

Las piñatas: Símbolo cultural mexicano



Uno de los elementos más típicos de las celebraciones en México es la piñata. Este colorido objeto, símbolo reconocido internacionalmente de la cultura mexicana, se elabora con una olla de barro o cartón moldeado, cubierta generalmente de papel de china de colores. Como sabemos, el interior de la piñata se rellena con dulces, juguetes y fruta de temporada. Es precisamente en el mes de diciembre y en el marco de las posadas, cuando se aprecia mejor esta histórica tradición en México, aunque también se rompen piñatas en las fiestas de cumpleaños, tanto de niños como de adultos.

Contenido:

**Las piñatas:
Símbolo cultural
mexicano** **1**

**Escuela de danza y
canto "Tlamamali"** **2**

**Museo Nacional de
Antropología: Una
visita obligada** **3**

**Hecho en México:
Ignacio Olivares** **4**

Recetas navideñas **5**

Existen diversas versiones sobre el origen de las piñatas. Para algunos, las piñatas vienen de China, en donde se utilizaban para las celebraciones de año nuevo. Se cree que Marco Polo llevó esta tradición a Italia en donde se adaptó a las festividades de la cuaresma.

Una vez en México, los misioneros agustinos, quienes se argumenta trajeron estos objetos de Europa, recurrieron a esta

tradición como parte de la evangelización, convirtiendo a la piñata en un elemento con sentido religioso. Para otros historiadores, la tradición de la piñata se remonta a los antiguos mayas y aztecas, quienes practicaban un juego que consistía en romper una olla de barro que se balanceaba por medio de una cuerda, llevando los ojos vendados.

Por ello, se cree que las piñatas se originaron entre los aztecas, los mayas y otros pueblos originarios de México, que hacían vasijas y esculturas de arcilla huecas con la forma de sus dioses. Estas piñatas, algunas de ellas rellenas de grano o frutos, se rompían en celebraciones y festividades religiosas, y el contenido derramado representaba la abundancia o favores concedidos por los dioses.

Un aspecto interesante introducido precisamente por los evangelizadores en México, es que la tradición de la piñata moderna se empleó en el mismo momento en que se originaron las posadas de la Navidad en Acolman de Nezahualcóyotl, en el actual Estado de México, cerca de la zona arqueológica de Teotihuacán. En 1586 los frailes agustinos de Acolman recibieron la autorización del Papa Sixto V para celebrar lo que se llamó "misas de aguinaldo", que más tarde se convirtieron en las posadas. Fue en esas misas, que tuvieron lugar en los días previos a la Navidad, que los frailes introdujeron la piñata.

Originalmente, la piñata tenía la forma de una estrella con siete picos. Los picos representaban los siete pecados capitales y los brillantes colores de la piñata simbolizaban la tentación. La piñata se transformaba en una representación de la fe ciega y de la virtud o la voluntad para vencer al pecado.

Los caramelos y otras golosinas dentro de la piñata representaban las riquezas del reino de los cielos, por lo tanto la enseñanza que se acompañaba con fe y una sola virtud podía vencer al pecado y recibir todas las recompensas de los cielos. *(Continúa...)*



Sea cual sea el verdadero origen de la piñata, lo cierto es que en México se incorporó como parte de las posadas, extendiéndose esta costumbre con mucha rapidez dentro de la sociedad mexicana. Un dato histórico curioso revela que esta tradición contó en cierto momento con la desaprobación de la iglesia, que veía cómo durante estas celebraciones había cantos festivos llenos de picardía que devaluaban el sentido

solemne y religioso de esta fiesta. Entonces el clero prohibió terminantemente las piñatas entre 1788 y 1796, pero ante el escaso éxito que se tuvo para erradicarlas del ánimo popular, la prohibición tuvo que levantarse en 1818.

Hoy en día, las piñatas se han adoptado en muchas partes del mundo y se han convertido en un espectáculo más común en las fiestas y celebraciones, especialmente en México, América Central y al sur de Estados Unidos, sobre todo debido a la influencia de la cultura mexicana.

Las piñatas también se han introducido en Europa en las últimas décadas, aunque a un ritmo más lento. India es uno de los pocos países fuera del continente americano que ha adoptado la tradición mexicana de la piñata para las celebraciones culturales.

Canción Popular

*¡Dale, dale, dale, no pierdas el tino, porque si lo pierdes, pierdes el camino, ya le diste uno ya le diste dos, ya le diste tres y tu tiempo se acaba!
¡No quiero oro, ni quiero plata, yo lo que quiero es quebrar la piñata!*

Para aquellos interesados en adquirir piñatas en Alemania pueden hacerlo a través de la siguiente empresa:

MexTradi

Tel. +49 (0)170 703 29 51

e-mail: mextradi@t-online.de

Web: www.mextradi.com

Escuela de danza y canto Tlamamali en Fráncfort del Meno

El Consulado General de México en Fráncfort del Meno se complace en informar a la comunidad mexicana que el próximo 25 de enero de 2013, abrirá sus puertas la escuela de canto y baile folclórico "Tlamamali". Esta escuela es la primera en su tipo en la región y permitirá que los niños, jóvenes y adultos mexicanos y alemanes interesados en nuestra cultura, puedan aprender y reafirmar los aspectos más característicos del colorido y variedad del folclor de nuestro país.

La escuela será dirigida por un selecto grupo de profesores mexicanos que impartirán clases de danza folclórica mexicana,

Las clases se impartirán todos los viernes en diferentes horarios (niños, jóvenes y adultos). Para los padres que acompañen a sus hijos se ofrecerán clases de Zumba y Yoga, o bien podrán esperar a sus menores en la cafetería, la cual contará con entremeses, fina repostería mexicana y servicio de guardería. Cabe destacar que esta importante iniciativa de transmisión de la cultura mexicana no tiene fines de lucro. Se pedirá una cuota mínima de recuperación para los costos de salones y honorarios de los profesores. Es importante mencionar que se requiere de un mínimo de 90 inscripciones para poder llevar a cabo este interesante proyecto.

Por lo tanto, invitamos a todos los interesados a ponerse en contacto con los encargados del proyecto e inscribirse en los cursos aquí ofrecidos. ¡Apoyemos esta hermosa iniciativa! Para mayor información dirigirse a:

Amanda Neaves: 06172-867292
Claudia Parga : 06173-999991
Correo: tlamamali@yahoo.com



Museo Nacional de Antropología: Una visita obligada

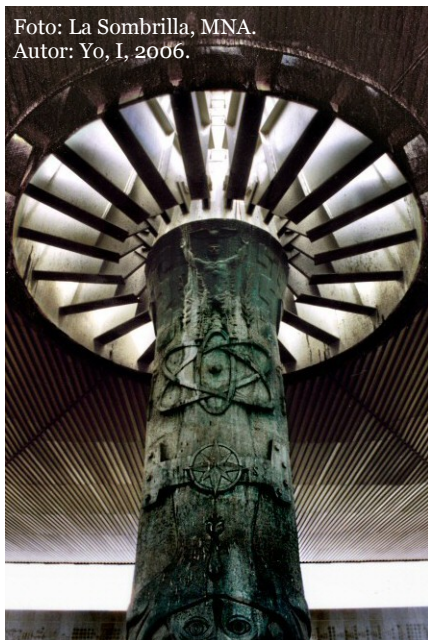


Foto: La Sombra, MNA.
Autor: Yo, I, 2006.

El Museo Nacional de Antropología (MNA) es uno de los recintos museográficos más importantes de México y de América Latina. Diseñado en 1963, por el reconocido arquitecto mexicano Pedro Ramírez Vázquez, fue inaugurado por el presidente Adolfo López Mateos el 17 de septiembre de 1964, quien fue el impulsor de la construcción de este impresionante edificio que cuenta con 44 mil metros cuadrados bajo techo, distribuidos en 23 salas y 35.700 metros cuadrados de áreas descubiertas que incluyen el patio central, la plaza de acceso y algunos patios hundidos a su alrededor.

Este museo fue concebido para albergar y exhibir el rico legado arqueológico de los pueblos de Mesoamérica, así como para dar cuenta de la diversidad étnica actual del país. El edificio, ubicado en el Bosque de Chapultepec, alberga también el acervo de la Biblioteca Nacional de Antropología e Historia.

La colección del Museo Nacional

de Antropología está conformada por numerosas piezas arqueológicas y etnográficas provenientes de todo México. Entre algunas de las piezas más emblemáticas de la colección se cuentan la Piedra del Sol —que es el corazón mismo del museo—, las monumentales esculturas teotihuacanas dedicadas a los dioses del agua, el tesoro de la tumba del rey Pakal, así como un atlante tolteca traído desde Tollan-Xicocotitlan y el Monolito de Tláloc que custodia la entrada al museo.

A lo largo de la historia del museo, la colección se ha enriquecido hasta alcanzar números de piezas que es imposible exponer en su totalidad. Así, el Museo Nacional de Antropología cuenta con bodegas adaptadas para resguardar las piezas que cada día se obtienen para la colección.

El Museo Nacional de Antropología cuenta con 24 salas de exhibición, de las cuales 23 son permanentes y una está destinada a exposiciones temporales, que en ocasiones son muestras museográficas provenientes de diversos museos del mundo.

En la planta baja se localizan las salas dedicadas a la introducción a la antropología y a las culturas arqueológicas del territorio mexicano, desde el poblamiento de América hasta el período posclásico mesoamericano. En el segundo nivel se encuentran las 11 salas de etnografía, donde se exponen muestras de la cultura material de los pueblos indígenas que viven en la actualidad.

A la fecha, el museo cuenta con 7761 piezas arqueológicas en ex-



Foto: Monolito de la piedra del sol.
El comandante, 2009.

hibición distribuidas en las siguientes salas: Sala Orígenes, Sala Preclásico, Sala Culturas de la Costa del Golfo, Sala Culturas de Oaxaca, Sala Tolteca, Sala Occidente de México, Sala Norte de México, Sala Mexica, Sala Teotihuacan y Sala Maya

Para aquellos que esta temporada estarán de vacaciones en la capital mexicana, recomendamos ampliamente visitar esta importante institución que alberga la mayor muestra de historia y cultura prehispánica. Es importante señalar que la entrada es gratuita para estudiantes y maestros con credencial, menores de 13 años, mayores de 60 y pensionados. Los domingos la entrada es gratuita para el público nacional.



Fotografía: Archivo Histórico del Museo Nacional de Antropología-

Hecho en México: Ignacio Olivarec

Volumen 1, nº 6



Ignacio Olivarec Escamilla es originario de la Ciudad de México. El maestro Olivarec es un artista mexicano egresado del Instituto “Cardenal Miranda” (Escuela Superior de Música Sacra) y del Conservatorio Nacional de Música de la Ciudad de México, donde realizó estudios de Dirección de Orquesta y Musicología.

También en México asistió a los talleres de composición de Itsvan Lang y Humberto Hernández Medrano. Realizó estudios de posgrado en dirección de orquesta en la Escuela Superior de Música de Detmold en Alemania y de composición en la Escuela Superior de Música y Artes Representativas de Fráncfort del Meno. Posteriormente asistió a cursos de repertorio sinfónico y operístico con Jiri Starek (director de la Ópera de Praga), cursos magistrales de di-

rección de orquesta con Wolfgang Harrer en Budapest y participó como miembro activo en los Cursos Internacionales de Nueva Música en Darmstadt, Alemania. Como director de orquesta ha sido fundador y director asociado de la Camerata del Conservatorio Nacional de Música en México, director asociado de la Orquesta ProArte de la Ciudad de México, director de la Orquesta de Cámara de la Facultad de Medicina de la Universidad de Fráncfort del Meno y director del Coro Varonil de la Ciudad de Paderborn.

Además se ha encargado de la dirección y asesoría de varios coros de aficionados en los estados federados de Hesse y Renania del Norte-Westfalia en Alemania. Ha hecho conciertos, entre otros, con la orquesta Detmolder Solisten, con miembros de la Orquesta Sinfónica de Nürnberg y con la Sinfonietta Mexicana. También colabora como director concertador con la “Ópera Clásica Europa” en Alemania.

Como compositor sus obras se han tocado en conciertos y festivales en Fráncfort del Meno, Nuremberg, Rheinsberg, Madrid, París, Reims, Nancy, en la Ciudad de Guatemala, en la Ciudad de México, en San Cristóbal de las Casas y Tuxtla Gutierrez, Chiapas. Ha sido además integrante del Foro de Compositores de Centroamérica y el Caribe en donde ha estrenado obras y presentado ponen-

cias. También estrenó un prólogo de una ópera en el Foro Europeo de Ópera Contemporánea en la Abadía de Pontlevoy, en Francia.

El maestro Olivarec además de músico de profesión es también licenciado en Historia por la Universidad Iberoamericana de México y actualmente realiza una investigación de doctorado con el tema: “La Música como Medio de Diálogo Interreligioso”.

Actualmente es director artístico del ensamble “Exaudi Anahuac” y presidente de la “Asociación Mexicano-latinoamericana Filarmónica Cultural de Frankfurt”. Dicho ensamble se reúne cada año para presentar un concierto en el que participan músicos mexicanos y latinoamericanos radicados en Europa, y que constituye una de las iniciativas más importantes de su tipo que se han creado y desarrollado dentro de las representaciones de México en el viejo continente.

Próximamente estará colaborando en una nueva iniciativa de la comunidad mexicana, quienes abrirán la escuela de danza y canto “Tlamamali” a fin de promover la transmisión y difusión de la cultura mexicana entre los mexicanos y alemanes de la región. Para mayor información consultar:

<http://www.exaudiensemble.com/index.html>

Para deleitar el paladar en esta temporada, les dejamos las siguientes recetas navideñas. (fuente y fotos: México desconocido) www.mexicodesconocido.com.mx

Romeritos

Ingredientes

(Para 6 personas)
1 kilo de romeritos
2 huevos
100 gr. de pan molido
50 gr. de polvo de camarón
Aceite
250 gr. de mole en pasta
2 tazas de caldo de pollo
2 papas cocidas en cubos

Modo de preparación

Lava y cuece los romeritos. Bate las claras de los huevos a punto de turrón y luego añade las yemas; poco a poco ve incorporando a la mezcla el pan y el polvo de camarón. Ahora, calienta un poco de aceite en una cacerola, fríe algo de la mezcla de camarón en ella y cocínalas hasta que se doren ligeramente.

Finalmente, deja escurrir todo en toallas o trapos de cocina mientras aprovechas para calentar el mole en pasta junto con el caldo y dejas hervir todo hasta que se presente una consistencia espesa.

Agrega los romeritos y las papas y cocina todo el conjunto hasta que esté muy caliente y listo para servirlo a tus invitados.



Boletín Cultural

Equipo Colaborador

Cónsul Eduardo Peña Haller
Rodrigo Fernández Vargas
Elisabeth Kerschbaum

Elaboración:
Área Cultural y Educativa
Rodrigo Fernández Vargas
culturales@consulmexfrankfurt.org

Consulado General de Mexico

Taunusanlague 21
60325 Frankfurt a.M.
Teléfono: 069-299 87 50
Fax: 069-299 87 575
www.consulmexfrankfurt.org



Pavo relleno

Ingredientes

1 pavo crudo mediano
Vino blanco
200 gr. de mantequilla
Sal y pimienta

2 huevos
300 gr. de nuez
50 ml. de vinagre
1 charola para hornear
Papel aluminio
1 jeringa

Para el relleno

250 ml. de aceite
300 gr. de tocino
3 cebollas grandes
300 gr. de almendras
1 cabeza de ajo
750 gr. de carne de res molida
750 gr. de carne de cerdo molida
1 pizca de tomillo
Perejil picado
300 gr. de ciruelas pasa
100 ml. de brandy
250 ml. de crema fresca

Modo de preparación

Injecta el pavo con vino blanco. Después úntale sal, pimienta, mantequilla y déjalo hornear en una charola pavera por al menos 30 minutos.

Aprovecha mientras para acitronar el tocino con el aceite. Agrégale cebolla y acitrona nuevamente. Repite esta operación, pero ahora con las almendras y los dientes de ajo picaditos. Aña-

de las carnes, la sal, la pimienta, el tomillo, el perejil, las ciruelas y un poco de brandy; sazona todo esto y después, deja que enfríe. Finalmente, a esta mezcla agrega un poco de crema, huevos, nuez y un poco de vinagre. Una vez lista ésta, rellena el pavo con ella y lo que reste envuélvelo en un papel aluminio. Ahora, con el relleno extra y tu pavo, hornea el conjunto a una temperatura alta por aproximadamente 45 minutos. Finalmente, sírvelo a tus invitados acompañado con el resto del relleno que dejaste guardado en el papel aluminio. ¡Buen provecho!

