

El Zócalo capitalino recibe la gastronomía, artesanía y medicina milenaria de las culturas indígenas

Publicado el 25 Agosto 2018







44244429741_3916d3618f_z.jpg

SC/DDC/CP/0818-18 Ciudad de México, 25 de agosto de 2018

- **Desde tradicionales tamales, tlayudas y mole poblano hasta platillos típicos guatemaltecos, se ofrecen en la V Fiesta de las Culturas Indígenas, Pueblos y Barrios Originarios de la Ciudad de México 2018**
- **Como parte de la programación del encuentro, hay pláticas y talleres de rescate, conservación y transformación de la medicina tradicional y herbolaria, reconocida por sus poderes curativos**

El olor que desprenden los sabores de la comida típica, mezclado con el brillo de los colores de las artesanías indígenas y las tradiciones que envuelven de misticismo a las regiones nativas llegan al Zócalo capitalino con la **V Fiesta de las Culturas Indígenas, Pueblos y Barrios Originarios de la Ciudad de México 2018** (FCIPBO-CDMX).

La gran fiesta —organizada por el Gobierno de la Ciudad de México, a través de la Secretaría de Cultura local, en colaboración con diversas dependencias y consejos—, toma el corazón de la Ciudad de México, hasta el domingo 2 de septiembre, para compartir la riqueza de la población indígena y demostrar la pluriculturalidad del país.

Con la participación de 29 grupos indígenas de México y como invitados tres de Guatemala (quichés, kakchikeles y tzutujiles), cuatro del área yumana (cucapá, kiliwa, pai-pai y kumiai) de Baja California y los ocho barrios de Ixtapalapa, el encuentro permite conocer su historia a través de sus artesanías, comida y medicina tradicional.

Para muestra de la rica gastronomía que caracteriza a los pueblos, hay una expo-venta de platillos de nuestra cocina y de la guatemalteca, elaborados con ingredientes que distinguen y enaltecen los sabores milenarios como el maíz, nopal, chile, frijol, jitomate y amaranto.

Con los expositores, que en esta edición hay más de mil, la gente puede encontrar tamales envueltos por el sazón y aroma que desprende la hoja de plátano, tlayudas, sabores picosos y dulces del mole poblano y de la cochinita pibil, así como el tradicional pozole, sello de la identidad mexicana.

Para acompañar los diferentes manjares, se puede degustar de una gran oferta de bebidas, como atoles, chocolates y una variedad de café, producido por las principales etnias indígenas de Puebla, Oaxaca, Guerrero y Chiapas, entre otras.

A la par de la comida, hay diferentes productos artesanales elaborados por los indígenas, piezas que destacan por la alegría de los colores bordados a mano con diferentes tejidos, hilos, tintas naturales y piedras preciosas, que confirman la calidad y el reconocimiento de los diseños en el mundo.

Entre las piezas que también destacan, está la belleza de las típicas muñecas de trapo, la artesanía en papel amate y la magia que envuelve a los alebrijes.

Como parte de la programación de la V Fiesta de las Culturas Indígenas, Pueblos y Barrios Originarios de la Ciudad de México, habrá pláticas y talleres de rescate, conservación y transformación de la medicina tradicional y herbolaria, reconocida por sus poderes curativos, con el propósito de ofrecer una mirada sobre las cosmovisiones prehispánicas.

La zona dedicada a estas prácticas sanadoras tiene a disposición del público limpias de copal, lectura de maíz y del tarot mexicana, la sanación con piedras de obsidiana, masajes terapéuticos, purépechas, mayas y aztecas, y herbolaria tradicional, entre otras medicinas alternativas, como la colorimetría y la acupuntura, que son aplicadas por curanderos y chamanes.

Entre las charlas dedicadas a los mitos, las costumbres y los beneficios de la medicina milenaria, se presentó el viernes 24 en el Foro Carlos Montemayor la ponencia “Medicina tradicional otomí”, a cargo

de Tomás Durán King, hñuhmo de Tlaxcala y egresado de la Escuela Superior de Medicina del Instituto Politécnico Nacional (IPN), quien acercó a los asistentes a la espiritualidad de su pueblo y a sus fundamentos en la interpretación del mundo.

“Cada pueblo tiene sus formas de limpiar la parte espiritual, de acuerdo con la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas se considera medicina tradicional indígena mexicana al conjunto de sistemas de atención a la salud que tiene sus raíces y profundos conocimientos sobre la salud y la enfermedad en los conocimientos acumulados y fundamentados en una interpretación del mundo”, expresó Durán King.

Por quinto año consecutivo, el Gobierno de la Ciudad de México a través de la Secretaría de Cultura, la Secretaría de Gobierno, la Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades, la Secretaría de Educación y el Consejo para Prevenir la Discriminación, en colaboración con el Consejo de Pueblos y Barrios Originarios de la Ciudad de México, organiza este encuentro que busca visibilizar y reconocer a la población indígena que habita en la capital.

Ésta es la primera edición que se realiza luego de que el Gobierno capitalino publicó en 2017 el decreto por el que la fiesta debe llevarse a cabo durante agosto con el fin de preservar el legado cultural indígena, a través de actividades culturales y en concordancia con la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) que instituyó el 9 de agosto como el Día Internacional de los Pueblos Indígenas.

La información completa sobre la programación de la V Fiestas de las Culturas Indígenas, Pueblos y Barrios Originarios de la Ciudad de México 2018 puede consultarse en <http://cultura.cdmx.gob.mx/culturasindigenas>; en Twitter @FiestaIndigena y en Facebook @FiestaCulturasIndigenas. La fiesta abre de 10:00 a 20:00 horas, de lunes a viernes, y hasta las 21:00 horas sábados y domingos.

La cartelera de la Secretaría de Cultura de la Ciudad de México están disponible en <http://www.cultura.cdmx.gob.mx/> y en el sitio <http://www.cartelera.cdmx.gob.mx>; en redes sociales (Twitter y Facebook) @CulturaCDMX, siga el hashtag #CulturaCDMX.

--o0o--

COMPARTIR



IMPRIMIR

