



Asociación Cultural Galeón de Manila

## Mesa redonda “Cultura Mestiza” celebrada en Madrid



(Madrid, 30 abril de 2017) **El 27 de abril la Asociación organizó la mesa redonda “Cultura Mestiza” sobre historia y cultura hispano-filipina en el Centro Riojano de Madrid. Tres ponentes hablaron sobre fusión cultural entre Filipinas, México y España.**

Participaron en la mesa redonda el Dr. Miguel Luque Talaván, Director del Departamento de Historia de América de la Universidad Complutense de Madrid, D. Iñigo Cañedo, Director General de Arum Estrategias Internacionalización, empresa organizadora del congreso gastronómico Madrid Fusión Manila, y D. Javier Ruescas, Presidente de la Asociación Cultural Galeón de Manila y analista de la Organización Mundial del Turismo.

El Dr. Miguel Luque habló de la influencia oriental en la cultura de México, concretamente en algunos aspectos del arte, la indumentaria y la arquitectura de ese país, todo ello en el contexto de la ruta transpacífica del Galeón de Manila. El Dr. Luque hizo alusión a la influencia china en la cerámica de Puebla y de Tonalá, a los rasgos asiáticos del traje de la "china poblana" y de algunos objetos suntuosos de México entre otros, debido a la entrada de mercancías procedentes de Filipinas durante dos siglos y medio, a bordo del Galeón.

A continuación D. Javier Ruescas trató de la influencia española en distintos aspectos de la cultura filipina, incluida la arquitectura, la religión y sus festividades, la música y el baile, así como la lengua. Durante su ponencia, el Sr. Ruescas proyectó unos videos de procesiones religiosas, como la del Cristo Negro Nazareno de Quiapo (Manila) y la del Santo Niño de Cebú. También mostró un extracto de un boletín de noticias de Zamboanga en idioma chabacano, un criollo hispano-filipino.

Por su parte, D. Iñigo Cañedo habló de la influencia española en la gastronomía filipina, explicando los distintos métodos de cocinar que hay en las islas y su procedencia, así como los principales ingredientes. Explicó que muchas frutas y hortalizas como el maíz, el tomate, la patata o el cacao fueron introducidos por los españoles desde América. Otros los llevaron directamente desde la península, como las olivas, las judías y los garbanzos. También mencionó la influencia china y de otros países del sureste asiático en la cocina filipina. Al final, el Sr. Cañedo habló del congreso gastronómico Madrid Fusión Manila, que su empresa Arum ha organizado todos los años desde 2015.

Tras las ponencias hubo un breve coloquio en el que varias personas del público hicieron preguntas y comentarios sobre los temas tratados. Al final del acto se ofreció un vino español y un aperitivo de comida filipina, con pansit, lumpia y bibinka, entre otros platos.