

MARGARITA DE ORELLANA ◆ HISTORIADORA Y EDITORA

Las culturas,  
aquí y allá  
siguen vivas,  
los presidentes  
se olvidan

EDUARDO GARCÍA ROJAS

*Artes de México* es una de las revistas culturales más importante del gigante del sur. Al frente de la misma, se encuentra Margarita de Orellana, historiadora y editora que, contra viento y marea continúa al frente de un proyecto editorial que este año celebra su 33 aniversario enriqueciendo el debate y la reflexión mientras el mundo conocido comienza a recuperarse de los efectos devastadores de la pandemia.

Margarita de Orellana es una de las invitadas del Festival Hispanoamericano de Escritores que, por cuarto año consecutivo, se celebra en Los Llanos de Aridane del 4 al 9 de octubre con México como país protagonista.

**- ¿Cuándo se despiertan en usted la inquietud por estudiar las diferentes expresiones artísticas que se generan en México?**

“Desde muy joven me di cuenta de que México es un caleidoscopio de culturas, de arte, de manifestaciones tradicionales ricas en color, de música, de símbolos y una gastronomía excepcional. Empecé por estudiar las relaciones del cine con la historia y después, desde hace más de 33 años, me dedico a explorar este universo cultural mexicano en todas sus vertientes”.

**- Usted es directora de una revista-libro de reconocido prestigio y largo recorrido como es *Artes de México*.**

“Yo empecé a trabajar en esta editorial como si se tratara de una aventura. No tenía mucha experiencia en esto, pero Alberto Ruy Sán-

LAS LÍNEAS DE TRABAJO DE MARGARITA DE ORELLANA SON DIVERSAS, AUNQUE SUS REFLEXIONES COINCIDEN CASI SIEMPRE EN UN MISMO OBJETIVO COMÚN: EL DEBATE CON ALCANCE UNIVERSAL. LAS HISTORIADORA ES AUTORA, ENTRE OTRAS OBRAS, DE LA MIRADA CIRCULAR: EL CINE NORTEAMERICANO DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA (1911-1917); TEQUILA, COESCRITO CON ALBERTO RUY SÁNCHEZ Y EL LIBRO COLECTIVO ELOGIO DE LA COCINA MEXICANA. EN LA OTRA PÁGINA, PORTADAS DE LA REVISTA ARTES DE MÉXICO, DE LA QUE ES DIRECTORA.



# “México es un caleidoscopio de culturas”

chez el codirector, sí que la tenía. Yo había estudiado un doctorado en historia y *Artes de México* me abrió un campo muy amplio. Y quizá podría aportar ciertas ideas en la exploración de ciertos temas”.

**- ¿Qué temas destacaría de los publicados en la revista?**

“Hasta ahora nos hemos movido dentro de varios ejes. Uno de los importantes es el arte popular del cual

muy poca gente se ocupaba en ese inicio, hace más de 30 años. Otro es ver a la naturaleza como cultura. Rastreamos todas aquellas plantas, animales y frutos que son endémicos de México y que tienen una historia muy antigua. Y la tercera son los símbolos nacionales como el tequila, la Virgen de Guadalupe, la charrería, La muerte etc. Sin dejar de acercarnos a la arquitectura, las artes decorativas, el arte prehispá-

nico y virreinal y las ciudades como obras de arte. Al inicio Alberto y yo seleccionamos 200 temas en cinco ejes. En el camino se nos fueron cruzando temas apasionantes que no debíamos dejar de lado. Así que esa primera lista está vigente, aunque tengamos muchos más que siguen surgiendo”.

**- ¿Cómo es el proceso de selección para escoger los temas así como los criterios de selección de autores?**

“Una vez que tenemos el tema hacemos preguntas clave. Todo lo que no se sabe y los autores deberán responder. Eso nos lleva siempre a revelaciones desconocidas y fascinantes que consideramos aportaciones culturales. Como es para todo público, lo construimos para presentarlo como un banquete de sabor y saber”.

**- ¿Y cómo llega a *Artes de México*? ¿Y qué novedades aplicaron a la revista?**

“Vivimos fuera de México varios años estudiando para ser universitarios. Pero a nuestro regreso a México en 1982, en plena crisis, no fue posible encontrar empleo como investigadores. Trabajamos en varios proyectos culturales hasta que llegó este proyecto. Conocíamos la antigua *Artes de México* desde jóvenes y nos parecía muy interesante y original. Había dejado de existir hacía diez años. Mantuvimos el formato que era muy adecuado para mostrar imágenes de alta calidad y procuramos que siguiera siendo monográfica. Pero añadimos un punto de vista y un rigor distintos. Incentivamos el cruce de la estética con otras disciplinas. Tomamos como meta añadir al placer de contemplar el placer de comprender”.

**- ¿Cómo ha afectado la pandemia a la publicación?**

“No solo la pandemia minó nuestro trabajo sino la situación económica del país que se deterioró desde un año antes, por decisiones políticas. Seguimos muy vivos pero en situación precaria”.

**- ¿Y a la cultura en general en México?**

“La cultura y sus artífices tienen la suerte de ser creativos. A todos les ha pegado. Sin embargo, unos cuantos encuentran la manera de seguir con sus proyectos. Ya sea a través de alguna fundación o buscando nuevas maneras de hacerse de fondos. Los recortes a la cultura han afectado a museos, gale-

rías, teatros, cines, ferias de todo tipo desde las artesanales hasta las de libros, reduciendo las ventas. Por el momento se siente un estancamiento”.

**- Es coautora de un libro sobre el tequila, ¿qué historia tiene?, ¿qué significa el tequila en su país?**

“Algunos países, como Japón, Francia e Inglaterra tienen una bebida que los caracteriza. El tequila se convirtió, por razones económicas y sociales en emblema de México. Sin embargo, la bebida nacional durante muchos siglos, fue el pulque que por la industria cervecera se fue acabando al ser enteramente artesanal. No es destilado. En México se produce un destilado que llamamos mezcal a partir de más de 30 tipos de agaves en todo el territorio. Tienen variaciones en cada lugar, pero en Jalisco surgió el mezcal, llamado tequila, a partir de un solo agave, gracias a una cultura regional, ranchera, mestiza, y luego fuertemente industrial. Este mezcal, que es el tequila, representa a México a nivel mundial”.

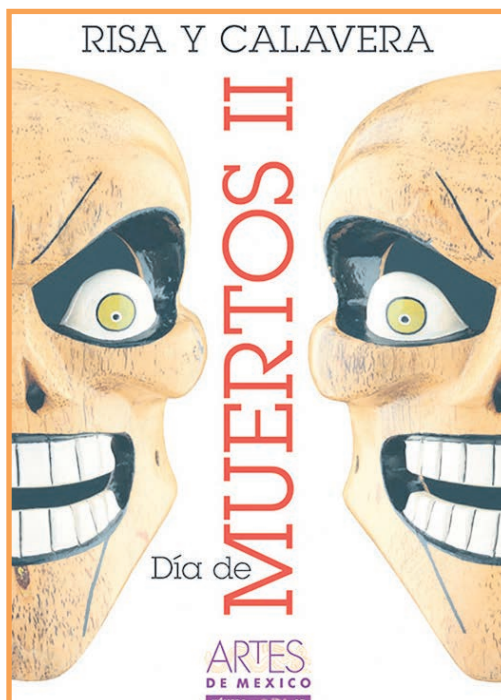
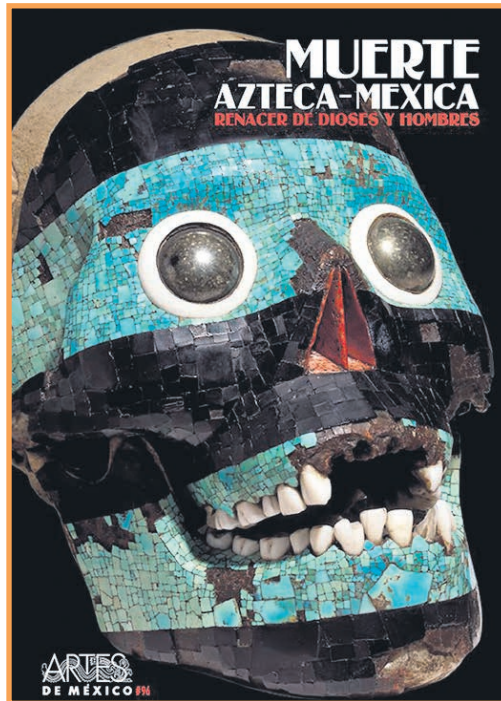
**- Y participa en el libro colectivo ‘Elogio de la cocina mexicana’. ¿Por qué elogio y hasta que punto cree que la cocina define el carácter una nación?**

“El libro fue una celebración por ser patrimonio intangible de la UNESCO. La cocina mexicana es de las más ricas del mundo en sabor, colores, variedad. Pero además, ha sido parte de rituales comunitarios que rehacen el tejido social. Estudiarlo es apasionante. Tiene una larga y original historia y cada región del país produce platillos específicos que casi ningún mexicano alcanza a conocer a lo largo de su vida. Todos los platillos con maíz son magníficos, y son muchos, así como los moles, las salsas que son infinitas utilizando todo tipo de chiles, verduras y frutas que no se conocen fuera del país. Las cocinas

europeas y orientales enriquecieron lo que ya era sorprendentemente rico. Actualmente, se siguen creando platillos con ingredientes propios y nuevos sabores. Hay mucha creatividad en ella. Además del maíz, México produjo plantas y frutos que no se conocían en el mundo enriqueciendo a su vez sus cocinas. Se imaginan Italia sin jitomates, Europa sin el cacao, y otros cientos de alimentos que fueron cruzando el Atlántico. Hemos dedicado varios números de la revista a explorar plantas que fueron sostén y símbolo para los pueblos antiguos como el maguey, el nopal, el maíz, el cacao, el chile y solo abarcamos una parte de su larga historia”.

**- También es autora de ‘La mirada circular. El cine norteamericano de la Revolución Mexicana’. ¿Cómo ha tratado el cine norteamericano a la Revolución?, ¿cuál es su mirada sobre este proceso?, ¿qué películas destacaría?**

“Estudio un pequeño momento de la historia del cine norteamericano sobre la revolución mexicana, de 1911 a 1917. Mi libro se publicó hace 30 años, sin embargo, parece tener hoy, una gran vigencia. Sobre todo durante la presidencia de Trump. Un norteamericano ignorante y corriente que mira a los mexicanos como lo hacía el cine de su país desde sus inicios: violadores, ladrones y asesinos. Me dediqué a mirar con lupa como representaban a los mexicanos revolucionarios o no. Estudiando los personajes y situaciones que luego se convirtieron en estereotipos y que continuaron apareciendo en ese cine todo el siglo XX. Hubo gloriosas excepciones con directores como Elia Kazan, y Orson Welles, que se alejaron un poco de esa mirada racista que permea a una gran parte de la población del norte de mi país”.



**- ¿Cómo cree que ha reflejado a algunos de los nombres propios de la Revolución como son Zapata y Villa?**

“Villa y Zapata se convirtieron en iconos, en personajes mitológicos, sobre todo en la historia oficial de México. Pero siguen siendo muy populares. Por sus características, un tanto pintorescas, han sido elevados a la categoría de héroes. Han sido representados en toda clase de obras tanto del cine,

como de teatro, en pintura y, por supuesto, en literatura. En su tiempo fueron también muy carismáticos como lo son hoy en día. No les quito méritos pero la historia es mucho más compleja. Fueron muchos los hombres y mujeres que participaron en las diversas fases de este movimiento. Sin embargo, quienes trascendieron al mundo fueron ellos dos. Los demás quedaron opacados. Lo que los diferencia tiene que ver con la geografía del país, Villa es del norte, Zapata del sur. Con historias y mentalidades diferentes. Con caracteres opuestos. No sabemos si a la larga se hubieran entendido. Ambos, violentos, fueron asesinados de forma terrible. Y eso agregó color a su leyenda. Otros revolucionarios también fueron asesinados sin pena ni gloria”.

**- ¿Qué tiene México que fascina tanto a escritores anglosajones como Bierce, Lawrence y Lowry, entre otros tantos?**

“No podría dar una respuesta simple. Es algo difícil de explicar pero podría hacer algunas conjeturas. La vida en México es intensa, la forma de pensar de los mexicanos no es fácil de descifrar en momentos álgidos. Y menos para los anglosajones. A Lawrence le pareció horrible México y telúrico, le fascinaba pero no aguantaba mucho. Lowry vivió con melancolía y alcohol en Cuernavaca un purgatorio. Lo que lograron plasmar en sus obras son sensaciones vertiginosas que vivían cada día. Lo que sentían en ese país lleno de contrastes y de formas desconocidas lo reflejaban en muchos momentos de sus obras. Y eso lo percibimos sus lectores pues están escritas con una gran tensión y genialidad. Ningún mexicano lector puede ser indiferente a esas obras que nos hacen temblar”.

**- ¿Qué cree que le falta y le sobra al arte y la cultura mexicana de hoy?**

“Si quieres una respuesta, te diré que no le falta nada y que le falta todo. Y que como una bola de nieve nos atrapa de pronto. Nos sorprende cuando nos encontramos cotidianamente con todo tipo de trabajo creativo tanto de las generaciones pasadas como las nuevas. Le faltan incentivos materiales para poder seguir creando”.

**- ¿Cuál es el estado de la crítica y, sobre todo, de la autocrítica en México?**

“Si te refieres a la crítica general, política, económica, social, artística etc. en México está muy viva. Hay muchos críticos que ven la realidad con agudeza y la comparten, otros son más conformistas y pretenden excusar las anomalías del poder. También flaquea la autocrítica en todos los frentes. Es otra historia que no tiene fin pero que peligra porque la crítica no es bienvenida en muchos de estos dominios”.

**- ¿Qué le parece que La Palma acoja en octubre la cuarta edición del Festival Hispanoamericano de Escritores que dedica gran parte de su programación a México?**

“Me alegra que La Palma tenga esta iniciativa sobre todo porque es una isla con muchos encantos y una gente muy amable y generosa. Es mi segunda vez y aprecio a este público atento y curioso. En estos tiempos, es realmente una proeza que agradecemos mucho. Y como mi abuela era canaria, mi alegría se multiplica”.

**- Por último, qué le parece que el presidente de México, Andrés Manuel López Obrador, critique a España por no pedir perdón por la conquista. ¿Debe España pedir perdón?**

“Yo creo que no debemos hacer mucho caso. Como historiadora me parece un disparate, como ciudadana, es otro gesto demagógico dirigido a su masa de incautos. Las culturas, aquí y allá siguen vivas, los presidentes se olvidan” ■