



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



INBAL

Dirección de Difusión y Relaciones Públicas

Ciudad de México, a 18 de noviembre de 2021

Boletín 784

Yunuen Díaz explora políticas alimentarias en *Barro y arroz*, en La Tallera

- La muestra, la cual se presentará en el recinto del INBAL a partir del 19 de noviembre, reúne piezas que abordan la participación de las mujeres en la agricultura, la alfarería y la cocina en Morelos

Por medio de instalaciones elaboradas con piezas de barro de Cuentepec y obras que hacen referencia al arroz originario de Morelos, Yunuen Díaz reflexiona sobre el paisaje y las identidades culturales de la entidad en su exposición individual *Barro y arroz*, la cual podrá ser visitada a partir del viernes 19 de noviembre en La Tallera del Instituto Nacional de Bellas Artes y Literatura (INBAL), organismo desconcentrado de la Secretaría de Cultura del Gobierno de México.

La artista visual y escritora se aproxima al cultivo del arroz y a la alfarería por medio de estrategias plurisensoriales: préstamos, hibridaciones, reconfiguraciones e intercambios, en esta muestra que será exhibida en La Oficina, espacio de La Tallera, sede en Cuernavaca del Proyecto Siqueiros.

En el marco de la campaña **#VolverAVerte**, la muestra *Barro y arroz* narra la historia de la producción arrocera en el estado. A decir de la creadora, el trabajo de investigación, en el cual se basó esta exhibición, integró las prácticas alimentarias de la entidad desde puntos de vista históricos, sociales, estéticos, epistemológicos, políticos y poéticos: desde la procedencia de los alimentos, cómo se cosechan, su distribución y quiénes los cocinan, hasta las vidas de las personas que intervienen en esos procesos y cómo éstos son afectados por la historia y las políticas públicas.

Arroz de Morelos

Yunuen Díaz destaca la importancia del arroz como parte del paisaje y la identidad de Morelos, debido a que actualmente se siembra en 22 de sus 36 municipios. Según datos derivados de su investigación, el libre comercio ha colocado a este cereal morelense en desventaja económica, pues es difícil competir con los precios del arroz industrializado. Sin embargo, por su calidad, ha recibido premios y reconocimientos dentro y fuera de México. Asimismo, cuenta con denominación de origen, lo cual ha representado un logro importante de la organización de campesinos y productores locales.

Paseo de la Reforma y Campo Marte s/n, Módulo A, 1.er Piso Col. Chapultepec Polanco, Miguel Hidalgo
C.P. 11560, Ciudad de México, Tel (55) 1000 5600 Ext. 4086 www.gob.mx/cultura/inba





La práctica artística de Yunuen Díaz se ha enfocado en generar discursos críticos en torno al papel de las mujeres en el desarrollo histórico, político y social. En *Barro y arroz* se aproxima al trabajo de las campesinas morelenses dentro de la producción arrocerá, en la cual participan activamente en los procedimientos de siembra, cuidado y cosecha.

Para entender más ampliamente las políticas alimentarias que atraviesan la producción y la cocina, Díaz compiló diversas recetas de preparación de arroz compartidas por mujeres de diferentes partes de Morelos. En opinión de la artista, las recetas de cocina son dispositivos culturales en los que se despliegan saberes familiares y prácticas de sororidad. Para ella, cada una, incluida en la exposición, representa experiencia narrativa y, en conjunto, constituyen registros sensoriales de un modo de concebir “lo sabroso”.

Comales de Cuentepec

Una de las piezas principales de la exposición es la instalación *Comida para el pensamiento y pensamiento para la comida* (2021), la cual consiste en 20 comales de barro intervenidos con textos poéticos y citas de escritoras, teóricas feministas y activistas que sostienen posturas críticas sobre la participación de las mujeres en la cocina y que, desde esa mirada, ofrecen opciones para alcanzar la soberanía alimentaria. Los comales fueron elaborados por Karina González Luna y Celerina Estrada Olivares, alfareras de Cuentepec.

En esta comunidad ubicada en el municipio de Temixco, la alfarería es una actividad tradicional de dominio femenino. Esta particularidad condujo a Díaz a reflexionar sobre las implicaciones rituales del trabajo con el barro y la cocina. Este vínculo, refiere, se aprecia en las festividades multitudinarias, las cuales reivindican la idea de que “comer acompañados es celebrar la vida en conjunto y hacer comunión con los otros: la familia, los amigos, los conocidos y los desconocidos”. De este modo, durante la preparación de los alimentos, la cocina se transforma en un espacio de convivencia y transmisión de saberes.

Otras piezas que exploran la relación entre el barro de Cuentepec y la preparación de alimentos son *Especies y especies* (2021) y *La revolución empieza en la cocina*. La primera consiste en varios objetos como anafres, cazuelas y platos que sirven como macetas o contenedores de plantas aromáticas provenientes de los viveros de Tetela del Monte, en Cuernavaca. La segunda está compuesta por un anafre y diversas cazuelas con germinado de arroz, objetos que hacen referencia a los procesos históricos de la lucha agraria en Morelos y también al proyecto político de la labor alimentaria de las mujeres.

Macollar la ciudad

Paseo de la Reforma y Campo Marte s/n, Módulo A, 1er Piso Col. Chapultepec Polanco, Miguel Hidalgo
C.P. 11560, Ciudad de México, Tel (55) 1000 5600 Ext. 4086 www.gob.mx/cultura/inba





La macolla es una etapa de crecimiento de la planta del arroz, en la cual alcanza una altura considerable. En el video *Macollando la ciudad* (2021), Díaz registró el traslado, a lo largo de varios puntos del centro de Cuernavaca, de una macolla implantada en una cazuela de barro. Esta acción hace referencia a la convivencia del paisaje urbano y rural morelense y, a la vez, critica el crecimiento de la mancha urbana y el abaratamiento, la explotación o el despojo de los suelos agrícolas.

Para la artista, “la macolla del arroz creciendo en la cazuela es un símbolo de soberanía alimentaria, de autonomía, de buen vivir”. Situarla en la ciudad o en el museo implica llevar a estos lugares la posibilidad de que estos conceptos echen raíces y generen frutos.

Habrà un estricto apego a las medidas de protección para asistentes, las cuales consisten en la instalación de un filtro con tapete desinfectante, aplicación de gel antibacterial, revisión de la temperatura que no rebase los 37.5°C, uso obligatorio de cubreboca al momento del acceso y durante la visita, y respeto a la sana distancia, así como aforo limitado. El cambio de programación está sujeto a las condiciones sanitarias establecidas por las autoridades de las secretarías de Salud y de Cultura del Gobierno de México.

