

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y
ARTES DE CHIAPAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS**

TESIS PROFESIONAL

**FESTIVAL DE MAGIA Y TRADICIÓN
DE CHIAPA DE CORZO**

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

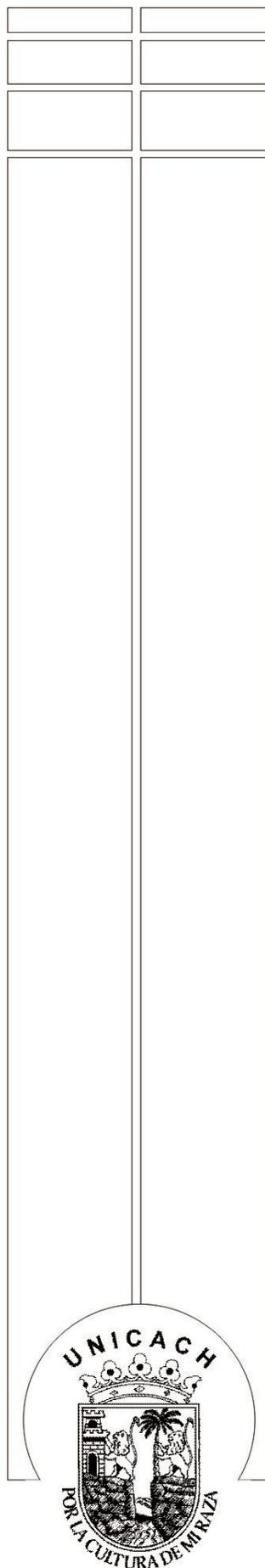
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTAN

ALEXIS DE JESÚS MAZA CORDERO

DIRECTOR DE TESIS

M.A. KARLA PAOLA AGUILAR ESPINOSA





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 27 DE MAYO DEL 2021.

C. ALEXIS DE JESÚS MAZA CORDERO

Pasante del Programa Educativo de: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA.

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:
Festival de magia y tradición 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

LIC. BRENDA CAROLINA MORALES PÉREZ

MTRO. ALEJANDRO DE JESÚS TOLEDO NANGUELU

MTRA. KARLA PAOLA AGUILAR ESPINOSA



COORD. DE TITULACIÓN

Cop. Expediente

CONTENIDO

Introducción	1
Justificación.....	2
Planteamiento del Problema.....	3
Objetivos	4
General.....	4
Específicos.....	4
Marco Teórico	5
Chiapas.....	5
Clima	6
Flora y fauna	6
Gastronomía general	9
Regiones socioeconómicas	10
Chiapa de corzo	16
Historia	17
Gastronomía	18
¿Qué es una tradición?.....	18
Origen del día de muertos.....	18
Época prehispánica.....	18
Época actual.....	19
Día de los muertos en México.....	20
Principales estados donde se celebra el día de muertos.....	21
Aguascalientes	22
Campeche.....	22
Chiapas	23
Ciudad de México	24
Estado de México	24
Guanajuato.....	25
La Huasteca	26
Michoacán.....	27
Morelos.....	28
Oaxaca	29
Puebla	29
Querétaro	29

Yucatán.....	30
Metodología.....	31
Diseño de investigación.....	31
Población.....	31
Muestra.....	¡Error! Marcador no definido.
Muestreo.....	¡Error! Marcador no definido.
Descripción de técnicas de recolección de datos.....	31
Presentación y análisis de resultados.....	35
Actividades del festival.....	36
Concurso de Altares.....	36
Concurso Gastronómico Regional.....	38
Presentación de leyendas Chiapacorceanas.....	40
Concurso de catrinas.....	42
Historia y presentación de los platillos.....	44
Recetario de tamales.....	48
Tamal de chipilín.....	48
Tamal de mole.....	49
Tamal de verdura.....	51
Tamal de hierba santa.....	52
Tamal de frijol.....	53
Tamal de cambrey.....	54
Tamal de bola.....	56
Tamal de elote.....	57
Conclusión.....	58
Propuestas y/o Recomendaciones.....	59
Referencias documentales.....	60
Anexos.....	64

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación del Estado de Chiapas.....	5
Figura 2. Clima del Estado.....	6
Figura 3. Flora de Chiapas.....	7
Figura 4. Fauna.....	8
Figura 5. Animales de la costa.....	8
Figura 6. Ubicación de Chiapa de Corzo.....	17
Figura 7. Mictecacihuatl reina del mictlan.....	19
Figura 8. Altar del día de muertos de Oaxaca.....	21
Figura 9. Festival de las calaveras.....	22
Figura 10. Limpieza de huesos.....	23
Figura 11. Panteón de CDMX.....	24
Figura 12. Feria del alfeñique.....	25
Figura 13. Festival de la calaca.....	26
Figura 14. Xantolo.....	27
Figura 15. Tradición del día de muertos en Michoacán.....	28
Figura 16. Procesión en el cementerio de Ocotepéc.....	28
Figura 17. Altar yucateco.....	30
Figura 18. Ahorcados de la pochota.....	35
Figura 19. Perro negro del templo de San Sebastián.....	36
Figura 20. Concurso de altares.....	36
Figura 21. Altar.....	37
Figura 22. Plaza Central.....	38
Figura 23. Concurso de tamales tradicionales.....	39
Figura 24. Muestra de tamales.....	39
Figura 25. Tamal de hierba santa.....	40
Figura 26. La Tishanila.....	40
Figura 27. El Sombrerón.....	41
Figura 28. Los antivitos.....	41
Figura 29. Concurso de catrinas.....	42
Figura 30. Catrina.....	43

Figura 31. Prof. Ana María.....	44
Figura 32. Cocinera tradicional.....	45
Figura 33. Cocinera tradicional.....	46
Figura 34. Cocinera tradicional.....	47

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Validación de instrumentos.....	33
--	----

INTRODUCCIÓN

La celebración del Día de los Muertos, se remonta mucho antes a la llegada de los españoles. Los orígenes de la celebración pueden ser trazados hasta la época de los indígenas de Mesoamérica, tales como los Aztecas, Mayas, Purépechas, Nahuas y Totonacas.

Cuando los conquistadores españoles llegaron a AMÉRICA en el siglo XV, ellos estaban aterrados por las prácticas paganas de los indígenas, y en un intento de convertir a los nativos americanos al catolicismo, movieron la fecha de dicha celebración a inicios de noviembre para que coincidiesen con las festividades católicas del Día de todos los Santos y Todas las Almas.

En la actualidad esta celebración es representativa del estado mexicano y cada región se encarga de darle su propio sello, por ejemplo, en algunos lugares son más espiritualistas mientras que en otros es una celebración más festiva y colorida.

La presente investigación es de corte cualitativo, se realizaron entrevistas semiestructuradas para el análisis cualitativo utilizando técnicas de investigación de campo, así como la investigación documental.

Esta investigación fue llevada a cabo en el municipio de Chiapa de Corzo en donde se observa la riqueza cultural sobre todo en la forma de elaborar los distintos platillos típicos que se elaboran durante el Festival de Magia y Tradición.

JUSTIFICACIÓN

Chiapa de Corzo es una de las ciudades más importantes del estado de Chiapas y de México, tiene una gran variedad de festivales culturales, religiosos y gastronómicos en donde resalta una gastronomía mestiza que incluye técnicas culinarias e ingredientes mexicanos y españoles. Para esta ciudad, la celebración del Día de Muertos es de alto beneficio para sus actividades económicas y turísticas, se decora el panteón y las tumbas de los familiares, llegan personas disfrazadas a bailar, y se escucha música de marimba; además que las cocineras del lugar aprovechan el espacio del Festival de Magia y Tradición para preparar y vender sus tradicionales tamales y cazuelas de elote.

Por esta razón, el trabajo de investigación busca recopilar toda la información acerca de esta celebración con el motivo que es un festival que surgió hace pocos años el cual no ha tenido la suficiente difusión y por tal motivo es muy poco conocido. Esto con el fin de que la gastronomía regional se siga preservando, y se fomenta con las formas tradicionales de preparar sus alimentos.

A través de la revisión documental se advierte que existe poca información que dé cuenta de ésta actividad. Es por lo anterior, que surge la necesidad de recabar toda la información desde el punto de vista de sus actores principales para no soslayar aspectos culturales, sociales y tradicionales de esta fiesta.

El Festival de Magia y Tradición se vuelve el objeto de estudio de esta investigación con la finalidad de resguardar los conocimientos de las cocineras tradicionales en la producción de sus alimentos, la explicación de las leyendas chiapanecas y el concurso de altares.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En México, cada pueblo, cada región, tiene sus propias tradiciones, sus propios usos y costumbres. Pero si hay una tradición que encontramos en cada uno de ellos, es sin lugar a dudas, la celebración del día de los muertos.

Esta es una celebración mexicana que honra a los difuntos. Esta tradición se arraiga desde la época prehispánica, aunque hoy en día incorpora elementos también del catolicismo y hasta toques modernos. En México, el día de los muertos se festeja durante dos días: el 1 de noviembre, llamado Día de Todos los Santos, es cuando llegan las ánimas de los niños; y el 2 de noviembre, es cuando llegan los adultos.

Chiapa de Corzo es considerado santuario gastronómico (Gobierno chiapas, 2019) por su gran variedad de platillos y sabores. La gastronomía de este lugar está influenciada por la cultura Zoque (cultura prehispánica) y la española que trajeron los conquistadores. La gastronomía regional, con el paso de los años y el aporte de nuevas generaciones, tiende a transformarse. Muchas recetas y platillos de antaño han permanecido más o menos inalterables al estar registrados en recetarios, pero otros no, al no tener las recetas que contienen los ingredientes y procedimientos precisos.

Esta problemática prevalece en la ciudad de Chiapa de Corzo; es así que las situaciones antes mencionadas por las causantes que las recetas en dicha festividad se descuiden, ya que se sustituyen en su mayoría por productos exportados e importados que han entrado a nuestro estado al gran consumismo alto en la población. Estos productos procesados contienen altos conservadores, colorantes, azúcares, entre otros, que tienen efectos secundarios en la salud, es por tal motivo que lo correcto es rescatar y reconocer nuestra cultura dejando evidencia documentada de los platillos gastronómicos que se emplean durante esta celebración para que a partir de este trabajo de investigación cualquier persona tenga acceso a la información que requiera conocer sobre las recetas que se elaboran cada año durante el Festival de Magia y Tradición.

OBJETIVOS

GENERAL

Describir y documentar el Festival de Magia y Tradición con motivo de la celebración del Día de Muertos en la ciudad de Chiapa de Corzo, Chiapas.

ESPECÍFICOS

- Recopilar los orígenes, objetivos y organización del Festival de Magia y Tradición.
- Documentar a través de historia oral de las cocineras tradicionales, los ingredientes, técnicas de cocción y procedimientos de preparación de la gastronomía tradicional presentada en dicho Festival.
- Recopilar las recetas que incluya los procesos de elaboración de los platillos tradicionales de la celebración.

MARCO TEÓRICO

CHIAPAS

Según la página oficial del INEGI, se encuentra situado en el sureste de la República Mexicana junto con los estados de Tabasco, Campeche y Quintana Roo, constituye la región con la que termina el territorio nacional, iniciándose América Central. El estado se sitúa dentro del área comprendida entre los paralelos $14^{\circ}33'$ y $17^{\circ}57'$ de latitud norte y los meridianos $90^{\circ}22'$ y $94^{\circ}03'$ de longitud oeste del meridiano de Greenwich. Esto significa que, se localiza en el hemisferio norte y en el hemisferio occidental. Asimismo, la entidad cuenta con 74 415kilometros cuadrados (km²). Por su superficie ocupa el noveno lugar entre los estados de la República el primer lugar entre los estados que constituyen la región sureste del país.

Las principales ciudades del estado son Tuxtla Gutiérrez (capital del estado), Comitán de Domínguez, San Cristóbal de las casas, Tapachula y Chiapas de Corzo.

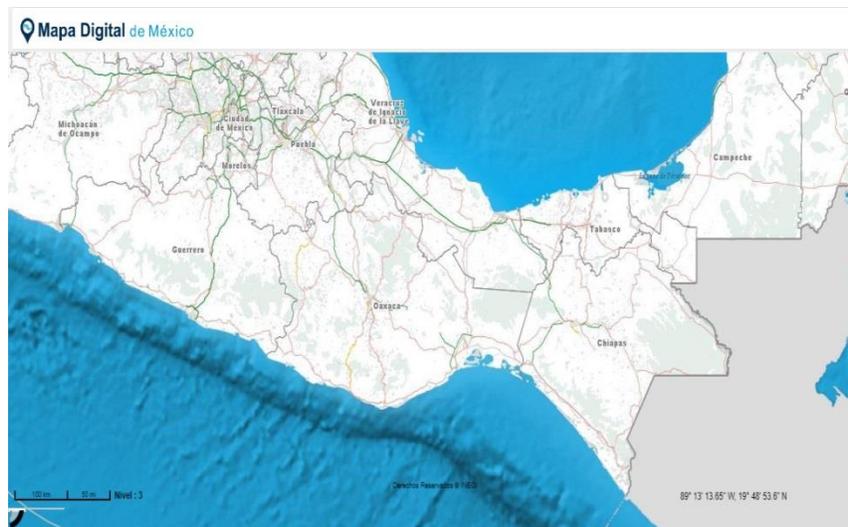


Figura 1. Ubicación del Estado de Chiapas (INEGI, 2019).

CLIMA

Los datos recabados por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía(INEGI 2019) indican que más de la mitad de su territorio, el 54% presenta clima Cálido húmedo, el 40% clima Cálido subhúmedo, el 3% Templado húmedo y el 3% restante tiene clima Templado subhúmedo. Por lo antes mencionado se puede decir que Chiapas maneja tres diferentes climas: caliente, templado y frío, por lo cual la ciudad más importante con clima frío es san Cristóbal de las casas, por otro lado la ciudad más caliente es Tapachula y algunas ciudades con clima templado serian Comitán, Motozintla, Ixtapa, etc.

El clima de Chiapas favorece el cultivo de café, por lo que es el primer productor nacional, también se cultiva: el maíz, sandía, café, mango, plátano, aguacate, cacao, algodón, caña de azúcar y frijol, entre otros.

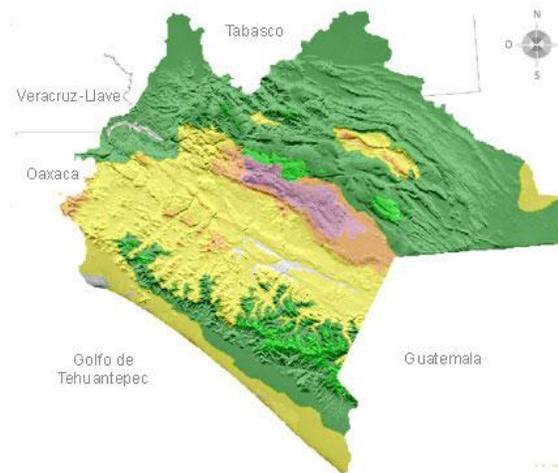


Figura 2. Clima del estado(INEGI, 2019).

FLORA Y FAUNA

Es el reflejo de la gran biodiversidad que existe en el estado de México, gracias a la variedad de clima y topografía del estado. Con la información obtenida del Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal(INAFED, 2019).

se sabe que el estado cuenta con una gran variedad de especies vegetales de las cuales sobresalen: ciprés, pino, sabino, roble, encino, guanacaste, caoba, cedro, fresno, amate, ceiba;

así como: dalia, flor blanca, flor amarilla, flor de niño, flor de noche buena, jazmín de la india, jocote, jocotillo, limón, naranja, plátano, durazno, aguacate, guayaba, cepillo, cupape, guaje, arbustos, pastos etc.



Figura 3. Flora de Chiapas (INAFED, 2019).

Se puede decir que Chiapas cuenta con la flora más rica de todos los estados de la república mexicana, exceptuando a Oaxaca con la cual comparte gran similitud, esto es debido a su situación geográfica, con vertientes extensas a los dos océanos que bañan las costas de México (Miranda 2015). Otro factor que influye mucho y que aumenta la riqueza de la flora del estado, consiste en una zona muy lluviosa en el lado suroccidental que pertenece a la región del Soconusco.

Por otra parte la fauna es muy abundante y variada en todo el estado. En las regiones cálidas y bajas, hay armadillos, monos, pijijes, pelícanos, jabalíes, jaguares, ardillas, cocodrilo, caimán, iguanas, serpientes, insectos, zorrillos, arácnidos y aves (loro, tucán, garza y quetzal).



Figura 4. Fauna (INAFED, 2019).

Un dato curioso es que en el mundo existen más de 9,000 especies de aves, cerca de 1,070 se encuentran en México; Chiapas es uno de los estados con mayor riqueza de aves, pues tiene más del 65% de las aves que viven en todo el país, es decir, cerca de 700 especies (Vidal 1997). En las tierras templadas hay tigrillos, dragoncito de labios rojos, salamandras, comadrejas, roedores, etc. En las montañas se encuentran venados, tlacuaches, aves de rapiña, nauyaca de frío, ocelotes, murciélagos. (INAFED 2019b)

Las costas son ricas en peces, tortugas, casquitos y crustáceos (camarones, langostinos y langostas) La mayoría de estas especies están en peligro de extinción y amenazadas; muchas otras se encuentran sujetas a protección especial y/o endémica.



Figura 5. Animales de la costa (INAFED, 2019).

GASTRONOMÍA GENERAL

Dejando en claro la situación geográfica del estado de Chiapas, es importante mencionar también los antecedentes históricos de la gastronomía chiapaneca, desde sus orígenes hasta la actualidad, lo cual es punto primordial para dejar lo suficientemente sólido este primer momento de la investigación. El estado de Chiapas es de los más ricos en cultura, tradición y gastronomía, hace expresiones primordiales en nuestro patrimonio, por lo que se debe de proteger, preservar y rescatar este patrimonio cultural inmaterial de nuestra entidad, documentando como evidencia fidedigna y esencia de conocimientos y tradiciones específicas de nuestras comunidades que son la identidad de nuestra sociedad.

Los primeros pobladores de Chiapas fueron nómadas que bajo el liderazgo de un caudillo llamado Votán, llegaron a establecerse en este territorio, cautivados por sus inconmensurables recursos naturales, principalmente vegetales y animales silvestres. (Gómez 2014)

La comida prehispánica de Chiapas se nutre también por la diversidad de etnias máyense: mames, tojolabales, tzotziles y chamulas; que al combinarse con la cocina española por la influencia de los monjes dominicos; resulta en una inmensa variedad de exquisitos, deliciosos platillos tradicionales. La comida chiapaneca, que deriva en gran parte de la prehispánica, enriqueció sus recetas al combinarse con la española, de manera que ahora disfrutamos de una extensa variedad de platillos. Algunos platillos importantes chiapanecos son la barbacoa de res o borrego; y el cochito, carne de cerdo horneada con un adobo especial, además por tratarse de un estado rico en fauna silvestre. Existen también un sin número de platillos elaborados con vegetales del lugar, como las sopas y tamales hechos con chipilín o yerba santa.

Es muy común encontrar las menudencias de res y cerdo en esta cocina y saborear después, a la mesa, preparaciones como la chanfaina. En regiones cuya vegetación es propicia se comen el palmito y la pacaya. (Cedillo 1994)

REGIONES SOCIOECONÓMICAS

Región 1.- Metropolitana

Los datos proporcionados indican que esta región tiene una superficie de 1,799.94 km² y está conformado por 4 municipios con un total de 773 localidades de las cuales 7 son urbanas y 766 son rurales(CEIEG, 2012).

- Berriozabal
- Chiapa de Corzo
- Tuxtla Gutiérrez (Cabecera regional)
- Suchiapa

Región 2.- Valles Zoque

Esta región cuenta con una superficie de 7,393.76km² y está conformada por 4 municipios con un total de 1,674 localidades de las cuales 7 son urbanas y 1667 son rurales.

- Cintalapa (Cabecera regional)
- Jiquipilas
- Ocozocoautla de Espinosa
- Belisario Domínguez

Región 3.- Mezcalapa

La región cuenta con una superficie de 2,654.95 km² y está conformada por 9 municipios con un total de 737 localidades de las cuales 10 son urbanas y 727 son rurales.

- Coapilla
- Copainalá (Cabecera regional)
- Chicoasén
- Francisco León
- Ocoatepec

- Osumacinta
- San Fernando
- Mezcalapa
- Tecpatán

Región 4.- De los Llanos

Esta región cuenta con una superficie de 2,815.26 km² y está conformada por 8 municipios con un total de 573 localidades de las cuales 13 son urbanas y 560 son rurales.

- Acala
- Chiapilla
- Nicolás Ruiz
- Socoltenango
- Totolapa
- Venustiano Carranza (Cabecera Regional)
- San Lucas
- Emiliano Zapata

Región 5.- Altos TzotzilTzeltal

La región cuenta con una superficie de 3,723.57 km² de los cuales se conforma por 17 municipios, con un total de 1182 localidades de las cuales 23 son urbanas y 1,159 son rurales.

- Amatenango del Valle
- Chalchihuitán
- Chamula
- Chanal
- Chenalhó
- Huixtán
- Larráinzar
- Mitontic

- Oxchuc
- Pántelho
- San Cristóbal de las Casas (Cabecera Regional)
- Tenejapa
- Teopisca
- Zinacantán
- San Juan Cancuc
- Aldama
- Santiago el Pinar

Región 6.- Frailesca

Cuenta con una superficie de 8,001.42 km² y está conformado por 6 municipios con un total de 2,949 localidades de las cuales 21 son urbanas y 2928 son rurales.

- Ángel Albino Corzo
- La Concordia
- Villa Corzo
- Villaflores (Cabecera Regional)
- Montecristo de Guerrero
- El Parral

Región 7.- De los Bosques

Cuenta con una superficie de 2,354.12 km² y está conformada por 13 municipios con un total de 703 localidades de las cuales 19 son urbanas y 684 son rurales.

- Bochil (Cabecera Regional)
- El bosque
- Huitiupán
- Ixtapa
- Jitotol

- Pantepec
- Pueblo Nuevo Solistahuacán
- Rayón
- Simojovel
- Soyaló
- Tapalapa
- Tapilula
- San Andrés Duraznal

Región 8.- Norte

Cuenta con una superficie de 3,425.53 km² y está conformada por 11 municipios con un total de 597 localidades de las cuales 11 son urbanas y 586 son rurales.

- Amatán
- Chapultenango
- Ixhuatán
- Ixtacomitán
- Ixtapangajoya
- Juárez
- Ostucán
- Pichucalco (Cabecera Regional)
- Reforma
- Solosuchiapa
- Sunuapa

Región 9.- Istmo Costa

Cuenta con una superficie de 5,409.18 km² y está conformado por 4 municipios con un total de 2,178 localidades de las cuales 8 son urbanas y 2,170 son rurales.

- Arriaga

- Mapastepec
- Pijjiapan
- Tonalá (Cabecera Regional))

Región 10.- Soconusco

Cuenta con una superficie de 4,644.07 km² y esta conformada por 15 municipios con un total de 2,062 localidades de las cuales 21 son urbanas y 2,031 son rurales.

- Acacoyagua
- Acapetahua
- Cacahuatán
- Escuintla
- Frontera Hidalgo
- Huehuetán
- Huixtla
- Mazatán
- Metapa
- Villa Comaltitlán
- Suchiate
- Tapachula (Cabecera Regional)
- Tuxtla Chico
- Tuzantán
- Unión Juárez

Región 11.- Sierra Mariscal

Tiene una superficie de 4,006.26 km², está conformada por 10 municipios y cuenta con un total de 1,350 localidades de las cuales 13 son urbanas y 1337 son rurales.

- Amatenango de la Frontera
- Bejucal de Ocampo

- Bella Vista
- Chicomuselo
- Frontera Comalapa
- La Grandeza
- Mazapa de Madero
- Motozintla (Cabecera Regional)
- El porvenir
- Siltepec

Región 12.- Selva Lacandona

Esta región es la más grande de todas, cuenta con una superficie de 10,535.02 km², esta conformada por 2 municipios y cuenta con un total de 1,268 localidades de las cuales 6 son urbanas y 1,262 son rurales.

- Altamirano
- Ocosingo (Cabecera Regional)

Región 13.- Maya

Cuenta con una superficie de 5,976.46 km², está conformada por 5 municipios y cuenta con un total de 1,009 localidades de las cuales 5 son urbanas y 1,004 son rurales.

- Catazajá
- La Libertad
- Palenque (Cabecera Regional)
- Benemérito de las Américas
- Marqués de comillas

Región 14.- TulijáTseltal Chol

Cuenta con una superficie de 4,673.01 km², está conformada por 7 municipios y cuenta con un total de 1,602 localidades de las cuales 14 son urbanas y 1,588 son rurales.

- Chilón
- Sabanilla
- Salto de agua
- Sitalá
- Tila
- Tumbalá
- Yajalón (Cabecera Regional)

Región 15.- Meseta Comiteca Tojolabal

Cuenta con una superficie de 7,243.35 km², esta conformada por 7 municipios y cuenta con un total de 1,407 localidades de las cuales 14 son urbanas y 1,93 son rurales.

- Comitán de Domínguez (Cabecera Regional)
- La independencia
- Las Margaritas
- Las rosas
- La trinitaria
- Tzimol
- Maravilla Tenejapa

CHIAPA DE CORZO

Según los datos recopilados por el comité estatal de información estadística y geográfica de Chiapas (CEIEG, 2018) Ubicada en la Región Socioeconómica Metropolitana. Limita al norte con Soyaló, al este con Ixtapa, Zinacantán, Emiliano Zapata y Acala, al sur con Venustiano

Carranza y El Parral, al oeste con Villa flores, Suchiapa, Tuxtla Gutiérrez y Osumacinta. Las coordenadas de la cabecera municipal son: 16°44'45" de latitud norte y 93°02'44" de longitud oeste y se ubica a una altitud de 521 metros sobre el nivel del mar y cuenta con una superficie territorial de 829.98 km². Tiene una población total de 87 603 habitantes.



Figura 6. Ubicación de Chiapa de Corzo (INAFED, 2019).

HISTORIA

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, 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 “Chiapa de la Real Corona”.(Estrada, 2012) 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, siendo hasta la fecha su monumento más reconocido; entre 1554 y 1572, Fray Pedro de Barrientos construyó el templo de Santo Domingo de Guzmán, conocido como la Iglesia Grande; Convento de los Dominicos y templo de San Sebastián de estilo barroco. 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 su elevación al rango de ciudad a la villa de Chiapa y el 29 de diciembre de

1881, Miguel Utrilla promulgó el 9 decreto que agregó el apellido del liberal Ángel Albino Corzo a la ciudad de Chiapa, llamada desde entonces Chiapa de Corzo.(Urbieta 2019)

GASTRONOMÍA

Tiene una amplia variedad de platillos y sabores, que se caracteriza por la combinación de distintos ingredientes, las proteínas más utilizadas en la elaboración de estos platillos son el pollo, res y cerdo, se utiliza tanto la proteína así como los productos o derivados de estos animales, como ejemplo; las vísceras y la manteca.

¿QUÉ ES UNA TRADICIÓN?

Según su autora la tradición es un bien que pertenece a la comunidad, que tiene un sentido colectivo porque es conocida y atañe a grupos de personas, y se difunde como parte de la experiencia que los hombres más viejos heredan a los jóvenes, también es un factor que forma parte de la identidad cultural de una comunidad, sus elementos transmitidos intervienen en la formación de las imágenes del sí mismo y del ente social.(Madrado, 2005)

La carga de pasado de la tradición funciona como conocimiento precedente a las nuevas generaciones que les ayuda para hacer frente a las nuevas experiencias de la vida. La tradición es vital y cultural, enseña a los hombres a conocer su realidad y también les muestra como son dentro de esa realidad.

ORIGEN DEL DÍA DE MUERTOS

ÉPOCA PREHISPÁNICA

Esta celebración se remonta mucho antes a la llegada de los españoles. Los orígenes de la celebración pueden ser trazados hasta la época de los indígenas de Mesoamérica, tales como los Aztecas, Mayas, Purépechas, Nahuas y Totonacas. Durante esta época los rituales que se realizaban para la vida de los ancestros se realizaron por estas civilizaciones por los menos durante los últimos 3000 años. Durante la época prehispánica era común la práctica de conservar los cráneos como trofeos y mostrarlos durante los rituales que simbolizaban la

muerte y el renacimiento. Este festival que paso a convertirse en el día de los muertos, se celebraba durante un mes completo y era dirigida a los señores del mictlan.

En la mitología azteca, mictecacihuatl (señora de los moradores del reino de los muertos) que actualmente corresponde a “la catrina” y mictlantecuchtli (señor de los muertos) son conocidos como los señores del mictlan, que es el reino de los muertos(EXCELSIOR, 2017).

Cuando los conquistadores españoles llegaron a américa en el siglo XV, ellos estaban aterrados por las prácticas paganas de los indígenas, y en un intento de convertir a los nativos americanos al catolicismo, movieron la fecha de dicha celebración a inicios de noviembre para que coincidiesen con las festividades católicas del Día de todos los Santos y Todas las Almas.

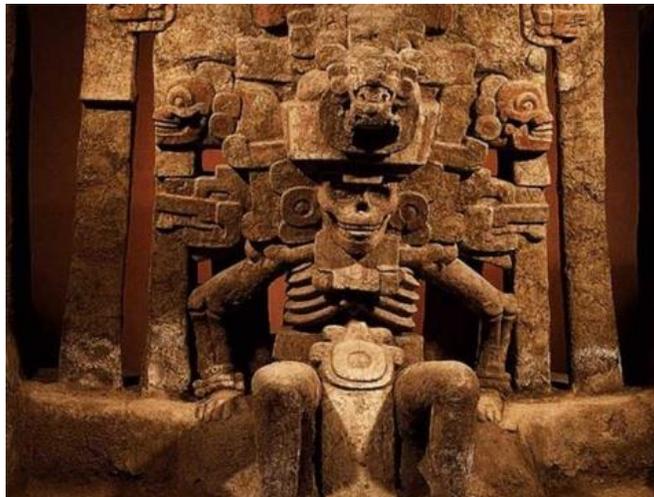


Figura 7. *Mictecacihuatl* reina del Mictlan(EXCELSIOR, 2017).

ÉPOCA ACTUAL

La mezcla entre las culturas españolas e indígenas origino lo que hoy es la fiesta del Día de Muertos. México al ser un país pluricultural la celebración no tiene un significado particular sino que va cambiando y añadiendo diferentes significados según el pueblo indígena que lo practique. Esta es una tradición muy importante y emblemática del estado y se celebra en las fechas del 31 de octubre, 1 y 2 de noviembre ya que son las fechas establecidas por la iglesia católica para celebrar las memorias de todos los santos y los fieles difuntos. (UNIVERSIDAD DE VERACRUZ 2012)

DÍA DE MUERTOS EN MÉXICO

Es considerado una de las tradiciones más representativas de la cultura mexicana y es además Patrimonio Oral e Inmaterial, honor otorgado por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO 2018). La celebración se lleva a cabo en dos días: el 1 de noviembre es dedicado al alma de los niños y el 2 de noviembre a la de los adultos.

Una parte muy importante de esta tradición implica visitar los cementerios. Ya sea durante el día o la noche, las familias acuden y colocan velas sobre las tumbas como una forma de iluminar el camino de las almas en el viaje de regreso a casa.

Algunas familias prefieren pasar la noche en los panteones, los cuales abren las 24 horas del día durante estas fechas. Durante las veladas se suelen contratar grupos musicales que interpretan las canciones preferidas de los difuntos al pie de su sepulcro, otra manera de honrar a los muertos en su morada de descanso.

También en estos días es cuando se limpian y mantienen las lápidas y tumbas ya que la mayoría de cementerios no son de administración privada y la manutención de cada lote es responsabilidad de la familia.

Esta es una celebración de la vida y no de la muerte; muchas familias se reúnen a contar historias divertidas de los difuntos. Durante esta celebración, las calaveritas de dulce no son las únicas protagonistas. La cultura popular mexicana encuentra diversos medios de expresión para mostrar su sentir por esta tradición. Entre las más populares se encuentran las famosas calaveras literarias, las cuales consisten en versos rimados que ironizan situaciones de personajes populares e impopulares usando el tema de la muerte con una intención humorística.

Algo infaltable en cada cena y ofrenda es el delicioso pan de muerto. Los hay de diferentes estilos y formas. El más popular es redondo, cubierto de azúcar blanca o roja, con tiras que simulan huesitos. Se dice que la azúcar pigmentada con colorante rojo, utilizada para recubrir

una de las variedades de pan de muerto, fue idea de los colonizadores españoles para disuadir, de manera simbólica, a los indígenas y hacerlos renunciar a los sacrificios humanos en honor a sus dioses. Cada año se promueve esta actividad cultural mediante concursos en los que se premia la creatividad y la picardía de las composiciones.

Otra tradición muy común que suele encontrarse en cada región en donde todas tienen rasgos en común, es la elaboración de los altares, en ellos no faltan los pétalos de cempasúchil, las velas y comida en la cual suele adornar cada familia ya sea en sus hogares o como actividad cultural.



Figura 8. Altar del Día de Muertos en Oaxaca(National Geographic, 2018).

PRINCIPALES ESTADOS DONDE SE CELEBRA EL DÍA DE MUERTOS

Esta celebración representa un viaje a nuestras tradiciones y cultura. Del 31 de octubre al 2 de noviembre, cada estado le imprime a esta celebración su propio sello; por ejemplo, en algunas entidades predomina la espiritualidad, mientras que en otras esta fecha tiene un toque mucho más colorido y festivo.

AGUASCALIENTES

Por otra parte, en la Isla de San Marcos, en Aguascalientes, se efectúa el Festival de las Calaveras, que surgió con el objetivo de rescatar y preservar las tradiciones de culto a los muertos.

Según el diario El Semanario, en este evento se rinde homenaje a José Guadalupe Posada, grabador y dibujante originario de esta entidad que difundió el personaje “La Catrina”, que cada año se engalana como digna representante del Día muertos.



Figura 9. Festival de las calaveras (Palestra Aguascalientes, 2019).

CAMPECHE

El ritual ancestral de los mayas para celebrar a los muertos en localidad de Pomuch, Campeche, es muy peculiar, ya que las familias abren las tumbas para limpiar minuciosamente las osamentas de sus seres queridos, las cuales reciben un trato especial (desde limpieza hasta vestimentas nuevas). (Milenio, 2018)



Figura 10. Limpieza de huesos (Milenio, 2018).

En la celebración de esta fecha en la villa de Pomuch, del municipio de Hecelchakán, participan niños, hombres y mujeres, quienes se mantienen en vigilia dos días y, para hacer más atractiva la tradición, también realizan la feria del pan.

CHIAPAS

Esta celebración es muy importante y esperada todo el año ya que se cree que en estos días nuestros difuntos nos visitan y se comparte con la familia y amigos los tamales, bebidas y sus comidas favoritas(Pinto, 2006).

En Chiapa de corzo esta celebración es muy importante para los chiapacorceanos, arreglan sus hogares para los altares, y durante las fechas del 31 de octubre hasta el 01 de noviembre se lleva a cabo el Festival de Magia y Tradición.

A si mismo San Cristobal de las casas, el día 31 de octubre, tienen la costumbre de llevar a cabo las visitas de las siete iglesias por las familias católicas, donde hay que rezar siete aves marías, siete padres nuestros, etc. El día 01 de noviembre las familias van a limpiar, pintar y llevar flores a sus difuntos y ese mismo día por la noche los niños salen a pedir dulces

CIUDAD DE MÉXICO

En el centro del país las ofrendas y altares que se colocan tanto en los hogares como en los panteones le dan un toque especial a esta celebración, casi siempre enmarcada por el olor a incienso y flor de cempasúchil, veladoras, fotografías y otros recuerdos de los difuntos, comida, pulque, tequila, papel picado, entre otros.

En la capital del país, los panteones de Mixquic, en la delegación Tláhuac, son un ícono del Día de Muertos.



Figura 11. Panteón de CDMX(Notimex, 2017).

ESTADO DE MÉXICO

Toluca, la capital del Estado de México es sede de los festejos del Día de Muertos a inicios de octubre con la Feria del Alfeñique, que retoma la antigua costumbre de vender dulces de este tipo, figuras de pepita y calaveras de azúcar o de cualquier estilo.



Figura 12. Feria del alfeñique(Montaño, 2018).

Asimismo, cuenta con la parte cultural conformada por exposiciones, conferencias, danza, música, teatro, muestra gastronómica, presentaciones de libros, talleres y proyecciones de video, concursos y montaje de ofrendas tradicionales de la región del Valle de Toluca y del estado en general.

De igual forma destaca el Festival de Noche de Muertos, en el parque ecológico Xochitla. Aquí se hacen recorridos por el Mictlán (el reino de los difuntos durante la época prehispánica), y se hacen exhibiciones de ofrendas, conciertos, fogatas y recrean el juego de pelota indígena.

GUANAJUATO

El Festival de La Calaca, en San Miguel de Allende, toma las calles de dicha ciudad para mostrar actividades artísticas, culturales y de entretenimiento relacionadas con esta fecha, tales como pláticas, exposiciones, desfiles de calaveras y espectáculos.

“La Calaca” es un festival artístico de cuatro días, el cual está profundamente integrado con la celebración del Día de Muertos que venera y amplía las tradiciones indígenas, teniendo como objetivo proporcionar una plataforma para la colaboración intercultural y la conversación sobre la muerte.



Figura 13. Festival de la calaca(AlmomentoMX, 2018).

LA HUASTECA

En la región de la Huasteca, el Día de Muertos se realiza en honor a los muertos el Xantolo, en los estados de Hidalgo, Tamaulipas, Veracruz y San Luis Potosí. En este último se hacen desfiles, concursos, bailes, exposiciones de altares y ofrendas, que se desarrollan en panteones o plazas.

Cada municipio de la Huasteca tiene su particular forma de celebrar: La mayoría de ellos cumplen con la exposición de altares en sus casas y lugares de concentración pública, desfiles de catrinas, recorridos en tumbas, velaciones en panteones, sin faltar las muestras artesanales y gastronómicas.

El Xantolo tiene como protagonistas a los muertos, a los cuales recuerda y venera. Esta tradición se mantiene muy arraigada en la parte oriental del estado de San Luis Potosí y por ello, recibe a sus invitados con flores, cantos, altares, comida, danza y música (Rosas, Xochiketzalli y Segura 2007).



Figura 14. Xantolo(Excelsior, 2017).

MICHOACÁN

Asimismo la información reunida por el Universal nos habla que un referente de esta celebración en México es la Noche de los Muertos en Michoacán, que se lleva a cabo en la Isla de Janitzio, en Pátzcuaro. Aquí se conservan las tradiciones de origen purépecha como la “velación”, así como la colocación de altares y ofrendas en panteones y casas.

Los ritos en torno a la muerte se hacen en la zona purépecha e inician el 31 de octubre con lo que se llama *kuirisi-atakua* o caza del pato. Se trata como su nombre lo indica de salir durante la madrugada a cazar patos al lago de Pátzcuaro para después degustarlos(El Universal, 2018).

La Noche de Muertos también se celebra con velaciones de los difuntos en lugares como Pátzcuaro Janitzio, Uranden, Ihuatzio, Tzitzuntzan, Jaracuaro y Tzurumutaro.



Figura 15. Tradición del Día de Muertos en Michoacán (El Universal, 2018).

MORELOS

A esta conmemoración se une Ocotepéc, que según la información obtenida del Instituto Nacional de Antropología e Historia se realiza una procesión durante las noches del 31 octubre y 1 de noviembre. Todo el pueblo acude al panteón, llevan ofrendas a sus difuntos y más tarde se sientan todos a comer a un lado de las tumbas (INAH, 2014).



Figura 16. Procesión en el cementerio de Ocotepéc (INAH, 2014).

OAXACA

En Tuxtepec, Oaxaca, lo que más caracteriza a esta celebración son los tapetes de aserrín. Destaca también el Festival de Muertos en San Pablo Villa de Mitla o en Tuxtepec, en donde también se acostumbra los tradicionales tapetes de colores de arena y aserrín.

En Xoxocotlán, también en Oaxaca, llevan a cabo cada año la tradicional velada de los fieles difuntos en los panteones San Sebastián y Mictláncíhuatl, la cual representa una convivencia de los vivos con sus muertos, en el que no faltan las flores, velas, calaveritas de barro y dulce, comida y mezcal o cerveza (Pérez, 2017).

PUEBLA

En este pueblo, se lleva a cabo la Huaquechula, colocan ofrendas monumentales con motivo de las fiestas de Todos Santos, tradición que se conserva desde hace muchos años, pero que cada vez más sorprende a los visitantes que acuden a admirar estas ofrendas que forman parte de los rituales para los muertos (El Semanario, 2016).

QUERÉTARO

Del mismo modo la información del diario Excélsior dice que las plazas de Querétaro se visten del alegre luto mexicano gracias a las arraigadas comunidades indígenas que han trascendido hasta hoy en el estado; las influencias chichimecas y otomíes se presentan en forma de los tradicionales altares de muertos que son ofrecidos a las almas pasajeras de nuestros antepasados y héroes nacionales.

En Tolimán, las Capillas Otomíes o familiares, son muy representativas en el Día de Muertos. Estos pequeños santuarios son construidos en honor al primer familiar bautizado, y las escrituras dentro de las capillas recuerdan los momentos más espirituales de la familia (como uniones matrimoniales, muertes y nacimientos). Esta tradición ha sido nombrada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

YUCATÁN

En tanto, en la península de Yucatán los pueblos y ciudades de origen maya realizan un culto a los difuntos con la celebración del Hanal Pixán o “Comida de las ánimas”, que es dedicada a los niños muertos el día 31 y se le llama u hanal palal (Román, 2011).

Mientras que el 1 de noviembre se hace en honor de los adultos y se conoce como u hanal nucuch uinicoob. El día 2 es el u hanal pixanoob, llamado en algunos lugares como misa pixán, porque esta fecha se aplica una misa dedicada a las ánimas.

La tradición incluye varios ritos, pero el principal consiste en poner un altar alumbrado con velas, debajo de los árboles del patio y cerca de las sepulturas de los familiares, donde se coloca comida típica de la temporada. Todo eso adornado con veladoras, flores, ramas de ruda y las fotografías de las personas fallecidas.



Figura 17. Altar Yucateco (Tenorio, 2018).

METODOLOGÍA

DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

La presente investigación es de corte cualitativo, se realizaron entrevistas semiestructuradas para el análisis cualitativo utilizando técnicas de investigación de campo, así como la investigación documental. Para la recaudación documental, se hizo una revisión de fuentes primarias y secundarias.

En este caso la investigación *in situ* se llevó a cabo en la ciudad de Chiapa de Corzo específicamente en el Festival de Magia y Tradición que se realiza el 31 de Octubre.

POBLACIÓN

Está dirigido al público en general y a los habitantes de Chiapa de Corzo, del estado de Chiapas.

DESCRIPCIÓN DE TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Para efectos de la investigación se utilizaron las técnicas de recolección de datos que se detallan a continuación.

Investigación documental: Eyssautier (2002), define a la investigación documental o fuentes secundarias de datos que se dividen según su categoría, en:

- Fuentes documentales de primera mano: se refiere a todo documento original que contenga la información fidedigna y que no haya sido previamente alterada o distorsionada para fines específicos.
- Fuentes documentales de segunda mano: son todos aquellos documentos o material impreso que contenga datos de fuentes originales, pero que hayan sido distorsionados o modificados de cualquier manera. Se considera documentos de segunda mano libros

de textos publicados por el gobierno con motivos didácticos, la mayoría de los diarios o periódicos, ciertas revistas y libros de divulgación popular.

- Fuentes de tercera mano: son aquellos escritos que se basaron en fuentes de segunda mano. En este caso se encuentran la mayoría de las tesis de licenciatura, ciertos libros de texto, revistas no científicas y algunas monografías.

Investigación in situ: la investigación de campo es aquella que se realiza directamente con la fuente de información y en el lugar y tiempo en que se ocurren los fenómenos objetos de estudio.

Entrevistas: Son semiestructuradas para el análisis cualitativo utilizando técnicas de investigación de campo, así como la investigación documental. Consistieron en dos instrumentos cualitativos diferentes, dirigidos primeramente a la coordinadora del festival, la cual se le hizo una entrevista de cinco preguntas para obtener los antecedentes, los objetivos y propósitos de este mismo, y para las cocineras se realizó otra entrevista sistematizada por siete preguntas para recaudar información de los platillos que se presentan durante el concurso de tamales. Se realizó la validación de las preguntas en cuanto a criterio, contenido y constructo que enmarca un estudio cualitativo. Es por esto que a continuación se expresa detalladamente:

Tabla1. Validación de instrumentos.

	Validez		
	Criterio	Contenido	Constructo
Entrevista 1 (coordinadora)	Se elaboró un instrumento de índole cualitativo para investigar los antecedentes del festival.	<ul style="list-style-type: none"> - Actividades de la festividad. - Objetivo - Propósito - Actividades que se realizan. - Participantes del área gastronómica. 	Los ítems fueron claros y de acuerdo con los temas centrales del planteamiento y objetivos con base al Festival de Magia y Tradición.
Entrevista 2 (cocineras)	Se elaboró un instrumento cualitativo de acuerdo a la actividad a investigar.	<ul style="list-style-type: none"> - Antecedentes como cocinera. - Tamales que elabora. - Técnicas de cocción. - Método de cocción. - Utensilios. - Ingredientes 	.Las unidades de análisis tomadas en cuenta en el estudio tienen relación intrínseca con la evidencia rescatada en el trabajo de campo.

Fuente: Elaboración propia (Alexis Maza, 2020).

Observación no participante: Se trabajaron observaciones directas en la investigación de campo, donde se observó cada proceso de la organización y preparación del festival.

Técnicas de análisis de contenido: Según Álvarez (2003) el análisis de contenido “es una técnica para estudiar y analizar la comunicación”. Desde la visión cualitativa, sigue siendo una manera de análisis de cualquier forma de comunicación humana especialmente la emitida por los medios masivos y por personajes populares. Esta técnica ayuda a la categorización y jerarquización de la información de acuerdo a las variables constituidas en el objetivo general y en el planteamiento del problema cuidando la coherencia y validación del estudio, con el propósito de cohesionar las ideas en el análisis de los resultados.

En este trabajo de investigación, las categorías de análisis giran en torno a la cultura, las tradiciones y la gastronomía (ingredientes, técnicas de cocción, métodos y tipos de tamales) que se encuentra en el festival que se lleva a cabo durante la celebración tradicional del día de los muertos la cual da comienzo el 31 de octubre a partir de las 9 de la mañana con el tradicional concurso de altares, llegado el medio día el desarrollo de la decoración del parque para continuar con el programa a partir de las 5 de la tarde y dar seguimiento con el resto de actividades como lo es el concurso de tamales tradicionales, el relato de leyendas chiapacorceñas y el concurso de catrinas. Todo lo anterior, tomando en cuenta los objetivos de la investigación y siguiendo este orden de ideas:

Cocina: En este rubro se analizó la técnica y el proceso de elaboración de los tamales que preparan para esta celebración.

Cultura: En este sentido, se valoraron las diferentes actividades durante el evento como la elaboración de altares y el significado de sus elementos, la narración de las leyendas típicas de la región, el concurso de tamales elaborado por cocineras tradicionales y el concurso de catrinas para llevar a cabo la narrativa cualitativa de esta investigación.

Tradición: En cuanto a este tema, se describieron elementos específicos de la celebración del día de los muertos tomando en cuenta la observación en la elaboración de los altares, colores, alimentos, niveles y su explicación en cuanto a su creación.

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

En todo México la celebración del Día de los muertos es una fiesta muy representativa de los mexicanos, en cada estado tienen formas diferentes de celebrarla ya que en algunos estados predomina la espiritualidad mientras que en otros es una celebración más festiva.

En Chiapa de Corzo cada año se lleva a cabo el Festival de Magia y Tradición con la finalidad de celebrar a los muertos y atraer el turismo.

El parque se comienza a decorar a partir de las 12 del medio día con muñecos representativos de las leyendas conocidas, también se cierran las calles para acomodar las sillas y carpas sobre la calle que quedaran viendo frente a la tarima donde se lleva a cabo la apertura del festival.



Figura 18. Ahorcados de la pochota (Alexis Maza, 2019).



Figura 19. Perro negro del templo de San Sebastián (Alexis Maza, 2019)

ACTIVIDADES DEL FESTIVAL

CONCURSO DE ALTARES

Dentro de las diferentes actividades se encuentra el concurso de altares que se lleva a cabo durante el 31 de octubre, la gente suele llegar al parque a las 9 de la mañana y se preparan para decorar sus altares con ofrendas, objetos y/o fotografías de sus familiares a los que recuerdan con mucho amor.



Figura 20. Concurso de altares (Alexis Maza, 2019).

Llegado el medio día los altares ya deben estar terminados y las familias deben elegir a un miembro para pasar al frente a describir cada elemento de su altar y el significado de cada ofrenda para ser evaluados por el jurado el cual está conformado por miembros de la presidencia y del comité de rescate de magia y tradiciones.

Ellos toman en cuenta la originalidad y la creatividad de cada altar para poder tomar una decisión y elegir a los ganadores para hacer entrega de un premio simbólico en efectivo.



Figura 21. Altar (Alexis Maza, 2019).

Para los habitantes de la región, los altares son considerados un lugar de paz y de respeto, donde se honra a los que ya se fueron. Hay de todos los niveles, el contenido depende de los elementos, costumbres y creencias de quienes y para quienes lo monten.

El camino de flor de nulibe y funcia sirve para guiar el alma a su altar, la cruz de nulibe acompañada de pequeñas veladoras prendidas las cuales sirven para liberar a las almas atormentadas en el purgatorio y tengan eterno descanso.

Se coloca también una teja de la casa del difunto con carbón y copal que simboliza la purificación del alma y el olor guía las almas a la tierra

Para el segundo nivel se suelen colocar alimentos y bebidas como lo son el pozol, la mistela, el agua y el pox, también se suele decorar con frutas de temporada como caña, mandarina, manzana, guineo, naranja y con comidas que los difuntos solían disfrutar en vida como tamales, memelas de frijol, tortillas hechas a mano y postres como dulces de melcocha, el curtido y calabaza en dulce.

Para el tercer nivel que este representa el cielo, se suele decorar con papel picado que representa el viento y las cadenas que representan la pureza. En esta parte también se suele

colocar un cristo y la fotografía de la persona a la que se le está venerando junto con sus objetos personales que solía usar en vida.

CONCURSO GASTRONÓMICO REGIONAL

Este concurso se viene llevando a cabo desde el año 2014 con la finalidad de preservar y compartir las recetas que suelen prepararse en esta fiesta, cada año el tamal a elaborar por las cocineras cambia y es elegido por la maestra Ana María Nandayapa quien también es la encargada de buscar y seleccionar a las cocineras que participaran en el concurso.

Cada 31 de octubre se realiza este festival en la Plaza Central de Chiapa de Corzo, a partir de las 6 de la tarde la gente comienza a llegar para observar o participar en las diferentes actividades del festival. Una vez da inicio la maestra Nandayapa junto con los miembros que incorporan el jurado, dan una breve presentación del programa a seguir y un agradecimiento al público en general.



Figura 22. Plaza Central (Alexis Maza, 2019).

Lo primero en el programa es el concurso de tamales, para el desarrollo del evento cada participante da una breve presentación del tamal a calificar, en donde describe los ingredientes que lo componen y su preparación.



Figura 23. Concurso de Tamales Tradicionales (Alexis Maza, 2019).

Una vez que el jurado haya probado cada uno de los tamales tomando en cuenta el sabor y la textura, eligen a un ganador al cual se le entrega un premio simbólico en efectivo y se le considera para futuros eventos gastronómicos.



Figura 24. Muestra de Tamales (Alexis Maza, 2019).

Antes de terminar con el concurso se les hace una breve invitación a las personas del público para acercarse a la tarima y poder tomar una pequeña muestra de los tamales, esto con el fin de poder dar a conocer el trabajo de estas cocineras que con orgullo han dedicado su vida entera a llevar a cabo.



Figura 25. Tamal de hierba santa (Alexis Maza, 2019).

PRESENTACIÓN DE LEYENDAS CHIAPACORCEÑAS

Una vez terminado el programa de los tamales tradicionales, da inicio al desfile de las leyendas chiapacorceñas, para ello apagan las luces del parque para dar un poco de suspenso al público y un narrador comienza a relatar las leyendas mientras tanto personas disfrazadas comienzan a desfilan según el relato que corresponda.



Figura 26. La Tishanila (Maya, 2016).

La primera en aparecer fue la Tishanila o también conocida como la mala mujer, esta aparición muestra a una mujer muy hermosa vestida de blanco que solo se deja ver durante las noches por los hombres borrachos, ellos al observar su belleza, sin darse cuenta comienzan a seguir a la mujer sin tener control de ellos mismos y ella se encarga de sacarlos del pueblo y perderlos en la carretera sin tener ellos idea de cuánto tiempo llevan caminando y esperar a caer del cansancio.



Figura 27. El Sombrerón (Maya, 2016).

Otro relato muy conocido es el del sombrerón, interpretado por un hombre muy alto vestido de charro completamente de negro cabalgando un caballo color negro, según los lugareños durante las noches el sombrerón se coloca sobre las esquinas de las calles y conforme pasan los jóvenes que vienen de los bailes, le crecían las piernas, las cuales llegaban hasta el filo de los tejados, formando con ellos un enorme arco que ninguna persona podía pasar. Si las personas se cambiaban de esquina lo volvían a encontrar, siempre obstruyéndoles el paso, así estaban durante toda la noche, casi al amanecer los dejaba pasar.



Figura 28. Los Antivitos (Maya, 2016).

Ya para finalizar con el relato de leyendas, muchos niños disfrazados de duendes subieron al escenario y muy alegres comenzaron a bailar alrededor de un tambor, según los habitantes hay muchas versiones de la leyenda de los Antivitos, ellos son duendes que visten ropa de tela, con barbas blancas y con la estatura de un niño, ellos suelen aparecer por la plaza de armas o por la iglesia de Santo Domingo de Guzmán y suelen hacer travesuras o espantar a la gente que se

encuentra en esos lugares, ellos bailan con una música muy extraña que las personas difícilmente pueden escuchar y al cantar los gallos en la mañana, los antivitos regresan a sus hogares.

CONCURSO DE CATRINAS

Ya para cierre del festival, se llevó a cabo el primer concurso de catrinas para el cual las mujeres de todas las edades portaban vestidos negros con coloridas lentejuelas, con la cara pintada de calavera y sombreros adornados con flores, algunas llevaban adornos como calaveras, muñecos o cesta de flores para resaltar su vestuario, desfilando, bailando al son de la marimba, mientras que todo el público aplaude con mucha felicidad a cada concursante.

Por último y para que los jueces puedan ponderar en función de la creatividad y la actitud de los creadores de las catrinas, cada una de ellas pasa hacer una pequeña escenificación relatando así mismas el origen de las catrinas o recitado una calaverita literaria para que con forme a eso y el aclamo del público se elige a la ganadora a la cual le hace entrega de un premio simbólico en efectivo.



Figura 29. Primer concurso de catrinas (Alexis Maza, 2019).



Figura 30. Catrina (Alexis Maza, 2019).

Este trabajo es un registro testimonial de las señoras comideras que se dedican a la preparación de los tamales que por años han sido representativos en el municipio de Chiapa de Corzo a partir del cual se cumplen con los objetivos de recopilar los orígenes, objetivos y organización del festival, también de documentar a través de historia oral de las cocineras tradicionales las recetas de los tamales y elaborar un recetario de la gastronomía que se ofrece en la celebración

HISTORIA Y PRESENTACIÓN DE LOS PLATILLOS



Figura 31. Prof. Ana María (Alexis Maza, 2019).

Prof. Ana María Nandayapa Montero, edad 69 años, actualmente dueña de la casa de artesanías Nandayapa Montero y miembro del comité de rescate de magia y tradiciones el cual se encarga de dirigir y organizar el festival desde el año 2008.

La maestra cuenta que este festival tiene el objetivo de rescatar la cultura, las tradiciones y costumbres, la magia y los cuentos de todo lo que podemos encontrar en Chiapa de Corzo.

Además se encarga de dirigir otros tres eventos a lo largo del año como lo son La entrega de Reconocimientos de los Parachicos de Antaño, Encuentro Cultural de Tamboreros y Piteros y el Desfile de trajes estilizados.



Figura 32. Cocinera tradicional (Alexis Maza, 2019).

Sra. María de los Ángeles Núñez Velázquez, edad 61 años, es originaria de Chiapa de Corzo y tiene 40 años elaborando y vendiendo tamales. Actualmente es la ganadora del concurso de tamales, lleva participando 4 años en el Festival de Magia y Tradición.

Tiene un puesto de tamales en los portales del parque y también vende por pedido, elabora tamales de mole, chipilín, cambrey, hierba santa y hoja de milpa.

Para la elaboración de la masa desde muy temprano ella se levanta y se pone a cocer el maíz para poder llevarlo al molino, y ya por último agregarle manteca y agua con sal.

Para la preparación del **mole chiapaneco** utiliza pan de San Cristóbal, chile ancho, pimienta, clavo, canela, azúcar y plátano, todo lo anterior se fríe y se licua para posteriormente elaborar los tamales de mole, estos tamales van compuestos con carne de pollo, ciruela pasa, pasitas, huevo duro, una rebanada de plátano macho, aceituna y para envolver el tamal se utilizan las hojas de plátano.



Figura 33. Cocinera tradicional (Alexis Maza, 2019).

Sra. María Neila Ruíz González, edad 57 años, es originaria de Chiapa de Corzo. Lleva 3 años participando en el festival preparando tamales de mole, picte de elote y tamal de hierba santa.

ella es cocinera y ama de casa con un negocio de tamales de más de 30 años, vende tamales de mole, chipilín, hierba santa, tamal de verdura, tamal de frijol, picte de elote, tamal de bola, tamal de cambrey.

“Desde muy pequeña mi mama me enseñó a preparar tamales, son recetas que han pasado de generación en generación. Porque desde mi abuelita se ha ido transmitiendo hasta la actualidad, son tres generaciones que se han dedicado a trabajarlo”.

Hasta ahora no se conoce bien cuál es el origen de los platillos que son importantes en las fiestas tanto de santos, como de fiestas que no son religiosas. Solo sé que mi mamá lo aprendió de su abuela y mi abuela de su mamá. Desde hace muchos años hemos elaborado estos platillos, que es consumido en fiestas tradicionales o religiosas



Figura 34. Cocinera Tradicional (Alexis Maza, 2019).

Sra. María Eugenia Gómez Infante, edad 52 años, es originaria de Chiapa de Corzo, lleva 5 años participando en el festival.

Desde muy pequeña ella perdió a su padre por lo cual no tuvo la oportunidad de asistir a una escuela así que se dedicó al hogar y a elaborar y vender tamales con su mamá, los prepara para celebraciones religiosas, no religiosas y todo es por encargo, también prepara comidas para la fiesta grande.

Para la elaboración **del tamal de hierbasanta** que ella elaboro, dejo cocer sus frijoles negros para posteriormente licuarlos junto con la pepita y el camarón seco, posteriormente toma la hoja santa con masa y los envuelve para llevarlos a cocer en una tina grande sobre leña.

RECETARIO DE TAMALES

TAMAL DE CHIPILÍN

Rendimiento: 20 pzas

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Masa (nixtamal)	1	Kg
Manteca	0.500	Kg
Agua de sal	---	Lt
Chipilín	1	Manojo
Jitomate asados	2	Pz
Cebolla mediana	1	Pz
Ajo	2	Dientes
Pechuga de pollo deshebrada	2	Pz
Hoja de plátano	1	Manojo

Procedimiento:

1. Preparar la masa con la manteca y el agua de sal, batir y añadir la mitad de las hojas de chipilín.
2. Licuar el jitomate asado junto con la cebolla y los ajos, una vez listo, mezclar con la pechuga de pollo deshebrada y la otra mitad de las hojas de chipilín.
3. Asar ligeramente las hojas de plátano y cortarlas.
4. Untar la masa en las hojas de plátano, poner en el centro la salsa con pollo. Darle envolver los tamales y cocer en vapor durante una hora

TAMAL DE MOLE

Rendimiento: 10 PZAS

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Mole		
Chile mulato	5	Pz
Chile ancho	6	Pz
Jitomate	8	Pz
Cebolla mediana	1 ½	Pz
Ajonjolí	0.100	Kg
Pasas	0.100	Kg
Teleras	2	Pz
Plátano macho	1	Pz
Tortilla de maíz	2	Pz
Caldo de pollo	1	Lt
Manteca	0.100	Kg
Sal	---	Kg
Tamal		
Masa (nixtamal)	0.500	Kg
Manteca	0.250	Kg
Agua de sal	---	Lt
Hoja de plátano	1	Manojo
Pasas	0.150	Kg
Ciruela pasas	0.150	Kg
Huevo cocido	5	Pz
Pechuga de pollo deshebrada	2	Pz
Plátano frito	5	Pz

Procedimiento:

Para el mole:

1. Desvenar los chiles y freírlos junto con el resto de ingredientes sin dejar que se quemem.
2. Licuar todos los ingredientes junto con el caldo de pollo y colar la mezcla.
3. En una cazuela de barro, poner a calentar la manteca y dejar caer el mole, mover constantemente sin dejar que se queme durante 30 min hasta que el mole espese.

Para los tamales:

1. Preparar la masa con la manteca y el agua con sal.
2. Cortar hoja de plátano y extender una cucharada de masa, se le agregan 3 pasitas, 1 ciruela pasa, una rebanada de huevo cocido, carne deshebrada, una rebanada de plátano y una cucharada de mole.
3. Se envuelve en forma de cuadro y se lleva a la vaporera para dejar cocer por un tiempo de 60 a 90 minutos.

TAMAL DE VERDURA

Rendimiento: 20 pzas

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Masa (nixtamal)	1	Kg
Manteca de cerdo	0.500	Kg
Agua con sal	---	Lt
Papas medianas	2	Pz
Chayote	2	Pz
Zanahoria grandes	2	Pz
Elote	2	Pz
Jitomate	8	Pz
Cebolla mediana	1	Pz
Pechuga de pollo deshebrada	2	Pz
Hojas de plátano	1	Manojo

Procedimiento:

1. Preparar la masa con la manteca y el agua con sal. En una sartén con una cucharada de manteca se sofríen las verduras (papa, chayote, zanahoria y elote).
2. Se licua el tomate, la cebolla y una porción de masa y se pone a hervir, se sazona con sal al gusto.
3. Se extiende la masa sobre la hoja de plátano. Se agrega una cucharada de verdura, una cucharada de tomate y de pollo deshebrado.
4. Envolver la hoja en forma de cuadro y poner en la vaporera a cocer.

En el fondo de la vaporera colocar palitos de hoja de plátano, poner encima los tamales, agregar agua y dejar cocer de 60 a 90 minutos.

TAMAL DE HIERBA SANTA

Rendimiento: 10 pzas

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Masa (nixtamal)	0.500	Kg
Manteca de cerdo	0.250	Kg
Agua con sal	---	Lt
Frijol cocido	0.250	Kg
Cabeza de camarón seco	100	Kg
Pepita de calabaza	150	Kg
Hojas de hierba santa	1	Manojo
Hojas de plátano	1	Manojo

Procedimiento:

1. Preparar la masa con la manteca y el agua con sal.
2. Se licua el frijol junto con la cabeza de camarón y la pepita de calabaza. En una cazuela de barro con manteca se sofríe la cebolla y se retira.
3. En la misma cazuela, se sofríe el frijol.
4. En la hoja de hierba santa se unta la masa extendiéndola, después se unta el relleno, se enrolla, se coloca en la hoja de plátano, se ata de las puntas y se pone a cocer en la vaporera de 60 a 90 minutos.

TAMAL DE FRIJOL

Rendimiento: 20 pzas

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Masa (nixtamal)	1	Kg
Manteca de cerdo	0.500	Kg
Agua con sal	---	lt
Frijoles tiernos	0.500	Kg
Hojas de plátano	1	Manojo

Procedimiento:

1. Preparar la masa con la manteca, el agua con sal y los frijoles.
2. En una hoja de plátano se agrega 1 cucharada de masa. Se envuelve de forma de cuadro.
3. En el fondo de la vaporera se coloca palitos de hoja de plátano, los tamales se acomodan por encima y se añade agua, se deja cocer de 60 a 90 min.

TAMAL DE CAMBRAY

Rendimiento: 10 pzas

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Mole		
Chile mulato	5	Pz
Chile ancho	6	Pz
Jitomate	8	Pz
Cebolla mediana	1 ½	Pz
Ajonjolí	0.100	Kg
Pasas	0.100	Kg
Teleras	2	Pz
Plátano macho	1	Pz
Tortilla de maíz	2	Pz
Caldo de pollo	1	Lt
Manteca	0.100	Kg
Sal	---	Kg
Tamal		
Masa (nixtamal)	0.500	Kg
Manteca	0.250	Kg
Agua de sal	---	Lt
Plátano frito	5	Pz
Huevo cocido	5	Pz
Pasas	0.150	Kg
Ciruela pasas	0.150	Kg
Almendra	0.150	Kg
Pechuga de pollo deshebrada	2	Pz
Hoja de plátano	1	Manojo

Procedimiento:

Para el mole:

1. Desvenar los chiles y freírlos junto con el resto de ingredientes sin dejar que se quemem.
2. Licuar todos los ingredientes junto con el caldo de pollo y colar la mezcla.
3. En una cazuela de barro, poner a calentar la manteca y dejar caer el mole, mover constantemente sin dejar que se queme durante 30 min hasta que el mole espese.

Para los tamales:

1. Preparar la masa con la manteca y el agua con sal.
2. Se pican los plátanos, los huevos, las pasitas, las ciruelas pasas y las almendras, mezclar todo.
3. Se extiende la hoja de plátano y se agrega una cucharada de masa, una cuchara de relleno, mole y pollo.
4. Se envuelve y se amarra las puntas con jolochi. En el fondo de la vaporera coloca palitos de hoja de plátano, poner encima los tamales, añadir agua y dejar cocer de 60 a 90 minutos.

TAMAL DE BOLA

Rendimiento: 10 pzas

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Masa (nixtamal)	0.500	Kg
Manteca de cerdo	0.250	Kg
Agua con sal	---	Lt
Jitomate en rodajas	1	Kg
Cebolla mediana en rodajas	2	Pz
Comino	0.040	Kg
Posta de cerdo	1	Kg
Hojas de jolochi secas	1	Manojo

Procedimiento:

1. Preparar la masa, con la manteca y el agua con sal. Se licua el tomate, la cebolla, una porción de masa y la pizca de comino se pone a hervir, se sazona con sal al gusto.
2. Cortar la carne en cuadritos y se pone a hervir a fuego lento en una cazuela de barro, se le agrega sal al gusto, se retira del fuego y se deja enfriar.
3. En una hoja de jolochi se le agrega una cucharada y media de masa, se le agrega un trozo de carne y una cucharada de caldillo de tomate. Se envuelve en forma de bola se ata de los extremos con la misma hoja de jolochi.

En el fondo de la vaporera se coloca palitos de hoja de plátano, se acomodan encima los tamales, se agrega agua y se deja cocer de 60 a 90 minutos.

TAMAL DE ELOTE

Rendimiento: 15 pzas

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Elote raspado	2	Kg
Azúcar	1	Kg
Mantequilla lavada	0.500	Kg
Huevos	4	Pz
Sal	0.020	Kg
Manteca	0.500	Kg
Hojas de jolochi	1	Manojo

Procedimiento:

1. Moler los granos de elote, luego agregar la azúcar, la mantequilla, los huevos, la sal y la manteca. Remover todos los ingredientes hasta que se mezclen.
2. Con la ayuda de una cuchara poner la mezcla sobre el jolochi en forma de barquillo.

En el fondo de una vaporera colocar olotes, poner encima los tamales, agregar agua y dejar cocer de 60 a 90 minutos.

CONCLUSIÓN

El día de muertos es considerado la tradición más representativa de la cultura mexicana, es una celebración representativa de todo el estado mexicano en donde cada región tiene diferentes formas de celebrarlo, para el estado de Chiapas esta tradición es motivo para celebrar la vida y no la muerte, en los hogares se suelen elaborar altares para sus difuntos adornándolos con flores, dulces, frutos, fotografías, velas y objetos que las personas solían usar en vida.

En chiapa de corzo es una tradición que los habitantes acudan la noche del 01 de noviembre a dormir al panteón, las tumbas se decoran con flores de colores, también las familias suelen preparar los platillos que al difunto le gustaba en vida y se les lleva serenata con la música prehispánica de tambores.

Es increíble la cantidad de tradiciones que hoy en día siguen siendo motivo de celebración en este municipio y que mucha de su gente se sienta orgullosa de sus raíces. Pero aún más importante es ver que los adultos se preocupen tanto por mantener vivas estas tradiciones y pasar su conocimiento a las futuras generaciones.

Basándome en lo que observe, en lo que viví y en lo que escuche, el Festival de Magia y Tradición es un evento social, cultural, político y religioso que busca concientizar a los jóvenes de mantener viva esta celebración con el fin de honrar a los seres queridos que han marchado, de mantener vivas las leyendas contadas de antaño y preservar la gastronomía chiapaneca que podemos encontrar dentro del Festival.

Al igual que el festival es una gran idea que no solo ayuda al rescate gastronómico y de las tradiciones, también es una gran ayuda para la ciudad ya que busca atraer al turismo y generar ganancias para la venta local.

PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES

Una de las propuestas ideales es que durante el festival se elabore un mini tianguis en donde se puedan encontrar no solo tamales sino también dulces típicos de todo santos como lo son las calaveritas de azúcar, la calabaza en tacha, o los panes de muerto para poder acompañar de estos platillos durante el transcurso del festival.

También organizar la venta de recuerdos con temática del día de los muertos, como lo pueden ser tasas pintadas, llaveros o camisetas, elaborados por manos artesanales locales en los puestos de venta que se encuentran dentro de los portales.

Considero que lo más importante para este evento es la difusión, hacerlas con pancartas, comerciales, anuncios de internet o por la radio, para darlo a conocer al público local, estatal, nacional e internacional, para llamar la atención turística del suceso que ocurre en este municipio e incrementar la economía de ahí.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

- ALMOMENTOMX, 2018. *Festival de la calaca* [en línea]. 2018. México: s.n. Disponible en:
<https://almomento.mx/lanzate-al-festival-de-la-calaca-2018-en-san-miguel-de-allende/>.
- CEDILLO, R., 1994. Monografía de Chiapas. *Chiapas, monografía estatal*. 3° edición. México: s.n., pp. 10-12.
- CEIEG, 2012. Regiones socioeconómicas. [en línea]. México: [Consulta: 20 octubre 2019].
Disponible en: www.ceieg.chiapas.gob.mx.
- CEIEG, 2018. Perfiles 2018. [en línea]. [Consulta: 6 octubre 2019]. Disponible en:
<http://www.ceieg.chiapas.gob.mx/perfiles/Inicio>.
- EL SEMANARIO, 2016. Día Muertos México: Cómo festejan distintas partes del país. [en línea]. [Consulta: 20 octubre 2019]. Disponible en: <https://elsemanario.com/hasta-el-momento/161152/dia-muertos-mexico-puebla-festejo-regiones/>.
- EL UNIVERSAL, 2018. Kuirisi-atakua: tradición de Día de Muertos en Michoacán. [en línea]. [Consulta: 20 octubre 2019]. Disponible en:
<https://www.eluniversal.com.mx/destinos/kuirisi-atakua-tradicion-de-dia-de-muertos-en-michoacan>.
- ESTRADA, J., 2012. Chiapa de Corzo. *Regiones y Municipios de Chiapas*. 1° edición. México: Instituto de Administración Pública del Estado de Chiapas A.C., pp. 10.
- EXCELSIOR, 2017a. Conoce el verdadero significado del Día de Muertos | Excélsior. [en línea]. [Consulta: 6 octubre 2019]. Disponible en:
<https://www.excelsior.com.mx/nacional/2017/11/02/1121181>.
- EXCELSIOR, 2017b. *mictecacihuatl reina del mictlan* [en línea]. 2017. Oaxaca: s.n. Disponible en:
<https://www.excelsior.com.mx/nacional/2017/11/02/1121181#imagen-5>.
- EXCELSIOR, 2017. *Xantolo* [en línea]. 2017. México: s.n. Disponible en:
<https://vanguardia.com.mx/articulo/que-es-el-xantolo>.
- GOBIERNO CHIAPAS, 2019. Turismo en Chiapas - Chiapa de Corzo. [en línea]. [Consulta: 25 enero 2021]. Disponible en: <http://www.turismochiapas.gob.mx/sectur/gastronomia-chiapa-de-corzo>.
- GÓMEZ, E., 2014. *No Title* [en línea]. S.l.: Universidad de ciencias y artes de Chiapaas.
Disponible en: <https://docplayer.es/80080154-Tesis-profesional-universidad-de-ciencias->

- y-artes-de-chiapas-platillos-e-historia-gastronomica-de-chiapa-de-corzo.html.
- INAFED, 2019a. *Flora de Chiapas* [en línea]. 2019. México: s.n. Disponible en:
<http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/mediofisico.html>.
- INAFED, 2019b. Medio Físico - Chiapas. [en línea]. [Consulta: 6 octubre 2019]. Disponible en: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/mediofisico.html>.
- INAFED, 2019c. *Ubicacion de Chiapa de Corzo* [en línea]. 2019. México: s.n. Disponible en:
<http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/municipios/07027a.html>.
- INAH, 2014. Ocoatepec celebrará Día de Muertos, tradición reconocida por la UNESCO. [en línea]. [Consulta: 20 octubre 2019]. Disponible en:
<https://www.inah.gob.mx/en/boletines/1683-ocotepec-celebrara-dia-de-muertos-tradicion-reconocida-por-la-unesco>.
- INEGI, 2019a. Clima. Chiapas. [en línea]. [Consulta: 6 octubre 2019]. Disponible en:
<http://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/chis/territorio/clima.aspx?tema=me&ce=07>.
- INEGI, 2019b. *Clima del Estado* [en línea]. 2019. México: s.n. Disponible en:
<http://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/chis/territorio/clima.aspx?tema=me&ce=07>.
- INEGI, 2019c. *Mapa Digital de México V6.0.3* [en línea]. 2019. México: s.n. Disponible en:
<http://gaia.inegi.org.mx/mdm6/?v=bGF0OjE3LjM4OTAzLGxvbjotOTUuNDkxNDYsej0zLGw6YzExMXNlcnZpY2lvc3x0YzExMXNlcnZpY2lvcw==>.
- MADRAZO, M., 2005. significación historica y colectiva de la tradición. [en línea]. [Consulta: 20 octubre 2019]. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/281/28150907.pdf>.
- MAYA, C. espíritu del mundo, 2016. *No Title* [en línea]. 2016. S.l.: s.n. Disponible en:
<https://blogturismochiapas.tumblr.com/post/131768443364/7-festival-de-magia-y-tradicion-chiapa-de-corzo>.
- MILENIO, 2018. Limpiando huesos, así celebran el Día de Muertos en Campeche. [en línea]. [Consulta: 20 octubre 2019]. Disponible en:
<https://www.milenio.com/estados/limpiando-huesos-asi-celebran-el-dia-de-muertos-en-campeche>.
- MIRANDA, F., 2015. Características generales de la flora de Chiapas y regiones florísticas. *la*

- vegetacion de chiapas*. 4ta edició. México: Talleres de Desarrollo Grafico S.A. de C.V., pp. 31. ISBN 978-607-8410-45-3.
- MONTAÑO, T., 2018. *Feria del alfeñique* [en línea]. 2018. México: s.n. Disponible en: <https://heraldodemexico.com.mx/estados/se-lleva-a-cabo-la-feria-del-alfenique-en-toluca/>.
- NATIONAL GEOGRAPHIC, 2018. *Altar del día de muertos de Oaxaca* [en línea]. 2018. México: s.n. Disponible en: https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/tradiciones-mexicanas-dia-muertos_13355/2.
- NOTIMEX, 2017. *Panteon de la Ciudad de México* [en línea]. 2017. México: s.n. Disponible en: <https://www.elsoldemexico.com.mx/metropoli/cdmx/sin-incidentes-en-panteones-de-la-ciudad-de-mexico-por-dia-de-muertos-307448.html>.
- PALESTRA AGUASCALIENTES, 2019. *Festival de las calaveras* [en línea]. 2019. México: s.n. Disponible en: <https://laverdadnoticias.com/turismo/El-Festival-de-Calaveras-de-Aguascalientes-te-espera-20191018-0153.html>.
- PÉREZ, D., 2017. Día de Muertos en Xoxocotlán. [en línea]. Disponible en: <http://exploraoaxaca.mx/2714/fiestas-y-tradiciones/dia-de-muertos/dia-de-muertos-en-xoxocotlan/>.
- PINTO, G., 2006. Día de muertos en Chiapa de Corzo. *Tradiciones y costumbres de mi pueblo*. 1era edici. México: s.n., pp. 121.
- ROMÁN, V., 2011. Hanal Pixan: El Día de Muertos de los Mayas. [en línea]. Disponible en: <https://lossaboresdemexico.com/hanal-pixan-el-dia-de-muertos-de-los-mayas/>.
- ROSAS, XOCHIKET'ZALLI Y SEGURA, S., 2007. xantolo. [en línea]. Disponible en: <http://www.cdi.gob.mx/xantolo/creditos.html>.
- TENORIO, V., 2018. *Altar Yucateco* [en línea]. 2018. México: s.n. Disponible en: <http://mexiconetwork.com/es/noticias/arte-cultura/rescatan-las-tradiciones-mayas-con-el-hanal-pixan/>.
- UNESCO, 2018. El Día de Muertos: el regreso de lo querido. [en línea]. [Consulta: 6 octubre 2019]. Disponible en: <https://es.unesco.org/news/dia-muertos-regreso-lo-querido-0>.
- UNIVERSIDAD DE VERACRUZ, 2012. El altar de muertos: origen y significado en México - Volumen XXV - Número 1 - Revista: La ciencia y el hombre - Universidad Veracruzana. [en línea]. [Consulta: 6 octubre 2019]. Disponible en:

<https://www.uv.mx/cienciahombre/revistae/vol25num1/articulos/altar/>.

URBIETA, M., 2019. Chiapas - Chiapa de Corzo. [en línea]. [Consulta: 26 enero 2021].

Disponible en:

<http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/municipios/07027a.html>.

VIDAL, rosa maria, 1997. ¿Cuántas especies de aves existen? *Aves de los altos de Chiapas*. 1ra edición. San Cristobal de las casas: Pronatura Chiapas A.C., pp. 19. ISBN 968-7555 03-3.

ANEXOS



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Anexo 1. Formato de entrevista estructurada para la organizadora

NOMBRE: _____ EDAD: _____

LUGAR DE NACIMIENTO: _____

OCUPACIÓN: _____ FECHA DE ENTREVISTA: _____

HISTORIA ORAL DEL FESTIVAL

- 1.- ¿Desde hace cuánto se lleva a cabo este evento?
- 2.- ¿Cuál fue el motivo que los llevó a realizarlo?
- 3.- ¿Cuál es el objetivo del festival?
- 4.- ¿Qué actividades se organizan durante este día?
- 5.- ¿Cuántas cocineras participan en el concurso de tamales?



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Anexo 2. Formato de entrevista estructurada para las cocineras

NOMBRE: _____ EDAD: _____

LUGAR DE NACIMIENTO: _____

OCUPACIÓN: _____ FECHA DE ENTREVISTA: _____

HISTORIA ORAL DE LAS COCINERAS

- 1.- ¿Cuántos años lleva elaborando tamales?
- 2.- ¿Cuántos años lleva participando en el festival?
- 3.- ¿Qué tamales ha preparado para la celebración de estas fiestas?
- 4.- ¿Qué técnica de cocción utilizan para la elaboración del mismo?

INGREDIENTES

- 5.- ¿Qué ingredientes lleva el tamal de hoja santa?
- 6.- ¿Qué utensilios utiliza para cocer los tamales?
- 7.-¿Cuál es el método de cocción que utiliza para elaborar sus tamales?