

# CINCO DE MAYO

## Un futbolista que ama los bailes folclóricos

■ **Mauricio Rosales juega con el club Pachuca en la American Soccer League y ha actuado con De Colores**

Por Miguel Guilarte  
EL TIEMPO LATINO

El joven Mauricio Rosales emigró hace seis años de su natal San Bartolo Morelos, México, con una maleta cargada de sueños y decidido a darle rienda suelta en este país a dos de sus grandes pasiones: el fútbol y la danza folclórica mexicana.

Y al igual que muchos mexicanos que residen en Estados Unidos, Rosales se siente orgulloso de festejar cada año el Cinco de Mayo, porque es una manera de sentirse más cerca de su país, su gente y su cultura.

“Celebramos el Cinco de Mayo, al igual que el 10 de mayo (Día de las Madres), el Día de La Bandera, la Independencia y otras fiestas mexicanas porque es una manera de mantenernos unidos y no olvidar nuestras raíces y cultura”, dijo Rosales a El Tiempo Latino.

Futbolista y bailarín, Rosales participaba de los bailes folclóricos en San Bartolo Morelos, un pequeño pueblo enclavado en las montañas del Valle de Toluca a 2700 metros de altura, y también jugaba al fútbol.

“Jugué en la liga de mi pueblo por dos años y después en este país estuve con el Deportivo Morelos. Hoy juego con el Pachuca y soy el segundo capitán”, relató Rosales que participa con su club en la American Soccer League (ASL) en Landover, Maryland, una liga de fútbol local conformada principalmente por equipos mexicanos.

Amante del fútbol y el folclore mexicano por igual, Rosales se vistió de cortos en 2010 con el Deportivo Morelos y de indio azteca con el Grupo De Colores, durante la celebración del Bicentenario de México en las canchas de la ASL.

Con De Colores, vistió un sombrero penacho característico de la cultura azteca del Estado de



JOSE LUIS ARGUETA PARA ETL

**EL ARTISTA.** Rosales (centro) vistió un sombrero penacho en la ASL.

México y que se compone de un grupo de plumas como las que tienen algunas aves en la parte superior de la cabeza.

“Siempre trato de mantenerme ligado a la cultura y las danzas típicas de México. Me gusta mucho cuando la gente nos ve bailar porque cada baile y vestuario tienen un significado muy especial”, expresó Rosales quien enumeró varios vestuarios típicos como el sombrero penacho de México, el charro de Jalisco, las guayaberas de Veracruz, las cuereras y botas texanas del Norte del país.

“Siempre le digo a los muchachos que llegan al fútbol o a las presentaciones culturales que uno siempre tiene que dar lo mejor en la actividad que se proponga porque es una manera de ser mejores personas y enriquecerse con la cultura y el deporte”, afirmó Rosales quien lamenta no tener más tiempo para ensayar.

“Soy instalador de todo tipo de pisos y sé que entro al trabajo a las 8 de la mañana pero nunca sé a qué hora voy a salir”, concluyó Rosales al referirse a este otro aspecto de su “sueño americano”.

## Cultura y herencia se expresan en la cocina

■ **La chef mexicana Patricia Jinich cuenta los ingredientes que celebran la fiesta del Cinco de Mayo**

Por Ana Cubías  
EL TIEMPO LATINO

Para Patricia Jinich compartir entre familiares y amigos una mesa llena de comida tradicional mexicana para celebrar el Cinco de Mayo, es una tradición que adquirió cuando emigró a este país de su natal México en 1997.

Jinich, quien es chef, escritora y maestra de comida mexicana, contó a El Tiempo Latino el martes 26 que a pesar de que esta es una festividad que en México sólo se celebra en Puebla, en Estados Unidos ha ganado “un significado sin precedentes para los mexicanos que viven aquí”.

“Es una fiesta que ha sobrepasado fronteras y nacionalidades. Creo que es una oportunidad para celebrar las características positivas de los mexicanos y los aportes que hacen a este país y qué mejor forma de hacerlo que a través de la comida”, destacó Jini-

ch, originaria del Distrito Federal. “Los estadounidenses han incorporado mucha de la gastronomía mexicana en su dieta y eso sirve de conexión entre las personas y la celebración”, agregó.

Además de reunirse con su esposo —quien también es mexicano— y tres hijos invitan a amigos de varios países y hacen tamales, enchiladas y refrescos.

La chef afirmó que desde que llegó a DC hace 10 años la población mexicana ha crecido notablemente. “Lo noto a través de los ingredientes para preparar mis recetas, antes para encontrar algo tenía que ir a una tienda pequeña, ahora hay más productos y están en todos lados”, apuntó.

Pero a pesar de que Jinich ama ser chef y estar en la cocina, eso no siempre fue así. Por ser la menor de tres hermanas, siempre fue catalogada como la más académica y ella se dedicó a estudiar ciencias políticas. Al emigrar al área se inscribió en la maestría de Estudios Latinoamericanos de la Universidad de Georgetown para especializarse

en investigaciones. Sin embargo, su amor por la cocina siempre estuvo presente y cada vez que podía tomaba cursos especiales de panadería y salsas.

“Me gradué de la maestría y empecé a trabajar en una agencia para investigar las relaciones entre los países de América Latina, pero mi mente siempre estaba en la cocina de mi casa y en qué iba a hacer de cenar”, contó Jinich.

Fue su esposo quien finalmente la animó a dedicarse a la cocina a tiempo completo en 2007. Hoy Jinich da clases de cocina en el Instituto Cultural Mexicano y tiene su propio programa de televisión “Pati’s Mexican Table”, que pasa en el canal local de PBS.

Jinich dijo que por medio de la comida se pueden pasar las celebraciones como la del Cinco de Mayo de generación en generación. “La clave para que estas tradiciones perduren es tener el deseo de repetir esos ricos sabores que tiene la gastronomía mexicana”, concluyó.

Ver fotogalería en [www.eltiempolatino.com](http://www.eltiempolatino.com)



**INGREDIENTES.** Patricia Jinich muestra algunos de los ingredientes que utiliza en sus platillos, el martes 26.

ANA CUBÍAS/ETL