

DESFILARÁN EN OAXACA EN HONOR AL MAÍZ

Escrito por: Wendy Pérez
21/12/2022

El artista catalán Antoni Miralda organiza junto a la oaxaqueña Dea López la investigación "Maíz Mito" que culminará con una calenda en septiembre llamada "Oda al Maíz".



Era 2008 en el distrito de Miraflores, de la capital peruana, cuando el artista conceptual catalán Antoni Miralda hacía la "Oda a la Papa", un desfile que por tres avenidas limeñas honraba la cultura ancestral y simbólica de este alimento mesoamericano. Pasaron casi 15 años y ahora camina por las calles de Oaxaca al compás de varias calendas que ve pasar, ideando lo que en 2023 será "Maíz Mito".

"Cuando Dea López vino a Barcelona, España, comenzamos a concretar ideas, estuvimos hablando del maíz y era imperante hacer la 'Oda al Maíz' como lo hicimos con la papa en Perú, proyecto artístico al que quisimos llamar justamente 'Maíz Mito', haciendo esa conexión mitológica con el nombre del grano", dice Miralda, creador de FoodCultura, una organización sin ánimo de lucro, cultural, interdisciplinaria y única en su ámbito, donde repiensa la comida no sólo desde la óptica de la alimentación o la nutrición, sino también desde la práctica artística y la investigación antropológica. La inició en el 2000 a partir de la creación del Food Pavilion -un pabellón para Expo de Hanover-.

Sentados en un comedor comunitario en las instalaciones de la Biblioteca de Semillas, en la capital oaxaqueña, Miralda recuerda que su primera visita a Oaxaca fue en los años 70, y de "aquellos tiempos" aún conserva en su memoria los sabores a cacao y la curiosidad de querer volver, lo que ocurrió 50 años después con la finalidad que el 29 de septiembre de 2023, durante el Día Nacional del Maíz, "Maíz Mito" toque su climax con una calenda o desfile dedicado a este grano domesticado en México.



Artista Conceptual Antoni Miralda

“Fue imposible no hacer una analogía con lo que sucedió en Lima, en 2008. Como ahora el maíz, la papa me interesó mucho y tuve la posibilidad de trabajar con un equipo importante para la investigación y expertos científicos para adentrarme en la fina conexión de cómo ese tubérculo sobrevivió en Europa y a la vez hacer una reflexión sobre el control del alimento”, cuenta Antoni, de 80 años, quien actualmente tiene su residencia en Chicago.

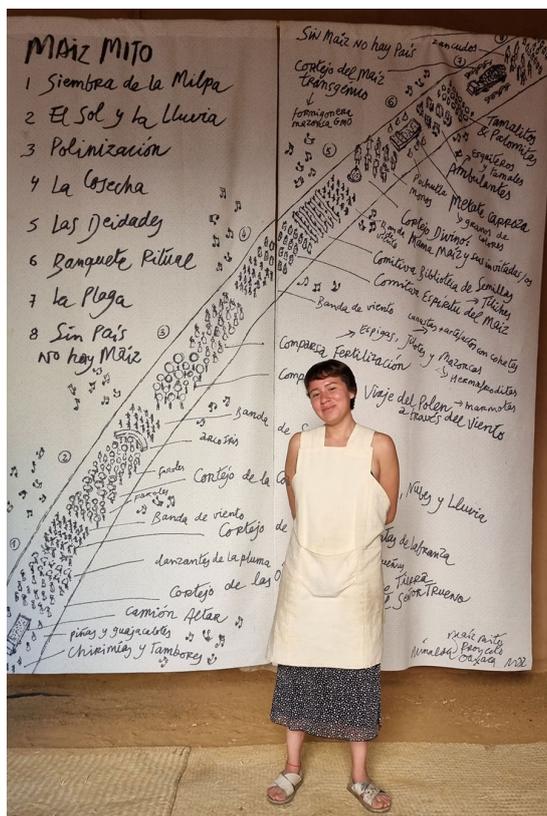
Me comparte que cuando el diálogo fue creciendo con Dea partieron de elementos similares pero ahora relacionados con el maíz, en especial los enfocados a deidades; el papel simbólico y social del **campo**, hasta llegar a las afectaciones del maíz modificado.

Reconoce que desconocía muchos temas alrededor del maíz, pero fue la oaxaqueña el enlace perfecto para hacer realidad la investigación.



Maíces Oaxaqueños

“Para mí es poner en diálogo la práctica artística de Miralda en pro del maíz, respetando nuestras tradiciones pues nos inspiramos en las calendas -comparsas o desfiles con música, fuegos artificiales y danzas festivas de Oaxaca-, pero adecuándolas a la cosmovisión maicera. Para hacer la ‘Oda al Maíz’ el próximo septiembre queremos que haya faroles, marmotas o gigantes, chiquihuites (canastos) y canasteras que llevan en la cabeza canastos con arreglos florales, elementos que ya existen pero le daremos un twist hacia el tema de este grano milenario, elementos con los que nos identificamos todos en México”, resalta Dea, fundadora en 2020 de Co.merr, proyecto de residencias artísticas ubicado en Oaxaca, donde experimenta e investiga la relación entre las prácticas colaborativas del arte.



Dea López , exposición: ‘Maíz Mito’.

Justo para adentrarse en el proyecto fue que Miralda visitó [Oaxaca](#) y organizó con Dea un programa especial para relacionarse con los campesinos productores de maíz y otros personajes claves y trazar el viaje a las raíces que construirá la calenda maicera del Día Nacional del Maíz. El resultado, menciona, 8 líneas de reflexión -Siembra de la Milpa; El Sol y la Lluvia; Polinización; La Cosecha; Las Deidades; Banquete Ritual, La Plaga y Sin País no hay Maíz-, ideas que fueron expuestas en las instalaciones de la Biblioteca de Semillas en sacos repletos de maíces que muestran la diversidad de granos existente en Oaxaca.

“Acá en Oaxaca ha sido un diálogo muy amplio porque este estado es muy extenso, con costumbres diversas entre comunidades y calendas. La idea fue invitar a los grupos y enseñarle a Miralda cuáles son los grupos que podrían funcionar para el proyecto artístico y, sobre todo, platicar la idea y ver si les conecta y tiene sentido para ellos y quisieran participar, pues cuando trabajas en comunidad no es llegar con una idea absoluta, es llegar a escuchar, aprender y generar, eso es esencial en los proyectos colaborativos”, añade Dea sobre la semana en la cual ella y Miralda exploraron el mundo del maíz *in situ* organizando talleres de nixtamalización impartidos por el Colectivo de Mujeres de Tlalixtac, Oaxaca; visitas a mercados para la preparación de alimentos en un comedor comunitario que estuvo al servicio de los visitantes durante el programa; sumándose la proyección del corto “Oda a la Papa -desfile de siete cortejos-” en Perú.

“Ahora lo que sigue es darle forma a la calenda oaxaqueña basándonos en esta fuerza que tiene la artesanía y el imaginativo local con los colores y la materia que surge a partir del maíz y, a la vez, encontrar los socios y ver cómo financiar y ejecutar al 100 por ciento este proyecto maicero”, concluye Miralda, mientras ve llegar a varias integrantes de calendas y se dispone a explicarles lo que será la “Oda al Maíz”.

Sigue este proceso en las redes sociales de [@co.merr](#) [@foodcultura](#) y [@dealopez](#)



Oda al maíz

Fotografías: Wendy Pérez y Fundación Tortilla