

EL ALDABRON

GACETA INTERNA DEL MUSEO NACIONAL DE LAS CULTURAS DEL MUNDO Número 55

DEL LUNES 5 AL
DOMINGO 11 DE AGOSTO DE 2019

Foto: Joaquín Vega



Editorial

Se asoman cambios en el Museo. Nuestro compañero Luis Felipe Crespo Oviedo, Subdirector de Catalogación y Documentación, ha decidido emprender un nuevo camino: se va a trabajar a Tlaltizapán, Morelos; será docente en la carrera Patrimonio Histórico y Cultural, recientemente abierta en la también reciente Universidad para el Bienestar Benito Juárez García. Nada fácil le resulta dejarnos. Fueron muchos los años que dedicó a sacar adelante el área de colecciones. Y vaya que lo hizo bien. Con la pasión que lo caracteriza y el apoyo invaluable y decisivo de muchos de nuestros compañeros, salvó obstáculos que parecían infranqueables. Hoy por hoy, el manejo de nuestros acervos es ejemplo a seguir en el INAH; también fuera del INAH. Nada fácil nos resulta dejarlo ir. Sus contribuciones en otros ámbitos, como la diversidad biocultural, la minería tóxica y el '68, impactaron la vida del Museo. Su participación en la anhelada creación de la Sala de Introducción a la Diversidad del Mundo, conjuntamente con los investigadores, ha jugado un papel determinante y lo seguirá jugando. Pero más importante que todo, es la memoria que guarda de nuestro Museo. El recuerdo preciso que tiene de eventos puntuales ocurridos durante los últimos 18 años, ha permitido a la dirección actual salir de varios atolladeros, resolver problemas gravísimos ante los cuales no quedaba más que llorar de impotencia en un rincón. Y logramos sacarlos adelante gracias a sus aportes, a su certera disposición. No. No celebro su partida. Para nada. Celebro que tenga la valentía y la vitalidad para ver hacia adelante, para aplicar su cúmulo de experiencias en un nuevo proyecto, para saber que los conocimientos adquiridos durante años de trabajo pueden significar aportes importantes para las nuevas generaciones, para vislumbrar una todavía mejor relación con su familia. Sé que Luis Felipe no se apartará de nosotros del todo: estará al pie del cañón siempre que nos haga falta. En su lugar quedará el arqueólogo Alfonso Osorio, otro apasionado y profundo conocedor de nuestros acervos, otra memoria andante.

¡Suerte, Luis Felipe!

¡Bienvenido, Poncho!

Gloria Artís

Sumario

- 3** Presentan libro-disco *Káku-ta'án / Nacimiento dual*, que contiene poesía en Ñuu savi y español
- 5** Dicta Lourdes Almeida conferencia sobre la exposición *Retrato de familia. La nación mexicana*
- 7** Inauguración del Tercer Encuentro Gastronómico. *Costa de Marfil: sazón y culturas*
- 11** Taller de percusión, impartido por el marfileño Alain Tchido
- 13** Talleres *Bassamoise* y *Rito de iniciación Senufo*, conferencia *Cocina tradicional afrodestiza*
- 17** Conferencia de Robert Djérou LY, Embajador de Costa de Marfil y otras actividades del Tercer Encuentro Gastronómico
- 21** Presentación del libro *Alá no está obligado*, Cuentacuentos y otras actividades
- 25** Abordan la cocina lacustre, la milpa y la producción chinampera en el Encuentro Gastronómico
- 29** Con danza, música y gastronomía celebran las fiestas patrias de Bolivia en el MNM
- 33** Un hasta luego... un balance necesario
- 37** Aportes de la FOTOTECA del Museo
- 39** Próximas actividades

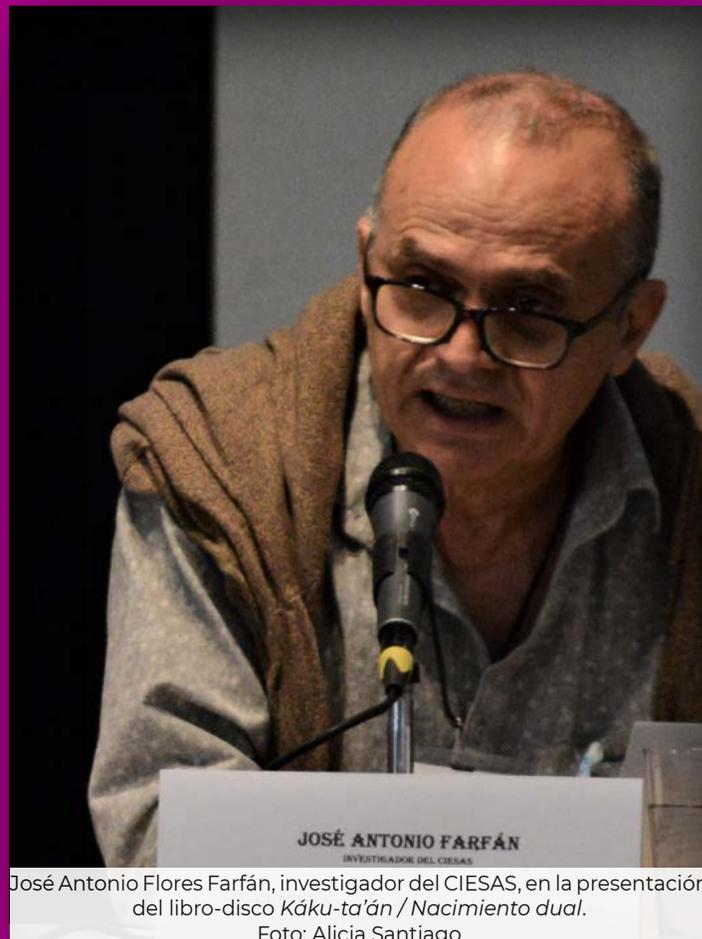
PRESENTAN LIBRO-DISCO *KÁKU* QUE CONTIENE POESÍA

El libro-disco *Káku-ta'án / Nacimiento dual* es un trabajo original “porque innova y se atreve a desafiar las concepciones mistificadoras y folclorizantes de los pueblos indígenas, características del estado depredador. Innovador y al mismo tiempo de una profundidad histórica insondable, lleva la dualidad, tan cara a los pueblos mesoamericanos, a su expresión contemporánea, fusionando el instrumento primigenio por excelencia, la voz, con los sonidos de la música”, afirmó José Antonio Flores Farfán, durante la presentación de dicho material realizada el jueves 8 de agosto en la Sala Eusebio Dávalos del Museo Nacional de las Culturas del Mundo.

En la presentación de libro-disco—que se realizó a propósito del Día Internacional de los Pueblos Indígenas que se celebra cada 9 de agosto— participaron Flor Cecilia Reyes, poeta oaxaqueña, y Rubén Luengas, músico mixteco y director de la Orquesta Pasatono.

Flores Farfán, investigador del Centro de Investigaciones y de Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS), agregó que los 22 temas que componen este material (11 en *Ñuu savi* y 11 en español) provocan un sinnúmero de evocaciones de diversa índole.

Este alud “afirma al *Ñuu savi* (mixteco) en su condición de lengua viva, más allá del academicismo anquilosado y colonial, en su máxima contemporaneidad y expresión creativa, manifiesta en el diálogo entre la poesía y la música; en sí mismo, es un acierto en la reivindicación



José Antonio Flores Farfán, investigador del CIESAS, en la presentación del libro-disco *Káku-ta'án / Nacimiento dual*.
Foto: Alicia Santiago

de las lenguas y culturas originarias y se convierte en un acto de resistencia cultural y lingüística”, dijo.

Afirmó que el disco suscita reflexiones en torno a cómo vivir y habitar una lengua sin enclaustrarla en la gramática, ni mucho menos en el academicismo estéril, “ni siquiera necesariamente hablarla, superando el monolingüismo racista a través del disfrute de su sonoridad”.

“Estoy seguro que *Káku ta'án / Nacimiento dual* tendrá un impacto señero en la reivindicación de la lengua

KU-TA'ÁN / NACIMIENTO DUAL, EN ÑUU SAVI Y ESPAÑOL

tu' un savi y su cultura, convirtiéndose en una bocanada de aire fresco para propios y extraños. Necesitamos más materiales de este tipo, que a través de formas tan poderosas como la poesía y la música, permitan revalorar la gran diversidad lingüística y cultural mexicana”.

La poeta Celerina Sánchez y el músico Víctor Gally, en la armónica, interpretaron algunos de los temas de este material, como parte de la presentación organizada por Natsiká Poesía Ñuu savi y Blues; LINGUAPAX; Acervo Digital de Lenguas Indígenas Víctor Franco Pelotier; el CIESAS y la Dirección de Lingüística del INAH.

El libro con los 22 poemas del disco, incluye además una breve introducción

a la cultura Ñuu Savi, su territorio y a las particularidades más importantes de dicha lengua. Este material se grabó en el estudio El Foco Rojo de Oaxaca, fue editado por el CIESAS e impreso en Ediciones del Lirio.

Káku ta'án / Nacimiento dual, forma parte de *Natsiká / Viaje*, un proyecto en el que se conjuntan la poesía del tu'un ñuu savi (lengua de la lluvia) y el blues. Lleva al escucha a un viaje de emociones ancestrales, para encontrarse con el espíritu a través del tiempo y buscar un lenguaje lírico propio basado en la riqueza sonora de la lengua del pueblo Ñuu Savi, siempre abierto a nuevas posibilidades de experimentación y transformación para alejarse del folclore y los estereotipos culturales.



La poeta Celerina Sánchez y el músico Víctor Gally en la presentación editorial.
Foto: Alicia Santiago

DICTA LOURDES ALMEIDA CONFIERE RETRATO DE FAMILIA.



La fotógrafa Lourdes Almeida en la conferencia sobre su exposición *Retrato de familia...*
Foto: Alicia Santiago

construida, con escenarios y poses diseñadas, pero me alegro de no haberlo hecho, me alegro de haber decidido emprender el proyecto de retratar a familias mexicanas de todo el país; de otra manera, hubiera perdido mucha información valiosa sobre el contexto y la representación real de cada familia”.

Armada con sus cámaras Polaroid y Hasselblad, con todos sus accesorios e implementos, además de “pasión, tozudez, empeño y la ayuda de muchos amigos”, Lourdes emprendió este proyecto con el objetivo de “mostrar a México más allá del cliché que tienen los extranjeros de que en nuestro país sólo hay charros. Quise representar toda la diversidad, a todas las comunidades indígenas, la gente urbana y a todas las clases sociales. También a las comunidades de extranjeros, como en Chipilo (Puebla) donde hay italianos, San Rafael (Veracruz) con gente francesa, las comunidades chinas, alemanas y menonitas”.

En el marco de la exposición temporal *Retrato de familia. La nación mexicana*, ubicada en la “quinta fachada” del Museo Nacional de las Culturas del Mundo y que reúne extraordinarias fotografías de Lourdes Almeida, este jueves 8 de agosto la autora dictó una conferencia en la que describió momentos importantes de su travesía por el país, de 1992 a 1994, fotografiando familias y sus particulares estilos de vida.

Inicialmente, había tenido la idea de desarrollar un proyecto personal encaminado a retratar a su propia familia extendida. “Iba a trabajar con fotografía

Con pasión y de manera amena, narró las dificultades que enfrentó para lograr su cometido, sus experiencias para conseguir retratar a familias que solían cerrarle la puerta por el tabú de que las fotografías roban el alma, por el miedo a los forasteros o por sus costumbres. “Pude sacar adelante este proyecto hablando directamente con la gente en la calle y al azar, preguntando a quién le gustaría participar, o bien, usaba el trueque: ‘tú me dejas tomarte una foto y yo te compro una artesanía’. Pero cuando conseguía que alguien me abriera una puerta, todos los demás también querían una foto”.

EXPERIENCIA SOBRE LA EXPOSICIÓN LA NACIÓN MEXICANA



Fotógrafa Lourdes Almeida y arqueólogo Gerardo Taber, investigador del MNCM.
Foto: Alicia Santiago

Describió una anécdota en Santa María Xadani, Oaxaca: al llegar al pueblo, toda la gente cerraba las puertas y ventanas a su paso. La única puerta que encontró abierta fue la de la pequeña alcaldía, donde el mismo secretario y su familia fueron quienes le facilitaron un retrato. Y contó un pasaje de su paso por la comunidad kikapú de Coahuila donde, definitivamente, nadie quería retratarse. Convencerlos le tomó más de una hora.

“Siempre hice mi trabajo con el mayor de los respetos a sus costumbres. Si me decían que sólo podía tomar una o dos fotos, sólo eso. Hablaba con el jefe de familia según hubiera matriarcado o patriarcado en esa comunidad. Aceptaba la forma en que ellos querían ser retratados, la pose, ropa, lugar o instrumentos, o llegaba a un

consenso entre lo que yo les sugería y lo que ellos querían”, mencionó la fotógrafa.

Explicó que el legado de su trabajo está “en aquellos jóvenes fotógrafos que también están retratando a sus familias. Tal vez ya no realicen este recorrido por el país como yo, pero con su trabajo están describiendo a comunidades particulares o específicas. Es muy importante conocer de dónde venimos, quiénes somos y no permitir que otros nos quieran hacer menos. Nosotros somos grandes como país por nuestro pasado prehispánico y colonial, y por todos los pueblos que nos conforman”.

INAUGURACIÓN DEL TERCER ENCUENTRO GASTRONÓMICO *COSTA DE MARFIL: SAZÓN Y CULTURAS*



Excmo. Sr. Robert Djérou Ly, Embajador de la República de Costa de Marfil en México.
Foto: Selma Rumbo

“Asistimos hoy con verdadero gusto al arranque de nuestro Tercer Encuentro Gastronómico. *Costa de Marfil: sazón y culturas*. Es, efectivamente, la República de Costa de Marfil nuestro país invitado, una nación africana cuya amplia y profunda riqueza cultural atrae enormemente a propios y extraños... A través del conocimiento de las cocinas de Costa de Marfil, nuestro Museo abre las puertas a las de África y a las de los afrodescendientes

ENCUENTRO GASTRONÓMICO. SAZÓN Y CULTURAS

mexicanos...”, comentó Gloria Artís, directora del Museo Nacional de las Culturas del Mundo (MNCM), durante la inauguración de este magno evento, el jueves 8 de agosto.

La ceremonia contó también con la presencia del Excelentísimo Sr. Robert Djérou Ly, Embajador de la República de Costa de Marfil en México; Adiola Valencia, directora de la Casa de Costa de Marfil; Raffaella Cedraschi, investigadora del MNCM y especialista en África, y Miguel Ángel Valdés, coordinador del Tercer Encuentro Gastronómico. Acudieron, además, el Excelentísimo Sr. Aminu Iyawa, Embajador de la República de Nigeria en México, y la Ministra Amparo Anguiano Rodríguez, encargada de la Dirección General para África y Medio Oriente de la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE).

En su discurso, Gloria Artís recordó que “fue de nuestro compañero, Miguel Ángel Valdés, la idea de abrir espacio en nuestro Museo al conocimiento de las cocinas del mundo y de abordar el de la nuestra propia en sus distintas variantes regionales, en sus matrices indígenas, africanas y mestizas, así como en sus versiones más modernas... Como nos corresponde, el enfoque antropológico es el que ha guiado los esfuerzos conjuntos; desde ahí discutimos nuestras cocinas y las del mundo, sus diferencias y semejanzas en los productos y su cocción, en sus usos cotidianos y rituales, en sus búsquedas alimentarias, en su presentación y lugar como platillos. Y esto incluye, necesariamente, a las bebidas de todo

tipo: las estrictamente festivas, las de carácter ritual, las del diario. Y las antiguas, ya desaparecidas o todavía vigentes, además de las de nueva creación. En esto último se enmarcan las disertaciones sobre nuestro pulque, que en algún momento facilitó la comunicación con las deidades prehispánicas y ahora resurge como novedad entre los jóvenes y no tan jóvenes; y sobre el maguey, agave en peligro de extinción que lo produce, o sobre la cerveza egipcia y su papel determinante en la sociedad faraónica y el extendido consumo actual en las sociedades occidentales de una cerveza distinta, aunque elaborada con principios parecidos. También, sobre los marfileños tukutú, peligrosa bebida de palma con altísimo grado de alcohol, o la digestiva y sabrosa agua de jengibre”.

A su vez, Miguel Ángel Valdés describió: “En 2017 iniciamos el proyecto gastronómico de este museo. Nos hemos metido en diversas cocinas desde la mirada de la antropología, arqueología e historia, con apoyo de otras disciplinas. Acompañados de las cocinas e ingredientes de México, hemos viajado desde Rusia hasta Irán, y ahora llegamos a explorar Costa de Marfil. Durante agosto tendremos diversas actividades que reflejan la riqueza cultural y gastronómica de Costa de Marfil y de México. En torno a la comida podremos conocer y reconocer a ambos países, lo que nos une y lo que nos da diversidad”.

El embajador Robert Djérou explicó: “Este encuentro sirve de plataforma para presentar no sólo la gastronomía



Gloria Artís, directora del MNCM; Miguel Ángel Valdés, coordinador del Tercer Encuentro Gastronómico; Robert Djérou Ly, Embajador de Costa de Marfil en México. Foto: Selma

marfileña, sino también su diversidad cultural. Mediante variadas actividades se dará a conocer su arte, música, literatura, moda, cine y gastronomía, con lo cual el público podrá acercarse a una cultura marcada por la diversidad, la riqueza y la sazón. Hoy es un motivo más para celebrar la amistad y las relaciones que unen a Costa de Marfil con México”.

Extendió una invitación al público a unirse a este festejo, con el cual “cada visitante tiene la oportunidad, durante este mes de agosto, de ir al descubrimiento de Costa de Marfil, accesible a todos, y experimentar así un viaje inolvidable cuyos recuerdos de sazón, cultura y alegría marfileña permanecerán en la memoria. Los invito a hacer este viaje gratuito, sin ningún boleto de vuelo”.

Acto seguido dio una breve y amena charla sobre costumbres generales de recibimiento y cortesía en Costa de Marfil. Mencionó que, al acoger a un visitante, a cualquier hora del día, primero se le ofrece agua, en el entendimiento de que esta sediento tras su travesía y para que pueda refrescar su voz para platicar. Después se le pregunta cómo está. En las zonas rurales, al recibir a un extranjero, lo primero es indicarle el lugar donde podrá dormir, ya sea en la casa del anfitrión o en la de algún otro miembro del pueblo. Después se le da agua caliente para un baño, comida y, finalmente, se le pregunta cómo está.

En el momento de las despedidas, el visitante debe pedir permiso al anfitrión para marcharse; éste debe insistir en que su invitado se quede a dormir,



Embajador de Costa de Marfil en México; Sophie Djaco, asistente del Embajador y Raffaella Cedraschi, investigadora del MNCM.
Ana Rumbo

“porque ya está preparado el hospedaje para pasar la noche”, aun sabiendo que el huésped se va a retirar. No hacerlo es descortés, porque implica que al anfitrión le conviene que el invitado se vaya. Cuando finalmente se marcha, en el sur de Costa de Marfil, quien lo recibió le otorga simbólicamente la mitad del camino y guarda la otra mitad, como deseo de su pronto regreso; en el oeste del país, se otorga el camino completo, en señal de que el visitante puede volver cuando quiera.

Siguiendo parte de estas costumbres, la Embajada de Costa de Marfil en México ofreció a los visitantes una degustación de comida y bebida típica de su país, con platillos imprescindibles como el *allico* (plátano frito), *poulet braise* (pollo a las brasas), *bofloto* (bolitas fritas),

sus famosísimas salsas de habanero o cacahuete, y para beber *gnamankoudji* (agua de jengibre) o *bissap* (agua de jamaica).

Además, el cantante de origen marfileño, Alain Tchido, hizo una presentación de ritmos tradicionales de su país mezclados con música moderna, con los que puso a bailar con efusividad a todos los asistentes a la Sala Eusebio Dávalos. Así dieron inicio las actividades del Tercer Encuentro Gastronómico: *Costa de Marfil: sazón y culturas*, que culminará el 31 de agosto.

TALLER DE IMPARTIDO POR EL MA

En el segundo día de actividades del Tercer Encuentro Gastronómico *Costa de Marfil: sazón y culturas*, llegaron los ecos musicales de esta nación con el taller de percusiones “Al son de los tambores de Costa de Marfil”, de Alain Tchido. La tarde del viernes 9 de agosto, bajo su entusiasta conducción, el maestro de idiomas y música tradicional marfileña, permitió al motivado público

de la Sala Eusebio Dávalos seguir el acercamiento a su cultura con muy buen ritmo, literalmente hablando.

“En mi país hay más de 70 grupos étnicos diferentes, y cada uno tiene un patrón rítmico, un estilo de canto, un vestuario y un diseño de percusión distinto; algunos se parecen, pero en general tienen diversas funciones. La mayoría de nuestra música está basada en la percusión, usando instrumentos y con nuestros pasos de baile”, explicó el artista, vestido con prendas típicas de su región: un pantalón y camiseta holgados de lana en color gris, con diseños geométricos.

Con la ayuda de algunos de los asistentes, por medio de instrumentos originales o sonidos computarizados, mostró cómo suenan el *djembe* (tambor pequeño), el *balafón* (xilófono de madera con resonancias de cáscara de calabaza), la *kora* (instrumento de cuerdas compuesto por una caja de resonancia de calabaza) y el *aoko* (una vara estriada que se fricciona con unos frutos secos), cuyos sonidos se parecen al de una conga, una marimba, un arpa y un güiro, respectivamente.

“Fíjense cómo, históricamente hablando, los instrumentos viajaron por todo el mundo. Se dice que el continente africano es la madre de todas las culturas, porque allí se encontró el fósil humano más antiguo. Hoy se van a dar cuenta de que todos los instrumentos vienen del continente africano también. Cuando estuve en Oceanía, en la isla de Rarotonga, me llevé una gran sorpresa



El músico marfileño Alain Tchido, participó en el Tercer Encuentro Gastronómico.
Foto: Selma Rumbo

PERCUSIÓN, MARFILEÑO ALAIN TCHIDO

al encontrar un tambor idéntico al que usamos en mi país [una corteza de árbol cilíndrica con aberturas], claro que con diferente uso”, explicó Alain.

Acerca de los usos de la música en Costa de Marfil, mencionó: “la música es parte esencial de nuestra vida; lloramos, nos alegramos, bailamos con música. Celebramos incluso ante cosas tristes: estás llorando y al mismo tiempo bailando y cantando”. Describió una experiencia personal cuando, al recibir la noticia del fallecimiento de una hermana, al instante se puso a cantar con fervor y emoción una canción que compartían durante la infancia.

“La música también se usa con fines educativos; frecuentemente, la empleamos para decir algo”. Para ejemplificar, expuso el caso del problema de la basura en las calles en Costa de Marfil; para solucionarlo se generó un movimiento en el que “cada vez que se veía a alguien tirar basura en el suelo se le cantaba “cuando la ciudad está limpia, está bella”. Era una forma de llamar la atención con sutileza e inteligencia”.

Tchido describió que la mejor forma de aprender la música tradicional marfileña es con los músicos, usando el oído y la práctica: “cuando yo empecé a aprender percusiones de forma tradicional me pusieron enfrente de un tambor y me dijeron ‘toca esto: tum-tum-tam’, yo tuve que experimentar con el tambor buscando dónde estaba el tum y dónde el tam. Luego me pusieron con un bailarín y me dijeron ‘toca los pasos que él hace’. El bailarín incluso cantaba sus pasos:

za-za-zum-zum, y yo tuve que copiar los sonidos y el ritmo con el tambor”.

Explicó que la música moderna de Costa de Marfil, llamada *zougrou*, es una mezcla de sonidos contemporáneos con ritmos folclóricos “Este género inició con los estudiantes universitarios que tenían problemas con el gobierno porque el sistema educativo y de becas estaba descuidado. Tenían tantos problemas que decidieron, en vez de llorar, hacer música para desahogarse. Tomaron lo que se hace con la percusión en cada región y lo pusieron en música moderna, así que lo engloba todo”.

Finalmente, y antes de dar paso a una dinámica grupal de baile y canto con música *zougrou*, Tchido declaró: “yo pienso que cada país debería de promover su cultura y su tradición musical, y no dejarlas de lado por la modernización. Hay un dicho que dice ‘si sabes de dónde vienes, sabes a dónde vas’, si no tienes cultura, llegas a cualquier lugar y estás perdido. Nuestra historia, nuestra cultura, nuestra música es nuestra identidad, las debemos reconocer para formar un legado y raíces en torno a los valores”.

TALLERES *BASSAMOISE* Y *REYES* CONFERENCIA COCINA TR



El chef Rafael Tabla Reyes impartió el taller *Bassamoise*.
Foto: Selma Rumbo

“Hablar de gastronomía también es hablar de historia, no se puede hablar de cocina si no se mencionan las conquistas”. Así fue como el chef Rafael Tabla dio inicio al taller *Bassamoise* y agradeció a la maestra Matilde Ortiz por presentar esta actividad y al MNCM por la invitación.

rito de iniciación senufo, adicional afro-mestiza



Para que todos los asistentes estuvieran en el mismo contexto, conminó a quienes acudieron a la primera jornada de talleres sobre Costa de Marfil a aportar, junto con él, información relevante de dicha nación. De este modo, hablaron sobre su riqueza cultural y recordaron su principal fuente económica: el cacao y el café, aunque el chef aclaró que los primeros vestigios del cacao provienen de Venezuela y, el café, de Etiopía.

En Costa de Marfil existe una diversidad cultural y gastronómica enorme: su ubicación en el occidente de África le permite tener un intercambio marítimo variado; gracias a eso en México se pueden gozar frutas, especias y verduras del continente africano.

El *Bassamoise* puede relacionarse con el “pico de gallo” que se prepara en México; los ingredientes son: jitomates frescos, cebolla, pepino, pimiento morrón verde y rojo, perejil, vinagre, aceite, sal y pimienta. Las verduras se lavan y se cortan en pequeños cubos, se mezclan, se agrega un poco de vinagre, aceite, sal y pimienta al gusto, al final se agrega el perejil troceado con las manos para que no se oxide tan rápido.

Wendi Vega y Azucena de la Cruz, del INJUVE, prestadoras de Servicio Social en el Museo,

mientras el chef Rafael compartía información; al final, los asistentes pudieron probar esta salsa que acompañaron con totopos.

Raffaella Cedraschi, investigadora del MNCM y especialista en África, estuvo presente en el taller “Rito de iniciación Senufo, Costa de Marfil” que impartió Raúl Hernández, quien explicó que la comunidad Senufo se encuentra al norte de Costa de Marfil, al sur de Mali y al oeste de Burkina Faso. Esta comunidad tiene 15 idiomas dentro de una misma cultura.

Cedraschi aclaró que esta ceremonia es un rito de maduración que marca simbólicamente el paso de la adolescencia a la edad adulta; los adolescentes tienen deberes y responsabilidades. En el caso de las niñas, este rito se hace a los 8 años; se trata de un proceso hacia la vida adulta en el que se les enseña lo que conlleva ser mujer dentro de la comunidad Senufo.

Se utilizan máscaras con rostros de animales para ocultar su identidad y los danzantes usan un traje completo que significa que ya no son humanos, sino seres espirituales. En esta cultura no existe la reencarnación, pero si la persona hace su vida de acuerdo con las costumbres de su comunidad, se convierte en un antepasado y posee una fuerza vital. Esta cultura se transmite

por tradición oral, de generación en generación, porque la sabiduría es en beneficio de todos.

El taller finalizó con la elaboración de un separador esquinero en forma de pantera, representando una de las máscaras que se utilizan en los ritos de iniciación. Con paciencia, los asistentes siguieron paso a paso la explicación del maestro Raúl, recortaron, pegaron y decoraron su separador.

Asimismo, en la Sala Julio César Olivé se efectuó la charla-taller “Sonidos y

sentidos”, a cargo de Laura Patricia Guzmán, de la Coordinación Nacional de Museos y Exposiciones, que se realizó en el marco de la exposición “El INAH y la paleontología mexicana”.

Cocina tradicional afrorestiza

A las 13:30 horas, se dictó la conferencia “Origen y sustituciones en la cocina tradicional afrorestiza de México”, a cargo de Mauricio Ávila Serratos, egresado del Colegio Superior de Gastronomía y dedicado al estudio de la cocina tradicional mexicana.

El especialista explicó: “Solemos imaginar que toda la cocina afrorestiza en México tiene sólo productos y platillos africanos, pero lo que realmente pasa es que ambas cocinas se combinan. Encontramos pozoles, tamales o moles con ingredientes africanos como plátano”. Asimismo, comentó que los platillos que suelen terminar en “onga”, como moronga, mondongo o gandinga derivan de estas culturas.

Describió los productos de origen africano que fueron introducidos en la gastronomía mexicana durante la época colonial, como lenteja, café, jamaica, caña, tamarindo y todo tipo de plátanos para guisar, entre muchos otros. Mencionó los ingredientes nacionales que la comunidad afrorestizante incorporó a sus platillos como frijol, arroz, cacahuate, camote, yuca, calabazas y vísceras, entre otros.

Con respecto a la postura de la herencia africana como tercera raíz de la cultura nacional, declaró estar en desacuerdo, porque “nuestra primera raíz es la indígena, porque ésta es nuestra nación y nuestra cocina tiene ingredientes locales. La segunda raíz no es la española porque, de acuerdo con los censos del virreinato, la segunda población más numerosa era la afrorestizante. La tercera raíz sería, entonces, toda la mezcla de las comunidades europeas, de cercano oriente y el Mediterráneo”.



Raúl Hernández coordinó el taller Rito de iniciación Senufo, Costa de Marfil.
Foto: Selma Rumbo

CONFERENCIA DE R EMBAJADOR DE COSTA DE M DEL TERCER ENCUEN



Miguel Ángel Valdés, coordinador del Tercer Encuentro Gastronómico y Robert Djérou Ly, Embajador de Costa de Marfil en México.
Foto: Selma Rumbo

Las actividades académicas del Tercer Encuentro Gastronómico *Costa de Marfil: sazón y culturas* del sábado 10 de agosto tuvieron precisamente como eje a dicho país africano. El Excmo. Sr. Robert Djérou LY, embajador de Costa de Marfil en México, dictó la conferencia “Historia y generalidades de Costa de Marfil”, ante un nutrido público en la Biblioteca Pedro Bosch Gimpera del MNCM.

Luego de afirmar que México y Costa de Marfil comparten muchas similitudes en múltiples aspectos como la alegría y la calidez de su gente; las nociones de hospitalidad; la diversidad étnica -en la nación africana existen 60 etnias y en nuestro país 68- e, incluso, en la producción y consumo de productos como el arroz, el maíz, el plátano macho, el jengibre, la jamaica, el cacao o el café, Djérou Ly comentó que es tiempo de estrechar los lazos de cooperación en temas como

ROBERT DJÉROU LY, MARFIL Y OTRAS ACTIVIDADES CENTRO GASTRONÓMICO

el intercambio cultural, educativo, de formación profesional y económicos, entre otros, y abogó incluso porque comiencen a forjarse “hermanamientos de ciudades”.

El Embajador compartió algunos de los datos más relevantes de su país, desde antes de la colonia y hasta la época moderna. Lamentó que hasta hoy exista sólo una “débil cooperación”, luego de 44 años de relaciones entre México y Costa de Marfil, e incluso después de haberse establecido en 1999 un convenio de colaboración que jamás se concretó.

Sin embargo, apuntó que en los últimos meses se han dado “reuniones fructíferas” que comienzan a abrir posibilidades en los terrenos cultural, social, económico y educativo, que su país ha propuesto convenios en esos sectores y hoy está en espera de respuesta.

Al referirse a la situación en que se encuentran actualmente, sostuvo que “el índice de crecimiento es de 7.8 por ciento, lo que hace de Costa de Marfil una de las economías más fuertes del mundo, con potencial económico y cultural. Somos el primer productor del mundo de cacao, con 40 por ciento de la producción, y primer productor de nuez de la India; tenemos festivales culturales muy ricos, turismo ecológico, varios parques ecológicos, una playa de 500 kilómetros, así como muchas fiestas tradicionales”.

“Debo confesar que las relaciones económicas son muy débiles comparadas a las potencialidades de ambos países; podemos hacer mucho, en el tema

cultural; en fomentar los temas de intercambios; en el hermanamiento entre ciudades mexicanas y ciudades marfileñas”, insistió.

A las 16:30 horas, Atta Eugene Haby Djakou, chef de la Embajada de Costa de Marfil, habló de las comidas de este país en sus distintas regiones, en su ponencia “De sazones en las cocinas de Costa de Marfil”.

Describió que, en la zona Norte, al ser semidesértica, se consumen carnes de cordero y res, frutos secos como cacahuete o nuez de la India, camote, mijo (que emplean en el postre *degue*, mijo con yogur endulzado con leche condensada) y maíz (que ellos consumen en forma de una pasta llamada *kabato*).

En las comunidades del Centro, con clima semi desértico y selvático, predomina el empleo de tubérculos como el ñame (con el que se hace un emblemático puré llamado *foutou*), carne de rata de campo o gallina de guinea, berenjena y chile habanero. Allí es característico el platillo *kedjenou*, un estofado seco de pollo, jitomate y picante.

Con sus climas tropicales y presencia de cuerpos de agua dulce y salada, en el Sur se consume pescado y marisco; cacao (también principales productores mundiales de esta fruta) y café que se usa en guisos; salsas de pistache y frutos tropicales como la piña y el plátano, con el que se elabora otro importante plato, el *aloco* (plátano macho frito con cebolla y picante). Asimismo, ahí se consume el *attieke*, un cuscús de yuca.

Siguiendo las tradiciones gastronómicas de los países vecinos, Liberia y Guinea, en el Oeste se suelen emplear insectos, ranas y animales salvajes como leones, monos, cocodrilos o murciélagos. Finalmente, en la región Este se tiene un gusto parecido al de las zonas Centro y Sur, con productos de mar y tropicales.

A las 18:00 horas, dio inicio la última actividad de la jornada sabatina: la charlacata “Bebidas sin alcohol y licores de Costa de Marfil”, con la participación del chef Haby Djakou y el *sommelier* Pedro López Rob; se ofreció un breve repaso sobre las bebidas típicas del país africano, así como sus más potentes destilados.

El chef Haby Djakou señaló que, siendo Costa de Marfil un país caluroso la mayor parte del año, se acostumbra tomar bebidas frías y refrescantes que tienen como base la flor de jamaica (*bissap*), a la que se adiciona piña y menta; también el agua de jengibre (*ñamankudji*), a la que también se le agrega un pedacito de piña, menta y limón. Existe también el agua de mijo y el agua de palma.

Por su parte, el *sommelier* Pedro López Rob explicó las principales técnicas que se emplean para hacer destilados alcohólicos en Costa de Marfil; el más popular es el destilado de palma (*liqueur de palmier*), que se obtiene al extraer el corazón de la palma y tostarla para obtener azúcar y su sabor ahumado, muy “parecido al del mezcal mexicano”. Llamado *kutuku*, el licor de palma “tiene más de 50 grados de alcohol, por lo que se debe beber con moderación”, dijo.

López Rob, quien ha sido docente en varias universidades como la Anáhuac, del Valle de México, del Claustro de Sor Juana y UVM, entre otras, detalló también la preparación del licor de café (*liqueur de café*): al extracto de café se le agrega alcohol y azúcar para, aún sin tener un lácteo, hacer más espesa su textura; por



Haby Djakou, chef de l'

eso se le conoce como “crema de café”. Resaltó que en México también se utiliza el licor de café en la coctelería nacional, siendo las marcas locales Khalúa, Don Cleofas y Don Pancho; la marca marfileña más popular es Gbêlé.



En la Embajada de Costa de Marfil y *sommelier* Pedro López Rob, en la preparación de cocteles.
Foto: JLB

Para finalizar se realizó una cata de bebidas sin alcohol, con agua de jamaica y de jengibre, así como dos cocteles: uno preparado con licor de palma, jugo de arándano y limón y, el otro, con base en licor de café, whisky, leche condensada y hojuelas de chocolate.

enamora de la hermana de su contrincante.

Este mismo domingo, en la Sala Educativa, Raúl Hernández llevó a cabo la segunda sesión del taller “Rito de iniciación Senufo, Costa de Marfil”; se refirió a esta tradicional ceremonia sobre el paso simbólico de la adolescencia a la edad adulta, en la que se utilizan máscaras con rostros de animales. Concluyó con la elaboración de un separador esquinero en forma de pantera.

En el mismo espacio, el profesor Everardo González, del Departamento de Comunicación Educativa, invitó a algunos visitantes a visitar Egipto a través de la técnica japonesa del origami o papel doblado, mediante la elaboración de una pirámide.



El nar



adorador Fernando Casas, en el "Juego de la Serpiente".
Fotó: JLB

ABORDAN LA COCINA Y LA PRODUCCIÓN CHINAMPERA EN



Chef Mauricio Ávila Serratos impartió la conferencia sobre la cocina lacustre de la Ciudad de México.
Foto: JLB

Un recorrido por la cocina originaria y la producción agropecuaria en México fueron los temas centrales de las conferencias efectuadas este domingo 11 de agosto, en el MNCM, como parte de las actividades del Tercer Encuentro Gastronómico *Costa de Marfil; sazón y culturas*. La jornada inició a las 12:00 horas con la exposición “Cocina tradicional lacustre de la Ciudad de México”, en la que el chef Mauricio Ávila Serratos, egresado del Colegio Superior de Gastronomía, describió los ingredientes y platillos característicos de la zona de los grandes lagos.

En tiempos prehispánicos, y aún en la actualidad, esta cocina empleaba principalmente quelites de muchos tipos, espirulina (algas que parecen gelatina) y romeritos. Peces, crustáceos y mejillones, ranas, tortugas y toda ave acuática, especialmente patos. Cultivos de chinampa como chile (con cuyas semillas se elabora una pasta característica de esta cocina llamada *chilastle*), calabazas, camotes, tomates dulces, maíz rojo o azul y amaranto.

Es característica de esta región—explicó—la producción de sales rústicas como el tequesquite, que se empleaba para

LACUSTRE, LA MILPA Y EL ENCUENTRO GASTRONÓMICO

que la comida no se echara a perder rápidamente, para cocinar la celulosa de las plantas, para elaborar nixtamal o para esponjar masas. Asimismo, sales de tierra y la sal negra, especial para preparar carnitas y cecinas.

El chef mencionó que la cocina lacustre ha sufrido porque “lamentablemente el lago lo empezaron a secar a partir de 1607. Aquí desembocaban 45 ríos y manantiales de agua cristalina y termal; medía 2 mil kilómetros. Estos cuerpos de agua están casi extintos”. Aconsejó que “la forma de preservar la cocina tradicional lacustre es siguiendo las fiestas patronales de los pueblos que estaban alrededor de ríos y lagos, localizar a los adultos mayores y preguntarles por estas recetas originarias, para mantenerlas y seguirlas reproduciendo”.

Hiran Morán Bañuelos, bióloga genetista de la UAM, investigadora de recursos fitogenéticos (semillas y siembras) nativos de Mesoamérica, presentó datos sobre las propiedades nutritivas de los productos agrícolas domesticados en dicha región en la plática “Tenemos química con la milpa”, a las 13:30 horas.

Mesoamérica se caracterizó por cultivar hasta 60 especies usando sistemas como las terrazas y chinampas, principalmente en las zonas circundantes a Tláhuac, Mixquic y Xochimilco. “Las primeras especies que se domesticaron fueron la calabaza, que se empezó a cultivar hace 10 mil años; el maíz, el chile, el

tomate y el amaranto, hace 9 a 7 mil años, y el frijol, hace 4 a 2 mil años, productos que fueron seleccionados por sus propiedades imperecederas, por su tamaño o sabor”.

Describió que, aparte de sus propiedades energéticas, estos alimentos tienen cualidades nutraceuticas (para el cuidado y restablecimiento de la salud). De tal forma, la calabaza, el tomate, el jitomate y el frijol son ricos en vitaminas y minerales; el maíz rojo y azul es antioxidante y reduce el colesterol; los chiles, aparte de ser antioxidantes, son benéficos para la salud cardiaca y digestiva, y son inhibidores de agentes patógenos, y el amaranto ayuda contra la hipertensión y el colesterol, regula la glucosa, protege contra el cáncer de colon y contiene aminoácidos esenciales. “Claro que estas propiedades dependen del proceso de elaboración, la fritura, por ejemplo, destruye estos nutrientes”.

Se habló sobre los orígenes y la situación actual de la producción chinampera, emblemático agroecosistema lacustre de herencia prehispánica, a las 15:00 horas, con la presentación “Retos, realidades y lucha chinampera”, de Baruc Martínez Díaz, historiador por la UNAM y chinampero originario de San Pedro Tláhuac.

Describió que los primeros intentos de construcción sobre los lagos datan del 400 al 200 a.C. en la zona de Valle de Chalco y Xico, pero fue hasta el periodo posclásico, con el dominio azteca, cuando se perfeccionó la técnica de

construcción y se impulsó el uso de este recurso para expandir la ciudad de Tenochtitlan. “Se calcula que Tenochtitlan tenía alrededor de 300 mil habitantes, de los que dos terceras partes (aproximadamente 100 mil individuos) se alimentaban con recursos chinamperos”.

Todavía a principios del siglo XX había varios pueblos chinamperos alrededor del canal de Chalco, pero el crecimiento desmedido de la ciudad, las obras de desagüe, la explotación de manantiales y la desecación durante el Porfiriato los afectaron. De tal forma, “actualmente sólo persisten cinco (Xochimilco, San Gregorio Atlapulco, San Luis Tlaxialtemalco, San Pedro Tláhuac y San Andrés Mixquic) que tienen dificultades por la baja calidad del agua de riego, la contaminación de los cuerpos acuíferos por los desechos urbanos y la desecación por sobreexplotación de los pozos de agua”.

Para concluir, Mario Ortega, investigador de la UAM Xochimilco, y Araceli Márquez Romo, promotora de la cocina originaria de Tláhuac, hicieron una succulenta descripción de los sabores chinamperos a partir del “Recetario de la cocina tradicional de los pueblos lacustres de Tláhuac”. El proyecto derivó “de la necesidad turística de generar un platillo emblemático de la región que se pudiera encontrar en restaurantes y fondas, ya que su cocina tradicional suele ser doméstica”.

“Nos acercamos a los adultos mayores y les preguntamos sobre estas recetas, y las recreamos con ellos. Construimos este recetario a través de las historias, ya que con sus referencias: ‘lo preparaba mi abuela o mi mamá’, nosotros podemos ubicar la temporalidad de estas recetas, saber cómo era el paisaje y las costumbres de estos pueblos en tiempos pasados”, explicó la cocinera.

Habló de algunas recetas como el caldo de pato con chile guajillo y lenguas de vaca (hojas), tamales de quintoniles, atole de cabellos de elote, pollo en salsa de miel, pulque curado de verdura o avena, *itacates* (unos tlacoyos redondeados que se preparan de diferente forma en Mixquic, en Ixtayopan y en San Nicolás Tetelco), *tlapique* de menudencias de pollo y tamales de capulín. Finalmente, el ya antojado público pudo degustar un dulce atolito de maíz tostado, hecho con maíz rojo, cacao natural, piloncillo y canela.





Araceli Márquez Romo, promotora de la cocina originaria de Taláhuac, y Miguel Ángel Valdés.
Foto: JLB

CON DANZA, MÚSICA Y GASTRO PATRIAS DE BOLIVIA



Fraternidad tinkus Sumaj Pacha.
Foto: JLB

Desde muy temprano llegaron al Museo Nacional de las Culturas del Mundo los integrantes de la Fraternidad Caporales Centralistas bloque México y la Fraternidad tinkus Sumaj Pacha para ataviarse y formar las comparsas que desfilarán, por la calle de Moneda, a partir de las 11:30 horas. Este fue el inicio del festejo por el 194 aniversario de la Independencia de Bolivia, que tuvo lugar el domingo 11 de agosto en el patio del Museo, y en el que hubo danza, música y muestra gastronómica boliviana.

BOLESONOMÍA CELEBRAN LAS FIESTAS BOLESONOMÍA EN EL MNM



Puntuales, ataviados los danzantes con trajes de vistosos colores: ocre, naranja, amarillo, azul; sombreros con crenchas naranja, tocados de plumas, minúsculas y coquetas minifaldas... Acompañados por el sonido de los cascabeles adheridos a las botas y con cantos, los Caporales y los Tinkus trajeron un pedacito del famoso Carnaval de Oruro, Bolivia, a la céntrica calle de Moneda, llegando hasta la plaza Seminario —territorio de danzantes aztecas— y retornaron al recinto museístico.

Después del desfile, y antes de iniciar la música en vivo y las danzas, se entonaron los himnos nacionales de Bolivia y México.

En representación del Sr. José Crespo Fernández, Embajador del Estado Plurinacional de Bolivia en México, acudió Gabriela Silva, Secretaria de la Embajada, quien agradeció al Museo por recibir las celebraciones por el 194 aniversario de la Independencia de Bolivia, especialmente a la maestra Gloria Artís, directora del MNM, por su hospitalidad. Asimismo, felicitó a Gustavo Portillo y Ketty Rojas “por organizar este evento y por mantener vivo el orgullo y los colores de Bolivia”.

Karla Peniche, subdirectora Técnica del Museo, dijo las palabras de bienvenida y señaló

que “nuestra directora está encantada de realizar estas actividades porque quiere que se conozca la diversidad del mundo, particularmente la de los países hermanos de Latinoamérica; por eso, cuando Ketty y Gustavo nos hablaron de esta celebración, de inmediato aceptamos su propuesta. Muchas gracias y bienvenidos”.

“Gracias por recibarnos con los brazos abiertos, hoy celebramos el aniversario de nuestra Independencia y lo hacemos con los bolivianos que residimos en México”, mencionó Gustavo Portillo, de Wayna Bolivia y de la Fraternidad Caporales Centralistas bloque México.

Inició la fiesta con la presentación del grupo Kusi Marka, cuyo nombre funde dos vocablos -aymara y quechua- y significa “pueblo alegre”, y la ejecución de la “Cueca boliviana”, una danza significativa del país andino que se baila en todas las fiestas, también conocida como “el otro himno de Bolivia”, dijo Pablo Jasso, director de la agrupación.

Algunas personas bailaban y coreaban las canciones del folklore boliviano, cuyo programa estuvo a cargo de Wayna Bolivia danza folklórica; otras, sólo observaban las artesanías y otras más, probaban la comida típica, que por supuesto no podía faltar

en esta fiesta. Disfrutaron la “salteña”, una empanada rellena con carne y pollo; también el “majadito”, platillo preparado con arroz, chícharos, pollo, plátano frito y huevo estrellado y, para bajar el calorcito, hubo “chicha camba”, agua de maíz amarillo preparada con clavo y canela.

“Mujer bonita, tú eres mi inspiración”, sonaba en el patio esta melodía que acompañó a la Fraternidad tinkus Sumaj Pacha en su danza. El “tinku” es un baile de los pueblos indígenas de Bolivia; durante esta danza los pueblos tienen dos representantes que pelean hasta que alguien muere desangrado: esta persona es venerada por los demás y su sangre se derrama en los cultivos como ofrenda a la Pacha Mama (madre tierra) para que se vuelva fértil.

Luz Marieli nos contó sobre los tinkus y su danza, compartió los nombres de algunas canciones que bailaron, como “Wistu vida” del grupo Baleno, “Alma boliviana”, de Tempo, y “La chalina”, de Fruto del Ande, y al final nos dijo “si quieren conocer más de esta danza y su música, estamos en Facebook, como Fraternidad tinkus Sumaj Pacha”.

Kusi Marka acompañó al grupo Wayna Bolivia (wayna significa alma y espíritu) en sus danzas tradicionales, tales como “Kayahualla”, la representación de un médico que lleva la salud a los pobres y una danza que representa la alegría por la primera cosecha. Los últimos temas que tocó el grupo fueron “Niña de tinku”, un mix de morenadas, “Brujita”, “Rosa”, “Para qué la vida, si no hay cariño” y “El precio de mi amor”.

Al caer la tarde, en la celebración también participó el Ensamble Viento y madera, que dirige Adrián García, un septeto que interpretó piezas clásicas del folklore andino, con una dotación de charangos, guitarra, quena, flautas de pan, violonchelo y el tambor conocido



Gabriela Silva, en representación del Embajador del Estado Plurinacional de Bolivia

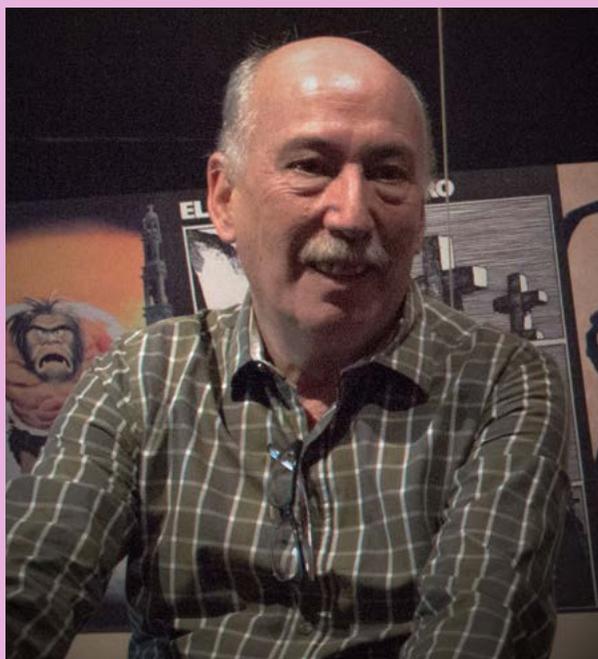
como “bombo”. Para cerrar la tarde tocó el cuarteto Ankari, que dirige Renán González, también con repertorio del género andino. Asimismo, participaron con danzas las agrupaciones Iskaywari y el Taller Ajayu Bolivia.



Orquestación de Bolivia en México, Karla Peniche, Subdirectora Técnica del MNM y Gustavo Portillo, de Wayna Bolivia danza folklórica.
Foto: JLB

Un hasta luego... y un balance necesario

LUIS FELIPE CRESPO



Decir adiós nunca ha sido fácil: a fines de este agosto dejaré de colaborar en este, nuestro Museo Nacional de las Culturas del Mundo. Llegué hace 18 años con la emoción y expectativas de integrarme a un espacio emblemático; mi experiencia anterior de haber participado en varias exposiciones y de tener a mi cargo los museos del antiguo Instituto Nacional Indigenista, me hacían sentir que tenía la posibilidad de concretar ideas y formas de trabajo en una institución ya consolidada. Sin embargo, no era así, el Museo se encontraba en un verdadero rezago: era prácticamente desconocido

por la población, casi olvidado por el propio INAH, y en una situación interna complicada. Desde el principio, el entonces director Leonel Durán me dio el encargo de trabajar en la organización de las colecciones y de las exposiciones itinerantes que se operaban en ese momento.

Los primeros años fueron de conocer a fondo al Museo e imaginar qué posibilidades teníamos para iniciar su transformación; había que tratar de entender la lógica de sus salas de exhibición, la organización de sus colecciones, los registros, inventario e

información del acervo. Pronto me di cuenta que carecíamos de un sistema de trabajo que permitiera tener un orden y control de las piezas y, sobre todo, saber cuáles eran las posibilidades que se tenían para exhibir los objetos que se encontraban en los depósitos; en aquella época, sólo se había podido mostrar cerca del 25% de la colección y únicamente piezas cuyas áreas culturales contaban con un curador. La mayoría se encontraba en los depósitos y se ignoraba su procedencia, origen y condición de conservación.

La transformación llegó cuando iniciaron los trabajos de restauración arquitectónica del edificio y se tuvo la necesidad de desocupar los espacios que estaban destinados a los depósitos, lo que significaba tener que adaptar otros: una tarea titánica que obligó a buscar una estrategia de control de las piezas para garantizar que la colección podría trasladarse de un lugar a otro en condiciones de certeza y seguridad. Con el apoyo, en ese entonces, de la Coordinación Nacional de Museos y Exposiciones, y con la participación



de la mayoría de los trabajadores que hasta ese momento trabajaban como custodios de las salas del Museo, iniciamos el proyecto “Verificación y validación de las colecciones del MNC”. Éste nos permitió contar con una visión a corto, mediano y largo plazo sobre nuestras colecciones; fue posible llevarlo a cabo gracias a la reciente incorporación al Museo de Alfonso Osorio, quién lo coordinó en la parte operativa. El proyecto planteó como eje de trabajo lograr la conservación preventiva de cada una de las piezas y, al mismo tiempo, generar un sistema de información y gestión de las colecciones que permitieran conocer el estado y la situación de los bienes culturales muebles que están bajo resguardo del Museo.

Esta tarea nos ha llevado varios años. Tuvimos que mover, cuando menos en tres ocasiones, toda la colección a diversos espacios, al interior mismo del edificio, hasta ubicarlos, finalmente, en los nuevos almacenes, que hoy llamamos “los acervos”. Este periodo sirvió para que los compañeros de la antigua área de custodios se capacitaran en la delicada tarea del manejo de las colecciones; hoy, sin la menor duda, constituyen uno de los mejores equipos para el embalaje y resguardo de bienes culturales muebles del INAH. Logramos también, no sin dificultades y riesgos, la recategorización de cada uno de ellos y, así, mejorar sus condiciones de trabajo. Tan solo ese hecho, me hace sentir orgulloso de mi paso por el Museo. La labor que parecía que sería la última etapa, esto es, el acomodo definitivo de las piezas en los acervos, se convirtió en realidad en el trabajo permanente del área; en efecto, organizar la colección por tipo de materia prima constitutiva

y por tipos de objetos con un criterio de exhibición, ha permitido al Museo en su conjunto tener nuevas lecturas de sus piezas y, con ello, la posibilidad de organizar exposiciones con nuevas temáticas, como ha sido la intensa actividad que realizamos en el Museo en los últimos años.

La mayor carencia que el Museo había tenido en estos años de restauración y transformación de su edificio, fue la ausencia total de discusión para imaginar el Museo para los próximos años. Con la llegada de Gloria Artís, con quién hemos visto incrementar exponencialmente nuestras actividades, iniciamos también –por primera vez– la reflexión a fondo sobre el Museo. Ello me significó un importante estímulo para mantener mi permanencia en el mismo; volví a revisar y a estudiar los temas relacionados con la diversidad cultural, se abrieron espacios de análisis académicos importantes, impulsamos conjuntamente con Alberto Betancourt y Arturo Argueta, investigadores de la UNAM, un seminario sobre la domesticación de plantas y animales y el patrimonio biocultural, como seguimiento a la exhibición sobre los centros de origen de la domesticación de las plantas que se ubicó en la fachada del patio del Museo. El Museo modificó el carácter de sus exposiciones; con el programa Museo Foro recién instaurado, participé en las exposiciones: “Minería y Patrimonio Biocultural”, “Partería tradicional, saberes y prácticas en riesgo”, “1968: palabras e imágenes que transformaron al mundo”. Queda en camino el trabajo que para mí es el más relevante de los últimos años: continuar construyendo, conjuntamente con todos los investigadores del Museo, el guión para las Sala de Introducción a

la Diversidad Cultural del Mundo, tarea que verá sus frutos –espero– en el mes de octubre de este año y en la cual seguiré participando.

Hoy se me presentan nuevos horizontes, ligados a los temas de la diversidad cultural y del patrimonio: la nueva carrera sobre Patrimonio Histórico y Cultural en la Universidad para el Bienestar Benito Juárez García, recientemente creada en el municipio de Tlaltizapán, Morelos, me abre la gran posibilidad de participar como docente; para mí, será un excelente espacio para sistematizar y transmitir años de experiencia: un nuevo reto que me entusiasma. Sé que dejo el Museo

en uno de los mejores momentos de su historia; por ello, mi decisión ha sido muy difícil. Sin embargo, estoy seguro de que lo aprendido aquí, me da la certeza y fortaleza para emprender un nuevo camino; también estoy seguro de que extrañaré enormemente el venir diario a Moneda 13 a encontrarme, no sólo con mi trabajo, sino con quienes ha sido posible realizarlo, que es la comunidad de este nuestro Museo Nacional de las Culturas del Mundo. Estaré aquí siempre; este es sólo un hasta luego.



Aportes de la FOT



MUSEO NACIONAL
DE LAS CULTURAS
DEL MUNDO



Carreta de la India con tallado de

FOTOTECA del Museo

IONAL | FOTOTECA Y
TURAS | ARCHIVO
UNDO | HISTÓRICO

NAH
1919-2019



marfil, metal y madera, siglo XX