del Campo, Magazine de El Mundo, edición nacional, domingo 12 de agosto de 2007

*** Fragmento de “El suicida de Bengasi y otros héroes”, Eduardo del Campo, suplemento Crónica El Mundo, edición nacional, domingo 3 de abril de 2011

Eduardo del Campo es el profesor del curso Migrations en un mundo globalizado en CIEE Sevilla



/ Cover of the Magazine El Mundo, August 12th, 2007 /
EL MUNDO NEWSROOM

/ Portada de Magazine El Mundo, 12 de agosto, 2007 /
REDACCIÓN EL MUNDO

KEEPING HIS FEET ON THE GROUND

Calvin Badger

UNIVERSITY OF INDIANA-BLOOMINGTON

THE PERFORMING ARTIST DAVID GUTIERREZ HAS TRAVELED THE WORLD WITH HIS VERTICAL DANCE COMPANY B612, NAMED AFTER THE ASTEROID THAT WAS HOME TO THE LITTLE PRINCE, THE CHARACTER CREATED BY ANTOINE DE SAINT-EXUPÉRY. AS HE NOW MAKES THE TRANSITION TO PERFORMING ON THE GROUND AS AN ACROBAT, MUSICIAN AND CLOWN, WHILE ALSO TEACHING WORKSHOPS ACROSS THE COUNTRY, A NEW CHARACTER IS GRADUALLY EMERGING: CHUCHO.

Look up at the tallest building near you. Now, imagine a man on the side of that tower, dangling by a thin wire. String music begins playing as the he glides across the face of the building, leaping and flipping as if the building is made of rubber. This is vertical dance, a daring feat that to David Gutierrez, born in 1972 in the Northeast of Spain, where his parents had migrated from Seville, is nothing out of the ordinary.

There's no single word to define David. "Artist" may come the closest but he's much more than just that. He's a father of two sons, Lorca, 11, and Sol, five; and partner of their mother, Xandra Prada, with whom he's worked since they met in 2002. He's dipped his toe into just about any art form imaginable, from theater and film to music and acrobatics.

Off stage, it might be difficult to identify him at first. On a chilly morning in late November, the reporter struggles to find him before spotting a pumpkin-colored parka hunched over a café table. Inside the pile of orange North Face is David, his face an inch away from the spot on the table where his notebook sits. He scribbles frantically on it, pausing for just a moment to sip his small coffee with cream before hastily returning to his work. He writes and draws with such intensity

/ Xandra Prada and David Gutiérrez –B612 Dance Company– perform above the trees of the Huerto del Rey Moro, during the anniversary party of this communal space in the neighborhood of San Julián. Seville, February 18th, 2017 / IRIS MUÑOZ

CON LOS PIES DE NUEVO EN EL SUELO

Calvin Badger

UNIVERSIDAD DE INDIANA-BLOOMINGTON

EL ARTISTA DEL ESPECTÁCULO DAVID GUTIÉRREZ HA VIAJADO POR TODO EL MUNDO CON SU COMPAÑÍA DE DANZA VERTICAL B612, QUE TOMA SU NOMBRE DEL ASTEROIDE QUE ERA EL HOGAR DEL PRÍNCIPIO, EL PERSONAJE CREADO POR ANTOINE DE SAINT-EXUPÉRY. AHORA, EN SU TRANSICIÓN HACIA LA ACTUACIÓN SOBRE EL TERRENO COMO ACRÓBATA, MÚSICO Y CLOWN, MIENTRAS TAMBIÉN IMPARTE TALLERES POR TODO EL PAÍS, UN PERSONAJE NUEVO ESTÁ APARECIENDO GRADUALMENTE: CHUCHO.

Levanta la vista hacia el edificio más alto que tengas cerca. Ahora, imagina un hombre en un lateral de esa torre, colgado de un fino alambre. Empieza a sonar música de cuerda mientras se desliza por la fachada, rebotando y dando vueltas como si el edificio estuviera hecho de goma. Eso es la danza vertical. Una atrevida hazaña que para David Gutiérrez, nacido en 1972 en el noreste de España, donde sus padres habían emigrado desde Sevilla, no es nada fuera de lo común.

No hay una sola palabra para definir a David. "Artista" podría ser la que se acerca más, pero es mucho más que eso. Es padre de dos hijos, Lorca, de 11 años, y Sol, de cinco; y pareja de la madre de ambos, Xandra Prada, con quien ha trabajado desde que se conocieron en 2002. Ha hecho sus pinitos en casi todas las formas de arte imaginables, desde el teatro y el cine a la música y la acrobacia.

Fuera del escenario, podría ser difícil reconocerle inmediatamente. En una mañana fría de finales de noviembre, al periodista le cuesta encontrarlo hasta que descubre una parka color calabaza encorvada sobre una mesa de una cafetería. Dentro del chaquetón naranja marca North Face está David, con la cara a apenas tres centímetros del cuaderno que tiene encima de la mesa.

/ Xandra Prada y David Gutiérrez –Compañía de Danza B612– actúan suspendidos sobre los árboles del Huerto del Rey Moro, durante la fiesta aniversario de este espacio comunal en el barrio de San Julián. Sevilla, 18 de febrero de 2017 / IRIS MUÑOZ



and fervor that one is afraid to disrupt the flow of ideas circling through his mind. It would've been like interrupting Mozart as he composed *The Marriage of Figaro*.

Eventually, the reporter, who will later learn that David is working on the design of a complex musical tricycle which will be the centerpiece of a new performance, takes the chance of grabbing the artist's attention and says "hello." David's head springs up and greets the stranger with dark curved eyebrows contrasted by a bright, curved smile.

"It all started at a theater workshop in 1995," David explains. He pauses before coming to the conclusion that he was 17 at the time. After that spark, he began studying theater at the Escuela de Arte Dramático de Sevilla and set out on the path that would lead him to become a master of music, dance, and street performance. He started his career of vertical dance in 1999, in Paris, with a company named Retouramont. Back in Spain, that same year, he would create B612 Danza Vertical. Since then, David's performances have taken him to different countries in Europe, Asia, and South America. Between January 2002 and January 2003, he had a contract as a clown in a theme park named "España" outside of Osaka, Japan. That's where he met Xandra, a classical and flamenco dancer who was also employed at the park. After Osaka, Xandra and David, who at the time were performing together with B612, lived in Madrid for one year, and then, from 2004 to 2009, in Barcelona. Later, after the birth of their first son, they settled in Seville. There, they rented two large spaces in an old industrial complex in the plaza del Pelícano, in the heart of the old neighborhood of San Julián. One would be the home of the family and the other, which they'd call El Espacio Vacío, The Empty Space, would be their workshop.

"I like this city a lot, it has a good rhythm of life. It's a nice level between being a smaller city and quieter one as well. It's my city," David says about the place where he spent his childhood. He came to Seville from Sabadell with his parents and brother when he was barely eight months old. He feels the most at home when he's performing on the streets of his city, in a much more personal and down to earth literally environment. "I very much liked performing as a clown. That was my desire well before I specialized in

Garabatea frenéticamente en él, deteniéndose sólo un momento para dar un sorbo a su pequeño café con leche antes de volver a toda prisa a su trabajo. Escribe y dibuja con tal intensidad y fervor que a uno le da miedo interrumpir el flujo de ideas que le revolotean por la cabeza. Habría sido como interrumpir a Mozart mientras componía *Las Bodas de Figaro*.

Eventualmente, el periodista, qué descubrirá más tarde que David está trabajando en el diseño de un complejo triciclo musical que será el eje de su nueva actuación, encuentra la oportunidad de llamar la atención del artista y saluda, "hola". La cabeza de David se levanta rápidamente y le saluda con las cejas oscuras y arqueadas en contraste con su sonrisa brillante y curvada.

"Todo empezó en un taller de teatro en 1995", explica David mientras el periodista se sienta al otro lado de la mesa. Se detiene hasta llegar a la conclusión de que tenía 17 años en aquel entonces. Tras esta primera chispa, comenzó a estudiar teatro en la Escuela de Arte Dramático de Sevilla y emprendió el camino que lo llevaría a ser maestro de música, danza, y arte callejero. Comenzó su carrera de danza vertical en 1999 en París con una compañía llamada Retouramont. En España, ese año mismo, crearía B612 Danza Vertical. Desde entonces, las actuaciones de David lo han llevado a varios países de Europa, Asia y América del Sur. Entre enero de 2002 y enero de 2003, estuvo contratado de clown en un parque temático llamado "España" a las afueras de Osaka, Japón. Allí es donde conoció a Xandra, bailarina clásica y bailaora de flamenco que trabajaba en el parque también. Después de Osaka, Xandra y David, que en aquel entonces actuaban juntos en B612, vivieron en Madrid un año y luego en Barcelona de 2004 a 2009. Más tarde, después del nacimiento de su primer hijo, se instalaron en Sevilla. Aquí alquilaron dos grandes espacios de un viejo complejo industrial en la plaza del Pelícano, en el corazón del barrio de San Julián. Uno sería el hogar de la familia y el otro, al que llamarían *El Espacio Vacío*, sería su taller.

"Me gusta mucho esta ciudad, tiene un buen ritmo de vida. Mantiene un equilibrio entre las ventajas de una ciudad no muy grande y de una tranquila también. Es mi ciudad", dice sobre el lugar donde pasó su niñez. Llegó a Sevilla desde

vertical dance. But before I could master clown performance, flying took over, and I followed that path for 17 years. Now that I'm going back to work on a horizontal place, I'm certain that I will make much more progress with clown work."

David's wild and engaging street performances mix magic tricks, jokes, *slapstick* and music performed by using instruments made out of recycled soup cans, mop buckets, cutlery or bicycle parts. "When people are in a dark room with the performance occurring right in front of them, there's an easy communication channel, but when you're performing in a public place, you really have to fight to maintain their attention. With something as impressive as vertical dance it's easy to capture the audience's attention, but when you're on the street, performing at a much more basic level, there's lots of noise and people passing by are in a rush, so it's much harder," says David, as he recognizes the difficulty of the art form, "There's a language of the streets."

To help him speak that "language", David is developing a character, Chucho, a wacky and absurd mute who transpires David's playful nature and friendly disposition.

"How is Chucho?" the reporter asks.

"Chucho is doing well," David chuckles as if he is reminiscing about an old friend. "Chucho is relaxing because he's not in a hurry. I'm in no hurry with him. Chucho is the longest creation I've ever developed in my life. It's a very long process but a really authentic one too. I'm working on it. Little by little.

Knowing the ins and outs of the professional arts helps David, but it can't stop one thing: nerves. "I'm always nervous. Always. But there are two types of nerves that people mix up. There's the type that are always present just below the surface because you're doing something new, something adventurous, something you really care about. Those are positive nerves. Then, there is the type of nerves where the performer is concerned about something going wrong or not having enough practice or being in a noisy area. If you have bad luck there are negative nerves, but positive nerves are always present." For the most part, David has learned to conquer his nerves. "Normally, if everything is going well, nothing is happening in my head. My concentration is 100 percent on the moment."

Sabadell con sus padres y su hermano cuando tenía apenas ocho meses. Cuando se siente más en casa es actuando en las calles de su ciudad, en un entorno mucho más personal y con los pies en la tierra (literalmente). "Me gustaba mucho actuar como clown. Era mi deseo mucho antes de especializarme en danza vertical. Pero antes de poder dominar el arte del clown, llegó el vuelo y seguí ese camino durante 17 años. Y ahora que vuelvo a retomar el plano horizontal, estoy seguro de que haré muchos más progresos en la actuación como clown".

Las descabelladas y atractivas actuaciones callejeras de David mezclan trucos de mágica, chistes, *slapstick* (bufonadas) y música con instrumentos hechos de latas de sopa recicladas, cubos de fregona, cubiertos o partes de bicicletas. "Cuando las personas están en un espacio oscuro con la actuación delante de ellas, hay un canal de comunicación fácil, pero cuando estás actuando en un lugar público, tienes que luchar para mantener su atención. Con algo tan impresionante como la danza vertical, es fácil captar la atención del público, pero cuando estás en la calle, actuando a un nivel básico, hay mucho ruido y gente pasando con prisa, es mucho más difícil", dice David mientras explica la dificultad de esta forma de arte. "Existe un lenguaje de la calle".

Para aprender a hablar "el lenguaje de la calle", David está desarrollando un personaje, Chucho, un mudo chiflado y absurdo que transmite la naturaleza juguetona y el carácter simpático de David.

"¿Cómo está Chucho?", pregunta el periodista a David.

"A Chucho le va bien", David se ríe como recordando a un viejo amigo. "Chucho está tranquilo porque no tiene prisa. No tengo prisa con él. Chucho es la creación que más he tardado en desarrollar en toda mi vida. Un proceso muy lento pero muy auténtico. Estoy en ello. Poco a poco".

Conocer los entresijos del arte profesional es útil para David pero hay una cosa que no puede controlar: los nervios. "Estoy nervioso siempre. Siempre. Pero hay dos tipos de nervios diferentes que a veces se confunden. Están los nervios de salir a escena que siempre están ahí porque estás haciendo algo nuevo, algo arriesgado, algo que de verdad te importa. Son nervios positivos. Luego, hay un tipo de nervios que a veces apare-





David is always keeping busy. In addition to his performances in the street and his constant rehearsals, he also teaches classes in vertical dance, slapstick comedy, acrobatics and other circus-related skills throughout Spain. Occasionally, he prepares the casting for public festivals, and handles a plethora of other small responsibilities.

"Is there a question I haven't asked you yet that I should ask David?" the reporter inquires.

"Ask me why I think public art is the most interesting type of art."

"Okay, why do you think public art is the most interesting type of art?"

"Because it's for everyone."

David enjoys the unifying experience of his street performances where anyone can see him, regardless of their income or access to cultural venues. Sometimes, his audience doesn't even need to leave the comfort of their own home to see one of his shows. "I've been in the middle of a performance when I've looked up to see older people, who can't probably leave their apartments, sitting on their balconies, yelling and crying 'Oh wow! Beautiful! Marvelous!'"

David doesn't foresee any drastic changes to his performing style happening anytime soon. "I just always want to have fun with my creation and with my artistic life. I hope that I will always be inspired by art, by my life." David doesn't mind that he's no longer performing an elaborate vertical dance on the side of a tower. For now, he's just fine keeping his feet on the ground, alongside Chuchito. •

cen cuando hay un problema técnico o no se ha ensayado suficiente o cualquier elemento extraño como un ruido fuerte. Si tienes mala suerte, aparecen estos nervios negativos. Los otros están siempre". En general, David ha aprendido a controlar sus nervios. "Normalmente, si está todo bien, no pasa nada. Normalmente mi concentración es del cien por cien".

David está ocupado siempre. Además de sus actuaciones callejeras y sus constantes ensayos, también imparte clases de danza vertical, *slapstick*, comedia, acrobacia y otras habilidades circenses por toda España. Ocionalmente prepara el reparto para festivales públicos y lida con una pléthora de otras pequeñas responsabilidades.

"¿Hay alguna cosa que no te haya preguntado que debiera preguntarte, David?", le pregunta el periodista ojeando sus notas.

"Pregúntame por qué creo que el arte en espacios públicos es la más interesante forma de arte".

"Porque crees que el arte en espacios públicos es la más interesante forma de arte?"

"Porque es para todo el mundo".

David disfruta de la experiencia unificadora de sus actuaciones callejeras donde cualquiera puede verlo, independientemente de sus ingresos o acceso a lugares culturales. A veces, su público no necesita ni salir de la comodidad de su casa para ver una actuación. "He estado en mitad de una actuación cuando he levantado la vista y he visto a personas mayores que probablemente no pueden salir de sus pisos sentados en sus balcones chillando y gritando: ¡Ay! ¡Qué bonito! ¡Qué maravilla!"

David no prevé cambios en su estilo de actuación en un futuro próximo. "Me sigue divirtiendo siempre mi creación y la vida en el arte. Espero poder seguir ilusionado siempre con el arte, con mi vida". A David no le importa no hacer ya complicadas actuaciones de danza vertical en el lateral de una torre. Por ahora, está contento con los pies en la tierra, junto a Chuchito. •

/ SPREAD IN PREVIOUS PAGES: David Gutiérrez teaches a workshop on slapstick at the School Botarate in the neighborhood of Triana, 2017 / IRIS MUÑOZ

/ LEFT: David Gutiérrez outside The *Espacio Vacío*, where he lives and works / F. J. PELEGRINA

/ DOBLE PÁGINA ANTERIOR: David Gutiérrez imparte un curso de *slapstick* en la Escuela Botarate del barrio de Triana, 2017 / IRIS MUÑOZ

/ IZQUIERDA: David Gutiérrez en el exterior de El Espacio Vacío, donde vive y trabaja / F. J. PELEGRINA



/ Burgos International Dance Festival 2004. 1st Prize
Coreography: B612 Dance Company, David Gutiérrez
and Xandra Prada / JESÚS VALLINAS

/ Festival Internacional de Danza de Burgos 2004.
1^{er} Premio de Coreografía: B612, Compañía de Danza,
David Gutiérrez and Xandra Prada / JESÚS VALLINAS

WHAT YOU BUY CAN CHANGE THE FUTURE

Megan Anderson
SANTA CLARA UNIVERSITY

FROM HER SECOND-HAND CLOTHING STORE FOR CHILDREN, LOCATED IN THE HEART OF SEVILLE, LOLA JIMÉNEZ CALDERÓN IS A PROFESSIONAL, COMMITTED TO IMPROVING THE LIVING CONDITIONS OF CHILDREN IN HER CITY, TOY BY TOY.

Lola is a tall, 55-year-old woman and has a slightly raspy voice with which she is always willing to add her opinion to conversations. She smiles a lot and stays alert to any question. She always has an immediate response. Her bold, caramel-colored hair is cut just above her shoulders. A handmade, red and blue felt flower hangs from the flap of her violet, knit jacket. Lola greets her fellow volunteers with a big smile and kisses on both cheeks. With her in the store, jokes are constantly in the air. The work environment at Ecopeque, a store specializing in second-hand clothing, accessories, toys, and books for children, is intense.

"We work based on three pillars: solidary, ecological and economic," says Lola, for whom solidarity in the community, especially when there are people who can donate and help children of disadvantaged families, is essential. "People are increasingly aware that there is a need for change with respect to consumption." In recent years, child poverty in Andalusia has increased at a faster pace than in other areas of Spain. The percentage of the population under 18 years of age in 2016 in a situation of relative poverty (when an income equal to or less than 60% of the average state income is available) was 44.6%, while the average in Spain it was 29.6%, according to a Save the Children report. With a total of 726,059 children living in poverty, Andalusia was placed as the autonomous community with the second highest percentage of children in relative poverty.

It is in this disturbing context that Lola and her store have a mission to fulfill. 100% of the

LO QUE COMPRAS PUEDE CAMBIAR EL FUTURO

Megan Anderson
UNIVERSIDAD DE SANTA CLARA

DESDE SU TIENDA DE ARTÍCULOS DE SEGUNDA MANO PARA NIÑOS, SITUADA EN PLENO CENTRO DE SEVILLA, LOLA JIMÉNEZ CALDERÓN ES UNA PROFESIONAL COMPROMETIDA CON LA MEJORA DE LAS CONDICIONES DE VIDA DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE SU CIUDAD, JUGUETE A JUGUETE.

Lola es alta, ha cumplido 55 años y tiene un tono de voz ligeramente áspero con el que está siempre dispuesta a agregar su opinión a las conversaciones. Sonríe mucho y permanece alerta ante cualquier pregunta. Siempre tiene una respuesta inmediata. Su pelo fuerte, de color caramelo, está cortado justo sobre los hombros. Una flor roja y azul de fieltro, hecha a mano, cuelga de la solapa de su chaqueta de punto color violeta. Lola saluda a sus compañeros voluntarios con una gran sonrisa y besos en ambas mejillas. Con ella en la tienda, las bromas están constantemente en el aire. El ambiente de trabajo en ECOPEQUE, tienda especializada en ropa, accesorios, juguetes y libros de segunda mano para niños, es intenso.

"Trabajamos basándonos en tres pilares: solidario, ecológico y económico", dice Lola, para quien la solidaridad en la comunidad, especialmente cuando existen personas que pueden donar y ayudar a los niños y niñas de las familias desfavorecidas, es fundamental. "La gente cada vez es más consciente de que hay una necesidad de cambiar con respecto al consumo". En los últimos años, la pobreza infantil en Andalucía ha aumentado a mayor ritmo que en otras zonas de España. El porcentaje de población menor de 18 años que en 2016 se encontraba en situación de pobreza relativa (cuando se dispone de una renta igual o menor al 60% de la renta media estatal) era del 44,6%, mientras que la media en España era de 29,6%, según un informe de Save the Children. Un total de 726.059 niños y niñas viviendo en pobreza sitúan a Andalucía como la segunda



/ Lola Jiménez Calderón at the ECOPEQUE shop /
SARAH STONE

/ Lola Jiménez Calderón en la tienda ECOPEQUE /
SARAH STONE

funds raised in Ecopeque are allocated to the projects of the NGO Crecer con Futuro (Growing Up with Future). “The organization, which originally started in Paraguay helping the children who lived inside the garbage dump of the city of Encarnación, has been working for the last 14 years supporting and helping the most disadvantaged children,” explains Lola. Today, Crecer con Futuro maintains an independent organization in Paraguay, which continues to manage aid to the children of Encarnación, while in Andalusia they focus their energy on supporting those who do not have a stable home.

Lola expects the volume of business of Ecopeque to increase. “Currently, the only problem is that they should know us more and we need an injection of products that satisfy our demand,” explains the store manager. Ecopeque began four years ago with two other partners, Isabel and Rocío, and has not slowed down its sales pace due to the economic crisis. Between 2008 and 2013, Spain suffered the bankruptcy of many companies, resulting in 5.6 million unemployed by the end of 2012, 26% of the active population.

After having breakfast at home, Lola spends the morning doing her errands, having lunch with her family and, in the early afternoon, heads to Ecopeque. She never lacks energy, “I do not need coffee to continue throughout the day, maybe one in the morning, but that’s all.” Lola is married and has two children, Yolanda, who is 23 years old, a nutritionist, and lives with her parents, and Alfonso, who is 26 and works at a hotel in Manchester. “Before, I worked in a jewelry store and in a children’s clothing and footwear business. Now, I’m in a wine brand, which I combined with Ecopeque,” explains Lola, who likes her job a lot, “besides having a good time I meet very picturesque people and I always laugh with the children.”

Walking down Regina Street, one of the most fashionable in the city, among restaurants, cafes, boutiques and specialty food shops, it is difficult to overlook the bright green front of Ecopeque. “We have only been here for about a year, so we are still adapting and hoping that in the future, there will be an injection for the NGO.” From the moment you walk through the door, there isn’t a color you’ll miss, starting with those of a

comunidad autónoma con mayor porcentaje de población infantil en pobreza relativa.

En ese preocupante contexto, Lola y su tienda tienen una misión que cumplir. El 100% de los fondos recaudados en Ecopeque se destinan a los proyectos de la ONG Crecer con Futuro. “La organización, que originalmente comenzó en Paraguay, ayudando a los niños que vivían dentro del vertedero de basura de la ciudad de Encarnación, ha estado trabajando durante los últimos 14 años apoyando y ayudando a los niños más desfavorecidos”, explica Lola. Hoy día, Crecer con Futuro mantiene una organización independiente en Paraguay, que sigue gestionando la ayuda a los niños y niñas de Encarnación, mientras que en Andalucía concentran su energía en apoyar a los que no tienen un hogar estable.

Lola espera que el volumen de negocio de Ecopeque aumente. “Actualmente, el único problema es que deben conocernos más y que necesitamos una inyección de productos que satisfaga nuestra demanda”, explica la gerente de la tienda. Ecopeque comenzó hace cuatro años con otras dos socias, Isabel y Rocío, y no ha ralentizado su ritmo de ventas debido a la crisis económica. Entre los años 2008 y 2013, España sufrió la quiebra de muchas empresas, con el resultado de que a finales de 2012 había 5,6 millones de desempleados, un 26% de la población activa.

Después de desayunar en casa, Lola pasa la mañana haciendo sus recados, almuerza con su familia y, a primera hora de la tarde, se dirige a Ecopeque. Nunca le falta energía, “no necesito café para continuar durante todo el día. Tal vez uno por la mañana, eso es todo”. Lola está casada y tiene dos hijos, Yolanda, que tiene 23 años, es nutricionista y vive con sus padres, y Alfonso, que tiene 26 y trabaja en un hotel de Manchester. “He trabajado en una joyería y en un negocio de ropa y calzado para niños. Ahora estoy en una marca de vinos, que combino con Ecopeque”, explica Lola, a la que le gusta mucho su trabajo, “además de pasar un buen rato, conozco a gente muy pintoresca y siempre me río con los niños”. Caminando por la calle Regina, una de las más de moda en la ciudad, entre restaurantes, cafés, tiendas de moda y de alimentación especializadas, es difícil pasar por alto el frontal verde brillante de Ecopeque. “Sólo hemos estado aquí alrededor de

tree with circles of different sizes, full of intricate designs that surround the branches and trunk. Inside, you’ll find everything from a crib to a pacifier, to a SpongeBob SquarePants stuffed animal. Ecopeque has it all. Shelves full of stuffed animals, books and board games, and racks with clothes for all seasons. Lola and the volunteers, who work shifts that vary between approximately one and five hours, label each object, making sure that the price is always fair. Manuela, who is 58 years old and lives in Sevilla, says “I’ve volunteered here for a year now and it gives me a lot of joy; it’s a fun environment and I can make the kids smile!”

“Hi, can I help you?” Lola asks a mother who has just come in with her one-year-old son. Lola is the first to jump to offer help to any customer who needs a particular item. “All children should have the essentials, and our store helps the parents provide them,” explains Lola, who shows a smirk when she sees children. “Children like the one who just came in have the biggest smile on their faces when they see all of the toys.” Children are allowed to play in the store while their parents visit. There are board games that teach English and Spanish, children’s books for all ages, clothing and accessories for children, new and used of all kinds, from baby strollers to educational manuals. As store manager, Lola is admired by her co-workers. If any of the volunteers, like Manuela or Carmen, do not know the answer to something, they will always say: “Let’s ask Lola.”

“I work half a day, six days a week. My driving force is nothing less than a wonderful cause since it’s worth helping children find a family. It’s a star that shines inside of me,” explains Lola, who supports Crecer con Futuro, whose mission is to help minimize the risk of the exclusion of minors living in shelters in Andalusia. These are children and adolescents who for various reasons cannot live with their families of origin and grow up in these centers. Sometimes with deep emotional wounds, they grow without stable affective figures and with a high probability of becoming people at risk of social exclusion in adulthood. In Andalusia, there are more than 2,000 children in this situation and almost 400 in the province of Seville. The NGO has created several programs to help these boys and girls have the necessary conditions to grow and develop harmoniously

un año, así que todavía nos estamos adaptando y esperando que, en el futuro, haya una inyección para la ONG”. Desde que entras por la puerta, no habrá color que no veas, empezando por los de un árbol con círculos de diferentes tamaños, llenos de intrincados diseños que rodean las ramas y el tronco. En el interior, encontrarás desde una cuna, hasta un chupe, pasando por un peluche de Bob Esponja. Ecopeque lo tiene todo, estantes llenos de peluches, libros y juegos de mesa, percheros con ropa para todas las estaciones. Lola y los voluntarios, que realizan turnos que varían entre aproximadamente una y cinco horas, etiquetan cada objeto, asegurándose de que el precio sea siempre justo. Manuela, que tiene 58 años y vive en Sevilla, comenta: “Me he ofrecido como voluntaria por un año y me da mucha alegría. ¡Es un ambiente divertido y puedo hacer que los niños sonrían!”

“Hola, ¿puedo ayudarla?”, pregunta Lola a una madre que acaba de entrar con su hijo de un año. Lola es la primera en saltar para ofrecerle ayuda a cualquier cliente que necesite un artículo en particular. “Todos los niños deben tener los artículos esenciales. Nuestra tienda ayuda a los padres a que puedan proporcionárselos”, explica Lola, que muestra una sonrisa contenida cuando ve niños. “A niños como éste que acaba de entrar se les pone una sonrisa enorme en la cara cuando ven todos los juguetes”. A los pequeños les está permitido jugar en la tienda mientras la visitan sus padres. Hay juegos de mesa que enseñan inglés y español, libros infantiles para todas las edades, ropa y accesorios infantiles, nuevos y usados, de todo tipo, desde cochecitos de bebé hasta manuales educativos. Como gerente de la tienda, Lola es admirada por sus compañeros de trabajo. Si alguna de las voluntarias, como Manuela o Carmen, no conocen la respuesta a algo, siempre dirán: “Vamos a preguntarle a Lola”.

“Trabajo medio día, seis días a la semana. Mi fuerza impulsora no es ni más ni menos que una causa maravillosa. Vale la pena ayudar a los niños a encontrar una familia; es una estrella que brilla dentro de mí”, explica Lola sobre su apoyo a Crecer con Futuro, cuya misión es contribuir a minimizar el riesgo de exclusión de los menores que viven en centros de acogida en Andalucía. Se trata de niños, niñas y adolescentes que por di-

and emotionally-healthy, favoring their social integration in the present and minimizing the risk of exclusion in the future.

The future of Ecopeque depends on a community that strives to help those who have suffered the most, such as has been the case during the economic crisis that Spain has endured over the past decade. As Lola explains, "Many of our clients come to ECOPEQUE because they know that we are an NGO." •

versas razones no pueden vivir con sus familias de origen y crecen en estos centros. A veces con profundas heridas emocionales, crecen sin figuras afectivas estables y con alta probabilidad de convertirse en personas en riesgo de exclusión social en la edad adulta. En Andalucía hay más de 2.000 menores en esta situación, y sólo en la provincia de Sevilla, casi 400. La ONG ha creado varios programas para contribuir a que estos chicos y chicas cuenten con las condiciones necesarias para crecer y desarrollarse de forma armónica y emocionalmente sana, favoreciendo su integración social en el presente, y minimizando el riesgo de exclusión en el futuro.

El futuro de ECOPEQUE depende de una comunidad que se esfuerza para que quienes más lo han sufrido puedan recuperarse en situaciones como la crisis económica que aquí se ha vivido. Como explica Lola, "Muchos de nuestros clientes vienen a ECOPEQUE porque saben que somos una ONG". •



/ LEFT TOP: The shopfront of ECOPEQUE
/ BOTTOM: Ana and Manuela at the store /
SARAH STONE

/ DERECHA ARRIBA: Escaparate de ECOPEQUE
/ ABAJO: Ana y Manuela en la tienda / SARAH STONE

THE HEART OF THE TRAVELER

Ivanna Quiceno
SANTA CLARA UNIVERSITY

CARLOS GONZÁLEZ Y REYERO IS THE HEART OF THE CAFÉ EL VIAJERO SEDENTARIO, WHICH IS LOCATED IN THE POPULAR ALAMEDA DE HÉRCULES IN SEVILLE, A HOMEY PLACE WHERE EVERYONE CAN RELAX AND ENJOY THEMSELVES.

It is Sunday afternoon, and the light is now leaving the sky. Walking in the Alameda de Hércules, to your left, you see a café with a small outdoor patio filled with brightly colored tables. Once inside, you meet Carlos, who, today, is wearing a yellow sweater, a color that fits his cheery disposition. He is the manager of this place where he works every day, except for Mondays because they are closed. (However, if they were open, he would be there). While he is carefully cleaning some cups, he greets Ana, who has just come in. "Hello! How are you? It's been a while since you've been here." Carlos goes on his tip toes behind the bar to speak with her. After a couple of minutes of chatting, she tries to order, but before she can, Carlos smiles and waves his hand, "I know, I know." Ana raises her eyebrows, questioning if Carlos really does know her order. "Chamomile tea with lots and lots of sugar, right?" Ana laughs, "You know everything, Carlos."

In the middle of a long line of bars and restaurants, El Viajero Sedentario is a small and eclectic oasis, both because of its aesthetic and its customers. Inside, the smell of coffee invites you to have a cup, and different languages mix together with the music, which is always chosen in good taste; but, the most interesting thing is that the walls are lined with books. There are 516 books that clients can choose from, which draws upon El Viajero's roots of being a specialized library that focused on travels: La Extra-Vagante. People of all ages, nationalities, and professions can come

EL CORAZÓN DEL VIAJERO

Ivanna Quiceno
UNIVERSIDAD DE SANTA CLARA

CARLOS GONZÁLEZ Y REYERO ES EL CORAZÓN DEL CAFÉ EL VIAJERO SEDENTARIO SITUADO EN LA POPULAR ALAMEDA DE HÉRCULES DE SEVILLA, UN LUGAR FAMILIAR EN EL QUE TODOS ENCUENTRAN SU RINCÓN DE DESCANSO.

Es domingo por la tarde y la luz se escapa ya del cielo. Caminando por la Alameda de Hércules, a tu izquierda, ves un café con un pequeño patio exterior lleno de mesas de colores brillantes detrás de una reja. Una vez dentro, encuentras a Carlos, que hoy trae puesto un suéter amarillo, a juego con su alegre disposición. Él es el jefe de este lugar y trabaja aquí todos los días, menos los lunes porque están cerrados (pero, si estuvieran abiertos, él estaría allí). Mientras limpia unos vasos cuidadosamente, saluda a Ana, que entra en ese momento. "Hola, mi vida, ¿cómo estás? Hace mucho que no vienes". Carlos se pone de puntillas detrás de la barra para conversar con su amiga. Despues de unos minutos charlando, ella va a pedir algo, pero antes de que pueda hacerlo, Carlos le sonríe haciéndole un gesto con la mano, "Ya sé, ya sé". Ana enarca las cejas, esperando a ver si Carlos acierta. "Té de manzanilla con mucho, mucho azúcar... ¿verdad?" Ana empieza a reírse, "Lo sabes todo, Carlos".

En medio de una larga fila de bares y restaurantes, El Viajero Sedentario se nos aparece como un pequeño oasis ecléctico, tanto por su estética como por su clientela. Dentro, el olor del café te invita a tomar una taza, se mezclan diferentes idiomas y se escucha música, siempre elegida con buen gusto, aunque lo más impactante son las paredes cubiertas de libros. Hasta 516 títulos entre los que los clientes pueden elegir, como testimonio de que, antes de ser café, El Viajero fue una librería especializada precisamente en viajes, La Extra-Vagante. Gente de todas las edades, nacionalidades y profesiones se reúnen aquí para estar con los amigos, estudiar y a veces para pasar el tiempo con juegos de mesa.

/ LEFT: Carlos González y Reyero with a customer at El Viajero Sedentario / IVANNA QUICENO

/ DERECHA: Carlos González y Reyero con una cliente en El Viajero Sedentario / IVANNA QUICENO



together here to spend time with friends, study, and even play board games.

From the many stories that pass through this café, the one of Carlos, the manager and link between El Viajero and its clients, is one of the more interesting. Carlos, always smiling and joking around, is twenty-seven years old, but his ethereal spirit makes him seem much younger. He is agile, always moving and serving someone a beer, waiting tables, dancing with a coworker, or doing inventory. The only time he does not smile is when he is concentrating on making the perfect foam heart to decorate a cup of coffee. His eyebrows scrunch together, and his hands slightly shake, with great care so that it comes out great.

Sometimes, he can seem reserved and completely immersed in his work while he is behind the bar preparing a cup of tea. However, in the blink of an eye, he is outside on the patio talking with friends, sitting with his legs crossed while he balances a cigarette in between his thin fingers. He knows every nook and cranny of this coffee shop as if it were a part of him, and he knows everyone that walks through his doors.

Carlos was born in Naples, Italy, and has Spanish roots on his father's side, which is a testimony to the time period when Spain dominated that area. At sixteen, he decided that he did not want to continue his studies of science. Being a doctor or researcher was just not for him. In order to keep living with his mother, however, he needed to start working. His first job was in a bakery because it was close to his home and, more than anything, because it was the only place that offered him a position. But, it was here is this seemingly random and unimportant first job that he discovered his love of gastronomy. After that, he went to work as a waiter in luxury hotels until, one day, when he was twenty-two years old, he went to visit his sister in Marseilles, France. Carlos' family is very close, and it had been a while since he had seen his sister because of how demanding his job was. He was only going to visit for a week, however, "a week turned into a month, and I just decided to stay there," Carlos recalls, with a nostalgic smile. He stayed in Marseilles for four years, working and perfecting his craft. He learned French, how to be a maître d'hôtel, and everything he could about wine and

Entre las muchas historias que por aquí pasan, la de Carlos, encargado y nexo de unión entre El Viajero y sus clientes, es la que más nos interesa. Carlos, siempre sonriente y bromista, tiene 27 años, pero su espíritu etéreo lo hace parecer mucho más joven. Es ágil, siempre está en constante movimiento, sirviendo otra cerveza, recogiendo las mesas, bailando con una compañera o incluso haciendo inventario de las existencias. El único momento en el que no sonríe cuando se concentra en el perfecto corazón de espuma que dibuja sobre cada café. El ceño se le frunce y las manos le tiemblan ligeramente, teniendo cuidado de que le salga bien.

A veces engaña y parece un poco reservado, totalmente concentrado en su trabajo, mientras detrás de la barra prepara un té. Pero en un abrir y cerrar de ojos, estará en el patio de fuera hablando con amigos, sentado con las piernas cruzadas mientras sostiene un cigarrillo entre sus finos dedos. Conoce cada rincón y cada grieta de este espacio, como si fuera parte de él, y conoce a todos los que entran en él.

Carlos nació en Nápoles y tiene raíces españolas por parte de padre, testimonio de la época en la que España dominaba el sur de lo que luego sería Italia. A los 16 años, decidió no continuar sus estudios de bachillerato de ciencias. Ser doctor o investigador no era para él. Así que, para poder seguir viviendo con su madre, tuvo que empezar a trabajar. Su primer trabajo fue en una panadería porque estaba cerca de su casa y, sobre todo, era el único lugar en el que le ofrecieron algo. Pero fue allí, en este primer trabajo sin aparente importancia, donde empezó su amor por la gastronomía. De ahí, pasó a trabajar como camarero en hoteles de lujo hasta que un día, cuando tenía 22 años, fue a visitar a su hermana a Marsella. La familia de Carlos está muy unida, y había pasado mucho tiempo desde la última vez que su hermana y él se habían visto, debido a lo exigente que era el trabajo de Carlos. Sólo iba a ir para una semana, pero "una semana se convirtió en un mes, y decidí quedarme allí", cuenta Carlos con una sonrisa que llena de nostalgia sus ojos. En Marsella estuvo cuatro años, trabajando y perfeccionando aún más su oficio. Aprendió francés, a ser mayordomo, y todo lo que pudo sobre vinos y cómo emparejarlos con la comida. Este espíritu libre convirtió una visita rápida en una estancia

how to pair it with food. His free spirit turned a quick visit into a prolonged stay, and it is what inspired his move to Seville.

This bohemian lifestyle does not make it easy to find a girlfriend. "It is hard to find someone who likes to travel and especially hard to find someone who is willing and ready to leave at any given moment to move to a different country or city. Since I am single, I can do it because I only have to think about myself. However, when I have a girlfriend, I have to think about her too." After he finishes explaining this, he shrugs his shoulders as if to say, "oh well."

One day in June this past year, Carlos received a call from his brother-in-law, the owner of El Viajero Sedentario, asking Carlos if he could come and help with the store. "I told him, yes, of course. The truth is, I did not think it all the way through, but for now, I am very happy," he says, as a laugh escapes from his lips, a mischievous look in his eyes. For Carlos, it is important to always evolve and try new things, and because of that, two weeks after that call he hopped on a plane to begin his new life in an unfamiliar city. Since doing so, he has had a steep learning curve. Carlos looks into the distance, deeply inhales from his cigarette, and explains, "I don't know much" – he exhales slowly while he turns to face me and crosses his legs – "but I am always studying, and when something interests me, I really research it so that I can know everything about it." In this moment, his main focus is coffee and learning Spanish, since when he came to Spain, he knew almost nothing about either subject.

After five months situated behind the bar, Carlos can speak Spanish fluently. Besides Spanish, in a period of fifteen minutes, one can hear Carlos also speak French and Italian. Right now, he is speaking with Juan while he finishes drying some cups. Like always, he never breaks eye contact as he concentrates on every word that the other person is saying. That's why Carlos learned Spanish so quickly, and it's also why people love talking to him. "I learn a lot from other people, Juan." Juan laughs, remembering how Carlos would always ask everyone to repeat or, sometimes, explain what they were saying. This collaborative way of learning the language also allowed for him to learn other things. "I think I learn a lot

prolongada, y sería lo que luego le inspiraría a mudarse a Sevilla.

Este estilo de vida bohemio no le pone fácil poder encontrar novia. "Es difícil para alguien a quien le gusta viajar tanto encontrar una pareja que esté lista para irse a otro país o ciudad de inmediato. Como yo soy soltero, lo puedo hacer, porque nada más que tengo que pensar en mí. Cuando tienes novia, tienes que pensar en ella también". Al terminar de dar esta explicación, se encoge de hombros como queriendo decir, "¡qué se le va a hacer!"

Un día de junio de este año pasado, Carlos recibió una llamada de su cuñado, dueño de El Viajero Sedentario, preguntándole si podría venir a ayudarle en su café. "Yo le dije que sí, claro. La verdad es que no lo pensé mucho y, por ahora, estoy muy contento", dice mientras se le escapa una risa y una mirada traviesa asoma en sus ojos. Para Carlos, es importante evolucionar y probar cosas nuevas, y por eso, dos semanas después de esa llamada, Carlos subía a un avión para empezar su nueva vida en una ciudad desconocida. Su curva de aprendizaje en Sevilla ha sido muy empinada. Carlos mira a lo lejos, le da una profunda calada a su cigarrillo y explica, "No sé mucho", exhala lentamente mientras gira la cabeza hacia mí y cruza las piernas, "pero siempre estoy estudiando, y cuando algo me interesa lo investigo mucho para saberlo todo". En este momento, su interés principal está en el café y en aprender español, ya que cuando vino a España, no sabía hablarlo.

Cinco meses después, detrás de la barra, puede comunicarse con todo el mundo con una facilidad de nativo. Además del español, en un periodo de 15 minutos, uno puede oír a Carlos hablar francés e italiano. Ahora está charlando con Juan mientras termina de secar unas copas. Como siempre hace, nunca rompe el contacto visual, concentrando en cada palabra que la otra persona dice, por eso aprendió español tan rápidamente y por eso a la gente le gusta tanto hablar con él. "Yo aprendo mucho de la gente, Juan". Su amigo ríe, recordando cómo Carlos no paraba de pedirle a cada persona que le repitiera o explicara lo que le decían. Con su manera colaborativa de aprender el idioma, también aprende otras cosas. "Creo que también descubro mucho de la vida y", en ese momento mira hacia arriba y mueve la cabeza ligera-

about life and..,” Carlos looks up and shakes his head slightly, as if the words to explain what he is trying to say will appear, “well, I learn a lot about myself, too.” Juan looks at him and nods his head while he slowly sips his coffee. “I learn by getting to know the customers on a personal level,” says Carlos. “If I get to know them, then I will be able to serve them better, and then they will have a fantastic experience.” He points to a man that is sitting in the patio, concentrated on his book. “I know that he likes his coffee with cold milk and that he comes here to read in peace because there is too much noise in his house.” He points again to a girl who is doodling in her notebook. “She always asks for chamomile tea and a lemon cookie, and she likes to draw the people who pass by.” Juan begins to laugh, “You know everything, Carlos.” When he finishes his break, Carlos says goodbye to Juan and goes back to work.

Although none of the people in this coffee shop actually know each other, Carlos knows them all by name and interests; he is their friend. María Belén just arrived at the coffee shop where she sits down at a table. She is a student of the University of Seville, and is exhausted after a long day, full of exams. She closes her eyes for a moment, and when she opens them, she sees Carlos carefully setting a latte with a foam heart on her table. María’s shoulders immediately relax and her tired expression transforms into a sweet smile.

It is now seven at night, and in a few moments, many people will be walking through the doors, looking for a place to relax after a long day. Carlos goes outside El Viajero to quickly roll his last cigarette before things pick up. He lights it, inhales, reclines back in his seat, and exhales slowly, looking fondly at his coffee shop. “It is a lot of work, but this is what I love to do,” Carlos says as he motions to his store. His eyes seem tired, and his spine is curved after a long day of standing on his feet. He explains that, at times, it is difficult to always be happy and friendly with people and to always repeat the same thing. He taps the ash off of his cigarette into the small ashtray on his right. “Today we have carrot cake, chocolate cake, banana cake, etcetera, etcetera.” He looks towards the street and smiles, although the happiness does not reach his eyes. “I talk to people all day, every day, and many times when I

mente, como si el techo pudiera darle las palabras para explicar exactamente lo que quiere decir, “pues, descubro mucho sobre mí”. Juan le mira y asiente con la cabeza, mientras sorbe lentamente su café. “Aprendo conociendo personalmente a los clientes”, dice Carlos. “Si los conozco, les voy a poder atender mejor y van a tener una experiencia fantástica”. Señala a un hombre que está sentado en el patio, concentrado en su libro. “Sé que a él le gusta su café con leche fría y que viene aquí para leer en paz, porque en su casa hay demasiado ruido”. Señala luego a una chica que dibuja en su cuaderno. “Y ella pide té de manzanilla y una galleta de limón, y le gusta dibujar a la gente que pasa por aquí”. Juan se empieza a reír, “Lo sabes todo, Carlos”. Cuando ha terminado su descanso, Carlos se despide de Juan y regresa al trabajo.

Aunque ninguna de estas personas se conozcan entre sí, él las conoce a todas por sus nombres y gustos; son sus amigos. María Belén acaba de llegar al café y se sienta en una mesa. Es estudiante de la Universidad de Sevilla y está cansadísima después de un largo día, lleno de exámenes. Cierra los ojos un momento y, cuando los abre, ve a Carlos, colocando cuidadosamente sobre la mesa un café con leche con su corazón correspondiente. María Belén relaja los hombros y la expresión cansada de hace un instante se transforma en una sonrisa dulce.

Ya son las siete de la tarde y en unos momentos llegará mucha gente buscando un lugar para relajarse después de un largo día. Carlos se retira al exterior de El Viajero para rápidamente liar un último cigarrillo antes de la hora punta. Lo enciende, inhala, se inclina hacia atrás y exhala lentamente, mirando su café. “Es mucho trabajo, pero eso es lo que me encanta”, dice mientras sus manos se extienden como si quisieran abarcar todo el lugar. Sus ojos se ven cansados. Tiene la espalda encorvada después de estar de pie todo el día. Explica que, a veces, es difícil ser amable con la gente y repetir lo mismo. Carlos deja caer la ceniza de su cigarrillo en un pequeño ceníceros que tiene a su derecha. “Hoy tenemos pastel de zanahoria, de chocolate, de plátano, etcétera, etcétera”. Mira hacia la calle y sonríe, pero la felicidad no llega a sus ojos. “Hablo con la gente todos los días, y muchas veces cuando me retiro a casa, no quiero hacer nada. Mis amigos y mis dos compañeros de piso me llaman para salir, pero no pue-



/ Inside of El Viajero Sedentario / IVANNA QUICENO

/ Interior de El Viajero Sedentario / IVANNA QUICENO

go home, I don’t want to do anything. My friends and roommates will call me to go out, but I can’t. I’m tired and I want to be by myself,” he says with a pensive look on his face. All of a sudden, however, the happy Carlos returns. His fingers bring the cigarette up to his lips, but before he can take another puff, he pauses and looks at me, “But, I truly do love what I do.”

Carlos likes to always be busy. “When nobody comes, it’s really boring.” He takes another hit of his cigarette, and when he exhales, a cloud of smoke forms in front of his face. He smiles mischievously and says, “There’s no one to talk to.” •

do. Estoy cansado y quiero estar solo”, dice Carlos con expresión pensativa en el rostro. De repente, el Carlos feliz regresa. Sus dedos le acercan el cigarrillo a la boca y, antes de darle otra calada, hace una pausa y me mira, “pero a mí realmente me gusta lo que hago”.

A Carlos le gusta estar siempre ocupado. “Cuando no viene nadie, es muy aburrido”. Da otra calada a su cigarrillo y, cuando exhala, se forma una orla de humo delante de su cara, sonríe travieso y dice, “No hay con quien hablar”. •

THE CHAMPION OF THE WORLD

Daja Henry
HOWARD UNIVERSITY

SEVEN YEARS AGO, ALHASSANE BANGOURA LEFT BEHIND EVERYTHING HE HAD EVER KNOWN. NOW, HE'S ON TRACK TO BECOME CHAMPION OF THE WORLD.

"I'm going to be the champion of the world. That's all I'm thinking about right now." Alhassane Bangoura explains in his living room, adorned with trophies and medals from all the marathons he has run, and photos of him crossing finish lines from Córdoba to Berlin. While he's mastered the 42.2 kilometer distance, his longest journey, of over 4,000 kilometers, saw him fleeing his country, Guinea-Conakry, to arrive at the continent that many Africans dream of, the "paradise" of Europe. Using a route across the African continent which many take every year, and which many die trying to complete, he arrived at the northern coast of Morocco on June 6th, 2010, from which, with the help of the Spanish Civil Guard, he managed to enter Motril, a town on the Mediterranean coast of Granada.

Death was the reason Alhassane left Africa in the first place. On September 28th, 2009, tens of thousands of Guineans gathered at Conakry's Stade du 28 Septembre, the multipurpose stadium of the capital. The stadium bears the date of Guinea's independence from France in 1958. A pro-democracy crowd protested peacefully against the presidency of Moussa Dadis Camara, who had seized power in a military coup in December 2008. Guinean security forces descended on the stadium firing tear gas grenades and live rounds into the crowd. 157 people were killed, over 1,000 injured, and numerous women were raped. Mohamed Bangoura, Alhassane's father, a

EL CAMPEÓN DEL MUNDO

Daja Henry
UNIVERSIDAD DE HOWARD

HACE SIETE AÑOS, ALHASSANE BANGOURA DEJÓ ATRÁS TODO LO QUE HABÍA CONOCIDO. AHORA, VA CAMINO DE SER CAMPEÓN DEL MUNDO.

"Voy a ser campeón del mundo. Esto es todo lo que estoy pensando ahora mismo", explica Alhassane Bangoura en su salón, adornado con trofeos y medallas de todos los maratones que ha corrido y fotos de él cruzando líneas de meta, desde Córdoba a Berlín. Aunque su especialidad son los 42,2 kilómetros, su viaje más largo, de más de 4.000 kilómetros, fue cuando huyó de su país, Guinea-Conakry, para llegar al continente con el que muchos africanos sueñan, el "paraíso" de Europa. Utilizando una ruta que recorre el país, que mucha gente toma cada año y en la que muchos han muerto intentando llegar al final, llegó a la costa norte de Marruecos el 6 de junio de 2010 desde donde, con la ayuda de la Guardia Civil española, logró entrar en Motril, un pueblo de Granada, en la costa mediterránea.

La muerte fue la razón por la que Alhassane se fue de África. El 28 de septiembre 2009, decenas de miles de personas se congregaron en el Stade du 28 Septembre de Conakry, el estadio polideportivo de la capital. El estadio lleva la fecha de la independencia de Guinea de Francia de 1958. La multitud prodemocracia protestaba pacíficamente contra la presidencia de Moussa Dadis Camara, quien había tomado el poder en un golpe de Estado militar en diciembre de 2008. Las fuerzas de seguridad guineanas invadieron el estadio, disparando granadas de gas lacrimógeno y balas entre la multitud. 157 personas perdieron la vida, más de 1.000 resultaron heridas y numerosas mujeres fueron violadas. Mohamed Bangoura, el pa-

/ RIGHT TOP: Alhassane Bangoura during a training session at the High Performance Center of La Cartuja in Seville / BOTTOM: Alhassane Bangoura and coach Mauri Castillo about to start their training session on the track / DAJA HENRY

/ DERECHA ARRIBA: Alhassane Bangoura durante una sesión de entrenamiento en el Centro de Alto Rendimiento de La Cartuja de Sevilla / ABAJO: Alhassane Bangoura y su entrenador, Mauri Castillo, comienzan la sesión de entrenamiento en la pista / DAJA HENRY



member of the Guinean military, was not present. He had refused to participate in the murders. Later that night, members of the militia entered his home and killed him. "He was always telling me to join the military," Alhassane recalls with an irregular cadence in his voice, possibly the influence of one of the seven languages he speaks.

Though he had not lived with his father since he was seven years old, when he was sent to study the Quran over 200 kilometers away in a city called Mamou, the murder impacted Alhassane all the same. His mother had died 12 years earlier, giving birth to his younger sister. So, he decided to begin his journey. He had saved up the money working at a restaurant selling kebabs and ice cream, and fixing cars. In 2010, when he was 18, he took a plane from Guinea to Casablanca, Morocco and then a bus to Nador, a city on the Mediterranean coast of Morocco, just south of the Spanish enclave of Melilla. Once in Nador, he got on a boat with 34 other Africans and made the two-day long pilgrimage to Spain.

For two days, he was wedged in the small fishing boat—which in the ports near the Strait of Gibraltar they call *patera*—with 34 other people, a supply of bread and water, and a couple changes of clothing. The night time was the most dangerous, he explains. The shallow boat was tossed about, with many of those onboard shivering and vomiting. "Many die that way. They're scared and they're vomiting until there's nothing left in them." Fortunately, no one on his *patera* died. About 15 of the 35, however, were sent to hospitals once they Civil Guard rescued them from the sea.

"I'm always going to remember that. If the police hadn't come, we would've died there." The guards climbed into their boat and gave them food and clothing before taking the rest of them to the *Centro de Internamiento para Extranjeros* in Madrid. He stumbles over the word "internamiento" before brushing it off as a nonessential detail.

"They're jails." His wife, Cristina, steps in. The couple met four years ago in a reggae club, a hotspot for the many African migrants looking for a touch of home. She comes back a couple more times throughout the interview to give her opinion as a Spaniard. "They put you in jails and then leave you out on the streets," says Cristina.

dre de Alhassane, no estaba allí. Se había negado a participar en las matanzas. Esa noche, miembros de las fuerzas de seguridad entraron a su casa y lo mataron. "Él siempre me decía que me alistara en el ejército", recuerda Alhassane con una cadencia irregular en su voz, posiblemente vestigio de uno de los siete idiomas que habla.

Aunque no había vivido con su padre desde que tenía siete años, cuando lo mandaron a estudiar el Corán a una ciudad a más de 200 kilómetros de Conakri llamada Mamou, el asesinato le impactó de igual manera. Su madre había muerto hacía 12 años, al dar a luz a la hermana menor de Alhassane. Así que decidió emprender su viaje. Había ahorrado dinero trabajando en un restaurante de pinchos morunos y helados, y también como mecánico. En 2010, cuando tenía 18 años, voló en avión desde Guinea hasta Casablanca, Marruecos. Luego fue en autobús hasta Nador, una ciudad de la costa mediterránea de Marruecos, justo al sur del enclave español de Melilla. Cuando hubo llegado a Nador, se subió en un barco con otros 34 africanos e hizo un viaje de dos días hasta España.

Durante dos días, viajó embutido en un pequeño barco pesquero —lo que en los puertos cercanos al estrecho de Gibraltar llaman una *patera*— con otras 34 personas, reservas de pan y agua y un par de mudas de ropa. Era más peligroso por la noche, explica. La *patera*, poco profunda, se zarandeaba sin parar y mucha de la gente que iba abordo temblaba y vomitaba. "Mucha gente muere así. Tienen miedo y vomitan hasta no les queda nada dentro". Afortunadamente, nadie en su *patera* murió. Aproximadamente a 15 de los 35, sin embargo, los mandaron al hospital cuando la Guardia Civil los rescató del mar.

"Siempre lo recordaré. Si la policía no hubiera venido, habríamos muerto allí". Los guardias subieron a su *patera* y les dieron comida y ropa, para después llevar a los demás al Centro de Internamiento para Extranjeros de Madrid. Se atranca con la palabra "internamiento" antes de dejarlo pasar; es un detalle sin importancia.

"Son cárceles". Su esposa, Cristina, interviene. La pareja se conoció hace cuatro años en una discoteca de reggae, un club popular entre los inmigrantes africanos que buscan un atisbo de su hogar. Volverá otras veces durante la entrevista

"The treatment of immigrants is unjust. They're too hard on you when it comes to test you for citizenship. They ask questions that Spanish citizens don't even know." So it goes.

Alhassane denies every interjection. "They're not jails. You stay there for a month and they set you free. They give you food and clothing; they let you study and play football. The citizenship process is hard in every country."

•••

In 2012, he left soccer behind and began running because, as a clandestine migrant, he still did not have the papers that they would always ask of him. Thus, he embarked on a new journey filled with intense training and hard work. "¿Sabes?" It's as much a filler, as a question. He pauses after every detail, making sure he's well understood.

As a long-distance runner, Alhassane trains for two hours each morning and one more in the afternoon. However, he makes it clear that he enjoys running too. His best training, he says, was in the mountains of Morocco last year, where he stayed for 20 days, climbing and descending mountainous forest paths to build endurance. At mountainous altitudes, the body adjusts to the lack of oxygen by generating new red blood cells, which increases oxygen capacity.

On the evening of November 23rd, he attends this year's award ceremony for the Circuito de Carreras Populares #Sevilla10. #Sevilla10 is a circuit of five races, from March to October, organized by the municipal sports commission in five different districts of the city. Alhassane has made second in the overall classification, out of more than 10,000 participants. He's qualified second in three of the 10 kilometer races and fourth in the other two. His training companion Samuel Lay Rincón, who won three of the races, has taken first place.

Though he was frustrated the few minutes prior to arriving at the ceremony because he and Cristina had spent a while circling for a parking spot, the minute he steps in, he's enchanted. He strikes a couple poses on the way to his seat, pointing at the golden ceiling ornaments of the old Cruzcampo brewery where the ceremony is taking place. The place is filled with runners and trainers. "Take pictures," Alhassane urges excitedly.

para dar su opinión como española. "Te meten en cárceles y después te sueltan en las calles", dice Cristina. "El tratamiento a los inmigrantes es injusto. Son demasiado duros cuando se trata de la prueba de la ciudadanía. Te preguntan cosas que ni siquiera los españoles sabrían". Así funciona.

Alhassane niega todas sus interjecciones. "No son cárceles. Te quedas allí durante un mes y te dejan libre. Te dan comida, te dan ropa, te dejan hacer deporte y estudiar. El proceso de ciudadanía es duro en todos los países".

•••

En 2012, Alhassane dejó el fútbol y comenzó a correr porque, como inmigrante clandestino, no tenía los papeles que siempre le pedían. Así, se embarcó en un nuevo viaje, con un intenso entrenamiento y trabajo duro. "¿Sabes?" no sólo lo dice como una muletilla sino como una pregunta de verdad. Se detiene después de cada detalle para asegurarse de que se le entiende bien.

Como corredor de maratones, Alhassane entrena dos horas cada mañana y una hora más por la tarde. No obstante, deja claro que disfruta corriendo. Su mejor entrenamiento, dice, fue en las montañas de Marruecos el año pasado, donde estuvo 20 días subiendo y bajando entre caminos montañosos del bosque para aumentar su resistencia. En altitudes montañosas, el cuerpo se ajusta a la carencia de oxígeno para generar glóbulos rojos nuevos, que aumentan la capacidad de oxígeno.

El 23 de noviembre por la tarde, Alhassane asiste a la ceremonia de entrega de premios del Circuito de Carreras Populares #Sevilla10 de este año. Es un circuito de cinco carreras, de marzo a octubre, organizado por el Instituto Municipal de Deportes (IMD) en cinco distritos distintos de la ciudad. Terminó en segundo lugar. Alhassane ha obtenido el segundo puesto en la clasificación general de un total de más de 10.000 participantes. Ha quedado segundo en tres de las carreras de 10 kilómetros y cuarto en las otras dos. Su compañero de entrenamiento, Samuel Lay Rincón, quien ganó tres de las carreras, ha conseguido el primer puesto.

Aunque se había sentido frustrado pocos minutos antes de llegar a la ceremonia porque él y Cristina tuvieron que pasar un rato dando vueltas buscando aparcamiento, en el momento que en-

edly before the program has even begun. He and Cristina sit behind his trainer, Mauri Castillo, a Cuban athlete who moved to Spain in 2010 and now runs the self-titled Mauri Castillo School of Athletics.

As the program begins, a photo of Alhassane crossing the finish line flashes across the huge screen on the stage. He doesn't even acknowledge it. "Second place," the announcer lets out a slew of praise before he gets to the name, "Alhassane Bangoura!" In the seconds before his name is called, he waves off the praise, a gesture of humility, before going up to accept his trophy. Throughout the rest of the night, a procession of runners and friends pass by his seat to wish the man congratulations.

The same man, seven years prior, left his family and everything he knew behind. He walked alone through the streets of a new country that was nothing like he'd dreamt of. His people had always viewed Europe as a paradise with so much work and so much to gain. There was no work. There was no money.

Now, he walks the streets of Seville, on a path he's created for himself. He has many aspirations, which include running in the coveted New York City marathon. Next year, he plans on returning to Guinea to visit his family, whom he has not seen since he left Guinea in 2010. When his career as a runner comes to a close, he hopes to become an athletic trainer.

He's crossed many finish lines since he began his journey to Europe, but a bigger feat, his citizenship, lies ahead. Until then, he's focused on one thing: becoming the champion of the world. •

tra, está encantado. Posa algunas veces de camino a su asiento, señalando a los ornamentos del techo de la antigua fábrica de Cruzcampo, donde tiene lugar la ceremonia. El lugar está lleno de corredores y entrenadores. "¡Haz fotos!" insta Alhassane emocionado antes siquiera de comenzar el programa. Cristina y él se sientan detrás de su entrenador, Mauri Castillo, un atleta cubano que se mudó a España en 2010 y ahora dirige la escuela Mauri Castillo de Atletismo.

Cuando el programa comienza, una foto de Alhassane cruzando la línea de meta aparece en la pantalla del escenario. Él ni se da por aludido. "Segundo puesto", el presentador le dedica un montón de elogios antes de pronunciar su nombre, "¡Alhassane Bangoura!" Desde unos segundos antes, Alhassane ya gesticulaba como restándole importancia a la cosa en un gesto de humildad, y después sube a aceptar su trofeo. Durante el resto de la noche, una procesión de corredores y amigos pasa por su asiento a darle la enhorabuena al crack.

Es el mismo hombre que, siete años antes, dejó atrás su familia y todo lo que conocía y recorrió solo las calles de un país extranjero que no era nada de lo que había soñado. Sus paisanos siempre habían visto Europa como un paraíso con mucho trabajo y dinero que ganar. No había trabajo. No había dinero.

Ahora, recorre las calles de Sevilla por un camino que él mismo se creó. Tiene muchas aspiraciones, que incluyen correr la codiciada maratón de Nueva York. El año que viene, pretende regresar a Guinea para visitar a su familia, que no lo ha visto desde que se fuera del país en 2010. Cuando su carrera como corredor termine, espera ser entrenador de atletismo.

Ha cruzado muchas líneas de meta desde que emprendió su viaje hacia Europa pero le aguarda una hazaña aún más grande. Su ciudadanía. Hasta entonces, se concentra en una cosa: ser campeón del mundo. •

/ RIGHT: Alhassane Bangoura and coach Mauri Castillo warming up / NEXT PAGE: Alhassane Bangoura at the award ceremony of the Circuito de Carreras Populares #Sevilla10 2017 / DAJA HENRY

/ DERECHA: Alhassane Bangoura y su entrenador Mauri Castillo durante el calentamiento / PÁGINA SIGUIENTE: Alhassane Bangoura durante la entrega de premios del Circuito de Carreras Populares #Sevilla10 2017 / DAJA HENRY





29

Time to work
La hora del trabajo

más+menos

clee
SEVILLE

