

Receta para el arte Recipe for Art

Aprende con nosotros Learn with us

Armory Center for the Arts

ARMORY



Francisco Palomares

Francisco es de Boyle Heights en el Este de Los Ángeles, donde vive y trabaja

Francisco is from Boyle Heights in East Los Angeles, where he lives and works

Francisco's Fresh Paintings (Pinturas frescas de Francisco), 2020

¿Te sorprende ver un carrito de frutas en esta exposición? Fíjate bien en todo lo que hay en este carro. ¿En qué se parece o se diferencia este carro de los carros de los vendedores de comida que ve en la calle?

Las obras de Francisco se inspiran en el trabajo de los trabajadores agrícolas y los vendedores de fruta. Durante la pandemia, instaló su carro en la calle. En lugar de vender fruta, vendía cuadros de fruta.

Are you surprised to see a fruit cart in this exhibition? Take a good look at everything on this cart. How is this cart the same or different from food vendor's carts you see on the street?

Francisco's artwork is inspired by the work of farmworkers and fruit vendors. During the pandemic, he set up his cart on the street. Instead of selling fruit, he sold paintings of fruit.

For free public programming featuring the exhibiting artists, visit armoryarts.org/table

Dato curioso: Cuando Francisco estaba en tercer grado ganó su primer concurso de arte.

Llamada a la acción:
La próxima vez que comes sandía, fresas, zanahorias o maíz, piensa en quién puede haber cosechado o preparado tu comida.

Fun Fact: When Francisco was in the 3rd grade he won his first art contest.

Call to Action: *The next time you are eating watermelon, strawberries, carrots, or corn, think about who might have picked or prepared your food.*

Yrneh Gabon

Yrneh es de Jamaica, y se encuentra en Los Ángeles

Yrneh is from Jamaica, and is based in Los Angeles

Unbidden
(*Sin Invitación*),
2020



¿Sabías que a veces el cultivo de alimentos puede dañar al planeta? La obra de Yrneh se inspira en los efectos nocivos de la sal y la minería de la sal. Se interesó por este tema tras visitar una mina de sal en un lago de Senegal (África).

Echa un vistazo a la obra de técnica mixta de Yrneh llamada *Unbidden*. ¿Cómo describirías el tenedor y el cuchillo? ¿Comerías con ellos?

Did you know that sometimes growing food can harm the planet? Yrneh's artwork is inspired by the harmful effects of salt and salt mining. He became interested in this topic after visiting a salt mine at a lake in Senegal, Africa.

Take a look at Yrneh's mixed media work called *Unbidden*. How would you describe the fork and knife? Would you eat with them?!

Dato curioso: Hoy en día utilizamos la sal a diario para cocinar. En una época, la sal era tan valiosa que se utilizaba como dinero.

Llamada a la acción: La basura también le hace daño al planeta. Planifica una limpieza de tu vecindad con tus amigos o tu familia. (¡Usa guantes!)

Fun Fact: Today we use salt everyday in cooking. At one time salt was so valuable it was used as money!

Call to Action: Litter also harms the planet. Plan a neighborhood clean up with your friends or family. (Wear gloves!)



Jackie Amezquita

Jackie es de Guatemala, vive y trabaja en Los Ángeles

Jackie is from Guatemala and lives and works in Los Angeles

*Proclamación
(Proclamation),
gathering 2
(reunión 2),
2020-2022*

La obra de Jackie está inspirada en su trayecto como inmigrante. Colocó diferentes alimentos de América Latina, de donde es originaria, en estos 12 platos cuadrados. Luego invitó a sus amigos a comer. Las marcas en los platos son los aceites, restos y migas que dejaron los alimentos.

Comer juntos puede ayudar a construir una comunidad. Piensa en un evento al que hayas asistido en el que compartir una comida haya conectado a la gente.

Jackie's artwork is inspired by her journey as an immigrant. She placed different foods from Latin America, where she's from, on these 12 square plates. Then she invited friends to eat! The marks on the plates are the oils, scraps, and crumbs left by the various foods.

Eating food together can build community. Think of an event you've been to where sharing a meal connected people.

Dato curioso: Jackie hizo los platos con tierra que recogió de diferentes partes de Los Ángeles.

Llamada a la acción: Planifica tu propia reunión gastronómica con amigos o familiares. ¿Qué alimentos especiales llevarás que formen parte de la historia de tu familia?

Fun Fact: Jackie made the plates out of soil that she collected from different areas of Los Angeles.

Call to Action: Plan your own food gathering with friends or family! What special foods will you bring that are part of your family's history?

Yeu “Q” Nguyen

Q es de Vietnam, vive y trabaja en Alhambra

Q is from Vietnam, lives and works in Alhambra

*Emotional Dumplings
(Empanadas emocionales),
2022*



Las obras de arte de Q se inspiran en la tradición cultural de su familia, que consiste en hacer empanadas juntos. Durante la pandemia, no vio a su madre durante dos años. Echaba de menos hacer y comer empanadas con ella.

Fíjate en las canastas de empanadas hechas de tela. Cada empanada tiene una palabra o un dibujo de una emoción. ¿Si pudieras hacer una empanada emocional para compartir cómo te sientes en este momento, qué emoción dibujarías?

Q's artwork is inspired by her family's cultural tradition of making dumplings together. During the pandemic, she didn't see her mom for 2 years! She missed making and eating dumplings with her.

Take a look at the baskets of fabric dumplings. Each dumpling has either a word or picture of an emotion. If you could make one to share how you feel now, what emotion would you draw?

Llamada a la acción:

Inventa una nueva tradición culinaria con tu familia o amigos. ¿Qué sabores o culturas te inspiran?

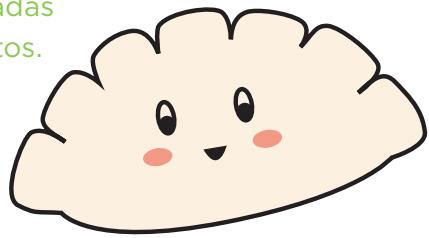
Call to Action: Invent a new cooking tradition with your family or friends! What flavors or cultures will inspire you?



Dato curioso: muchas culturas tienen sus propias empanadas especiales. Aquí hay una pequeña lista de nuestros favoritos. Marca cuántos has comido:

Gyoza (Japón):

relleno de carne de puerco picada, col, cebolleta, ajo y jengibre, envoltura fina



Knish (Europa del Este):

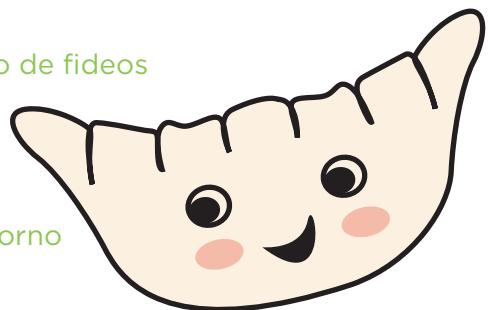
puré de papa, chucrut, cebolla y relleno de queso, masa pesada

Mandu (Corea):

carne de puerco molida, kimchi, verduras y relleno de fideos

Modak (India):

relleno de coco y azúcar, al vapor o frito



Manti (Armenia):

relleno de carne picada de ternera o cordero, al horno

Mi empanada favorita es



Fun Fact: Many cultures have their own special dumplings. Here's a short list of our favorites. Check off how many you have eaten!

Gyoza (Japan):

minced pork, cabbage, scallions, garlic, and ginger filling, thin wrapper

Knish (Eastern Europe):

mashed potatoes, sauerkraut, onions, and cheese filling with heavy dough

Mandu (Korea):

ground pork, kimchi, vegetables, and noodle filling

Modak (India):

coconut and sugar filling, steamed or fried

Manti (Armenia):

ground beef or lamb filling, baked



My favorite dumpling is

Receta para el arte

At the Table es una exposición que muestra el trabajo de artistas cuya obra se inspira en la comida. Utiliza esta guía con tus amigos o familiares para saber más sobre las obras de arte expuestas. Ve cómo las tradiciones familiares, la comunidad y la preocupación por el medio ambiente se cuentan a través de la comida y el arte.

Recipe for Art

At the Table is an exhibition showing the work of artists whose work is inspired by food. Use this guide with friends or family to learn more about the artwork on view. See how family traditions, community, and concern for the environment are told through food and art.

iComparte con nosotros!

¿Tienes un restaurante local favorito, un vendedor ambulante, un mercado agrícola, un banco de alimentos o una organización de justicia alimentaria? Añádelo a nuestro mapa de activos alimentario. Tu contribución al mapa podría ayudar a alguien que necesita alimentos saludables, apoyar a un restaurante familiar o destacar una tradición alimentaria cultural.



Share with us!

Do you have a favorite local restaurant, street vendor, farmer's market, food bank, or food justice organization? Add it to our asset map! Your contribution to the map could help someone who needs healthy food, support a family-run restaurant, or spotlight a cultural food tradition.

Para ver la programación pública gratuita con los artistas de esta exposición, visita armoryarts.org/table



At the Table ha sido organizada por Heber Rodríguez, Gerente de Exposiciones y Curador Asistente del Armory Center for the Arts.

At the Table was organized by Heber Rodriguez, Exhibition Manager / Assistant Curator, Armory Center for the Arts.

Esta guía fue escrita por Karen Satzman y Hailie Cheng
y diseñada por Milly J. Correa Hernandez

This guide was written by Karen Satzman and Hailie Cheng
and designed by Milly J. Correa Hernandez.

©2022

At the Table y los programas públicos relacionados son posibles gracias al generoso apoyo de Pasadena Art Alliance y el Institute of Museum and Library Services. El apoyo principal para todos los programas del Armory proviene del Los Angeles Arts Recovery Fund.

At the Table and related public programs are made possible with generous support from the Pasadena Art Alliance and the Institute of Museum and Library Services. Lead support for all Armory programs comes from the Los Angeles Arts Recovery Fund.



ARMORY

Armory Center for the Arts
145 N. Raymond Avenue
Pasadena, CA 91103
armoryarts.org

Connect with @armoryarts
#ArmoryArts #ArmoryExhibitions
626.792.5101x121
exhibitions@armoryarts.org