

Aspectos socioculturales de la gastronomía y costumbres de Chiapa de Corzo

• Jorge Alberto Esponda Pérez • Karla Paola Aguilar Espinosa
• Alexis de Jesús Maza Cordero • Deysi Sayuri Toledo Espinosa



Aspectos socioculturales de la gastronomía y costumbres de Chiapa de Corzo

Autores

Jorge Alberto Esponda-Pérez
Karla Paola Aguilar Espinosa
Alexis de Jesús Maza Cordero
Deysi Sayuri Toledo Espinosa



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

2024

**Colección
Montebello**



UNICACH

Esta colección, cuyo nombre es un tributo a las famosas lagunas de Montebello, concentra los títulos procedentes de las ciencias de la salud impartidas dentro de la oferta educativa de la universidad, tales como Odontología, Psicología —en el ámbito clínico— y Nutrición.

Primera edición: 2024

D. R. ©2024. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
1ª Avenida Sur Poniente número 1460
C. P. 29000, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México.
www.unicach.mx
editorial@unicach.mx

ISBN: 978-607-543-207-6

Diseño de la colección: Manuel Cunjamá
Diseño de portada: Manuel Cunjamá

Impreso en México

Aspectos socioculturales de la gastronomía y costumbres de Chiapa de Corzo

Autores

Jorge Alberto Esponda-Pérez
Karla Paola Aguilar Espinosa
Alexis de Jesús Maza Cordero
Deysi Sayuri Toledo Espinosa

**Colección
Montebello**



UNICACH

Índice

Introducción	9
Capítulo I. Historia, costumbres	11
y cultura alimentaria	11
Ferias.....	11
Tradición	11
Arraigo.....	12
Festividad	12
Fiesta grande de Chiapa de Corzo	12
Organización de la fiesta.....	13
Actividades más importantes durante el mes de enero.....	14
Santos venerados.....	15
El anuncio	15
La danza	16
Las enramas.....	16
Prioste.....	16
Las chiapanecas	17
Los parachicos	17
La máscara	17
Chuntas o chuntaes.....	18
El abre campo de la fiesta grande	18
Gastronomía cultural.....	18
Pepita con tasajo.....	18
Cochito horneado	19
Puerco con arroz.....	20
Chanfaina	20
Bebidas tradicionales	21
Pozol	21
Tascalate	22

Dulcería artesanal	22
Curtidos	23
Melcocha	24
Nuégados	24
Dulce de coyol	25
Ante	25
La bolona.....	25
Camote horneado.....	26
Puxinú	26
Turrón.....	27
Rosca de dulce.....	27
Yuca con dulce o suspiro.....	27
Capítulo 2. Tamales, cocineras y culturalidad.....	30
Tamal de chipilín.....	35
Tamal de mole	37
Tamal de verdura.....	39
Tamal de hierba santa	41
Tamal de frijol	43
Tamal de cambray	45
Tamal de bola	47
Tamal de elote	49
Capítulo 3. Prospectiva, cultura y alimentación	51
Capítulo 4. Significaciones sociales.....	58

Introducción

Chiapa de Corzo es uno de los municipios turísticos mágicos, reconocidos a nivel nacional y mundial, por su belleza arquitectónica, identidad, arraigo y cultura gastronómica, sin dejar a tras las costumbres religiosas y la historia de su inigualable “fiesta grande”, la cual es reconocida como un evento sociocultural por las personas y los personajes involucrados desde el aspecto organizacional, gastronómico, vestimenta y algarabía que existe en la historia de la humanidad.

Enero es uno de los meses más esperados por los chiapanecos, ya que con el se aproxima una de las ferias más grandes del estado, en donde se conjugan el folklor, la arrechura, cultura y colores en todo Chiapa de Corzo, para muchos nativos del municipio, significa volver a nacer, pues estas tradiciones les trae grandes recuerdos inculcados por sus familiares, en una lucha constante por continuar conservando las tradiciones y costumbres inculcadas por sus ancestros.

Pero detrás de este municipio no solo existen maravillas turísticas, costumbres y tradiciones relacionadas a la fiesta grande, si no también, grandes personajes como las cocineras tradicionales, dulceras e historiadores, quienes a través de este documento se busca preservar el patrimonio gastronómico, plasmando los saberes de la alimentación cultural y la relación que existe con otras festividades mexicanas, como la del Día de Muertos en la cual la sociedad del municipio juega un papel cultural muy importante por las practicas alimentarias que se tienen durante estas fechas.



Capítulo 1. Historia, costumbres y cultura alimentaria

Ferias

Estas tienen un origen remoto y se asocian con fiestas cívicas o religiosas, con la finalidad de reunir a toda una sociedad de una comarca o región para intercambiar sus productos, ganados entre otros. Estas también forman parte del desarrollo económico y cultural de una comunidad, con fines religiosos o de festividad.

También las ferias comerciales son parte de las fiestas religiosas, la cual en muchas ocasiones puede ser compleja, debido a las diferentes dimensiones que abarcan. Estas demuestran aspectos relevantes de cada municipio que conforma un estado, generando una derrama económica importante. (Ochoa León, 2019)

Tradicición

La tradición es una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra; y de un lugar a otro. Es decir, varía dentro de cada cultura, el tiempo y grupos sociales; y entre diferentes culturas.

Etimológicamente *tradere*, es todo lo que se viene transmitiendo del pasado; por extensión, el conjunto de conocimientos que cada generación entrega a la siguiente. (Arévalo, 2004)

Las tradiciones juegan un papel muy importante en las sociedades, que van de la mano con las costumbres, manteniéndolas vivas para las nuevas generaciones.

Arraigo

Es el proceso y efecto a través del cual se establece una relación particular con el territorio, en la que metafóricamente se echan raíces en el por diversas situaciones, creando lazos que mantienen algún tipo de atadura con el lugar. (Quezada Ortega, 2007)

Culturalmente el arraigo se indica al apego que tiene una persona hacia sus raíces englobando, costumbres, cultura, alimentación, tradiciones y familia.

Festividad

Es una cultura arraigada, consolidada como un atractivo turístico, siendo incluidas en la lista del patrimonio intangible de la UNESCO, como la fiesta de los parachicos en Chiapa de Corzo y las fiestas dedicadas a los muertos. El atractivo de una festividad genera la llegada masiva de visitantes en fechas que tienen lugar. (Richards y Ruíz Lanuza, 2017)

En una sociedad festividad refiere a la forma de agradecer o venerar de forma pública o privada, especialmente a alguien.

Fiesta Grande de Chiapa de Corzo

Fiesta es un fenómeno social, formando parte de las manifestaciones humanas producto de la cultura de las diversas agrupaciones sociales, están tienden a tener diversas prácticas y símbolos, transmitiendo significados representativos.

La fiesta grande en honor a San Sebastián, en la cual recorren los parachicos recorren desde arriba hasta abajo toda la ciudad, iniciando el día 8 de enero con el recorrido de las chuntaes. Durante esta festividad se realizan actividades rituales en donde se realizan diversas actividades y rituales en donde se festejan y alaban a los santos que tienen su día durante el mes de enero. El día 15 el Señor de Esquipulas, el 17 San Antonio Abad y el día más importante y representativo para los habitantes es el 20 de San Sebastián el Mártir. (Serafín Espíndola, 2008)

La música, danza, artesanías, gastronomía, ceremonias religiosas y diversiones enmarcan la relación de los pobladores con la fe católica, a través de las manifestaciones religiosas-paganas en la mezcla cultura e indígena.

La música autóctona de tambor la cual está presente en honor a San Sebastián Mártir confeccionada con piel de coyote, pito o carrizo, la danza, el recorrido, y las imágenes como elementos esenciales, todo esto se debe a las costumbres y religión de los antiguos chiapanecas que habitaron en la población desde antes de la llegada de los españoles y su conversión al cristianismo. (Gómez *et al.*, 2018)

Organización de la fiesta

Para la fiesta existen tres organizaciones de vital importancia para la fiesta:

- El patronato: Son Los integrantes son quienes se encargan de dar la difusión y dar seguimiento de forma puntual a las actividades programadas por día, durante lo que dura la fiesta.

Este comité es elegido entre los mismos habitantes y se encargan de la promoción, divulgación y dirección de la festividad, con la finalidad de continuar preservando las tradiciones y el patrimonio cultural, supervisando cada actividad.

- Los sacerdotes y las cocineras: Ambos grupos son el esqueleto de la fiesta, ya que se encargan de la fiesta religiosa de los santos y de la alimentación del pueblo en la denominada “comida grande”

La comida grande es un guiso hecho a base de arroz y semillas de calabaza primero-dorada y después molida la cual es acompañada con carne denominada “tasajo”, servida en vasijas de barro con tortillas. (Ochoa León, 2019)

- Los barrios: Se encargan en conjunto con el patronato, para apoyar durante todos los días de festejos y aunado a esto administran y recolectan el dinero.

Actividades más importantes durante el mes de enero

- Día 8. Anuncio de la chunta, pandilla del Jerry en punto de las 20:00 p.m. en la avenida Cap. Vicente López entre calle 5 de febrero y Juárez.
- Del 8 al 19. Participación de los grupos de chunta, mediante recorridos en las noches.
- 13 de enero. Enramas al señor de Esquipulas a las 11:00 a.m. en la iglesia del señor San Jacinto, en este día se acostumbra a servir de comida chanfaina y estofado.
- 14 de enero. Enramas al señor de san Antonio Abad a las 11:00 a.m. en la plaza del parachico, en avenida Hidalgo entre calle 5 de febrero y Cenobio Aguilar. Este día se sirve la tradicional pepita con tasajo.
Anuncio de San Antonio Abad a las 21:00 p.m. en calle 5 de febrero entre avenida Ángel Albino Corzo e Hidalgo.
- 15 de enero. Conocido como el día de los parachicos, se le dedica una misa a las 10:00 a.m. al señor de Esquipulas, en la iglesia de Santo Domingo de Guzmán, la comida del día es puerco con arroz y se sirve en la plaza del parachico.
- 16 de enero. Enramas a san Sebastián Martín a las 11:00 a.m. en avenida Independencia entre calles mexicanidad y Tomasa Cuesta, domicilio de la familia Nandayapa Vargas.
Anuncio de san Sebastián Martín a las 21:00 p.m. en Avenida Independencia entre calles mexicanidad y Tomasa Cuesta, domicilio de la familia Nandayapa Vargas.
- 17 de enero. Recorrido de los parachicos y misa de San Antonio Abad.
- 18 de enero. Visita de los parachicos al panteón municipal, en honor a los patronos fallecidos.
- 19 de enero. Anuncio del pueblo, encabezado por las autoridades municipales en la presidencia de Chiapa de Corzo.
- 20 de enero. Recorrido de los parachicos desde la 11:00 a.m. dedicado a San Sebastián Martín, recorriendo al santo hasta llegar a la casa de los sacerdotes, sirviendo pepita con tasajo.

- 21 de enero. Combate naval en las aguas del Río Grande (Grijalva) a las 21:00 p.m.
- 22 de enero. Recorrido de las banderas, parachicos, chuntas y chiapanecas, acompañados de carros alegóricos adornados, por las calles principales del municipio.
- 23 de enero. Este último día los parachicos recorren todas las iglesias, ermitas y capillas, despidiéndose de la fiesta en punto de las 17:00 p.m.

Santos venerados

Las prácticas religiosas asociadas a la veneración de santos patronos “locales” en las comunidades construyen vínculos transnacionales. Por lo que las prácticas religiosas son prácticas culturales populares, contribuyendo a la conformación de una particular visión del mundo.

Una representación religiosa no es inmutable, ni exterior al creyente. Si no son construidas y transformadas por los creyentes. (Odgers Ortiz, 2008) Citando lo anterior, esta festividad la cual es íntimamente relacionada con la religión, pues los chiapacorcerños tienen un arraigo muy importante hacia los Santos del: señor de Esquipulas, San Antonio Abad y San Sebastián Mártir, las tres representaciones más importantes del pueblo y con los que se identifican y reconocen la historia de cada uno de ellos.

El anuncio

En el mes de diciembre los pobladores del municipio se preparan y esperan la llegada de la fiesta grande, por lo que muchos trabajadores aplazan sus vacaciones para enero. Por lo que el día 1 y 8 es el anuncio o el arranque de la fiesta más esperada del año, por lo que los chuntá podrán salir a bailar todas las noches, a partir del 8 al 22 del mismo mes. A partir del 29 de septiembre los devotos organizan el anuncio de la fiesta y para ello invitan a una cocinera tradicional para que prepare tamales y tasaño. (Alonso Bolaños, 2014)

El anuncio de la festividad patronal se da por la noche, recorriendo las principales calles, ermitas e iglesias de Chiapa de Corzo.

La danza

En el año 2000 Comitán de Domínguez y Chiapa de Corzo son declaradas monumentos históricos y posteriormente pueblos mágicos. Para que esto sucediera influencio la declaratoria de la Danza del Parachico como Patrimonio Cultural de la Humanidad por parte de la UNESCO en 2010. A través de ella resalta la elaboración de artesanías como la madera tallada, laca bordada y la elaboración de marimbas. (de la Rosa Flores et al., 2017)

Las enramas

Ofrendas tradicionales obsequiadas en agradecimiento a un santo venerado, a base de ramas alargadas, son las que adornan este elemento en el que se cuelgan frutas, panes, trastes. (Caballero Chanona et al., 2022)

Para los chiapacorcesos las enramas son ofrendas a dios todopoderoso, son por haber obtenido una buena cosecha, durante el ciclo agrícola pasado. Estas son estructuradas con varas de bambú gruesas, con lazo de ixtle, en forma de escalera adornada con hojas de tempisque y diferentes frutas, panes y dulces.

Prioste

Es un mayordomo de una hermandad o cofradía, sujeto que es la cabeza de una comunidad y la preside o gobierna. Es una persona que se hace cargo de costear una fiesta religiosa o la responsabilidad de una fiesta rural. Además de tener un uso generalizado entre campesinos y etnógrafos y el de su significación social. El cargo de este implica la promoción de la fiesta en sus diversas manifestaciones relacionado con la religiosidad particular y fiestas populares. (Del Castillo, 1989)

Durante la festividad, el prioste juega un papel de suma importancia y demasía responsabilidad, sobre todo por la magnitud de la celebración y el tiempo de duración de esta.

Las chiapanecas

Son las mujeres quienes visten de trajes bordados a mano, y acompañan a los parachicos durante la festividad, bailando de calle en calle, formando parte del alma de la fiesta.

El vestido de la chiapaneca compuesto por una falda de once olanes con tela de raso de novia, tul negro completamente cubiertos de flores de diversos colores, bordadas a mano con hilo de alta seda. La blusa se realiza a base de tela raso de novia con un olan negro cubierta de flores en la parte superior de la blusa, acompañado de un listón delgado. La orilla de los olanes de la falda y de la blusa se encuentran bordados a color rojo.

Actualmente este vestido es reconocido internacionalmente por sus colores y elegancia con el que se porta el traje. (Vicente Rizo y Ovando Vázquez, 2020)

Los parachicos

Personaje reconocido como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, son los danzantes con máscaras esculpidas tocados con monteras y vestidos con sarapes, chales bordados y cintas de colores, tocando unas sonajas.

“Viva el parachico danzante muchachos” gritan los danzantes, *Los parachicos* es una danza guerrera que le rendían a los dioses, con su cabellera realizada a base de ixtle, significando los rayos solares, es la energía del padre sol y la máscara la representación del padre sol.

El parachico es el personaje con mayor representación de la fiesta, por el origen tan ligado a doña María de Ángulo. (Serafín Espíndola, 2008)

El traje del parachico consiste en un pantalón negro, en la cual en la parte delantera lleva unas tiras denominadas chalinas, bordadas con hilos de seda o lentejuelas, con ramos de flores y hasta la virgen de Guadalupe. (Clemente Corzo, 2004)

La máscara

Estas son las más representativas y utilizadas para la dramatización en danzas y celebraciones, representando el rostro del conquistador euro-

peo con rasgos físicos delicados y estilizados a la de los indios. (Vicente Rizo y Ovando Vázquez, 2020)

La máscara se confecciona con cedro y tiene un valor muy alto, elaborada con doña María de Ángulo ya que divertía al niño el cual estaba enfermo.

Chuntas o chuntaes

Hombres maquillados y vestidos de mujeres, los cuales se visten por tradición y bailan durante la festividad al son del tambor. Conformados en pandillas de barrios o familiares, en su momento fueron indios pobres disfrazados y su significación recae en los estrafalarios, produciendo ironía o ambivalencia. (Gómez, Arguello Méndez et al., 2018)

El abre campo de la fiesta grande

Este personaje de raza negra es quien fungía como guardia de María de Ángulo, actualmente este acompaña a los chuntaes durante el recorrido por las calles, y se hace llamar de esta manera porque se encarga de darles paso a la multitud de personas que participan en el desfile, anuncios, etc. (Serafín Espíndola, 2008)

Su personificación se caracteriza por llevar una escoba en la mano e ir gritando: ¡Abran campo que va a pasar doña María de Ángulo!

Gastronomía cultural

Pepita con tasajo

La tradicional pepita con tasajo “comida grande” únicamente servida durante la fiesta de enero, la cual es realizada con semillas de calabaza molidas y mezclada con especias agregando el corte de carne vacuno denominado tasajo.



Ilustración 1. Pepita con tasajo.

Cochito horneado



Ilustración 2. Cochito horneado.

Nombre con el que se le conoce al puerco mezclado y guisado con especias como ajo, cebolla, pimienta, tomillo, chile, achiote, agregándole un poco de vinagre, dejándolo reposar por algunas horas y cocinándolo en horno de barro. Este delicioso platillo se sirve con lechuga shifoneada, cebolla y rábano.

Desde un contexto sociocultural, este platillo es una preparación en el imaginario colectivo con el lujo, caracterizado por su sabor, el cual es servido en diversas festividades de Chiapas, recalando la cultura y el mestizaje en sus ingredientes, ya que el lechón es una aportación europea.

Puerco con arroz

Platillo realizado para ser consumido el día 15 de enero, en honor al señor de Esquipulas elaborado a base de carne de cerdo y arroz rojo.



Ilustración 3. Puerco con arroz.

Chanfaina

Este platillo llega a Chiapas en la época de la conquista, caracterizado por los ingredientes peculiares que lo conforman, como son las vísceras de res, cocidas y fritas en manteca, agregándole caldo, hasta espesar con la integración de más hígados con pan molido, y sazonado con especias como el axiote, tomillo, clavos, canela y pimienta.



Ilustración 4. Chanfaina.

Bebidas tradicionales

Pozol



Ilustración 5. Pozol de cacao.

Llegar a Chiapa de Corzo y no probar un pozol de cacao realizado por las señoras denominadas pozoleras es lo peor que te puede pasar, pues esta bebida es la más representativa de Chiapas, siempre ha tenido un papel importante en la región zoque, en las festividades y tradiciones, se bebe todos los días, normalmente a medio día, siendo un sustento para el estómago, y esperar la hora de comida. (Caballero Chanona *et al.*, 2022)



Ilustración 6. Pozol blanco.

Las bebidas tradicionales normalmente son elaboradas a base de maíz, la gastronomía tradicional es una muestra de la idiosincrasia de los pueblos mexicanos en general, siendo un potencial atractivo turístico, centrado en la degustación de bebidas, dulces y platillos tradicionales. (Hernández-Domínguez et al., 2019)



Ilustración 7. Tascalate.

Tascalate

Bebida ancestral heredada por los indígenas de Chiapas, además de ser energética entre la población rural, es realizada a base de la mezcla de granos de maíz y cacao, molido y tostado, achiote y saborizado con canela y azúcar. (Cadena-Iñiguez, 2012)

Esta bebida tradicional y típica de los Chiapanecos, la cual ha incrementado su posición en los mercados, formando parte de la alimentación básica de los mexicanos, el tascalate fue introducido a la llegada de los españoles y ha sido arraigada por indígenas.

Dulcería artesanal

Existe una variedad de dulces chiapacorseños como los jocotes y nanches curtidos, los suspiros, bolonas, nuegadito, todos endulzados con azúcar de caña posiblemente elaborados durante la época de la colonia y arraigados dentro de la cultura alimentaria tradicional. (Arguello Macal, 2017)



Ilustración 8. Dulce de ante.

Curtidos

Los curtidos como el jocote y el nance reposados en aguardiente de caña, posteriormente convertido en mistela y miel de piloncillo, otorgan un sabor especial a estas frutas.

Los curtidos son postres conocidos en la cultura alimentaria del país y comercializado en las diferentes ferias de pueblos, duces elaborados de forma artesanal y su proceso de elaboración consiste en dejar reposar los frutos en un frasco con azúcar y alcohol en un tiempo máximo desde 6 hasta 8 meses, obteniendo su sabor característico. (Hernández Jaime, 2011)



Ilustración 9. Jocote curtido

Melcocha

Se elabora con piloncillo o azúcar, integrándole poca agua o algún medio cítrico, hasta llevar a ebullición, posteriormente se extiende en una superficie de madera dejándolo enfriar, para proceder a estirar con las manos y formar diferentes figuras. (Muñoz Zurita, 2014)



Ilustración 10. Dulce de Melcocha.

Nuégados

Bolas de masa en diferentes tamaños ya sean horneados o fritos espolvoreados con azúcar teñida con carmín rojo. Existen también otra variante bañada en caramelo realizado con panela, los ingredientes básicos de este dulce son harina, yemas de huevo, bicarbonato, sal, azúcar, huevos, leche, manteca, agua, carmín o caramelo. (Ramos Martínez, 2019)



Ilustración II. Dulces Tradicionales de Chiapa de Corzo.

Dulce de coyol

Palmas de coyol, es un fruto en forma de cascabel y al que los nahuas denominaban coyoli, y a partir del secado de la semilla, se sacude realizando un ruido alusivo a una matraca. Este se realiza con la integración de panela, los chiapanecos le llaman “Dulce de coyol”. (Sustersick *et al.*, 2014)

Ante

Este dulce está realizado en forma de merengue, integrándole pan (marquesote) macerado en *pox* y espolvoreado con canela en la parte de encima.

La bolona

Son dos bolas parecidas al nuégado unidos por caramelo, barnizadas de carmín rojo.

Camote horneado



Ilustración 12. Camote horneado

Altamente consumido por los campesinos, consiste en hornear el camote troceado sin necesidad de agregarle azúcar, cabe señalar que es diferente al tradicional dulce de camote.



Ilustración 13. Dulce de puxinú.

Puxinú

Barra a base de sorgo reventado unido con caramelo hecho de panela, se realiza mezclando todo el sorgo, extendiéndolo en una superficie de madera y después se corta en cuadros. (Ramos Martínez, 2019)

Turrón

Dulce obtenido de la cocción de miel incorporando las claras de huevo hasta emulsionar, resultando un merengue, a este se le puede agregar colorante vegetal y canela espolvoreada.



Ilustración 14. Turrón.

Rosca de dulce

Postre consumido por las familias chiapanecas realizado con agua y azúcar.

Yuca con dulce o suspiro

Uno de los dulces más relevantes en Chiapa de Corzo, por el uso del tubérculo preparado con piloncillo y canela, posteriormente la pasta de la tuca se le da forma de bolitas.



Ilustración 15. Suspiro



Capítulo 2. Tamales, cocineras y culturalidad



Ilustración 16. Ana María Nandayapa Montero.

La profesora de 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. Indica 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.

La profesora Nandayapa dirige otros tres eventos a lo largo del año como son: La Entrega de Reconocimientos de los Parachicos de Antaño, Encuentro Cultural de Tamboreros y Piteros y el Desfile de Trajes Estilizados.



Ilustración 17. Señora María de los Ángeles Núñez Velázquez.

Tiene 61 años, es originaria de Chiapa de Corzo y se dedica a elaborar y vender tamales desde hace 40 años. Actualmente es la ganadora del concurso de tamales y lleva participando cuatro años en el Festival de Magia y Tradición. Su puesto de tamales está ubicado en los portales del parque, los tipos de tamales que produce son los de mole, chipilín, cambray, hierba santa y hoja de milpa. Indica que se levanta desde muy temprano para elaborar la masa, pone a cocer el maíz para poder llevarlo al molino, y por último agrega 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.



Ilustración 18. Señora María Neila Ruíz González.

Chiapacorseña de corazón tiene 57 años, ha participado durante 3 años consecutivos en el festival preparando tamales de mole, picte de elote y tamal de hierba santa. Toda su vida a girado en torno a la cocina y las labores del hogar, a través de un negocio de tamales de más de 30 años. Desde muy pequeña mi mamá me enseñó a preparar tamales, son recetas que han pasado de generación en generación, ya que mi abuelita se encargó de transmitir los conocimientos sobre la elaboración de tamales, siendo hasta hoy día, tres generaciones que se han dedicado a esta noble labor.

A ciencia cierta desconozco el origen de los platillos de la gastronomía de Chiapa de Corzo, sin embargo, los tamales que realizo son mayormente solicitados y consumidos en la célebre festividad de Día de Muertos, rezos o consumo habitual, incluso hay personas externas al municipio que vienen exclusivamente a comprarnos tamales, ya que son pocas las que lo cocinamos con la sazón que caracteriza a los tamales.



Ilustración 19. Sra. María Eugenia Gómez Infante.

Cuenta con 52 años, es originaria de Chiapa de Corzo, lleva 5 años participando en el festival.

La pérdida de su padre y la necesidad de trabajar desde muy pequeña, no le permitió asistir a la escuela, inclinándose en apoyar a su madre por la elaboración, comercialización de tamales y comida tradicional de Chiapa de Corzo, los prepara y realiza por encargo para celebraciones religiosas, no religiosas.

Para la elaboración del tamal de hierba santa que ella elabora, deja 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.



Tamal de chipilín

Rendimiento: 20 piezas

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

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 piezas

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

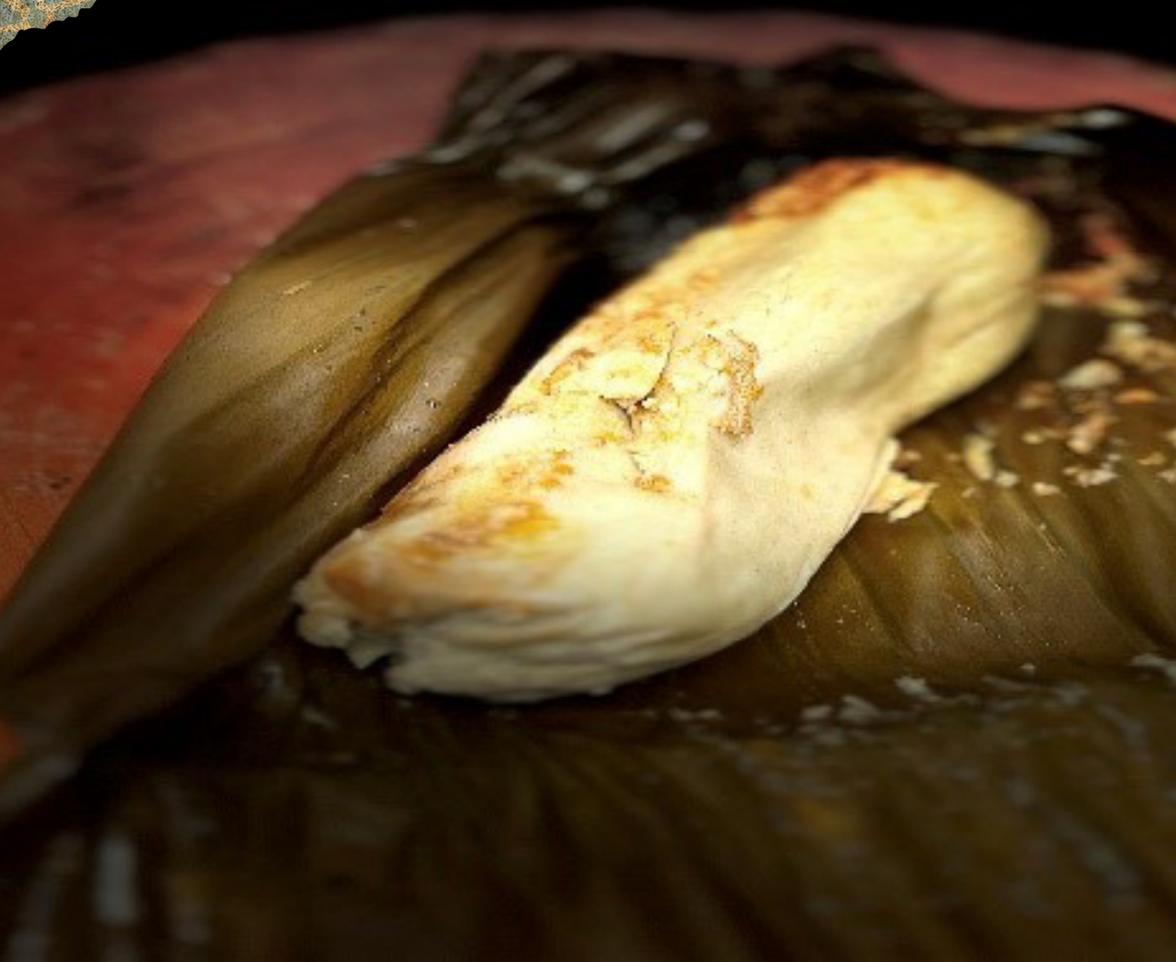
Procedimiento:

Para el mole:

1. Desvenar los chiles y freírlos junto con el resto de ingredientes sin dejar que se quemen.
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 minutos 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, una 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 desde 60 hasta 90 minutos.



Tamal de verdura

Rendimiento: 20 piezas

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

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 desde 60 hasta 90 minutos.



Tamal de hierba santa

Rendimiento: 10 piezas

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

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 piezas

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

Procedimiento:

1. Preparar la masa con la manteca, el agua con sal y los frijoles.
2. En una hoja de plátano se agrega una 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 desde 60 hasta 90 minutos.



Tamal de cambray

Rendimiento: 10 piezas

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

Procedimiento:

Para el mole:

1. Desvenar los chiles y freírlos junto con el resto de los ingredientes sin dejar que se quemen.
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 cucharada 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 desde 60 hasta 90 minutos.



Tamal de bola

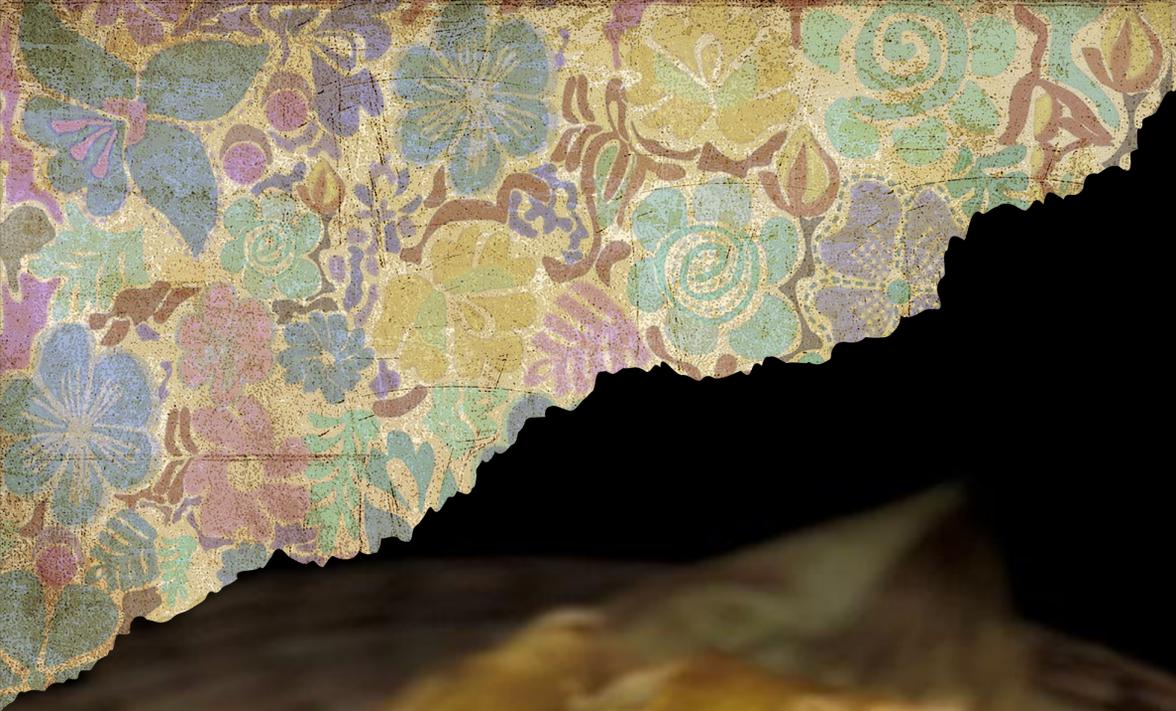
Rendimiento: 10 piezas

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

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 desde 60 hasta 90 minutos.



Tamal de elote

Rendimiento: 15 piezas

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

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 desde 60 hasta 90 minutos.



Capítulo 3. Prospectiva, cultura y alimentación



Ilustración 20. Mtro. Rubisel Gómez Nigenda

El maestro Guadalupe Rubisel Gómez Nigenda, patrón de los parachicos y personaje principal de la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo lleva 20 años al frente de este cargo y 33 como músico tradicional de la misma, iniciando como tamborero y pitero desde los 13, costumbre inculcada por sus antepasados. Todo esto derivado porque la asignación del puesto se ha ido inculcando de generación en generación, lo que para él significa una gran satisfacción hacia sus raíces.

Todos los años participa por el amor a su origen y las costumbres familiares, no recibe ningún tipo de apoyo de parte del gobierno, única-

mente las donaciones de los habitantes, ya que la finalidad es atraer al turismo e incrementar la economía del municipio.

El maestro Nigenda coordina todas las actividades planeadas durante los siete días más relevantes de la fiesta, por lo que se cuida física y mentalmente todo el año, derivado al desgaste que implica usar el traje de parachico, por la sofocación que causa.

Los habitantes quienes tienen este arraigo por la tradición continúan preservando las danzas y la alimentación cultural, contrarrestando el fin de lucro, tal es el caso del significado real de la chunta, la cual en los últimos años tiene el concepto de ser un medio de transformación y libertinaje.

La sociedad en general son los personajes más importantes en la feria, el parachico, la chiapaneca, la chuntá 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.

La vestimenta ha tenido cambios, haciendo referencia la sustitución de la banda que llevan en la cintura los parachicos por la chalina bordada a máquina.



Ilustración 21. Sra. Sandra Luz Cruz Santiago

Las señoras Sandra Cruz Ruíz Santiago y Norma Lescieur Ríos comideras tradicionales identificadas por la sociedad chiapacorcesa con esta denominación, por crecer, reproducirse y morir se siendo apasionadas de la cocina, se dedican a la comercialización y elaboración de platillos típicos durante la fiesta preparando platillos tradicionales para 300 personas por día. Doña Sandra empezó a los 13 años únicamente a condimentar y a partir de los 17 inicio a introducirse en la cocina. La señora Norma lleva cocinando 32 años. A ambas les enseñaron a cocinar sus abuelas las cuales les inculcaron el gusto por las festividades y tradiciones familiares, manteniendo este legado, por medio de la enseñanza a sus primogénitos.

La señora Ruiz el platillo los platillos que le gusta cocinar son el estofado y la pepita, ya que son recetas que le recuerdan a su abuela, ya que es una preparación original que le enseñó, además de ser la mejor herencia que le pudo dejar. A la señora Lescieur el platillo que más le gusta elaborar es la pepita con tasaño por ser una receta que tiene gran significado familiar.

Para estas dos personalidades además de obtener satisfacción y arraigo por la cultura gastronómica, es un orgullo vender sus platillos y demostrar cuáles son las recetas más tradicionales del municipio, sintiendo diferentes emociones al ver que sus preparaciones agradan al paladar de las personas, por lo que el mejor reconocimiento hacia su sazón es el agradecimiento que reciben de parte del turismo nacional e internacional y de los habitantes del municipio, quienes reconocen su sazón.

Cada año las comideras tradicionales acuerdan en diversas reuniones, cuáles serán las preparaciones que se elaborarán para la festividad, por lo que normalmente sirven el cochito horneado, la pepita con tasaño y el pollo en estofado.

Actualmente no he modificado ningún ingrediente y técnica a las recetas tradicionales, ya que para mí no existe una receta estándar, ya que cada persona tiene diferente forma de cocinar, las recetas que elaboro son una herencia familiar por lo que las llevare hasta la tumba.

Ambas comentan que el cambio que ha tenido esta festividad es que la pepita con tasajo, ya que 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.



Ilustración 22. Sra. Normal Lecieur Ríos

La señora María Ángela Gómez Molina de 91 años originaria de Chiapa de Corzo, comenzó a cocinar desde los 15 años, ella preparaba la pepita con tasajo, el puerco con arroz, la chanfaina; sin embargo, también sabía realizar comidas que no son populares durante la fiesta como el mole chiapaneco, sopa de arroz y estofado de pollo. Una de sus mejores preparaciones era la bebida típica de Chiapa de Corzo el tascalate. Indico 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 prefería cocinar en ollas de barro, permitiendo conservar el sabor de los platillos tradicionales.



Ilustración 23. Sra. María Ángela Gómez Medina

Ingeniero Roberto Toledo Grajales originario de Chiapa de Corzo, empezó a participar desde los 3 años teniendo una trayectoria de 46 años vistiéndose de parachico, nos comenta que sus inicios en esta actividad han sido por arraigo y tradición familiar, inculcado por sus antepasados.

Los habitantes del municipio hemos tratado de conservar las tradiciones del mes de enero, sin embargo, anteriormente los parachicos danzaban hidratándose con aguas naturales y actualmente se van refrescando con bebidas alcohólicas.

Él ingeniero Roberto se anticipa aproximadamente un mes para revisar que la indumentaria a utilizar durante la festividad, con la finalidad de verificar que se encuentren en óptimas condiciones. Respecto a la organización indica que, en los últimos años debido a la demasía de turistas durante la festividad, esta ha carecido de organización y vigilancia, ocasionando que la tradición sea dañada.



Ilustración 24. Ing. Roberto Toledo Grajales



Ilustración 25. Profa. Guadalupe Jady Aguilar Cuesta



Capítulo 4. Significaciones sociales

La chuntá se prepara para iniciar la fiesta el día 8, agrupándose 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.



Ilustración 26. Galería Casa de la Chunta



Ilustración 27. Inicia la fiesta del día 8 de enero



Ilustración 28. La chunta danzando con la vestimenta tradicional

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



Ilustración 29. Piteros y tamboreros, personajes que amenizan la fiesta.





Ilustración 30. Recorrido y algarabía de las chuntas

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



A través de esta documentación y mediante las imágenes tomadas, podemos identificar el concepto de arraigo e identidad, ya que los padres juegan un papel muy importante, inculcando la cultura y tradiciones a sus hijos desde muy pequeños



Ilustración 31. Cultura infantil

En las fotografías de la página anterior se muestra cómo desde la infancia tienen la cultura muy arraigada, el gran ejemplo de este niño que por primera vez es parachico y obsequia al patrón de los parachicos un dibujo de la máscara del patrón que el niño creó con sus manos.



Ilustración 32. 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.



Ilustración 33. 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.



Ilustración 34. Patrón de los Parachicos acompañado de los Parachicos dentro de la casa, antes de iniciar la fiesta.



Ilustración 35. El Patrón de los Parachicos agradeciéndole a San Sebastián Mártir



Ilustración 36. Patrón tocando el carrizo acompañado del tambor.



Ilustración 37. 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 inicien 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.



Ilustración 38. Parachico



Ilustración 39. Recorrido de los parachicos



Ilustración 40. Parachicos danzando



Ilustración 41. El patrón dentro de una casa, alabando al santo en una casa.



Ilustración 42. 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 Luchita.



Ilustración 43. Recogiendo banderas

Rumbo a la iglesia a recoger las banderas para llevarlas a la Plaza del parachico en donde se encuentra la imagen de san Antonio de Abad Nuevo.



Ilustración 44. Preparándose con la vestimenta para salir a bailar



Ilustración 45. Alimentación de los parachicos y chiapanecas



Ilustración 46. Concentrados para descansar y recibir la comida del día

Los parachicos y chiapanecas se concentran en la Plaza del Parachico para descansar y recibir el alimento del día, realizado por las cocineras tradicionales. 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.

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 el mismo que el del 15 de enero, visitando diferentes casas en donde tiene la imagen de san Sebastián Mártir.



Ilustración 47. Llegada de San Antonio Abad a la casa del patrón de la fiesta

El 18 de enero es el día en donde se le hace honor a los difuntos patrones 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.



Ilustración 48. Salida de la casa del patrón



Ilustración 49. Llegada del patrón



Ilustración 50. Rezando al difunto patrón

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 bailar. El patrón llega a recoger al santo a de la misa y lo lleva junto con los parachicos a la casa del sacerdote en donde le danzan y le cantan sus alabados.



Ilustración 51. El patrón chicoteando a Parachico



Ilustración 52. Recogida del santo



Ilustración 53. Dirigiéndose a la casa del sacerdote



Ilustración 54. Llegada del Santo

Terminando de danzar los patrachicos, así como todas las personas que recorren este día, se quedan a comer en la casa del prioste, en donde les sirven la tradicional pepita con tasajo y al mismo tiempo descansan un rato.



Ilustración 55. Sirviendo la comida del día "pepita con tasajo"



Ilustración 56. Comité organizador de la fiesta

21 de enero iniciando a las 21:00 horas, es uno de los días más esperados, ya que de forma representativa y con la participación de los mismos habitantes, se lleva a cabo el combate naval, que consiste en quemar fuegos artificiales, rememorando en las aguas del Río Grijalva, la batalla de los españoles en dos grupos de canoas.



Ilustración 57. Inicia el combate naval

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.



Ilustración 58. Inicia el desfile y cierre de la fiesta



Ilustración 59. Representación de María de Ángulo

La fiesta culmina el 23 de enero, 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 prioste recogen a San Sebastián Mártir y lo llevan a la iglesia en donde presentan su misa y hacen el cambio de prioste, terminando la misa le danzan al Santo y lo llevan rumbo a su nueva casa en donde estará durante un 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 último zapateado y ser chicoteados por el patrón como promesa y agradecimiento.



Ilustración 60. Retorno de San Sebastián



Ilustración 61. San Sebastián custodiado y de regreso a la iglesia



Ilustración 62. La última misa y baile de cierre



Ilustración 63. Llegando a la casa del nuevo prioste



Ilustración 64. El santo en su nueva casa



Ilustración 65. Patrón tocando el último zapateado

Referencias

- Alonso Bolaños, M. (2014). "A los santos también se les lleva su tamalito". La comida tradicional de la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo. *Anthropology of food*(S9). <https://doi.org/https://doi.org/10.4000/aof.7559>
- Arévalo, J. M. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de Estudios Extremeños*, 60(3), 925-956.
- Arguello Macal, O. (2017). *Cultura alimentaria y su relación con la obesidad en Chiapa de Corzo, Chiapas* (Tesis de maestría). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: UNICACH.
- Caballero Chanona, A. L., Esponda Pérez, J. A., & Vela Gutiérrez, G. (2022). *Alimentación y costumbres zoques de los municipios de Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez, San Fernando y Ocozocoautla*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: UNICACH.
- Cadena-Iñiguez, P. (2012). Comidas y bebidas: mezcla de saberes y sabores zoques en Chiapas. *Agroproductividad*, 5(4).
- Clemente Corzo, J. (2004). El aprendizaje de la artesanía de madera en Chiapa de Corzo. *Memoria Colectiva*, 151-174.
- de la Rosa Flores, B., Cruz Jiménez, G., & Castillo Nechar, M. (2017). El Programa Pueblos Mágicos: el patrimonio cultural como generador de nuevas dinámicas en la red de política pública de Chiapa de Corzo. *Teoría y Praxis*(21), 115-138.
- Del Castillo, Á. M. (1989). *Simbolismo y poder: un estudio antropológico sobre compadrazgo y priestazgo en una comunidad andina* (Vol. 21). España: Anthropos Editorial.
- Gómez, J. F., Arguello Méndez, T. D., & Gómez Coutiño, J. F. (2018). La Fiesta Tradicional de Chiapa de Corzo, Chiapas en riesgo tergiversación y mercantilización. *Anales, Revista del Museo Nacional de Antropología Dr. David J. Guzmán*, 227-243.
- Hernández Jaime, F. (2011). *Elaboración de curtido de nance utilizando S. cerevisiae como acelerador en la fermentación* (Tesis de licenciatura). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Instituto Tecnológico de Tuxtla Gutiérrez.
- Hernández-Domínguez, M. D., Rojo-Burgos, M., Vnetura-Secundino, M., & Solórzano-Benítez, A. (2017). Estandarización de la produc-

- ción de una bebida tradicional a base de maíz (Sende). *Revista de Sistemas Experimentales*, 4(3), 25-33.
- Muñoz Zurita, R. (2014). *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*. México D.F.: Larousse.
- Ochoa León, M. C. (2019). *Región y relaciones sociales en la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Universidad Autónoma de Chiapas.
- Ogders Ortiz, O. (2008). Construcción del espacio y religión en la experiencia de la movilidad: Los Santos Patronos como vínculos espaciales en la migración México/Estados Unidos. *Migraciones Internacionales*, 4(3), 05-26.
- Quezada Ortega, M. D. (2007). Migración, arraigo y apropiación del espacio en la recomposición de identidades socioterritoriales. *Cultura y Representaciones Sociales*, 2(3), 35-67.
- Ramos Martínez, M. Á. (2019). *Manual para elaborar dulces regionales de la zona metropolitana de Chiapas (Tesis de licenciatura)*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: UNICACH.
- Richards, G., & Ruíz Lanuza, A. (2017). *Experiencias turísticas de festivales y eventos* (Vol. 127). Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. España.
- Serafín Espíndola, A. (2008). *El mundo al revés: análisis simbólico de la fiesta de enero en Chiapa de Corzo. Un acercamiento video-documental. (Tesis de licenciatura)*. México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Sustersick, A. J., Dávila, J., Leirana, C., Cardozo, R., Manzanilla, J., Pineda Quintal, M., . . . Damián, E. (2014). Tuchtlán. *Delatripa: Narrativa y Algo Más*, 11-15.
- Vicente Rizo, J., & Ovando Vázquez, M. F. (2020). *Arte Popular de Chiapa de Corzo; un recorrido visual por el bordado de petatillo, tallado en madera y laca*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: UNICACH.

Rectoría

Mtro. Juan José Solórzano Marcial
RECTOR

Dra. Magnolia Solís López
SECRETARIA GENERAL

Mtro. Rafael de Jesús Araujo González
SECRETARIO ACADÉMICO

Lic. Enrique Pérez López
DIRECTOR GENERAL DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

Mtro. Sergio Mario Galindo Ramírez
DIRECTOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS

**Colección
Montebello**



UNICACH

*Aspectos socioculturales
de la gastronomía y costumbres de Chiapa de Corzo*

El diseño tipográfico estuvo a cargo de Salvador López Hernández y la corrección de Luciano Villarreal Rodas. El cuidado de la edición fue supervisada por la Oficina Editorial de la UNICACH, durante el rectorado del Mtro. Juan Jose Solórzano Marcial

El desarrollo de una sociedad depende de la cultura alimentaria y las costumbres inculcadas desde el nacimiento, en donde se ven inmersas ideologías, etnicidad, clases sociales y conocimientos, permitiendo comprender los elementos más importantes y particulares.

Chiapa de Corzo se caracteriza por sus significaciones y tradiciones que han permitido que sea reconocido como Pueblo Mágico, a través de este documento se plasman las realidades y el entorno que rodea a sus habitantes, entrelazados por una misma cultura.

Esta producción editorial es un parteaguas para diferentes ciencias como la sociología, antropología, historia, educación e incluso la política, teniendo como fin analizar el estudio del comportamiento humano, mediante la cultura y los fenómenos relacionados con los aspectos sociales.