

## La pirekua: canto tradicional p'urhépecha



El canto pirekua, que data del mediados del siglo XIX, tiene su origen en la tradición oral indígena mezclada con la musicalidad que enseñaron los evangelizadores europeos; es una expresión creada por el pueblo p'urhépecha del estado de Michoacán que es vocalizada en lengua p'urhépecha, aunque también se canta en español, y ha sido fundamental para preservar la lengua y la cultura. A través de ésta se transmiten valores éticos, el pensamiento y la memoria de su devenir histórico y social.

El reconocimiento como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad otorgando por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) a la pirekua en 2010 reconoce el valor de esta ancestral tradición musical que transmite las vivencias cotidianas del pueblo p'urhépecha en su lengua original.

La Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO establece ciertas condiciones que debe

cumplir una práctica para poder ser tomada en cuenta a la candidatura de Patrimonio Cultural Inmaterial, la pirekua cumple con éstas a saber: representa la lengua, tradición y expresión oral originarias; se manifiesta a través de las artes y tiene un significado de práctica social, ritual y festiva.

La pirekua es un canto interpretado por los pireris (intérpretes), que son hombres y mujeres elegidos entre la comunidad. En el conjunto de comunidades donde se canta la pirekua se han observado variaciones regionales en 30 de los 165 grupos comunitarios. Generalmente se canta con un ritmo lento acompañado y en algunos casos presenta ritmos de sones y abajeños. Puede cantarse en solo, dúo o trío y puede acompañarse con coros, orquestas de cuerdas y conjuntos musicales de instrumentos de cuerdas y viento.

Los pireris son reconocidos por su creatividad y la interpretación de canciones antiguas. Las letras de las canciones abarcan una gran variedad de temas: acontecimientos históricos, religión, hábitos y costumbres sociales y políticas, amor, noviazgos, entre otros. Asimismo los pireris se convierten en mediadores sociales al utilizar este canto para expresar sentimientos y comunicar acontecimientos importantes a las comunidades p'urhépechas.

La pirekua se canta en la casa y en diversos acontecimientos sociales tales como festividades locales. Un ejemplo de esto es la fiesta de San Lucas, poblado michoacano y en el Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha, el primero data de la época colonial y el segundo de los años setenta del siglo XX.

### ¿Sabías que..?

Representa la lengua, costumbre y expresión oral originarias; se manifiesta a través de las artes y tiene un significado de práctica social, ritual y festiva. Desde 2010 cuenta con la declaratoria de la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. *(Continúa...)*

### Contenido:

- La pieruka **1**
- 11º Festival Internacional de Cine de Morelia **2**
- Museo Jumex **3**
- Hecho en México: Pablo von Sternenfels **4**
- Recetas **4**



Foto: Secretaría de Turismo, 2008.

La pirekua también transmite tradiciones, costumbres, cómo se hacen y cuáles son las artesanías y las vestimentas. El canto tradicional p'urhépecha, que constituye un

signo distintivo de identidad y un medio de comunicación para más 100 mil p'urhépechas, forma parte esencial dentro del programa de turismo cultural Ruta Vasco de Quiroga desarrollado por el gobierno michoacano.

Las comunidades con mayor tradición de este canto son Quinceo, Zacán, San Lorenzo, Comachuén, Nurío, Cherán, Ichán, Angahuan y los pueblos ribereños del lago de Pátzcuaro, que la conservan

en sus ritos, festividades cívicas e intercambios sociales que reafirman los vínculos comunitarios.

La pirekua resuena a través de la meseta tarasca, la zona lacustre y la Cañada de los Once Pueblos de Michoacán.

Algunas pirekuas tradicionales:

- Canel Tsitsiki o Tsit-tsik Urapiti (Flor de Canela)
- Josefinita
- Erandepakua
- Male Rosita
- Toronjil Morado

## Cine mexicano: Guten Tag Ramón.



Parecido con la realidad o mera coincidencia, eso habrá que ver. Se trata del más reciente filme dirigido y producido por el cineasta mexicano Jorge Ramírez Suárez, quien radica desde hace quince años cerca de Fráncfort del Meno, Alemania. Este proyecto, recientemente presentado con éxito en el 11º Festival Internacional de Cine de Morelia, fue filmado en gran parte en la ciudad de Wiesbaden, capital del estado federado de Hesse.

Tras cinco fallidos intentos de irse a Estados Unidos, Ramón, de 18 años, decide buscar en Alemania a la tía de un amigo, pero nunca la encuentra. Sin papeles, sin dinero y sin hablar otro idioma más que el

suyo, sobrevive apenas en las calles hasta que conoce a Ruth, una anciana enfermera jubilada que no habla español. Superando las barreras del lenguaje y los prejuicios, ambos descubren cómo la solidaridad y la humanidad hacen mejor la existencia.

Eric Orlando Jiménez Rosas comenta acertadamente en una crítica sobre la película que “Jorge Ramírez nos brinda una historia que resalta que son mayores nuestras coincidencias que nuestras diferencias. Una historia que muestra que nuestro origen y circunstancias no son todo lo que somos, que nuestra esencia como personas no se puede reducir a una nacionalidad. Es la historia sobre un adolescente duranguense y unos ancianos alemanes, quienes perfectamente podríamos ser cualquiera de nosotros”.

Seguramente será una película que los mexicanos que radicamos en Alemania sabremos disfrutar.



**Dirección y guión:** Ramírez-Suárez, Jorge

**País:** Alemania · México

**Producción:** Eduardo “Tocayo” Ramírez, Jorge | Potok, Thierry | Ramírez-Suárez, Jorge

**Compañía Productora:** Beanca Films, Eficine, Fidecine, MPN Cologne Film 3

**Reparto:** Adriana Barraza, Rüdiger Evers, Kristyan Ferrer, Héctor Kotsifakis, Arcelia Ramírez, Ingeborg Schöner.

## Museo Jumex abre sus puertas



Museo Jumex abrió sus puertas al público el pasado 19 de noviembre de 2013. Este vanguardista museo, ubicado justo a un costado del también impresionante museo Soumaya, fue diseñado por el reconocido arquitecto británico David Chipperfield. El nuevo museo es la principal plataforma de exhibición de Fundación Jumex Arte Contemporáneo (FJAC), que encabeza Eugenio López Alonso.

La superficie de exhibición de 1600 m<sup>2</sup> de Museo Jumex, sumada a los 900 m<sup>2</sup> que ya existían en la Galería Ecatepec, permitirán a FJAC ofrecer una mayor cantidad de actividades académicas y educativas para el público interesado en el arte contemporáneo.

Museo Jumex está distribuido en 5 plantas; dos de ellas, las Galerías 2 y 3, destinadas únicamente a la exhibición de obras de arte; una planta para actividades educativas y académicas; la planta baja que contendrá el lobby, taquilla, cafetería y el patio del

museo; y finalmente una planta subterránea que alojará la tienda del museo y las oficinas para el personal de la institución.

El museo comienza su programa curatorial presentando dos exposiciones de arte producidas por Fundación Jumex, una obra comisionada en su patio y la presentación de un proyecto editorial.

Entre los proyectos inaugurales del museo podemos mencionar la muestra “Un lugar en dos dimensiones”: una selección de Colección Jumex y Fred Sandback, curada por Patrick Charpenel.

Destaca también la exhibición James “Lee Byars: 1/2 an Autobiography”, una coproducción de Fundación Jumex Arte Contemporáneo y MoMA PS1, curada por Magalí Arriola y Peter Eleey. Esta importante exposición incluye más de 125 piezas, entre ellas esculturas, vestuario, obras de papel para performance, videos, dibujos de tinta sobre papel, correspondencia, material efímero, performances y documentación.

Esta muestra cuenta con préstamos de la colección del MoMA y MoMA Archives, del Getty Research Institute, Berkeley Art and Pacific Film Archive, Kunstmuseum Bern y De Appel arts center, entre otros. También incluye dos obras adquiridas por la Colección Jumex especialmente para esta muestra. Este amplio rango de instituciones refleja los muchos lugares y momentos en los que Byars radicó: Nueva York, Venecia, Kioto, Berna, los Alpes suizos, Los Ángeles, el sures-te estadounidense y El Cairo.

La apertura del museo está acompañada por el lanzamiento de la nueva plataforma digital de la institución: [www.fundacionjumex.org](http://www.fundacionjumex.org) un espacio en línea que ofrecerá toda la información acerca de sus nuevas actividades, así como materiales de consulta que incluyen textos de divulgación, entrevistas con artistas y curadores e información acerca del acervo de la Colección Jumex; esta plataforma también ofrecerá información acerca de los apoyos y becas que la FJAC otorga.



Foto: Michael Werner Gallery, The Estate of James Lee Byars

Los horarios para visitar el museo serán de martes a viernes de 11:00 am a 8:00 pm, sábados de 10:00 am a 8:00 pm y domingos de 10:00 am a 7:00 pm. El costo de entrada será de \$30, con descuentos del 50% para estudiantes y maestros; los niños menores de 15 años y personas mayores de 60 años tendrán acceso gratuito.

Invitamos a todos los que en estas vacaciones estarán en la Ciudad de México a visitar este museo de clase mundial.



Pablo von Sternenfels (19) nació en la Ciudad de México y ha vivido en numerosos lugares. Actualmente es miembro destacado de la compañía de Ballet de Stuttgart.

Pablo comenzó sus estudios de ballet en la escuela privada Momenta de Chicago, con la maestra Stephanie Clemens. A su regreso a México continuó su educación en el Taller Coreográfico de la UNAM. Fue entrenado en la Escuela Nacional de Danza Clásica y Contemporánea de México por cuatro años y los dos

años subsecuentes estuvo becado en la Escuela Nacional de Ballet de Cuba. Se graduó en 2012 de la John Cranko Schule en Stuttgart donde estuvo dos años becado.

Este joven y talentoso bailarín ha recibido tres becas económicas del Fondo Nacional para La Cultura y las Artes FONCA, una de Fomento Cultural Grupo Salinas y una de Tidmarsh Arts Foundation. Durante sus estudios le fueron otorgadas becas para: American Ballet Theatre, Houston Ballet School, Orlando Ballet School, Miami City Ballet School, École Supérieure de Montreal, The Rock School for Dance Education y Escuela de Danza Ollín Yoliztli.

Entre las producciones en las que ha participado se encuentran Bole-

ro, Don Quijote, La Dama de las Camelias y ha destacado como solista en ballets como Romeo y Julieta. Entre los premios que ha obtenido, podemos mencionar el primer lugar (en dos ocasiones) en el Concurso Nacional de Ballet Infantil y Juvenil, México. Fuera de la carrera de ballet ha estudiado actuación y ha participado en cinco puestas en escena. Uno de sus hobbies es escribir.

Pablo participará los próximos 14, 18 y 19 de enero en el ballet *Krabat* (Opernhaus Stuttgart), donde por primera vez tendrá el papel principal en un ballet completo. Invitamos a la comunidad residente en Stuttgart y los alrededores a presenciar el talento de este mexicano.

<http://www.stuttgart-ballet.de/schedule/2014-01-14/krabat/>

## Recetas: Budín Azteca de Chile Poblano

(Fuente: [www.cheforopeza.com.mx](http://www.cheforopeza.com.mx))

### Ingredientes:

- 2 cucharadas aceite de oliva
- 16 piezas tortilla de maíz
- 1/2 pieza pechuga de pollo
- 2 piezas calabacita
- 1 pieza chile poblano
- 1 taza flor de calabaza
- 0.25 pieza cebolla morada
- 1 taza granos de elote
- 1 pizca sal
- 1 pizca pimienta
- 1 taza queso manchego
- 1 cucharada pan molido

### PARA LA SALSA

- 0.5 pieza cebolla
- 2 pieza diente de ajo
- 2 pieza chile poblano 1 cucharadita orégano seco 0.5 taza caldo de pollo 0.5 taza crema 1 cucharada cacahuates tostados
- 1 pizca sal
- 1 pizca pimienta



Precalienta tu horno a 180 °C. Calienta el aceite en un sartén y fríe de uno en uno los rectángulos de tortillas hasta que tomen sabor y doren ligeramente. Pasa a papel absorbente. Mezcla en un tazón el pollo con los vegetales, sal y pimienta. Coloca una capa de tortillas en el fondo de un refractario rectangular, agrega una capa del relleno de pollo, encima otra capa de tortillas y así hasta terminar el relleno. Licua los ingredientes de la salsa, baña el budín con ésta, cubre la preparación con queso manchego rallado y espolvorea pan molido. Hornea 10 minutos y lleva a la mesa.

### Boletín Cultural

#### Equipo Colaborador

Cónsul Héctor Portillo Jiménez  
Rodrigo Fernández Vargas

Investigación, redacción y  
elaboración:

Área Cultural y Educativa  
Rodrigo Fernández Vargas

Consulado General de México  
Taunusanlage 21  
60325 Frankfurt a.M.  
Teléfono: 069-299 87 50  
Fax: 069-299 87 575  
[www.consulmexfrankfurt.org](http://www.consulmexfrankfurt.org)

SRE  
CONSULADO GENERAL DE MÉXICO  
EN FRANCFORT DEL MENO

