

# EL ALDABRON

GACETA INTERNA DEL MUSEO NACIONAL DE LAS CULTURAS DEL MUNDO Número 54

DEL LUNES 29 DE JULIO AL  
DOMINGO 4 DE AGOSTO DE 2019

Foto: Joaquín Vega





# Sumario

- 3** Presentación a los medios del Tercer Encuentro Gastronómico.  
*Costa de Marfil: sazón y culturas*
- 7** *Freakshow* con Pain Rills en la Noche de Museos de julio
- 11** Seminario permanente sobre Japón abordará la *Cultura pop del Este asiático...*
- 15** Conferencia sobre *Heneqet Benri, una nueva cerveza egipcia*
- 19** Talleres sobre Costa de Marfil, como parte del Encuentro Gastronómico
- 23** Acuden cientos de jóvenes a la primera jornada del Hallyu Fest
- 27** Cierre del Hallyu Fest y otras actividades del Museo
  - 31** Muñeca de la fertilidad *Akua'ba*
  - 36** Aportes de la FOTOTECA del Museo
  - 37** Próximas actividades

# PRESENTACIÓN A LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN DEL TERCER ENCUENTRO GASTRONÓMICO. COSTA DE MARFIL

**M**artes 30 de julio. Con la presencia del Excmo. Sr. Robert Djérou Ly, Embajador de Costa de Marfil en México; la maestra Gloria Artís, Directora del Museo Nacional de las Culturas del Mundo y el chef Miguel Ángel Valdés, se llevó a cabo la presentación ante medios de comunicación del programa del Tercer Encuentro Gastronómico. *Costa de Marfil: sazón y culturas*, que se realizará del 8 al 31 de agosto.

Durante su intervención, Gloria Artís recordó los encuentros gastronómicos anteriores: “En el primero, llamado “Y se puede sin pan...”, tuvimos como país invitado a Rusia; el segundo estuvo dedicado a Irán, donde se habló básicamente de las cocinas persas. La iniciativa de este evento la tuvo Miguel Ángel Valdés, él pensó que era muy importante que en el Museo se hablara de cocinas; conscientes de que en el INAH hay varios grupos muy interesantes de investigadores que abordan este tema, concluimos que para diferenciarnos y aportar nuevas reflexiones y aspectos poco conocidos, nuestro campo debía ser especialmente el de cocinas del mundo, que es lo que nos corresponde; de ahí que cada año contemos con un país invitado: este año tenemos el honor de que sea Costa de Marfil, cuyo excelentísimo Embajador en México nos acompaña”.

Abundó que “nuestro encuentro tiene, por supuesto, un enfoque antropológico; es desde este enfoque que discutimos nuestras cocinas y las del mundo, sus diferencias y semejanzas, lo que



Gloria Artís, directora del MNM, Embajador Robert Djérou Ly. Foto: Alicia...

incluye también la producción y formas de cocción de ciertos alimentos. Otra aportación que hacemos con nuestro Encuentro, es que se abordan no sólo las cocinas originarias nuestras y de otros países, sino también las nuevas expresiones gastronómicas, como la

# OS DEL TERCER ENCUENTRO MARFIL: SAZÓN Y CULTURAS



Robert Djérou Ly y Miguel Ángel Valdés, organizador del Encuentro.  
Foto: María del Carmen de la Cruz Santiago

cocina-fusión. Miguel Ángel es chef; no podía dejarlas de lado. En el caso que hoy nos ocupa, se hablará de las particularidades de Costa de Marfil, pero también de otras regiones de África y, también, de las cocinas de los grupos afrodescendientes mexicanos,

lo que significa una riqueza más del encuentro. Por ello, a la programación de actividades se sumó la maestra Raffaella Cedraschi, investigadora del Museo y especialista en África.”

A su vez, el embajador Robert Djérou Ly mencionó: “La elección de Costa de Marfil para el Tercer Encuentro Gastronómico se inscribe en el marco del fortalecimiento de la cooperación cultural entre Costa de Marfil y México. Particularmente, enmarca la colaboración entre el Museo Nacional de las Culturas del Mundo y la Embajada de Costa de Marfil, una relación que inició desde el 2017, durante la celebración de la Feria de las Culturas Amigas (FICA), y que ha facilitado el desarrollo de varios proyectos, como la exposición itinerante ‘Côte d’Ivoire: un país, muchas culturas’, que inicialmente se presentó exitosamente aquí, en este Museo, y que ahora está en San Luis Potosí”.

Extendió su invitación al público a sumarse a esta actividad: “El mes de agosto será un viaje gratuito a Costa de Marfil, sin boleto de avión, un viaje a través de conferencias en donde se hablará de la historia, el patrimonio, la cultura, el arte y la artesanía, mediante las presentaciones de moda, música, danza, cine y los talleres de gastronomía, que pretenden familiarizar a los mexicanos con la cocina marfileña y dar un valor agregado a sus productos”.

A modo de preámbulo, describió que “algunos de nuestros alimentos emblemáticos son el arroz, el maíz, la yuca, el ñame, el acheke (semilla de yuca

parecida al cuscús), la nuez de la india, el cacahuete que usamos para salsas, y la comida picante. En las bebidas tenemos el vino de palma, parecido al pulque; el kutuku, un licor de palma muy fuerte parecido al tequila, pero con 60 grados de alcohol; el licor de café y de cacao, ya que Costa de Marfil es el primer productor de cacao en el mundo; la típica bebida de gengibre y la jamaica”. De manera muy amena, el Embajador contó el impacto que tienen las telenovelas mexicanas en su país, sobre todo en las mujeres “que hasta abandonan sus obligaciones para verlas”.

Finalmente, el chef Miguel Ángel Valdés, con la pasión que lo caracteriza, mencionó: “¿Qué mejor forma de hablar de historia, de cultura, de tradiciones, de rituales, que con la comida? ¿Cuántas veces no nos sentamos a comer porque hubo un bautizo, una comunión, una boda? Hablamos de México, pero en todo el mundo pasa esto. La comida es un pretexto desde el origen del hombre, cuando tenía que buscar el alimento, y a través del alimento encontró los rituales adecuados para generar una mayor agricultura y desarrollo. En este evento revisamos todos esos rituales y líneas de una forma deliciosa”.

Destacando el decidido apoyo recibido por parte de la Embajada del país africano y de la Casa de la Cultura marfileña, resumió las actividades que se realizarán a lo largo del Tercer Encuentro Gastronómico, donde se hablará de la riqueza cultural y gastronómica de Costa de Marfil y de México. Se tratará lo más representativo de sus cocinas, la herencia afrodescendiente y de pueblos originarios en México, y se abundará sobre importantes ingredientes comunes o emblemáticos como el maíz, el cacao, la cerveza y el pulque.

“No faltará la historia de Costa de Marfil, las características de sus culturas, de su gente, su indumentaria, su cine

y, desde luego, su música que tanto gusta a los mexicanos. Se impartirán dos clases magistrales dirigidas, fundamentalmente, a alumnos de las escuelas de gastronomía. Se contará, también, con la presencia de distinguidos investigadores a lo largo del Encuentro. Como siempre, todas las áreas del Museo estarán intensamente involucradas en el mismo: Comunicación Educativa, Biblioteca, Intermedia, Museografía, Diseño, Catalogación, Administración, Subdirecciones Técnica, de Innovación, de Difusión, en fin, todos los compañeros aportarán su creatividad en las distintas actividades”.

Como antesala a la inauguración del Tercer Encuentro Gastronómico, este viernes 2 de agosto se realizará la conferencia “Heneqet Benri. Una nueva cerveza egipcia”, a cargo del investigador Gerardo P. Taber, el chef Miguel Ángel Valdés y Óscar Sánchez Martínez, cervecero artesanal de 8 Almas. La inauguración de “Costa de Marfil: sazón y culturas”, se realizará el jueves 8 de agosto, a las 15:00 horas, en la Sala Eusebio Dávalos, con una plática sobre costumbres e historia de esa nación, la presentación de música marfileña y una degustación.



Maestra Gloria Artís durante la presentación a los medios de comunicación del Tercer Encuentro Gastronómico.  
Foto: Alicia Santiago



Un acto circense durante la presentación del grupo Pain Rills.  
Foto: Gilberto Rendón





“Galaxia Atennae” retumbaba, en las bocinas de la sala, una de las canciones emblemáticas de Pain Pills. Saúl Grillo, el maestro de ceremonias -con ropa negra y pechera en colores rojo metálico y dorado- acompañaba a la música con una presentación de hula-hula. La canción subía de tono y el acróbata sumaba más aros que hacía girar hipnóticamente en sus extremidades y cintura.

El retorcido sonido de circo macabro de “Rain Pills”, otro destacado tema del dueto de Alex y Danny, cuyo videoclip se proyectaba simultáneamente, contó con la participación de Rodrigo Favila. Auxiliado por otros integrantes del elenco, Rodrigo mostró evoluciones de contorsionismo, espectaculares cargadas y una variedad de acrobacias.

La noche cerró al ritmo de “The Survivors”, “dedicada a todos los sobrevivientes de la Tierra, de la lluvia, de la contaminación, del tráfico, de cualquier cosa...” dijo Alex. Para finalizar, todos los miembros de Circo Faltoso, adornados con luces en la ropa o en sus instrumentos, mostraron al unísono sus habilidades de malabarismo. Los versos “Resignation, there’s no more in the land of the survivors, resignation, there’s no more...” (Resignación, no hay más en la tierra de los sobrevivientes. Resignación, no hay más...) despidieron al asombrado público.

A tono con el ambiente circense, la Sala Intermedia proyectó a las 17:00 horas la película “El Gran Showman”, dirigida por Michael Gracey (Estados Unidos, 2017). La cinta muestra una biografía musical de P. T. Barnum (1810-

1891), el empresario que fundó el Ringling Bros. and Barnum & Bailey Circus, el más famoso espectáculo de circo estadounidense de su época.

En el patio, a las 18:00 horas, como ya es costumbre, los compañeros Raúl Hernández y Ángel Morales, del área de Comunicación Educativa, realizaron la visita guiada por las instalaciones del Museo, para compartir la rica historia de este edificio ubicado en Moneda 13.

# SEMINARIO PERMANENTE SOBRE POP DEL ESTE



Stephanie Laban Sierra y Erika Arias, en el Seminario permanente Japón y los imaginarios transculturales.  
Foto: Gilberto Rendón

**C**on el tema “Cultura pop del Este asiático: resonancias, prácticas y experiencias”, la tarde de este jueves 1 de agosto dio inicio, en el Museo Nacional de las Culturas del Mundo, el Ciclo 2019-II del Seminario Permanente Japón y los Imaginarios Transculturales, organizado por el Posgrado en Antropología Social de la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH) y el Círculo de Estudios sobre Subcultura Japonesa en México.

# JAPÓN ABORDARÁ LA “CULTURA ASIÁTICO...”

La sesión abrió con Stephanie Laban Sierra, licenciada en Psicología y maestra en Estrategia e Innovación en Marcas por la Universidad La Salle. Stephanie presentó su proyecto *Idol Stage*, en el que combina la psicología y el marketing para realizar un estudio de mercado de *insights* (aspectos psicológicos inconscientes que determinan las tendencias de consumo) entre los seguidores de la cultura pop coreana.

Describió que el éxito del *hallyu* (“ola coreana”) entre la población adolescente se debe a la figura de los “idols” (actores y cantantes) “quienes son vistos como una inspiración o una guía porque proyectan una gran perfección y muchos valores sólidos. Además, siguiendo a estos personajes y sus contenidos, los jóvenes, que suelen ser introvertidos, entran en contacto con otras personas con gustos parecidos, permitiéndoles ser parte de una comunidad que es muy comprometida”.

En el aspecto comercial encontró, acorde con ese compromiso social e identificación psicológica, que estos chicos “son acérrimos consumidores de los productos que generan sus artistas de K-pop (música pop coreana) y doramas (telenovelas y series), desarrollando conductas laborales y de ahorro para sustentar estos gastos”. Aunado a esto, en torno a los artistas “se construye todo un mercado con una gran variedad de productos exclusivos, objetos coleccionables y material gráfico de gran estética”, comentó.

Siguiendo estas conductas, y “con el fin de visibilizar a América Latina ante los ojos de las industrias del entretenimiento surcoreanas y atraer más presentaciones en vivo”, Stephanie Laban propone la creación de una red social en la que se evidencie el alto seguimiento que hay en América al “hallyu”, apoyado con experiencias de marca en stands colocados en puntos de afluencia de la comunidad en donde se realicen dinámicas diversas.

Posteriormente, Erika Arias Franco, licenciada en Ciencias de la Comunicación por la UNAM y maestra en Antropología Social de la ENAH, expuso los avances de su proyecto de doctorado “Afectividades y prácticas de consumo de música K-pop en jóvenes de la Ciudad de México”, en donde analiza, a partir de los estudios de juventud y sociales-antropológicos, los fandoms (grupos de fans) seguidores de la música K-pop.

Explicó que las juventudes seguidoras del K-pop en México están definidas por un sincretismo cultural en el que “los jóvenes hacen un tipo de collage entre todo lo que reciben de la cultura coreana, o más bien de la percepción que tienen de ella a partir de lo que ven en telenovelas, y las características de las manifestaciones locales, generando nuevas formas de expresión y construcción de una identidad”.

De igual forma, describió que estos grupos, cuyas edades y localizaciones quedan poco definidas debido al uso de tecnologías de la información y los contextos locales, deben ser entendidos

bajo el concepto de socialidad, más que de socialización, “ya que los rasgos de socialidad tienen que ver con un nivel superior de relación con la afinidad por gustos comunes, cualidad de la socialización, respondiendo a características, condiciones y compromisos muy específicos, generando más bien estilos de vida”.

Con respecto a la afectividad describió que “toda esa representación de los imaginarios de lo coreano y el grado de compromiso dentro de esta comunidad se traducen en ciertas prácticas como reuniones, mega eventos o convenciones en lugares significativos, en los que se llevan a cabo interacciones y experiencias de diferente tipo que refuerzan la cohesión. Asimismo, las tendencias de consumo de productos oficiales y productos hechos a mano, que compran o intercambian en los grupos, fortalecen también las afectividades”.



Karina Juárez



Morales, Stephanie Laban Sierra y Erika Arias, durante la sesión sobre k-pop y hallyu.  
Foto: Gilberto Rendón

## CONFERENCIA SOBRE UNA NUEVA CERVEZA



Miguel Ángel Valdés, Gerardo P. Taber y Óscar Sánchez Martínez, durante la presentación de la cerveza Heneqet.  
Foto: Gilberto Rendón

**A** modo de preámbulo para el Tercer Encuentro Gastronómico. *Costa de Marfil, sazón y culturas*, y con motivo del Día Internacional de la Cerveza, la tarde-noche del viernes 2 de agosto se realizó en la Sala Eusebio Dávalos la conferencia-demostración “Heneqet Benri. Una nueva cerveza egipcia”. Contó con la participación de Óscar Sánchez Martínez, maestro cervecero de la casa 8 Almas, Gerardo P. Taber, investigador del MNCM, y Miguel Ángel Valdés, gastrónomo y promotor cultural del Museo del Templo Mayor.

## RE HENEQET BENRI, CERVEZA EGIPCIA



Esta presentación fue la continuación de un trabajo de investigación y experimentación antropológica, cuyos primeros resultados fueron mostrados en la conferencia “Heneqet. Cerveza egipcia”, en abril del año pasado. “La experimentación antropológica, complementada con la sabiduría de los maestros artesanos, nos permite añadir la información faltante, de una forma aproximada, sobre los procesos de elaboración de productos que se utilizaban en la antigüedad, y así entender el estilo de vida de esas culturas”, explicó Taber.

A partir del cuento “El campesino elocuente” que data de entre los años 1939 al 1760 a.C., el arqueólogo explicó que “el pan y la cerveza eran la base de la alimentación en Egipto. Para ellos, la cerveza era tan nutritiva que era alimento suficiente para sobrellevar un día, como aquí en México es el pulque. También porque en aquel entonces era más seguro beber cerveza, ya que el agua solía estar contaminada. En cambio, la cerveza, al contener alcohol, era más higiénica”.

Describió que había tres tipos de cerveza en el Egipto faraónico: “La *heneqet benri*, o ‘cerveza dulce’, a la cual se le añadían dátiles (*benri*) o algarrobos, que saben a chocolate; la *heneqet aq*, ‘cerveza infortunio o muerte’ (*aq*), que tenía más graduación alcohólica,

denominada así porque al estar ebrio se padecen toda clase de infortunios, y la *djeseret* (sagrado) o ‘cerveza sagrada’, que se colocaba como ofrenda a los dioses y estaba hecha con ingredientes de mayor calidad”.

Así pues, la *heneqet benri*, de acuerdo con la *mastaba* (tumba) de Mereruka del año 2435 a. C., estaba compuesta por cereales como cebada (*it*), espelta (*bedet*) y trigo (*sut*) que se trituraban para formar una especie de tortas. Estas se sumergían en agua (*mu*) y se hervían a una cierta temperatura para que soltaran los azúcares. Después, se le añadían otros ingredientes como dátiles, algarrobo (*uah*), miel (*bit*) o higos (*kay*). La mezcla se colocaba en ánforas, se sellaba y etiquetaba, y se dejaba fermentar, proceso que se atribuía a un acto mágico.

Óscar Sánchez, por su parte, describió las diferencias entre la cerveza moderna y esta recreación de cerveza egipcia: “En primer lugar el lúpulo: éste fue adoptado por los europeos y proporciona la característica nota amarga a la cerveza moderna; en cambio, los egipcios usaban los dátiles, el algarrobo y la miel, dándole a su cerveza un toque más bien ácido y dulce. En segundo lugar: el CO<sub>2</sub>; si ahora una cerveza no tiene buena espuma no es cerveza, en cambio la bebida que elaboramos no tiene casi nada de gas carbónico”.

“El producto que hicimos se asemeja en un 90% a lo que tomaban los antiguos egipcios hace 4000 años. El 10% de diferencia se debe al tiempo, al tipo de agua y a las diferencias en el proceso. Sin alterar el proceso y midiendo la densidad del mosto (el caldo azucarado), el producto tiene una graduación de 5.5 grados de alcohol”, describió.

Miguel Ángel Valdés mencionó: “El trabajo de investigación sobre cerveza egipcia que ha realizado Gerardo Taber le ha llevado más de un año y medio, y la elaboración como tal del producto tardó dos días completos más el tiempo de fermentación. Algo importante en el experimento fue que Óscar trató de nivelar el pH del agua con la acidez del río Nilo para apegarnos más a la receta original. Obviamente, no usamos un fermento del antiguo Egipto porque no lo tenemos, no lo conocemos, pero se trató de hacer lo que consideramos más similar”.

La tarde terminó con la degustación de la *Heneqet Ba Khem* (Cerveza 8 Almas), con la que el público pudo transportarse en el tiempo hasta el Egipto faraónico por medio de una muestra de esta bebida ligeramente espesa, ácida, afrutada y sumamente dulce, con intenso aroma a levadura y miel.



El investigador Gerardo





P. Taber, mostrando el resultado de la receta para hacer *Heneqet*, una nueva cerveza egipcia.  
Foto: JLB

## TALLERES SOBRE C COMO PARTE DEL ENCU



Aspecto del taller Fetiches protectores de Costa de Marfil.  
Foto: Selma Rumbo

Como parte de las actividades previas al Tercer Encuentro Gastronómico. *Costa de Marfil: sazón y culturas*, que será inaugurado el jueves 8 de agosto en el Museo Nacional de las Culturas del Mundo, el área de Servicios Educativos inició su programa de talleres el sábado 3 de agosto, una parte de los cuales estarán dedicados a la nación africana.

Así, antes de iniciar su taller “Fetiches protectores de Costa de Marfil”, el maestro Ángel Morales ofreció algunos datos relevantes sobre esta nación africana: se independizó de Francia en

1960, tiene 23 millones de habitantes y se encuentra en el puesto 53 de los países más poblados del mundo.

Cuenta con una extensión territorial de 322, 463 kilómetros cuadrados, “para que se den una idea es igual a Yucatán, Quintana Roo, Campeche, Tabasco, Chiapas y media parte de Oaxaca”, explicó. El nombre fue dado por los colonos franceses debido a que en la región se practicaba un intenso comercio de marfil extraído de los colmillos del elefante africano.

En Costa de Marfil se encuentra la casa

# COSTA DE MARFIL, ENTRO GASTRONÓMICO

fetichismo en donde se guardan máscaras que representan deidades. “Fetichismo” proviene del portugués “feitico” que quiere decir, ficticio, falso o artificial. Los fetiches se caracterizan por proteger a las personas, se les atribuye un poder mágico, también encarnan una mezcla de magia, superstición y religiosidad.

Los asistentes pudieron escoger uno de los seis fetiches mencionados en el taller: doble fetichismo, ve el pasado y el futuro; *deblé*, ayuda a la familia que se encuentra en duelo por la pérdida de un familiar; articulado, protege a la familia; *bishimba*, contribuye a la fertilidad; bilongo, facilita la buena cosecha y *bosongo*, protege y cura. Ángel y Uriel Prado, quien realiza su servicio social en el Museo, repartieron el material para poder realizar el fetichismo, pintarlo y hacer un pequeño cuadro con su imagen.

Si comiste carnitas, barbacoa o comida con mucha grasa, no te preocupes, los chefs Rafael Tabla Reyes y Sharon Castro Macias compartieron la receta de “agua de jengibre”, que ayuda a limpiar el estómago, en el taller *Gnamankoudji*. Se trata de una bebida típica de Costa de Marfil, aunque antes de dar la receta, el chef Rafael compartió datos interesantes de este país. “La principal fuente económica de Costa de Marfil son el cacao y el café; se caracteriza por sus danzas, creencias, costumbres, y su comida es deliciosa”, mencionó.

La chef Sharon agregó que sus platillos principalmente se hacen con pescado y pollo y se caracterizan por utilizar técnicas difíciles. Durante la preparación

de la bebida compartieron más datos sobre Costa de Marfil y dieron consejos sobre cocina.

Los ingredientes para esta receta son: 100 gramos de azúcar, 250 gramos de jengibre pelado y picado, 100 gramos de piña picada, 3 hojas de menta, jugo de limón y agua; estos ingredientes se introducen en una licuadora y se muelen, la mezcla se cuele, se vierte en una jarra y se le agrega agua al gusto. El residuo que queda en la coladera se puede reutilizar, “lo ponen en una hielera con agua y listo, pueden refrescar otras bebidas”.

Los asistentes observaron toda la preparación, escucharon atentamente la explicación de los chefs, hacían comentarios y resolvían algunas de sus dudas. Al final del taller, la maestra Matilde Ortiz repartió *gnamankoudji* a los asistentes, ya ansiosos por probar la bebida. Una mezcla de limón dulce, un toque picosito y un refrescante sabor a menta, es el resultado de esta receta africana.

En el patio del Museo se instaló la muy concurrida mesa de “Muñecas recortables. Indumentarias del mundo”; estuvo a cargo de nuestros compañeros Karla Peniche y Francisco Páez, de la Subdirección Técnica, con el apoyo de Josh Peniche, agente de cambio del Injuve y Jazmín Iriarte, prestadora de Servicio Social. También en la Biblioteca del Museo se llevó a cabo un taller de Encuadernación, impartido por nuestros compañeros Julio Millán y Angélica Camargo.



Los chefs Sharon Castro Macias y Rafael Tabla Reyes,  
Foto: Selma



En el taller Gnamankoudji, bebida de Costa de Marfil.  
En Rumbo

## ACUDEN CIENTO LA PRIMERA JORNADA



Los especialistas Alfonso Guerrero, Álvaro Cueva, Macaria España, Jorge Grajales y Carlos Delfín, durante un conversatorio del Hallyu Fest. Foto: Alicia Santiago

Más de dos mil quinientas personas se reunieron para disfrutar de la “ola coreana” en el Museo Nacional de las Culturas del Mundo, durante la primera edición del Hallyu Fest, realizado en colaboración con la revista K-magazine y el club FrikiPerreo. El sábado 3 de agosto, desde antes de las 12:00 horas, los fervientes seguidores de la cultura surcoreana se encontraban formados en los distintos espacios del Museo; con impaciencia, esperaban el inicio de las actividades que les permitirían acercarse más a este movimiento que tanto aman.

De entre el variado programa, destacó el panel de discusión “K-dramas y cine coreano”, en el que se debatió sobre las particularidades de estos contenidos audiovisuales, algunos motivos de su éxito y su comparación con los productos hechos en México.

Contó con las intervenciones de Alfonso Guerrero, representante de Arirang TV en México y el Caribe; Álvaro Cueva, destacado crítico de televisión del canal ADN40; Macaria España, egresada de la Escuela de Escritores de TV Azteca; Jorge Grajales, investigador cinematográfico en cine de género y cultura popular, y

# OS DE JÓVENES A DA DEL HALLYU FEST

Carlos Delfín, catedrático de fotografía y cinematografía en la Universidad de las Artes y la Universidad Autónoma de Aguascalientes.

Alfonso Guerrero explicó que “el surgimiento de la ‘ola coreana’ fue resultado de las primeras series surcoreanas que se transmitieron en el extranjero, como ‘What is love’ (1997), que tuvo una gran influencia en China, o ‘Sonta de invierno’ (2002), que con su éxito permitió reconciliar socialmente a la población coreana con Japón. Pero el verdadero impacto internacional se dio con el drama ‘Una joya en el palacio’ (2003), que se transmitió en 87 países. Este trabajo también fue emblemático porque hablaba de la emancipación de la mujer”.

Posteriormente, Álvaro Cueva describió las características de los dramas coreanos que han asegurado su éxito: “Hablando del fondo, es decir, de los contenidos, encontramos que son programas familiares que no tienen violencia, erotismo o vulgaridad; son producciones cortas bajo el entendimiento de que la población no tiene tiempo que perder; están enfocadas a la atención, orientación, respeto y entretenimiento de los jóvenes, y también contienen muchos aspectos culturales: siempre se aprende algo nuevo de Corea”.

“Con respecto a la forma, es decir, a la producción, los coreanos tienen un modelo interesante que los mexicanos deberíamos replicar: la manufactura es exquisita, son 100% cinematográficos y profesionales; trabajan mucho con

las redes sociales; observan al público para tomar ideas para sus producciones y su esquema combina lo público y lo privado. Corea tiene un ministerio gubernamental que se dedica a estimular la producción de telenovelas, debido a que se reconoce la importancia de esta industria a nivel cultural y como imagen del país”, destacó.

Jorge Grajales explicó la importancia del melodrama en las producciones coreanas: “En el cine coreano, que en octubre cumple cien años, un elemento presente es el melodrama, que en México no es muy apreciado. Esto corresponde a un sentimiento colectivo llamado *han*, que engloba las reminiscencias del arrepentimiento, sufrimiento y venganza tras las ocupaciones y las guerras, combinado con la filosofía confucionista. El *han* es una sombra en todas las formas de producción surcoreana, su presencia en literatura, cómics, dramas y cine es una expresión de identidad nacional”.

Macaria España habló de las estructuras narrativas de las producciones k-drama, en las que destaca el uso de arquetipos, la estructura narrativa del “viaje del héroe”, de Joseph Campbell, y la presencia de personajes completos y complejos. A su vez, Carlos Delfín mostró los avances de su proyecto documental “Horizontes”, un retrato de Christian Burgos, productor audiovisual, traductor, MC, *influencer* y embajador cultural de México en Corea.

También se realizó el panel “Viajar a Corea”: especialistas dieron algunos consejos para volver realidad ese ansiado

viaje a Corea del Sur de una forma satisfactoria y segura. Participaron Lucero Santiago, fundadora y editora de K-Magazine; Yi Chongyul, director del Centro Cultural Coreano en España (vía video); Leonor Cremayer, licenciada en Periodismo y Comunicación de la UNAM; Joey Rivas, maestro de español y coreano, egresado de la UNAM, y el youtuber Christian Burgos (vía video desde Corea).

En el patio, a las 12:00 horas, tuvo lugar el taller de manualidad “Flor de Loto”, a cargo de Vivian Oh, del Centro Cultural Coreano en México. A las 14:30 horas, se llevó a cabo un taller colectivo de coreografías de K-pop, a cargo de los grupos de *cover-dance* LGND y Main Event”, con el que cientos de jovencitas aprendieron pasos y dieron rienda suelta al baile con alegres pasos.

A las 15:00 horas, al ritmo de “We Will Rock You”, los alumnos de la academia Moon Moo Won – Moo Duk Kwan exhibieron algunos espectaculares saltos, rutinas y técnicas de combate en el taekwondo, arte marcial coreano.

En las Sala Julio César Olivé, a partir de las 12:30 horas, hubo convivencias y actividades con los fanclubs de K-pop MINOZ y Twice México, y con la promotora cultural coreana Yun, del canal de youtube Yoons TV; a las 13:30 horas, el taller “ABC Coreano”, impartido por el profesor K-Jin, quien enseñó principios básicos de escritura *hangul*.

El primer día del festival concluyó con un performance de *dance-cover* con los integrantes del grupo Main Event, ganadores del Festival de K-Pop Cover Dance de 2019; la presentación en vivo del cantante mexicano de rap coreano Jaden, y la música del Dj Caramelo, quien ataviado con una peluca rosa y medias blancas puso a bailar y cantar a las fans con una selección de éxitos de “Girl” y “Boy Bands” de K-pop.

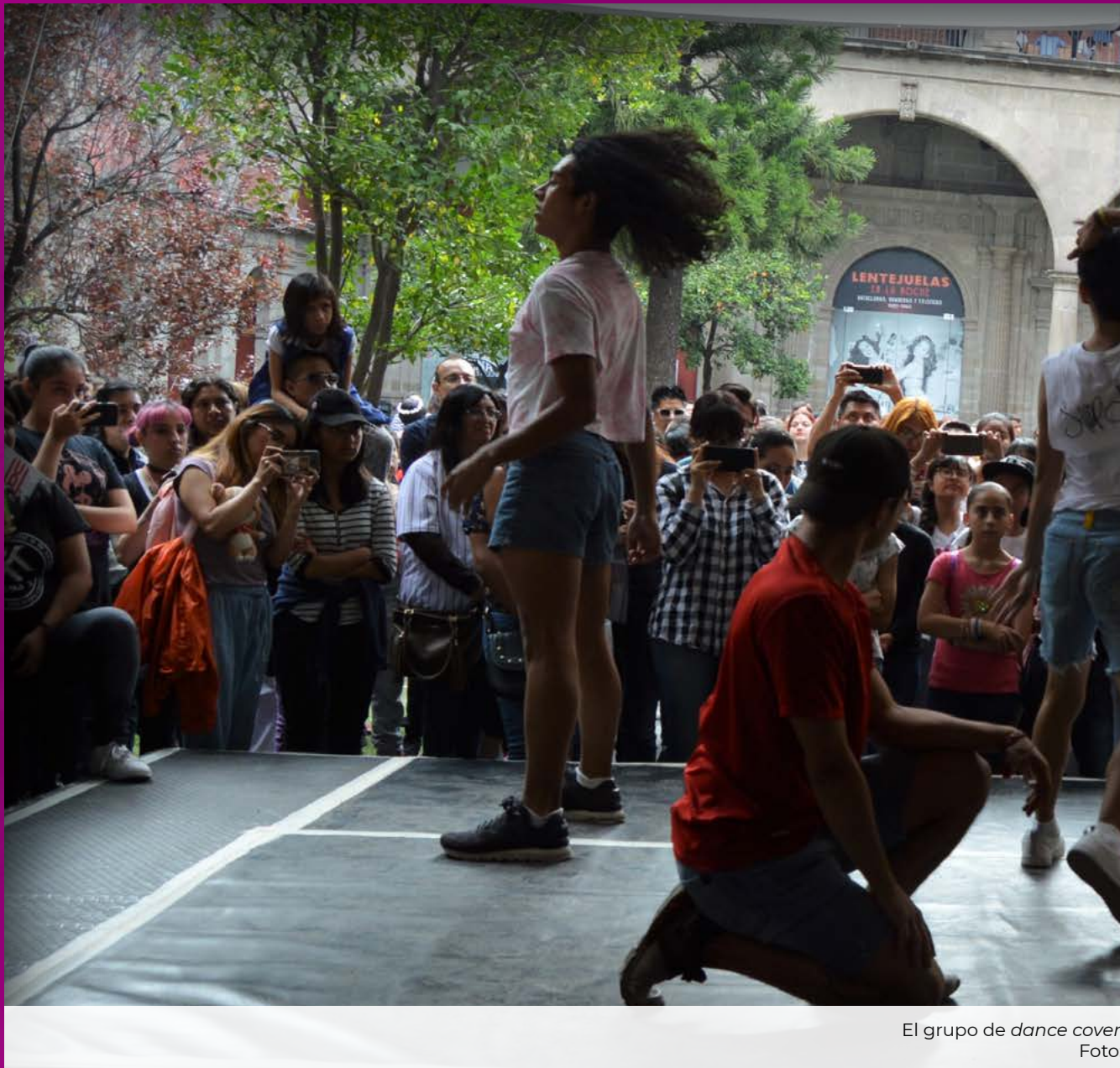


Asp





...ecto del Taller de *dance cover* en el patio del Museo. Foto: Alicia Santiago



El grupo de *dance cover*  
Foto

“Yoons TV”, traductora para conciertos y que vive en México; en su canal cuenta su vida como extranjera. Liv, de “Café Juseyo”, mandó un video desde Seúl, donde lleva viviendo tres años.

Desde temprano la gente, sobre todo jovencitas, algunas acompañadas por sus familiares, hicieron largas filas atraídas por el Hallyu Fest, que convocó a más de dos mil 500 personas. También los visitantes pudieron acercarse a los Clubes de fans, como Minoz y Twice México, que instalaron mesas con carteles, tarjetas y memorabilia en el patio del Museo. En la Sala Julio César

Olivé, la profesora Luna enseñó “Frasas para sobrevivir en Corea” y después se impartió un taller de K-Beauty (maquillaje coreano).

En el escenario instalado en el patio desde las 13:00 horas, hubo rifas, concursos y música con Djs.: las jovencitas mostraron sus conocimientos de las letras y las rutinas de sus grupos favoritos. Acabó la tarde con la demostración de Haidong Gumdo (sable coreano), a cargo del maestro Josué Jiménez, cinta negra cuarto dan. Después se presentó el cantante de *arirang* (canción coreana) Lafontaine; el músico y cantante Jaden



LGND, en el Hallyu Fest.  
: JLB

Lou y, para cerrar, participó Dj. Caramelo, de FrikiPerreo, y el grupo de *dance cover* LGND.

En la Sala Intermedia, tuvo lugar la sesión de Cuentacuentos dedicada a “Costa de Marfil”, como parte de las actividades del Tercer Encuentro Gastronómico; participaron los narradores orales Lourdes Tripp, Reyna Yolotli Guerrero, Yair Arriaga y nuestra compañera María Guadalupe Rivera.

En la Sala Educativa, se efectuó el taller “Fetiches protectores de Costa de Marfil”, en el que Ángel Morales se refirió

a esta práctica mágica del país africano. Posteriormente, en ese mismo espacio, el profesor Everardo González encabezó la dinámica “Egipto en origami”; invitó a los participantes a elaborar una pirámide con una hoja de papel doblado. En el patio, desde mediodía, se instalaron varias mesas y carpas para la actividad lúdica “Muñecas recortables. Indumentarias del mundo”, que condujeron Karla Peniche y Francisco Páez, de la Subdirección Técnica, así como Josh Peniche y Jazmín Iriarte.

# MUÑECA DE LA FERTILIDAD *AKUA'BA*

RAFFAELA CEDRASCHI



*Muñeca Akua'ba*

Madera, cuentas, fibra vegetal  
Cultura: Ashanti (Azante), Ghana; África  
Colección MNM 10-23532

Foto Carlos Blanco

Una leyenda narra la historia de las muñecas de fertilidad entre los Ashanti y grupos emparentados:

*Akua era una mujer que tenía la desgracia de no ser fértil. Consultó su problema con un sacerdote que le aconsejó mandar a tallar una figurita de madera. Debía llevar esta muñeca en la espalda, como si fuera un niño vivo, y cuidarla, es decir, alimentarla, vestirla, bañarla, dormir con ella y ofrecerle pequeños regalos. Akua hizo todo eso, pero después de un tiempo sus vecinos empezaron a burlarse de ella por su locura. Akua –le decían– ¿ese es tu niño? Y la atormentaban diciendo ¡Ay, miren! ¡El hijo de Akua!*

*Sin embargo Akua se embarazó y dio a luz a una hermosa niña. Los que se habían burlado de ella se disculparon y empezaron a adoptar la escultura para propiciar o curar la infertilidad. En honor a Akua, todas estas tallas se conocen como Akua'ba, el hijo de Akua (o Akua'mma, en plural).*

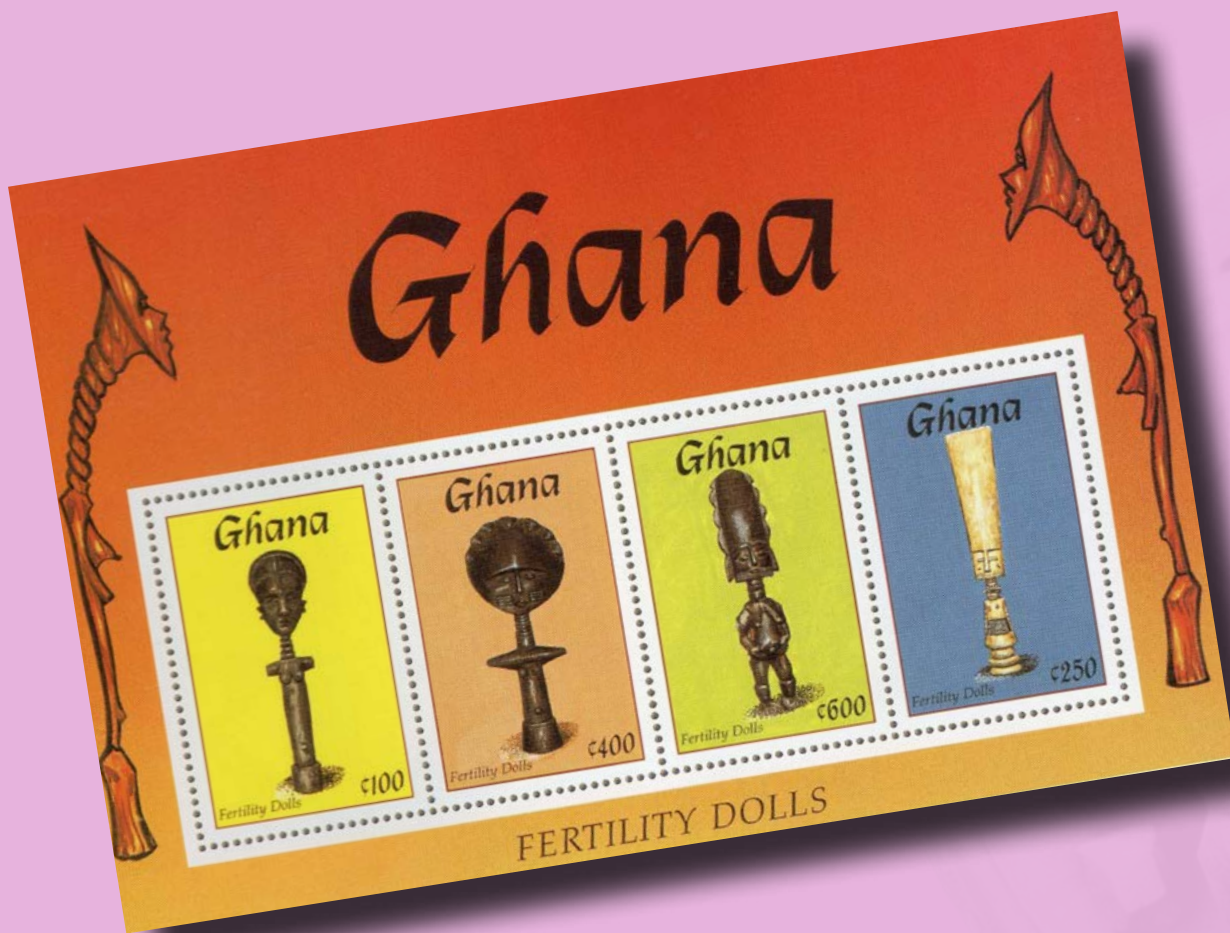


El proceso ritual, sin embargo, es mucho más complejo:

“La muñeca se entrega un día preestablecido al sacerdote quien la coloca en el altar, junto a la deidad, y después será regresada a la mujer. Probablemente el sacerdote también le dará una medicina (*aduro*) para tomar o para bañarse en ella y se le recomendarán algunas prohibiciones (*akyiwadie*) que deberá respetar hasta que dé a luz.” (McLeod, en Ross, 1996: 44)

Después del nacimiento, la escultura algunas veces vuelve al altar del sacerdote, quien la guarda como muestra de su poder y éxito espiritual; otras, la mujer la guarda como una reliquia de familia; otras más, se da a la niña como juguete. También ha habido casos en que, a pesar de no haber concebido, la mujer guarda toda su vida la muñeca, misma que será enterrada con ella a su muerte.





La mayoría de las muñecas *Akua'ba* son femeninas:

“Algunos informantes han dicho que es simplemente porque el primer hijo de Akua fue una niña; otros, explicaron que es el resultado del deseo de las mujeres por tener niñas que las ayudarán en los trabajos domésticos y agrícolas. Algunos, sin embargo, creen que esto refleja el sistema Ashanti de descendencia matrilineal. Todos estos, por supuesto, podrían ser factores.

De cualquier modo, se dice que la particular forma de las *Akua'ba* representa el ideal Ashanti de la belleza femenina: una cabeza redonda con una frente alta y plana (que se logra en la vida real a través un ligero modelado del cráneo del bebé), mejillas anchas y cuello largo.” (Ross, 1996: 48)

La mayoría de las veces el cuello está formado por anillos, solución estilística compartida con otras culturas de la región, que indican los pliegues naturales del cuello de un bebé saludable, además de ser indicadores de belleza, prosperidad y, por lo tanto, fertilidad en las mujeres adultas. Las marcas de las mejillas no son escarificaciones de identidad étnica, sino la representación de pequeñas

cicatrices donde se insertan productos medicinales utilizados para proteger a los niños de un sin fin de enfermedades.

Entre los *Fante* de la costa de Ghana, encontramos otra variante de muñecas fácilmente reconocible por su cara rectangular y alargada, la mayoría de las veces sin brazos.

Independientemente de las variaciones regionales, es el familiar rostro en forma de disco el que define a estas muñecas que, junto con el tocado de antílope *chi wara* de los *Bambara* de Mali, y quizá alguna otra escultura, es una de las imágenes más conocidas del arte africano. A lo largo del tiempo, ha sido inspiración para artistas dentro y fuera de África, además de haber sido

producida masivamente para la venta a turistas o coleccionistas de todo el mundo. A pesar de eso, el poder relacionado con estas muñecas no ha disminuido, al contrario: las Akua'ba se utilizan ampliamente en Estados Unidos, e incluso en México, donde se pueden encontrar en el mercado de Sonora o en La Lagunilla, conocidas como "diosas de la fertilidad".



CEDRASCHI, Raffaella, (coord.), *África. Colección de los Museos de Bellas Artes de San Francisco*, México-INAH, 2002

ROSS, Doran, "Akua's Child and Other Relatives: New Mythologies for Old Dolls", en CAMERON, Elisabeth, *Isn't S/He a Doll? Play and Ritual in African Sculpture*, Los Angeles, UCLA-Fowler Museum of Cultural History, 1996

SIEBER, Roy & WALKER, Roslyn, *African Art in the Cycle of Life*, Washington D.C., Smithsonian-National Museum of African Art, 1987



# Aportes de la FOTOTECA del Museo



MUSEO NACIONAL  
DE LAS CULTURAS  
DEL MUNDO

FOTOTECA Y  
ARCHIVO  
HISTÓRICO



Escudo con detalles Nacionales en el arco del patio del Museo Nacional de las Culturas del Mundo