

**CCI + WOPHA FELLOWSHIP
2024**

**VISUAL JOURNAL
CLAUDIA CLAREMI**



35mm photographs. *La memoria de las frutas. Series. Miami, 2024*





Filming and interviewing. *La memoria de las frutas*. Miami, 2024 Photo: Kevin Ávila



Filming in 16mm
with Bolex H16.
Miami, 2024

[· Film excerpt](#)





Interventions in fruit shops and markets. *La memoria de las frutas.* (Ramón y Tahimí Fresh Market, Kendall. Mi campo Produce INC. Allapattah) Miami. 2024.





Stickers on fruits. Interventions in fruit shops and markets. *La memoria de las frutas.* (Ramón y Tahimí Fresh Market, Kendall. Mi campo Produce INC. Allapattah) Miami. 2024.



Donde nació había en el patio una mata de mango, otra de granada y otra de guanábana. Y es una cosa tan increíble que la vida me ha demostrado la importancia de esas matas porque ahora que migré conozco el valor que tenían, las propiedades para la vida y la salud. Adoro la guanábana, pero ya casi más nunca he comido guanábana. La granada, ¡qué te puedo decir! Comerse una granada en Miami es sumamente caro. Es un antioxidante increíble y yo pienso ¿por qué la familia ha durado tanto? Yo diría que esa vitalidad de mi abuela, de mi tía y de mis padres está relacionada con eso.

Where I was born, we had a mango tree, a pomegranate tree, and a soursop tree in the yard. It's amazing how life has shown me the importance of those trees because now that I've migrated, I realize their true value—their benefits for life and health. I love soursop, but I've hardly eaten it anymore. As for pomegranate, what can I say? Eating a pomegranate in Miami is incredibly expensive. It's an amazing antioxidant, and I think to myself, why has my family lived so long? I'd say that my grandmother, aunt, and parents' vitality is connected to that.

El problema del mamoncillo es que mancha. Ese juguito, como te caiga en la ropa, ¡ya tú sabes!

The problem with the mamoncillo is that it stains. If that juice spills on your clothes, you'll see!

Lo más violento aquí es El Palacio de los Jugos. Esa sensación de extrañamiento porque todo me es familiar de manera aislada, pero en toda mi vida nunca he visto esas frutas juntas y todas a la vez. Yo generalmente pido el jugo de maracuyá porque era extremadamente raro en Cuba. Y aunque tiene las mismas toneladas de azúcar que le ponen al resto de los jugos, al ser ácido se siente menos el dulce.

The most overwhelming thing is going to El Palacio de los Jugos. It's a strange feeling because by itself everything feels familiar to me, but I've never seen all those fruits together in my entire life. I usually order passion fruit juice because it was extremely rare in Cuba. And even though that juice contains the same crazy amount of sugar as the other juices, its acidity makes the sweetness seem less intense.

Quise recoger aguacates antes de la tormenta, pero creo que me robaron la vara fruit picker que dejé afuera. ¡Aquí nada está a salvo!

I wanted to pick avocados before the storm, but I think someone stole the fruit picker pole I left outside. Nothing is safe here!

Esa mata tenía alrededor una alfombra amarilla de todos los mangos que caían. Cuando el COVID, que estábamos en la casa sin hacer nada, mi mamá y yo cogíamos unas sillas plásticas y un cubo con agua y nos poníamos a pelar mangos. Comenzamos a hacer pulpa para venderla y para que no se echaran a perder y se los comieran los pájaros.

That tree was always surrounded by a yellow carpet of fallen mangos. During COVID, when we were stuck at home with nothing to do, my mom and I would grab some plastic chairs and a bucket of water, and we'd start peeling mangos and began making pulp to sell and to prevent the fruit from spoiling or being eaten by the birds.

Mi abuela, aunque era diabética, como buena dominicana, se bajaba su jugo de guanábana bien dulce.

My grandmother, although she was diabetic, like a true Dominican, would enjoy her sweet soursop juice.

Desde que llegué ha sido mucho trabajo. Y, si no es trabajo, playa. No he maroteado en Miami porque aquí no hay monte. Yo me crié en Gazcue, donde había muchos árboles para marotear. Almendras, mangos, cerezas... En 1998 llegué a ver árboles de almendra centenarios caer por el ciclón Georges.

Since I arrived, it's been a lot of work. And if it's not work, it's the beach. I haven't foraged in Miami because there's no wilderness here. I grew up in Gazcue, where there were plenty of trees to forage from—almonds, mangos, cherries... In 1998, I even saw century-old almond trees fall during Hurricane Georges.

When ripening, the fruit turns from green to shades of yellow, orange and red. You can tell that ackee is ripe when it naturally splits open to reveal arils, or edible pale yellow parts. The arils have hard, dark seeds. If it remains closed, it's poisonous. Ackee is the national fruit of Jamaica but the fresh fruit is banned for sale in the US.

El marañón se ha perdido. ¡Y otra que hace años que no he vuelto a ver es la cañandong! Recuerdo tomar batidos y que se decía que tenía mucho hierro. También se hablaba de la cañafistula, pero no sé si era la misma o es otra variedad.

The cashew fruit has become rare, and another one I haven't seen in years is the cañandong! I remember enjoying smoothies made with it, and it was said to be rich in iron. There was also mention of the cañafistula, but I'm unsure whether it's the same fruit or a different variety altogether.

Una vez mi mamá vio a una mujer bajarse de un Mercedes Benz lujoso, coger unos mangos de nuestra mata, volver a subirse al carro e irse.

Once, my mom saw a woman get out of a luxury Mercedes Benz, pick some mangos from our tree, get back in the car, and drive away.

Carmen me mandó esos aguacates de Jarabacoa a la capital por Caribetours y me los traje conmigo a Miami. Uno se lo regalé a una amiga y otro lo sembré en el patio. Ahora que regreso a la isla a vivir, me voy a llevar un aguacate de los de la mata de Kendall, para tener mis aguacates, los de esa misma mata de mi casa.

Carmen sent me those avocados from Jarabacoa to the capital via Caribetours, and I brought them with me to Miami. I gave one to a friend, and I planted the other in the backyard. Now that I'm returning to the island to live, I'm going to take an avocado from the tree in Kendall, so I can have my own avocados from that same tree in my house.

Esta última temporada de mango me atiborré.

This past mango season, I stuffed myself!

Todavía queda un pedazo del tronco de la mata de zapote. La mata era espectacular. Estaba entre la casa de mis abuelos y la línea de tren. Eso es en la Sagüesera. Tengo muchos recuerdos. Por ejemplo, subirme y mirar todo el vecindario. Una vez también le pusimos un columpio. Me encantaba la mata, pero odio el zapote. ¡No me gusta para comérmelo!

There's still a piece of the trunk left from the mamey tree. The tree was spectacular. It stood between my grandparents' house and the train tracks. That's in the SW. I have so many memories. For example, climbing up and looking out over the whole neighborhood. We even hung a swing from it once. I loved the tree, but I hate mamey. I just don't like eating it!



Open Studio. *El Espacio 23*. Allapattah, 2024 Photo: Lazaro Llanes



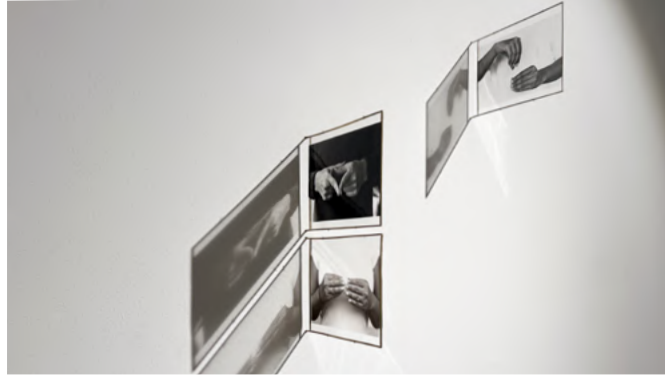
Open Studio.
El Espacio 23.
2024

Color slides, film,
installation, flag,
lightbox, window,
fruits.





Open Studio. *El Espacio 23*. Allapattah, 2024



Open Studio.
El Espacio 23.
2024

La memoria de las frutas.
Black & white digital
print on acetate in brass
frames. 21 x 14 cm.





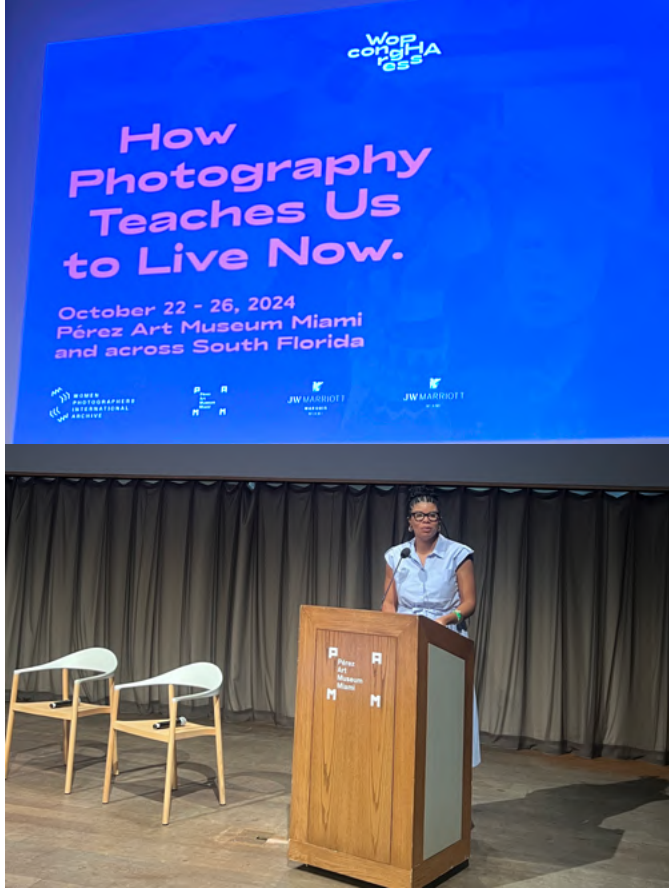
Open Studio. *El Espacio 23.* Allapattah, 2024. Digital color printing on transparent acrylic. 50 x 33 cm



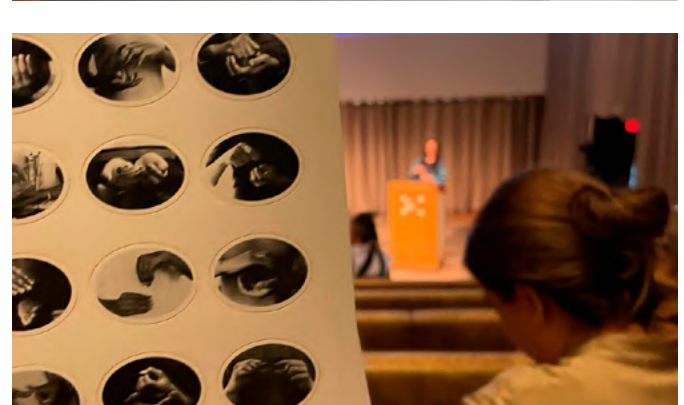
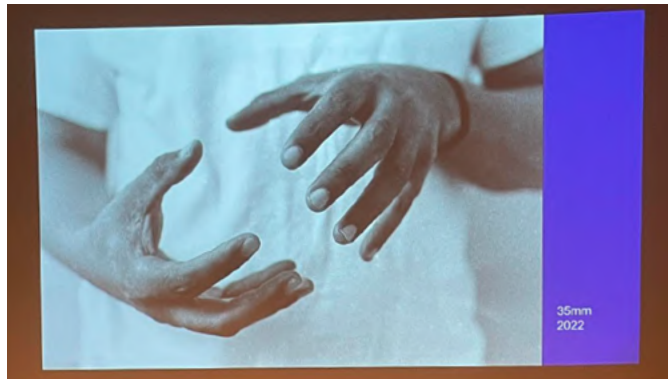
Open Studio.
El Espacio 23.
2024



Interactive lecture. WOPHA Congress. PAMM, 2024.



Interactive lecture. Presentation of *La Memoria de las Frutas* at the *WOPHIA Congress*, held at the Pérez Art Museum Miami and virtually. October 2024.





Visit. *The Kampong*. Coconut Grove, 2024

Food Forest

A delicious way to improve urban landscapes

Edible gardens offer abundant food from the understory to the canopy. They also replenish soil nutrients, save water, support wildlife, and more. About 7,000 edible plant species grow on earth. But today, most of our food comes from just fifteen plants! This lack of diversity threatens food security and diets. Food forests offer a return to more responsible farming systems richer in variety, nutrition, and beauty! We also grow food forests like this one and our Regenerative Organic Breadfruit Agroforest in Hawai'i for inspiration and research.

Bosque de alimentos: Una manera deliciosa de mejorar las áreas verdes urbanas
 Los huertos comestibles ofrecen abundantes alimentos, desde el sotobosque hasta la copa de los árboles. Además, reponen los nutrientes del suelo, ahorran agua, favorecen la vida silvestre, y mucho más. En la Tierra crecen unas 7,000 especies de plantas comestibles, pero hoy en día, la mayor parte de nuestros alimentos procede de solo quince plantas. Esta falta de diversidad constituye una amenaza para la seguridad alimentaria y la dieta en general. Los bosques de alimentos brindan un retorno a sistemas agrícolas más responsables y ricos en variedad, nutrición, y belleza. También cultivamos bosques de alimentos como este, al igual que nuestro agrobosque orgánico regenerativo del árbol del pan en Hawái para inspirarnos e investigar.



Mangos

Making the world delicious for over 6,000 years

Considered the "crown jewel" of Florida's fruit, the legendary mango is ripe with history. Originally from India, Florida mango cultivars are hybrids between Indian type and Southeast Asian types with distinctive and combined characteristics of both. David Fairchild led mango variety introduction for the United States Department of Agriculture in the early 1900s, which had global consequences. Today, many of the popular varieties of mango grown around the world are derived from the mangos we still produce right here.

Artículo del mango: Embarcando el mundo durante más de 6000 años
 Considerado la "joya de la corona" de las frutas de la Florida, el legendario mango es rico en historia. Originario de la India, las variedades de mango de la Florida son híbridos entre el tipo indio y los tipos del sudeste asiático con características distintivas y combinadas de ambos. A principios del siglo XX, David Fairchild estuvo a cargo de la introducción de variedades de mango para el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, lo que tuvo consecuencias mundiales. Hoy en día, muchas de las variedades populares de mango que se cultivan en todo el mundo proceden de los mangos que seguimos produciendo aquí mismo.



National Tropical Botanical Garden

The Kampong

From our past to your future, feed your inner plant explorer at The Kampong

Desde nuestro pasado a tu futuro, alimenta tu espíritu de exploración en El Kampong

Map Legend

- Restroom Baños
- Check-in & Information Registración e Información
- Drinking Water Bebedero de Agua
- Parking Estacionamiento

Please explore safely!
 Our grounds contain a mixture of paved and unpaved surfaces. Please use caution, especially on uneven and slippery terrain. Observe posted signs and watch for vehicles.

Por favor explore con seguridad.
 Nuestros terrenos tienen superficies pavimentadas y no pavimentadas. Siempre utilice precaución, especialmente en terrenos irregulares y resbaladizos. Respete los indicadores, Manténgase alerta y vea los vehículos.

Need assistance?
 Call (305) 442-7169
 Si necesita ayuda, llame al (305) 442-7169



Visit. The Kampong.
 National Tropical Botanical Garden, it originally started as David Fairchild's personal collection of plants.

Miracle Fruit

Synsepalum dulcificum
 (Sapotaceae)

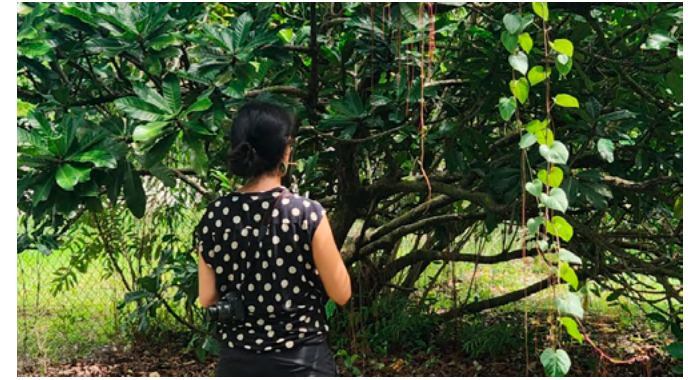
Native to West Africa, miracle fruit is a small evergreen shrub. The berries can cause sour foods, like lemons, to taste sweet thanks to the molecule miraculin. The Yoruba, an indigenous group from Nigeria, have been consuming the fruit since at least the 18th century. Other names include miracle berry, miraculous berry, sweet berry, and agbayun (in Yoruba).

Fruta milagrosa: Originaria de África Occidental, la fruta milagrosa es un pequeño arbusto de hoja perenne. Las bayas pueden hacer que los alimentos ácidos, como los limones, sepan dulces gracias a la molécula miraculina. Los yorubas, un grupo indígena de Nigeria, consumen esta fruta desde el siglo XVIII, como mínimo. Se le conoce también por otros nombres como baya milagrosa, baya dulce y agbayun (en yoruba).





Visit. *Fruit & Spice Park.* Homestead, 2024. The park hosts over 500 varieties of fruits, vegetables, spices, herbs and nuts.





Research. *Roots of Support.* 35mm photograph by Claudia Claremi. Kendall, Miami, 2024



Research. *Roots of Support* is a new film series that explores trees found in house courtyards—whether diasporic or resilient—and the rootedness, endurance, and shelter they provide to individuals and communities.

[1-3]
Broward. *Avocado*. Collaboration with Christopher Mitchell.

[4-5]
Kendall. *Avocado*. Collaboration with Wendy Espinal.

[6-9]
Coral Gables. *Mango tree*. 2024





PÉREZ ART MUSEUM MIAMI
CARIBBEAN
CULTURAL
INSTITUTE



WOMEN
PHOTOGRAPHERS
INTERNATIONAL
ARCHIVE



EL
ESPACIO
TWENTY
THREE



Mellon
Foundation

WOP
congrHA
ress



Pérez
Art
Museum
Miami

