



Maïs cultivé.

Archivo Alexander von Humboldt México
El efecto Humboldt II: formas presentes del pasado
Ex Teresa Arte Actual, Licenciado Verdad 8, Centro Histórico, CDMX.
Sábado 15 de junio de 2019, 13h00

Pensar cocinando y hablar comiendo

En el marco de la exposición Archivo Alexander von Humboldt México, y como parte de las actividades del 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 MEXICANO: Viajeros, miradas e instituciones. América como forma y fuente.

- **Bienvenida: Valeria Macías Rodríguez**
Introducción: Luis Gerardo Morales
Cóctel Corazón de Maguey (*Agave americana*)
- **Intervención: Miguel Ángel Fernández (México).** Curador, museólogo y museógrafo, estudió filosofía en el Instituto Superior de Filosofía de la Universidad de Lovaina en Bélgica. Ha sido director del Museo Nacional de Historia en el Castillo de Chapultepec, así como Director de Museos y Exposiciones del INAH. También ha sido curador en la Academia de San Carlos y Conservador del Palacio Nacional.

Sobre viajes y viajeros.

Desde la participación en varias muestras temporales sobre Alejandro de Humboldt, realizadas en años recientes, y el proceso editorial del libro *Viajeros en el Paraíso. México Siglo XIX*, se abordará la importancia de la mexicanística extranjera desde la perspectiva del coleccionismo y los museos.

- **Entrada: Mango** (*Mangifera*) **picado con Chamoy** (*chabacano, flor de Jamaica, chile, naranja, azúcar*).
- **Intervención: Cecilia Delgado Masse (México)** Desde 2016 es directora de muca-Roma. Fue curadora asociada en el Museo Universitario Arte Contemporáneo (MUAC), miembro de CURARE, curadora del Museo Universitario de Ciencias y Arte, y del Museo Nacional de Arte, MUNAL. Desde 1996 ha trabajado en museos realizando diversas actividades que van desde la investigación, la coordinación y la gestión de procesos curatoriales, hasta la curaduría.

Adriana Salazar (Colombia) Es Licenciada en Artes Plásticas de la Universidad Jorge Tadeo Lozano de Bogotá, Maestra en Filosofía con mención Magna cum Laude de la Universidad Javeriana y Doctora en Arte por la Universidad Nacional Autónoma de México. Su trabajo se localiza en contextos específicos, presenta los límites entre la vida y la muerte, lo artificial y lo natural, y lo humano e inhumano como algo cuestionable.

El Museo Animista del Lago de Texcoco y el Ágora del agua

Experiencias derivadas de la programación otoño- invierno 2018-2019 en muca-Roma sobre dos proyectos que desde el arte y el diseño industrial exploraban las complejas relaciones entre la idea de naturaleza y progreso, centro y periferia en la cuenca de México.

- **Entrada: Guacamole** (*Persea americana*) **con totopos** (*Zea Mays*)
- **Intervención: Néstor Quiñones (México).** Artista multidisciplinario. Co-fundador de *La Quiñonera*, espacio artístico independiente activado desde 1986 en la Colonia Candelaria de Ciudad de México. Su trabajo explora, desde los medios pictóricos, las dimensiones poéticas y espirituales de las formas, los espacios y los sujetos.

La medida de las cosas.

Cómo abordar desde el arte la relación entre las escalas, el tiempo y las proporciones visuales, cómo representar el tejido invisible de la vida. El uso de la geometría como vehículo que relacione distintas filosofías sobre el tiempo, la cosmovisión náhuatl o los fundamentos homeopáticos.

- **Platillo: Sope** (*Zea Mays*) **con Huitlacoche** (*Ustilago maydis*), **Tlacoyo** (*Zea Mays*) **de frijol** (*Phaseolus vulgaris*) **con nopales** (*Opuntia ficus-indica*) **y queso, salsa verde** (*Capsicum annum*) **y salsa roja** (*Capsicum frutescens*).
- **Bebidas: Agua de Jamaica** (*Solanum quitoense*), **Agua de pepino** (*Cucumis sativus*) **con limón** (*Citrus*) **y menta** (*Mentha*)
- **Postre: Pera en almíbar** (*Saccharum officinarum*), **Café de Chiapas** (*Coffea caneflora*).

Anfitriones:

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.

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.

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, Misael Ramos

Logística, producción y registro: Ex Teresa Arte Actual



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



INBAL

