

EL ALDABRON

GACETA INTERNA DEL MUSEO NACIONAL DE LAS CULTURAS DEL MUNDO Número 57



DEL LUNES 19 AL

DOMINGO 25 DE AGOSTO DE 2019

Sumario

- 3** Master Class *Cocina de Costa de Marfil*, en el Encuentro Gastronómico
- 5** Presentación del libro *Comida mexicana: riqueza biológica, contextos y evolución histórica*
- 9** Abordan la milpa y los monocultivos, y las cocinas de Tlaxcala y Tláhuac, en el Encuentro Gastronómico
- 13** Talleres sobre la presencia africana en la cocina afroestilizada y *Pulque, néctar de la luna*
- 15** Conversan sobre la cerveza, desde el antiguo Egipto hasta la época actual
- 19** Conversatorio *Fitness, cocina y nutrición* y presentación del libro *Gastronomía clínica*
- 23** Recital *Encuentro de culturas en la música: México, Corea y más*, de la soprano Hae Young Jang
- 25** Simposio Medios audiovisuales y migración japonesa
- 27** Desde Portugal... *¿Demasiado turismo o no? ¿Qué hacer?*
- 34** Aportes de la FOTOTECA del Museo
- 35** Próximas actividades

MASTER CLASS COCINA EN EL ENCUENTRO



Los chefs Cofi Aly y Atta Eugene Haby Djakou.
Foto: Alicia Santiago

Inmersos en una succulenta atmósfera de aromas, mezcla de dulce plátano frito, ahumada carne de pollo y picor ácido de cebollas y chiles habaneros, estudiantes de gastronomía y público en general acudieron a la Master Class “Cocina de Costa de Marfil”. Los entusiasmados asistentes a la Sala Eusebio Dávalos del Museo Nacional de las Culturas de Mundo, el viernes 23 de agosto, aprendieron de la mano de los chefs Atta Eugene Haby Djakou y Cofi Aly, gastrónomos de la Embajada de Costa de Marfil, varias recetas y trucos de cocina de esta nación africana.

Como explicó el mismo chef Haby muchos de los ingredientes que se utilizan en Cote d’Ivoire (Costa de Marfil) son iguales o parecidos a los de México, como el plátano macho, el pollo, el chile habanero, el tomate [jitomate] o el jengibre, “pero van a ver que las preparaciones son diferentes. Algunas cosas aquí se hacen dulces y allá saladas, y en ‘Costa’ la comida la hacemos más picante”.

Para iniciar con la clase, los chefs prepararon *gnamankoudju* (agua de jengibre), una bebida emblemática de la cocina marfileña. Básicamente, se

A DE COSTA DE MARFIL, D GASTRONÓMICO

licúan juntos, con suficiente agua, 250 g de jengibre pelado, 100 g de piña y hojas de menta o hierbabuena; la pulpa obtenida se cuele y se le agrega el jugo de un limón y azúcar o miel al gusto. Para obtener diferentes toques, el chef Haby sugirió que “la menta se puede licuar directamente con el resto de los ingredientes, se puede licuar aparte y agregarla después, o se puede hacer una infusión y añadirla también aparte”.

Como guarnición presentaron el *bassamoise*, una mezcla tipo “pico de gallo” con jitomate, cebolla, pepino y pimienta morrón en cubos, con perejil o cilantro picado, vinagre, aceite, sal y pimienta; y el *aloco* frito, plátano macho frito con cebolla y sal. Además, compartieron la receta de dos salsas: una elemental de jitomate con cebolla, ajo, puré de jitomate, perejil y sal, y la otra –bravísima- con chile habanero, cebolla, ajo, jitomate y sal.

El plato fuerte fue *poulet braisé* (pollo asado): “el ingrediente secreto es una buena marinada, que se puede usar también en carnes rojas o pescado”, confesó el chef Haby. La marinada se consigue al licuar 3 dientes de ajo, 1 cubo sazónador (opcional), 1/4 de manojo de perejil, el jugo de 2 limones, 2 cucharaditas de mostaza, vinagre, pimienta negra y sal. Con ella se cubre el pollo cortado en cubos, y se puede preparar horneado, asado o frito.

Mientras el pollo siseaba sobre la parrilla y el *aloco* burbujeaba en el aceite caliente, el chef Haby compartió que “como cocineros, nosotros podemos adaptar

los ingredientes a nuestro gusto, a lo que hay al alcance o a lo que se prepare más rápido. Por ejemplo, allá en ‘Costa’ algunas familias al ‘agua de jengibre’ le agregan chile piquín seco”. Finalmente, el fascinado público pudo degustar estos platillos, sorprendiéndose con una picosa y fuerte agua de jengibre, “bufando” con la salsa de habanero e impresionado con el uso salado del plátano macho.

Los chefs marfileños Atta Eugene Haby Djakou y Cofi Aly impartieron una segunda sesión de la Master Class “Cocina de Costa de Marfil”, como parte de las actividades del Tercer Encuentro Gastronómico, el sábado 24, para los alumnos de gastronomía que no pudieron asistir a la clase del viernes.

PRESENTACIÓN DEL LIBRO *COMIDA MEXICANA: RIQUEZA BIOLÓGICA, CONTEXTOS Y EVOLUCIÓN HISTÓRICA*

Un numeroso auditorio se congregó en la Biblioteca Pedro Bosch Gimpera del MNM, este viernes 23 de agosto, para asistir a la presentación del libro *Comida mexicana: riqueza biológica, contextos y evolución histórica* (INAH, 2018), coordinado por los investigadores Carmen Morales, Cristina Mapes y Guy Rozat D., como parte de las actividades del Tercer Encuentro Gastronómico *Costa de Marfil: sazón y culturas*.

Carmen Morales Valderrama advirtió que, ante el lamentable rumbo que ha tomado la difusión de la declaratoria de la cocina mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO (2010), por parte del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, “un grupo de investigadores de distintas disciplinas, con afinidad en el estudio de la alimentación en México, conformamos el Seminario Cultura y Alimentación en México”.

En 2012, dicho Seminario se propuso como objetivo enumerar los recursos biológicos con que cuenta nuestra nación, así como sus técnicas de apropiación y procesamiento. El historiador Guy Rozat “nos hizo ver que la cocina mexicana no es estática ni permanece ajena a la vida social y económica del país, sino que evoluciona, a la par que cambia la sociedad”.

El resultado de las investigaciones del Seminario es el libro que hoy presentamos; aunque tardó cinco años en ver la luz, ha permitido “sacar de la demagogia discursiva en que se han ido perdiendo términos como



Carmen Morales Valderrama

biodiversidad, trilogía alimentaria (maíz, frijol y chile), componentes ancestrales de la multicitada comida mexicana”.

Morales agregó que, gracias al trabajo de los autores, se puede conocer la importancia de más de 200 especies de quelites de la milpa, así como aves, peces y otros productos de la cuenca

A MEXICANA: RIQUEZA BIOLÓGICA, LUCIÓN HISTÓRICA



Mapes, Cristina Mapes y Cristina Barros, en la presentación del libro *Comida mexicana...*
Foto: Selma Rumbo

lacustre de México. Además, un sinfín de plantas y alimentos como insectos, flores, hongos y animales silvestres, cuyo consumo es todavía fundamental en las comunidades rurales y semiurbanas.

Cristina Mapes, por su parte, dijo que el volumen es producto de un trabajo colectivo y multidisciplinario, que

involucró a biólogos, antropólogos e historiadores, con el objetivo de describir un ecosistema megadiverso, como es el de la comida en México. Para ejemplificar dio algunos números: 25 mil 500 plantas, de las cuales 7 mil son utilizadas y 2 mil 200 son comestibles, lo que nos habla de la enorme riqueza de nuestra biodiversidad; además, aún

se practica la recolección, caza, pesca y, por supuesto, la producción agrícola tradicional (milpa, huerta) e industrial, en la que destaca el cultivo de cereales.

Se refirió al conocimiento tradicional de las comunidades indígenas que se rigen por el calendario agrícola y las temporadas de lluvia y secas, no sólo para cultivar la milpa (maíz, frijol, chile y calabaza), sino productos que nacen de manera espontánea, como los quelites “que no son maleza”. “Como investigadores tenemos el objetivo de rescatar todo el conocimiento de la cocina tradicional y ancestral; por ello, nos resulta de suma importancia documentar recetas y preparación de platillos, además de estrategias y formas de conservación que, en algunos casos, se han transmitido a lo largo de los últimos cinco siglos.

Cristina Barros, autora de varios libros sobre la cocina antigua y tradicional de México, se congratuló de la aparición del volumen publicado por el INAH, por su enfoque científico e interdisciplinario, porque “tampoco estoy de acuerdo de que la difusión de la cocina mexicana se haga desde una instancia privada, como el Conservatorio, que recibe dinero de la UNESCO y de varias secretarías del gobierno, pero no da cuentas a nadie”. Dijo que la conservación y difusión de la cocina mexicana corresponde al Estado mexicano, porque es un patrimonio cultural de todos los mexicanos.

Sobre el libro, Barros comentó que reúne “un amplio conjunto de datos, pero, sobre todo, motivos de reflexión... que son básicos para entender la riqueza de nuestras cocinas, ligada indudablemente a la diversidad presente en el territorio mexicano. Sin ella, y sin la presencia de los pueblos originarios con su extraordinario conocimiento de la naturaleza, simplemente ésta no se explica”.

Barros Valero destacó algunos de los ensayos por el cuidadoso manejo de la información que proporcionan, basado en una amplia investigación bibliográfica y hemerográfica, pero sobre todo por el trabajo de campo que recoge valiosos testimonios de primera mano, así como la visita a mercados, tianguis y festividades en las comunidades indígenas. Se refirió al artículo de Cristina Mapes y Francisco Basurto, “Diversidad y plantas comestibles de México”, que hace énfasis en la riqueza biológica que se corresponde con una gran riqueza cultural. También el ensayo sobre los quelites en las fuentes históricas, como el Códice Florentino, de Robert Bye y Edelmira Linares.

Habló también del trabajo de estudio y difusión de los insectos comestibles de Julieta Ramos Elorduy, J. Manuel Pino Moreno y Víctor H. Martínez Camacho: libélulas, chapulines, jumiles, larvas de mariposas, escarabajos, moscas; huevos, larvas y pupas de avispas, abejas y hormigas, entre otros. Los estados donde están presentes los insectos en la alimentación y/o en la medicina tradicional son Chiapas (155 especies), Estado de México (160), Hidalgo (145) y Oaxaca (134), pero aún falta mayor trabajo de campo en los estados del norte de México.

La maestra Barros concluyó que además de los datos de interés, los motivos de reflexión y esbozos para nuevas investigaciones, el libro “Comida mexicana...” permitirá “exigir políticas públicas acordes con las necesidades y las realidades de nuestro país”. En la presentación participaron también los autores Francisco Basurto Peña, José Manuel Pino Moreno y Esmeralda Herrera Rodríguez.



El biólogo y maestro en Ciencias J. Manuel Pino Moreno.
Foto: Selma Rumbo

ABORDAN LA MILPA Y LOS MONOCULTIVOS EN TLAXCALA Y TLÁHUAC, EN EL



El chef Irad Santacruz Arciniega y Rafael Mier, fundador de la organización Tortilla del Maíz Mexicano.
Foto: Gilberto Rendón

Los participantes de las conferencias “Hablemos de milpa y monocultivos” y “Las cocinas tradicionales de Tlaxcala y Tláhuac”, abordaron en una mesa de reflexión la importancia social, cultural y gastronómica de los cultivos originarios de México y los proyectos que han encabezado para su protección y difusión. La actividad se realizó la noche del viernes 23 de agosto, en la Biblioteca Pedro Bosch Gimpera.

En ella se dieron cita Rafael Mier, fundador de la organización Tortilla del Maíz Mexicano; el chef Irad Santacruz

Arciniega, maestro gastrónomo y embajador de la cocina tlaxcalteca; Nicolasa Hernández Muñoz y Dalia Rodríguez Hernández, cocineras tradicionales de Tlaxcala, y Araceli Márquez Romo, promotora cultural de la cocina originaria de Tláhuac.

Rafael Mier explicó el proyecto Tortilla del Maíz Mexicano, una asociación civil que busca la revaloración de la amplia variedad de maíces nativos del país y su principal producto: las tortillas. “Una de las causas de este problema es la generalización de los alimentos. Se habla del maíz mexicano, no de los maíces

MONOCULTIVOS, Y LAS COCINAS DE ENCUENTRO GASTRONÓMICO

mexicanos. Aunado a esto, tenemos la reducción de las milpas en favor de los monocultivos, lo que provoca que se produzca una menor variedad de especies”.

Como medidas, sugirió “luchar por una definición que considere los diferentes tipos de tortillas que existen; distinguir las tortillas de nixtamal de las tortillas de harina, que tienen otras características, menor valor nutrimental, sabor inferior y que tienen repercusiones sociales y económicas para nuestros campos; también, luchar por la reducción de aditivos, evitar que se les pongan conservadores y colorantes”.

Asimismo, declaró: “Si México no hace una reflexión y defensa hacia el principal de nuestros alimentos, difícilmente vamos a poder defender otros. La tortilla es un parteaguas, es un alimento estratégico e icónico del cual todos nos sentimos orgullosos. Desde aquí hay que iniciar el debate”.

Para Irad Santacruz, otro de los problemas es que “las personas que trabajan en los campos son adultos mayores, así que en un futuro no muy lejano ya no va a haber quien cultive, porque hay un desinterés hacia la agricultura y la madre tierra por parte de la gente joven. Cuando este 80% de los agricultores muera, con ellos se va a ir nuestra comida y nuestra cultura”.

Hizo énfasis en que es necesario proteger al maíz, pero también a otros de nuestros cultivos. “Toda la médula espinal de la cocina mexicana es el maíz,

somos el pueblo del maíz, pero por cada 10 kilos que se consumen en México, 3.9 son importados. Y para nosotros, los tlaxcaltecas, el maíz es el centro del universo, porque Tlaxcala significa ‘Tierra del maíz’. También consideramos que, además del maguey y el maíz, tenemos otras dos semillas maravillosas de las que se habla poco: el amaranto y la chía”.

El chef afirmó: “No hay cocina si no hay campo, sin los ingredientes que producen nuestros agricultores no se podrían hacer combinaciones mágicas de sabores, olores y texturas. A nosotros nos causa ruido decir que queremos rescatar las cocinas, (porque) lo que queremos en realidad es rescatar personas, visibilizarlas a ellas y sus costumbres. Con esta finalidad creamos el grupo Guardianas de la Tierra del Maíz, mujeres y hombres que preservan los productos mexicanos y la cocina tradicional tlaxcalteca”.

La señora Nicolasa Hernández compartió cómo la comida le ha permitido conocer a personas de diversos lugares: “Nosotras no viajamos sólo porque sí, venimos a enseñar lo que ustedes pueden aprender de la comida. La comida abre puertas; nos han enseñado muchas cosas y hemos enseñado muchas cosas”. Su hija, Dalia Rodríguez, agregó: “cocinar también implica una serie de rituales que llevan una tradición, que se aprenden con el tiempo, generación tras generación, y con la observación”.

Hablaron de algunos platos tradicionales de Tlaxcala, como el mole prieto “que se

prepara para todos durante las fiestas; por ejemplo, en la fiesta de San Bernardino de Siena, patrón del Municipio de Contla, se preparan como 25 mil litros de mole y casi media tonelada de carne de cerdo”. También el *texmole*, el mole negro, que se hace sólo en días de luto con huitlacoche deshidratado, y la tortilla ceremonial, una tortilla con maíz de tres colores (azul, amarillo y rosa), que funge como un examen para las mujeres que se van a casar.

Finalmente, la señora Araceli Márquez, explicó que, del interés por el rescate de la cocina tradicional de Tláhuac, donde aún perdura la tradición chinampera, resultó la necesidad de brindar una experiencia turística completa con una gastronomía típica. Este proyecto, decantado en un *Recetario de la cocina tradicional de los pueblos lacustres de Tláhuac*, está acompañado de la experiencia “Caminatas chinamperas y a la cazuela”, en las que “se invita al público a conocer esta forma de cultivo, a experimentar la siembra y la cosecha, y a consumir un producto recién cortado, para sensibilizar sobre la importancia de estos agro-ecosistemas y sus productos”.

Y concluyó: “Es importante rescatar no sólo los productos nacionales, las cocinas tradicionales y los rituales, sino también las formas de preparación que eran más saludables y nutritivas, basadas en la cocción al vapor, al carbón o a la leña, sobre todo ahora que hay tantos problemas de desnutrición, obesidad, diabetes e hipertensión”.





Araceli Márquez presentó el recetario de los pueblos lacustres de Tláhuac.
Foto: Gilberto Rendón

TALLERES SOBRE LA PRESENCIA DE LA AFROMESTIZA Y PULQUÍN

Con la conquista, llegaron a Mesoamérica esclavos de origen africano; poco a poco se fueron integrando a la sociedad y aportaron nuevos sabores, técnicas y conocimientos de su cultura. Así fue como los afrodescendientes se sumaron al mestizaje de las cocinas del México actual.

El atole, que se puede preparar con diversos sabores añadidos como cacao, frutas o chile, es uno de los productos de ese mestizaje. El maíz, ingrediente esencial del atole mestizo, es un cereal proveniente de Mesoamérica; era un alimento vital para las culturas prehispánicas: sus virtudes nutrimentales se aprovechan gracias al proceso de nixtamalización.

Más de 40 personas escucharon atentas estas frases del chef Alejandro Jiménez Pérez, originario de Zitácuaro, Michoacán, quien desde los 15 años se involucró en la cocina. En 2012, viajó a Indonesia y estudió en el Darmasiswa, escuela culinaria de cocinas de Asia; representó a la gastronomía mexicana en eventos de la Embajada de México en Indonesia y, actualmente, trabaja en el comedor industrial del Tribunal Superior Electoral.

“Es bonito constatar cómo en otros países aprecian nuestra comida”; agregó que el conocimiento empírico de muchas comunidades de México se ha mantenido y llevado a otros países. Después de sus palabras y de ser presentado por la maestra Matilde Ortiz, del área de Servicios Educativos, y Miguel Ángel Valdés, coordinador del



El chef michoacano Alejandro Jiménez Pérez en la preparación del atole mestizo. Foto: Selma Rumbo

Tercer Encuentro Gastronómico “Costa de Marfil: sazón y culturas”, Alejandro Jiménez dio inicio a su taller titulado “Atole mestizo”.

Jazmín Iriarte y Luz María Rosas, prestadoras de servicio social, ayudaron al chef a preparar atole de coco y plátano macho. Dio varios consejos: cocinar a fuego lento y mover constantemente; por un kilogramo y medio de maíz se deben poner 300 gramos de cal, primero se disuelve la cal en agua y posteriormente se agrega el maíz y se debe dejar una hora al fuego; el plátano se cuece y se le deben quitar las semillas; no se recomienda el piloncillo porque puede hacer que se pierda el sabor del plátano y del coco y, finalmente, si no es posible conseguir coco natural, se puede sustituir con leche de coco.

CIA AFRICANA EN LA COCINA

JE, NÉCTAR DE LA LUNA

También, con interesantes datos históricos, comenzó el segundo taller del sábado 24 de agosto: en la época de la Colonia las mujeres comercializaban el pulque y durante el porfiriato había pulquerías para mujeres. Esta bebida ha sido importante para ellas porque, se decía, tomarla antes y durante el embarazo, ayudaba a la lactancia y al crecimiento del bebé. Después, cuando el bebé probaba el pulque, significaba que era el momento de destetarlo.

César Pérez compartió estos datos en el taller “Pulque, néctar de la luna”, junto con Carlota Ruíz, Ángel Cordero y Alma Delia Domínguez, con motivo de la exposición temporal “Dulce néctar. Tlachiqueros y pulque”, en la que estos artistas participan con su obra.

El dibujo al que, en esta ocasión, dieron color los asistentes, fue un conejo sentado en un cántaro dentro de la luna. De acuerdo con un relato, este pequeño mamífero se encarga de recolectar el pulque y el agua miel, para llevarlos a la luna y completar las fases lunares. El conejo es símbolo de fertilidad por la cantidad de crías que llega a tener.

Los artistas que impartieron este taller repartieron pinceles, agua y pinturas de varios colores para que los asistentes pudieran colorear su dibujo; mientras su mente intentaba plasmar distintos diseños en sus hojas, Alma Delia compartió también la historia del maguey que nació de los huesos de Mayahuel y de las lágrimas de Quetzalcóatl convertido en el Dios del viento.

En el África Subsahariana se han encontrado árboles “baobab” de hasta 4 mil años. El “baobab”, árbol de la sabiduría o “árbol farmacia”, es considerado como uno de los más extraños y hermosos del mundo. De acuerdo con una tradición de Senegal, bajo su sombra se solucionan conflictos familiares.

En la actividad de Fomento a la lectura, “Árbol de la sabiduría”, en la Sala Intermedia, Gustavo Rojas habló sobre los beneficios del fruto de esta planta, y María de los Ángeles Ángeles Pacheco contó la leyenda: “Hace mucho tiempo los dioses les otorgaron una larga vida; los árboles lo aprovecharon y crecieron tanto que tapaban a los demás árboles dejándolos sin la luz del sol. Su soberbia creció y desafió a los dioses queriendo llegar al cielo como ellos. Los dioses se dieron cuenta y le quitaron todos sus dones; a partir de eso, el baobab creció al revés, con las flores bajo la tierra y las raíces hacia el cielo”.

Tras el relato, Pacheco invitó a 10 personas a tocar el árbol (de utilería), hacerle una pregunta y escoger un separador. El primer participante elegido fue un niño de 5 años, cuyo proverbio africano decía: “Aunque salgas a cazar elefantes no te olvides del caracol”. Más de 35 personas observaban atentos y escuchaban las sabias respuestas del baobab.

CONVERSAN SOBRE LA CERVEZA HASTA LA ÉP

De la cerveza egipcia a la cerveza artesanal mexicana, milenios de historia y tradición en torno a esta emblemática bebida universal se condensaron en el conversatorio “Hablemos de cerveza”, realizado este sábado 24 de agosto, como parte del Tercer Encuentro Gastronómico “Costa de Marfil: sazón y culturas”. Contó con la participación del arqueólogo Gerardo P. Taber, investigador del MNM, Óscar Sánchez Martínez, de Cerveza Artesanal 8 Almas, Iván y Ociel Guarneros Raygoza, de la Cervecería Xicoténcatl, y Miguel Ángel Valdés, coordinador del Encuentro.

Gerardo Taber ofreció brevemente una historia de la cerveza, remontándose a 10 mil años a. C. para conocer que “la cerveza surgió en el antiguo Medio Oriente, en las tierras fértiles de Egipto, Levante y Sumeria. La cerveza ha sido inherente a la historia de la humanidad, no sólo como recreación sino como alimento, es pan líquido”.

Explicó que las cervezas en Egipto y Sumeria “se hacían a partir de trigo o cebada, con levadura, algarrobo y dátiles. Eran muy espesas, ya que las maltas no se colaban y se hacían con una especie de panes poco cocidos y remojados, por eso se consumían con un popote que tenía un filtro”. Además, señaló que “la mayoría de los cerveceros eran mujeres, ellas elaboraban y administraban la cerveza”.

El consumo y elaboración de la cerveza se dispersó a Europa durante la Edad Media: “los cruzados, durante las guerras de recuperación de Jerusalén, probaron la cerveza egipcia y llevaron la receta a



Óscar Sánchez Martínez, de 8 Almas, Iván y Ociel Guarneros Raygoza, de la Cervecería Xicoténcatl.
Foto: Gilberto

Europa. En Checoslovaquia, los obispos San Arnulfo de Metz y San Arnoldo Oudenburg (patronos de los cerveceros) fueron quienes recrearon la cerveza, pero empleando el lúpulo para fermentarla rápido, ya que allí este proceso era más tardado por la baja temperatura”.

Asimismo, comentó que “la primera cervecería de América se fundó en México, en 1542. Por cédula real, el rey Carlos V ordenó que se elaborara en una hacienda en el Portal de Amecameca, en las orillas del Iztaccíhuatl, para aprovechar el agua cristalina de la montaña”.

LA CERVEZA, DESDE EL ANTIGUO EGIPTO HASTA LA CERVEZA COSACA ACTUAL



Gerardo P. Taber, Ociel Guarneros Raygoza, de Xicoténcatl.
Foto: Roberto Rendón

Para finalizar, compartió datos sobre la producción mundial de cerveza: “los chinos son los mayores productores de cerveza en el mundo”; “la elaboración básica de la cerveza ha sido la misma a lo largo de la historia y en todos lados, a base de agua, cebada o malta y levadura”, y “en 2016 se consumieron en el mundo 186 millones de kilolitros de cerveza en el mundo”.

Por otra parte, en lo que concierne a la cerveza artesanal, Iván Guarneros explicó que “durante mucho tiempo las únicas cervezas que se conocían en México eran Cuauhtémoc, Moctezuma

y Modelo, pero en 2002 empezaron a surgir las cervezas artesanales; cerveza Cosaco fue la pionera. Su fundador, tras viajar a Alemania y ver la gran variedad de cervezas que se producían allá, trajo la idea a México y la convirtió en negocio, primero importándola y luego ya haciéndola”.

Explicó las diferencias entre una artesanal y una industrial: “las cervezas comerciales incluyen muchos químicos y productos de menor calidad, lo que provoca la famosa cruda. No son malas, son buenas dentro del contexto mundial, pero su sabor es más sencillo y su aplicación es más bien para recreación, para socializar, divertirse y emborracharse”.

En cambio, una cerveza artesanal “está hecha para degustar, para saborearse y combinarse, incluso con alimentos como cortes de carne o postres. Tiene sabores más complejos, con toques como a café, maíz, chocolate o frutas, que se consiguen con diferentes tipos de lúpulos y maltas que dan sabores diversos. Además, suele obedecer a la Ley de la pureza de la cerveza de 1516, que indica que la cerveza sólo lleva agua, malta, lúpulo y levadura, no más”.

Con respecto a la creencia de que “los mexicanos no sabemos beber cerveza”, Ociel Guarneros opinó: “depende de regiones. En Tijuana, que está cerca de San Diego (capital de la cerveza artesanal), tienen mucha experiencia. Pero aquí, en el Centro del país, sólo se ha enseñado que hay cerveza clara y oscura. En tanto cerveceros artesanales hemos tenido que aclarar que hay

muchos sabores de cerveza, que es una experiencia gastronómica, que se tiene que beber en copa y a temperatura ambiente, de lo contrario pierde sabor”.

Óscar Sánchez explicó la labor que han tenido que realizar los cerveceros artesanales para abrirse paso en esta gran industria y entre un público poco instruido: “Hemos tenido que organizar festivales como el Cervefest en Xochimilco o la Expo Cerveza México, en donde mostramos nuestros productos que tienen sabores muy diferentes. La idea es familiarizar al público con estos sabores complejos, introducirlos poco a poco para que vayan descubriendo las diferencias y no se lleven una mala experiencia. A las bebidas hay que tomarles el gusto”.

Los participantes del conversatorio pudieron degustar la cerveza tipo egipcia Heneqet Ba Khem (Cerveza 8 Almas), con su sabor afrutado y sumamente dulce, y las cervezas Xicoténcatl Sweet Stout, Camaxtli Pale Ale y Matlalcuéyetl Red Ale, de Cervecería Xicoténcatl, con sus peculiares gustos a durazno y chocolate.

Por otra parte, a las 11:00 horas se impartió de nueva cuenta la Master Class “Cocina de Costa de Marfil”, con los chefs Atta Eugene Haby Djakou y Cofi Aly, gastrónomos de la Embajada de Costa de Marfil. Se prepararon y degustaron otro conjunto de platos emblemáticos marfileños como el *riz graz* (arroz con vegetales), el *bofloto* (bolitas dulces de trigo), *soukouya de porc* (puerco al horno), las características salsas de tomate y habanero, y para beber *bissap* (agua de jamaica).





Producto de la Cervecería Xicotécatl.
Foto: Gilberto Rendón

CONVERSATORIO *FITNESS, COCINA* DEL LIBRO *GASTRONOMÍA*



El periodista Edgar Anaya Rodríguez, la nutrióloga clínica María Fernanda Chavarría Nava, y el gastrónomo Miguel Ángel V...
Foto: JLB

El domingo 25 de agosto, día de maratón en la Ciudad de México, las actividades del Tercer Encuentro Gastronómico versaron alrededor de la comida saludable y la necesidad de tener una buena nutrición, objetivos que se pueden lograr sin gastar más dinero.

La jornada inició en la Biblioteca Pedro Bosch Gimpera, del Museo Nacional de las Culturas del Mundo, con el conversatorio “Fitness, cocina y nutrición”; participaron María Fernanda Chavarría Nava, nutrióloga clínica e infantil; Edgar Anaya Rodríguez,

periodista y fotógrafo especializado en cultura; Laura Elena Corona de la Peña, licenciada en etnología, y Rafael Tabla Reyes, chef y gastrónomo clínico

Los especialistas coincidieron en que, cada vez más, la comida está asociada con los deportes, la nutrición y una buena salud. Dijeron que “no hay alimentos buenos ni malos, se puede consumir todo tipo de alimentos, con moderación y sin exagerar, variar las comidas del día a día y atreverse a probar nuevos alimentos, pero siempre teniendo en

IA Y NUTRICIÓN Y PRESENTACIÓN RONOMÍA CLÍNICA



cuenta el punto de vista de los especialistas”.

El periodista Edgar Anaya comentó que en México la comida es abundante, pero “hay lugares en los que se mueren de hambre” y advirtió que, en cuestión de gustos alimenticios, los mexicanos “se acostumbran a un solo tipo de alimentos y no prueban cosas nuevas”, llegando a decir “lo mío es normal, lo que yo como está bien, lo tuyo es malo”.

Fernanda Chavarría compartió la idea de consumir nuevos alimentos y variar las dietas para obtener más nutrientes. Mencionó que no sólo hay que preocuparse por la salud física, sino también por la mental y social; tomar en cuenta los parámetros que marca

la Secretaría de Salud y ser cuidadosos con la información que hay en las redes sociales. “La vida sana se tiene que tomar como un estilo de vida y no como una etapa, tenemos que cuidar las porciones que comemos y lo que hacemos para que nuestro cuerpo pueda aprovechar esos nutrientes, todo se puede comer, pero con mesura”, apuntó la nutrióloga.

La cultura es muy importante y está ligada a la nutrición, “cualquiera puede cocinar, pero no cualquiera puede dar un

diagnóstico”, señaló el gastrónomo Rafael Tabla Reyes; invitó a la audiencia a “dejar de creer todo lo que se dice por ahí, hacer ejercicio con moderación y descubrir nuevos sabores, haciendo espacio a los alimentos que en verdad nos nutren”.

La etnóloga Laura Corona, quien se ha especializado por años en divulgar y conservar la cocina tradicional mexicana, recordó que la comida también se tiene que disfrutar, porque “está ligada al amor y al sentimiento que se da al cocinar, lo que compartimos con los nuestros o con el mundo”. Aclaró que no se deben confundir buena salud con conceptos como belleza y buena forma, pues en el esfuerzo podemos perder la primera.

Después del conversatorio prosiguió la presentación del libro *Gastronomía clínica. Una nueva visión*, de Azael Flores Clair, médico cirujano y gastrónomo clínico, y Rafael Tabla Reyes, gastrónomo y chef, cuyo objetivo es orientar a las personas a cuidar y conservar la salud y a quienes padecen alguna enfermedad crónica (principalmente insuficiencia renal, diabetes e hipertensión arterial) a recuperarse por medio de la alimentación.

“Estamos tratando a los enfermos como niños castigados, los castigamos por haberse enfermado y les echamos la culpa”, así fue como Flores Clair comenzó su participación y señaló que lo que se debe hacer es enseñar a las personas a conocer los valores y beneficios de los alimentos locales y, después, a elaborar platillos de bajo costo.

El libro, además de analizar la “conducta ingestiva del ser humano”, “las dietas y sus tipos”, algunas enfermedades crónicas, así como los peligros de la obesidad y el sobrepeso, aporta “técnicas gastronómicas” y recetas.

Azael Flores mencionó que el gastrónomo clínico ha sido importante desde la Segunda Guerra Mundial; antes sólo estaba en los hospitales, pero ahora ya se encuentra en los restaurantes. “Lo que hacemos nosotros es prevenir, desgraciadamente no siempre se puede dar una solución, por eso no debemos alterar la comida. Nuestra comida mexicana no está desequilibrada, lo que pasa es que nos estamos acostumbrando a la comida rápida”, mencionó.

“Tengo tres años y medio con mi trasplante de riñón; de ahí surgió el proyecto “Sabores en armonía”, porque yo estaba postrado en una cama, atado a una máquina de hemodiálisis y no sabía qué hacer. En el hospital, me acercaba a los médicos y no me ayudaban a equilibrar mis platillos, iba con la nutrióloga y no sabía cómo ayudarme”, comentó Rafael Tabla.

¿Por qué y para qué crear platillos? En primer lugar, “para hacer conciencia en los pacientes, mejorar su estado de ánimo y sus ganas de vivir, proporcionar platillos con buena presentación, enseñar técnicas de cocción y, también, para sortear la queja de algunos pacientes que dicen que siempre comen lo mismo y que, en ocasiones, de plano dejan de comer”.

Azael y Rafael piensan que su recetario ayudará a los médicos a tener una mejor relación con el arte culinario, su alimentación, su ambiente y su entorno. Al finalizar la presentación, los chefs prepararon un “cremoso de aguacate” para que el público lo degustara. Finalmente invitaron a conseguir el recetario a través de su Facebook: “Sabores en armonía” y “Rafael Tabla Reyes – Gastrónomo”.



Los chefs



Azael Flores Clair y Rafael Tabla Reyes, en la presentación de su recetario clínico.
Foto: JLB

RECITAL ENCUENTRO DE CULTURAS COREA Y MÁS, DE LA SOPRANO

Un auditorio de más de cien personas agradeció a la soprano coreana Hae Young Jang el recital “Encuentro de culturas en la música: México, Corea y más”, que incluyó desde música de Bach, Händel y Mozart, hasta canciones de Maldita Vecindad y Arch Enemy. El concierto tuvo lugar en la Sala Eusebio Dávalos del MNM, el domingo 25 de agosto.

Desde muy temprano llegó la soprano al Museo, flanqueada por los cinco músicos que la acompañarían esa tarde: los guitarristas Juan Ramón Islas Huesca y Miguel Ángel Arizmendi Trujillo; el pianista Erick Eduardo Salinas Covarrubias; el multiinstrumentista Fernando de Jesús García Álvarez y el guitarrista invitado Enrique Bonifacio San Andrés, éste último encargado de interpretar solos en los descansos de la maestra Jang.

El recital, cuyo objetivo fue corroborar la idea de que no hay obstáculos ni fronteras en la música, inició con el *Alleluia*, del motete “Exsultate, jubilate, K.165” (1773), de Wolfgang Amadeus Mozart; *Lascia ch’io pianga* (“Déjame llorar”, 1711), de Georg Friedrich Händel, de la ópera *Rinaldo*, y *Nella Fantasia* (“En la fantasía”, 1986), de Ennio Morricone, con letra de Chiara Ferrà, basada en el tema “Oboe de Gabriel” de la película *La Misión*.

El público atento y sorprendido agradeció con nutridos aplausos la primera parte, muy técnica y de mayor demanda vocal, del concierto. Siguió con dos piezas que “tienen casi la misma letra de amor y



La soprano coreana Hae Young Jang.
Foto: JLB

TURAS EN LA MÚSICA: MÉXICO, SOPRANO HAE YOUNG JANG

desamor”, explicó la cantante: la canción surcoreana “Canción de telar” (1974), de Won-Joo Lee con letra de Jeung-Hee Go, y “La Llorona”, son tradicional istmeño.

Continuó la presentación con el *Aria para la cuerda de sol*, de J.S. Bach, donde la cantante lució acompañada por el sonido de la flauta, ejecutada por Fernando García Álvarez; vinieron después *Los trémolos* y *Graveyard of Dreams* (“Cementerio de sueños”, 2014), de la banda sueca de death metal Arch Enemy: el guitarrista invitado Enrique B. San Andrés pudo mostrar todo su talento.

Para cerrar la presentación la maestra Hae Youn Jang cantó con gran delicadeza la canción coreana “Una nostalgia” (1994), de Eun-Mi Lee, Gi-Hun Lim y Sung-Eun Oh, así como con canciones que el público acompañó gustoso como *Cien años* (1953), de Rubén Fuentes y Alberto Cervantes, *Amapola* (1920) del compositor español José María Lacalle García, *Bésame mucho* (1940), de Consuelito Velázquez y, finalmente, *Kumbala* (1991), del grupo de rock nacional Maldita Vecindad.

El público muy conmovido por la enorme versatilidad de la soprano coreana aplaudió de pie y pidió “otra, otra”; la artista accedió cantando el popular son jarocho *La Vamba*.

La soprano Hae Young Jang es maestra en Canto por la Universidad Baekseok y doctora en Filosofía por la Universidad Iberoamericana (UIA), becada por Corea del Sur. Actualmente funge como

profesora de asignatura de la Universidad de Ulsan y de la Universidad de Estudios Extranjeros de Pusan. Es autora de los libros “América Latina y el Caribe: Viaje y Música” y “Nuestra América soñadora: Notas de viaje por América Latina”.

A las 13:00 horas, se realizó la última sesión de Cuentacuentos “Dedicada a África”; se narraron historias de la vasta tradición oral de ese continente. Yolanda Olvera Morales contó “El árbol Umdoni”; Alicia Martínez Sánchez, “El elefante que quería ser fotógrafo”; María de Jesús Meneses Pio, “El camaleón y el sapo” y “La codorniz y el cangrejo”, y Oralia Sánchez, “El puerco y el elefante” y “De cómo apareció la luna”.

También participaron como invitadas Citlally Gómez Farías, con “La serpiente de siete cabezas”; la joven Kitzya García Villacencia, con “La hiena y la liebre” y “Por qué hay perros domésticos y perros salvajes”, y la niña Leilani Rosales Marinez, con “La ratita presumida”.

Finalmente, nuestro compañero Ángel Morales, del departamento de Comunicación Educativa, participó con el cuento “Los casi bandidos que se robaron el sol”. En la Sala Educativa, se realizó el taller “Pulque, néctar de la luna”, a cargo de la profesora Oralia Morales; asimismo, Everardo González impartió el taller “Egipto en origami”. En el vestíbulo del Museo se instalaron las mesas para las dinámicas “Juegos del mundo” y “Muñecas recortables. Indumentarias del mundo”.

Simposio Medios audiovisuales y migración japonesa

Dahil Melgar Tísoc

Invitan al
**Simposio Internacional
Medios audiovisuales y migración japonesa**

Mesas:
Representaciones de migrantes nikkei en América Latina contemporánea en los medios audiovisuales: características y problemas
Contextos históricos, sociales y culturales en torno a los migrantes contemporáneos nikkei, expresados en los medios audiovisuales
Construcción/deconstrucción de la identidad en los medios audiovisuales: lo nacional y lo transnacional
Papeles y funciones de los medios audiovisuales en los estudios migratorios

Proyección y debate de las películas:
Jueves 15
Relato familiar
Dir. Sumie García, 2017, México
Silencio Roto, 16 Nikkeis
Dir. Pablo Moyano, 2014, Argentina
Viernes 16
Raíces. Descendientes de japoneses en el noreste de México
Dir. Dahil Melgar Tísoc, 2017, México
HUMANITAS 25 años de actividades. Compañeros de la Tierra Roja
Dir. Jun Okamura, 2002/2003, Brasil

**Jueves 15 y viernes 16 de agosto de 2019
9:30 a 19:00 hrs. Sala Alfonso Reyes**
Entrada libre. Solicitarán identificación al ingresar a las instalaciones
Carretera Pinarco Ajusco No. 20. Ampliación Fuentes del Pedregal, Delegación Tlalpam. C.P. 14110. Ciudad de México

Los días jueves 15 y viernes 16 de agosto de 2019 participé como ponente en el Simposio internacional Medios audiovisuales y migración japonesa en El Colegio de México. El evento, organizado por el Centro de Estudios de Asia y África, reunió a especialistas en migraciones japonesas en América Latina, quienes discutimos en torno al uso de los medios audiovisuales como soportes para narración de las historias inmigratorias y para la expresión de las identidades de los cerca de 2 millones de latinoamericanos de origen japonés que residen en este continente.



El simposio se acompañó de mesas de discusión y proyección de distintos documentales; personalmente, participé como ponente en dos mesas: “Representaciones de migrantes nikkei en América Latina contemporánea en los medios audiovisuales: características y problemas” y “Papeles y funciones de los medios visuales en los estudios migratorios”. Igualmente, se presentó y discutió mi corto-documental: Raíces. Descendientes de japoneses en el noreste de México (2017), mismo que produje para el Museo con motivo del 120 aniversario de inicio de las migraciones japonesas a México.



Los dos días de simposio permitieron analizar cómo los medios audiovisuales son herramientas de registro de un acontecimiento que está ocurriendo in situ, pero también de reconstrucción de sucesos pasados, recuperados como memoria narrada o decantados a través recursos figurativos y abstractos. Sin desestimar otras dimensiones, como la migración experimentada en carne propia o heredada mediante un legado familiar se trasluce en un proceso artístico a modo de un gesto, insinuación, inspiración o huella.

La discusión se centró sobre quién está representado en los medios audiovisuales, por quién y de qué manera.

La importancia de este simposio también residió en que los medios audiovisuales son, además de un medio de representación, una meta y un canal para la inclusión sociocultural de grupos minorizados y de fomento al respeto a la diversidad cultural y a la dignidad de estos pueblos.



Desde Portugal...

¿Demasiado turismo o no? ¿Qué hacer?

Cláudia Barros

La arqueóloga Cláudia Barros es portuguesa. Se ha especializado en temas sobre turismo sustentable. Por medio de nuestro compañero Gerardo P. Taber, solicitó que le abrieramos la puerta en nuestro Aldabón para publicar un artículo. Creamos, así, a partir de hoy, la sección de colaboraciones externas. (G. Artís)

Hoy en día, turismo es sinónimo de caos, confusión, un transbordar de gente apresurada y circulación de dinero ¿Se puede realmente hablar de un turismo predatorio, banalizando el acto de viajar? El término *turismo*, que en sus primeros tiempos empieza como el baluarte de la aventura y el descubrimiento de un Nuevo Mundo, más allá del horizonte, y es apenas reservado para los más adinerados, con el paso de los años va ganando más adictos, originando una nueva cultura de masas.

El turista del siglo XXI procura ir a lugares emblemáticos, de belleza singular. Llega a un sitio y lo eterniza en una *selfie* que, tal vez, comparte con los amigos. Así funciona el turismo actual. Es totalmente legítimo viajar ¿Qué sería de nosotros si no pudiésemos conocer el mundo que existe más allá de la ventana de nuestro cuarto? Viajar es un encanto; una manera increíble de conocer culturas, personas y paraísos perdidos.

Desde los tiempos más remotos de las prácticas turísticas, a pesar de no ser llamadas *turismo*, viajar es una constante, pero no en tan gran escala como hoy día, aunque, ciertamente, las compañías *low cost* facilitan todo el escenario. ¿No?

Tenemos registro de los viajeros griegos y romanos, que no eran más que historiadores con el deseo de alcanzar lo desconocido y relatar todo lo que existía más allá de su tierra natal. Los primeros viajes se dan con las Olimpiadas griegas y con las peregrinaciones religiosas a los oráculos. Ya en la época del Imperio Romano, la curiosidad lleva a las primeras salidas de personajes notables que quedarán eternizados en la Historia porque describen los territorios extranjeros y las maravillas que éstos encierran.

Heródoto, el primer historiador de la Antigüedad, viajó por varias regiones de Grecia y hasta Egipto, Palestina y, posiblemente, Babilonia. En su obra *Historia* elaboró descripciones riquísimas por donde pasaba, redactando todo lo que le llamaba la atención, desde civilizaciones hasta costumbres y tradiciones; era un narrador muy hábil y su vocación nos trae los más magníficos pormenores de la esencia de la Antigüedad Clásica. Heródoto hizo algo parecido al turismo moderno: simplemente, salir para obtener más conocimiento, un concepto comparable al de *Turismo Cultural*.

También Estrabón nos dejó fantásticas descripciones bien detalladas de la

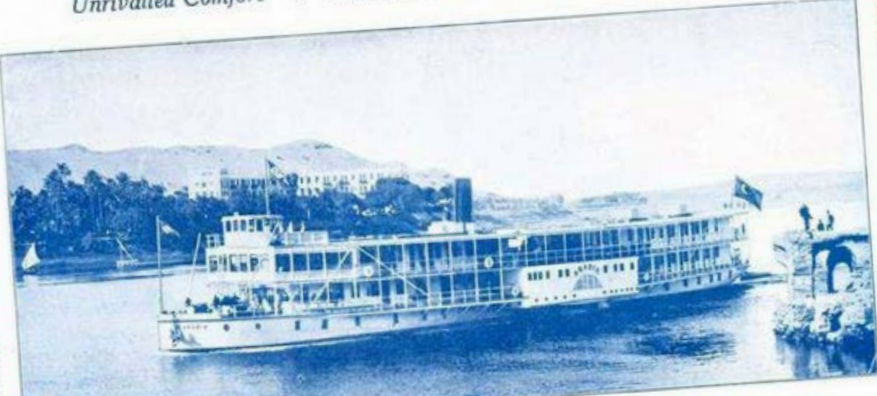
geografía de la Península Ibérica y sus gentes, igual que otros insignes personajes de la época. Marco Polo, ícono universal de la aventura y el descubrimiento, un poco más tarde, también se dedicó a lo que conocemos como “turismo”, viajando de Europa hasta Asia, aventurándose por un horizonte sin fin y por los enigmáticos imperios orientales.

En el siglo XVIII surge el conocido *Gran Tour*, un viaje emprendido por los jóvenes aristócratas ingleses, que duraba varios meses y al que iban siempre acompañados por un tutor, con el propósito de completar su formación; es algo parecido al actual *Gap Year* que hacen los jóvenes. Los destinos de elección eran París y Roma, pero los más aventureros se adentraban en lugares mágicos y místicos como Grecia, Egipto, Mesopotamia, Persia y Arabia.

The Nile Voyage

THOS. COOK & SON OFFER YOU THE FINEST
RIVER STEAMERS IN THE WORLD

Luxurious State-Rooms : Spacious Decks : Private Bath-Rooms
Unrivalled Comfort : Hot and cold running water in every cabin



THREE WEEKS' VOYAGE to LUXOR & ASWAN ^{AND BACK}
The S.S. "SUDAN," "ARABIA" & "EGYPT" leave Cairo £70
weekly on Wednesdays from November 7th to March—FARE

TWO WEEKS' VOYAGE to LUXOR & ASWAN ^{AND BACK}
The S.S. "ROSETTA" & "DAMIETTA" leave Asyut £56
weekly on Saturdays from January 5th to March—FARE
(including railway fare from Cairo to Asyut and return).

ONE WEEK'S VOYAGE to ABU-SIMBEL & HALFA ^{AND BACK}
The S.S. "THEBES" leaves Aswan (Shellal) weekly on £30
Mondays in connection with both the above services—FARE

Apply to:—

THOS. COOK & SON LTD.

CHIEF OFFICE:—
BERKELEY ST., PICCADILLY, LONDON, W.1.

Branches at Cairo, Luxor, Aswan, Alexandria, Port Said, Khartoum and
throughout the world. Egypt 1922

"EGYPT AND
THE SUDAN"

will be sent post free
on application to:—

Egypt Enquiry Bureau, 3, Regent St., London, S.W.1 :
Tourist Development Association, Cairo Station, Cairo :
or any of the prominent Travel Agencies.

Cartel publicitario de un viaje por el Nilo de la agencia creada por Thomas Cook, la conocida Thomas Cook & Son (Fuente: Wikipedia).

Al mismo tiempo que surgen las primeras excavaciones y expediciones al Oriente, se da el verdadero boom turístico del siglo XIX, el auténtico momento de descubrimiento de lo desconocido, la era de los grandes viajes a los mundos exóticos. Fascinado por las descripciones de muchos viajeros, el noble empieza a salir, dirigiéndose a estos sitios cargados de misterio. Por otro lado, Thomas Cook propone un paquete turístico que incluía transporte, alojamiento, visitas, guías y folletos informativos; comienza a organizar viajes por Inglaterra, Escocia y París, alargándose después al Oriente Próximo. Él mismo hacía de guía en algunos viajes, volviéndose el padre del turismo de masas y de la democratización del viaje cultural.

A pesar de las ventajas que trae la actividad turística actualmente, estos desplazamientos de años y años nos muestran cuánto el Patrimonio y las ciudades más visitadas son afectados con este movimiento loco de personas. Europa continúa siendo uno de los lugares de preferencia turística; los números crecen exponencialmente cada año, aumentando los ingresos de los países de acogida. Francia, el Reino Unido e Italia son los países más buscados.

De acuerdo con la OMT, en 2018 el turismo global registró un fuerte crecimiento en todas las partes del globo, verificándose una evolución de más del 6% en todo el mundo. La zona del Pacífico y Asia es la más alta, con 7%; la siguen Europa y el Oriente Próximo, con 6%; África con 5% y las Américas con 3%. El número de personas que viaja en avión también aumentó aproximadamente 7 a 8% y se espera que aumente aún más.

En Portugal esto se viene sintiendo en las dos más grandes y emblemáticas ciudades: Lisboa, su capital, en la zona central, y Porto, en el norte. Se está experimentando un boom turístico nunca



Una de las calles del centro de Macao (Fotografía)



grafía de la autoría de Cláudia Barros).

visto. Los precios de los inmuebles han ido al alza; también, el costo de vida. Y la verdad es que es mucho más rentable alquilar una habitación a un turista que a un habitante local.

Muy recientemente en Braga, la tercera ciudad del país en importancia, según datos de su sector de turismo, se registró un aumento en el número de turistas, especialmente españoles y franceses. Entre 2017-18 la actividad turística recaudó más de 41 millones por día, en todo el país. El turismo trae obvias ventajas para la economía de los países: desarrolla el comercio; crea empleos; aumenta los ingresos e impulsa la economía, ayudando al PIB; otorga mayor visibilidad a los países; desarrolla las oportunidades de negocio; incrementa las exportaciones y abre la posibilidad de renovación de los centros históricos. En suma, contribuye a dinamizar cada vez más el mercado interno del país. Genera, ante todo, prosperidad; sin embargo, también conlleva descontento local.

El reconocimiento de los monumentos como patrimonio mundial de la UNESCO convierte a los lugares en importantes atracciones turísticas, en interesantes puntos culturales y genera una masa de visitantes gigantesca, que todos los años los invade para alimentar su curiosidad. Alcanzar el reconocimiento de la UNESCO es un proceso sumamente competido; todos los países desean inmensamente obtener el reconocimiento mundial y, con ello, una promoción turística. Claro que las comunidades que reciben el estatus tienen obligaciones y se comprometen a crear medidas sustentables de protección; muchas veces, el problema es que se desea cada vez más vender el país a los turistas, pero aún no se posee la capacidad necesaria para garantizar esas premisas, tanto por insuficiencia de planeación como por falta de sensibilidad para estas cuestiones.

Incentivar el turismo como una forma de mejorar la situación económica de determinada comunidad puede efectivamente ser una opción encantadora y positiva, pero el boom que se viene registrando puede destruir su esencia y valor cultural; con el incesante aumento de la carga turística la situación seguramente empeorará. Hablar de turismo nos colocará siempre en una posición ambivalente: su existencia es una variable favorable para la balanza comercial de un país, pero trae muchos contras.

En algunas islas, playas y ciudades, debido a la saturación turística, se empiezan a implementar medidas drásticas de control. Ya se pondera el cierre de las playas exóticas, muy buscadas por el turista del siglo XXI; algunas, ya se cerraron para recuperar el ecosistema que se deteriora cotidianamente con la presencia humana y la polución, por el exceso de personas y barcos. Es el caso de la famosa playa tailandesa Maya Bay, o de la Isla de Boracay, en Filipinas.

La ciudad de Hoi An, en Vietnam fue registrada en 1999 como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO; desde entonces, se convirtió en un importante enclave turístico: sólo en 2017, aproximadamente 3,22 millones de personas la visitaron. Sus calles estrechas dificultan la circulación de sus residentes habituales por la presencia de los visitantes; algunos de los edificios están transformados en cafés o tiendas de regalos; inmensos autobuses se estacionan en las inmediaciones de la ciudad descargando masas de turistas. Los habitantes locales tuvieron que cambiar su residencia del centro a los alrededores, y su cultura registró una transformación radical, pues una sencilla comunidad costera se volvió un bastión de turismo en gran escala.

En 2007, las Galápagos fueron decretadas



*El cruzar de dos cruceros en las aguas cristalinas de Dubrovnik, croacia.
(Fotografía de la autora)*

en peligro por el exceso de turistas. Actualmente, la mayor parte de las islas del archipiélago son consideradas Reserva Natural; el turista sólo puede quedarse ya 4 días y 5 noches; hay únicamente 4 desembarques cada 14 días. Machu Pichu, en Perú, uno de los lugares más atractivos actualmente en América del Sur, tiene aproximadamente 3/4 de millones de visitas por año y se encuentra en riesgo debido a su debilidad como sitio arqueológico; la cantidad de turistas tuvo que limitarse. En Taj Mahal, en India, las visitas no pueden durar más de tres horas. En otros lugares, la opción se centra en aumentar los precios de las entradas para evitar la masificación. En Macao, territorio del sur de China que estuvo bajo la administración portuguesa desde el siglo XVI y hasta 1999, la abrumadora abundancia poblacional del continente chino y la enorme curiosidad de los visitantes con respecto a esta ciudad de características occidentales y orientales, a su gente y su cultura, a monumentos



Agudados de masas de turistas impacientes para conocer la Old Town (fotografía de Cláudia Barros).

y gastronomía, están volviendo difícil el simple paso de la gente local en ciertos espacios del centro histórico.

Claro que este panorama no se vive sólo en estos destinos lejanos o exóticos, Europa también viene sufriendo con el peso del turismo. Ámsterdam tiene una media de 5 millones de visitas por año. La isla griega de Santorini ya ha limitado la cuota de turistas a 8 000 por día, de los 10 000 que normalmente ahí desembarcaban. La eterna Venecia agota todos los días sus cuotas de visita; está llena de cruceros cargados de visitantes curiosos que no tienen ni idea de cuan perjudicial se ha tornado su presencia. Las hordas de turistas hacen a los habitantes locales huir hacia las afueras de la ciudad; incluso, se estima que en 2030/35 la población local abandonará totalmente la ciudad, ya que recibe más de 70 000 visitantes por día.

Gracias a la serie *Game of Thrones*, la Old Town de Dubrovnik, en Croacia, batió

el récord de 11 000 visitantes diarios; alrededor de 7 000 personas desembarcan en su puerto todos los días. En Dubrovnik, todas las mañanas se ve a más de un crucero atravesando las aguas de la “perla del Adriático” en dirección a Marina Farpa, uno de los puertos de la ciudad, para descargar a miles de turistas que recorren incansablemente las calles de la ciudad medieval.

El barullo, confusión, polución y degradación del patrimonio en los centros históricos de las ciudades son los principales factores que dejan a los habitantes locales descontentos con la actividad turística. Cualquier lugar decretado como Patrimonio Mundial de la UNESCO, o cualquier otra ciudad famosa, están enfrentando los mismos problemas. El impacto del turismo, el toque humano de las estructuras, la erosión provocada por las visitas en cualquier parte, pueden ser devastadores, especialmente en los lugares con milenios de historia.

Las verdaderas invasiones de turistas – el *overtourism* – significan gigantescos desafíos para las ciudades, pero también para los espacios más pequeños: en los pueblos más tranquilos, la irrupción de enormes autobuses y de ríos de visitantes provoca un aún mayor impacto visual y auditivo y una gran perturbación. El turismo sustentable es la respuesta, pero aún hay mucho por hacer, muchas mentalidades por cambiar y mucha sensibilización por realizar, tanto en los dispositivos de gestión de la actividad turística como de los visitantes, para que la situación se invierta.

Bibliografia

Lusa. (21 de Janeiro de 2019).
Número de turistas em todo o Mundo aumenta 6% em 2018. Volta ao Mundo. Obtido em Agosto de 2019, de Volta ao Mundo: <https://www.voltaaomundo.pt/2019/01/21/numero-de-turistas-em-todo-o-mundo-aumenta-6-em-2018/>

Roquette, J. (Octubre de 2018).
O “Excesso” de Turismo. *Exame.* Obtido de <http://visao.sapo.pt/exame/2018-10-01-O-excesso-de-turismo>

Aportes de la FOTOTECA del Museo



MUSEO NACIONAL
DE LAS CULTURAS
DEL MUNDO

FOTOTECA Y
ARCHIVO
HISTÓRICO



Agustín Yáñez e Ignacio Bernal en la inauguración de la sala de Israel del Museo Nacional de las Culturas, 1968

PRÓXIMAS ACTIVIDADES del 26 de agosto al 1 de septiembre

LUNES 26	INAUGURACIÓN <i>Memoria de milagros. Exvotos mexicanos...</i> Sala Eusebio Dávalos 19:00 h	
MARTES 27		
MIÉRCOLES 28	CINE <i>Costa de Marfil-México</i> Sala Intermedia 16:00, 18:00 y 20:00 h	VISITA GUIADA <i>Historia del MNCA</i> Patio 18:00 h
JUEVES 29		
VIERNES 30	CINE <i>Costa de Marfil-México</i> Sala Intermedia 13:00, 14:30, 15:00 y 15:30 h	TERCER ENCUENTRO GASTRONÓMICO <i>Conferencias</i> Sala Julio César Olivares 15:00, 16:30 y 18:00 h
SÁBADO 31	CLAUSURA DEL TERCER ENCUENTRO GASTRONÓMICO <i>Pasarela, conciertos y ceremonia de clausura</i> Patio a partir de las 13:00 h	TALLER <i>Festival de las máscaras Costa de Marfil</i> Sala Educativa 12:00 h
DOMINGO 1	TALLER <i>Ritual del conejo y el tinacal</i> Sala Educativa 12:00 h	

Nota: El Aldabón sale todos los martes.
se deben entregar, a más tardar

1	<p>NOCHE DE MUSEOS Clase-taller de Danzas Bantú Sala Eusebio Dávalos 19:00 h</p>		
10 vé h	<p>CONVERSACIONES MUSICALES Del corazón negro... a la azul melancolía Sala Eusebio Dávalos 17:00 h</p>		
as en	<p>VISITA GUIADA ESPECIAL Iguals y diversos: un recorrido por el MNCM Patio 13:00 h</p>	<p>TALLER Ritual del conejo y el tinacal Sala Educativa 14:00 h</p>	

RESPONSABLES DE LA PUBLICACIÓN
GLORIA ARTÍS, JORGE BERDEJA

Las colaboraciones, para ser publicadas,
deben llegar, el sábado inmediato anterior.