Mexiko

Reiseführer mit aktuellen Reisetipps und zahlreichen Detailkarten ★★★

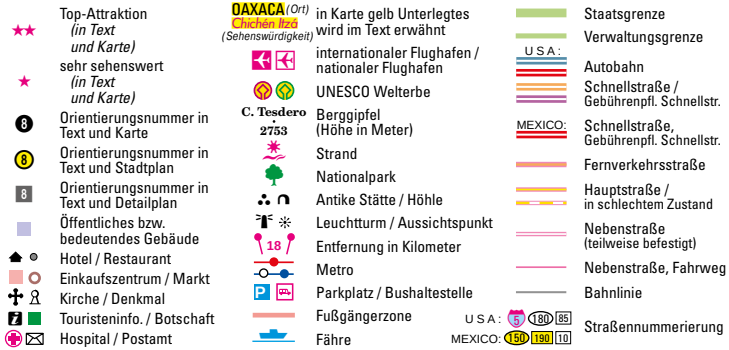
Nelles Verlag

MEXIKO

© Nelles Verlag GmbH, München

Mexiko 2/3
Mexiko-Stadt: Metro 44
Historisches Zentrum 46
Mexiko-Stadt 52/53
Museo de Antropología 57
Coyoacán 61
Teotihuacán 70
Umgebung von Mexiko-Stadt 72/73
Taxco 78
Puebla 84
Zentrales Hochland 92/93
Morelia 94
Querétaro 98
San Miguel de Allende 102
Guanajuato 104
Guadalajara 108
Mexikos Norden 118/119
Barranca del Cobre 125
Acapulco 134
Pazifikküste 136/137
Oaxaca: Stadt 144
Monte Albán 146
Oaxaca: Staat 149
Chiapas 158
Palenque 164
Nördliche Golfküste 172
El Tajín 175
Südliche Golfküste 180/181
Veracruz 183
Yucatán 194/195
Cancún 199
Isla Mujeres 200
Isla Cozumel 203
Tulum 206
Chichén Itzá 214
Mérida 220
Uxmal 224
Campeche 229

LEGENDE



IMPRESSUM: Nelles Guide: Mexiko
All rights reserved
© Nelles® Verlag GmbH, 81379 München, Machtlfinger Str. 26 Rgb.
Info@Nelles.com, www.Nelles.com
ISBN 978-3-86574-726-6

Lizenzbestimmungen: Gegenstand des Nutzungsverhältnisses sind die von Nelles Verlag GmbH publizierten digitalen Reiseführer „Nelles Guide". Nelles Verlag GmbH gestattet nur Letztkunden die Nutzung des „Nelles Guide". Nelles Verlag GmbH räumt den Nutzern ein nicht ausschließliches und beschränktes Recht zur Nutzung des „Nelles Guide" ein. Die Nutzer sind berechtigt, jeweils eine digitale Kopie des gewünschten Reiseführers downzuloaden, davon eine elektronische Kopie zur Sicherung anzulegen und, soweit von Nelles Verlag GmbH zur Verfügung gestellt, einen Ausdruck herzustellen sowie davon zwei Kopien anzufertigen. Jede weitere Nutzung ist nur mit schriftlicher Genehmigung der Nelles Verlag GmbH zulässig. Verstößt der Nutzer gegen diese Lizenzbestimmung, so verpflichtet er sich, unabhängig von einem weitergehenden Schadensersatzanspruch, für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe zu bezahlen. Der Nutzer wird darüber informiert, dass die Firma Nelles Verlag GmbH zum Schutze des „Nelles Guide" technische Maßnahmen ergriffen hat. Der Nutzer ist nicht berechtigt, die technischen Schutzmaßnahmen ohne Zustimmung von Nelles Verlag GmbH zu umgehen. Die von Nelles Verlag GmbH angebrachten Urheberrechtshinweise, Quellenangaben und Markenbezeichnungen dürfen vom Nutzer weder verändert noch beseitigt werden.
Haftungsausschluss: Alle Angaben im „Nelles Guide" werden von dem Team der Nelles Verlag GmbH sorgfältig recherchiert und auf den aktuellen Stand gebracht sowie, soweit möglich, auf Stimmigkeit überprüft. Trotz sorgfältiger Recherchen ist es nicht ausgeschlossen, dass die Angaben im „Nelles Guide" nicht oder nicht mehr zutreffend sind. Nelles Verlag GmbH kann daher ebenso wenig wie das Team vom „Nelles Guide" eine Haftung für die Vollständigkeit und Richtigkeit der im „Nelles Guide" dargebotenen Angaben übernehmen. Nelles Verlag GmbH und sein Team können insbesondere nicht für Schäden, Unannehmlichkeiten oder Unstimmigkeiten, Verletzungen oder sonstige Folgen durch die Angaben im „Nelles Guide" verantwortlich gemacht werden. Dieser Haftungsausschluss gilt jedoch nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von Nelles Verlag GmbH oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von Nelles Verlag GmbH beruhen. In gleicher Form gilt der Haftungsausschluss nicht für sonstige Schäden, die auf einer grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Nelles Verlag GmbH oder auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von Nelles Verlag GmbH beruhen.
Nelles Verlag GmbH haftet nicht für die Verfügbarkeit ihrer Leistungen.
Bei den Hyperlinks und Werbeanzeigen handelt es sich um fremde Inhalte, für deren Richtigkeit keine Haftung übernommen werden kann. Die Nelles Verlag GmbH distanziert sich ausdrücklich von den Inhalten der verlinkten Seiten. In keinem Fall haftet die Nelles Verlag GmbH für irgendwelche direkten, indirekten, speziellen oder sonstigen Schäden, die sich aus der Nutzung einer verlinkten Website ergeben.
- F2322 -

Kartenverzeichnis 3
Impressum / Kartenlegende / Haftungsbeschränkung 4

1 FEATURES

Höhepunkte / Einstimmung 10
Geschichte im Überblick 12
Mexikos Küche 14
Mexikos Musik 18
Volkskunst 20
Muralismo 24
Literatur 26
Fiestas 28
Voladores 30
Viva la Muerte 32

2 GESCHICHTE UND KULTUR

Geografie und Klima 35
Geschichte 35

3 MEXIKO-STADT

Historisches Zentrum 44
Entlang des Paseo de la Reforma 54
Bosque de Chapultepec 55
Museo Nacional de Antropología 56
Tlatelolco / Basílica de Guadalupe 59
Sehenswürdigkeiten im Süden / Cuicuilco / Xochimilco . . 63
INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten 64-65

4 UMGEBUNG VON MEXIKO-STADT

Teotihuacán / Tepotzotlán 67
Tula 72
Toluca 74
Malinalco / Ixtapan de la Sal / Taxco 76
Grutas de Cacahuamilpa / Cuernavaca 79
Puebla 83
Cholula 86
Cacaxtla 87
INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten 88-89

5 ZENTRALES HOCHLAND

Morelia 91
Pátzcuaro 95
Querétaro 97
San Miguel de Allende 100
Dolores Hidalgo / Guanajuato 103
León / Guadalajara 106
Aguascalientes 110

San Luís Potosí / Zacatecas 111
INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten 114-115

6 MEXIKOS NORDEN

Baja California. 117
Barranca del Cobre / Bahnfahrt nach Chihuahua. 123
Die Grenzstaaten. 128
INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten 131

7 PAZIFIKKÜSTE

Acapulco 133
Ixtapa-Zihuatanejo 136
Manzanillo. 137
Barra de Navidad / Puerto Vallarta 138
Mazatlán 140
INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten 141

8 OAXACA

Oaxaca 143
Monte Albán 146
Valle de Oaxaca. 149
Pazifikküste / Puerto Ángel 152
Puerto Escondido 153
INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten 154-155

9 CHIAPAS

Chiapas / Chiapa de Corzo / Cañon de Sumidero 157
San Cristóbal de las Casas und Umgebung 159
Palenque. 164
Selva Lacandona / Bonampak. 167
Yaxchilán. 168
INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten 168-169

10 GOLFKÜSTE

Im Land der Huasteken. 171
Im Land der Totonaken / El Tajín 174
Von Jalapa nach Veracruz 177
Im Land der Olmeken. 184
Villahermosa 188
INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten 190-191

11 YUCATÁN-HALBINSEL

Yucatán. 193
Cancún 196
Isla Mujeres 200
Isla Contoy / Riviera Maya 201

Playa del Carmen / Isla Cozumel 201
Tulum 205
Costa Maya / Sian Ka'an 207
Laguna Bacalar / Chetumal 208
Nordküste / Isla Holbox / Cancún – Mérida / Cobá 209
Chichén Itzá 211
Mérida und Umgebung 217
Puuc-Region / Uxmal 222
Kabáh 226
Sayil / Labná 226
Campeche und Umgebung 228
Edzná 231
Río-Bec-Region 232
INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten 234-237

12 REISE-INFORMATIONEN

Reisevorbereitungen 238
Klima und Reisezeit / Bekleidung 238
Einreisebestimmungen / Botschaften 238
Währung und Geldumtausch 239
Touristen-Information 239
Informationen im Internet 239
Gesundheitsvorsorge 239
Ausreise 240
Reisewege nach Mexiko 240
Mit dem Flugzeug 240
Mit dem Schiff 240
Reisen innerhalb Mexikos 240
Bus 240
Eisenbahn / Flugzeug 241
Mietwagen / Straßenverkehr 241
Fährverbindungen 242
Praktische Tipps 243
Alkohol 243
Apotheken / Arzt 243
Banken / Buchhandlungen 243
Drogen / Einkaufen / Elektrizität 244
Feiertage und Feste / Fotografieren 244
Geschäftszeiten / Gewichte und Maße 244
Mücken 245
Museen und archäologische Stätten 245
Post, Intenet, Telefon / Presse 245
Sicherheit 245
Trinkgelder / Trinkwasser 246
Verhaltensregeln 246
Vulkanbesteigungen 247
Zeit / Zoll 247
Sprachführer 248
Autoren 249
Register 250
Hotelverzeichnis 257

Die Kukulcán-Pyramide in Chichén Itzá (Yucatán)

HÖHEPUNKTE

★★**Mexiko-Stadt**: In der Megalopolis gibt es zahlreiche Sehenswürdigkeiten, z. B. ★★**Catedral**, einer der größten Sakralbauten Amerikas mit dem hochbarocken Altar der Könige (S. 45); ★★**Templo Mayor**, der Haupttempel der aztekischen Stadt Tenochtitlán mit exzellentem Museum (S. 46); ★★**Murales im Palacio Nacional**, Wandbilder von Diego Rivera im Amtssitz des Präsidenten (S. 47); ★★**Museo Nacional de Antropología**, dokumentiert mit erstklassigen Kunstschätzen die präkolumbische Kulturgeschichte (S. 56).

★★**Teotihuacán**: Riesiges Zeremonialzentrum mit der Sonnen- und Mondpyramide sowie gut erhaltenen polychromen Wandmalereien (S. 67).

★★**Taxco**: Reizvoll in den Bergen gelegene Silberstadt mit verwinkelten Gassen und einer der schönsten Barockkirchen Mexikos (S. 76).

★★**Puebla**: Die Stadt beeindruckt durch die bunten Fliesen an Kirchen- und Häuserfassaden (S. 83).

★★**Morelia**: Repräsentative spanische Kirchen und Paläste aus rosafarbenem Trachyt (S. 91).

★★**Querétaro**: Geschichtsträchtige Kolonialstadt mit noblen Palästen und angenehmen Plazas (S. 97).

★★**San Miguel de Allende**: Unter Denkmalschutz stehende Altstadt mit vielen Ateliers und Galerien (S. 100).

★★**Guanajuato**: Einst eine der wohlhabendsten Silberstädte Mexikos in einem engen Gebirgstal (S. 103).

★★**Zacatecas**: Die nördlichste der reichen Silberstädte bietet die Gelegenheit, eine alte Mine zu besuchen (S. 112).

★★**Baja California**: Halbinsel mit prähistorischen Felsbildern, bis zu 18 m hohen Cirios-Sukkulenten und Whale-Watching-Möglichkeit (S. 117).

★★**Zugfahrt durch die Barranca del Cobre**: Wildromantische Fahrt durch die Kupferschlucht in der Sierra Madre Occidental (S. 123).

★★**Oaxaca**: Freundliche Kolonialstadt mit dem berühmten Mixteken-Schatz in Santo Domingo (S. 143).

★★**Monte Albán**: Das eindrucksvolle Zeremonialzentrum der Zapoteken auf einem planierten Berg über dem weiten Tal von Oaxaca (S. 146).

★★**Mosaikfriese in Mitla**: Die kunstvoll verzierten und restaurierten Gebäude der Mixteken (S. 152).

★★**Cañon de Sumidero**: Bootsfahrt auf dem Río Grijalva in einer bis zu 1100 m tiefen Schlucht (S. 158).

★★**Palenque**: Maya-Stadt mit erlesener stuckverzierter Architektur am Rand des Regenwalds (S. 164).

★★**Yaxchilán**: Bootsfahrt zu den Maya-Ruinen am Río Usumacinta (S. 168).

★★**El Tajín**: Die Nischenpyramide, Reliefs zum Thema Ballspiel und weitere Monumente warten in der einstigen Totonaken-Hauptstadt (S. 174).

★★**Anthropologisches Museum in Jalapa**: Hier faszinieren die Architektur und die Kunstwerke der Küstenkulturen gleichermaßen (S. 177).

★★**Parque Museo La Venta in Villahermosa**: Olmekische Kolossalköpfe inmitten tropischer Vegetation mit angeschlossenem Zoo (S. 188).

★★**Riviera Maya**: Traumhafte Strände und Tauchmöglichkeiten in Cancún, Playa del Carmen, Isla Mujeres, Isla Cozumel und vielen weiteren Orten am Karibischen Meer (S. 201).

★★**Tulum**: Romantisch an einer Felskante gelegene Maya-Ruinen über palmengesäumtem Sandstrand am türkisfarbenen Karibischen Meer (S. 205).

★★**Chichén Itzá**: Eine der bedeutendsten Maya-Städte mit Kukulcán-Pyramide, Observatorium und monumentalem Ballspielplatz (S. 211).

★★**Uxmal**: Eine der schönsten Maya-Städte der Puuc-Region mit reich dekorierten Bauten (S. 222).

★★**Campeche**: Frisch renovierte Kolonialstadt mit Bastionen gegen die Überfälle englischer Piraten (S. 228).

Rechts: Barockkirche Santo Domingo in Puebla.

Foto: Jürgen Bergmann

EINSTIMMUNG

Mexiko zieht Jahr für Jahr mehr Touristen an – und ist doch vom Massentourismus weit entfernt. Das Erfolgsgeheimnis steckt in der unendlichen Vielfalt des riesigen Landes, in dem Tradition und Moderne auf das engste miteinander verknüpft sind, und in seinen Besonderheiten. In Mexiko lässt sich das süße Nichtstun an traumhaften Stränden verbinden mit Ausflügen zu überwältigenden Naturschönheiten und in die rätselhafte Vergangenheit.

Ob Badeurlaub, Familienferien oder Rundreise: Hier findet jeder seine bevorzugte Reiseart. Die unterschiedlichen Ziele, von der Riviera Maya bis zur Barranca del Cobre, von Chiapas bis Baja California, haben jeweils eigene Reize. Wer Zeit hat, mixt aus der Fülle der Zutaten seinen ganz individuellen Mexiko-Cocktail. Zur Wahl stehen: Sonne, Sand und Strände im Überfluss, das sanfte Meer der Karibik, die wilden Wellen und stillen Buchten des Pazifik, pulsierende Metropolen wie Mexiko-Stadt oder Guadalajara, verträumte Kolonialstädte wie Oaxaca, Guanajuato oder Morelia, lebendige Indígena-Dörfer, supermoderne Badeorte wie Cancún, Acapulco oder Puerto Vallarta. Zu entdecken sind tropische Regenwälder, liebliche Täler, schroffe Gebirge, endlose Wüsten, schneebedeckte Vulkane und fantastische Unterwasserwelten. Zu erleben sind bunte Märkte, ausgelassene Fiestas, Abenteuer und sportliche Herausforderungen; nicht zu vergessen Mariachis und Charros, Tacos und Tequila.

Was Mexiko über all dies hinaus so einzigartig macht, ist das reiche Kulturerbe seiner mehr als 3000 Jahre alten Geschichte. Maya und Azteken, aber auch viele weitere Hochkulturen schufen faszinierende Pyramiden, Tempel und Paläste und hinterließen sagenhafte Kunstschätze; Chichén Itzá, Palenque, Monte Albán und Teotihuacán sind nur die bekanntesten Stätten.

Die gastfreundlichen Mexikaner heißen Besucher herzlich willkommen: *Bienvenidos en México*!

Präkolumbische Zeit

9000 Hombre de Tepextan: ältester menschlicher Skelettfund Mexikos.
2000-900 Frühe Präklassik: Erste ständige Siedlungen im Tiefland Yucatáns.
900-300 Mittlere Präklassik: Starke Präsenz der La Venta-Kultur.
300 v. Chr.-250 n. Chr. Späte Präklassik: Erste Monumentalbauten im Süden Yucatáns. Entwicklung der Schrift und früheste datierte Monumente.
250-600 Frühklassik: Blüte der zapotekischen Kultur auf dem Monte Albán. Starke Ausstrahlung der Teotihuacán-Kultur im Hochland.
600-900 Spätklassik: Blütezeit der Maya-Kultur auf Yucatán (u. a. Palenque, Yaxchilán, Calakmul, Uxmal) sowie der Totonaken an der Golfküste. 9. Jh.: Letzte datierte Monumente.
900-1200 Frühe Postklassik: Toltekischer Einfluss auf Yucatán, Blüte von Chichén Itzá.
1200-1519 Späte Postklassik: Hegemonialstaat von Mayapán auf Yucatán.

Spanische Eroberung

1512 Die Schiffbrüchigen Gonzalo Guerrero und Jerónimo de Aguilar erreichen Yucatán. Guerrero begründet mit seiner Maya-Frau die indianisch-europäische Mischkultur (*mestizaje*) Mexikos.
1517/18 Francisco Hernández de Córdoba und Juan de Grijalva entdecken Yucatán und Tabasco.
1519-1521 Hernán Cortés (1485-1547) erobert das Azteken-Reich. Gründung von Ciudad de México (Mexiko-Stadt) auf den Ruinen des zerstörten Tenochtitlán.
1524-1527 Luis Marín und Diego de Mazariegos unterwerfen die Chipaneken und Hochland-Maya in Chiapas.
1527 und **1533** Saavedra Cerón und Hernando de Grijalva erkunden im Auftrag von Cortés mit einer Flotte Baja California und den Pazifik.
1527-1548 Francisco de Montejo der Ältere und der Jüngere erobern die Halbinsel Yucatán. 1545 sterben in Mexiko Millionen Menschen an einer eingeschleppten Seuche.

Spanische Kolonialherrschaft

1527 Errichtung der spanischen *audiencia* (Gericht mit Regierungsbefugnissen) in Mexiko-Stadt.
1531-1550 Entdeckung der Silberminen in Michoacán, Zacatecas, San Luis Potosí und Guanajuato.
1535 Errichtung des Vizekönigreichs Neuspanien mit Sitz in Mexiko-Stadt.
1537 Papst Paul III. erklärt mit der Bulle *Sublimis Deus* die amerikanische Urbevölkerung (Indígenas) für menschliche Wesen.
1549-1579 Bischof Diego de Landa auf Yucatán. Er verfasst die *Relación de las cosas de Yucatán*, eines der wichtigsten Werke zur Maya-Kulturgeschichte.
1550 Auf Yucatán beginnt die Umsiedlung (*reducción*) der Indígenas in spanische Siedlungen (*congregaciones*).
1571 Einführung der spanischen Inquisition.
1759-1788 Der Bourbonen-König Karl III. veranlasst umfangreiche Wirtschafts- und Verwaltungsreformen. Die Jesuiten-Vertreibung 1767 führt zu einem Niedergang des intellektuellen Lebens.
1803-1804 Alexander von Humboldt besucht während seiner fünfjährigen Amerika-Reise auch Mexiko.

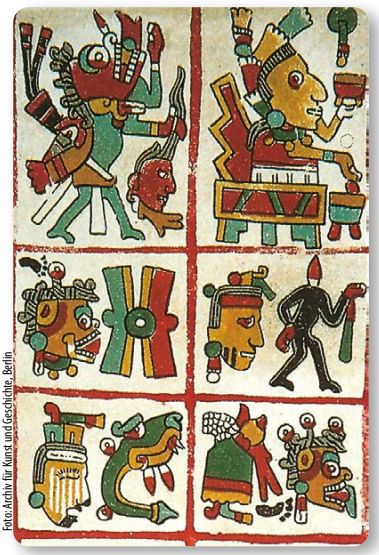


Foto: Archiv für Kunst und Geschichte, Berlin

Vorspanische Bilderhandschrift.

Unabhängigkeitsbewegung

1810 Der Priester Miguel Hidalgo ruft am 15. September in Dolores zum Unabhängigkeitskampf auf (*Grito de Dolores*).

1821 Mit der triumphalen Ankunft von Oberst Agustín de Iturbide im September in Mexiko-Stadt wird die Unabhängigkeit ausgerufen. Iturbide regiert bis 1823 als Kaiser Mexikos.

Das Jahrhundert der Unruhen

1824 Yucatán und Chiapas lösen sich von Guatemala und schließen sich Mexiko an.
1846-1848 Amerikanisch-mexikanischer Krieg unter Präsident Santa Ana. Im abschließenden Vertrag von Hidalgo-Guadalupe tritt Mexiko die Hälfte des Staatsgebiets an die USA ab.

Foto: Hans-Horst Skupy

Benito Juárez war der erste mexikanische Präsident von indigener Abstammung.

1847-1902 Erfolgloser Aufstand der Maya auf Yucatán gegen die Großgrundbesitzer.
1861-1872 Präsidentschaft von Benito Juárez, der viele liberale Reformen durchführt.
1864-1867 Erzherzog Maximilian von Habsburg wird aufgrund französischer Intervention zum mexikanischen Kaiser gekrönt und nach seiner Niederlage gegen Juárez erschossen.
1876-1911 Diktatur des Generals Porfirio Díaz (sog. Porfiriat): Verstärkte Industrialisierung und Begünstigung von Großgrundbesitz bei zunehmender Verarmung der ländlichen Bevölkerung. Mexiko gerät in wirtschaftliche Abhängigkeit von den USA.

Die Revolution und die Folgen

1910-1920 Revolution und Sturz des Porfiriats: Bauernaufstand unter Führung Emiliano Zapatas und Francisco „Pancho" Villas.
1917 Verabschiedung der (mit wenigen Änderungen) noch heute gültigen Verfassung.
1929 Gründung der ersten offiziellen politischen Partei, aus der später der *Partido Revolucionario Institucional* (PRI) hervorgeht.
1934-1940 Präsidentschaft von Lázaro Cárdenas, der eine Rückgabe enteigneten Landes an Kleinbauern veranlasst. Verstaatlichung wichtiger Wirtschaftszweige, u. a. der Eisenbahn und des Erdöls; Gründung der *Petróleos Mexicanos* (PEMEX).
1968 Kurz vor den Olympischen Spiele begehen Polizei und Armee ein Massaker an demonstrierenden Studenten in Mexiko-Stadt.
1985 Bei einem Erdbeben kommen vor allem in Mexiko-Stadt Tausende von Menschen um.

Jüngste Ereignisse

1994 Das Nordamerikanische Freihandelsabkommen (NAFTA) zw. den USA, Kanada und Mexiko tritt in Kraft. Die indigene Bewegung *Ejército Zapatista de Liberación Nacional* (ELZN) erhebt sich in Chiapas und fordert mehr politische und soziale Rechte.
2000 Die Wahl von Vicente Fox Quesada von der konservativen Partei PAN (Partido Acción Nacional) zum Präsidenten Mexikos beendet die Herrschaft des Partido Revolucionario Institucional (PRI).
2006 Felipe Calderón Hinojosa (PAN) wird Präsident. Er setzt massiv das Militär gegen die Drogenkartelle ein. In seiner Amtszeit (bis 2012) fordert der „Drogenkrieg" über 70 000 Opfer.
2010 Mexiko feiert 200 Jahre Unabhängigkeit (Bicentenario) und 100 Jahre Revolution.
2016 Papst Franziskus besucht Mexiko.
2017 Zwei Erdbeben im September erschüttern Teile u. a. von Chiapas, Oaxaca, Puebla, Morelos und Mexiko-Stadt. Die Statistik verzeichnet 23 000 Morde, v. a. im Drogenmilieu. Für die Touristik ist das Jahr 2017 mit 38 Mio. Besuchern und 12 Prozent mehr ausländischen Reisenden ein Rekordjahr.
2018 Andrés Manuel López Obrador (Bewegung der Nationalen Erneuerung) wird Staatspräsident.
2022 Der Kampf des Staates gegen die Drogenmafia geht weiter.

MEXIKOS KÜCHE

Chilis, Mais und Bohnen gehörten schon bei den Maya, Zapoteken und Azteken zu den Grundnahrungsmitteln. Die Spanier bereicherten die mexikanische Küche, denn auf Milch, Zucker und Fett wollten sie ebenso wenig verzichten wie auf Rind, Huhn und Schweinefleisch. Sie brachten u. a. Limonen und Korianderkraut (*cilantro*) aus Spanien mit, beides gilt heute als hundertprozentig mexikanisch. Auch Mangos aus Indien und Bananen aus Südostasien wurden im mexikanischen Klima schnell heimisch. Mexiko schenkte der Welt dafür im Austausch Ananas, Papaya und Avocados, Kürbisfrüchte und Tomaten, Kakao, Erdnüsse und Vanille.

Die spanische Fernhandelsroute von und nach Asien führte zwischen den Häfen Acapulco und Veracruz auf dem Landweg mitten durch Mexiko – und brachte so manches exotische Gewürz wie Pfeffer, Zimt und Ingwer hierher. Später kamen französische, afrikanische und karibische Einflüsse hinzu. Experimentierfreudige indianische Köchinnen und spanische Nonnen waren es, die daraus die erste „Fusion"-Küche der Welt schufen. Mit *mole poblano* gelang ihnen in Puebla ein Meisterwerk. Für den charakteristischen Geschmack dieser sämigen Soße, die zu Huhn oder Truthahn gereicht wird, sorgt eine Fülle an Zutaten, darunter Schokolade und verschiedene Chilisorten. Der Name *mole* ist von dem Wort *mulli* abgeleitet, das in der Náhuatl-Sprache „Soße aus gemahlenen Chilis" bedeutet. Es gibt über 300 verschiedene *mole*-Soßen in Mexiko. Beliebt ist die *pipian*-Soße, die mit gerösteten und gemahlenen Kürbiskernen zubereitet wird.

Die Küche Mexikos ist bekannt für die kreative Verwendung Dutzender Chilisorten. Häufig finden *chile serrano, pasilla*, *jalapeño*, *chipotle*, *piquín*, *ancho* oder *de arbol* Verwendung. Sie werden frisch oder getrocknet verarbeitet und entfalten in jeder Erscheinungsform eine andere Geschmacksnote, von mild über pikant bis höllisch scharf. Das Gute daran: Fast immer stehen mit Chilis zubereitete *salsas* zur Selbstbedienung auf dem Tisch. Über den Schärfegrad der Gerichte kann der Gast also selbst entscheiden.

Milde grüne Schoten sind die Basis der *chiles en nogada*, die mit einer pikanten Mischung aus Hackfleisch und Früchten gefüllt, von einer weißen cremigen Nusssoße begleitet und mit roten Granatapfelkernen dekoriert werden. Diese kulinarische Kombination der Landesfarben erhoben die *chiles en nogada* zum Nationalgericht. Erstmals wurden sie kurz nach der Unabhängigkeit Mexikos 1821 zu Ehren des kurzzeitigen Kaisers Iturbide in Puebla zubereitet.

Grün-weiß-rot ist auch die *salsa mexicana*, die bei keinem Essen fehlen darf. Sie besteht aus grünen Chilis, weißen Zwiebeln und roten Tomaten, vermischt mit Limonensaft, Koriander und Salz. Ebenso im ganzen Land verbreitet ist das leckere Avocado-Püree *guacamole*, das je nach Rezept unterschiedliche Mengen an Tomaten, Zwiebeln, Chilis und Knoblauch enthalten kann und immer mit Limonensaft und Koriander verfeinert wird.

Eine sättigende und schmackhafte Beilage sind *frijoles*. Die roten, braunen oder schwarzen Bohnen werden gekocht und gut gewürzt als *frijoles de olla* (aus dem Suppentopf) oder *frijoles refritos*, püriert und in Schmalz gebraten, auch schon zum Frühstück serviert.

Wichtigste Grundlage der mexikanischen Küche ist bis heute der Mais, vor allem in Form der unverzichtbaren Tortilla und ihren unzähligen Variationen. Es gibt sie rund oder oval, flach oder dick, sogar in verschiedenen Farben, aufgerollt oder zugeklappt, belegt oder gefüllt, in Salsa „gebadet" oder mit Käse überbacken. Jede Form, jede Variante

Rechts: Ideenreich komponierte Ceviches in einem Gourmetlokal in Mexiko-Stadt.

Foto: Ortrun Egelkraut

und jede Region – Tortillas aus Weizenmehl werden fast nur im Norden des Landes gegessen – verleihen dem Klassiker einen anderen Namen:

Tortillas: Ein Teig aus Maismehl, Kalk, etwas Salz und Wasser wird zu flachen Fladen geformt und auf einem Backblech (*comal*) von beiden Seiten erwärmt oder geröstet.

Enchiladas: Aufgerollte Tortillas mit einer Füllung, mit Soße bedeckt und überbacken.

Quesadillas: Mit Käse (Pilzen, Zucchiniblüten usw.) gefüllte und zusammengeklappte Tortillas, gebacken oder in Öl frittiert.

Tacos: Der Klassiker unter den Tortillavariationen. Kleine Tortillafladen werden v. a. mit Fleischstücken belegt, mit *salsa* nach Belieben gewürzt und zusammengerollt.

Tamales: Maismehlklöße, pikant oder süß gefüllt, in Maisblätter gewickelt und gedünstet.

Tostadas: Kleine, knusprig ausgebackene Tortillas, dann mit Bohnen, Salat, Fleischstückchen und Käse belegt.

Chilaquiles: Tortillachips mit Hühnerfleisch in einer roten (*rojo*) oder grünen (*verde*) Chilisoße.

Papadzules (nur Yucatán): Tortillas gefüllt mit hart gekochten Eiern und bedeckt mit einer Soße aus grünen Pinienkernen.

Weitere Versionen heißen *chalupas*, *gorditas*, *molotes*, *salbutes*, *sopes*, *panuchos* ... Im Norden liebt man *burritos*, aufgerollte Weizenmehl-Tortillas mit diversen Füllungen.

Zusammengefasst werden all diese kleinen Leckereien unter dem Appetit anregenden Namen *antojitos*. Sie stillen dem Hunger zwischendurch, kommen als Häppchen beim Stehempfang oder als Vorspeise auf den Tisch. Doch Vorsicht: Es folgt noch das Hauptgericht! Meist steht es schlicht als *carne* (Fleisch) oder *pescado* (Fisch) auf der Karte. *Guisado* werden Eintopfgerichte aus Gemüse, Salsa und Fleisch genannt.

Jede Region hat ihre eigenen Spezialitäten, ihre besonderen Zutaten und Zubereitungsarten. So wurde in Veracruz *huachinango a la veracruzana* er-

Foto: Chameleon Eye (Shutterstock)

funden, ein köstlicher Fisch (Schnapper) mit Gemüse, Oliven und Kapern gegart. Die bekannteste Spezialität dieser Region ist jedoch *vuelve a la vida*, ein Cocktail aus Meeresfrüchten, Limonensaft, Ketchup und scharfer Tabascosoße, der z. B. bei einem Kater „zurück ins Leben" führen soll.

An allen Küsten populär ist *ceviche*. Dafür werden rohe Fischstücke oder Meeresfrüchte (Garnelen, Muscheln, Tintenfisch) in Limettensaft eingelegt und mit *salsa mexicana* angerichtet. An der Pazifikküste wird frisch gefangener Fisch bevorzugt als *pescado a la talla* über Kohlefeuer gegrillt. *Pejelagarto* ist ein Fisch, der nur noch in den Gewässern von Tabasco vorkommt und dort vielfältig, z. B. als Füllung von Tamales, zubereitet wird.

In Guerrero liebt man den deftigen Eintopf *pozole verde* (aus Kürbiskernen, *cacahuazintle*-Mais, Meeresfrüchten oder Schweinefleisch), den es traditionell nur donnerstags gibt.

Oaxaca hat mit sieben verschiedenen Moles für jeden Tag der Woche einen besonderen Leckerbissen im Angebot, darunter *mole negro* (schwarze Mole mit Schokolade), *mole coloradito* (rötliche Färbung) oder *mole amarillo* (gelb). Weitere Spezialitäten und exotische Genüsse der Region sind *queso de Oaxaca*, Käse, der in langen Streifen zu ungleichmäßigen Kugeln gewickelt wird und im Geschmack Mozzarella ähnelt, oder *chapulines* (Heuschrecken), die mit gemahlenem Chili geröstet werden. Bevor man in diesen knackigen Snack beißt, wird er noch mit Limonensaft beträufelt.

Auf der Halbinsel Yucatán hat sich eine Garmethode der Maya erhalten: Im Erdloch (*pib*) schmoren langsam *cochinita pibil* oder *pollo pibil*, in Bananenblätter gewickeltes Schweine- oder Hühnerfleisch, das durch eine Gewürzmischung mit *annato*- (*achiote*)-Samen eine rote Farbe erhält. Eine weitere örtliche Spezialität ist *sopa de lima*, eine mit einer bittersauren Zitrusfrucht

Oben: Drehspießfleisch für Tacos . Rechts: Oaxaca ist bekannt für seine abwechslungsreichen Moles.

Foto: Ortrun Egelkraut

gekochte Hühnersuppe. Als Festessen gilt *queso relleno*, ein runder holländischer Käse, der mit einer Hackfleischmischung gefüllt ist und mit einer weißen Soße (*kol*) serviert wird.

Chaya-Blätter wachsen nur auf Yucatán und lassen sich ähnlich wie Spinat als Gemüse zubereiten, ergeben aber auch ein köstliches Erfrischungsgetränk (*jugo de chaya*), das man am besten mit Limonensaft oder dem Saft anderer Zitrusfrüchte mischt. Orangensaft steht an erster Stelle der frisch gepressten Fruchtsäfte. Die meisten Früchte – Melonen, Mangos, Ananas, Papaya, Guaven und *guanabanas* – werden mit Wasser als *aguas frescas* oder mit Milch gemischt als *licuados* serviert.

Immer mehr junge kreative Köche und Köchinnen spüren den kulinarischen Traditionen des Landes nach und beleben sie auf unterschiedliche Art neu. Die Vertreter der „neuen mexikanischen Küche" geben überlieferten Rezepten eine gesunde Leichtigkeit, machen Arme-Leute-Gerichte wie die Kaktusblätter *nopales* gourmetfähig, oder experimentieren mit raffinierten Kombinationen. So findet man Garnelen in einer Kokospanade mit Mango-Chili-Soße oder Entenbrust in einer Soße aus kräftig-aromatischer Chipotle-Chili, die mit einem Schuss Tequila verfeinert wird.

Bester flüssiger Begleiter zu den pikanten Gerichten ist ein gut gekühltes mexikanisches Bier. Mexikanische Weine stammen überwiegend aus Baja California, wo kleine Weingüter für ausgezeichnete Tropfen sorgen, die jedoch nur in besseren Restaurants zu bekommen sind.

Beliebt ist der Agavenschnaps *Mezcal* aus Oaxaca. Am bekanntesten ist *Tequila*, der aus dem Herzen der in Jalisco angebauten blauen Agave gebrannt wird. Der junge, weiße Tequila *blanco* eignet sich gut für einen spritzigen Margarita-Cocktail, der „ausgeruhte" *reposado* gleitet zu vielen Anlässen weich die Kehle herab. Den dunkelgoldenen, bis zu drei Jahre im Holzfass „gealterten" *añejo*, genießt man, im angewärmten Cognacschwenker, als krönenden Abschluss eines Mahls.

Foto: Scharfsinn (Shutterstock)

MEXIKOS MUSIK

In Mexiko gibt es jeden Tag ein Fest (*fiesta*), das ohne Musik, Gesang und Tanz einfach undenkbar wäre.

Im Staat Chiapas im südlichen Hochland halten die Tzotzil und Tzeltal – die letzten Nachfahren der präkolumbischen Maya – immer noch an einem alten Brauch fest: Sie ahmen auf einer schrillen, handgeschnitzten Pfeife einen Vogelruf nach, während nur mit einem Poncho bekleidete junge Indígenas mit den Füßen auf den Boden klopfen. „Das ist der alte Vogelgesang und der Tanz des heiligen Jaguar", erläutert ein Indígena-Häuptling das Spektakel anlässlich der Fiesta von San Sebastián, die am 19. Januar stattfindet.

Die mexikanische Musik hat ihren Ursprung sowohl in der Kultur der Indígenas als auch jener der Spanier. Man glaubt, dass die Rolle der Sänger von **Netzahualcóyotl**, dem König von Texcoco – einer Stadt im zentralen Hochland – begründet wurde. Er sang nicht nur Balladen, in denen er sich selbst pries, sondern er war auch der Patron der Hofmusikanten, die seine Gedichte in Liederform vortrugen. Er begründete das *cuicacalli* – das sog. Liederhaus – in dem alle Indígena-Kinder Musikunterricht erhielten.

Viele Weisen unterlagen zunächst den Einflüssen der maurischen, der afrikanischen und der europäischen Musik, die die Seeleute, die in Mexiko an Land gingen, mitbrachten. Sie vermischten sich jedoch schon bald mit der einheimischen Kultur. Daraus entstand dann eine eigenständige Musik.

Die ersten musikalischen Aufzeichnungen Mexikos stammen vom spanischen Mönch **Bernardino de Sahagún** (16. Jh.), der die Musik der Indigenas erforschte und überlieferte. Ihre Gesänge wurden von der *huehuetl* (Trommel) begleitet. Diese Musikart findet man heute noch in Dolores Hidalgo, Tabasco und Veracruz. In vielen kleinen Dörfern der

Oben: Mexikanische Musikanten mit Sombrero-Hüten.

Staaten Sonora, Coahuila, Chihuahua und Nuevo León spielen die einheimischen Musikanten bei Fiestas die Weisen ihrer Vorfahren auf den aztekischen Windinstrumenten aus Schilfrohr, auf Tonflöten und Pfeifeninstrumenten. An den Küsten von Sinaloa, Nayarit und Jalisco hört man bei vielen Beerdigungen traurige, auf einer Muschel geblasene Melodien. Im Staat Chihuahua wird die Violine noch wie zur Zeit der spanischen Conquistadoren gespielt.

Daraus entstand die **Mariachi**-Musik, zu der außerdem noch Bassfiedel, Trompete und Gitarre gehören. Die Mariachi-Gruppen, die durch fast alle Staaten ziehen, formierten sich ursprünglich im 19. Jh. in Jalisco und Mittel-Mexiko. Zuerst musizierten sie nur auf den Saiteninstrumenten, hundert Jahre später kam die Trompete hinzu. Die Mariachi-Weisen – vom bekannten Geburtstagsständchen *Las Mañanitas* bis hin zur Ballade des Todeskandidaten vor seiner Hinrichtung – sind ebenso mit der Geschichte Mexikos verwurzelt wie die Vogelrufe der Indígenas. Die besten *mariachis* spielen abends in Guadalajara sowie in Mexiko-Stadt auf der berühmten Plaza Garibaldi, wo die Musikanten in ihren eng anliegenden Hosen, ihrem Glitzerschmuck und ihren breitkrempigen Hüten (*sombreros*) ihre Serenaden in die Nacht schmettern.

Der europäische Einfluss auf die mexikanische Musik ist auf die damalige Stellung Europas als kulturelles Weltzentrum zurückzuführen; viele Musiker, die in der Alten Welt keinen Platz fanden, ließen sich hier nieder und waren nicht selten erfolgreich.

Die bekanntesten Werke von **Aniceto Ortega** (1823-75) sind seine *Marcha Zaragoza*, die *Invocación a Beethoven* und seine Oper *Guatimotzín*.

Der erste mexikanische Komponist, der Orchesterwerke und Kammermusik schrieb, war **Manuel M. Ponce** (1866-1948). Von den Kompositionen dieses Schülers berühmter europäischer Meister wurden *Chapultepec*, *Ferial* und *Estrellita* am bekanntesten. Ponce bezog die Gitarre in das Musikrepertoire mit ein.

Die bekanntesten Kompositionen von **Carlos Chávez** (1889-1978) sind *Concierto para Violín, Tocata para Percusiones* und *El Amor Propiciado*.

Silvestre Revueltas (1899-1940) gilt als bedeutendster mexikanischer Komponist. Das spontane Genie stand sowohl dem prähispanischen als auch dem zeitgenössischen Mexiko aufgeschlossen gegenüber. Revueltas schuf so bekannte sinfonische Werke wie *Cuauhnáhuac*, *Sensemaya* und *Magueyes*.

Nach Ende des Unabhängigkeitskampfes hielt Mitte des 19. Jh. der **Walzer** in Mexiko Einzug, dem die Musikanten von Jalisco, Oaxaca und Michoacán mit ihrem fröhlichen Schwung und ihren schönen Melodien einen unverwechselbaren Charakter verliehen.

Die **traditionelle Musik** erfreut sich in ganz Mexiko aufgrund der Popularität und der vielen Vorstellungen des *Ballet Folklórico* im Palacio de Bellas Artes in Mexiko-Stadt immer größerer Beliebtheit. Mehrere **Ballettgruppen** reisen durch die ganze Welt und werben für mexikanische Musik und Tanz. Die Aufführungen der Künstler stellen eine Wanderung durch die musikalische Geschichte Mexikos dar – beginnend bei der Indigenas-Musik, über den mexikanischen Bolero durch das 20. Jh. zu den heroischen Balladen über Francisco „Pancho" Villa und Emiliano Zapata bis hin zu den Märschen, die zu berühmten Tanzweisen wurden – wie z. B. *La Cucaracha*.

In ihrer vielleicht ausgereiftesten Form wird die traditionelle Musik Mexikos von einer der dramatischsten Fiestas des Landes – der **Fiesta Brava** (Stierkampf) – beeinflusst. Das Ereignis selbst bildet den Hintergrund für die Musik. Wenn der *toro* nach allen Regeln der Kunst getötet wird, schmettern die Trompeten, wirbeln die Trommeln; die ganze Show wird zu einer Huldigung an das Leben.

VOLKSKUNST

Erster Kontakt mit dem fantastischen Reich der mexikanischen Volkskunst: vielleicht in Mexiko-Stadt in einem der staatlichen FONART-Läden oder samstags auf dem Bazar Sábado im romantischen Stadtteil San Ángel. Selbst der nüchternste Geschäftsreisende kann hier in einen Kaufrausch verfallen angesichts der Vielfalt an Farben und Formen, mit denen in Mexiko fast jedes nur denkbare Material zu einem Stück *arte popular* verwandelt wird. Einiges aus dem zunächst unübersehbaren Angebot ist echte Volkskunst, also kein reiner Dekorationsartikel, sondern er erfüllt in der Produktionsgesellschaft auch einen bestimmten Zweck. Wenn man eine bestickte Bluse bis zu den Händen der einheimischen Stickerin zurückverfolgen könnte, würde man feststellen, dass eine solche Bluse Teil ihrer Tracht ist. Oder dass in einem bauchigen Tonkrug, wie er auf dem Markt angeboten wird, in einer rußgeschwärzten Dorfküche die *frijoles*, die mexikanischen braunen Bohnen, vor sich hin köcheln. Auch Holzmasken werden bei alten Tänzen noch getragen. Die Fantasie der Volkskünstler kennt keine Grenzen und schert sich mitunter nicht um vordergründige Nützlichkeit. Sie verästelt sich in bis zu mannshohen, aus Ton geformten „Lebensbäumen"; sie mokiert sich über Tod und Teufel in Totenköpfen aus Zucker oder in skurrilen, gar obszönen Tonteufeln, nach ihrem Herkunftsort *ocumichus* genannt.

Einheimisch oder spanisch?

Ein Teil des mexikanischen Kunsthandwerks wurzelt in einheimischen Traditionen; das Steinschneiden z. B. von Onyx, Jade oder dem schwarzen Obsidian beherrschten schon die Azteken meisterhaft. Webgürtel der Indígenas entstehen noch heute auf dem vorspanischen *telar de cintura*, einem Webgerät, das um die Hüfte gebunden wird. Anderes beruht auf Importen der Eroberer. So brachten spanische Töpfer die Töpferscheibe und eine Fayence-Technik aus Talavera de la Reina mit, mit der in Puebla Kacheln (*azulejos*) und Geschirr hergestellt werden. Die missionierenden Mönchsorden gründeten Schulen, in denen sie den Eingeborenen nicht nur aus der Bibel predigten, sondern sie auch europäische Handwerkstechniken lehrten.

Als Mexiko in der Kolonialzeit dem spanischen Schiffshandel mit den Philippinen als Zwischenstation diente, hat das mexikanische Kunsthandwerk auch fernöstliche Einflüsse vereinnahmt. Deutlichstes Beispiel: die Lackarbeiten mit Goldinkrustationen aus dem Staat Michoacán. Eine dritte Art des Kunsthandwerks kombiniert auf raffinierte Weise Althergebrachtes mit neuen Ideen. So das auf vielen Märkten angebotene und inzwischen in alle Welt exportierte *papel amate*. Dieses Baumrindenpapier wird noch immer wie zur Zeit der Azteken, die darauf ihre Bildergeschichten festhielten, in einem abgelegenen Gebirgsdorf Blatt für Blatt handgefertigt. Mit magischen Figuren beklebt, wird es dort bei Heilungszeremonien eingesetzt. Ein Händler aus der Hauptstadt hatte in den 1960er Jahren den Einfall, Töpfer aus einem Hunderte von Kilometern entfernten Ort, die ihre Irdenware sehr originell bemalten, auf diesem Papier malen zu lassen. Das war die Geburt einer neuen dekorativen Volkskunst und eines Verkaufsschlagers. Kaum ein anderes Produkt gilt als so „typisch mexikanisch" – und natürlich lässt sich solch ein zusammengerolltes Rindenbild viel leichter als Souvenir im Koffer unterbringen als ein zerbrechlicher Tontopf. Auf den Kunsthandwerksmärkten der Hauptstadt wie dem Bazar Sábado, dem Mercado Ciudadela oder dem Mercado de Artesania San Juan ist wohl

Rechts: Maya-Masken als Souvenirs. Rechts außen: Eine Indígena mit Hüftwebgerät.

Foto: Anton_Ivanov (Shutterstock)

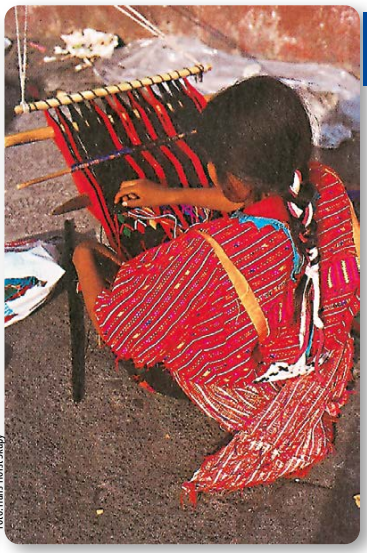


Foto: Hans-Horst Skupy

alles zu finden, was die Kunsthandwerker (*artesanos*) im ganzen Land produzieren. Natürlich auch Silberschmuck, Kupferteller, Ledertaschen und -gürtel, Nachbildungen archäologischer Fundstücke oder Figuren aus Pappmaché. Das kommt jenen Besuchern entgegen, die nicht die Möglichkeit haben, ihre Mitbringsel dort einzukaufen, wo sie auch hergestellt werden.

Regionale Spezialitäten

Wer zusehen wollte, wie in Olinalá Tabletts oder Holzschachteln und -truhen mit Ritz- und Maltechnik kunstvoll lackiert werden, der müsste allerdings einige Mühsal in Kauf nehmen. Das Dorf liegt im Guerrero-Gebirge. Die Wege dorthin sind oft unpassierbar. Früher wurden in Olinalá vor allem Truhen aus einem duftenden Riechholz geschreinert und mit Lackmustern dekoriert. Sie dienten der Aufbewahrung der Aussteuer. Vielleicht wäre das Kunsthandwerk ausgestorben, wenn nicht der Tourismus eine neue Nachfrage nach diesen Lackarbeiten geschaffen hätte. Sie wurden zu einem wichtigen Erwerbszweig für viele Familien in Olinalá.

Ebenfalls in Guerrero liegt die „Silberstadt" Taxco. Ein Abstecher auf dem Weg nach Acapulco lohnt sich. In den engen Gassen findet man unzählige Silberschmieden mit ihren fantasievollen Auslagen. Den Anstoß zu einer Renaissance des Silberhandwerks in Taxco, das früher von der Silberförderung in seinen Bergwerken lebte, verdankt die Stadt einem Außenseiter. Der Amerikaner William Spratling, von den Einheimischen „Don Guillermo" genannt, kam 1929 nach Taxco und eröffnete eine Silberwerkstatt, in der er Schmuck nach altmexikanischen Motiven schmieden ließ. Sein Erfolg verhalf diesem Handwerk zu einem neuen, großartigen Aufschwung.

Jede Region Mexikos hat ihre Spezialitäten. In Oaxaca gehen einem die Augen über angesichts der Auswahl an Webteppichen, die vor allem auf den Webstühlen von Teotitlán del Valle entstehen. Ihre traditionellen Muster sind

Foto: Volker W. Radtke

so alt wie die mixtekischen Steinmosaiken am Palast von Mitla, doch das Angebot hat sich der Nachfrage angepasst. Pfiffige Weber verwenden als Vorlage auch mal ein Gemälde von Juan Miró oder Frida Kahlo. Auch schwarze Keramik ist typisch für Oaxaca. Die Krüge, Pfeifen oder Glocken sind nicht künstlich gefärbt; die metallisch schimmernde schwarze Farbe entsteht beim Brand in einem Erdofen durch ein Qualmfeuer.

Ein Gebiet mit überaus reicher Handwerkstradition ist die Gegend um den Pátzcuaro-See im Bundesstaat Michoacán. Fast jedes der Fischer- und Bauerndörfer der Tarasken oder Purépecha-Indígenas rund um den See hat sich auf ein bestimmtes Handwerk spezialisiert. Gefördert wurde das schon in vorspanischer Zeit legendäre handwerkliche Geschick der Purépecha vom Dominikaner Vasco de Quiroga, der ab 1539 als Bischof von Michoacán zum Wohltäter dieses Volkes wurde. Noch heute wird die Erinnerung an *tata Vasco* (Väterchen Vasco) von den Purépecha hochgehalten. Im Museo de Arte Popular in Pátzcuaro kann man einen Querschnitt durch die Vielfalt dieser Kunsthandwerksproduktion der Region sehen, wovon in der Casa de los Once Patios („Haus der elf Patios") vieles zu kaufen ist. Aus Holz werden in diesem waldreichen Gebiet Möbel und Musikinstrumente hergestellt. Daneben findet man Töpfer- und Korbwaren, Kupfer- und Lackarbeiten sowie gewebte und bestickte Textilien.

Lohnend ist ein Ausflug nach Santa Clara del Cobre, das Kupfer schon im Namen trägt. Unter den Arkaden an der Plaza schimmert es: Da verkaufen Händler Schmuck und kupferne Gefäße. In vielen Häusern wird geschmiedet und gehämmert. In einem Museum kann man die Geschichte der Kupferbearbeitung in diesem Ort zurückverfolgen. Auch hier kam einem Amerikaner, Jim Metcalf, eine bedeutende Rolle bei der Wiederbelebung dieses Kunsthandwerks zu. In seiner Werkstatt bildet er

Oben: Eine wahre Augenweide ist dieser Sombrero. Rechts: Getöpferte Souvenirhenne.

junge Leute zu Kunstschmieden aus.

Im benachbarten Bundesstaat Jalisco gilt die vielseitige *artesanía* (Kunsthandwerk) ebenfalls als touristische Attraktion. Hunderte von Läden und Werkstätten findet man vor allem in den Orten Tlaquepaque und Tonalá – in der Nähe der Hauptstadt Guadalajara. Auf dem Donnerstag und Sonntag abgehaltenen Töpfermarkt in Tonalá findet man noch traditionelle Keramik, die in kleinen Familienwerkstätten mit Modeln geformt, mit Erdfarben bemalt und vor dem Brennen fein poliert wird (*loza brunida*). Doch die Malkünste der tonaltekischen Töpfer machen sich inzwischen auch Manufakturen zunutze, die Steinzeug mit modernem Design herstellen. In Tlaquepaque werden zwar nach alter Tradition Terrakotta-Skulpturen, z. B. Krippenfiguren, geformt, aber die Konkurrenz von Werkstätten, in denen Keramik, Pappmaché-Artikel, Lederwaren, Glas- und Messingartikel entstehen, ist groß.

Foto: Evdoha_spb/Shutterstock)

Kitsch und Kurioses

In diesem kommerzialisierten Kunsthandwerkszentrum ist eine authentische Volkskunst vielleicht nur noch im Museo Regional de la Cerámica zu finden. Stark vertreten ist dagegen die Gattung der *Mexican Curios*, eigens für Touristen fabrizierte Souvenirs, die in der Tat meist kurios sind. Sie benutzen Motive, die Mexiko formelhaft repräsentieren sollen, darunter vor allem der so genannte „Azteken-Kalender". Das Original, der tonnenschwere Stein im Anthropologischen Nationalmuseum wird tausendfach kopiert: z. B. auf silbernen Aschenbechern, Ledertaschen, Broschen aus Onyx. Ganz „typisch" auch der Mexikaner mit Sombrero, der an einem Kaktus lehnend, seine Siesta hält und dabei noch als Buchstütze zu gebrauchen ist.

Doch wer will den Mexikanern verübeln, dass sie sich auf die internationale Nachfrage einstellen, wenn sie damit – vor allem im ländlichen Raum – Arbeitsplätze und Einkommen schaffen? Mancherorts, manchmal weit abgelegen von den touristischen Zentren, kann dadurch die Abwanderung in die großen Städte, vor allem in die Hauptstadt, gebremst werden.

Das ist ein wichtiger Grund für die staatliche Förderung durch FONART, den *Fondo Nacional de Fomento de las Artesanías*, der eine Reihe gut sortierter, über das Land verteilter Läden unterhält. Der größte Teil des mexikanischen Kunsthandwerks wird jedoch über private Händler vermarktet, die dabei nicht schlecht verdienen, während die Schöpfer selbst nur selten vermögend werden.

Unendlich reich sind die mexikanischen *artesanos* an Einfällen. Vor ihrer Kreativität sollte man den Hut, nein, den Sombrero ziehen. Sie verstehen es, selbst aus dem erbärmlichsten Schrott noch ein Kunstwerk zu zaubern; sie lassen – wenn es dem Käufer so gefällt – einen Landsmann am Kaktus sogar mal zum Fakir werden...

Foto: Volker W. Radtke

MURALISMO

Die Kunst der Wandmalerei (*muralismo*) hat in Mexiko eine jahrhundertelange Tradition. Die frühesten Wandmalereien in den Höhlen Süd-Mexikos stammen aus der Zeit der ersten Maya; ihre Künstler stellten die Sterne, den Mond- und Sonnengott sowie die Welt, in der diese Götter lebten, dar. Die Lacandones in Chiapas glauben immer noch an die Wandgemälde des Templo de las Pinturas in Bonampak, der in der Sprache der Maya „Ort der bemalten Wände" heißt.

Die Entstehung des Muralismo im Jahr 1922 resultiert aus der Zeit der Mexikanischen Revolution (1910-1920). In der Zeit der großen sozialen Umwälzungen, die die mexikanischen Künstler zu verschlingen drohten, engagierte sich David Alfaro Siqueiros, der jüngste der „Großen Drei" für eine Wandmalerei-Bewegung, in der die Künstler jener Zeit den Regierungsprogrammen mit ihrem Können am besten dienen konnten. Die Wandmalerei war eine beim Volk überaus beliebte Kunst, die eine wirksame Methode darstellte, die Masse der Menschen anzusprechen.

Als das wohl schönste Wandgemälde, das sich bis zum Erdbeben von 1985 in der Lobby des hauptstädtischen Hotels *Del Prado* befand, gilt *Traum an einem Sonntagnachmittag im Alameda-Park* von Diego Rivera (1886-1957). Nach dem Zweiten Weltkrieg war es aufgrund seiner sozialistischen Botschaft auf heftige Kritik gestoßen und mit einer Sperrholzplatte und Vorhängen verdeckt worden. Nachdem die Kritiker verstummt waren und man das Gemälde schließlich als bedeutungsvolles Werk von bleibendem Wert pries, wurde die Abdeckung wieder entfernt. Heute befindet es sich in einem eigenen Ausstellungsgebäude in der Avenida Juárez neben dem Alameda-Park.

Oben: Muralisten wie J. C. Orozco brachten ihr soziales Engagement zum Ausdruck (*Katharsis*; im Palacio de Bellas Artes). Rechts: Diego Rivera proklamierte die Rückbesinnung auf die indigene Kultur.

Diego Rivera (1886-1957) schuf sein erstes Wandgemälde 1922. Ab diesem Zeitpunkt legte der Marxist den Pinsel nicht mehr aus der Hand und kreierte die nach ihm benannte Freskotechnik. Er ging zu plastischen Darstellungen über, arbeitete an den Charakteren und griff Propagandamotive auf. *El Mercado* ist der arbeitenden Masse gewidmet, einfachen Menschen, die ihre mühsam erwirtschaftete Ernte zum Markt bringen. Später experimentierte er mehr, und seine Arbeiten wurden komplexer. Rivera blieb zwar seinem Stil treu, fügte diesem jedoch ein seltsam wirkendes Element des Schreckens und Realismus hinzu.

José Clemente Orozco (1883-1949) schuf – ebenfalls in den 1920er Jahren – die Wandgemälde in der Escuela Nacional Preparatoria in Mexiko-Stadt. Mit der Darstellung von Jugendlichen beim Spiel auf öden Feldern erregte er die Aufmerksamkeit der Kunstkritiker. Diese ersten von ihm gestalteten Wände wirken im Vergleich zur Üppigkeit und Komplexität seiner späteren Arbeiten in Guadalajara – in der Universität, am Hospicio Cabañas und in der Abgeordnetenkammer – sehr einfach.

Seine Heimatstadt Guadalajara verdankt ihm eine Reihe düsterer Wandtafeln voller Anspielungen, deren Agonie der Hilflosigkeit stark beeindruckt. Sein Revolutionsgemälde gerät zwischen die Fronten von Sieg und Tod und verkörpert den Horror eines einsamen Aufschreis vor dem Hintergrund der riesigen Hand, die ein gezücktes Schwert hält.

Der dritte Meister der Wandmalerei ist **David Alfaro Siqueiros** (1896-1974), der von den herkömmlichen Indígena-Gesichtern zu einer mehr symbolischen Darstellung von Figuren mit Gasmasken (gesichtslosen Männern und Frauen) überging – Studien der Gesellschaft zwischen industrieller Revolution und Weltraum-Zeitalter. Für ihn bedeutete Größe auch Stärke. Sehr beeindruckend und beklemmend zugleich ist das monumentale Werk „La Marcha de la Humanidad" für ein Kulturzentrum

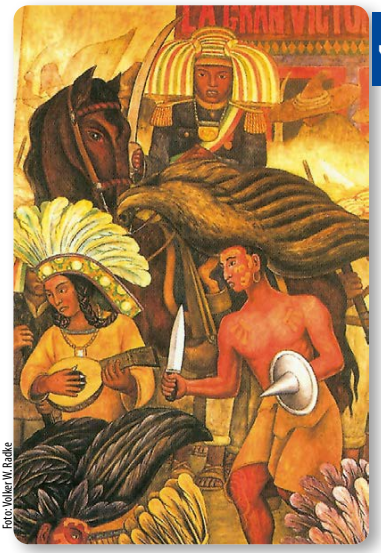


Foto: Volker W. Radtke

in Mexiko-Stadt, das 1971 nach ihm Polyforum Siqueiros genannt wurde. Der „Marsch der Menschheit" bewegt sich, so Siqueiros' Vision, hin zu Revolution, Frieden, Harmonie, Wissenschaft und Technik, zu einer besseren Gesellschaft für alle.

Siqueiros, Rivera und Juan O'Gorman sind die bekanntesten Künstler, die an der Gestaltung der Nationaluniversität UNAM in Mexiko-Stadt Anfang der 1950er-Jahre beteiligt waren. O'Gorman schuf eine detaillierte Allegorie auf Mexiko; sein Mosaik aus Naturstein und farbigem Glas bedeckt alle vier Wände (4000 qm) des Bücherturms der Zentralbibliothek – das Wahrzeichen der Ciudad Universitaria.

Auch zeitgenössische Künstler widmen sich der monumentalen Wandmalerei. So hat Alfredo Segatori, ein in Mexiko lebender Argentinier, in der Metro-Station Insurgentes den „großen Drei" des Muralismo ein Denkmal gesetzt: „Am Tisch der mexikanischen Muralisten" sitzen Siqueiros, Orozco und Diego Rivera und trinken mit Frida Kahlo.

Foto: BondRocketImages (Shutterstock)

LITERATUR

Die Literatur der prähispanischen Hochkulturen, die in Bilderschriften (*códices)* von den Taten ihrer Herrscher und vom Alltag Bericht gaben, wurde von den Spaniern als „heidnisch" vernichtet. Ganze Arbeit leistete **Bischof Diego de Landa** in Yucatán. Nur drei Códices entgingen der „Bücherverbrennung" von 1562; sie befinden sich heute in europäischen Museen. Ironie der Geschichte: Der Bischof wurde mit seinem *Bericht über die Angelegenheiten von Yucatán* (*Relación de las cosas de Yucatán*) wenige Jahre später zum exakten Chronisten der Maya-Gebräuche, er versuchte eine Entzifferung der Glyphenschrift und der Kalenderzeichen. Die Maya-Bücher *Popol Vuh* und *Chilam Balam* sind Aufzeichnungen mündlich überlieferter Texte.

Über die Welt der Azteken schuf **Pater Bernardino de Sahagún** (1500-1590) eine einzigartige Chronik, die er von aztekischen Künstlern illustrieren ließ: *Historia general de las cosas de Nueva España* (*Allgemeine Geschichte der Begebenheiten in Neu-Spanien*). Sahagún sammelte auch epische Gesänge der Azteken und übersetzte Gedichte des Dichterkönigs Netzahualcóyotl (1402-1472) und dessen Sohn Netzahualpilli (1484-1515).

Dann bestimmte das spanische Mutterland 300 Jahre lang, was in der Kolonie veröffentlicht werden durfte. Nach der Unabhängigkeit entstand eine Vielzahl realistischer Romane, Ende des 19. Jh. orientierten sich die Schriftsteller an französischen Moden.

Danach erregte der *Modernismo* mit kosmopolitischen Themen und der Suche nach neuen sprachlichen Formen Aufsehen. Einschneidendes Ereignis war die Revolution: **Mariano Azuela** mit dem sozialkritischen Roman *Los de abajo* (*Die von unten*) und **Martín Luis Guzmán** mit *La Sombra del Caudillo* (*Der Schatten des Führers*) stehen am Anfang

Oben: Die Biblioteca Palafoxiana in Pubela, 1646 gegründet, war die erste auf dem amerikanischen Kontinent.

der modernen Nationalliteratur.

„Man kann Mexiko nicht verstehen, ohne *Das Labyrinth der Einsamkeit* (1950) gelesen zu haben", hieß es in einem Kommentar zur Verleihung des Literaturnobelpreises 1990 an den Lyriker und Essayisten **Octavio Paz**. Das Buch ist eine vielschichtige Analyse der Gesellschaft, die in einem ständigen Zwiespalt zwischen ihren zwei Vergangenheiten und einer widersprüchlichen Gegenwart lebt. Auf der Suche nach der *mexicanidad,* der Identität eines Volkes, das die Freude an Festen ebenso ernst wie den Tod leicht nimmt, spannt Paz den Bogen vom Untergang der aztekischen Kultur bis zur Übermacht des US-Nachbarn.

Die Einsamkeit einer Frau in einer sprachlosen Zeit steht im Mittelpunkt von *Las trampas de la fe* (*Die Fallstricke des Glaubens*, 1982). In dem Essay beschreibt Octavio Paz (1914-1998) Sor Juana, eine Nonne und Dichterin des 17. Jh., die erste Intellektuelle, die an der orthodox-religiösen Welt des Barock scheitert.

Sor Juana Inéz de la Cruz (1648-1694) wählte das Kloster als die einzige Stätte für Frauen, Wissen zu erwerben. In der Abgeschiedenheit schrieb sie betont erotische Lyrik, Komödien und Weihespiele, die außerhalb der Klostermauern aufgeführt wurden. Dass sie darüber hinaus Fragen stellte und öffentlich den Anspruch von Frauen auf Ausbildung formulierte, ging dem Bischof dann doch zu weit – sie starb als Büßerin. Die „zehnte Muse Mexikos" gilt als Begründerin der Nationalliteratur. Wenn vom Beitrag der lateinamerikanischen Völker zur Weltliteratur die Rede ist, dann meine das, so Octavio Paz, die Literatur der 2. Hälfte des 20. Jh., „die unsere Wirklichkeit und unsere Sprache erforscht".

Groß ist der Anteil erfolgreich schreibender Frauen: **Rosario Castellanos** (1925-1974) beschrieb 1957 in *Balún Canán* (*Die neun Wächter*) aus der Sicht eines Kindes das Leben auf einer Hacienda in Chiapas in den 1930er Jahren. *Mexikanischer Tango* ist der deutsche Titel für **Angeles Mastrettas** (1949) erfolgreichen Debütroman *Arráncame la vida* (*Reiß mir das Leben aus*), die Liebes- und Emanzipationsgeschichte einer jungen Frau an der Seite eines politisch mächtigen Mannes. Schauplatz ist Puebla ebenfalls in den 30er Jahren.

Elena Poniatowska (geb. 1932), engagierte Journalistin und Schriftstellerin, thematisiert in ihrem Essay-Band *Fuerte es el silencio* (*Stark ist das Schweigen*) u. a. das Massaker an demonstrierenden Studenten 1968.

Die eigene Geschichte und Gegenwart, die Suche nach nationaler Identität ist ein Kernproblem, das auch der Romancier **Carlos Fuentes** (1928-2012) behandelte. Mit poetischer Sprachkraft und Fabulierlust gab er in Romanen und Erzählungen einen Einblick in mexikanische Eigenarten: in den Romanen *La región mas transparente* (*Landschaft in klarem Licht*), *Terra nostra,* dem literarischen Thriller *La cabeza de la hidra* (*Das Haupt der Hydra*), dem Revolutionsroman *Gringo viejo* (*Der alte Gringo*) und den Erzählbänden *Chac Mool* und *La Frontera de Cristal (Die gläserne Grenze)*..

Juan Rulfo (1918-1986) setzte mit nur zwei Werken einen Markstein in der neuen mexikanischen Literatur. Die Erzählungen unter dem Titel *El llano en llamas* (*Der Llano in Flammen*, 1953) und der Kurzroman *Pedro Páramo* skizzieren in karger Poesie das ländliche Mexiko.

Auch in Krimis steckt ein Stück mexikanischen Alltags: Der Moloch Mexiko-Stadt spielt bei **Paco Ignacio Taibo II** (geb. 1949) eine Hauptrolle als Sumpf von Korruption und politischer Repression; die mexikanische Provinz ist Schauplatz der Romane von **Jorge Ibargüengoitia** (1928-1984).

Zur jüngeren Generation gehören Rosa Beltrán, Laura Esquivel, Angeles Mastretta, Juan Villoro, Jorge Volpi, Yuri Herrera, Gabriel Trujillo, Alberto Ruy Sánchez und Juan Pablo Villalobos.