

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS

TESIS PROFESIONAL

TRADICIÓN Y ARRAIGO DE LA
FIESTA GRANDE DE CHIAPA DE
CORZO

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTAN

ANA GUADALUPE NAVARRO PÉREZ
DEYSI SAYURI TOLEDO ESPINOSA

DIRECTOR DE TESIS

DR. JORGE ALBERTO ESPONDA PÉREZ



TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

SEPTIEMBRE 2020

AGRADECIMIENTO Y/O DEDICATORIAS

Le agradecemos a nuestros padres por habernos dado siempre lo necesario para seguir subiendo los escalones y llegar hasta donde estamos.

Oscar Humberto Navarro Cancino

Roberto Toledo Grajales

Ana Lidia Pérez García

Nereida de Jesús espinosa

Hernández

A nuestros hermanos por ser nuestros por motivarnos a seguir siendo una mejor persona

Karla Maurilia Navarro Pérez

Verónica Vianey Toledo Espinosa

Oscar Jesús Navarro Pérez

A nuestros abuelos por siempre darnos consejos muy sabios que llevamos a cabo durante la carrera, por dejarnos saber que podíamos contar con ellos en cada momento

Oscar Navarro Trujillo

Aniceto Pérez Huerta (mi ángel)

Maurilia Cancino Carpio

Genoveva García Veterano

Alicia Toledo Grajales

Héctor Armando Espinosa Estrada

Elsiaria Antonia Hernández

Hernández

A nuestro asesor el Dr. Jorge Alberto Esponda Pérez por darnos el tiempo necesario, guiarnos y motivarnos cada vez que lo necesitábamos.



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
DIRECCION DE SERVICIOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE CERTIFICACIÓN ESCOLAR



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS A 17 DE AGOSTO DEL 2020

C. ANA GUADALUPE NAVARRO PÉREZ

Pasante del Programa Educativo de: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA.

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:

TRADICIÓN Y ARAIGO DE LA FIESTA GRANDE DE CHIAPA DE CORZO.

En la modalidad de: TESIS PROFESIONAL.

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

Revisores

ATENTAMENTE

Firmas

M.A. KARLA PAOLA AGUILAR ESPINOSA

LIC. MONICA BRITTO RAMOS

DR. JORGE ALBERTO ESPONDA PÉREZ



COORD. DE TITULACIÓN



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
DIRECCION DE SERVICIOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE CERTIFICACIÓN ESCOLAR



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS A 17 DE AGOSTO DEL 2020

C. DEYSI SAYURI TOLEDO ESPINOSA

Pasante del Programa Educativo de: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA.

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:

TRADICIÓN Y ARAIGO DE LA FESTA GRANDE DE CHIAPA DE CORZO.

En la modalidad de: TESIS PROFESIONAL.

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

ATENTAMENTE

Revisores

Firmas

M.A. KARLA PAOLA AGUILAR ESPINOSA

LIC. MONICA BRITTO RAMOS

DR. JORGE ALBERTO ESPONDA PÉREZ



COORD. DE TITULACIÓN

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	1
JUSTIFICACIÓN	2
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
OBJETIVOS.....	4
GENERAL.....	4
ESPECÍFICOS.....	4
MARCO TEÓRICO	5
FERIA	5
TRADICIÓN.....	5
TURISMO.....	6
ARRAIGO	6
FIESTAS DE CHIAPAS	6
UBICACIÓN GEOGRÁFICA	7
HISTORIA GEOGRÁFICA.....	8
BARRIOS DE CHIAPA DE CORZO	9
FIESTA GRANDE DE CHIAPA DE CORZO.....	9
ORGANIZACIÓN DE LA FIESTA	10
EL CALENDARIO PROGRAMADO EN LA FIESTA GRANDE DE CHIAPA DE CORZO:.....	11
DOMICILIOS DE LOS SANTOS FESTEJADOS	13
LOS ANUNCIOS.....	14
REFERENCIAS DE LA DANZA	14
¿POR QUÉ Y QUE DÍAS BAILAN LOS PARACHICOS?.....	15
LAS ENRAMAS.....	15

PRIOSTE	16
CHIAPANECAS	16
PARACHICOS	16
VESTIMENTA	16
ANTECEDENTES DE LA MÁSCARA DEL PARACHICO	17
MÁSCARA DEL PARACHICO	17
LOS CHUNTÁS O “CHUNTÁES”	17
ABRE CAMPO FIESTA GRANDE	17
COSTUMBRES GASTRONÓMICAS	18
GASTRONOMÍA	18
GASTRONOMÍA TÍPICA DE LAS FESTIVIDADES TRADICIONALES DE CHIAPA DE CORZO	18
BEBIDAS TRADICIONALES DE CHIAPA DE CORZO	19
DULCES TRADICIONALES DE CHIAPA DE CORZO	22
TAMALES DE CHIAPA DE CORZO	24
METODOLOGÍA	26
DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	26
POBLACIÓN	26
MUESTRA	26
MUESTREO	26
VARIABLES	27
TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	27
TÉCNICAS DE ANÁLISIS	27
PRESENTACION Y ANÁLISIS DE RESULTADOS	28
RESEÑA FOTOGRÁFICA DE LA FERIA GRANDE DE CHIAPA	35
SALIDA DE LA CHUNTÁ	35
INICIA LA FIESTA GRANDE DE CHIAPA DE CORZO	39

FIESTA DE SAN ANTONIO DE ABAD	47
CARROS ALEGÓRICOS.....	53
TERMINA LA FIESTA	54
.....	59
RECETARIO DE LA FIESTA GRANDE DE CHIAPA DE CORZO	59
PEPITA CON TASAJO.....	60
PUERCO CON ARROZ	62
COCHITO HORNEADO	64
CHANFAINA.....	66
CONCLUSIÓN.....	68
PROPUESTAS/ RECOMENDACIONES.....	69
REFERENCIAS DOCUMENTALES	70
ANEXOS	76
ANEXO (1)	76
ANEXO (2).....	78
ANEXO (3).....	80

INTRODUCCIÓN

Chiapa de Corzo es un pueblo mágico conocido por sus diferentes ferias, sin embargo, una de ellas es la más emblemática y representativa durante el año, llena de cultura, gastronomía, religión y tradición, la fiesta grande de Chiapa de Corzo, como se le conoce, viste de colores las calles, alegría, historias que recordar, además de involucrar a todo el pueblo ya que sin ellos no se realizaría esta festividad tan importante a nivel nacional.

Esta tiene un significado importante, ya que engloba su tradición, cultura y sus raíces gastronómicas, trascendiendo año con año, por medio de su folklore, algarabía y costumbres.

En este trabajo se busca plasmar todo lo anterior por medio de la investigación de campo, realizándolo desde un panorama cualitativo, por medio de entrevistas a los personajes más importantes, los cuales se ven identificados con la fiesta, llevan en el alma y por descendencia a este municipio.

Es importante crear conciencia, a través del respeto a historiadores, personas nativas, que, por medio de la narración y conocimiento adquirido con el tiempo, nos brindaron información sobre la historia de esta festividad y la evolución de cada uno de los días, lo significativo para todos los chiapacorceños y de esta manera documentar todo el comportamiento alimentario que se da a lo largo de esta tradición.

JUSTIFICACIÓN

La Fiesta Grande de Chiapa de Corzo, es un sincretismo de las tradiciones indígenas y españolas, dando como resultado una tradición muy rica y que se adapta a los cambios del tiempo. Los Parachicos que forman parte de la celebración fueron declarados el 16 de febrero de 2009 como Patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

Por la magnitud y el arraigo que esta tradición tiene, el presente trabajo nace del interés que tenemos por ofrecer un amplio conocimiento de ella, especialmente por la preparación de los platillos típicos que se consumen en dicha fiesta.

Sabemos que existen documentos que hablan sobre dicho festejo, pero no hay alguno que se adentre a mencionar las recetas tradicionales que año con año se elaboran durante esta festividad.

Tomando en cuenta que es una fiesta a nivel mundial consideramos importante documentar y darle el valor a cada una de las personalidades que se ven inmersas durante toda la celebración como son las cocineras tradicionales, el prioste, el patrón de los parachicos, la luchita, el chuntá, la tuxtlequita.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En la actualidad los documentos que existen y hablan sobre este municipio, plasman la historia de los personajes y de su fiesta con fundamentos, aunque su información es muy escasa, a pesar de tener mucho auge y ser reconocida a nivel nacional incluso hasta mundial, poco es lo que sabe de la historia y de lo que hay detrás para la organización y relevancia sobre esta fiesta, el significado que tiene el colaborar y la importancia para cada uno de las personalidades entrevistadas, incluso hace aproximadamente entre veinte y treinta años esta festividad empezó a tener la difusión adecuada por el mismo Estado.

Los personajes que están inmersos en esta celebración son muy herméticos y difícilmente brindan información.

Al recaudar datos sobre la elaboración de las recetas con las cocineras, nos encontramos con mucha resistencia por parte de ellas las cuales se han dedicado por muchos años a preservar dichos platillos.

OBJETIVOS

GENERAL

Recabar información por medio de investigación documental y de campo sobre la tradición y el arraigo de la fiesta grande de Chiapa de Corzo.

ESPECÍFICOS

Realizar entrevistas a las personas que interpretan a los personajes más representativos y emblemáticos del pueblo y la fiesta de Chiapa de Corzo.

Documentar la información recolectada a través de una reseña fotográfica.

Explicar el proceso que conlleva la organización de la fiesta grande de Chiapa de Corzo.

Recabar la información detallada del proceso de elaboración de los platillos más representativos.

MARCO TEÓRICO

El presente apartado muestra el sistema conceptual que sustenta la investigación. Se inicia de manera textual explicando, su ubicación, conceptos de turismo, arraigo, fiesta y festividades, y hablamos sobre la organización de la fiesta grande de Chiapa de Corzo.

FIESTA

El nombre de fiesta proviene del latín fiesta y significa alegría, regocijo y diversión, pero también implica la solemnidad religiosa o civil o de conmemoración, Varios autores afirman que la fiesta existe siempre que hay religión y describen las fiestas del mundo lo que equivale a escribir la historia de la civilización.

El conjunto de actos extraordinarios con que se celebra un acto familiar o para regocijo público, se organizan en un sitio público con motivo de algún acontecimiento o fechas señaladas en el año (Moliner, 1985).

FERIA

Las ferias tienen origen remoto y antes se asociaban a las festividades cívicas o religiosas, reuniendo a los pobladores de una comarca o región para cambiar sus productos, ganados entre otros.

También se llama feria a una festividad o descanso que no sea domingo. Al día que se celebra se le llama día feriado (Tenoch, 2007).

TRADICIÓN

La tradición, es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia (Eumed.net, 2012).

TURISMO

La Organización Mundial de Turismo (OMT) menciona que el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a los de su entorno habitual, por un periodo inferior a un año, con fines de ocio, por negocio y otros motivos (Organización Mundial de Turismo, 2006).

De esta forma, como una actividad que realizan los visitantes, el turismo no constituye una actividad económica productiva, sino una actividad de consumo (INEGI-SECTUR, 2006).

ARRAIGO

Esta se presenta en todas las sociedades e implica acciones y tradiciones como la religión, costumbres fiestas y mecanismos sociales (Ejemplode.com, 2014).

RESEÑA

Es una nota que describe o resume los aspectos más sobresalientes de un texto o de un contenido audiovisual, lo que ayuda a que el lector conozca la obra en cuestión con mayor profundidad, aún antes de tener acceso directo a ella. (Gardey, 2011)

FIESTAS DE CHIAPAS

Las fiestas tradicionales que aún mantienen sincronía con el ciclo de las actividades agrícolas son las manifestaciones vitales de México, En Chiapas se han documentado más de 700, aunado a ellas, las danzas y las ceremonias cívicas donde se dan cita los pueblos, personajes de la historia local, así como otros festejos, son reflejos de la rica herencia del pasado histórico, así como de los gustos y sensibilidad del pueblo.

Chiapas presenta las mejores condiciones para disfrutar de la calidez, de su gente, sus tradiciones, sus fiestas populares.

Una de las costumbres en Chiapas es realizar fiestas y ferias en honor a los Santos Patrones de cada municipio y es así de esta manera, con música, juegos bailes, misas, bebidas entre otros aspectos, la gente chiapaneca demuestra su alegría y agradecimiento divirtiéndose de una manera amena (Cruz, 2007)

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

El municipio de Chiapa de Corzo se ubica en los límites de la depresión Central y del Altiplano Central, sus coordenadas geográficas son 16° 42" N y 93° 00" W, su altitud es de 406 msnm. Limita al norte con Soyaló y Usumacinta, al oeste con Tuxtla Gutiérrez, Suchiapa y Villaflores, al este con Zinacantán, Ixtapa y Acala, y al sur con Villa Corzo., Región Centro (INAFED 2018).

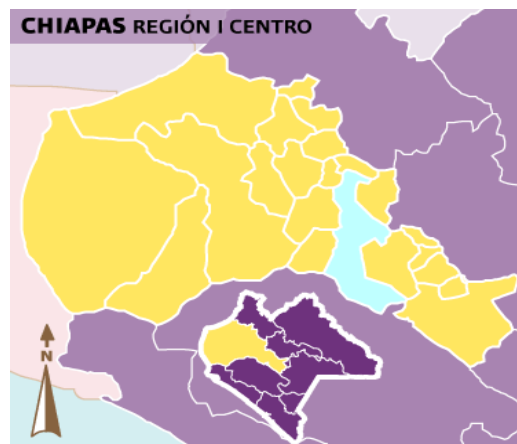


Figura 1. Chiapas Región Centro (INAFED, 2018).

HISTORIA GEOGRÁFICA

La actual ciudad de Chiapa de Corzo, fue fundada el 1° de marzo de 1528 por el capitán Diego de Mazariegos con el nombre de Villa Real de Chiapa.

La fundación del poblado se hizo alrededor de la frondosa ceiba (La Pochota) que se encuentra sobre la margen derecha del río Grande de Chiapa. El 28 de agosto de 1552, pasa a depender directamente de la Corona, denominándose por tal motivo Pueblo de la Real Corona de Chiapa de indios.

Posteriormente fue dotado de agua potable, construyendo para el caso una fuente conocida popularmente como La Pila, en 1562 por el fraile dominico Rodrigo de León; entre 1554 y 1572, Fray Pedro de Barrientos construyó el templo de Santo Domingo de Guzmán, conocido como la Iglesia Grande; el 7 de junio de 1833 Joaquín Miguel Gutiérrez, Gobernador del Estado, promulga el decreto que eleva a la categoría de villa al pueblo de Chiapa; el 27 de marzo de 1851, Fernando Nicolás Maldonado decreta la elevación al rango de ciudad a la villa de Chiapa; y el 29 de diciembre de 1881, Miguel Utrilla promulgó el decreto que agregó el apellido del liberal Ángel Albino Corzo a la ciudad de Chiapa, llamada desde entonces Chiapa de Corzo (INAFED 2018).

Un Pueblo Mágico es una localidad que tiene atributos simbólicos, leyendas, historia, hechos trascendentes, cotidianidad, en fin, magia que te emanan en cada una de sus manifestaciones socio-culturales, y que significan hoy día una gran oportunidad para el aprovechamiento turístico. El Programa Pueblos Mágicos contribuye a revalorar a un conjunto de poblaciones del país que siempre han estado en el imaginario colectivo de la nación en su conjunto y que representan alternativas frescas y diferentes para los visitantes nacionales y extranjeros. Acuerdo por el que se establecen los Lineamientos Generales para la Incorporación y permanencia al Programa Pueblos Mágico. Chiapa de Corzo conquista a los viajeros con sus coloridas tradiciones y bellos edificios, pero sobre todo por ser la puerta de entrada a una de las maravillas naturales más impresionantes de todo México: el Cañón del Sumidero. (Secretaría de Turismo, 2014).

BARRIOS DE CHIAPA DE CORZO

Tabla 1. Barrios de Chiapa de Corzo, Presidencia Municipal de Chiapa de Corzo.

BARRIO DENOMINACIÓN COMUN	EN CHIAPANECA	SIGNIFICADO
Santa Elena	Candili	Donde el cerro
Benito Juárez	Cacúe	Donde los templos o las pirámides
San Miguel	Moyolá	Los dignatarios de un templo
San Antonio Abad	Cunduacán o Candoaca	Terreno como panza
San Jacinto	Napiniaca	Pueblo grande o ciudad
San Tomas	Ubañamoy	El faldeado (como San Sebastián y San Gregorio)
San Vicente	Juchitán y/o Loshitta	Agregado o pegado al pueblo
Changuti	Shangouti	Omblogo
Panteón	Cangulú	Panteón
San Pedro	Shamboyoui	Lo distinguido del consagrado

Fuente: (Corzo, 2007).

FIESTA GRANDE DE CHIAPA DE CORZO

Esta festividad nace en el lapso de 1769-1774, cuando era obispo Fray Juan Manuel García de Vargas y Rivera. En ese mismo lapso llega a Chiapa de Corzo la legendaria María de Angulo. (Sánchez, 2005).

La Fiesta Grande de Chiapa de Corzo es una celebración religiosa, tradicional y popular, en la cual toda la población de la ciudad de Chiapa de Corzo participa.

Es una de las fiestas más antiguas del hermoso estado Chiapas; teniendo como origen el prehispánico, para después ser fusionado con el cristianismo, principalmente relacionado con la imagen de San Sebastián, traído por los españoles.

En el mes de enero como cada año, Chiapa de Corzo se viste de gala con la Fiesta Grande. Llena de colores, voces y tradición; presentando el tradicional baile de los Parachicos.

Esta se lleva a cabo a partir del 8 al 23 de enero. En la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo las actividades que destacan son: Las Chuntas, Las Chiapanecas, los Carros Alegóricos, La Vaquita, Las Enramas, La música Tradicional, La guerra de Confetis, El Combate, la Pepita con Tasajo, el Puerco con arroz, el Cochito.

Dejando como atractivo principal a los famosos Parachicos; los danzantes tradicionales por excelencia de la región.

Como dato curioso Los Parachicos fueron declarados el 16 de febrero de 2009 como Patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad por la UNESCO (Turismo de Chiapas, 2016).

ORGANIZACIÓN DE LA FIESTA

Dentro de la logística existen tres organizaciones las cuales son:

EL PATRONATO

Este se encarga de la difusión y seguridad de la fiesta Grande de Chiapa de Corzo, ya que esta recibe apoyo del gobierno del estado.

EL PRIOSTE Y COCINERAS

Son encargados de la celebración de la fiesta religiosa del Santo, en este caso “San Sebastián” y de darle de comer a al pueblo en la “comida grande”.

La comida Grande, es una ofrenda para una buena cosecha: se realiza el día 20 de enero que es el día de San Sebastián. Es probable que tenga su origen en épocas críticas ya que la carne seca (tasajo) y la semilla de calabaza, los principales componentes de este guiso, son productos que puedan conservarse en buen estado por periodos largos de tiempo (Gómez, 2007).

BARRIOS

Para organizar toda esta serie de celebraciones, las cofradías eran las encargadas de recolectar el dinero en cada barrio: actualmente han sido sustituidas por las juntas de festejos.

EL CALENDARIO PROGRAMADO EN LA FIESTA GRANDE DE CHIAPA DE CORZO:

8 de enero

Anuncio de las Chunta. Pandilla del Jerry 8 de la noche. - Av. Cap. Vicente López, entre las calles 5 de febrero y Juárez.

Del 8 al 19

Participación de los diferentes grupos de Chunta por las noches, a partir de las 8 de la noche.

13 de enero

Enramas Sr. de Esquipulas. 11 horas. Iglesia del Señor San Jacinto; comida chanfaina y estofado.

14 de enero

Enramas San Antonio Abad (el Nuevo) 11:00 horas, Plaza del Parachico; Av. Hidalgo entre calles 5 de febrero y Cenobio Aguilar. Comida Pepita con Tasajo.

Enramas San Antonio Abad (El viejito) 11:00 horas calle 5 de febrero entre Av. Ángel Albino Corzo e Hidalgo.

Enramas San Antonio Abad (El Consagrado) 11:00 horas calle Mexicanidad Chiapaneca entre Av. 21 de octubre y Cuauhtémoc. Comida Pepita con Tasajo.

Anuncio San Antonio Abad (el viejito) a las 9 de la noche en calle 5 de febrero entre Av., Ángel Albino Corzo e Hidalgo.

Anuncio San Antonio Abad (el Consagrado) a las 9 de la noche en calle Mexicanidad Chiapaneca entre Av. 21 de octubre y Cuauhtémoc.

15 de enero

Primer día de Parachicos, misa dedicado al sr. De Esquipulas, en la Iglesia de Santo Domingo de Guzmán a las 10 de la mañana. Comida puerca con arroz, Plaza del Parachico.

16 de enero

Enrama de San Sebastián Mártir 11:00 horas en Av. Independencia entre las calles Mexicanidad y Tomasa Cuesta domicilio de la familia Nandayapa Vargas.

Anuncio de San Sebastián Mártir 9 de la noche en Av. Independencia entre las calles Mexicanidad y Tomas Cuesta, Domicilio de la Familia Nandayapa Vargas.

17 de enero

Segundo día de Parachico, Misa de San Antonio Abad en la iglesia de Santo domingo de

18 de enero

Presencia de Parachicos. Visita al Panteón Municipal por los patrones fallecidos. 5 de la tarde.

19 de enero

Anuncio del pueblo encabezado por la autoridad municipal a partir de las 9 de la noche. Palacio Municipal.

20 de enero

Cuarto día de Parachicos. Misa de dedicado a San Sebastián mártir 11:00 horas iglesia de Santo Domingo de Guzmán Traslado de la imagen al domicilio de los priostes. Comida pepita con tasajo

21 de enero

Combate Naval en la Aguas del Rio Grande (Rio Grijalva) 9 de la noche en punto.

22 de enero

Quinto día de Parachicos. Se sirve Café con pan en la casa del patrón de los parachicos. Recorrido de las banderas con los parachicos y chunta, carros alegóricos a la Plaza Central, 4 de la tarde.

23 de enero

Ultimo día de parachicos. Visita a todas las Iglesias, Ermitas y Capillas para despedirse de la fiesta. Misa para el cambio de prioste en la iglesia de Santo Domingo de Guzmán, 5 de la tarde (Turismo de Chiapas, 2016).

A LOS SANTOS QUE SE LE VENERAN EN LA TRADICIONAL FIESTA

El 15 de enero con el Sr. de Esquipulas.

El 17 de enero a San Antonio Abad (el nuevo), San Antonio Abad (el viejo), San Antonio Abad (el consagrado),

el 20 de enero San Sebastián Mártir (Marina, 2012).

DOMICILIOS DE LOS SANTOS FESTEJADOS

En estos domicilios es donde se festejan las imágenes de la feria de enero en Chiapa de Corzo

- Niñito de Atocha. 4 de enero. Dirección: Av. Coronel Salvador Urbina No.19. Familia: Coutiño. Fiesta comunal.
- Día del Sr. de Esquipulas. 15 de enero. Dirección: Av. Fco. I. Madero y Calle Negrete, iglesia de San Jancito o de los Milagros. Fiesta comunal.
- Día de San Antonio Abad (el nuevo). 17 de enero. Dirección: Avenida Hidalgo s/n ermita o la plaza del Parachico. Fiesta comunal.
- Día de San Antonio Abad (el viejo). 17 de enero. Dirección: Calle 5 de febrero no.64 casa de la señora Asunción Velázquez. Fiesta comunal.
- San Antonio Abad (El Consagrado). 17 de enero. Dirección: Calle Mexicanidad Chiapaneca no.11, casa de la Sra. Ruth Calvo.
- San Sebastián Mártir. 20 de enero. Domicilio: En el 2012 casa de Rolando Aguilar y fam. Calle Cenobio Aguilar s/n. En 2013 y 2014 casa de la Dra. Ma. Magdalena Pola V. Carretera Internacional tramo Dr. Amador Coutiño de Coss. Fiesta comunal (Marina, 2012).

LOS ANUNCIOS

Es la festividad que se celebra por la noche, en donde el pueblo anuncia una festividad patronal, recorriendo las principales calles, ermitas e iglesias de la localidad, las que a continuación se da a conocer de dónde salen dichos anuncios, los que se realizan también para anunciar las comidas de diferentes imágenes.

- Sr. de Esquipulas. Día del anuncio: 10 de enero. Lugar de reunión: Iglesia de San Jacinto o de los Milagros. Hora de salidas: 21 horas. Fiesta comunal.
- San Antonio Abad (el nuevo). Día del anuncio: 14 de enero. Lugar de reunión: Av. Hidalgo, plaza del Parachico. Hora de salida: 21 horas. Fiesta comunal.
- San Antonio Abad (el viejo). Día del anuncio: 14 de enero. Lugar de reunión: Calle 5 de febrero no.64, casa de la Sra. Asunción Velázquez. Hora de salida: 21 horas. Fiesta comunal.
- San Antonio (el consagrado). Día del anuncio: 14 de enero. Lugar de reunión: Calle mexicanidad no.11, casa Rut Calvo. Hora de salida: 22 horas. Fiesta comunal.
- San Sebastián Mártir. Día del anuncio: 16 de enero. Lugar de reunión: Calle Cenobio Aguilar, Sr. Rolando Aguilar y fam. Priostes. Hora de salida: 21 horas. Fiesta comunal.
- Presidencia Municipal. Día del anuncio: 19 de enero. Anuncio del pueblo. Hora de salida: 21 horas. Fiesta comunal (Marina, 2012).

REFERENCIAS DE LA DANZA

Esta danza es declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, pues abarca todos los ámbitos de la vida local e incita a la convivencia entre la comunidad

Lo interesante de este baile es que los bailarines van danzando por todo Chiapa de Corzo, mientras van cargando las imágenes de los santos a los cuales veneran. Este baile empieza en la mañana y termina en la noche (Rasca Mapas, 2018).

¿POR QUÉ Y QUE DÍAS BAILAN LOS PARACHICOS?

Bailan en enero los siguientes días:

- 15: porque alaban al señor de Esquipulas.
- 17: porque alaban a Santo Antonio Abad.
- 18: porque celebran el día de Patronos Difuntos.
- 20: porque hay desfile de carros alegóricos
- 23: porque hay misa de Parachicos (Gonzales, 2007).

LAS ENRAMAS

Son las ofrendas al dios todopoderoso por haber obtenido una buena cosecha durante el ciclo-agrícola pasado. La enrama está estructurada con dos varas de bambú de buen grosor, amarrada con lazo de ixtle, llamada escalera la adornan con hojas de tempisque, es curativa, cubierta ya con dichas hojas esta es adornada de diferentes clases de frutas sandía, melón, piña, papaya, lima, naranja, plátano, manzana, manzanilla, coco, así como roscas de pan y de melcocha o dulce. Ojo, no es enrama aquel adorno que le ponen trastes de plásticos o de peltre, sino que eso hacen los zoques de Tuxtla. Le llama Somé, nada tiene que ver con la agricultura Chiapacorcesa con la industria.

Los días de as enramas en esta época de enero son:

- Esquipulas. Días 13 de enero a partir de las 10 de la mañana, templo de San Jacinto. Fiesta comunal
- San Antonia Abad (el nuevo). Día 14 de enero a partir de las 14 horas (dos de la tarde), lugar plaza del Parachico. Fiesta comunal
- San Antonio Abad (el viejo). Día 14 de enero a partir de las 14 horas (dos de la tarde), lugar calle 5 de febrero no.64 casa de la Sra. Asunción Velázquez. Fiesta comunal.
- San Antonio Consagrado. Día 14 de enero a partir de las 15 horas (tres de la tarde), lugar calle mexicanidad no.11, casa de Rut Calvo. Fiesta comunal.
- San Sebastián Mártir. Día 16 de enero a partir de las 10 horas, lugar calle Cenobio Aguilar, familia Aguilar Pascasio priostes 2012
- 2013 y 2014 familia Pola Velázquez Calzada Dr. Salvador Coutiño de Coss (Marina, 2012).

PRIOSTE

El patrón lleva una guitarra que emplea para acompañarse al inicio de la danza, en un canto que inicia con el estribillo “Parachico Me Pedís, parachico te daré”. Otra característica que singulariza el Patrón es la máscara especial que luce rostro adusto, con cejas más resaltadas, bárbaras y bigote (Gonzales, 2007).

CHIAPANECAS

Mujeres acompañan a los Parachicos en la Fiesta Grande. Salen a los recorridos siempre a ambos lados de la calle dejando el paso principal a los danzantes. (Grande, 2016)

PARACHICOS

En los años 50 y 60. Los Parachicos eran exclusivamente personas de edad, predominantemente hombres, y no eran más de 80. Hoy, en cambio, son miles de personas de todas las edades y géneros quienes salen a las calles a bailar.

El número de parachicos es variable, algunas veces llegan hasta 300, comandados por el “Patrón o el Prioste”, quien al iniciar las festividades les lanzaba una arenga en lengua chiapaneca, el Rezo de “Nambuju”, el cual se ha perdido con los años (Gonzales, 2007).

VESTIMENTA

Chiapanecas

Vestidos bordados con diferentes rosas y colores, pueden ser elaboradas de alta seda o de petatillo (Sánchez, 2005).

Parachicos

Utilizan la montera, pañuelos, listones, chalina, mascara, chinchin, sarape (Marina, 2012).

ANTECEDENTES DE LA MÁSCARA DEL PARACHICO

La primera mascara de parachicos, las que se fabrican allá por el 1700- reseña- era de cedro, pero a mediados de 1800 comenzaron a fabricarse con la raíz del álamo, madera que bajaba arrastrada por la corriente en el río Grijalva, ese enorme afluente que atraviesa y da vida a Chiapa de Corzo (Sánchez, 2007).

MÁSCARA DEL PARACHICO

La máscara del Parachico es la interpretación que los indígenas de Chiapa de Corzo tenían de las facciones faciales de los españoles. Su origen data de época colonial, cuando llegó al pueblo de Chiapa de los Indios (Chiapa de Corzo) doña María de Angulo con su hijo enfermo; los indígenas, con la finalidad de divertir al niño, elaboraron estas distintivas mascararas con rasgos de españoles. La máscara le da un carácter especial a la indumentaria del Parachico, y representa para el santero que la elabora un trabajo de dedicación y devoción (Sánchez, 2007).

LOS CHUNTÁS O “CHUNTÁES”

Son hombres vestidos de mujeres imitando a las sirvientas de doña María de Angulo que salen a anunciar la fiesta por las calles del pueblo y acompañan a los carros alegóricos donde se pasea la distinguida joven elegida cada año con el rango de la española mientras va por las calles tirando a la gente monedas, dulces y otros regalos (Ruiz, 2013).

ABRE CAMPO FIESTA GRANDE

Abre campo representa al hombre encargado de establecer orden entre la multitud que se aglomeraba para recibir los regalos que doña María de Angulo había mandado a traer de tierras lejanas, así estos hombres con voz enérgica gritaban:” ¡Abran Campo que pase doña María de Angulo!” mandato al cual la gente se replegaba sin titubeo. Actualmente es el hombre que desfila con una escoba con el cuerpo pintado de negro para apartar a los transeúntes y abrir camino a las pandillas de Chuntás (Ruiz, 2013).

COSTUMBRES GASTRONÓMICAS

Para poder hablar de costumbres gastronómicas, primero debemos definir lo que es gastronomía.

GASTRONOMÍA

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el termino gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

De esta forma se vinculan Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

Las costumbres gastronómicas de un país dicen mucho de su historia, su idiosincrasia y del momento presente por el que atraviesa (Gamboa, 1986).

GASTRONOMÍA TÍPICA DE LAS FESTIVIDADES TRADICIONALES DE CHIAPA DE CORZO

Pepita con Tasajo

Se le llama comida grande solamente se guisa en fiesta o en la feria de enero, es a base de semillas de calabaza molidas con especias y a estas se les agrega el tasajo.

Cochito horneado

Es el nombre con el que se le conoce al marrano o puerco, que se guisa de la siguiente manera: el ajo, la cebolla, la pimienta, el tomillo, el chile y el achiote se mezclan y se muelen, esa mezcla se le agrega a la carne y se le agrega un poco de vinagre, dejando reposar unas horas, y posteriormente se mete al horno, ya cocida la carne se sirve con lechuga, cebolla y rábano (Cuesta, 2007).

Puerco con arroz

Platillo que disfrutaban los Parachicos y chiapanecas en la mesa servida por el prioste (encargado de resguardar al santo) de san Antonio Abad (17 de enero) esta celebración de servir la comida se lleva a cabo el 15 de enero (Turismo de Chiapas, 2016).

Chanfaina

Son vísceras de res (hígado, corazón, bofe o pulmón, panza, riñón) cocidas y luego fritas en manteca, en pedacitos, con jitomate y cebolla; se agrega su propio caldo y se espesa con más hígado, ahora molido con pan, y se sazona con axiote, tomillo, clavos, canela y pimienta (Iturriaga, 2014).

BEBIDAS TRADICIONALES DE CHIAPA DE CORZO

Las bebidas regionales son parte de nuestra cultura y folclor gastronómico. Sorbos llenos de historias, recuerdos y apapachos.

Pozol

En Chiapas existe una tradicional bebida refrescante y alimenticia llamada pozol. Es una bebida de maíz blanco cocido y molido, batido en agua con la mano. Para los chiapanecos el pozol, es además de una bebida refrescante y alimenticia, un complemento dietético seminatural y, modernamente, para otros un tentempié.

Ingredientes. Desde tiempos remotos, los indígenas chiapanecos (mayas, zoques y chiapanecos) preparaban una bebida refrescante y nutritiva compuesta de masa de maíz cocido, cacao y granos de pochotl, misma que la denominaban pochotl. Con el tiempo esta palabra fue transformada por los españoles en pozol, como se le conoce actualmente.

Modo de preparación. El pozol era preparado por mujeres: en un jicalpestle con agua disolvían con la mano derecha una bola de masa de maíz cocido hasta que quedaba totalmente disuelta. A la masa se agregaba cacao y semillas de pochotl molidas. En la actualidad el pozol también se prepara en la licuadora.

El maíz blanco (tlaolli) era cocido en agua de cal apagada, le quitaban la cáscara y lo molían en mortero de madera o en metate (metlat, piedra de moler).

Como puede verse, los indígenas chiapanecos daban el nombre de pochotl a esta bebida. Nombre que los españoles adoptaron en su idioma castellano como pozol; pues originalmente, los indígenas le llamaron pochotl al moderno pozol por la utilización de semillas de pochotl en su preparación. Pero también se dice que se le denominó pochotl en memoria del príncipe tolteca Pochotl, gran divulgador de las propiedades del maíz entre la población indígena de Tenochtitlán.

TIPOS DE POZOL

Pozol de cacao. El consumo del pozol de cacao data de la época prehispánica. A principios de ese siglo se consumía el pozol de cacao al tiempo y sin azúcar. Su consumo entre la población tenía fama porque se decía que era una bebida refrescante y energética; posteriormente se le empezó a tomar con azúcar y hielo (1908), en las ciudades de Tuxtla Gutiérrez, Tapachula, San Cristóbal de las Casas y Comitán.



Figura 2. Pozol de Cacao

Pozol blanco.

Se puede tomar con o sin azúcar o panela, frío o al tiempo, con sal y chile.



Figura 3. Pozol Blanco

Tascalate

Una bebida que es la delicia en Chiapas es el tascalate típica y tradicional con denominación de origen, que lo mismo la encuentras en los mercados, como en los grandes centros comerciales y restaurantes.

Se trata de una bebida preparada a base de maíz, cacao, achiote, chile, piñones y canela. Su preparación es muy práctica, primero se dora en comal el grano de maíz y, por separado, el cacao, seguidamente se muelen todos los insumos junto y se obtiene el polvo.

Los indígenas le daban un significado, era la bebida de la fiesta, la bebida dedicada al amor, en tanto que el famosísimo pozol estaba destinado a la virilidad, la fuerza, el valor.

El tascalate era más apropiado para la conquista del ser amado, antiguos habitantes de estas tierras consideraban que el tascalate se inició a la llegada de los españoles, pues el endulzante es más propio de la presencia de la gente que invade tierras chiapanecas que de los mismos indígenas.

El tascalate ha llegado más lejos que el pozol, aunque la fama no está en el tascalate, está desde luego en el refresco colorado, el cual se ha ido comercializando por las familias que fueron viajando o dejando su tierra, hoy está en el Distrito Federal, Monterrey, Jalisco, Oaxaca, Veracruz, Campeche, Tabasco y Puebla (Miranda, 2018).



Figura 5, Tascalate

DULCES TRADICIONALES DE CHIAPA DE CORZO

Curtido

Consiste en utilizar una cántara de barro de boca angosta. Se depositan frutos como el jocote, nance, membrillo, se le pone aguardiente de caña (comiteco) y miel de piloncillo, mediante la impregnación del fruto con el agua ardiente, obteniéndose un sabor especial para el fruto, así es como el aguardiente se convierte en mistela.

Existen en Chiapas de Corzo una gran variedad de dulces, entre los que encontramos los siguientes: el nuégado, la melcocha, dulce de coyol, la pepita con dulce, el ante, la calabaza y los suspiros (Coutiño, 1978).

La Melcocha

Dulce elaborado con piloncillo o azúcar, muy poca agua y el jugo de algún cítrico, por ejemplo, limón. Todos se deja hervir hasta que alcanza una temperatura alta y luego se extiende sobre una superficie de madera donde se deja enfriar ligeramente y se trabaja con las manos estirando y formando figuras hasta que se solidifica. En Chiapas se les da forma de bolitas, rellenas con cacahuates molido, o bien de trenzas o remolinos. (Zurita, 2014).

Los Nuégados

Nuégados Dulce típico chiapaneco que se elabora con bolas pequeñas de masa de harina de trigo fritas en manteca de cerdo y bañadas con miel de azúcar con la que se pegan en grupos de dos o de tres; en ocasiones se espolvorean con azúcar roja. Existe otra variedad en la que la masa toma la forma de canillas o huesos, en vez de bolas. Conocido también como dulce de nuégado (Zurita, 2014).

Dulce de coyol

Coyoles pelados y hervidos durante bastante tiempo en agua con piloncillo o azúcar hasta que se suavizan. En algunos casos el preparado incluye trocitos de coco. El comensal recibe un coyol en mielado que chupa por tiempo prolongado dado que las fibras del fruto sueltan poco a poco el sabor.

Una vez que se ha retirado toda la pulpa, muchos acostumbran romper la semilla con una piedra para sacar el llamado coquito de su interior, que se asemeja el sabor y la textura del coco común. Es un dulce que se acostumbra en Veracruz, Tabasco, Chiapas y otras partes del sur del país. (Zurita, 2014).

Ante

Dulce conformado por un merengue y pan macerado con aguardiente o posh y al final se espolvorea con canela (Corzo", 2007).

Bolona

Son dos panecitos unidos por una miel la cual puede ser de piloncillo o azúcar con carmín rojo.

Camote horneado

Consiste en hornear los camotes sin necesidad de agregarle azúcar. Los mayores consumidores de esta elaboración son los campesinos.

Puxinu

Dulce elaborado a base de sorgo y una miel el cual sirve para unirlos son de forma rectangular.

Turrón

Dulce hecho con un merengue el cual va horneado a este se le espolvorea canela, el tradicional es de color blanco, pero hoy en día podemos encontrarlos de muchos colores y con chispas de colores.

Rosca de dulce

Preparación hecha con azúcar y agua, es un dulce muy laborioso, por lo mismo hoy en día no se ven mucho en los mercados. En noviembre sirven como ofrenda para los altares.

Yuca con dulce

La yuca es un tubérculo a base del cual se prepara un dulce con piloncillo y canela (Turismo de Chiapas, 2016).

(Turismo de Chiapas, 2016).

TAMALES DE CHIAPA DE CORZO

La gama de tamales chiapanecos es muy amplia.

Tamales de cambray

En hoja de plátano, rellenos con carne de puerco, huevo cocido picado, rajas de chile pimiento, pasas, aceitunas, zanahorias y mole rojo a base de chiles mulato, ancho y pasilla.

Tamales de chipilín

Hierba de peculiar sabor- con queso y jitomate, sin picante, y de chipilín con camarones.

Tamal toro pinto

De masa de maíz con frijoles enteros y frescos, donde también está ausente el chile.

Tamal de Santa María

De frijol molido envuelto en hojas de Santa María, o los tamales untados en hoja de plátano; también hay tamales de iguana con mole rojo, axiote y especias.

Tamal de bola

Envuelto en hojas de mazorca y relleno de costillas de puerco -con todo y hueso- guisadas con mole rojo y recado (o sea recaudo).

Tamal de hoja de milpa

Llamado así porque se envuelve en la hoja de la planta del maíz, no de la mazorca, y va rellena la masa con cuadritos de carne de puerco previamente remojados en limón y sal y con una salsa de jitomate y chile.

Tamales de verduras

Con granitos de elote tierno, zanahoria, calabaza, chayote y papa, todo picado, también sin picante. Y los picetes, tamalitos de elote dulces.

.

Tamales de azafrán

Esos exóticos pistilos que también las paellas requieren-, a los cuales se les agregan ciruelas pasas y aceitunas, (Iturriaga, 2014).

METODOLOGÍA

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El siguiente análisis es de tipo cualitativo con la cual se aplicó la técnica de investigación de campo debido que no se tiene datos concretos y suficientes sobre el tema a tratar.

Este se selecciona cuando se busca comprender la perspectiva de los participantes de igual manera acerca de los fenómenos que los rodean, profundizar en su experiencia, opiniones y significados, es decir, saber en qué forma los integrantes perciben subjetivamente su realidad. Es recomendable seleccionar el enfoque cualitativo cuando el tema del estudio ha sido poco explorado, o no se ha hecho su investigación al respecto en algún grupo social específico.

En estadística se conoce como Muestreo a la técnica para la selección de una muestra a partir de una población (Rafael Sánchez, 2008)

POBLACIÓN

Personas encargadas de la logística de la feria grande de Chiapa de Corzo, cocineras con una gran trayectoria en el pueblo y a personas que se visten de los personajes representativos.

MUESTRA

3 cocineras, 1 chiapaneca, 1 chunta, 1parachico y al patrón de los parachicos

MUESTREO

Se obtuvo información que nos ayudó a enriquecer la investigación y así conocer las diferentes formas de trabajar y pensar de las personas dentro de la feria, el muestreo es de tipo no probabilístico ya que las opiniones son totalmente propias y varían en cada persona según su manera de pensar.

VARIABLES

Principal

Fiesta grande de Chiapa de Corzo.

Secundario

Se tomarán en cuenta las principales ideas de la investigación que son, tradición, logística, vestimenta, platillos representativos, historia, personajes emblemáticos y los días más importantes de la fiesta.

Esto es una variable dependiente ya que se basa a las diversas contestaciones de las entrevistas aplicadas.

TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Se llevó a cabo una recopilación documental en la cual permitió obtener más información sobre el tema. Se aplicó una investigación de campo en la cual se utilizaron tres entrevistas estructuradas: la primera va dirigida a dos cocineras (Anexo 1) la segunda va referida hacia el patronato (Anexo 2) y la tercera está considerada hacia los habitantes de Chiapa de Corzo que participan en vestirse de los personajes (Anexo 3).

TÉCNICAS DE ANÁLISIS

Se utilizará la técnica de análisis cualitativo de contenido para retomar la categorización de las diferencias de que platillos son los más consumidos en la feria y que atrae más al turismo y a la población, y que días son los más concurridos.

PRESENTACION Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

Se presenta el resultado de las entrevistas obtenidas en la investigación de campo, el patrón de los parachicos, a las cocineras con mayor trayectoria y a los personajes que representan la fiesta (parachico, chiapaneca y chunta).

La primera entrevista que se realizó fue al Patrón de los parachicos al Mtro. Guadalupe Rubisel Gómez Nigenda, quien es el personaje principal que representa la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo.

El Mtro. Nigenda nos comenta la historia de su trayectoria como patrón de los parachicos, lleva 20 años con este cargo y 33 como músico tradicional de la fiesta, iniciando como tamborero y pitero desde los 13, es una costumbre inculcada por sus antepasados que han sido participes de esta fiesta. Todo esto derivado a que la asignación del puesto se ha ido dando de generación en generación, para muchos esta fiesta causa una satisfacción por el orgullo que tienen por ser chiapacorceños.

Una de las funciones que tiene el Mtro. Nigenda es la de coordinar todas las actividades planeadas durante los 7 días más relevantes de la fiesta, nos comenta que se prepara durante todo el año, tanto física, ya que él usa un traje que le genera mucho calor y esto lo desgasta, así como mentalmente para estar activo durante toda la fiesta.

Nos comparte que la tradición no se ha perdido ya que siguen manteniendo las danzas y los platillos, sin embargo, los fines y lucros si han revolucionado, como por ejemplo el significado real de la chunta la cual en los últimos años tiene el concepto de ser un medio de transformación y libertinaje.

Nos confirma cuales son los personajes más importantes en la feria, dejando en claro que dos de los personajes más emblemáticos son el parachico y la chiapaneca, por lo consiguiente, la

chunta, el abre campó, la luchita, la tuxtlequita, las comideras y no haciendo de menos a los coheteros ya que sin ellos la Fiesta no sería lo mismo.

Comenta que la vestimenta ha tenido cambios, como por ejemplo hace referencia la sustitución de la banda que lleva en la cintura los parachicos por la chalina bordada a máquina.

Por último, aclara por qué no recibe ningún tipo de apoyo por parte del gobierno, ya que la finalidad de este es atraer al turismo, utilizando la fiesta tradicional con fines comerciales. Por lo que el único apoyo económico que recibe es por medio de donaciones de los habitantes de Chiapa de Corzo.



Figura 6. Mtro. Guadalupe Rubisel Gómez Nigenda

La segunda entrevista se realizó a dos cocineras, como se me mencionó al principio fue difícil que nos compartieran sus recetas, ya que no les dan el reconocimiento que merecen.

La Señora Sandra Cruz Ruíz Santiago y la Señora Norma Lecieur Ríos “COMIDERAS TRADICIONALES”, que es de esta forma como ellas se identifican, se dedican a la venta de platillos típicos en la fiesta. Doña Sandra empezó a los 13 años a condimentar únicamente y a partir de los 17 a cocinar. La Señora Norma lleva cocinando 32 años. A ambas les enseñaron a cocinar sus abuelas las cuales les inculcaron el gusto por la fiesta y así continuar con la tradición familiar, por lo que ellas a su vez mantienen este legado, por medio de la enseñanza a sus primogénitos, inculcando a sus hijos el hábito y el amor por la cocina chiapacorceña.

A la Señora Ruiz el platillo que más les gusta cocinar es el estofado y la pepita ya que es una receta que le recuerda a su abuela, sobre todo porque es una preparación original que le enseñó, además de que para ella es la mejor herencia que le pudo dejar. Y para la Señora Lecieur el platillo que más le gusta elaborar es la pepita con tasajo ya que es una receta que tiene mucho significado familiar.

Para estas dos personalidades además de obtener satisfacción y arraigo por la cultura gastronómica, es un orgullo vender sus platillos y demostrar cuales son las recetas más tradicionales del municipio, viven una emoción inexplicable al ver que se acaba todo lo que prepararon, y el mejor reconocimiento hacia su sazón es el agradecimiento que reciben de parte de los extranjeros y de la gente local. Durante la festividad las comideras preparan un estimado de comida para 300 personas.

Comentan que en común acuerdo indican cuales son las preparaciones que se elaborarán para la festividad, por lo que son elegidos el cochito horneado, la pepita con tasajo y el pollo en estofado.

Las dos mencionan que actualmente no se les ha modificado nada a los platillos tradicionales, ya que para ellas no existe una receta estándar, puesto que cada persona tenía diferente forma de cocinar, nos comentan que la receta es una herencia familiar y que la manera de preparar los platillos se lleva a la tumba.

Ambas nos comentan que el único cambio que ha tenido esta festividad, es que la pepita con tasajo, solo se consumía por tradición los días grandes de la feria, es decir el 15, 20 y 23 de enero, y actualmente es consumida desde que inicia la feria hasta que termina el año, siendo que este platillo era único y exclusivamente cocinado en los días grandes de la fiesta.



Figura 7. Sra. Sandra Cruz Ruiz Santiago.



Figura 8. Norma Lecieur Ríos.

Se realizó una entrevista a una persona muy especial, la señora María Ángela Gómez Molina de 91 años de edad originaria de Chiapa de Corzo, ella comenzó a cocinar desde los 15 años, nos comentó sobre los platillos típicos que ella preparaba, que son la pepita con tasajo, el puerco con arroz, la chanfaina, sin embargo, también sabe realizar comida que no es popular durante la fiesta como el mole chiapaneco, sopa de arroz y estofado de pollo, y una de sus mejores preparaciones es una de las bebidas típicas de Chiapa de Corzo “EL TASCALATE”. La señora nos indicó que realza estas recetas como originalmente lo hacían: al tanteo, puños, pizcas etc. estas son las medidas que se utilizaban anteriormente, al igual nos compartió que ella prefiere cocinar en ollas de barro ya que esto le da un realce al sabor.



Figura 9. Señora María Ángela Gómez Molina

La siguiente entrevista se realizó al Ingeniero Roberto Toledo Grajales originario de Chiapa de Corzo, empezó a participar desde los 3 años teniendo una trayectoria de 46 años vistiendo de Parachico, nos comenta que sus inicios en esta actividad , han sido por gusto y tradición familiar, ya que sus antepasados se lo inculcaron .En su opinión da a conocer que las tradiciones persisten pero algunos aspectos han cambiado como por ejemplo: anteriormente los parachicos danzaban hidratándose con aguas naturales y actualmente se van refrescando con bebidas alcohólicas.

Él ingeniero Roberto se anticipa aproximadamente un mes a revisar que sus artículos para verificar estén en buenas condiciones ya que si no se encuentran en buen estado tiene la responsabilidad de sustituirlo. Respectó a la organización el Ingeniero Roberto piensa que no hay un buen manejo de organización por parte de las autoridades por las cuestiones de tráfico (cierre de calles) y coordinación de los visitantes.



Figura 10. Ingeniero Roberto Toledo Grajales

La Profesora Guadalupe Jady Aguilar Cuesta, es originaria de Chiapa de Corzo, comenzó a participar a los 6 años por motivos familiares ya que a ellos les gustan mucho las tradiciones y la cultura de la fiesta, lleva 49 años participando como Chiapaneca, Chuntá y Tuxtlequita.

Ella danza con sus amigas, tratando de rescatar la tradición de que sus vestimentas sean hechas a mano y no en máquina, por ello preparan estas desde un año antes de la fiesta ya que tienen que comprar el material necesario y bordar sus vuelos para sus trajes.

Para ella el vestido de chiapaneca es una obra de arte el cual lleva diferentes tipos de puntadas como: “alta seda, estambre y seda” y esta rescata los diferentes tipos de bordado: “embollado, regresado y petatillo”

Respecto a la organización considera que es buena ya que desde el mes de agosto se empiezan a involucrar autoridades municipales y patronales del pueblo.

La profesora Guadalupe, fue reconocida por mantener viva la tradición de la Chiapaneca.



Figura 11. Profesora Guadalupe Jady Aguilar Cuesta



Figura 12. Reconocimiento por el H. Ayuntamiento de Chiapa de Corzo (Ayuntamiento, 2020).

RESEÑA FOTOGRÁFICA DE LA FERIA GRANDE DE CHIAPA

SALIDA DE LA CHUNTÁ

La chuntá se reúnen en diversas pandillas de diferentes barrios del pueblo, la más grande es la que se congrega en la llamada casa de la chuntá, conocida como los Jerry.



Figura 13. Galería Casa se la Chuntá.



Figura 14. En la espera de la salida para el recorrido de la fiesta



Figura 15. Danzando durante el recorrido.

Para llevar a cabo del gozo no puede faltar los músicos tradicionales que son los piteros y los tamboreros.



Figura 16. Pitero y Tamborero



Figura 17. Tamborero.



Figura 18. Danza de la Chuntá.



Figura 19. Recorrido de la Chuntá.



Figura 20. Chuntá.

Los padres les inculcan la cultura y la tradición a sus hijos desde muy pequeños



Figura 21. Chuntá de 1 año de edad.



Figura 22. Chuntá de 10 meses de edad

INICIA LA FIESTA GRANDE DE CHIAPA DE CORZO

La fiesta inicia el 15 de enero y todos se reúnen en la casa del patrón de los parachicos.



Figura 23. Patrón con un Parachico.

En la fotografía de arriba se muestra como desde niños tienen la cultura muy arraigada, el gran ejemplo de este niño que siendo su primera vez saliendo como parachico obsequia al patrón de los parachicos un dibujo de la máscara del patrón que el niño creó con sus manos.



Figura 24. Parachico agradeciendo.

Los parachicos aprovechan el tiempo en el momento donde el patrón entra a cambiarse para agradecerle a San Sebastián Mártir por otro año más en donde disfrutan en el vestirse, danzar, zapatear y alabar al santo.



Figura 25. Patrón de los Parachicos.

Una vez cambiado el patrón invita a los parachicos que entren a la casa y les da las recomendaciones para que dentro de la fiesta no haya ningún incidente.



Figura 26. Patrón de los Parachicos acompañado de los Parachicos dentro de la casa, antes de iniciar la fiesta.



Figura 27. El Patrón de los Parachicos.



Figura 28. El Patrón de los Parachicos agradeciéndole a San Sebastián Mártir



Figura 29. Patrón tocando el carrizo acompañado del tambor.



Figura 30 Patrón cantando el alabado.

Antes de iniciar el recorrido, el patrón de los parachicos se coloca la máscara como debe de ser y se arrodilla ante la imagen de San Sebastián Mártir, esto para agradecerle por otro año más de vida siendo patrón. Después empieza a sonar su carrizo acompañado del tambor para que todos los parachicos den inicio a la danza. posteriormente empiezan a tocar el zapateado le da el carrizo a uno de sus músicos tradicionales para poder tocar la guitarra y cantar el alabado hacia el santo, este particular alabado solo el patrón lo sabe ya que esto es una tradición que se transmite de patrón a patrón.



Figura 31. Parachico.



Figura 32 . Iniciando el recorrido.



Figura 33. Parachicos danzando durante el recorrido.



Figura 34. El patrón dentro de una casa, alabando al santo en una casa.



Figura 35. Parachico danzando la alabanza al santo.



Figura 36. Luchita, acompañante del Patrón.

Iniciando recorrido en donde los parachicos van danzando al ritmo del tambor y carrizo en un recorrido establecido visitando casas en donde tienen la imagen de San Sebastián Mártir. El patrón va acompañado de la Luchita.



Figura 37. Parachico



Figura 38. Recogiendo Banderas

Rumbo a la iglesia a recoger las banderas para llevarlas a la plaza del parachico en donde se encuentra la imagen del San Antonio de abad Nuevo.



Figura 39 Parachicos acomodando su sarape.



Figura 40. Parachicos y Chiapanecas haciendo fila para comer.



Figura 41. Parachico recibiendo la comida.



Figura 42. Parachicos y Chiapanecas descansando.



Figura 43. Parachicos y Chiapanecas comiendo.

Parachicos comiendo en la plaza del parachico. Los parachicos extienden su sarape en el piso para sentarse ellos y las chiapanecas y comer sobre él. El 15 de enero comen Puerco con arroz, y al terminar los alimentos toman un descanso para continuar con el recorrido.

FIESTA DE SAN ANTONIO DE ABAD

El día 17 de enero es la celebración de San Antonio Abad y llevan al santo a escuchar misa y lo regresan a su casa en donde le danzan y luego los parachicos se dirigen a la plaza del parachico en donde les dan de comer pepita con tasajo para luego seguir con su recorrido.

El recorrido es lo mismo que el 15 de enero visitando diferentes casas en donde tiene la imagen de San Sebastián Mártir.



Figura 44. San Antonio de Abad, entrando a su casa



Figura 45. Arreglando a San Sebastián de Abad

VISITA AL PANTEÓN

El 18 de enero es el día en donde se le hace honor a los difuntos patronos ya fallecidos y los llegan a venerar con su visita y su danza al panteón. Ahí el Patrón canta sus alabanzas junto a las vibras de su guitarra y se hinca demostrando el respeto hacia ellos.

Ese día comen en la casa del prioste en donde les dan puerco con arroz, y en la noche en la capilla el consagrado les dan tamal con café solo a los parachicos, al patrón de los parachicos, músicos tradicionales y a los que van haciendo baya para el patrón.



Figura 46. Saliendo de la Casa del Patrón



Figura 47. El patrón llegando al Panteón



Figura 48. Rezando al difunto patrón

DÍA DE SAN SEBASTIÁN MARTÍ

20 de enero día de San Sebastián Mártir el Patrón del Pueblo, ese día inician su recorrido con gran alegría porque es el día en donde le festejan al santo. Da inicio el recorrido como todos los días desde la casa del patrón y en el transcurso a la iglesia en donde el santo va a escuchar su misa, el patrón va visitando casas para danzar. El patrón llega a recoger al santo a de la misa y lo lleva junto con los parachicos a la casa del prioste en donde le danzan y le cantan sus alabados.



Figura 49. Parachico Danzando.



Figura 50. El patrón chicoteando a Parachico



Figura 51. Recogida del Santo



Figura 52. Dirigen a la casa del sacerdote.



Figura 53. Llegada del Santo a la casa del sacerdote

Terminando de danzar se quedan a comer ahí en la casa del sacerdote en donde les dan pepita con tasajo y en donde descansan por un rato.



Figura 54. Parachico en espera de su comida.



Figura 55. Repartiendo la comida “Pepita con Tasajo”



Figura 56. Parachicos y Chiapanecas comiendo



Figura 57 El Patrón comiendo a lado del sacerdote.

COMBATE NAVAL

21 de enero día del combate naval. Esa representación se lleva a cabo a las 9 de la noche en donde quemamos fuegos artificiales que representan la batalla de los españoles



Figura 58. Inicia el combate naval



Figura 59. Combate Naval

CARROS ALEGÓRICOS

22 de enero día en el que los parachicos hacen el recorrido más corto ya que a partir de las 4 de la tarde acompañan al desfile de los carros alegóricos en donde sale la famosa María de Angulo y diferentes personalidades del pueblo y sus características de él. Al final del recorrido llevan al patrón a su casa y les dan de tomar café con pan.



Figura 60. Inicia el desfile



Figura 61, Representación de María de Angulo.



Figura 62, Desfile en Chiapa de Corzo.

TERMINA LA FIESTA

Día 23 de enero último día de la gran fiesta del pueblo en donde los parachicos de camino a recoger al santo van danzando en las capillas parroquiales para agradecer por último día y venerar a los santos ya que en cada parroquia se van hincando. Llegando a la casa del sacerdote recogen a San Sebastián Mártir y lo llevan a la iglesia en donde presentan su misa y hacen el cambio de sacerdote, terminando la misa le danzan al Santo y lo llevan rumbo a su nueva casa en donde estará durante 1 año, Llegando a su nueva casa le danzan santo.

Después de la danza les dan tamal y café a todos los parachicos y chiapanecas. Al final van de camino a dejar al patrón a su casa para todos bailar su ultimo zapateado y ser chicoteados por el patrón como promesa y agradecimiento.



Figura 63, Recogiendo a Santo San Sebastián Mártir.



Figura 64 , Custodios de San Sebastian Martir



Figura 65, El Santo Ingresando a la Iglesia para recibir misa



Figura 66, Parachicos y Chiapanecas escuchando misa.



Figura 67, El Santo sale de la iglesia



Figura 68, Parachicos danzando.



Figura 69. Casa del Nuevo Prioste



Figura 70, El Santo San Sebastián de Mártir llegando a la casa del Nuevo Prioste.



Figura 71, Ingresando a la casa del Nuevo Prioste.



Figura 72, San Sebastián de Mártir en su nueva casa.



Figura 73, El patrón tocando el ultimo zapateado



RECETARIO DE LA FIESTA GRANDE DE CHIAPA DE CORZO

Cabe señalar que las todas las recetas que nos facilitaron las cocineras, se plasmaron tal y como nos las proporcionaron tanto en ingredientes como en procedimiento.



PEPITA CON TASAJO

Contexto social- histórico

Doña Norma Lecieur explica que este platillo es el más importante a consumir durante la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo. Este es un plato fuerte de sopa hecha a base de tiras de carne seca (Tasajo) a la que se le agrega un aderezo de pepitas de calabaza con otras especias del lugar.

Porción: 4 px

Tiempo de preparación: 60 min

Tiempo de cocción: 90 min

INGREDIENTES:

- 1kg de de pepita molina
- 1kg de tazajo seco
- ¼ de arroz molido
- ½ kg de manteca
- 160 gr achiote (tanteo y no sudado)
- Sal



PREPARACIÓN

1. Lo tradicional es, preparar la pepita: es lavar y secar, (un día antes de guisarla), asolear, y cocer la pepita.
2. Colar el caldo y reservar el tasajo.
3. Poner la pepita molida y colar a través de caldo
4. Licuar el arroz molido, juntó con el achiote agregar la mitad del caldo y agregarlo al liquido
5. Se le agrega manteca al líquido y se deja cocer.
6. Al momento de servir agregar los pedazos de tasajo.
- 7.

PROCEDIMIENTO FOTOGRAFICO



PUERCO CON ARROZ

Contexto social- histórico

El platillo elaborado con carne de cerdo y arroz rojo. Es típico de Chiapas. En Chiapa de Corzo se acostumbra comerlo en especial el 15 de enero, fiesta del señor de Esquipulas

Porción: 4 px

Tiempo de preparación: 30 min

Tiempo de cocción: 60 min

INGREDIENTES:

- 1 kg de Posta
- 1 kg de Hueso de lomo
- ¼ de Arroz
- 2 ramitas de Canela
- 1 diente de Ajo
- 5 pimentas gordas
- 1 bolsita de achiote
- Sal al gusto
- 1 tomate mediano
- ½ Cebolla

Para la cocción de puerco

- 1 cabeza de ajo
- 1 cebolla



PROCEDIMIENTO

1. Cocer el puerco en trozos.
2. En una cacerola diferente se pone a cocer el arroz y se le agrega la canela, ajo, pimienta, tomate y cebolla.
3. Se le agrega caldo y carne al arroz ya que se está cocinando en un poco de agua se disuelve el achiote y se le agrega a la cacerola y se le pone sal al gusto.

PROCEDIMIENTO FOTOGRAFICO



COCHITO HORNEADO

Contexto socio- histórico

Si hay una comida relacionada en el imaginario colectivo con el lujo, el sabor y la fiesta en varias regiones de Chiapas, es ésta. Su presencia y popularidad habla también de la fusión de culturas y el mestizaje, pues el lechón es una aportación claramente europea

Porción: 4 px

Tiempo de preparación: 60 min

Tiempo de cocción: 5hrs

INGREDIENTES:

- 1 kg de Posta de puerco (variado o al gusto)
- ¼ de Chile ancho
- 5 pimientas gordas
- Un puño de Orégano (5-7 gr aprox.)
- Una pizca de Comino
- Un chorrito de vinagre

Para el adorno

- Cebolla fileteada
- Lechuga fileteada



PREPARACIÓN

1. Partir el puerco en trozos.
2. Licuar todos los ingredientes con el vinagre para obtener una pasta.
3. Adobar con la pasta el cochito y agregar el agua.
4. Tapar con papel aluminio y cocer en horno de barro.
5. Retirar el papel aluminio y voltear el cochito para que se dore la piel.

Nota: Cuando es una porción pequeña se puede utilizar una olla, para así adobar y cocer el puerco.

PROCEDIMIENTO FOTOGRAFICO



CHANFAINA

Contexto socio- histórico

Es un platillo al estilo chiapaneco pero sus orígenes son de España y llegan al estado de Chiapas en la época de la conquista, pese al tiempo esta receta son de las épocas que se han mantenido como tal y no han sufrido de modificaciones en los ingredientes o en su preparación.

INGREDIENTES:

- 1 kg de Chanfaina
 - ½ kg de Pansa de res
 - ¼ kg de Corazón
 - ¼ kg de Bufe
 - ½ kg de Hígado
 - 1 bolita de Achiote
 - 6 hojas de Laurel
 - un puñito de Tomillo (5 gr aprox)
 - 1 tomate grande
 - ½ kg de Cebolla
- ¼ kg para mezclar
• ¼ kg para licuar



Porción: 4 px

Tiempo de preparación: 120 min

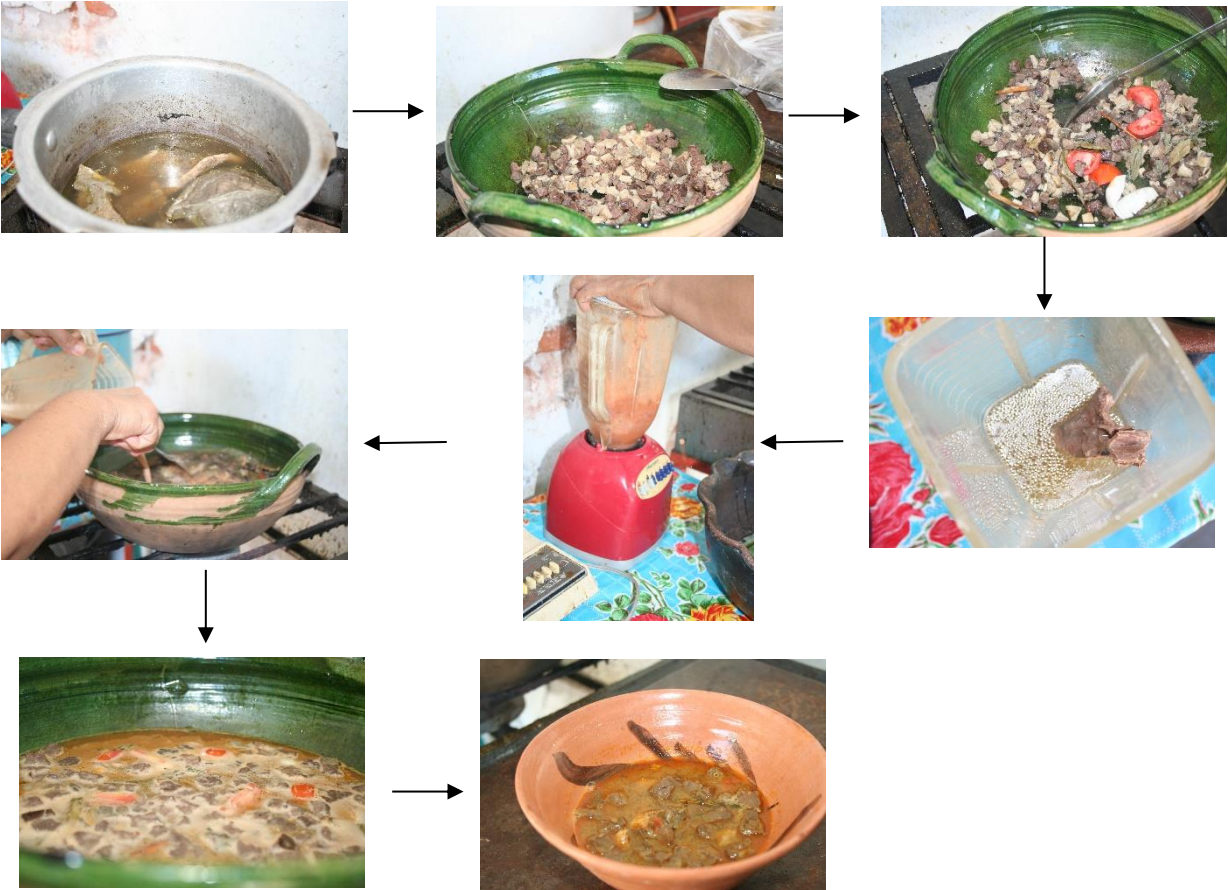
Tiempo de cocción: 60 min

Cocción de librillo y pansa: 3 horas

PROCEDIMIENTO

1. Cocer la menudencia, y después picar en cuadritos
2. Sofreír, dejar caer el laurel, tomillo, pimienta, tomate, cebolla.
3. Cuando este cocido se deja caer el caldo.
4. Se licua el ¼ de hígado con un poco de caldo y un pedazo de achiote.
5. Se agrega la carne y se deja cocer todo otra vez.

PROCEDIMIENTO FOTOGRÁFICO



CONCLUSIÓN

A lo largo de la investigación realizada la cual fue documentada por medio de la observación durante el proceso de la organización de la fiesta grande de Chiapa de Corzo, nos percatamos que esta festividad es una de las más emblemáticas e importantes a nivel estatal, incluso nacional, por ser una celebración de gran parte de la vida social, cultural, religiosa, además de tener un significado económico y turístico para Chiapas. Se llegó a la conclusión de que esta fiesta no se ha mantenido estática, ya que ha tenido algunos cambios a lo largo del tiempo, podemos mencionar algunos casos que se observaron durante nuestra estancia en la fiesta como: el significado que le dan hoy en día a los chuntáes, la inserción y el número de parachicos que se visten en la fiesta, el incremento de ventas de bebidas alcohólicas.

Es una fiesta tan esperada por la población que se organizan durante todo el año puesto que es la festividad más importante que tiene Chiapa de Corzo. Los chiapacorceños tienen entendido que “Fiesta” (pueblo) es la que involucra la cultura, tradición y catolicismo, y “Feria” (gobierno) se refiere a los juegos mecánicos y comercio.

Los resultados obtenidos en el análisis de las encuestas muestran que los platillos más importantes que se sirven en la fiesta de Chiapa de Corzo son, la pepita con tasajo (se le conoce como la comida grande), el cochito horneado, el puerco con arroz y la chanfaina. Las personas entrevistadas coinciden en que todo esto lo llevan a cabo por arraigo a sus tradiciones.

La comida chiapacorceña se maneja con diferentes condimentos, como lo son el ajo, comino, pimienta, clavo, laurel, orégano y tomillo y se comprobó que utilizan diferentes variedades de chiles y otros condimentos como el achiote y hierbas de olor.

Se observó que las cocineras son muy celosas con sus recetas ya que es herencia que va de generación en generación.

Podemos concluir que la comida típica chiapacorceña es mestiza, puesto que tiene influencia por los española con la combinación de ingredientes prehispánicos.

Todos los hallazgos encontrados y anteriormente mencionados permiten afirmar que esta fiesta es una manifestación de la religiosidad arraigada por los habitantes de Chiapa de Corzo, en donde desde lo general a lo particular todo tiene un significado, formando parte de una identidad cultural y religiosa.

PROPUESTAS/ RECOMENDACIONES

Chiapa de Corzo aún no tiene claramente establecida una organización para el desarrollo de la festividad ya que existen dos organismos para realizar la fiesta. Pero podrían armar un comité donde estén integradas las dos asociaciones y así recibir ayuda, ya sea del gobierno y del pueblo en general.

Se sugiere que se dé más relevancia y apoyo para las cocineras que no están dentro de las comideras de la fiesta, ya que realmente el turismo come con ellas, puesto que los únicos que comen con las comideras son el pueblo que va vestido de parachico o chiapaneca acompañando al patrón.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

RascaMapas. 2018. <https://rascamapas.com>. [En línea] RascaMapas, 31 de Enero de 2018. [Citado el: 17 de Abril de 2020.] <https://rascamapas.com/blogs/el-blog/fiesta-grande-de-chiapa-de-corzo.978-607>.

Secretaria de Turism. 2014. <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/>. <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/>. [En línea] 03 de 01 de 2014. <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/>.

Secretaria de Turismo. 2014. <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/chiapa-de-corzo-chiapas/>. <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/chiapa-de-corzo-chiapas/>. [En línea] 28 de Abril de 2014. <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/chiapa-de-corzo-chiapas/>.

100am. 2015. <https://1000am.com.mx/gastronom%C3%AD/pozol-0>. [En línea] 2015.

Álvares, Rafael Sánchez. 2008. [https://www.ecured.cu/Muestreo_\(estad%C3%ADstica\)](https://www.ecured.cu/Muestreo_(estad%C3%ADstica)). [https://www.ecured.cu/Muestreo_\(estad%C3%ADstica\)](https://www.ecured.cu/Muestreo_(estad%C3%ADstica)). [En línea] 2008.

Ayuntamiento, H. 2020. Chiapa de Corzo : s.n., 2020.

Corzo", Gomez Ponce Jorge "Los Parachicos tradiciones y leyendas de Chiapa de. 2007.

http://www.mexicodesconocido.com.mx/espanol/cultura_y_sociedad/fiestas_y_tradiciones/detalle.cfm?idcat=3&idsec=15&idsub=60&idpag=2157.

http://www.mexicodesconocido.com.mx/espanol/cultura_y_sociedad/fiestas_y_tradiciones/detalle.cfm?idcat=3&idsec=15&idsub=60&idpag=2157. [En línea] 10 de Marzo de 2007.

Corzo, Presidencia Municipal de Chiapa de. 2007. 2007.

Coutiño, Enrique Salvador. 1978. *Monografía Turística de Chiapa de Corzo*. Mexico : s.n., 1978.

Cruz, Cinthya Alfaro. 2007. *Manifestaciones gastronómicas en las fiestas tradicionales de Chiapa de Corzo*. Tuxtla Gutierrez : s.n., 2007.

Cuesta, Pepita Jobita Noricumbo. 2007. El conocedor. 2007.

Diccionario. 2014. www.ejemplode.com/53conocimientos_basicos/3827-ejemplo_de_arraigo-html). www.ejemplode.com/53conocimientos_basicos/3827-ejemplo_de_arraigo-html). [En línea] junio de 2014.

Ejemplode.com, Revista. 2014. www.ejemplode.com/53conocimientos_basicos/3827-ejemplo_de_arraigo-html). www.ejemplode.com/53conocimientos_basicos/3827-ejemplo_de_arraigo-html). [En línea] junio de 2014.

Eumed.net. 2012. <http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1171/tradicion.html>. <http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1171/tradicion.html>. [En línea] 2012. <http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1171/tradicion.html>.

Formulas, Universo. 2019. <https://www.universoformulas.com/estadistica/descriptiva/variables-estadisticas/>. <https://www.universoformulas.com/estadistica/descriptiva/variables-estadisticas/>. [En línea] 2019.

Gamboa, Benjamin. 1986. *Cultura gastronómica*. Mexico : Diana, 1986.

Gardey, Julián Pérez Porto y Ana. 2011. Definicion.de. <https://definicion.de/resena/>. [En línea] 2011.

Gómez, Ponce Jorge "Los parachicos tradicionales y leyendas de Chiapa de Corzo). 2007.

http://www.mexicodesconocido.com.mx/espanol/cultura_y_sociedad/fiestas_y_tradiciones/detalle.cfm?idcat=3&idsec=15&idsub=60&idpag=2157. http://www.mexicodesconocido.com.mx/espanol/cultura_y_sociedad/fiestas_y_tradiciones/detalle.cfm?idcat=3&idsec=15&idsub=60&idpag=2157. [En línea] 10 de Marzo de 2007.

Gonzales, "Los Parachicos" A. Luis. 2007. www.chiapadecorzo.gob.mx/Sanjacinto.htm.
www.chiapadecorzo.gob.mx/Sanjacinto.htm. [En línea] Tuxtla Gutierrez chiapas, 3 de
Febrero de 2007.

Grande, Tierra de lo. 2016. [http://www.tierradelogrande.com/pueblo-
magico/chiapaneca.html](http://www.tierradelogrande.com/pueblo-magico/chiapaneca.html). [http://www.tierradelogrande.com/pueblo-
magico/chiapaneca.html](http://www.tierradelogrande.com/pueblo-
magico/chiapaneca.html). [En línea] 2016.

INEGI-SECTUR. 2006.
http://archivos.diputados.gob.mx/Centros_Estudio/Cesop/Comisiones/d_turismo.htm#_ftn2
[.http://archivos.diputados.gob.mx/Centros_Estudio/Cesop/Comisiones/d_turismo.htm#_ftn2](http://archivos.diputados.gob.mx/Centros_Estudio/Cesop/Comisiones/d_turismo.htm#_ftn2)
2 [En línea] 2006.
http://archivos.diputados.gob.mx/Centros_Estudio/Cesop/Comisiones/d_turismo.htm#_ftn2

Iturriaga, Jose N. 2014. [http://www.amigosmap.org.mx/2014/06/30/la-gastronomia-de-
chiapas/](http://www.amigosmap.org.mx/2014/06/30/la-gastronomia-de-chiapas/). <http://www.amigosmap.org.mx/2014/06/30/la-gastronomia-de-chiapas/>. [En línea]
2014 de junio de 2014.

Marina, Raul Vázquez. 2012. *LOS PARACHICOS DE CHIAPA DE CORZO*. Chiapa de
Corzo : Aréopago, 2012.

Merriam-Webster. 1828. <https://www.merriam-webster.com/dictionary/chiapanecas>.
<https://www.merriam-webster.com/dictionary/chiapanecas>. [En línea] Merriam-Webster,
1828.

Mexicodesconocido. 2014. [https://www.mexicodesconocido.com.mx/el-pozol-bebida-
ancestral-del-sureste-mexicano-tabasco.html](https://www.mexicodesconocido.com.mx/el-pozol-bebida-ancestral-del-sureste-mexicano-tabasco.html). [En línea] 2014.

Miranda, Antonio. 2018. Mexico : El conocedor, 2018, EL CONOCEDOR .

Moliner, Maria. 1985. *Manual de las Festividades*. Mexico : Edimusa, 1985.

Nigenda, Carlos. 2007. *Priotes de los barrios*. 2007.

Organización Mundial de Turismo, citado en Secretaría de Turismo. 2006. http://archivos.diputados.gob.mx/Centros_Estudio/Cesop/Comisiones/d_turismo.htm#_ftn2

[.http://archivos.diputados.gob.mx/Centros_Estudio/Cesop/Comisiones/d_turismo.htm#_ftn2](http://archivos.diputados.gob.mx/Centros_Estudio/Cesop/Comisiones/d_turismo.htm#_ftn2)
2. [En línea] 2006.
http://archivos.diputados.gob.mx/Centros_Estudio/Cesop/Comisiones/d_turismo.htm#_ftn2

Oxford. 2010. <https://es.oxforddictionaries.com/definicion/muestra>.
<https://es.oxforddictionaries.com/definicion/muestra>. [En línea] 2010.

Pimentel, Alexis José Urbina. 2015. *Metodología y técnicas de investigación para las Ciencias Sociales*. Ciudad de Mexico : Trillas, 2015. 4.

Rasca Mapas. 2018. <https://rascamapas.com/blogs/el-blog/fiesta-grande-de-chiapa-de-corzo>. <https://rascamapas.com/blogs/el-blog/fiesta-grande-de-chiapa-de-corzo>. [En línea] 31 de Enero de 2018.

RascaMapas. 2018. <https://rascamapas.com>. [En línea] RascaMapas, 31 de Enero de 2018. [Citado el: 17 de Abril de 2020.] <https://rascamapas.com/blogs/el-blog/fiesta-grande-de-chiapa-de-corzo>. 978-607.

Real Academia Española. 2014. <https://dle.rae.es/?id=UCgwQ9y>.
<https://dle.rae.es/?id=UCgwQ9y>. [En línea] Real Academia Española, 2014.

REYES, rafaela MACIAS. 2007. <http://www.eumed.net/>. [En línea] Eumet Enciclopedia Virtual, 15 de Febrero de 2007. [Citado el: 17 de Abril de 2020.] <http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1171/tradicion.html>. 978-607.

Ruiz, Sergio Alejandro López. 2008. <http://todochiapas.mx/chiapas/el-pozol-de-chiapas/426>. <http://todochiapas.mx/chiapas/el-pozol-de-chiapas/426>. [En línea] 1 de Mayo de 2008.

Ruiz, Sergio Alejandro López. 2013. <http://todochiapas.mx/chiapas/cultura-en-chiapas/las-chuntas-y-el-abrecampo/22361>. <http://todochiapas.mx/chiapas/cultura-en-chiapas/las-chuntas-y-el-abrecampo/22361>. [En línea] 8 de Enero de 2013.

Sánchez, Herna Nandayapa. 2005. *Leyenda y tradición de Chiapas*. San Cristobal de las Casas, Chiapas : Fray Bartolomé de Las Casas,A.C., 2005.

Sánchez, José María López. 2005. *Leyenda y Tradición de Chiapa*. San Cristobal De las Casas : Editorial Fray Bartolomé de Las Casas, A.C, 2005.

Sánchez, Marco Mascara de los Parachicos. 2007.
<http://www.sectur.gob.mx/work/resources/LocalContent/1837/1/artartparachicoc.htmlTuxtlaGtrz>.

<http://www.sectur.gob.mx/work/resources/LocalContent/1837/1/artartparachicoc.htmlTuxtlaGtrz>. [En línea] 10 de Marzo de 2007.

Secretaria de Turism. 2014. <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/>.
<http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/>. [En línea] 03 de 01 de 2014.
<http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/>.

Secretaria de Turismo. 2014. <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/chiapa-de-corzo-chiapas/>.
<http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/chiapa-de-corzo-chiapas/>. [En línea] 28 de Abril de 2014. <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/chiapa-de-corzo-chiapas/>.

Tenoch, Mexico-. 2007. www.mexico-tenoch.com. [En línea] 2007.

turismo de chiapas . 2016. <https://masdemx.com/2017/01/tradicional-fiesta-grande-de-chiapa-de-corzo/>.
<https://masdemx.com/2017/01/tradicional-fiesta-grande-de-chiapa-de-corzo/>. [En línea] turismo de chiapas gob. mx , 2016.

Turismo de Chiapas. 2016. turismochiapas.gob.mx.
<https://masdemx.com/2017/01/tradicional-fiesta-grande-de-chiapa-de-corzo/>. [En línea] turismochiapas.gob.mx, 2016.

UNAM.

2017.

<https://portalacademico.cch.unam.mx/alumno/biologia2/unidad2/estructuraEcosistema/poblacion>.

<https://portalacademico.cch.unam.mx/alumno/biologia2/unidad2/estructuraEcosistema/poblacion>. [En línea] 2017.

Veléz, Lamberto Vera. 2008. <https://ponce.inter.edu/cai/Comite-investigacion/investigacion-cualitativa.html>.

<https://ponce.inter.edu/cai/Comite-investigacion/investigacion-cualitativa.html>. [En línea] 2008.

Zurita, Ricardo Muñoz. 2014. *Diccionario Eiclopedico de la Gastronomía Mexicana* . Mexico : LAROUSSE, 2014.



Universidad de Ciencias
y Artes de Chiapas

ANEXOS

ANEXO (1)



Nombre: _____ Edad: _____

Ciudad de Origen: _____

1. ¿Cuáles son las preparaciones que realiza en la fiesta del pueblo?
2. ¿Hace cuantos años se dedica a participar en la preparación de los platillos para la fiesta?
3. ¿Por qué decide participar en la fiesta?
4. ¿Quién enseñó a preparar los platillos?
5. ¿En los últimos años se les ha hecho alguna modificación a los platillos?
6. ¿Qué significado tiene para usted el participar en la fiesta grande e Chiapa?

7. ¿Para cuantas personas cocina en la fiesta?

8. ¿Qué platillos le gusta cocinar más? ¿Por qué?

9. ¿Alguno de sus familiares mantienen esta tradición?

10. ¿Usted cree que esta tradición se está perdiendo? ¿Por qué?

ANEXO (2)



Universidad de Ciencias
y Artes de Chiapas



Nombre: _____ Edad: _____

Ciudad de Origen: _____

1. ¿Cómo es que usted decide participar en la fiesta grande de Chiapa de Corzo?
2. ¿Usted cree que se ha modificado alguna parte del proceso de la fiesta?
3. ¿Cuál es su participación directa durante el proceso de organización de la fiesta?
4. ¿Cuánto tiempo tiene que participar en la organización de la fiesta?
5. ¿Cree que se ha perdido en los últimos años la tradición?

6. ¿Cuál es el tipo de apoyo que recibe por parte del gobierno?

7. ¿Con cuánto tiempo de anticipación se realiza la organización de la fiesta?

8. ¿Sus familiares le inculcaron participar en la feria?

9. ¿Qué personajes son los más importantes en la feria?

10. ¿Usted cree que la fiesta es una forma de atraer el turismo?



Universidad de Ciencias
y Artes de Chiapas

ANEXO (3)



Nombre: _____ Edad: _____

Ciudad de Origen: _____

1. ¿Por qué comienza usted a participar en la fiesta grande de Chiapa de Corzo?
2. ¿Vestirse fue inculcado por algún familiar o usted mismo decide por devoción?
3. ¿Cuánto tiempo tiene participando en la fiesta grande y a qué edad comenzó a participar?
4. ¿De qué personaje es de lo que usted se viste en la fiesta?
5. ¿Cree que se ha perdido en los últimos años la tradición?
6. ¿Cómo se organiza para esperar cada año la fiesta?
7. ¿Con cuánto tiempo de anticipación usted se comienza a organizar para la fiesta?
8. ¿Qué es lo que más le gusta de la fiesta grande?

9. ¿Usted cree que se ha modificado alguna parte del proceso de la fiesta?

10. ¿Usted cree que la fiesta grande tiene una buena organización?

