

EL ALDABON

GACETA INTERNA DEL MUSEO NACIONAL DE LAS CULTURAS DEL MUNDO Número 56



DEL LUNES 12 AL

DOMINGO 18 DE AGOSTO DE 2019

Sumario

- 3** Sesión de Historia oral *Los chilangos platicados por ellos mismos...*
- 7** Inauguración de la exposición *Arte y paz. Obras contemporáneas chinas*
- 11** Conversatorio *Historia del arte a través de las colecciones del MNM*
- 15** Conferencias de hallazgos en Coahuila y peces fósiles en el ciclo *El INAH y la paleontología en México IV*
- 17** Conferencias sobre fósiles y dinosaurios, en el ciclo *El INAH y la paleontología en México IV*
- 21** Cristina Barros habló del *Significado histórico y ritual del cacao*, en el Encuentro Gastronómico
- 25** Fomento a lectura y talleres como parte de *Costa de Marfil: sazón y culturas*
- 27** Conferencias sobre la cultura y las artes de Costa de Marfil, en el Tercer Encuentro Gastronómico
- 31** Conversatorio *El horror y Lovecraft: lo innombrable*
- 35** Sesión de Cuentacuentos sobre África y taller *Mayahuel, la diosa del pulque*
- 39** En el Encuentro Gastronómico, conferencias sobre el origen, la producción y la actualidad del pulque
 - 43** El mito del Árbol del pan mágico
 - 47** Aportes de la FOTOTECA del Museo
 - 49** Próximas actividades

SESIÓN DE HISTORIA ORAL LOS CHILANGOS PLATICAN



Elsa Andrade Fuentes, cultora de belleza, durante su participación en el programa de Historia oral.
Foto: Gilberto Rendón

Su abuela, curandera y partera, la trajo al mundo: “fui la única hija que nació en el suelo”. En Azcapotzalco, “un pueblo de chamanes”, vivió una niñez feliz hasta los 11 años, en un matriarcado, porque conoció a su padre hasta los 24 años. Al concluir la primaria, sus sueños de seguir estudiando se acabaron: su madre le dijo que debía cuidar a sus hermanos. Pero no se dejó vencer y siente que la vida la ha recompensado.

STORIA ORAL

ADOS POR ELLOS MISMOS

El pasado martes 13, se llevó a cabo la sesión “¿Y qué hacemos con los ramos de rosas?”, con la participación de Elsa Andrade Fuentes, como parte del ciclo de Historia oral *Los chilangos platicados por ellos mismos...*, en la Biblioteca del Museo Nacional de las Culturas del Mundo.

“Soy Cultora de belleza”, dice orgullosa Elsa mientras comparte sus 66 años de una vida de “más alegrías que tristezas”. Con algunos saltos cronológicos, producto de atreverse a abrir sus experiencias en público por primera vez, desgrana algunas de sus anécdotas: laboró en España y estudió, además, canto, piano, percusión. Fue durante varios años asistente de camerinos y viajó por México, donde tuvo oportunidad de trabajar con Armando Manzanero, Marco Antonio Muñoz, Raúl Di Blasio y José José, de quien dice “fui su compañera de dominó durante las giras”.

Los asistentes a la Biblioteca Pedro Bosch Gimpera se enganchan cada vez más con las vivencias de Elsa, pero de entrada se percibe que las casi dos horas de las que dispone no serán suficientes para tantas anécdotas. Eso lo sabe Nadia García, gestora del patrimonio cultural de la Fonoteca del INAH, quien alentó a la Cultora de Belleza a compartir sólo las anécdotas que más han quedado en su memoria...

Y Elsa, con valentía y desparpajo se vuelca al terreno familiar y sentimental: “Nunca tuve la imagen de un hombre, de un padre”. Recuerda que desde los 16 años comenzó a trabajar como cajera de panadería en la colonia Morelos y

luego en la Guerrero, de donde salió con fuertes experiencias y miedos por acoso, del que supo defenderse; luego de estar un tiempo como obrera en Discos Capitol, allá por las barrancas de Santa Fe, se metió de “chíchara” (ayudante) a un salón de belleza; estuvo aprendiendo y, después, estudió para Cultora de Belleza. “Me di cuenta que quería empezar a volar... Además, me enamoré y antes de casarme mi mamá me corrió por rebelde... y me salí de casa a los 23 años”.

Confiesa también que sin saber siquiera cómo era su padre, lo encontró “a la primera llamada del libro amarillo” (Sección Amarilla) y descubrió que era un conocido pelotari al que le llamaban “el Monito Andrade”. Con él se reconcilió, lo perdonó y estuvo a su lado hasta el último de sus días y, aunque su madre nunca fue su confidente y la maltrataba, asegura que hoy la entiende y le agradece, pues “me hizo una mujer fuerte, madura, me dio valores, principios”.

Obtuvo su título como Cultora de Belleza con reconocimiento y le empezaron a llegar ofertas de trabajo; años después, tuvo su propio salón de belleza. Continuó especializándose con un grupo de estilistas mexicanos; por casarse, rechazó una invitación a tomar un curso por parte de una importante empresa de cosméticos y belleza en Francia.

Estuvo felizmente casada por nueve años y tuvo dos hijos. La relación se fue enfriando y “me enamoré de otra persona, casada, porque mi marido



Nadia García, gestora del patrimonio cultural de
Foto: Gilber

no se dio cuenta que tenía una mujer en casa... Y lloré lágrimas de sangre”, afirma Elsa, pues sintió que, de alguna manera, perdería a sus hijos, de quienes se distanció.

Contó que se refugió en el trabajo y en estudiar música y canto. Se fue a España en el 2000 a tomar un curso especializado de belleza, y allá se quedó, con un amigo catalán que le ofreció trabajo. Con la intención de no volver a México, le comentó a alguien que cantaba y estuvo en cuatro lugares distintos ofreciendo música mexicana. Después se dedicó a cuidar ancianos.

El último de ellos, una mujer que había perdido la voz, fue clave para su reconciliación con sus hijos y su país. Luego de tres meses de atenderla y contarle su historia, comenzó a cantarle: “Muñequita linda, de cabellos de oro, de dientes de perla, labios de rubí...” Y para su sorpresa la anciana le contestó: “... Dime si me quieres, como yo te adoro, si de mi te acuerdas, como yo de ti”.

Elsa Andrade recordó que la mujer le dijo que tenía dos hijos, uno bueno y uno malo; que éste último después de quitarle su departamento, decidió meterla al asilo y por eso había decidido



En la Fonoteca del INAH y Elsa Andrade Fuentes.
Foto: Roberto Rendón

callar. “No te quedes en Barcelona, tus hijos te van a perdonar”, le dijo.

“Le prometí no revelar jamás que sí podía hablar”, agrega Elsa; antes de volver a México y reencontrarse con sus hijos, visitó de nuevo el asilo, pidió a los directivos la dejaran cantar para todos durante una hora, y le dedicó especialmente esa canción a capela, a la mujer silente.

Hoy está en un curso de psicología escuchando y apoyando a compañeras de la tercera edad; estudia computación y vende ropa usada en su comunidad

donde hay mucha gente pobre. Se sigue preparando porque, asegura, “quiero conocer otros mundos”.

INAUGURACIÓN DE ARTE Y PAZ. OBRAS CON

La exposición *Arte y paz. Obras contemporáneas chinas* es una extraordinaria muestra de 40 obras pictóricas, escultóricas y grabados, “que presentan algunas características relevantes que me parece de sumo interés constatar y resaltar aquí: ofrecen una amplia gama de técnicas e interpretaciones innovadoras de conceptos tradicionales chinos y occidentales que rompen las barreras entre el Este y el Oeste, entre lo antiguo y lo contemporáneo, y que, sin duda, abren un nuevo horizonte para el arte... En todas ellas se expresa, como denominador común de las búsquedas de sus autores, un reiterado anhelo de paz y desarrollo”, señaló en su discurso de bienvenida Gloria Artís, directora del Museo Nacional de las Culturas del Mundo.

La ceremonia, realizada la noche del miércoles 14 de agosto, fue presidida también por el Excmo. Sr. Zhu Qingqiao, Embajador de la República Popular China en México; Xu Li, Vicepresidente de la China Artists Association; el antropólogo Diego Prieto, Director General del INAH; el arquitecto Juan Manuel Garibay, Coordinador Nacional de Museos y Exposiciones del INAH y Wang Yong, Subdirector del Centro de Gestión del Fondo Nacional de las Artes de China.

Respecto al compromiso con la paz del pueblo chino, la maestra Artís explicó: “Hace exactamente setenta años —se cumplen en este 2019— y luego de más de cien años de contiendas bélicas y de un sacrificio nacional masivo, se constituyó la gran República Popular China: para el pueblo chino, así, la paz se convirtió en una



Excmo. Sr. Zhu Qingqiao, Embajador de
Foto: Selma

búsqueda permanente que ha tomado diversos caminos. En este caso, el arte para la paz y el desarrollo es el camino elegido por la Asociación de Artistas Chinos”.

“China y México coinciden en la tarea suprema de las mujeres y los hombres de nuestro tiempo de crear y favorecer las condiciones que cierren el paso a las sombrías fuerzas de la guerra y, al mismo tiempo, hagan florecer la cooperación internacional para la paz, el desarrollo y la amistad entre los pueblos”, concluyó Artís.

Durante su intervención, el embajador Zhu Qingqiao precisó que la exposición

DE LA EXPOSICIÓN CONTEMPORÁNEAS CHINAS



de la República Popular China en México.
na Rumbo

Arte y paz. Obras contemporáneas chinas, “toma a los países a lo largo de la Ruta de la Seda como su tema de creación, y a través del arte, el lenguaje común de toda la humanidad, se expresa viva y finamente a todos los pueblos del mundo, y el espíritu de paz y armonía de la nación china”.

Detalló que la exposición se encuentra en el marco del proyecto “Una franja, una ruta”, una iniciativa propuesta por el presidente chino Xi Jinping en 2013, cuyo principio es consultar, construir y compartir conjuntamente, y explorar nuevos motores para el crecimiento económico mundial... También, promueve

el aprendizaje mutuo, pretende acortar la distancia entre diferentes civilizaciones con el intercambio, remplazar los enfrentamientos con conocimiento mutuo y el sentido de superioridad con convivencia, para que la colaboración sea más inclusiva y sólida”.

De igual forma, expresó la importancia de esta muestra en las relaciones entre ambos países: “China y México son grandes civilizaciones culturalmente hablando, sus peculiares encantos son atractivos tanto de uno como del otro. La ruta marítima de comercio a través de la Nao de China, que conectó a México con mi país hace 400 años, formó parte de la Ruta de la Seda. Esta vía favoreció el primer encuentro entre ambos países, y la tradicional amistad e íntimos afectos entre los dos pueblos, aportando importantes recursos y una sólida paz para el intercambio cultural”.

En su discurso el antropólogo Diego Prieto puntualizó que los artistas participantes “se inspiraron tanto en las manifestaciones tradicionales de sus regiones de origen como de las experimentadas en sus viajes internacionales. Resulta evidente en muchas de las obras la reciente influencia de Occidente y de los procesos de modernización y globalización. Han incorporado nuevos procesos de creación, técnicas y temas de vanguardia más acordes con los tiempos de interconexión y de búsqueda que vivimos. Sus obras engloban el espíritu confuciano y el anhelo mundial de paz, a través de la búsqueda individual y colectiva de dedicar el talento artístico a sensibilizar y mejorar el mundo”. Diego Prieto resaltó que presentar en un



Gloria Artís, Directora del MNM, Xu Li, Vicepresidente de la China Artists Association, Juan Manuel Garibay, Coordinador Nacional de Museos y Exposiciones del INAH y W
Foto: Selma

museo como el MNM una exposición de arte contemporáneo chino “habla de la preocupación del INAH por hacer dialogar al pasado y al presente, y entender que el patrimonio cultural que debemos cuidar no son sólo objetos inertes, son bienes y valores que cobran significado en la vida de los pueblos que los significan y

resignifican. Tenemos que recuperar ese México profundo, esa China profunda, que plantean nuevas formas de vivir en el mundo, de convivir en paz y de pensar un mundo diferente, justo, libre y respetuoso”.

Previo a la ceremonia inaugural, a las



ociation, Embajador Zhu Qingqiao, Diego Prieto, Director General del INAH,
Yang Yong, Subdirector del Centro de Gestión del Fondo Nacional de las Artes de China.
na Rumbo

17:00 horas, Xu Li ofreció la conferencia “Arte contemporáneo en China”, en la que explicó las características del arte tradicional y contemporáneo de su país, y presentó la historia de la Asociación de Artistas de China y su principal evento artístico, la Bienal Internacional de Arte de Beijín. Habló sobre los antecedentes

de la exposición “Arte y paz”, que se ha presentado en varias sedes alrededor del mundo, y describió las obras que componen esta muestra en México.

“Hay que valorar las réplicas de un museo y voltear hacia los pequeños museos, ya que de no ser por estas piezas tendríamos que recorrer toda Europa para ver los originales. ¡Qué importantes son las réplicas por su valor académico y didáctico! No hay que seguir el fetiche de ver los originales, los cuales, incluso por su valor, con frecuencia ni se exhiben en los museos que los poseen”, concluyó el investigador. Finalmente, extendió una invitación al público para que asista a su siguiente plática donde abordará el arte de la antigüedad mediterránea que abarca del año 1650 al siglo II a.C.



Asp



...ecto de la conferencia *Un recorrido por la historia del arte a través de las colecciones de MNM.*
Foto: JLB

CONFERENCIAS DE HALLAZGOS EN EL CICLO EL INAH Y LA PALMA



Emilio Estrada Ruiz, investigador del Departamento de Zoología de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del IPN.
Foto: JLB

primeras investigaciones en Coahuila, en las minas de carbón que estaban repletas de fósiles de hojas. Encontró restos de folios con hojas grandes y con puntas de goteo (hojas alargadas que impiden la acumulación de agua), características de las zonas tropicales. Esto, aunado a la presencia de carbón, que necesita calor, humedad y mucho material orgánico, son indicativos de la presencia de selvas”.

La cuarta ronda de conferencias “El INAH y la paleontología mexicana”, realizadas en el marco de la exposición homónima que se exhibe actualmente en el Museo, en colaboración con el Consejo de Paleontología y el Seminario de Relaciones Hombre-Fauna del INAH, dio inicio el jueves 15 de agosto en la Biblioteca Pedro Bosch Gimpera.

El doctor Emilio Estrada Ruiz, investigador del Departamento de Zoología de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del IPN, presentó “Nuevos aportes paleobotánicos de la Formación Olmos (Cretácico Superior), Coahuila”; se refirió a las investigaciones sobre biomas y paleoambientes en los que ha colaborado en las cuencas La Esperanza y Sabinas.

Explicó que entre 1972 y 1976 el doctor alemán Reinhard Weber, pionero de los paleobotánicos en México, “hizo las

Weber, y ahora el doctor Estrada, encontraron restos de plantas tropicales relacionadas con el aguacate, el mango o el plátano, helechos, encinos, coníferas, palmas y leguminosas (México fue un importante punto de diversificación de especies de la familia fabácea). “En estos 3 o 4 años hemos recolectado alrededor de 400 ejemplares microfósiles y los hemos clasificado en 50 morfotipos. Al menos 40 son diferentes a las 60 que ya había clasificado Weber; tenemos, así, alrededor de 130 morfotipos diferentes, pero no se han descrito formalmente”.

El territorio de Coahuila, durante el Cretácico superior, hace 73 millones de años, “Fue una selva paratropical (medio bosque y medio selva) alta y exuberante, sin épocas de secas y con entradas de luz. Su temperatura oscilaba entre 20 y 23 °C, y tenía precipitaciones de 1,5 a 3,2 metros cúbicos”. Además, con estas investigaciones se puede deducir que

EN COAHUILA Y PECES FÓSILES EN EONTOLOGÍA EN MÉXICO IV

“muchos de los géneros botánicos que tenemos actualmente en el país ya estaban establecidos durante el Mioceno (hace 25 millones de años), aunque encontramos géneros importantes desde el Cretácico superior”.

La doctora Ana Fabiola Guzmán Camacho, investigadora del Laboratorio de Arqueozoología de la Subdirección de Laboratorios y Apoyo Académico (SLAA) del INAH, abordó el tema “Los peces fósiles dulceacuícolas de México: registros y conexiones paleohidrológicas”. Describió los sistemas hidráulicos que recorrían el territorio nacional durante el periodo Mioceno (23 a 5 millones de años), Plioceno (5 a 2.5 millones de años), y pleistoceno (2.5 millones de años al 10,000 a.C.), así como las especies ictiológicas que los caracterizaban.

Durante el Mioceno, los cuerpos de agua dulce eran formas primigenias de los ríos Balsas, Lerma-Chapala-Santiago y Pánuco, con presencia de ciprinodontiformes (peces pequeños de aletas radiales como los guppy o los mexclapiques, endémicos de México) y los boquinetes (peces con hocico largo que ingresaron por el Atlántico). En el Plioceno, aparte de los ríos Balsas, Lerma-Chapala-Santiago y Pánuco, destaca la primera forma del río Yaqui, con presencia también de ciprinodontiformes y boquinetes.

El periodo del que se tienen más registros fósiles es el Pleistoceno. En la región norte, en los ríos Sonora-San Miguel y Yaqui, había matalotes (peces de cabeza alargada y ojos grandes, endémicos del

norte de México), boquinetes y bagres (ciprínidos, peces de la familia de las carpas). En la zona oriental, en el Pánuco, el Balsas y los lagos de la cuenca de México, había también bagres. Y en el occidente, en los ríos Lerma-Chapala-Santiago y Ameca, se encontraban lobinas (peces con una aleta dorsal espinosa) y salmones.

La doctora sostuvo, por último, que “los registros fósiles de peces de agua dulce son pequeños en México, tanto en sitios explorados como en cantidad de especies encontradas, por lo que hay mucha información inconclusa. Se requiere visitar los sitios de los cuales no existe una descripción formal para verificar la presencia y afinidad con las especies conocidas, corroborar antiguas conexiones paleohidrológicas y entender las transformaciones de estos cuerpos de agua dulce y la distribución de las especies”.

CONFERENCIAS SOBRE FÓSILES EL INAH Y LA PALEONTOLOGÍA

La bióloga Leticia Alvarado Mendoza, investigadora del Consejo de Paleontología del INAH, respondió a la pregunta: “Y si encuentro un fósil a mi paso, ¿qué debo hacer?”, durante su participación en la segunda sesión del ciclo de conferencias “El INAH y la paleontología en México IV”, realizada el viernes 16 de agosto, en la Biblioteca del Museo Nacional de las Culturas del Mundo.

Leticia Alvarado exploró la presencia de dinosaurios en el territorio nacional y brindó información sobre lo que hay que hacer para proteger el patrimonio paleontológico. Dijo que “los fósiles son aquellas evidencias o vestigios de seres orgánicos que habitaron la tierra en épocas pretéritas y que tienen una antigüedad aproximada de 10 mil 500 años. Entre ellos, se encuentran huesos, ejemplares completos como trilobites, impresiones de plantas o conchas, registro de actividad como huellas, coprolitos (excrementos) o huevos”.

Cuando se hace un hallazgo, “lo primero que hay que evitar es extraer el fósil del sustrato y evitar dañarlo, ya que tanto el fósil como su medio contienen información. Hay que realizar un registro fotográfico muy detallado, en donde se



Leticia Alvarado Mendoza, investigadora del Consejo de Paleontología del INAH.
Foto: Selma Rumbo

use una escala (como una regla, pluma o moneda) para que los investigadores tengan una idea del tamaño del fósil. Es necesario detallar los datos del lugar donde se encontró y de la persona que lo hizo y, por supuesto, contactar a las autoridades locales, a los Centros INAH en los estados o al Consejo de Paleontología”, explicó la bióloga.

Señaló que, con esta información, los especialistas del INAH realizan una visita de inspección para valorar la localización, contexto y estado de conservación del fósil, para decidir si se puede extraer, si es necesario hacer un proyecto de

S Y DINOSAURIOS, EN EL CICLO TOLOGÍA EN MÉXICO IV

investigación o si se requiere un trabajo de preservación en el lugar. “La forma de proceder depende de la calidad del material, del estado de conservación en que se encuentre el espécimen y del tiempo con el que se cuente para hacer la investigación”.

Alvarado Mendoza comentó que, en México, los fósiles están protegidos por el apartado 28 bis, del capítulo 3, de la “Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas”, que fue adicionado en 1986. “La correcta recuperación y conservación de fósiles nos permite hacer investigaciones más completas de las especies y ambientes que había en México en la antigüedad. Además, contar con estos restos es importantísimo, es un patrimonio cultural fundamental para seguir gozando de estos seres”.

Posteriormente, Ángel Alejandro Ramírez Velasco, maestro en Ciencias de la UNAM, habló de los dinosaurios que habitaron en nuestro territorio en la conferencia “Y dinosaurios, ¿en México?” Explicó que los dinosaurios, muy al contrario de lo que se muestra en las películas de ciencia ficción, no eran reptiles sino aves: “Los dinosaurios eran animales vertebrados que desarrollaron plumas, y la postura de sus piernas, a diferencia de los reptiles como iguanas o lagartos, no están hacia los lados sino abajo del cuerpo, como nosotros. Los dinosaurios siguen con nosotros: son las aves”.

Los primeros descubrimientos de fósiles de dinosaurios en México se realizaron

en Coahuila. En 1913, los paleontólogos alemanes Erich Haarman y Warner Janensch encontraron fragmentos de un dinosaurio con cuernos. Y, en 1966, el Museo de Historia Natural de Los Ángeles, California, encontró “los primeros dos dinosaurios más famosos de México: tres fragmentos de mandíbulas y cadera de un carnívoro pariente del tiranosaurio llamado Labocania, así como fragmentos de 27 individuos de Magnapaulia o pico de pato”.

Añadió que el primer descubrimiento por científicos mexicanos, investigadores de la UNAM, tuvo lugar en Michoacán en 1978, por los paleontólogos Luis Espinoza, Shelton Applegate e Ismael Ferrusquia: descubrieron huellas de dinosaurios carnívoros. Y en Xochitlapilco, Oaxaca, en 1982 se encontraron huellas de un cuello largo enano.

El “boom” de la paleontología se dio entre 1988 y 1993, cuando Espinoza, Applegate y René Hernández encontraron, finalmente, “un esqueleto casi completo de Isaurio Latirhinus, otra especie de pico de pato, que se encuentra expuesto en el Museo de Geología. La exposición de este dinosaurio coincidió con el estreno de la película “Jurassic Park”, así que todo el mundo quería saber más sobre los dinosaurios”.

Dijo que, como consecuencia de este auge, se han realizado varias investigaciones. En Coahuila se encontró, en 2007, el Velafrons, otro pico de pato, y el Coahuilaceratops, el triceratops mexicano. En Chiapas, en 2011, se encontró un diente de dinosaurio

perecido a la *Richardoestesia*. En Michoacán, en 2005, se halló al *Huehuecanauhtlus*, el pico de pato más antiguo descubierto en el territorio nacional. En Sonora, en 2001, se descubrieron huesos y pisadas de *Tototlmimus Imitadors*, parecido a un avestruz. Además, hay nuevos descubrimientos en Chihuahua y Baja California.

Esta actividad es organizada en torno a la exposición temporal “El INAH y la paleontología en México”, que actualmente se exhibe en el Museo, en colaboración con el Consejo de Paleontología y el Seminario de Relaciones Hombre-Fauna del INAH.





Ángel Alejandro Ramírez Velasco, maestro en Ciencias de la UNAM.
Foto: Selma Rumbo

CRISTINA BARROS HABLÓ DEL SAZÓN DEL CACAO, EN EL ENCUENTRO



Miguel Miguel Ángel Valdés, coordinador del Tercer Encuentro Gastronómico y la maestra Cristina Barros.
Foto: Selma Rumbo

“El cacao es una bebida maravillosa que contiene vitaminas, minerales, grasas insaturadas como el oleico, que combate el colesterol “malo”, es energizante y además contiene una sustancia de la que sabemos muy poco: la anandamida (“ananda” felicidad interna), asociada con los compuestos psicoactivos de la cannabis; aparte, contiene cafeína y teobromina, por eso nos provoca placer y alegría tomar una taza de buen chocolate”, aseguró la doctora Cristina Barros en su participación en el Tercer Encuentro Gastronómico.

Autora de libros importantes para la literatura gastronómica del país, como “El maravilloso nopal”, “Tlacualero. Alimentación y cultura de los antiguos mexicanos” y “Cocina prehispánica y colonial”, entre una veintena de títulos más, dedicó su conferencia al “Significado histórico y ritual del cacao”; habló de los orígenes de la planta, su llegada a Mesoamérica, su transformación en bebida para las clases gobernantes y su cambio con el “choque” que significó la conquista española.

SIGNIFICADO HISTÓRICO Y RITUAL DENTRO GASTRONÓMICO

Originario de la Amazonía, más de 5 mil años atrás, el árbol de cacao (*Theobroma cacao*, “bebida de los dioses”) llegó a Mesoamérica por el Sur, con las antiguas culturas mayenses de Honduras, Guatemala y Chiapas. “La más antigua evidencia arqueológica se encontró en Joya del Cerén, La Libertad, en El Salvador, donde se encontraron jícaras con restos de chocolate, con una datación de dos mil 500 años. En Copán, Honduras, los arqueólogos descubrieron platos con restos de teobroma (compuesto del cacao) y huesos de pavo. A decir de la antropóloga Cameron L. McNeil, este es el antecedente más antiguo del uso del cacao como condimento”, explicó la maestra en Letras por la UNAM.

Barros, quien es miembro fundador de la campaña “Sin maíz no hay país”, dijo que el antecedente arqueológico en México se halló en Paso del Macho, al Norte de Yucatán, donde se encontraron vestigios de platos con teobroma, en los que se usó el cacao como aderezo. Señaló que el más importante uso del cacao en la época prehispánica, más allá de su uso como moneda, fue el complejo sistema simbólico al que estaba asociado. “Es tan importante simbólicamente que se encuentra unido al maíz (lo solar, lo masculino). El cacao se asocia, en consecuencia, a la humedad y lo femenino”, por esa razón se ofrendaba constantemente y sólo era bebido por gobernantes y sacerdotes.

La especialista señaló que la costumbre de “perfumar” el chocolate, proviene de la época anterior a la conquista española; se le agregaba miel de maguey, pero

también vainilla, magnolia, miel y chile, entre otros sabores. Se tomaba con agua a temperatura ambiente o tibio. Esta costumbre perduró con la llegada de los españoles, quienes le agregaron leche y azúcar, pero también canela, anís estrella y vainilla. De la colonia viene la costumbre de tomar el chocolate caliente.

Barros añadió que Bernardino de Sahagún describió la bebida de cacao, con su característica espuma, que se lograba con un molinillo (*chicoli*, que en náhuatl se conocía como *aneloloni*, *apozoniloni* y *amoloniloni*) o bien pasándolo repetidas veces de una jícara a otra para “airearlo”. Destacó que con una base de semillas de cacao fermentado y molido existe todavía una gran cantidad de bebidas indígenas, entre las que mencionó el pozol (con maíz fermentado), pozontle, bompú, tejate, espuma de cacao, atole negro y chocolate atole, entre muchas otras.

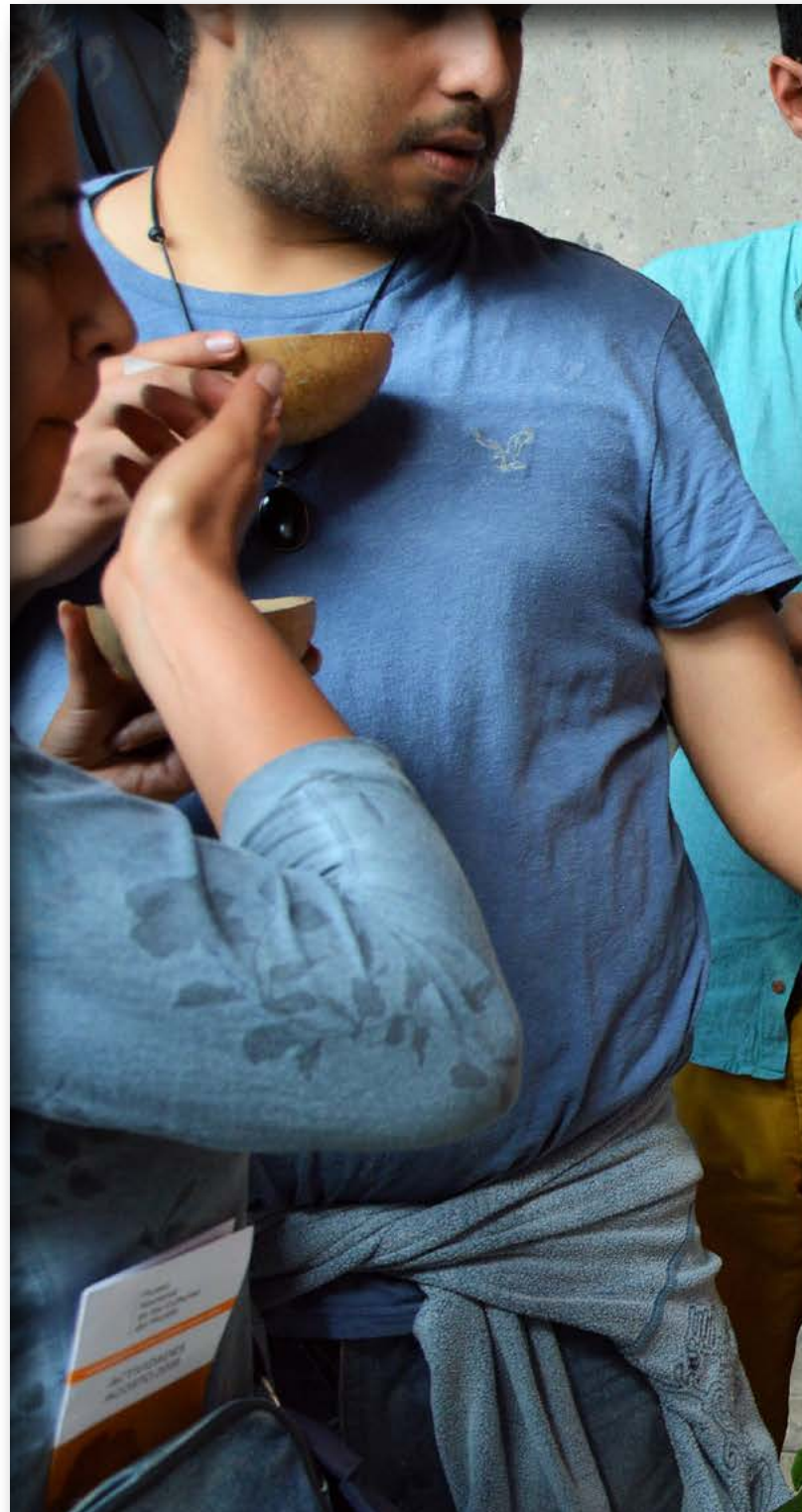
Para continuar las actividades del Encuentro Gastronómico, se efectuó el conversatorio “Cacao: uso actual y resistencia”, en el que Daniel Reza Barrientos, del proyecto La Rifa Chocolatería, lamentó que pese a la gran cultura heredada de los antiguos pueblos mesoamericanos con esta semilla, hoy en el mundo, cuando se menciona al cacao, únicamente se asocia al chocolate y, peor aún, lo que en realidad prevalece son “chocolates anónimos”, golosinas, que no se sabe a ciencia cierta en qué condiciones se producen.

“México no es la excepción, son contados los proyectos que se hacen desde la semilla, pero toda la gama de bebidas de cacao que se siguen produciendo, principalmente en el sureste mexicano, forman parte de nuestra memoria histórica, insistiendo en que hay algo más que el chocolate” y se debe preservar esa herencia.

A la pregunta de cuál es la situación del cacao en México, lanzada por el gastrónomo Miguel Ángel Valdés, coordinador del Encuentro, Mara Cortés, de Tacho Chocolatería, opinó que ésta enfrenta tres grandes problemas y no sólo en nuestro país: el cambio climático que golpea a los productores y a quienes están a la espera de recibir estos granos; el paulatino abandono de las plantaciones en las que predominan los adultos mayores y el desinterés de los jóvenes, y la poca estandarización que hay en los procesos post cosecha de diversos productores. “Cada vez que abro una caja, costal, es una sorpresa porque no sabes qué te vas a encontrar, porque no está estandarizada la calidad que se requiere para hacer un chocolate de alta gama”.

La chef chocolatera Natividad Toledo, de República del Cacao México, apoyó lo dicho por Mara en el sentido de cuidar la calidad de los granos y sostuvo que no todo debe quedarse en llegar y comprar a un precio justo, sino desarrollar todo un proyecto social para la comunidad y generar cambios sustantivos.

Los ponentes coincidieron en que es una aberración que en México los productos derivados del cacao paguen impuestos; por el contrario, el Estado debe fomentar su consumo y apoyar a los productores. Hace falta sensibilizar a la gente sobre los beneficios del cacao, ya sea en forma de chocolate, bebida o demás, que ya están siendo considerados como alimento importante por los nutriólogos. “El mayor enemigo es la falta de educación,



Se ofreció la degustación

el no saber lo que significa”, sentenció Natividad.

Como parte de las actividades del Encuentro Gastronómico en la Biblioteca Pedro Bosch Gimpera se llevó a cabo la última fase del recorrido por tres



...n de auténtico chocolate, como parte de la conferencia *Significado histórico y ritual del cacao*.
Foto: Selma Rumbo

bibliotecas del Centro del Centro Histórico; previamente, también se visitaron los acervos de la Universidad del Claustro de Sor Juana y de la Fundación Herdez.

FOMENTO A LECTURA Y T COSTA DE MARFIL: S

El “Baobab”, árbol de la sabiduría, mágico o sagrado es considerado como uno de los más hermosos del mundo, no tanto por su apariencia, sino porque bajo su sombra se solucionan conflictos familiares, de acuerdo con la tradición en Senegal. Los sabios (ancianos) son los únicos que pueden subir a sus ramas. “Si quieres ir rápido ve solo, si quieres ir lejos ve acompañado”, fue el consejo que el pequeño “Baobab”, situado en medio de la Sala Intermedia, le dio a una niña de unos 12 años.

En forma de oráculo, cada asistente tuvo la oportunidad de hacerle una pregunta a este árbol mágico y escoger un separador con una respuesta; María de los Ángeles Ángeles Pacheco fue la encargada de leer cada una de las frases. Por otro lado, Gustavo Rojas habló del fruto que da este árbol: en tamaño, es como una calabaza pequeña y su pulpa es parecida a la de la guanábana. Se utiliza para hacer barras energéticas, quita el dolor de estómago y tiene vitamina C, por eso también lo llaman “árbol farmacia”. En la actividad también participaron Daniel Hernández y Verónica Tirzo e invitaron al público a las funciones de cine que se llevarán a cabo este mes como parte del Tercer Encuentro Gastronómico “Costa de Marfil: sazón y culturas”.



María de los Ángeles Ángeles Pacheco, de la Sala Intermedia, en la sesión de For
Foto: Gilberto Rendón

ALLERES COMO PARTE DE SAZÓN Y CULTURAS



El taller “Mayahuel, diosa del maguey”, se vistió de gala al recibir a cinco artistas: la profesora Oralia Morales, Ángel Cordero Navarrete, Claudia López, Laura E. López y Alma Delia Domínguez; condujeron a la exposición “Dulce néctar. Tlachiqueros y pulque” para contar el relato del maguey: Ehécatl (Dios del viento) y Mayahuel bajaron a la tierra en busca de una bebida para los hombres, los ancianos se dieron cuenta y despedazaron a Mayahuel; Ehécatl la enterró y se dice que de sus huesos nació el maguey y que el aguamiel son las lágrimas del Dios del viento.

De vuelta a la Sala Educativa, la profesora Oralia repartió una imagen de Mayahuel; los asistentes comenzaron a pintar mientras nuestros invitados los asesoraban o les daban algunos consejos para crear más colores. Un pequeñito de cuatro años pintaba su dibujo y se sorprendía por los distintos colores que podía crear; en este taller fue donde sacaron sus dotes artísticas de la mano de su imaginación.

Los chefs Sharon Castro y Rafael Tabla realizaron el último taller de gastronomía dedicado a Costa de Marfil, en el que seis estudiantes de esa carrera, de la Universidad del Claustro de Sor Juana, entre otros asistentes, presenciaron la preparación de “degué ivoire” (sémola de trigo), un postre parecido al arroz con leche. Los ingredientes son: 200 gramos

de cuscús, 1 litro de yogur, 1 litro de crema, 500 mililitros de leche concentrada, 1 pizca de nuez moscada, 200 gramos de azúcar y 100 gramos de pasas.

La preparación estuvo a cargo de Wendy Vega, prestadora de servicio social, y Azucena de la Cruz, del INJUVE, bajo la supervisión de la chef Sharon. Primero cocieron el cuscús a baño maría y lo dejaron enfriar; en un recipiente mezclaron la crema, el yogur y el azúcar, incorporaron el cuscús y añadieron las pasas y la nuez al gusto. Mientras se hacía la preparación, Rafael habló sobre Costa de Marfil; compartió con los alumnos de gastronomía presentes parte de su experiencia, varios consejos de cocina y contestó sus preguntas. La maestra Matilde Ortiz agradeció su participación en el taller, y ellos, a su vez, la invitación recibida por parte del personal del Museo.

Dentro del programa de actividades efectuadas el sábado 17 de agosto, se realizó también, en la Biblioteca Pedro Bosch Gimpera, el Taller de Encuadernación para la elaboración de un recetario, que dirigió la maestra Nancy Piña.

mento a la lectura.

CONFERENCIAS SOBRE LA CULTURA MARFIL, EN EL TERCER ENCUENTRO



Raffaela Cedraschi, investigadora del Museo, en su participación en el Encuentro Gastronómico.
Foto: Gilberto Rendón

Especialistas en la cultura de las comunidades afrodescendientes de México participaron en el Tercer Encuentro Gastronómico *Costa de Marfil. Sazón y culturas*; compartieron con el público sus investigaciones sobre el rico entramado histórico, social y gastronómico de nuestra nación pluricultural, el sábado 17 de agosto, en la Sala Julio César Olivé del Museo Nacional de las Culturas del Mundo.

CULTURA Y LAS ARTES DE COSTA DE CUENTRO GASTRONÓMICO

La maestra Raffaella Cedraschi, curadora de África del MNM, dio la plática “Pertinencia de una Sala de África en el MNM” en la que mostró los antecedentes de lo que fue la Sala de África en el Museo, que se desmontó durante los trabajos de restauración del edificio. “La sala de África estuvo ubicada en el tercer nivel del Museo y estaba enfocada a las culturas de África subsahariana. En ese momento, se optó por hacer una sala sobre las instituciones religiosas compartidas en la zona, pues en la colección tenemos muchas máscaras y esculturas”.

Describió que la sala estaba dividida en siete núcleos: “Dos de ellos describían ritos de paso: los ritos de iniciación que pasaban los varones para convertirse en adultos, así como los ritos funerarios, importantes para convertirse en un espíritu protector e intermediario con el plano espiritual”.

Agregó que aquella sala hablaba de los pueblos nómadas, de los rituales mágicos y de adivinación, de música africana, y “una sección de historia que abarcaba desde los primeros homínidos encontrados como Luci, pasando por los grandes reinos anteriores a la llegada de los europeos, la islamización, la esclavitud durante el periodo de conquistas y la colonización posterior a la Primera Guerra Mundial, así como el cambiante panorama actual”.

Cedraschi comentó que es necesario que el Museo tenga nuevamente una sala de África porque “es la única forma

de acercarnos a estas culturas, porque ir físicamente es muy costoso y, aun estando allá, no es sencillo entrar a estas comunidades por sus tradiciones. Además, nos ayuda a quitarnos prejuicios para entender su diferente forma de pensar”. Para ilustrar esta noción, concluyó con una cita del filósofo maliense Tierno Bokar: “Si quieres saber lo que soy, si quieres que te enseñe lo que sé, deja momentáneamente de ser lo que eres y olvida lo que sabes”.

Alas 16:00 horas, el investigador marfileño Brahiman Saganogo, doctor en Letras e investigador del Departamento de Filosofía de la Universidad de Guadalajara, dictó la conferencia “Afrodescendientes en México: una huella siempre presente”, en la que describió cómo la cultura africana ha sido una constante en el folclor musical mexicano, particularmente de Veracruz y Guerrero.

“¿Por qué hablar de la música? Porque en esta expresión se puede ver la hibridación y multiculturalismo popular, social y religioso entre los afrodescendientes y los pueblos originarios, en géneros como el son afro-jarocho y el gumbé, que se oyen en Veracruz”, explicó.

Dijo que estas formas musicales son especialmente importantes “por su dimensión semántica, porque nos hablan de la resistencia clandestina de la población negra ante la prohibición de sus manifestaciones durante el virreinato; de su raíz africana, ya que 80 por ciento de las expresiones artísticas africanas (métrica, instrumentos,

acompañamiento dancístico) se conservan en estas músicas. Pero también nos hablan de la identidad afroestiza, en la que es difícil separar los elementos africanos, mexicanos y europeos que son parte de nuestra identidad mexicana”.

A partir de versos como “Negrita flor de limón, dame tu medicina para sacarme una espina, que tengo en el corazón...”, o “Canto a la raza, raza de bronce, raza jarocho que el sol quemó, a los que sufren, a los que lloran, a los que esperan, les canto yo...” (“Lamento Jarocho”, de Agustín Lara), describió que “en estas canciones se declama un anhelo de que estos sonos sigan perdurando, porque traducen el sentir de esta gente, lo dan a conocer, así como sus actividades, su oratoria y tradición”.

Alas 17:30 horas, la chef Mitzi Yurico García Ortiz, de la Escuela Mundial de Gastronomía, hizo un recorrido por la gastronomía marfileña y afroestiza en la plática “Mujeres afrodescendientes: preservando las cocinas”. Mencionó algunos ingredientes africanos introducidos en la cocina nacional como sorgo, batata, plátano, jamaica, nuez, pistache, cilantro, sésamo, curri, cacao, café, aceite de palma o piña.

“Algo que me da pena es saber que Costa de Marfil es el principal productor mundial de cacao y los marfileños casi no lo consumen porque la producción está destinada a la exportación. También producen mucho café, pero ellos tampoco lo beben, lo sustituyen con una bebida de semillas de quimbombó, que

sabe a café, pero no tiene los mismos efectos estimulantes”, mencionó.

Describió platillos afroestizos como el arroz con piña, mole de ajonjolí con arroz, vísceras de cerdo en chile con frijoles (“abuelito del chicharrón guisado”), el enchirimolado (parecido al guisado de bodas), los tamales de tichinda (que contienen mejillones enteros, con concha), pescado zarandeado, “allico” o plátanos fritos, o el atole de arroz o arroz con leche, entre otros.

“La cocina tradicional mexicana y la africana tienen varias similitudes en los rituales que las acompañan. Por ejemplo, interpretar música cuando se come o se cocina, comer con la mano, que es una forma de entrar en contacto con la tierra, de convivencia y respeto a la comida por su vitalidad; también, la preponderancia de la mujer cocinera, que transmite sus saberes a los hijos como un legado”, concluyó la chef.





Brahiman Saganogo, investigador de la Universidad de Guadalajara.
Foto: Gilberto Rendón

lo descomunal, no alcanzan a ser villanos o antihéroes, porque generalmente el cuento se acaba cuando el personaje hace conciencia de que va a ser aniquilado o porque se da cuenta de que no sólo él sino toda la civilización será borrada.

“En los textos de Lovecraft no hay un personaje que logre hacer la contrapartida del antihéroe o del villano... No llega a ese ejercicio de la maldad consciente y por eso se muere, porque su última frase normalmente es del que sucumbe o acepta su derrota... Quizá lo más disfrutable de Lovecraft “es simplemente leerlo, sin tanto análisis; es un autor que nos afecta profundamente porque no podemos dejar de seguirlo en la imaginación; nos provoca la locura de querer ir más allá”, argumentó el escritor.

Ramón López opinó que en la obra de Lovecraft hay algunos villanos, que casi siempre se enfrentan a una fuerza inconmensurable que los despedaza, de tal suerte que su villanía palidece con los mecanismos cósmicos que ellos pretenden controlar.

“Casi siempre son castigados por su conocimiento malsano, impropio y eso demuestra que Lovecraft no tenía mucha fe en la villanía humana, ni tampoco en la alegría humana. De hecho, no tenía mucha fe en la humanidad; tenía fe en la amistad, curiosamente, mas no necesariamente en los supuestos logros de la humanidad”, dijo.

Concluyó que H. P. Lovecraft sí creó héroes e incluso antihéroes, es decir, que sus personajes existen “bajo la terrible sombra de la destrucción y de la certeza de que, ante el cosmos, el ser humano es poca cosa: esa es la reflexión final de Lovecraft”.





Aspecto del conversatorio *El horror y Lovecraft: lo innombrable*.
Foto: Gilberto Rendón

SESIÓN DE CUENTACUENTOS SOBRE LA DIOSA D



La narradora María de Jesús Meneses Pío.
Foto: JLB

“Primera llamada... segunda llamada... tercera llamada... ¡Comenzamos!”, así dio inicio en la Sala Intermedia la sesión de Cuentacuentos sobre África, como parte del Tercer Encuentro Gastronómico. “Costa de Marfil: sazón y culturas”; participaron los narradores orales María de Jesús Meneses Pío, Fernando Casas, María de los Ángeles Ángeles Pacheco, Yolanda Olvera Morales, Alicia Martínez y Yair Arriaga Chavarría.

PRE ÁFRICA Y TALLER MAYAHUEL, DEL PULQUE

María de Jesús entró a la Sala acompañada de música tradicional africana y narró “La hiena y el gato montés”, un cuento de René Basset que narra la historia de dos animalitos que construyeron una casa en el mismo terreno, pero en días diferentes. Cuando se dieron cuenta de este hecho se enojaron: desde ese momento no se pudieron mirar a los ojos. Al terminar este cuento, María de Jesús puso a bailar a los asistentes la danza “Los africanos”.

La sesión continuó con “La gallina que se salvó de la muerte”, de Víctor Vadzhadaiev, en voz de Fernando Casas. Este cuento nigeriano trata de una gallina que se entera de que su amo quiere asarla y comérsela, pero un pajarito la ayuda y le aconseja poner muchos huevos para salvarse. Después, Fernando narró “Los espíritus de la ratonera”, un cuento que describe a unos espíritus que no se habían bañado desde la creación del mundo.

Nuestra compañera María de los Ángeles Pacheco deleitó a los asistentes con “La tortuga y el leopardo”, de Rogerio Andrade Barbosa, donde una tortuga cae en una trampa y se da cuenta de que la van a hacer sopa. Preocupada la tortuga piensa cómo va a salir de ahí, cuando un leopardo cae en la misma trampa. La tortuga comienza a gritarle insultos al leopardo, hasta que éste se enoja y la arroja fuera del hoyo... El leopardo se convirtió en sopa.

Yolanda Olvera Morales preguntó: “¿cómo suena la lluvia?” Respondió chocando un dedo en la palma de su mano, todos en

la Sala la imitaron hasta utilizar sus cinco dedos, aplaudiendo, representando una fuerte lluvia. Luego narró la historia de Malaika y sus padres, que describe el dolor de una niña que perdió a su padre y la madre la consuela diciendo: “nosotras somos como las semillas de los baobabs, porque estos árboles cuentan las historias de los hombres”.

La narradora Alicia Martínez cantaba: “Una serpiente anda por el bosque buscando una parte de su cola, ¿quiere ser usted una parte de mi cola?”, invitando a las niñas a levantarse de su asiento para recorrer la sala cantando y bailando. Después narró “El elefante y la lluvia”, un cuento africano sobre un elefante engreído y gruñón que hizo enojar al cielo y por su mal carácter dejó sin agua a los demás animales. Todos estaban muriendo de sed, hasta que un gallo habló con la lluvia y ésta le ofreció un charquito de agua para beber. La sequía terminó hasta que el elefante comprendió que todos necesitaban el agua para vivir, desde entonces en África existen árboles enormes y dos buenos amigos: el elefante y la lluvia.

La sesión finalizó con el cuento “Cola de vaca”, narrado por Yair Arriaga, quien preguntó: “¿cuándo muere una persona?” Los niños contestaron que cuando está viejito, cuando se siente mal o cuando lo olvidamos. En una comunidad de África vivía una familia; el padre llamado Galusa salió a cazar y no regresó. Al principio todos preguntaban por él, pero nueve meses después lo olvidaron. En esa fecha su mujer tuvo un hijo y sus primeras palabras fueron



La pintora Ivette Rojo, en la visita a la exposición *Dulce néctar. Tlachiqueros y*
Foto: JLB



pulque.

“¿dónde está mi papá? En ese momento sus hermanos se acordaron de él y salieron a buscarlo, encontraron sus huesos, trataron de revivirlo y lo lograron, regresaron a la aldea e hicieron una fiesta. Galusa cazó una vaca y se quedó con su cola, todos la querían, pero la destinó para su hijo menor.

En el cuadro de Ivette Rojo, incluido en la exposición colectiva de pintura *Dulce néctar. Tlachiqueros y pulque*, que se exhibe en el Museo, el conejo está asociado con las personas que se embriagaban. Así se vio en una visita a la sala, en la que también participaron los artistas Oralía Morales Soto, Diego Hernández Vera, Ángel Cordero Navarrete y Domingo Zárate.

Rojo explicó que los conejos hacían sus madrigueras debajo del maguey, por lo que algunas personas interpretaron que nacían ahí. El mapache también es representativo del pulque porque mordía la planta de maguey y se creía que eso ayudaba a la fermentación.

Ivette dijo que el conejo y el pulque se encuentran en la luna, por eso en su cuadro representó las fases lunares, el pulque escurre de la luna y el conejo lo vuelve a llenar completando el ciclo. Estos elementos se pueden apreciar en la mitad superior de su cuadro que “representa la mitología y la parte inferior, a la sociedad actual”.

Después del recorrido en la Sala Educativa, se realizó el taller “Mayahuel, diosa del maguey” donde se invitó a los participantes a pintar la figura de Mayahuel o bien un conejo con la luna y el pulque. Con ayuda de Ivette Rojo, los asistentes crearon diseños coloridos recordando los cuadros vistos en la sala.

También destacó la costumbre de pintar murales dentro y fuera de las pulquerías de principios del siglo pasado, “donde el guanajuatense Diego Rivera halló inspiración para sus famosos murales”.

A las 14:30 horas, tocó el turno a Raúl Guerrero Guerrero, quien dictó la conferencia “Hablemos de historia y cultura del pulque”; se refirió al auge de las haciendas pulqueras y la crisis que atravesó la producción del pulque al iniciarse el siglo XX, con la entrada de la cerveza. No hay que olvidar, dijo, que el hombre más rico del Porfiriato fue Ignacio Torres Adalid (1835-1914), conocido como el “Rey del pulque”.

Guerrero fue enfático y dijo que “el pulque no está en decadencia sino en resistencia”; recordó que lleva más de un siglo en esta situación, hasta su resurgimiento a principios del siglo XXI, con las neopulquerías, expendios frecuentados en su mayoría por jóvenes.

Se refirió a los “mitos urbanos” en torno al pulque, dijo que no es cierto que sea una bebida de preparación sucia, pues su fermentación es tan delicada que necesita una preparación sumamente higiénica. Sobre aquél dicho de que “sólo le falta un gramo para ser carne”, señaló que las investigaciones en torno a la bebida han arrojado que es muy beneficiosa para la salud, pues contiene minerales, vitaminas y antioxidantes, además de que sus lactobacilos ayudan a la restauración de la flora intestinal. A este respecto mencionó las aportaciones del Dr. Alfredo Sánchez Marroquín (1910-2000), químico de la UNAM, quien aportó valiosos conocimientos para la defensa del maíz, el nopal, el amaranto y el maguey.

Señaló que en Hidalgo el maguey se aprovecha de muchas formas: pulque, aguamiel, miel de maguey, chinicuiles (gusanos de maguey), escamoles, gualumbos (flores), hoja para mixiotes y las

penas para barbacoa y ximbó. También se obtienen productos como inulina (sustancia para espumar), levadura, fibra vegetal para zacates, escobetas, ayates, ropa, combustible, forraje, jabón (por sus propiedades saponantes) y un sinfín de cualidades más.

A las 16:00 horas, arrancó la última sesión titulada “Actualidad del pulque”, con la participación de Raúl Guerrero, Javier Gómez Marín, Jorge García Benítez, propietario de la pulquería “La catedral del pulque” y Tlachiquero urbano, de la Alcaldía Iztalalapa.

Gómez Marín señaló que en la actualidad el pulque vive una paradoja: por una parte, se perdió mucho de la cultura pulquera con la desaparición de la mayoría de los



Raúl Guerrero, Tlachiquero urbano, Javier Gómez Marín

productores (hacendados y tlachiqueros), los distribuidores (pulqueros, también llamados “jicareros”) y los consumidores de antes, verdaderos conocedores del pulque de calidad. Ahora tenemos muy desatendidos a los nuevos consumidores de pulque, en su mayoría jóvenes urbanos, que saben casi nada de su elaboración y sólo se contentan con sabores cada vez más excéntricos, como curados de M&M o galletas Oreo.

Al respecto, Jorge García Benítez, la tercera generación de “jicareros”, dijo que él está muy consciente de que “debemos mantener una tradición. Yo llevo más de 35 años como encargado de una pulquería y cuidamos la calidad de nuestro producto como se haría en un tinacal”. Reconoció que los usos y los

gustos en las pulquerías han cambiado: ahora tenemos botanas y antes no, porque la comida se vendía afuera de la pulquería.

“En mis tiempos, los curados eran de guayaba, nuez, piñón y pico de gallo; ahora los jóvenes los piden de maracuyá, galleta Oreo, taro o Snikers. Yo soy el inventor del curado de snikers, que lleva chocolate, cacahuete y miel”. Dijo que el cambio en el gusto se llevó a cabo con la entrada de las mujeres a las pulquerías (antes había un cuarto separado llamado “Departamento de Mujeres”), porque ellas querían “pulque que no supiera a pulque, por eso se agregó a los curados leche evaporada, para que les supiera dulce”.



er Gómez Marín, Jorge García Benítez y Miguel Ángel Valdés, en el conversatorio sobre *Actualidad del pulque*.
Foto: JLB

El mito del Árbol del pan mágico

Raffaella Cedraschi

*Para Luis Felipe Crespo, esperando que siempre sí será un ¡“Hasta luego”!
Y, por supuesto, ¡más que bienvenido Alfonso!*

Tabla narrativa

Palau (Belau); Oceanía (Micronesia)
Principios o mediados del siglo XX
Madera, pigmentos.
Compra del Museo Nacional a la Sra. Valetta Swann de
Malinoski, 1953
Colección MNCM 10-30226



Palau o Belau, en la lengua local, es un pequeño estado en el extremo suroccidental de Micronesia, en el océano Pacífico, y el archipiélago está compuesto por más de 500 islas, islotes y atolones.

Las impresionantes casas comunales de Palau, donde se celebraban las ceremonias más importantes y se reunían los diferentes jefes de la región para discutir cuestiones relevantes para la comunidad, son de altos techos de paja de dos aguas, conocidas como *bai*. Estaban decoradas en sus fachadas y en el interior con esculturas, pero sobre todo con paneles de madera pintados que hacían referencia a algún mito de origen, un hecho histórico particularmente significativo o, sencillamente, a escenas de la vida cotidiana.



Actualmente, algunas de estas imponentes casas de reunión han sido reconstruidas en su totalidad y se conservan como monumentos nacionales.



El MNCM alberga varios de estos paneles decorativos, pero en el caso particular de esta tabla narrativa está representado el mito de *El árbol del pan* mágico*:



Foto: Eduardo Tejeda

Una mujer, *Dirabkau*, quien vivía sin hijos en un atolón, descubrió un huevo que se hinchó y que después se rompió en cuanto emergió el hijo del sol.

El joven, llamado *Terkelel*, creció y se casó con la hija de un jefe; se había preguntado ya hace mucho por qué su madre adoptiva subsistía de una monótona dieta de frutos del árbol del pan y le preguntó por qué no comía pescado. Ella contestó que era pobre y que no había nadie quien le consiguiera pescado; sus vecinos pasaban cada día por su casa cuando regresaban de la pesca, pero nunca le ofrecían nada de lo que habían atrapado.

Él estaba triste por ella y se sumergió debajo de la isla, nadando hacia el árbol del pan que crecía frente a la casa de ella; hizo un agujero en el tronco y las ramas más gruesas de modo que las olas y las mareas siempre arrojaban peces a través del agujero en frente de su casa.

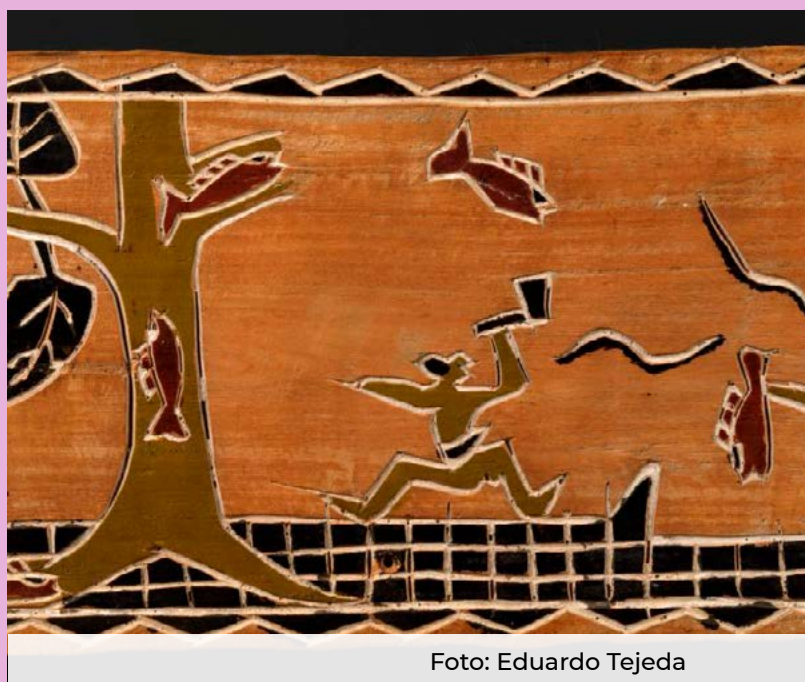


Foto: Eduardo Tejeda

Los de los alrededores se volvieron envidiosos de la mujer, quien sólo tenía que sentarse debajo de su árbol para obtener pescados en abundancia, tantos que hasta podía distribuirlos entre sus codiciosos vecinos. ¿Por qué los hombres tenían que aventurarse mar adentro en sus canoas y las mujeres estar como esclavas lejos, en las huertas de taro? Finalmente, la envidia les ganó y cortaron el árbol, pero en el momento en que éste fue despedazado, el agua que fluía de manera intermitente de repente prorrumpió e inundó toda la isla.

Solamente Dirabkau fue salvada por Terkelel, quien la puso sobre una balsa y él mismo voló a través del cielo para estar de nuevo con ella.

Versión del mito retomada de Thomas, Nicholas, *Oceanic Art*, Londres, Thames and Hudson, 1995 (traducción Raffaella Cedraschi)

* El árbol del pan (*Artocarpus Altilis*) produce unos frutos muy grandes, de pulpa harinosa, que constituyen una importante fuente de alimento sobre todo en Micronesia y Polinesia.



Aportes de la FOT



MUSEO NACIONAL
DE LAS CULTURAS
DEL MUNDO



Réplica a escala de Galeón

FOTOTECA del Museo

IONAL | FOTOTECA Y
TURAS | ARCHIVO
UNDO | HISTÓRICO

NAH
1980-2018



Galión Español del siglo XVI

Joaquín Vega