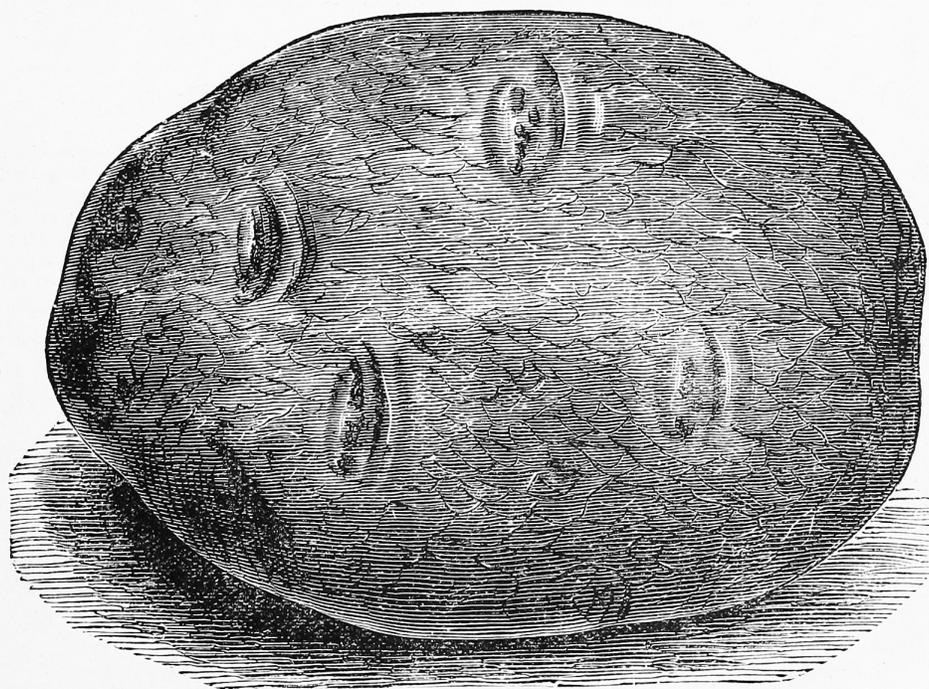


Early Rose Potato.
Page 62.



Bresee's Peerless.
Page 65.

Archivo Alexander von Humboldt México
El efecto Humboldt II: formas presentes del pasado
Ex Teresa Arte Actual, Licenciado Verdad 8, Centro Histórico, CDMX.
Viernes 14 de junio de 2019, 12h00

Pensar cocinando y hablar comiendo

En el marco de la exposición **Archivo Alexander von Humboldt México**, y como parte de las actividades del XI Encuentro del Instituto Hemisférico de Performance y Política, activamos la segunda serie de diálogos modulares *El efecto Humboldt*: Quito (2018) - Ciudad de México (2019) – Berlín (2019) – Riobamba (2020). Con la premisa *performing ideas*, queremos referirnos a las relaciones de palabra - cuerpo - espacio para la generación de un lugar posible y lenguaje en común. *El efecto Humboldt* es la puesta en escena de un debate con la participación de agentes culturales, académicos, artísticos y sociales de posturas, latitudes y escuchas diversas. *El efecto Humboldt* no es un simposium o un coloquio, es un *modelo para armar* en el que cada mirada o gesto moldea y posibilita nuevas aproximaciones al viaje americano de Humboldt y sus *efectos* relacionados o imaginados. Un cruce de miradas sobre los modos de construir el pasado y el presente.

Fabiano Kueva

Cómo contar la historia de nuestras gastronomías sin pensar en dos condiciones de posibilidad de lo alimentario: nuestras formas locales de resistencia (soberanía la llama la política usada) para incorporar (atravesar, amasar, exprimir, infiltrar) prácticas tradicionales del mundo andino (cocinas llenas de mujeres indígenas poniendo su saber en cada receta europea) y la permanente imposición de estigmas sobre los alimentos (dotándolos aún de más magia: chocolate y aguacate, frutas, quinuas, tubérculos, aguardientes).

La historia del maíz, primordial en los mundos andino y mexicano (hoy a costa de billones el primer transgénico) muestra la historia de nuestra alimentación: un producto ritual, comestible, medicinal y ceremonial, cuyos cultivos se extienden desde hace miles de años por todo el continente. Su historia se limita a ser contada desde la colonia por el giro económico que cambia su signo: “Gracias a la operancia del nuevo modelo económico insertado en la época de la colonia, el maíz adquirió un valor comercial que propició no sólo su venta, sino su utilización por parte de indígenas para el pago de tributos en especie” (Unigarro: 2010). Dicen algunos que nació en Mesoamérica y se extendió; otros, cuentan que hubo un maíz específicamente andino (Bonavia: 1985, citado por Eduardo Estrella), y lo que podemos decir hoy, más allá de las disputas por el origen (disputas sobre el interés y no sobre la episteme), es que en cada piso climático, en cada cultura de esta tierra media o alta de América, hay varios tipos de maíz y de preparaciones, al menos uno por cada ecosistema de producción y por cada cultura. Tantas formas locales de maíces de colores, sabores y tamaños distintos, que se disputan con maíces estandarizados, inflados e interminables, que viajan por razones financieras en semillas o en otras formas tóxicas y transgénicas de la seguridad alimentaria.

No se trata de ubicarnos en uno u otro lugar de ese debate, binario, sino de pensar hoy en el sentido de ir al mercado popular, en el gesto de cocinar y comer, recordar el fogón e intercambiar saberes y posturas que miran desde América hacia una Europa ampliada, hoy. Es un ejercicio efímero y lleno de sentido el de cocinar, confundir sabores, comer, debatir (saborear dulce agrio o dulce y salado). Es estar en lo público y lo particular a la vez, en el pasado y en el presente. No hay mayor nostalgia que la de un olor o sabor del pasado (un sonido que nos comimos hace años), que imaginamos extinto. No hay mayor sentido que el de saborear lo que serán solo restos o relatos en la arqueología del futuro. Qué mejor “homenaje al siglo XIX” (extractivista e imperial) que hacer viajar pequeñas (pero rebeldes) cantidades de alimentos frescos y andinos (como chochos y naranjillas) en nuestras maletas personales, para compartirlos con los comensales de un debate público sobre formas presentes del pasado.

¡Buen provecho y buena palabra!

Ana Rodríguez Ludeña

FOGÓN ANDINO: Despojo, colecciones, repatriaciones. La vida geopolítica de objetos

- **Bienvenida: Francisco Rivas**
Introducción: Fabiano Kueva
Cóctel de Guayusa Amazónica (*Ilex guayusa*) y **licor de Caña Manabita** (*Saccharum officinarum*)

- **Intervención: Miruna Achim (México)**
Historiadora, investigadora y profesora en la Universidad Autónoma Metropolitana – Cuajimalpa. Ha escrito ampliamente sobre la ciencia colonial en México, particularmente sobre medicina, astronomía, alquimia y anticuarianismo, siguiendo los procesos de construcción (social, política, tecnológica y cultural) del conocimiento, así como las definiciones y defensas del conocimiento local, americano e indígena.

El parlamento de las cosas

A lo largo de dos siglos, a Alexander von Humboldt en América se le ha representado como un viajero solitario, el coleccionista y ordenador de un mundo mudo y pasivo. En esta intervención, parto del sentido original de la palabra Ding (cosa), como una forma arcaica de parlamento, para captar la densidad y la vibración social y cultural del coleccionismo americano de Humboldt: los objetos y los hechos científicos emergen en la conversación, la discusión y la controversia, se construyen y se deconstruyen en la convergencia de actores humanos y no humanos, de trayectorias, intereses y sistemas divergentes de pensar el mundo.

- **Entrada: Chochos** (*Lupinus mutabilis*) con **Chullpi** (*Zea Mays*)
- **Intervención: María Elena Bedoya (Ecuador)**
Historiadora, curadora independiente y profesora universitaria. Ha publicado artículos especializados acerca de museos y coleccionismo en la región andina. Curadora de relevantes proyectos de historia, visualidades y cultura material de los siglos XIX y XX, así como de arte contemporáneo.

Coleccionismo y masculinidades científicas: Un ensayo reflexivo sobre Jacinto Jijón y Caamaño

Este trabajo ensaya un análisis, desde el enfoque de género, sobre el coleccionista, arqueólogo, antropólogo e historiador ecuatoriano Jacinto Jijón y Caamaño (1890-1950). Develaré cómo se construye una mirada masculina desde la práctica científica etnográfica visibilizada a través de registros visuales, objetuales y discursivos localizados en sus acervos personales.

- **Entrada: Humita de Choclo Tierno** (*Zea Mays*) y **Ají** (*Capsicum baccatum*) de **pepa de Sambo** (*Cucurbita ficifolia*)
- **Intervención: César Martínez Silva (México)**
Artista indisciplinario, hisTÓREADOR conceptual y profesor de la Universidad Autónoma Metropolitana – Azcapotzalco. Su trabajo como artista ha transitado por diferentes aportes conceptuales y soportes técnicos, desde la dinamita EXPLOSIVA hasta la gelatina nutritiva.

Aproximaciones a la distancia / (amas B)

César Martínez es un disidente con pasaporte irregular, un inmigrante conceptual con permiso académico, que indagará en esta breve plática, con trasfondo socioLÓGICO, sobre tres relatos de poder que enmascaran el modelo de historia cultural global interpuesta. Intentará poner en evidencia la indagación feliz de nuevos encuentros: *el nuevo mundo de todos los días*.

- **Plato: Llapingachos de Papa Chola** (*Solanum tuberosum*) con **fritada, Aguacate** (*Persea americana*), **Sal Prieta** (*Arachis hypogaea*) y **Ají** (*Capsicum baccatum*)
- **Diálogo Abierto**
- **Bebidas: Jugo de Naranjilla** (*Solanum quitoense*), **Horchata de Loja** (*ataco, manzanilla, menta, hierba luisa y toronjil*), **Café de Loja** (*Coffea arabica*)
- **Postre: Higos** (*Ficus carica*) con **miel de Raspadura** (*Saccharum officinarum*) y **queso**.

Anfitriones:

Fabiano Kueva (Ecuador). Artista y curador. Ha desarrollado proyectos con museos, espacios públicos y contextos comunitarios; transmisiones de arte sonoro por aire, satélite y web; tanto en Latinoamérica como en Europa. Cuenta con varios discos, libros y artículos publicados. Creador del proyecto Archivo Alexander von Humboldt.

Ana Rodríguez Ludeña (Ecuador). Curadora, gestora cultural e investigadora. Fue viceministra y ministra de cultura y patrimonio del Ecuador entre 2015 y 2016. Dirigió la Fundación Museos de la Ciudad de Quito (2012-2014) y el Centro de Arte Contemporáneo (2011-2012). Ha sido docente e investigadora en la PUCE, la USFQ, la Universidad Central del Ecuador, FLACSO Ecuador y CENEDET. Trabaja sobre organizaciones juveniles de la calle; cultura y estudios urbanos; soberanía alimentaria y el sistema de mercados populares de Quito. Curadora asociada del Archivo Alexander von Humboldt.

Luis Gerardo Morales (México). Historiador, museólogo y curador. Doctor en historia por la Universidad Iberoamericana, también se ha especializado en teoría e historia de los museos por la Universidad de Nueva York. En la actualidad es profesor investigador de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos y de la ENCRyM. Ha publicado libros, ensayos y artículos sobre curaduría, historia y teoría de los museos, así como de historiografía. Curador de la exposición Archivo Alexander von Humboldt México.

Chefs:

Rosario Olmedo Cisneros (Ecuador). *La Sazón de la Ñaña* es un emprendimiento gastronómico cultural y familiar que trabaja en la tradición culinaria del Ecuador, amalgamando las distintas regiones naturales del país y cada uno de sus sabores. Nos enorgullecemos en brindar un rinconcito ecuatoriano en México desde el año 2008. Una *ñaña* o un *ñaño*, en Ecuador, no es ni más ni menos que una hermana o un hermano. No necesariamente alguien que es parte de la familia; sino un amigo, un vecino, un compañero o conocido que está siempre ahí para brindar un abrazo cálido. *La Sazón de la Ñaña*, es la sazón de esa persona querida.

Norma Araceli Becerril (México). Crecí con los olores, colores y sabores de la comida de mi madre, una mujer de pueblo, con la sabiduría del cocido lento, la cual desde los 13 años me enseñó a entender que cocinar no es una actividad cotidiana y aburrida. Después de realizar muchas actividades en la vida, en 2009 comencé a enriquecer lo aprendido en casa, con cursos en el Instituto Yuri Gortari y el Instituto Mario Moreno. Reconozco la perfección del método tradicional y la delicada medida de la técnica al cocinar ya que cada paso de receta merece tener su olor y su color propio.

Catering: Edson Pérez y Misael Ramos

Logística, producción y registro: Ex Teresa Arte Actual

Fotografía adicional: Laura Gómez Mendoza



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



INBAL

EX
TE
RE
SA

UN/M
POSGRADO
Música

