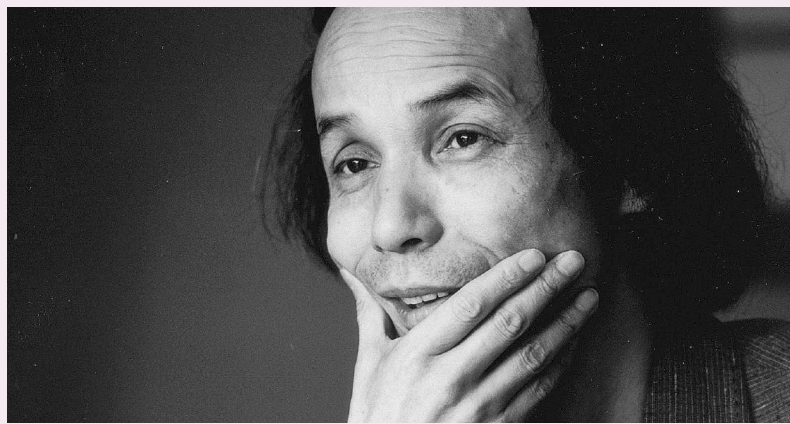


# PROYECTO UNAM

Texto: **Rafael López**  
rlopezg@hotmail.com



## Obras de Nobre, Takemitsu y Saint-Saëns

Dentro de su Temporada de Verano 2018, la Orquesta Sinfónica de Minería, dirigida por Valentina Peleggi, interpretará *Kabbalah*, de Nobre; *From me flows what you call time*, de Takemitsu; y la *Sinfonía número 3*, de Saint-Saëns, el 21 y 22 de julio (a las 20:00 y 12:00 horas, respectivamente), en la Sala Nezahualcōyotl, en el Centro Cultural Universitario.

## ESPECIAL Dos segundos lugares para robots pumas

Robots de la Facultad de Ingeniería de la UNAM obtuvieron dos segundos lugares en el Torneo Mundial RoboCup Major@Home, en Montreal, Canadá. La ya famosa *Justina* lo logró en la categoría de Robots de Servicio, Robocup@Home OPL, y *Takeshi* en la categoría Robocup@Home DSPL, Toyota. Ambos están a cargo del equipo Pumas, cuyos integrantes pertenecen al Laboratorio de Bio-Robótica de dicha facultad, encabezado por Jesús Savage. Antes ganaron en la categoría At Home, torneo nacional celebrado en abril de este año.



## ESPECIAL Laboran 16 millones de mujeres en precariedad

De acuerdo con María Luisa González Marín, investigadora del Instituto de Investigaciones Económicas de la UNAM, en México, con más de 16 millones de mujeres trabajando en precariedad, con contratos por *outsourcing*, honorarios temporales y sin ningún tipo de prestaciones, es poco probable salir adelante en un mundo donde cada vez hay más madres solteras o titulares de familia. “La precariedad ahora no sólo implica carecer de los ingresos o recursos suficientes; además es un problema que afecta principalmente a las mujeres”, dijo.

# Recrean la vajilla de Moctezuma II, señor del Anáhuac



CORTESÍA UNAM

## Tres diseñadores del Centro de Investigación y Diseño Industrial (CIDI) de la Facultad de Arquitectura de la UNAM y un chef e historiador sumaron sus conocimientos en este proyecto



Coordenados por Luis Equihua, del Centro de Investigación y Diseño Industrial (CIDI) de la Facultad de Arquitectura de la UNAM, los diseñadores universitarios Paola González y Agustín Robledo, en colaboración con el chef e historiador Rodrigo Llanes, lograron recrear un conjunto de platos y vasos pertenecientes al servicio que hacia 1521 utilizaba en la mesa Moctezuma Xocoyotzin o Moctezuma II, señor del Anáhuac.

Como se sabe, Moctezuma Xocoyotzin (1466-1520) fue *huey tlatoani* (“gran gobernante, gran orador”, en náhuatl) de los mexicas entre 1502 y 1520 (no se debe confundir con Moctezuma Ilhuicamina o Moctezuma I, quien también fue *huey tlatoani* de los mexicas, pero de 1440 a 1469).

Hijo de Axayácatl e Izelcoatzin, hija de Nezahualcōyotl, Moctezuma Xocoyotzin fue el gobernante de Tenochtitlán y sus dominios se extendieron a las ciudades de Texcoco y Tlatelolco durante el período en que gobernó.

Muerto Ahuizotl durante la inundación de 1502, fue elegido *huey tlatoani*, y mantuvo una política enérgica e implementó mecanismos para centrar el poder en su persona.

El 8 de noviembre de 1519, Moctezuma Xocoyotzin se encontró con Cortés, convencido de que era el dios y sacerdote Quetzalcōatl, y dobló las manos ante todas las solicitudes del español; incluso aceptó ser bautizado y declarado súbdito de España, donde todavía viven sus descendientes, los condes de Miravalle y los duques de Moctezuma.

Hay varias versiones acerca de su muerte. Según la de diferentes autores españoles, el 29 de junio de 1520 se asomó al balcón de su palacio

para tratar de sofocar el violento tumulto de su pueblo e instarlo a retirarse. Al comprobar la supuesta complicidad de Moctezuma Xocoyotzin con los españoles, el pueblo mexica comenzó a arrojarle piedras y flechas que lo hirieron mortalmente. Falleció poco tiempo después.

### 30 guisados distintos

La idea de recrear la vajilla de Moctezuma Xocoyotzin surgió cuando el chef Llanes estudiaba la licenciatura en Historia en la Facultad de Filosofía y Letras de esta casa de estudios. La tesis con que se recibió, titulada “Conquista a la carta”, es un estudio sobre la manera en que los españoles se alimentaban una vez que arribaron a tierras americanas.

“Obtener alimentos fue parte indisoluble de su aventura conquistadora”, dice.

Un capítulo especial de dicha tesis describe el ritual que realizaba la nobleza mexica al momento en que Moctezuma Xocoyotzin se disponía a comer. Este acontecimiento cotidiano, que sorprendió a los conquistadores, fue consignado tanto por Bernal Díaz del Castillo en su *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, como por Cortés en las *Cartas de relación*.

Mientras el *huey tlatoani* permanecía sentado en su estera del palacio, los hijos de la nobleza mexica le mostraban 300 platillos, con 30 guisados distintos, montados sobre un bracerito para que no se enfriaran. De entre ellos, Moctezuma Xocoyotzin señalaba con una varita el que más le apetecía. Entonces, unos criados le lavaban las manos y a continuación empezaba a comer, lo cual por lo general hacía en soledad.

Desde la perspectiva de Llanes, resultaba muy importante rescatar ese ritual gastronómico, cuyo aspecto relevante era la vajilla. Y es que las

piezas de ésta representaban aspectos decisivos de la tradición mesoamericana.

Más tarde, el chef e historiador se enteró de que Equihua estudiaba los llamados soportes gastronómicos y entró en contacto con él para exponerle el proyecto que tenía en mente y que se desarrolló a lo largo de un año y medio.

### A partir de números sagrados

En ese periodo, González y Robledo, diseñadores del CIDI, trabajaron en conjunto para analizar las formas, las figuras y los conceptos artísticos y religiosos del mundo mexica.

“Las piezas están diseñadas a partir de números sagrados; todo corresponde a un análisis profundo de las formas y los elementos mexicas de esa época”, comenta Robledo.

Al elegir los materiales con que está manufacturada la vajilla recreada (obsidiana, basalto, cerámica y madera) se revaloraron las técnicas artesanales con que se elaboraron las piezas originales. En opinión de Equihua, la investigación académica permitió explorar nuevos materiales que no habían sido considerados, como el basalto y la obsidiana. A propósito de esto, la búsqueda de basalto y de los artesanos que lo trabajaran los llevó a El Seco, una localidad próxima a Jalapa, Veracruz.

“La vajilla resultó un hito y detonó otros procesos, como abrir mercados para los artesanos”, asegura.

**“Las piezas están diseñadas a partir de números sagrados; todo corresponde a un análisis profundo de las formas y los elementos mexicas de esa época”**

### AGUSTÍN ROBLEDO

Diseñador del Centro de Investigación y Diseño Industrial (CIDI) de la Facultad de Arquitectura de la UNAM



Los materiales utilizados fueron obsidiana, basalto, cerámica y madera.

Una de las piezas de la vajilla recreada integra el cruce del fuego y el agua, elementos de la simbología mexica plasmados en dos tonos de madera: clara y oscura.

“Pensamos representar en ella la cosmovisión mesoamericana. Visualmente se ve sólo madera, pero tiene estos elementos de fondo”, acota Robledo.

Esta vajilla suntuosa rescata el protocolo de Moctezuma Xocoyotzin. A veces, el ritual de la comida era público y, antes de disponerse a comer, el *huey tlatoani* tomaba con una mano granos de maíz de los distintos colores y variedades mesoamericanas y los arrojaba a los cuatro puntos cardinales y al cielo para que en el Anáhuac siempre hubiera alimentos.

La vajilla recreada por los universitarios es utilizada por el Colectivo de Chefs que labora en el restaurante El Jolgorio, ubicado en la Plaza de Cibeles, en la colonia Roma de la Ciudad de México. ●