

TORTILLAS, POEMAS Y PALABRAS: REFLEXIONES ARTÍSTICAS DE MÓNICA LEYVA

Escrito por: Mariana Castillo
30/11/2021

Esta creadora propone e investiga, crea y juega con mensajes en piezas en adobe o tortillas de cerámica y más.



Tortillas de cerámica con las palabras “hambre”, “poder” y, luego, sus letras en variantes repetidas, en juegos poéticos, monemas, sílabas... Unas piezas de adobe con las frases “Frijol es Amor es”, “Mamaíz”, “Papaíz”, “Sin maíz no hay raíz”, “Tierra bailada” y otras con las huellas de mazorcas y chayotes... Conocer el trabajo de Mónica Leyva, artista jalisciense, también conocida como Volta, es un ejemplo de que todo tiene que ver, de que nada está desconectado y de que encasillar o generalizar sería necedad: una historia te lleva a la otra, se entrelaza con la siguiente, cambia, te sacude las ideas.

Sentimos el llamado de las abuelas, los abuelos, los papás, las mamás... para bien y para mal: eso dice ella mientras platicamos en un salón de usos múltiples al fondo de la fábrica de ponches artesanales Pajarote, que solía ser otra fábrica pero de la Panadería del Río, donde se hacían birotos. Entre paredes que conservan lo ahumado de tantas, tantas, horneadas, platica que ella y su hermano Rubén elaboran esta bebida tradicional a base de aguardiente de caña y frutas como guayaba, tamarindo, maracuyá, membrillo o distintos ingredientes como chocolate y jamaica, entre otros.

Comemos costras y tostaditas. Platicamos de Gloria Córdova, su madre, y de Zelfa Topete, su abuela, quienes elaboraban ponche de granada en la comunidad de Etzatlán, a una hora y media de Guadalajara, de donde ambas son originarias y de donde son esos panes para chopear con el café, uno con sabor a manteca, otro crujiente con azúcar.

Mónica cuenta que siguió escuchando constantemente sobre estos brebajes al visitar a las familias mezcaleras para reunir los destilados, primero para las degustaciones caseras que hacían, luego para el bar Pare de Sufrir y Mezonte con Pedro Jiménez, su pareja.



Fotografía: Mónica Leyva

La inmersión a esos diversos mundos la ha llevado a escuchar recetas, anécdotas y diferentes visiones durante años: que si la panela grande se ponía en una olla para que se derritiera o que si solo se hace con la fruta acidita. Está convencida de la sofisticación del paladar de los mexicanos, pero no desde el aspecto del prestigio, sino desde las lógicas de las culturas alimentarias, sin tanto rollo.

En ese lugar de su linaje que le entraña y al que vuelve con más regularidad, se comen tortillas, gorditas, tacos dorados, totopos, guaraches (con ge), atole, pinole y **tostadas raspadas**. Algunas familias siembran maíz para su auto consumo, hay tortillerías y maíces híbridos, pero también se prepara lo que ahí se decide: “Es tan autónomo que no hay nada *hipster* en Etzatlán. En el mercado de los domingos uno llega con el sueño guajiro de ir por unos chilaquiles, pero la gente vende sincronizadas, hamburguesas y club sándwich. ¿Por qué van a querer carne con chile si la tienen en su casa? Se vende lo que a ellos les gusta. No tengo que inferir en qué *deberían* o en qué *hay* que comer. En las casas se come pozole los sábados, por ejemplo. El pueblo es bien simple, es de ellos”.

ROSTROS EN ARTE

Para sus creaciones artísticas, Mónica explora sobre diferentes materiales y soportes, juega con las palabras, su poética y polisemia porque importan y mucho. Integra referencias culturales propias y eso que va aprendiendo e investigando en su andar. Ella estudió comunicación, luego se fue a Londres para trabajar en una película, le entró al mundo del textil experimental y sin querer ser artista comenzó a hacer piezas con motivos relacionados a las tradiciones mexicanas y referentes, como vírgenes bordadas, políticos mexicanos y su halo macabro y más. Su interés ha versado sobre narrar nuestra historia y reflexionarla. Hay humor, impacto y crítica social en su obra, sin que esto se vea forzado, ensayado.

En “Hambre poder” Mónica busca cambiar de soportes de escritura: dice que como artista contemporánea confecciona piezas que hablen por sí mismas, la sobre explicación no es el camino. Esta serie consta de 40 piezas que son un poema deconstruido en tortillas de cerámica Suro, del ceramista José Noe Suro, y también en papel con sangre menstrual. Ambos materiales comunican desde diferentes posicionalidades.

Xrysw Ruelas, cocinera y copropietaria de **Xokol y Nejayote Molino**, fue quien le enseñó a hacer tortillas y tetelas a mano. A través de ensayo y error llegó al resultado final después de seis meses: de unas más brillosas, salieron unas más rústicas al tacto con las que se sintió más a gusto:

“Xrysw tiene muy bonita energía. Me enseñó las bases para hacer tortillas en cerámica, nos divertimos en eso. Ir con ella y con Óscar Segundo en cualquier circunstancia es apapachador. No me quiero poner cursi, pero es única, en ese sentido real de unicidad. Lo demás ya lo sabemos, es completamente demostrable sobre ella”.



Fotografía: Gilberto Hernández

Por otra parte, las tablillas de adobe pertenecen a “Mensajes ante la catástrofe” que reúne diferentes piezas que nacieron del interés de Mónica por entender los significados de las antiguas tablillas de barro en escritura cuneiforme que datan del 3400 a.C. Su pregunta es ahora a la inversa: ¿Qué encontrarán de significativo las personas del futuro sobre este tiempo en el cual habitamos? ¿Qué va a trascender? La vida del campo, la cocina, el trabajo y las narrativas e

injusticias actuales son algunos de los temas en ellas.

De nuevo, Etzatlán está ahí: Luis Emilio Sánchez Aguirre es el adobero de esta geografía quien aceptó hacer equipo con ella. Hay que decirlo: hay muchos tipos de adobe y el de allá tiene restrojo de maíz, excremento de caballo y tierras locales. Se prepara en un horno grande y es una técnica que también está entrando en desuso: “De cada uno que vendo, le doy un porcentaje, nos encontramos, me entiende. Conozco a su esposa e hija. Tiene la confianza de decirme *esa no te salió bien*, bromeamos”.

Sus reflexiones plasmadas en estos bloques no solo van entorno a la alimentación porque ésta es parte del contexto, de nuevo es ese todo entrelazado: algunas son algo que ella llama tecnofósiles de empaques plásticos de lechugas de súper mercado o de detergentes, otras más son descomposición de palabras como el caso de “Women” en la que le quita el “man”.

“La acción feminista está cambiando a la munda” se relaciona con su análisis de género y “Vigilar Trabajar Castigar” como una mirada sobre los pilares del sistema capitalista. Insertó vasos, cucharas, tenedores, semillas de guásima, pencas de maguey, además de las mazorcas y chayotes, mientras esta arcilla estaba fresca para dejar su rastro.



Fotografía: Mónica Leyva

Algunos espacios gastronómicos en [Guadalajara](#) que buscan a artistas locales para sumarlos a su propuesta ya han integrado como parte de su decoración este tipo de trabajo que Mónica ideó: hay una pieza que le vendió al recién abierto restaurante Octo donde cocina Óscar Garza y se especializa en comida del mar, así que ella usó huesos de pescado para trazar las letras. Otra más, la de los frijoles, está en Yunaites, el nuevo proyecto de Fabián Delgado en el mercado del barrio de la Capilla, que es un comedor de recetas familiares con una premisa asociada a la migración hacia Estados Unidos.

Mónica es curiosa, inquieta: pasa de un tema a otro porque tiene muchas preguntas e intereses. Comparte algunos bítters porque también hace estos concentrados para coctelería: uno de chile chipotle y dos de cafés de Café Estelar (Estado de México y Chiapas). Pero, tres son parte de algo más que quiere hacer: una enciclopedia de sabores de Etzatlán. Probamos a qué sabe el tronco, la hoja fresca y la hoja seca de los árboles llamados gigantes de La Gigantera de esta región, ya que se extrajeron sus esencias, sus tinturas. Mentoles, maderas, astringencias, frescura... lo que cada quien percibe es personal, de ahí lo maravilloso. Seguirá con más elementos como pitaya o huamuchiles.



Fotografía: Gilberto Hernández

Finalmente, comparte que recibió unas mazorcas de maíz de los tepehuanos Aciano Mendoza y Petronila Mendoza, con quienes llevan colaborando hace años. Tomó esos granos para algo que se llamará quizá “He aquí el mundo”:

“Básicamente, es escribir una letra en cada grano, hecho en cerámica. Las letras que conforman este proyecto- poema son el resultado de agrupar o contabilizar la cantidad de letras “a”, por ejemplo, que contienen los nombres de los países que conforman el mundo (...) Esto, tomando en cuenta a los Juegos Olímpicos como punto de partida para definir qué países se incluyen en *este* mundo, pues el evento es la fuente más actual que ha considerado a más. ¿Qué mundo mostrar y desde dónde? Quizá ésta es la primera pieza, un poema ‘descriptivo’ de la definición geográfica actual”.

DECONSTRUIR CON LO COTIDIANO

de volver a mi tierra

roja y negra

del nixtamal y las tortillas

de mi abuela

del monte

silencioso

(...)

Eso se lee en un pedacito de su libro “In mi grantes”, editado por Consejo Estatal para la Cultura y las Artes de Jalisco, entre caligramas y letras que por sí mismas comunican. Y no, no es que Mónica busque hablar de tortillas, de maíces, de nixtamal a propósito porque esté de moda o sea el santo grial, sino porque estos son parte de lo cotidiano y de la vida que le comparten muchas personas con las que ha conversado y trabajado, es parte de la identidad y de sus tantas aristas.

Si quieres conocer su trabajo, síguela en IG [@voltaleyva](#) y [@pajarote_bebidas](#)