

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS

TESIS PROFESIONAL

“CH’UL ANIL”
LA CEREMONIA PATRONAL DE LOS
CARRERANTES DE VENUSTIANO
CARRANZA

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

ANDERSY GUADALUPE MÉNDEZ DE LA
TORRE

DIRECTORA DE TESIS

MTRA. SUSANA DEL CARMEN BOLOM
MARTÍNEZ



AGRADECIMIENTO

A DIOS

Desde los inicios de mi carrera viví cambios, obstáculos, al igual que momentos excelentes y que cada uno de estos fueron necesarios para llevarme a lo que fui en mi formación profesional. Este camino realmente no ha sido fácil y no hubiese sido posible sin la intervención, guía, sabiduría, entendimiento, disciplina y motivación que mi Dios padre me ha dado. Es por ello que a Dios primeramente le doy las gracias por darme la fortaleza, levantarme y permitirme sonreírle a esos momentos que ahora se han transformado en un logro. Gracias a su gran amor hacia mí y por la permanente presencia de mi Dios en mi vida y llevarme de la mano en cada paso que he dado.

A MI MADRE

Por el gran apoyo y confianza que siempre me ha puesto en mí, por nunca limitarme a hacer lo que he deseado realizar, por guiarme en la vida y permitirme tomar mis propias decisiones sin dejarme sola, pero sobre todo por instruirme a poner siempre a Dios en primer lugar y demostrarme que todo es posible si ponemos nuestra confianza en él. Gracias por ser mi pilar, mi mayor ejemplo a seguir, de enseñarme a nunca rendirme y seguir trabajando por mis metas y ser una mujer ejemplar que me ha sacado adelante en todo. Soy tan afortunada por tenerla como madre. ¡GRACIAS POR ESO Y MUCHO MÁS, TE AMO!

A QUIENES HICIERON POSIBLE ESTE TRABAJO

Lic. Martín Villalobos de la Cruz, por el gran apoyo desde el día uno al instruirme en el comienzo de mi tema, por creer y lograr hacer algo importante e interesante, de igual manera por verme un futuro fuera de, como el estar siempre pendiente de mis avances que gracias a ello este trabajo logro transmitir el objetivo deseado.

A mi directora y revisoras, por su tiempo dedicado, la orientación brindada, por su calidad docente y por estar pendiente en este proceso.

Juan solano y Bartolomé Jiménez miembros del grupo de los Carrerantes por abrirme la puerta de su casa y compartirme de sus conocimientos sobre esta tradición, al igual gracias a los miembros por permitirme presenciar cada una de las actividades, recibíendome de la mejor manera y la atención brindada.



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



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 07 de noviembre de 2022

C. Andersy Guadalupe Méndez de la Torre

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

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

“CH’UL ANIL” La Ceremonia Patronal de los Carrerantes de Venustiano Carranza.

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

Dra. Lurline Álvarez Rateike

Mtra. Paulina Ayvar Ramos

M.D.R. Susana del Carmen Bolom Martínez



COORDINACIÓN
DE TITULACIÓN

Firmas

CONTENIDO

| | |
|----------------------------------------------|----|
| INTRODUCCIÓN..... | 1 |
| JUSTIFICACIÓN..... | 3 |
| PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA..... | 4 |
| OBJETIVOS..... | 5 |
| GENERAL..... | 5 |
| ESPECÍFICOS..... | 5 |
| MARCO TEÓRICO..... | 6 |
| ANTECEDENTES..... | 6 |
| LA GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO CULTURAL..... | 8 |
| RASGOS DE UNA IDENTIDAD CULTURAL..... | 12 |
| EL RITUAL Y LA GASTRONOMÍA..... | 17 |
| FESTIVIDADES Y TRADICIONES MEXICANAS..... | 19 |
| CHIAPAS Y SUS FESTIVIDADES..... | 23 |
| LA GASTRONOMÍA DE MÉXICO..... | 25 |
| DIVERSIDAD GASTRONÓMICA DE CHIAPAS..... | 28 |
| VENUSTIANO CARRANZA..... | 31 |
| REGIÓN..... | 31 |
| ANTECEDENTES HISTÓRICOS..... | 32 |
| FUNDACIÓN..... | 34 |
| METODOLOGÍA..... | 36 |
| DISEÑO DE INVESTIGACIÓN..... | 36 |
| POBLACIÓN..... | 36 |
| MUESTRA..... | 36 |
| MUESTREO..... | 36 |
| TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN..... | 37 |
| DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS A UTILIZAR..... | 37 |
| INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS..... | 37 |
| EQUIPOS Y MATERIALES..... | 39 |

| | |
|----------------------------------------------------------|-----|
| DESCRIPCIÓN DE ANÁLISIS DE CONTENIDO | 39 |
| PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS | 40 |
| LOS CARRERANTES | 40 |
| LOS CARGOS EN LA COMUNIDAD | 43 |
| FESTIVIDADES RELIGIOSAS Y CULTURALES..... | 45 |
| LA DOCENA DE LAS PALMAS Y LAS VELAS | 61 |
| LA LAVADA DEL CLARIN | 67 |
| LA VESTIDA DEL CLARIN..... | 70 |
| EL DESAYUNO..... | 72 |
| LA VISITA DE LAS IGLESIAS..... | 73 |
| LA PROCESIÓN DE LAS OFRENDAS | 74 |
| LA LEVANTADA DEL BAQUÍN Y EL LARINERO | 78 |
| SIGNIFICADO DE LAS CORRIDAS..... | 81 |
| BAILE DE LOS MALINTSIN..... | 89 |
| LAS LIMOSNAS | 91 |
| RITUALES | 92 |
| LOS PLATILLOS EN LA FESTIVIDAD | 96 |
| UTENSILIOS DE COCINA | 103 |
| TÉCNICAS CULINARIAS..... | 105 |
| ACTIVIDADES SOCIOECONÓMICAS | 107 |
| RECETARIO..... | 112 |
| CONCLUSIÓN..... | 124 |
| GLOSARIO | 125 |
| REFERENCIAS DOCUMENTALES..... | 129 |
| ANEXOS..... | 137 |
| ANEXO 1 GUIÓN DE ENTREVISTA SOBRE LOS CARRERANTES | 138 |
| ANEXO 2 GUIÓN DE ENTREVISTA SOBRE LOS PLATILLOS | 139 |
| ANEXO 3 GUIÓN DE ENTREVISTA SOBRE LAS FESTIVIDADES..... | 140 |
| ANEXO 4 LISTA DE ENTREVISTADOS, DURACIÓN Y ESPACIO | 141 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Figura 1. Cerro Ya'lel Ch'en (Méndez, 2020). | 32 |
| Figura 2. Antigua San Bartolomé de los Llanos (Lara, 1900). | 34 |
| Figura 3. Venustiano Carranza (Méndez, 2020). | 35 |
| Figura 4. Vestimenta tradicional de los carrerantes (Méndez, 2020). | 42 |
| Figura 5. Antigua iglesia de San Sebastián, Venustiano Carranza (Lara, 1990). | 46 |
| Figura 6. Iglesia de San Sebastián, Venustiano Carranza (Méndez, 2020). | 47 |
| Figura 7. Iglesia de San Pedro, Venustiano Carranza (Méndez, 2020). | 48 |
| Figura 8. Antigua iglesia de San Bartolomé (Lara, 1990). | 50 |
| Figura 9. Iglesia de San Bartolomé, Venustiano Carranza (Méndez, 2020). | 50 |
| Figura 10. Los carnavales de Venustiano Carranza (Heraldo de México, 2021). | 52 |
| Figura 11. Iglesia del Señor del Pozo (Méndez, 2020). | 54 |
| Figura 12. Velación al shutash (Mendoza, 2019). | 55 |
| Figura 13. El shutash colgado (Mendoza, 2019). | 56 |
| Figura 14. Corrida con el caballo de palo (Nandayapa, 2019). | 57 |
| Figura 15. Iglesia de la Virgen del Carmen (Méndez, 2020). | 58 |
| Figura 16. Descarga de la juncia y el coyolillo (Méndez, 2020). | 60 |
| Figura 17. Presentación del altar del pioshte (Méndez, 2020). | 61 |
| Figura 18. Elaboración de las palmas (Méndez, 2020). | 62 |
| Figura 19. Envoltura de las bombas (Méndez, 2020). | 62 |
| Figura 20. Degustación del Posh (Méndez, 2020). | 63 |
| Figura 21. Colocación de las bombas (Méndez, 2020). | 63 |
| Figura 22. La palma (Méndez, 2020). | 64 |
| Figura 23. Mesa del desayuno (Méndez, 2020). | 64 |
| Figura 24. Carrizo de velas (Méndez, 2020). | 65 |
| Figura 25. La comida (Méndez, 2020). | 66 |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Figura 26. Traje del Larinero (Méndez, 2020)..... | 68 |
| Figura 27. Acto de reverencia al altar del Larinero (Méndez, 2020). | 69 |
| Figura 28. Lavada del clarín (Méndez, 2020)..... | 69 |
| Figura 29. Inicio de la vestida del clarín (Méndez, 2020)..... | 70 |
| Figura 30. Término de la vestida del clarín (Méndez, 2020)..... | 71 |
| Figura 31. Toque del clarín (Méndez, 2020)..... | 72 |
| Figura 32. El desayuno (Méndez, 2020). | 72 |
| Figura 33. Oración de los Carrerantes y principales (Vázquez, 2020). | 74 |
| Figura 34. Cerdo con salsa de tomate y tortillas hechas a mano (Méndez, 2020)..... | 76 |
| Figura 35. Mujeres llevando la comida (Méndez, 2020)..... | 77 |
| Figura 36. Procesión de las ofrendas (Méndez, 2020)..... | 77 |
| Figura 37. Arreglo del altar de la iglesia (Méndez, 2020). | 78 |
| Figura 38. Recorrido para la levantada del Baquín y el Larinero (Méndez, 2020). | 79 |
| Figura 39. Reunión de los ancianos y los carrerantes (Méndez, 2020). | 82 |
| Figura 40. Salida del larinero y baquín (Méndez, 2020). | 83 |
| Figura 41. Traslado a la iglesia de San Sebastián (Méndez, 2020). | 84 |
| Figura 42. Principales durante el acto de corrida (Méndez, 2020)..... | 85 |
| Figura 43. Las Corridas (Méndez, 2020). | 86 |
| Figura 44. La comida de los carrerantes (Méndez, 2020). | 86 |
| Figura 45. “Il Ka” (Méndez, 2020)..... | 87 |
| Figura 46. Carrerantes agradeciendo por los alimentos (Méndez, 2020)..... | 88 |
| Figura 47. Los malintsin (Méndez, 2020)..... | 90 |
| Figura 48. Ultima comida de la celebración de san Bartolome (Méndez, 2020). | 91 |
| Figura 49. Oración de agradecimiento por los alimentos (Méndez, 2020). | 92 |
| Figura 50. Elaboración de la bomba (Méndez, 2020). | 92 |
| Figura 51. Oración durante la preparación de la bomba (Méndez, 2020)..... | 93 |
| Figura 52. Los Cantoles (Méndez, 2020)..... | 93 |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| Figura 53. Danza de los Carrerantes (Méndez, 2020). | 94 |
| Figura 54. La docena de velas (Méndez, 2020)..... | 95 |
| Figura 55. La juncia y coyolillo (Méndez, 2020)..... | 95 |
| Figura 56. Ofrenda de las palmas (Méndez, 2020). | 96 |
| Figura 57. Elaboración del tamal de huet (Méndez, 2020). | 97 |
| Figura 58. Moliendo el nixtamal para la masa (Méndez, 2020)..... | 98 |
| Figura 59. Pushbil pan (Méndez, 2020)..... | 98 |
| Figura 60. Encargadas de deshojar el chipilín. (Méndez, 2020)..... | 99 |
| Figura 61. Elaboración de la tortilla (Méndez, 2020). | 100 |
| Figura 62. Elaboración de la masa del pilisat (Méndez, 2020). | 101 |
| Figura 63. Doña María Gómez haciendo el pinole (Méndez, 2020)..... | 102 |
| Figura 64. Utensilios de cocina (Méndez, 2020). | 103 |
| Figura 65. Técnicas culinarias (Méndez, 2020)..... | 105 |
| Figura 66. Cosecha de la milpa en Venustiano Carranza (T&FM, 2020)..... | 108 |
| Figura 67. Molino de mano (Méndez, 2020). | 109 |

INTRODUCCIÓN

Como parte de una identidad de un lugar siempre nos basamos en el patrimonio cultural, tradición, lenguas maternas, gastronomía, entre otros, que los identifica como región, sin embargo existen muchos lugares con muchas riquezas culturales y gastronómicas que permanecen bajo las sombras, siendo afectados también por la globalización, que como bien se sabe es una de las mayores problemáticas que muchas regiones están viviendo.

Ejemplo de ello es Venustiano Carranza, un municipio de Chiapas que cuenta con una gran variedad de festividades religiosas como son: la fiesta de San Sebastián, San Juany San Pedro. A su vez están acompañados de ofrendas y rituales que tienen un significado en las ceremonias, estas festividades se discurren como tradición, en este sentido, se consideran importantes sus costumbres, ritos, usos sociales, ideas, valores, normas de conducta, históricamente formados y se transmiten de generación en generación; elementos del legado sociocultural que durante largo tiempo se han mantenido en la sociedad de este municipio.

El presente trabajo se realizó con el fin de dar a conocer la riqueza gastronómica, tradición, cultural y religiosidad, se habla de las principales festividades que el pueblo tiene y de las primordiales en la que hacen acto de presencia “los carrerantes” presentando cada una de sus actividades días previos a la celebración, que más haya de las corridas de caballo existen otros actos que muchas personas desconocen, por ejemplo: cómo se lleva a cabo la elaboración de las ofrendas, la lavada y vestida del clarín, quien lo hace y cómo lo hacen, la levantada del Baquin y el Larinero detallando cada acto ya mencionado.

Al igual se identifican los platillos y el valor de la cocina ritual antes de ser servidos, que forman parte de las solemnidades, plasmando también cada uno de los alimentos que las cocineras realizan, cómo también detallando su día a día y la manera en la que se organizan para la elaboración de los alimentos, al igual el significado de ser partícipes de dicha celebración, así como los principales utensilios y algunas técnicas que se utilizaron en la elaboración de las mismas, particularmente describiendo el papel de “Los Carrerantes”.

Para obtener cada dato presentado se hizo una investigación cualitativa, documental y exploratoria, al hacer acto de presencia en cada una de las diversas fechas que se efectuaron las

actividades realizadas por los organizadores de los carrerantes, con el apoyo de las personas se recopilaron videos, fotos y entrevistas, pero sobretodo el poder haber convivido con los organizadores y los carrerantes, que me aportaron información historica que ayudaron a presentar el resultado principal de este trabajo, detallándolo al máximo.

Asimismo, dentro del contenido de esta investigación se da a conocer un recetario de los platillos y bebidastípicas de Venustiano Carranza consumidas en el marco de las festividades y que tiene una influencia de los pueblos tzeltales, tsotsiles y mestizos. Con el fin de que las nuevas generaciones puedan conservar la costumbre de consumir y elaborar estos platillos tal y como se preparan en este sorprendente municipio.

JUSTIFICACIÓN

El presente trabajo surge a raíz del interés de investigar la gastronomía tradicional y festiva de Venustiano Carranza. Este municipio es rico en ingredientes, técnicas y utensilios, se dice que su gastronomía es mestiza sin embargo aún conserva muchos platillos y técnicas de origen prehispánico.

Así mismo, Venustiano Carranza es un pueblo que cuenta con una gran influencia doctrinal desde la llegada de los españoles, sus tradiciones se basan principalmente en lo religioso, venerando y honrando las deidades de este lugar, realizando una celebración en donde le dan las características establecidas por la iglesia.

En la celebración de sus cuatro principales festividades patronales (San Sebastián, San Bartolomé, San Juan, San Pedro) se llevan a cabo distintas actividades, pero únicamente encontramos a “Los Carrerantes” que hacen aparición en tres festividades (San Sebastián, San Bartolomé y San Pedro). Son hombres que realizan ciertos rituales tres días antes de cada celebración. En esta ceremonia se puede encontrar ciertos platillos, tanto como bebidas típicas, muy representativas. Sin embargo, son muy pocos conocidos a excepción de los individuos que aún lo practican.

De este modo, esta investigación pretende analizar esta tradición documentando la actividad de dichos personajes, tomando en cuenta la gastronomía consumida y elaborada en el marco de la festividad.

Por eso es importante hacer un documento de consulta que ayude a analizar los platillos que se elaboran a “Los Carrerantes” durante las festividades culturales y religiosas, así como la forma de elaborar sus bebidas, que técnicas culinarias y materiales usan en la elaboración de los platillos, los actos rituales que engloban a los platillos que se sirven en las festividades, con el propósito de darle difusión para que estas tradiciones y costumbres no se disipen. Recordando así que la gastronomía es un factor esencial en la generación de identidad de los pueblos, por eso es importante contribuir a la conservación de ésta.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Menciona la agencia mexicana de cooperación internacional para el desarrollo (2017) que México es un país con muchas celebraciones, tradiciones y culturas, autenticidad creada por los pueblos desde épocas ancestrales. Cada lugar cuenta con festividades nativas de acuerdo con sus costumbres y creencias.

Según Carlos Moctezuma (2019) la gastronomía del país, tanto como sus tradiciones y culturas, es muy amplia y muy diversa, por lo cual se sabe que se compone de un conjunto de conocimientos, recetas, ingredientes, utensilios, técnicas y métodos de cocción y elaboración de los alimentos. De igual manera, todo esto tiene su propio origen, su evolución histórica y su significado cultural.

En Chiapas, uno de los estados con más riqueza cultural del país, se encuentran áreas no tan conocidas que, sin embargo, cuentan con una gran riqueza histórica y platillos ocasionales muy representativos que se han mantenido por generaciones. Todo esto se ha conservado gracias a las personas arraigadas a sus raíces y sus creencias, que honran y buscan mantener la identidad del lugar que los vio nacer. La limitación y la falta de valor hacen que estas grandes riquezas culturales se desplacen al anonimato, ocasionando que las nuevas generaciones, generen desinterés, dejando a un lado la gran importancia de sus orígenes.

La situación anteriormente mencionada es notoria, a manera de ejemplo, en el municipio de Venustiano Carranza, conocido anteriormente como “San Bartolomé de los Llanos”, nombre que conservó hasta 1934, año en que se le cambió el nombre por su denominación actual. Cuenta con la presencia de grupos lingüísticos tzotzil como lengua principal.

Este pueblo ha sido de gran interés porque cuenta con una amplia gastronomía, además de una gran historia y tradiciones bastante propias como la de “Los carrerantes”, que hacen su aparición en tres de las cuatro fiestas patronales principales. De este modo, esta investigación pretende analizar esta tradición documentando la actividad de dichos personajes, tomando en cuenta la gastronomía consumida por quienes participan como carrerantes. De igual manera, documentar los ingredientes, las técnicas y utensilios que se utilizan en la preparación de dicha gastronomía, así como sus transformaciones en el tiempo.

OBJETIVOS

GENERAL

Analizar la gastronomía elaborada para el consumo de “Los Carrerantes” durante las festividades del municipio de Venustiano Carranza, Chiapas.

ESPECÍFICOS

- Describir las festividades del municipio de Venustiano Carranza y el papel de “Los Carrerantes” dentro de ellas.
- Investigar la gastronomía y su importancia para el consumo de “Los Carrerantes” durante las festividades.
- Analizar las técnicas culinarias, sus usos y significados.
- Elaborar un recetario de los platillos y bebidas típicas de Venustiano Carranza consumidos en el marco de las festividades.

MARCO TEÓRICO

ANTECEDENTES

La investigación tiene como objetivo conocer más acerca de Los Carrerantes y los platillos elaborados para ellos. Se busca dar a conocer más esta celebración con los residentes, pueblos vecinos e ir expandiéndose para traer gran beneficio (religioso, social, turístico y económico) al pueblo, ya que desde tiempos remotos Venustiano Carranza ha sido un pueblo con una grandeza histórica y se cree que es merecedor de ser reconocido, es por ello que se realizó una búsqueda de antecedentes en torno a investigaciones de la gastronomía y festividades de diferentes regiones de Chiapas, que nos muestra la relación que pueda tener entre ellas de acuerdo a lo religioso, entre algunas de las investigaciones hechas se encontraron los siguientes:

El trabajo de Diana Gisela Moreno Hernández (2015), nombrado: “Los dulces: expresión tradicional de las festividades de San Cristóbal de las Casas”. Se trata de un proyecto factible, que tiene como principal objetivo fue documentar la información oral existente de las tradiciones que reúnen a la comunidad dulcera de la ciudad de San Cristóbal de las casas, Chiapas. Este trabajo se inclinó por la investigación cualitativa-descriptiva. El análisis de los resultados permitió lograr describir la relación de las festividades de Corpus Christi y la feria del dulce en la ciudad, determinó el significado que tiene la festividad de Corpus Christi para la comunidad dulcera y la población en general de dicha ciudad, documento la percepción de la comunidad dulcera en relación a los cambios que han sufrido ambas celebraciones y determino el significado que tiene la feria del dulce para la comunidad dulcera (Moreno, 2015).

Martin Villalobos de la Cruz (2016), por su parte desarrolla una investigación denominada “Cosmovisión Alimentaria Tradición y Cocina de San Juan Chamulla”. Se trata de una investigación viable, que tiene como principal objetivodocumentar la importancia de técnicas culinarias y cocina tradicional indígenatsotsil de San Juan Chamulla, para aportar a la preservación de la riqueza gastronómica y cultural de Chiapas. El estudio fue creado por una investigación documental, cualitativa y de carácter exploratorio. El análisis de los resultados permitió lograr describir la cosmovisión y su relación en la alimentación de dicho poblado,

investigar las técnicas culinarias, así como los utensilios, elaborar las preparaciones culinarias de los platillos principales utilizando ingredientes originales del municipio, identificar las fechas de sus principales festividades y determinar que platillos dulces y bebidas se sirven (Villalobos, 2016).

Por otra parte, María José Escobar Paz (2020), se denomina: “Cultura, Tradición, Gastronomía en la celebración de la Virgen Margarita de Concepción en Mazatán, Chiapas”. Se trata de una investigación realizable, que tiene como principal objetivo analizar la gastronomía, que acompaña la festividad de la Virgen Margarita de Concepción en el municipio de Mazatán, Chiapas. El estudio fue creado por una investigación documental, cualitativa y de carácter exploratorio. El análisis de los resultados permitió lograr describir los platillos que se consumen en la fiesta de la Virgen Margarita de Concepción (Escobar, 2020).

Pablo Antonio Domínguez Acuña (2018), realiza una investigación denominada “La fiesta patronal de la Virgen de Candelaria en Acala, Chiapas: organización, religiosidad y performance”. Se trata de una investigación factible, que tiene como principal objetivo fue describir y analizar la práctica/acción festiva de la fiesta patronal en honor a la Virgen de Candelaria en Acala, Chiapas para comprender las expresiones/escenificaciones de la religiosidad popular, el conflicto, el performance y el proceso ritual festivo. El estudio fue creado por una investigación documental, cualitativa y de carácter exploratorio. El análisis de resultado permitió exponer las performances religiosas y culturales productos de la fiesta de la Virgen de Candelaria, identificar y contextualizar los conflictos (o dramas sociales) que emergen en la celebración de la fiesta, describir el proceso organizativo de la celebración de la festividad de la Virgen de Candelaria, caracterizar históricamente la fiesta de la Virgen de Candelaria para comprender la importancia que ésta tiene para los creyentes y el pueblo de Acala (Domínguez, 2018).

Por su parte Mariano López Gallegos (2018), realizó una investigación denominada “Festividad y gastronomía de la feria de San Bartolomé”. Se trata de una investigación potencial, que tiene como principal objetivo difundir las tradiciones del municipio centrándose específicamente en la feria de San Bartolomé de Venustiano Carranza, en donde hace una amplia investigación sobre la gastronomía durante esa festividad. El estudio fue creado por una investigación documental, cualitativa y de carácter exploratorio. El análisis de resultados permitió lograr

describir la participación de los Carrerantes en las festividades principales del municipio de Venustiano Carranza, identificar las fechas de sus principales festividades y determinar que platillos, dulces y bebidas se sirven, pero no profundizando a detalle (López, 2018).

LA GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO CULTURAL

La cultura como el “conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc.” a la vez que define la expresión de cultura popular como el “conjunto de las manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo” (Real Academia Española, 2012).

La cultura como bien mencionan los autores, son prácticas sociales que proviene de generación en generación por familiares y la propia sociedad, ya que es una manera de identidad en la que dan a demostrar la ideología que cada pueblo ha creado como forma de expresión, sin embargo a pesar de ser un país con las mismas creencias, existen muchas variaciones en cada una de las regiones que la conforman, con respecto a cómo se vive el día a día ya que cada lugar es responsable y libre de mostrar lo que son a través de sus tradiciones.

Gastronomía

La palabra Gastronomía se deriva del griego "gáster" o "gastros" que quiere decir estómago y “gnomos”, conocimiento o ley, por tanto, etimológicamente significa “Ley del estómago” (Coromines y Pascual, 2012).

La gastronomía es el “Arte de preparar una buena comida” o la "afición de comer con delicadeza" (Real academia española, 2012).

La astronomía es comer, sin embargo, también implica el cocinar y tener el arte de expresar lo que somos plasmándolo en un platillo, pero no solo es el servir y comer, sino que a través de la comida se cuenta una historia de vida, trabajo y esfuerzo, pero más allá de, también implican nuestros sentidos que se encuentran conectados, al igual permite la expresión de una cultura.

Patrimonio cultural

El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas (UNESCO, 2011).

Por lo tanto, el patrimonio se entiende como un conjunto de bienes materiales e inmateriales, heredados de nuestros antepasados, que han de ser transmitidos a nuestros descendientes. Considerando al patrimonio cultural como el conjunto de objetos tangibles e intangibles, pasados y presentes, que definen a un pueblo: lengua, literatura, música, tradiciones, artesanía, bellas artes, danza, gastronomía, manifestaciones religiosas y su historia (UNESCO, 2003).

El patrimonio cultural son conocimientos a través de años por las antiguas etnias, una herencia que se debe de mantener, cuidar y proteger como, por ejemplo: las lenguas, la cultura, creencias religiosas al igual hablando de lugares, escrituras, piezas creadas, y elaboradas por los antepasados, dejando un patrimonio para salvaguardar, aquello que fue heredado, ya que son parte de una identidad, en la que se identifica un lugar de otro y dándole un valor simbólico muy grande.

Patrimonio tangible

Son todas aquellas piezas, estructuras, lugares, etc., que tengan significado cultural para un determinado grupo humano, tanto objetos muebles, piezas y obras de arte exentas, como inmuebles, es decir, edificios, lugares y zonas urbanas (UNESCO, 2003).

El patrimonio cultural tangible o también llamado material, es aquel que se conforma por todo aquello que puede ser visto o tocado, por ejemplo, muebles, objetos arqueológicos, monumentos, edificios, así como construcciones realizadas por las sociedades de nuestros antepasados. En este, entran categorías como: patrimonio arqueológico: productos producidos antes de la invasión española, incluyendo flora, fauna, restos paleontológicos y fósiles; Artístico o Histórico: pinturas, esculturas, películas y objetos de uso diario (Molina, 2018).

Un patrimonio tangible es todo lo heredado por nuestros ancestros, hablando de cosas materiales históricas, que tienen un gran significado para la sociedad ya que teniendo en cuenta que es un patrimonio cultural e identidad, se promueve la protección de cada una de ellas para no perderse y prevalezcan como, por ejemplo: arquitecturas, monumentos, grabados, pinturas, utensilios y piezas históricas, al igual hablando de patrimonios naturales, cada una de estas cosas son muestras del origen de un lugar y el valor histórico que poseen, obteniendo también de ello el sustento de una región.

Patrimonio intangible

Es todo aquel patrimonio que debe salvaguardarse y consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación y que infunden a las comunidades y a los grupos un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana" (UNESCO, 2003).

Patrimonio cultural intangible o también llamado inmaterial, éste engloba todas las costumbres de una sociedad, aquello que no puede ser tocado, pero sí puede ser visto, escuchado y hasta ingerido (Molina, 2018).

El patrimonio intangible es todo aquello que se puede, hablar, expresar, lo que permanece en el conocimiento ejemplo de ello son: las lenguas étnicas, tradiciones, cultura, historias, celebraciones, escrituras, música, danza e incluso la gastronomía son elementos de arraigo de la vida de una sociedad en la que se pueden expresar y mostrar lo que son, sus raíces, sus creencias y costumbres.

Patrimonio gastronómico

El concepto de patrimonio gastronómico se encuentra dentro del patrimonio inmaterial, relacionado con las costumbres de una comunidad. "Es la herencia, que trata de los usos y costumbres de la especialidad culinaria. El patrimonio gastronómico es una interiorización colectiva de valores culturales como lo son: gustativos, sociales, históricos, geográficos, etc." (Álvarez, 2003).

En el año 2010, la gastronomía mexicana fue declarada como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la organización de las naciones unidas para la educación, la ciencia y la cultura (UNESCO). Gracias a esto, se enaltecó que la cocina de México sea considerada elemento crucial de la identidad nacional, debido a su historia, creatividad, diversidad y transcendencia (Fernández, 2016).

Según la UNESCO (2010) las actividades importantes en la cocina mexicana, son, por ejemplo: las actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Entre los elementos básicos para la cocina mexicana son:

- Productos alimentarios básicos: el maíz, los frijoles y el chile, tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla.
- Métodos de cultivo únicos en su género: la milpa y la chinampa.
- Procedimientos de preparación culinaria: la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo).
- Utensilios especiales como: metates y morteros de piedra.

Entre los conocimientos prácticos antiguos se pueden encontrar con las cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias dedicadas a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local (UNESCO, 2010).

La cocina mexicana también se ha convertido en un valor económico, ya que tiene como clientes a dos sectores: el sector local que es toda aquella población originaria del lugar, que busca salir de la rutina, descansar, pasar momentos familiares o de pasar de comer lo cotidiano a probar algo nuevo. Y por otro lado el sector flotante, que es aquella que se ve venir e ir, la que visita destinos, busca el adecuado consumo, asombrándose de las diversas maravillas que cada lugar puede ofrecerle (Pérez y Cisneros, 2012).

El patrimonio gastronómico es un punto clave y muy fundamental comola identidad de nuestro país, ya que la gastronomía que México da a conocer y refleja su historia en sus platillos, sus sabores y saberes, tanto como la labor que un mexicano tiene desde arar la tierra y llevar productos frescos a la mesa, productos básico en una cocina como: frijol, maíz, chile y hasta el momento de cocinar, manteniendo las técnicas antiguas, recetas que se han ido transmitiendo de una generación a otra, la gastronomía ahora es un punto indispensable en cualquier tipo de actividades sin importar cual sea, la comida siempre está presente, o en caso de una tradición, celebración, donde muchos turistas actualmente asisten y la comida forma parte de ello, dejando en alto lo que es una cocina antigua, para quienes tienen ese arraigo de mantenerla.

RASGOS DE UNA IDENTIDAD CULTURAL

La identidad Cultural es la perspectiva de cómo el hombre vive en un contexto y produce una cultura, cada grupo produce su identidad basándose en su propia ideología de la vida en comunidad todo centrado en la realidad humana. Los pueblos se desarrollan dentro de una formación de vida y es el fin de la identidad cultural, funcionar como un elemento de cohesión entre sus individuos y las prácticas de la comunidad (Gallo, 1998).

“Identidad Cultural” se concibe como un sentido de pertenencia, que tienen los miembros de un pueblo en relación a los elementos propios del grupo, definiendo estos como sagrados y por lo tanto de suma importancia para su vida; la identidad cultural se construye en otras áreas de la cultura como el respecto a la tierra, idioma, costumbres, tradiciones y demás elementos propios, con el fin de identificar los usos y prácticas que hacen única una comunidad o grupo (Wilson, 1999).

La identidad también se encuentra ligada con la historia y el patrimonio cultural. La identidad cultural no existiera sin la memoria, sin la capacidad de reconocer el pasado, los elementos simbólicos o referencias que les son propias y que los ayuda a construir el futuro (Molano, 2007).

La identidad se refiere a los términos por medio de los cuales un individuo se describe así mismo. La identidad cultural, es decir, la identidad que comparte un grupo o una población,

implica un sentido personal de lealtad. Los miembros de un grupo étnico muestran su identidad por medio de rasgos culturales que pueden cambiar con el tiempo. La etnicidad de un grupo puede definirse a través de criterios internos y/o externos (Ramírez, 1993).

La identidad cultural de los pueblos indígenas está conformada por elementos y aspectos como: idioma, auto adscripción, autodeterminación, traje indígena, costumbres, tradiciones y gastronomía (López, 2014).

La identidad cultural es un conjunto de conocimientos que se ha ido construyendo a lo largo de mucho tiempo y al tener conocimiento se tiene identidad, en la que se ve reflejada la cultura de un pueblo, ya que cada lugar se les ha ido inculcando una ideología distinta en el que cada uno de ellos se pueden distinguir, como puede ser: la manera en la que cuidan y respetan la tierra, su cultura, su idioma, tradición, traje típico, la gastronomía, son cosas que comparten pero no son las mismas y eso lo que los distingue uno del otro, pero a pesar de eso hay algo en lo que si comparten y es el proteger todos esos elementos de la globalización ya que cada uno de esos puntos los describe como un pueblo y en conjunto describen y dan identidad cultural a este país, México.

Idioma

Se reconoce que el idioma es uno de los pilares sobre los cuales se sostiene y desarrolla la cultura, siendo en particular el vehículo de adquisición y transmisión de la cosmovisión indígena, de sus conocimientos y valores culturales, en este sentido todos los idiomas que se hablan en la república mexicana merecen igual respeto, debiéndose adoptar disposiciones para recuperar y proteger los idiomas indígenas y promover el desarrollo y la práctica de los mismos (Cojti, 2007).

Para Klaus Zimmermann (1991) los elementos de esta dimensión de la lengua histórica en cuanto a identidad son:

- La capacidad de comunicación que una determinada lengua histórica permite dentro del área de su uso. Es esa red de comunicación la que constituye al grupo mismo.
- Su función de almacenar y transmitir las experiencias de un determinado grupo étnico.

- Su carácter de símbolo para indicar la pertenencia a cierto grupo étnico.

El idioma es la manera en la que nos comunicamos con otros individuos y la manera en la que nos damos a conocer. Cada pueblo tiene su propia lengua materna en la que se puede definir su origen, muchas veces nos encontramos con pueblos cercanos que comparten la misma lengua, sin embargo existe variación en palabras y pronunciación que es lo que los identifica, sin embargo, cada lengua se le debe respeto por su gran valor histórico y como bien se menciona otorga una identidad en cada grupo étnico.

Auto adscripción

La auto adscripción se basa en la convivencia y desarrollo con los elementos que constituyen la identidad cultural de un pueblo, los pueblos indígenas tienen su propia cultura y sus integrantes buscan el mantenimiento de su identidad ante el choque de la interrelación con otras culturas, la base para el desarrollo y mantenimiento del sentido (Borreo, 2003).

“la auto adscripción es la aspiración de realización personal en una cultural determinada, desarrollando una armonía y completo entre la importancia del reconocimiento del sujeto con su cultura” (Borreo, 2003).

Auto adscripción de los pueblos indígenas es el derecho a pertenecer a un pueblo determinado y adoptar como propios los elementos que definen su cultura siendo está basada en usos y costumbres propios, formando parte de su identidad cultural (Bastos y Brett, 2010).

Autodeterminación

Se entiende como el derecho de pueblos y naciones a elegir libremente su régimen político, económico y cultural, incluida la formación de un Estado independiente, y resolver todas las cuestiones relacionadas con su existencia, se consolida como un elemento fundamental de la identidad cultural (López, 1995).

La auto adscripción es la base de la permanencia de las culturas, los pueblos indígenas se aferran a sus elementos de identidad para preservarse en el tiempo y ante el choque con otras culturas, la interrelación necesaria con otras culturas debe basarse en un aspecto de tolerancia

que origine respeto y evita la discriminación, para que el desarrollo de las culturas sea pleno e igual para todos (Casaús, 2002).

Traje indígena

El traje indígena es para sus portadores un conjunto de valores y patrones culturales, al tomar conciencia del uso del traje maya es porque aprecian el valor simbólico y social del mismo, es un sentido de diferenciación con otros grupos sociales y definen un estereotipo de vida a seguir (Chirix, 2003).

Para Luz Hernández (1992) citado por Ricardo López el vestido es uno de los elementos culturales primordiales que a simple vista uno se puede dar a la idea que identifica a un pueblo o grupo, por los elementos que caracteriza dicha zona, los trajes indígenas en pocas palabras se puede decir que son la expresión de su cosmovisión e historia y que en ellos se concentran un enfoque cultural muy arraigado a su identidad cultural, que es uno de los rasgos que distinguen de una cultura a otra, al igual forma parte de la cultura material. Su naturaleza es dinámica y por lo tanto con el paso del tiempo pueden sufrir muchos cambios (López, 2014)

El traje indígena se porta con orgullo y sin duda alguna por su gran valor que los define como pueblo, cada uno de estos trajes muestra su identidad, con los colores, telas, formas, bordados y que cada una de ellos cuenta la vida ancestral que han mantenido por siglos, emanan emoción, orgullo y es un arraigo digno de admirar por rescatar su cultura, creencias y es la manera de expresión al portar prendas que son hechas por las propias manos de las artesanas.

Costumbres

Es el “Modo habitual de obrar que se establece por la repetición de los mismos actos o por tradición, la costumbre es una práctica social con arraigo entre la mayor parte de los integrantes de una comunidad, las costumbres son componentes de la cultura que se transmiten de generación en generación y que por lo tanto están relacionadas con la adaptación del individuo al grupo social” (Soto, 1995).

La costumbre son las prácticas que definen el modo de vida de una comunidad, es indudable que la costumbre jurídica de cada pueblo es el mejor instrumento para que la convivencia sea

pacífica, pues respetando la tradición jurídica se logra la armonía, el acatamiento de las palabras de los ancianos y la cohesión de la comunidad (Swank, 2006).

La costumbre son actividades o actos que se realizan como modo de practica para una convivencia que se realizan en un tiempo ya establecido, como: las tradiciones, festividades que van de la mano. Es el conocimiento que grupos étnicos mantienen al realizar actividades como forma de interponer y mantener sus ideologías.

Tradiciones

Las tradiciones son costumbres, ritos, usos sociales, ideas, valores, normas de conducta, históricamente formados y que se transmiten de generación a generación; elementos del legado sociocultural que durante largo tiempo se mantienen en la sociedad o en distintos grupos sociales; la tradición, es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia (Macías, 2011).

Para Matilde Montoya (2000) Las tradiciones son la práctica de dichos actos determinados que van pasándose de generación en generación, y que por ende tienen un gran significado, siendo las tradiciones grandes elementos para expresarnos la cultura de un lugar y que nos demuestra la identidad de una comunidad a través de lo que nos expresan culturalmente, la tradición es comunicación o transmisión de doctrinas, ritos, costumbres, transmitidas de generación en generación de forma oral en los pueblos indígenas.

La tradición es la forma más grande de expresión, demostrando lo que es una identidad, amor, valor y respeto a creencias que han sido inculcados por los antepasados, una tradición es un conjunto de actividades realizadas en la que incluyen todos los elementos de los define como: idioma, traje típico, la gastronomía, creencias religiosas, actos rituales, doctrinas, música, baile y todo en un conjunto de celebraciones que es la mejor forma de sostener sus derechos, opiniones y creencias y no permiten que nadie intervenga para que se lleven a cabo.

Pluriculturalidad

Se entiende pluriculturalidad como corriente de pensamiento que acepta la existencia y convivencias de varias y a la vez distintas culturas dentro de un país que lo convierte en un estado pluricultural; reconoce la igualdad de derechos, responsabilidades y oportunidades, permitiendo así el desarrollo de la capacidad creadora de cada cultura (Guoz. 2007).

La pluriculturalidad es la diversidad de culturas que coexisten en un país, por pluriculturalidad se entiende un conjunto de ideas y símbolos compartidos por un grupo. Coexistiendo con otros grupos con ideas y cosmovisión diferente. no se basa en la propia cultura que se deriva de un mismo grupo si no que deriva de distintas (Cojti, 1997).

La pluriculturalidad es el derecho que cada uno de los pueblos tienen para expresar su identidad, respetando cada una de las culturas ya existentes sin perjudicar a otra, ya que cada uno tiene la responsabilidad de desarrollo y dar paso a otras culturas, tanto como tiene el conocimiento de prebalecer.

EL RITUAL Y LA GASTRONOMÍA

La comida ritual es el hecho de preparar ciertos platillos o disponer algunos alimentos para ocasiones especiales, que siguen ciertas estipulaciones y que cumplen una función específica relacionada con costumbres, ritos o creencias de cada pueblo (López, 2014).

Los alimentos que se consumen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias (Mintz, 2003).

Por ello, cuando se pregunta sobre las características de las mujeres cocineras y su papel en la elaboración de la comida ritual, en el caso de la mujer totonaca saltan a la vista diversas ideas vinculadas tanto a la experiencia como a la limpieza en términos de pureza. Su cualidad de abuelitas o nanitas las hace acreedoras de su experiencia culinaria, es decir, las técnicas trillar, moler, cernir, lavar, pelar, tostar, colar, etc. Mediante las cuales se obtienen platillos exquisitos para todos los comensales, por ejemplo: tamales de mole, de tomate, de frijolo guisos como el

mole, sancochados de gallinas, frijoles guisados, mole verde, atoles, café, chocolate, etcétera (Báez,2004).

Las mujeres forman parte de los ritos de comensalíason muchos los autores que empíricamente han demostrado que las mujeres han sido y son, etnográfica e históricamente, las personas responsables de la alimentación, especialmente en relación con las tareas del aprovisionamiento y preparación de las comidas (Arnaiz, 1996).

Explica Velázquez (2006), que esto se debe principalmente por el rol de la mujer en los trabajos domésticos y en particular, al cuidado de los miembros de la familia. En casi todas las sociedades la comida ha desempeñado un papel primordial para el intercambio y la reproducción cultural, y las mujeres han sido agentes centrales en este proceso, es decir ellas son las responsables de los pasos de la elaboración de las comidas rituales.

La alimentación constituye un elemento central de nuestra cultura y de nuestra identidad, y que este aspecto alimentario se materializa en productos, en técnicas de cocina, platos y modos de consumo que los integrantes de una cultura consideran como propios y se distinguen como típicos por los demás (Duhart, 2004).

La comida es parte importante de la historia de la humanidad, se sustenta en valores grupales, prácticas del pasado y del presente; en el caso de México es matriz cultural y un poderoso eje cosmogónico del pueblo. La comida integra un sistema cultural que abarca religión, ritos, conocimiento del medio ambiente y su manejo, costumbres sociales y familiares (Garza, 2007).

La comida en común constituye un medio universal para expresar sociabilidad e igualdad. El hecho de comer trasciende su aspecto nutritivo para revestir connotaciones sociales y ceremoniales, ya que la mesa es por excelencia el lugar del convival, y la comida una técnica simbólica, una metáfora de la sociabilidad intimista que establece esta comunión en los momentos festivos (Maffesoli, 1990).

Por ejemplo, los significados que los totonacos le confieren a la comida ofrendada se refleja tanto en el tipo de comida y bebida, como en las flores y las hojas que utilizan en los rituales. Por lo general, se colocan platillos como tamales, tortillas y animales criados con maíz, en especial, carnes de guajolotes, gallinas y pollas, así como de cerdo, en bebidas, lo más usual es

el aguardiente, el café, la cerveza y el refresco de diferentes marcas, elementos que con el paso del tiempo forman parte de los actos rituales de esta comunidad, es decir determinan otros productos a casusa de la modernización que se vive en la actualidad(Good, 2004).

FESTIVIDADES Y TRADICIONES MEXICANAS

A continuación, se presenta algunas festividades más importantes que se festejan cada año alrededor del país, en la cual cada una de ellas se conmemora de una manera diferente dependiendo de los usos y costumbres de cada municipio que integra en país mexicano. No hay celebración en México que no incluya como uno de sus ejes la comida.

Según la Universidad Xochicalco (2014) en México existen también tradiciones y costumbres extranjeras que hemos adoptado y que de alguna manera han enriquecido nuestra cultura, pero esto no significa que debamos perder las costumbres propias de nuestro país, ya que estas representan nuestras raíces, nuestra cultura y nuestro vínculo con un pasado lleno de historia, sentimientos y amor hacia este maravilloso país.

México tiene gran riqueza cultural, ha luchado mucho por tratar de preservar sus tradiciones y costumbres, las familias mexicanas heredan su legado a las nuevas generaciones, es por ello la conservación de sus principales fiestas y celebraciones que se festejan cada año, en la iglesia católica existen una variedad de festejos (Juárez, 2017).

Mónica Juárez (2017) Las festividades constituyen manifestaciones en las que concluyen formas de expresión de las tradiciones y costumbres. Son fiestas o acto solemne con que se celebra o conmemora un acontecimiento En México que han ido trasmitiéndose de generación en generación de una comunidad. En México existe una lista de 8 manifestaciones culturales que se encuentran en la lista de patrimonio cultural inmaterial declarados por la UNESCO:

- Las fiestas indígenasdedicadas a los muertos, 2008.
- La ceremonia ritual de los voladores de Papantla, 2009.
- Las tradiciones vivas de los otomí-chichimecas, 2009.

- Los parachicos en la fiesta tradicional de enero de Chiapa de Corzo, 2010.
- La tradición gastronómica de Michoacán cocina tradicional mexicana, 2010.
- La pirekua, canto tradicional de los purépechas.
- El mariachi, la música de cuerdas, canto y trompeta, 2011.
- La charrería, arte ecuestre y vaquero tradicional de México, 2016.

Las fiestas indígenas dedicadas a los muertos

El día de los muertos se celebra el 1 y el 2 de noviembre. Esta festividad es, probablemente, una de las más relevantes a nivel nacional y una de las más reconocidas a nivel mundial. La celebración del día de los muertos data desde la época precolombina y tiene su origen en la celebración azteca en honor a la “dama de la muerte” y a los ancestros ya fallecidos. En nuestros días, esta dama de la muerte es conocida como Catrina. La fiesta del día de los muertos se lleva a cabo en los cementerios de México, en donde las familias construyen altares en las lápidas, a la vez que ofrecen comida a sus fallecidos. Los elementos comunes de este día son el tequila, el chocolate, el pan de muerto y las flores amarillas y rojas (Martínez, 2019).

La ceremonia ritual de los voladores de Papantla

Es un baile que tiene origen precolombino que se ha adaptado a la cultura actual de México. Los participantes se suben a un poste de 30 metros y comienza con un baile, en donde cuatro de ellos se atan una cuerda y se lanzan del poste, mientras que el quinto participante se queda arriba bailando y tocando una flauta (Martínez, 2019).

Las tradiciones vivas de los Otomí-chichimecas

En el lado desértico del estado de Querétaro, el pueblo otomí-chichimeca ha conservado un conjunto de tradiciones dentro del triángulo simbólico que conforma la Peña de Bernal y los cerros del Zamorano y el Frontón. Año con año, los otomí-chichimecas se reúnen para ir en peregrinación a las montañas sagradas llevando cruces milagrosas para impetrar a la lluvia y la protección divina, para venerar a sus antepasados y exaltar la identidad y continuidad de su comunidad (Masdemx, 2016).

La pirekua

Canto tradicional de los purépechas. Es un canto de las comunidades indígenas purépechas del estado de Michoacán, el cual resulta en una mezcla de influencias africanas, europeas y amerindias y con variaciones regionales en 30 de las 165 comunidades purépechas existentes. *Pirekua* significa en purépecha “canción”, y se cantan en esta lengua nativa intercalando con el castellano (Masdemx, 2016).

Los parachicos

Son danzantes tradicionales de la Fiesta grande de Chiapa de Corzo en Chiapas, la cual se celebra del 15 al 23 de enero de cada año. Durante estos días, el pueblo se llena de música, danza, artesanías, gastronomía, ceremonias religiosas, entre otros divertimentos. Se cuenta que esta festividad tiene origen desde la época prehispánica, sin embargo los datos registran que la tradición data del siglo XVII, con la llegada de la imagen de San Sebastián Mártir a la Villa real de Chiapa o Chiapa de los indios (Masdemx, 2016).

La tradición gastronómica de Michoacán

Cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. Michoacán, lugar de pescadores, enviste su cocina con artes de barro, textiles, deshilados. Se trata de un elemento que une a la familia para brindar una identidad cultural única y deliciosa (Masdemx, 2016).

Los mariachis

Son músicos tradicionales de México. Más allá de la música, estos representan una revolución cultural, a través del uso de trajes típicos e instrumentos que resumen la esencia del pueblo mexicano. Las canciones de los mariachis, conocidas como rancheras, hablan sobre el machismo, el amor, la traición, el desengaño, la muerte y los héroes (Martínez, 2019).

La charrería

Una de las prácticas mexicanas que han recorrido el mundo. Ésta consta no sólo de música popular, sino que es toda una forma de vivir. Por ello es que ha sido símbolo perenne de nuestra cultura, siendo el cine su principal escaparate, donde grandes figuras como Jorge Negrete la han immortalizado (Masdemx, 2016).

La guelaguetza

Es una festividad muy colorida de México. Se celebra el primer lunes después del 16 de julio en honor a la virgen del Carmen. Realizan bailes regionales, danzas folclóricas y música de las ocho regiones del estado de Oaxaca. Los participantes portan las vestimentas típicas y esta festividad se lleva a cabo en el cerro de Fortín, situado en los alrededores de la ciudad de Oaxaca. La palabra guelaguetza es un sistema de cooperación mutua que mantienen los vecinos de un lugar, especialmente en las cosechas o en la construcción de viviendas; es tradicional entre los indígenas del estado de Oaxaca (Martínez, 2019).

Día de la Candelaria

Se celebra el 2 de febrero. En donde se hacen reuniones familiares para llevar a la imagen del niño Jesús a la iglesia con el propósito de que sea bendecido. La costumbre es comer tamales ofrecidos por la familia que haya acogido la figura del niño Jesús (Martínez, 2019).

La festividad de la Candelaria coincide con el primer día del año nahuatlaca, en el que se celebraba a las deidades del agua y a Xiuhtecutli, dios del fuego, quien regeneraba al mundo (Festividades del corazón esencia del pueblo mexiquense, 2010).

Día de la virgen de Guadalupe

La veneración a esta virgen tiene origen después de que esta se apareciera hasta en cuatro ocasiones al indígena chichimeca Juan Diego Cuauhtlatoatzin en 1531 en el Cerro de Tepeyac, cerca de la actual Ciudad de México. Declarada fiesta nacional. Este día es uno de los más representativos y emotivos para los católicos ya que se festeja el encuentro entre un aborigen, Juan Diego y la Virgen María. Dándole el sobrenombre de la Santa patrona de México. Durante este día de festejos se pueden observar a los devotos haciendo peregrinación hacia la basílica y haciendo un gran festejo dentro de la iglesia, en México D.F, para ver la imagen de la virgen morena. El culto a la Virgen Morena es la tradición católica más importante de México y su templo es la Basílica de Nuestra Señora de Guadalupe en la capital mexicana (Martínez, 2019).

CHIAPAS Y SUS FESTIVIDADES

La feria de la Candelaria en Tuxtla chico

Con duración de nueve días, teniendo como atracción principal para muchos turistas la realización de alfombras con aserrín pintado que se elaboran en todas las calles del circuito que recorre la virgen el día 2 de febrero, así también la feria de la Virgen Margarita Concepción con duración de nueve días con actividades y rituales culturales religiosos que buscan la preservación de su cultura a través del legado a sus hijos y nietos que ya participan desde pequeños en esta celebración católica (Juárez, 2017).

Feria grande en Chiapa de Corzo

Es una de las ferias tradicionales más reconocidas a nivel nacional, en donde se visten de color. Da comienzo a inicio de año el 8 al 23 de enero, festejando a San Antonio, San Sebastián y al señor de Esquipulas. Esta tradición tiene una durabilidad de 15 días. En esta celebración encontramos a tres personajes muy emblemáticos: los para chicos, las chiapanecas y las Chuntaes. En Chiapa de Corzo, se celebra la integración mestiza con un ritual comunitario mejor conocido como la Fiesta Grande de Chiapa, recientemente la danza de los Parachicos (Aquino, 2019).

Carnaval zoque Coiteco

Se celebra en enero en Ocozocoautla. Es una de las festividades históricas más grandes por su espectacularidad cultural. Siendo mezcla de culturas tradicionales, en donde se hace un carnaval y se pueden observar la mezcla de cultura de las tradiciones zoques y españolas, sus rasgos principales son la danza del mono y la del tigre. Entre los personajes más emblemáticos que figuran durante este carnaval podemos encontrar a las “choros” hombres que portan un disfraz conformado por una máscara de madera y vestimenta colorida (Aquino, 2019).

Carnaval chamula

Es un carnaval que se festeja en San Juan Chamula, ubicado en la región de los altos de Chiapas. Es considerada la fiesta más importante de esta comunidad tzotzil es el Kinta-Jimultik o “Fuego Nuevo”, que se celebra cuatro días antes del miércoles de Ceniza, en el que se

conjuga el misticismo católico con los ritos paganos. Realizan ceremonias en donde comen, beben, y rezan durante todos los días hasta llegar el miércoles de ceniza. Durante las organizaciones nombran a un mayordomo, alférez y los tres paxón (estos últimos son los responsables y jefes de toda la festividad). Durante los días de la celebración está prohibida la música de banda, mariachi o de cualquier otro tipo, ya que en ese día solo tocan canciones autóctonas del lugar (Galdámez, 2018).

Carnaval de Oxchuc

Este Carnaval inicia en la casa de los Chuuk'aaletik, en el altar de Muk'ul kalpul, en donde los danzantes visten sus atuendos y los pobladores llevan ofrendas como: velas, incienso, licor, semillas de cultivo, a la iglesia para que sean bendecidas. El primer día del Carnaval es el amarre de flores y palmas para las procesiones. Lo cual hace que este festejo este lleno de ritos, cantos, rezos y danzas. La palabra Oxchuc, significa tres nudos y es un pueblo tzeltal de raíces indígenas que se ubica en el estado de Chiapas. Con una fiesta de oración al creador que se derrama en bien para la paz y la tranquilidad de las comunidades indígenas y de la santa tierra para que florezcan los cultivos y sean fructíferos, autoridades municipales de esta región Tzeltal (Inali, 2011).

Corpus christi, Suchiapa

Es la festividad más representativa del lugar ya que es en honor del Santísimo Sacramento. En esta fiesta se puede observar personas vestidas del Calalá que simboliza a los tigres, otras a los Chamulas, al gigante, al venado a la representación de la deidad de Quetzalcoatl. El origen de esta festividad relata que comienza en el campo de esa tierra donde según los pobladores, un día un hombre llamado Lucano Toala Gutiérrez donde pasaba yendo al campo, escucho música y al acercarse a un árbol se encontró una hostia, donde había un panal y las abejas bailaban alrededor de la hostia, fue ahí donde este hombre fue al pueblo a avisar que había presenciado algo divino (Primer plano, 2019).

LA GASTRONOMÍA DE MÉXICO

En toda casa hay siempre un lugar especial y en las casas mexicanas, ese lugar es la cocina. Ahí, frente al fogón, pasado y presente se mezclan con olores y sabores antiguos. Las cocinas mexicanas huelen a maíz, chile, y frijol. Algunas también huelen a cacao, aguacate, jitomate y vainilla. En los pueblos de la provincia del país, dicen que todas las cocinas de México huelen a historia, porque los ingredientes que se usan actualmente para la cocina son los mismo que los antiguos mexicanos usaban hace miles de años (Novo, 1967).

La principal consecuencia de la Conquista de México consumada por los españoles en 1521 fue el mestizaje. Esta mezcla se dio en muy diversos aspectos: desde el más evidente del mestizaje racial, hasta muchas variantes del que podríamos llamar mestizaje cultural, de manera particular el que se refiere a las cocinas. En esta materia alimenticia no hubo conquista sino unión, matrimonio, suma y multiplicación (Iturriaga, 2000).

En cuestión de cocina se hicieron intercambios en donde se ofrecían ingredientes como: el maíz, chile, tomate, frijol, pavos, cacao, quelites, amaranto, aguacate. También empezaron a llegar ingredientes como: el arroz, trigo, reses, ovejas, cerdos, leche, quesos, aceites, ajos, vinos, vinagre y azúcar. He ahí donde empezó el dimorfismo entre todos los ingredientes, haciendo nuevas creaciones gastronómicas (Novo, 2000).

Menciona SebastiánVerti (1994) que la cocina Azteca, este maravilloso panorama nos lleva a afirmar que al arribo de los españoles, Mesoamérica había integrado, con el Imperio azteca, una autentica cocina de altísima calidad y muy completa en sus ingredientes y técnicas. Cocina imaginativa, esplendorosa: base fundamental de la tradición gastronómica de México.

Según para SebastiánVerti (1994) que, con los elementos básicos, maíz, frijol y chile, se elaboraban un gran número de suculentos antojitos, en el cual se utilizan los nombres con que se les conoce en la actualidad, pero que indudablemente tienen su origen en la cocina prehispánica como son:

- Primero, los caldos de hongos, humeantes y aromáticos. A su lado, los moles y pipianes, elaborados con chiles y pepitas de calabaza molidas. Moles rojos, amarillos, verdes y negros.

- Después cazuelas de guajolote con chile bermejo, tomates, pepitas de calabaza molidas (a este manjar le llamamos ahora pipián). Cazuelas de diferentes aves con chile amarillo, y cazuelas de ranas con chile verde.
- los pescados: pescados blancos guisados con chile amarillo y tomates verdes; pescados pardos con chile bermejo, tomates y pepitas de calabaza molidas.
- Guisos de frijoles y ayacotes con quelites, todo condimentado con achiote, epazote y chaya. Platillos de tepalcates; de iguanas y armadillos, venados y jabalíes, guajolotes, palomas y pajarillos; de monos araña, patos silvestres y conejos.
- Patos en mole de olla, tortugas asadas, lo mismo que los chapulines y faisanes, sin faltar las gallinetas y chichicuilotos, platillos cotidianos en las mesas mexicas.
- Diferentes barbacoas y mixiotes: de aves, conejos, liebres, codornices, tórtolas, palomas, perdices, venado y jabalí.
- De la parte lacustre tendríamos, el ahuatli (huevecillos blancos de mosco lacustre), charales con chile pasilla, ranas, ajolotes, moscos y camaroncillos o acociles.
- En mesa aparte lo más codiciado: gusanos de maguey, escamoles (huevo de hormiga), pescado blanco de Pátzcuaro, conejo enchilado o en chile guajillo, tuzas asadas o en chile pasilla, zorrillo en caldo y tlacuache asado.
- Entre los platillos selectos también tendríamos los preparados con mariscos del Pacífico o del Golfo, tales como caracoles, camarones, huachinango, congrios, pámpanos, pargos, langostinos o pescados tatemados, ahumados o zarandeados con leña de mangle.
- El tastihuil (caldo de camarón) era una delicia y los nopales constituían un capítulo aparte de la cocina azteca, pues con ellos se preparaban infinidad de guisos, lo mismo que con los hongos silvestres y con el exquisito huitlacoche (hongo del maíz), platillo preciadísimo e infaltable en la mesa del emperador azteca.

- Con vegetales preparaban platillos combinados a base de quintoniles con chile verde, algas lacustres, flor de colorín, flor de maguey en especial tortas de flor de maguey, flor de cactus, calabaza y la vaina del mezquite.
- El miltomate, tomate, jitomate, chiles, quelites, verdolagas, huazontles, ejotes combinados con chile serrano y guajillo. Como complemento, las salsas preparadas en el molcajete a base de chiles, jitomate y tomatillos verdes.

La cocina mexicana abarca un amplio registro que va de lo más sencillo a la elaboración más compleja, por un lado, está el guacamole y por otro, los sublimes chiles en nogada o el rey de los platillos el mole. Sólo por mencionar algunas de las características de la gastronomía mexicana, única en el mundo y hablando de la diversidad de los panes se encuentran panes de maíz, trigo y amaranto con azúcar, piloncillo, de muerto o de reyes o para días de fiesta (Verti, 1994).

Actualmente ya existen una diversidad en los platillos, ya que todo depende de las costumbres de grupos indígenas pero todos dependiendo de la trilogía de sabores nacionales, los cuales son: el maíz, el chile, calabaza y el frijol (Iturriaga, 2000).

- El chile aporta color y sabor a los platillos, es por ello que en México existen muchas variedades de chiles. Es por ello que se considera como “el rey de la cocina mexicana (Novo, 2000).
- El frijol es un alimento fundamental en todas las cocinas mexicanas y como el chile tiene muchas variedades. Se cocinan en ollas de barro y existen muchas maneras de preparación, se pueden comer enteros, molidos o fritos (Iturriaga, 2000).
- El maíz es parte de un mito creacional, tiene gran contenido nutricional y es considerado como fuente de vida y cuenta con un gran significado histórico. Antiguamente se utilizaba como ofrenda para los dioses, este alimento tiene una variedad de elaboraciones y productos, el maíz es simplemente uno de los alimentos más completos (Iturriaga, 2000).
- La Calabaza en la época prehispánica la calabaza era parte esencial de la dieta básica y se aprovechaban al igual que ahora sus distintas partes, en especial las pepitas. Éstas se podían

consumir simplemente tostadas o molidas para añadirse a distintos platillos, la mayor parte de ellos aún en boga, como el sabroso pipián. En otras regiones y épocas se elaboraron vasijas que muestran la característica forma de la calabaza madura; en otras ocasiones, la planta misma, el fruto o la flor aparecen como decoración (Novo, 2000).

La extensa variedad de platillos nacionales, personalidad de sabores acentuados, el brillante colorido de sus ingredientes, la mágica textura de sus mezclas, tradición e historia, sinfonía de colores, sabor entero y penetrante, han colocado a la gastronomía mexicana en los lugares cumbres de la cocina universal (Verti, 1994).

DIVERSIDAD GASTRONÓMICA DE CHIAPAS

Por su parte Chiapas viaje culinario (2014) indica que en las costas y en el Tacana se encuentran comida como:

- **La comida de vigilia:** Es el nombre que se le da a las comidas con un ciclo ritual. La semana santa en la costa de Chiapas combina las tradiciones de guardar respeto a la comida y ceremonias.
- **Tortaditas de macabil:** Es un pescado con el nombre de macabil que suele subir a los esteros y las desembocaduras de los ríos, como de agua dulce presente en los grandes cuerpos de agua del interior continental.
- **Tamales de camarón con chipilín:** Éste tamal combina un producto típico de sembradío con otro del mar.
- **Iguana en salsa de cacahuete:** Éste platillo se caracterizaba con la caza de iguana pero hoy en día existen granjas especializadas en su producción.

Menciona el libro de Chiapas Culinario (2014) que las comidas que preparan los zoques son:

- **Chipilín con bolita:** Es muy común en varias regiones de nuestro estado, pero todas tienen una variación, pero la receta de este lugar le incorporaron el queso, dándole un toque mestizo.

- Tamales de cuchunuc: Éste árbol recibe muchos nombres como: cacahuananche o mata ratón.
- Caldo se shuti: Son caracoles de río y se han considerado en la dieta desde tiempos remotos. Hoy en día ya tiene muchas variaciones de preparación.
- Barbacoa de pato: Esta comida se da especialmente en los lugares de Cintalapa y Jiquipilas ya que es una zona muy rica en agricultura y ganadería.

Este mismo libro Chiapas Culinario (2014) menciona que las comidas grandes, utilizadas especialmente en alguna celebración como:

- Mole: Éste es un platillo que no puede faltar en las fiestas, dependiendo el lugar se juzgan sus matices. Se consagra leyenda de origen monjil.
- Cabeza horneada: La cabeza de res es la comida favorita de la región de la frailesca.
- Cerdo al horno: Esta comida tiene una presencia y popularidad, considerada también de la fusión de culturas y el mestizaje.
- Enchiladas de arroz: Esta comida se encuentra durante la fiesta del calvario. Es un platillo que aún se conserva gracias que ahora ya están en las cocinas y son parte del desayuno.

El libro Chiapas viaje culinario (2014) menciona los sabores de Balún Canan con platillos como:

- La butifarra: es muy popular en la región de los altos y la meseta comiteco, este platillo tiene presencia española.
- Pan compuesto: Éste platillo originario de Comitán, está presente en las fiestas, reuniones, cenas y otras ocasiones.
- Tortillas con asiento: Es un platillo de Comitán, es un platillo muy único ya que tiene la fusión entre la milpa indígena y la cría de cerdo.

En Chiapas, todavía se puede encontrar sistemas de recolección de alimentos como el gusano tzatz en la región Ocosingo o Chalchihuitán (Bolom, 2020).

El tzats se encuentra en los árboles de caucho, el término de su nombre es de la lengua Tsotsil que significa “gusano” (Astrolabio, 2015).

Éste platillo exótico suelen limpiarlos y después cocerlos en agua salada por lo menos una hora, después de ese proceso, se pueden comer en taco o como botana. En otros lugares como por ejemplo en Simojovel después del proceso antes mencionado, los escurren y los fríen en manteca de cerdo, sal, limón y chile (Astrolabio, 2015).

Otro de los platillos exóticos, se puede encontrar el nucú, es una hormiga que posee alas y lo comparten distintos municipios, teniendo una variedad de nombres, dependiendo el lugar como por ejemplo: tzitzim, en Venustiano Carranza, Socoltenango, Soyatitán, y Villa de la Rosas; por la zona de Comitán, la Trinitaria, Las Margaritas se le llama quiss; y por la zona de Copainalá, Mezcalapa, el norte del estado y la costa se le llama chicatana. En el poblado de San Martín Jilotepeque, Guatemala se le como: Zompopo (Mireles, 2018).

Entre las bebidas más típicas podemos encontrar una variedad, que su base siempre será el maíz, por ejemplo:

- El pozol se prepara con maíz molido en metate, desquebrajado; se bate con agua al tiempo y después se le puede agregar hielo; se puede tomar con azúcar, solo o con sal y chile. En la costa del estado y en el norte de Chiapas se hace una mezcla de cacao y semilla de mamey molidos y se le agrega al pozol, resultando una bebida con un sabor exquisito (Mireles, 2018).
- El tascalate se prepara lavando el maíz y secándolo al sol para después dorarlo en un horno junto con el cacao. Al salir del horno se muele con canela, tortillas doradas y el achiote que le da un atractivo color anaranjado (Mireles, 2018).

Entre las bebidas generosas se encuentran: la taberna, la chicha, el Posh o aguardiente blanco y las mistelas: esta es una bebida hecha con aguardiente, agua, azúcar y canela, existen muchos sabores como: durazno, pera, guayaba, ciruela, mora, jocoque, mango, piña, manzana, nance, membrillo, etc. (Mireles, 2018).

Los dulces son parte importante de la Gastronomía Coleta, los artesanos nos muestran una gran variedad de ello como las melcochas, nuégados, chimbos, higos, gaznates, mazapán de

leche, cocadas entre otros. Muchos de ellos los encontramos en el Mercado de Dulces y Artesanías (Martínez, 2019).

VENUSTIANO CARRANZA

El municipio de Venustiano Carranza se localiza en el centro del estado de Chiapas; 16-19-33.5 de latitud norte y 6-35-56 de longitud este, 16-20-21 norte y 92-33-55 oeste, a 808 metros sobre el nivel del mar; sobre un cerro que recibe el nombre los nombres de Yalen Ch'en, Vitz Tzal Chul Roma y posteriormente, denominado Cerro de la M. Limita al norte con Totolapa, NicolásRuiz y Teopisca, al noreste con Amatenango del Valle, al este con Las Rosas y Socoltenango, al sur con La Concordia, al oeste con Villa Corzo y Chiapa de Corzo, al noroeste con Acala (Coello, 2015).

REGIÓN

Pertenece a la región geográfica y económica de los llanos, que además comprende los siguientes municipios.

1. Acala
2. Chiapilla
3. Nicolás Ruiz
4. Socoltenango
5. Venustiano Carranza
6. San Lucas
7. Emiliano Zapata



Figura 1. Cerro Ya'lel Ch'en (Méndez, 2020).

ANTECEDENTES HISTÓRICOS

El origen de los habitantes de esta ciudad lo arrancaríamos de la gran familia Tsotsil que habitara esas regiones 500 años A.C., pues se encuentran huellas que así lo justifican, desprendida de esta familia se formó una rama con su gente joven, que pretendiendo fundar nuevos pueblos por la tierra caliente y aprovechar los encantadores y fértiles márgenes del Rio Grande. Uno de estos poblados o colonias formó lo que más tarde sería San Bartolomé de los Llanos, que como dice el historiador Paniagua, fue una colonia de quelenes, es decir, de gente nueva o joven (Morales, 2002).

El historiador López Gutiérrez (1932) menciona que tienen un parecido a la raza Huaraní o Chiapaneco basandose a que su lengua materna o dialecto es tsotsil, siendo asegurado por muchos lingüistas que han estado en esos lugares con fines de investigación o estudio. Menciona el historiador López que lo antes dicho por el profesor Ángel M. Corzo no es nada verídico ya que él menciona que los indígenas de ese lugar son Totik y que su dialecto es una fusión entre Tsotsil y Quiché y los describe como hombres de alta estatura y de color claro, dedicandose a la alfarería. Aclarando el significado de Totik, que se conjugan con otras palabras en tsotsil como: Chúl (santo), Tot (padre), ic (viento o aire), Chúl Totik (Santo padre). Aclarando que los hombre Totikes no son de piel blanca a excepción de algunos y esto es por

la mezcla entre otras razas y que las mujeres son las unicas que fabrican ciertos utensilios de su hogar, pero aclarando que son muy pocas las que hacen esta actividad (Morales, 2002)

Los indígenas lo han llamado “Pueblo Viejo”, tiene en la cima una mesa como 200,000 m² sobre lo que se ven claramente vestigios de edificios de cierta consideración, aunque toscos, que la acción del tiempo y el abandono han convertido en montones de piedra labrada de diferentes tamaños y formas, pero todos con figuras humanas, a excepción de algunos adornos con figuras de animales, especialmente simios. Precisamente por haber existido allí muchos ídolos, quizá propios o recogidos. Los naturales le dieron a este cerro el nombre Santo Ton. Existen lapidas con jeroglíficos a manera de estelas, hay también algunas piedras en forma de cunas como si hubieran servido de clave de algún arco. Este cerro solamente tiene una entrada accesible a la meseta superior, donde creen los naturales que un tsotsil “Chamula” del alto y un tsotzil del este, al estar tomando su pozole enseñaron sus partes traseras y así la llamaron Mul-Chak (Morales, 2002).

Menciona Renard (1998) que al momento en que se realizaron excavaciones pudieron encontrar restos de humanos, en este caso serian esqueletos que tenian una estatura un tanto anormal ya que no eran estaturas que se hayan visto antes, al igual se encontraron otros artefactos de muy gran interes que tenian un marcado al estilo Mayense. Siendo estos objetos encontrados de gran interres por las personas, de igual manera a lo que se encuentran frecuentemente en el Chachí (fruta comestible). En este mismo cerro donde se asienta actualmente la ciudad cuyo nombre Tsotsil es “Ya’lel Ch’en” (Agua que desciende de la boca del pozo hondo, pena, barranca) se encuentran piezas con gran valor histórico de la época prehispánica y otros de los primeros tiempos de la colonia, sorprendiendo por su gran antigüedad y el uso del molde para su fabricación (Morales, 2002).

Se encuentran al norte ciertos vestigios de cimientos de algunos restos humanos y atrás de la colina del Calvario hacia el Cerro grande se encuentra una especie de templete de una construcción extraña por los materiales empleados, los mayas pasaron por el Centro de Chiapas y llegaron al Pacífico por Soconusco y luego pasaron por el pueblo de San Bartolomé de los Llanos (Morales, 2002).

FUNDACIÓN



Figura 2. Antigua San Bartolomé de los Llanos (Lara, 1900).

Menciona Morales (2002) que la fundación de Venustiano Carranza se dio en la segunda mitad del siglo XVI llevando durante la colonia el nombre de San Bartolomé de los Llanos, durante el siglo XVII la población incremento radicalmente por los inmigrantes que eligieron al pueblo para poder refugiarse, esto sucedió por causa de una epidemia que contagio los pueblos bajos de la región. Enel año de 1771 hubo un incendio que lamentablemente se llevo a todo el pueblo, la mayor parte de las casas quedaron debastadas y solamente 716 casas tuvieron la fortuna de quedar. Esta población estaba comunicada por cuatro entradas de acuerdo al testimonio del Fray Juan Manuel García de Vargas y Rivera.

En este mismo año San Bartolomé de los Llanos funcionaba como unimportante productor de algodón y formaba parte de la provincia de la Ciudad Real. San Bartolomé de los Llanos adquiere su categoría de municipio en 1821. Al llegar el 7 de junio de 1833, al gobernador Joaquín Miguel Gutiérrez elevó este pueblo el rango de Villa, categoría que ostentó hasta el 27 de mayo de 1852, en que el gobernador Fernando Nicolás Maldonado, le otorgó el de ciudad el 6 de marzo de 1876, siendo gobernador interino el Licenciado Moisés Rojas es fundado el departamento de la libertad, siendo su cabecera municipal San Bartolomé de los Llanos hoy Venustiano Carranza(Renard, 1998).

En la segunda mitad del siglo XVI, fue fundado el pueblo de San Juan Bartolomé de los Llanos. En 1821, se formó el municipio de San Bartolomé de los Llanos. Actualmente conocido como Venustiano Carranza.



Figura 3. Venustiano Carranza (Méndez, 2020).

METODOLOGÍA

DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

El presente estudio es cualitativo, documental y de carácter exploratorio. De acuerdo con Hernández, Fernández y Baptista (2010) esta clase de estudio se realiza cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes. La investigación es pertinente dado que se busca documentar sobre la festividad de los Carrerantes de Venustiano Carranza y platillos elaborados en la celebración, ya que la información es precaria debido a la poca documentación por parte de sus propios habitantes.

POBLACIÓN

Habitantes del municipio de Venustiano Carranza, localizado en la región IV - De los Llanos del estado de Chiapas. El estudio fue realizado directamente en la cabecera de dicho municipio, es una recopilación de información obtenida durante el recorrido que se realizó en diversas fechas en las cuales se realizan las celebraciones planteadas para esta investigación.

MUESTRA

Se incluyeron portadores culturales, cocineras tradicionales, mayordomos y otras personas claves, con un rango de edad de 18 a 60 años, con diferentes cargos de la comunidad.

MUESTREO

De acuerdo con Hernández, Fernández y Baptista (2010) el muestreo intencional, es cuando el investigador selecciona directa o intencionalmente los individuos de la población como es el caso de los entrevistados en Venustiano Carranza, Chiapas. Las muestras no probabilísticas, pese a ser consideradas poco rigurosas y carentes de base teórica, son bastante frecuentes, incluso hay situaciones en que es más conveniente usar un muestreo no probabilístico, por ejemplo cuando se hacen estudios de casos, de poblaciones heterogéneas, o en estudios que

son dirigidos a poblaciones y grupos muy específicos donde interesa una cuidadosa y controlada selección de sujetos con determinadas características.

TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

La técnica de investigación documental, se apoyó de las recopilaciones de antecedentes a través de fuentes primarias, como son revistas, diccionarios, libros, referencias especializadas sobre el municipio de Venustiano Carranza, Chiapas.

Para LeCompte (1995), la investigación cualitativa podría entenderse como “una categoría de diseños de investigación que extraen descripciones a partir de observaciones que adoptan la forma de entrevistas, narraciones, notas de campo, grabaciones, transcripciones de audio y vídeo casetes, registros escritos de todo tipo, fotografías o películas y artefacto”. Es decir que la investigación cualitativa esencialmente desarrolla procesos en términos descriptivos e interpreta acciones, lenguajes, hechos funcionalmente relevantes y los sitúa en una correlación con el más amplio contexto social.

DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS A UTILIZAR

Se realizaron entrevistas semiestructuradas (Anexo 1) guion de entrevista sobre los carrerantes, (Anexo 2) entrevista sobre los platillos (Anexo 3) entrevista sobre las festividades a personas con mayor conocimiento, que se encuentran dentro de la organización y son partícipes de la festividades con algún cargo, al igual con personas que mostraron interés en aportar de la información que poseen. Las entrevistas se llevaron a cabo en diferentes escenarios (a la comodidad y disposición de los entrevistados) (Anexo 4) lista de personas entrevistadas y el tiempo que cada uno de ellos me brindaron para darme la mayor información verídica que estuviera a su conocimiento.

INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Para poder realizar las entrevistas se necesitaron personas a partir de una edad de 18 años de edad en adelante. En total se realizaron 25 entrevistas que se dividen en distintas categorías dirigidas a personas con dicho rango de edad, 14 entrevistas a personas con conocimientos de

la celebración de los carrerantes y festividades del pueblo y entrevistas a cocineras tradicionales estas entrevistas proporcionaron información necesaria para la elaboración de la tesis profesional llamada “CH’UL ANIL” la ceremonia patronal de los carrerantes de Venustiano Carranza.

Para la elaboración de la tesis profesional “ch’ul anil” la ceremonia patronal de los carrerantes de Venustiano Carranza. La recolección de datos se efectuó en diferentes periodos, el primero fue el 5 de julio de 2020, se visitó la comunidad con la intención de observar a detalle las formas de vida y expresión de los habitantes; se averiguo si estaban dispuestos a dar información a detalle de su comunidad, así mismo se aprovechó a tomar fotografías en los lugares donde se adquirió el permiso de parte de los mayordomos del pueblo. Para efectos de esta investigación se realizaron entrevistas estructuradas las cuales consistieron en preguntas abiertas, que trataban acerca de las festividades culturales y religiosas. Entorno a los carrerantes.

A partir 9 al 18 de agosto de 2020, se realizaron entrevistas donde se asistió a la comunidad para realizar las entrevistas dirigidas a personas que participan como carrerantes en las ceremonias y actos rituales.

El día 20 de agosto al 26 de agosto de 2020, se realizaron entrevistas dirigidas a las amas de casa. Las cuales consistían saber las técnicas culinarias y utensilios que utilizan para la elaboración de los platillos representativos de la comunidad y de los ingredientes.

El día 29 de agosto al 10 de septiembre de 2020, se realizaron entrevistas dirigidas al público en general que asisten a las festividades de Venustiano Carranza.

Para finalizar se agrega una tabla que incluye la descripción del entrevistado, el nombre, el lugar y la duración de las entrevistas.

Los tipos de observación que se obtuvo en esta investigación son: observación participativa, la cual permite ser parte del fenómeno de investigación, interactuar con los habitantes, asistiendo a las festividades religiosas y culturales y en la elaboración de los platillos representativos.

Observación natural, se deriva haciendo recorridos desde la plaza central, iglesias y las casas de cocineras tradicionales. Posterior a estas observaciones se expresaron las vivencias en esta investigación.

EQUIPOS Y MATERIALES

Para la documentación del material fotográfico se utilizó una cámara de marca Canony para la elaboración de los platillos se utilizó una estufa viking vdsc530-4b y fogón y los utensilios de cocina que a continuación se detalla: Comal de barro, cazos y ollas de barro, molino de mano, tinas y cubetas de peltre, olla de vapor, palas de madera, licuadora.

DESCRIPCIÓN DE ANÁLISIS DE CONTENIDO

En esta investigación se utilizó el análisis narrativo y análisis de contenido, que de acuerdo a Andréu (2000), el análisis de contenido es una técnica de interpretación de textos ya sean escritos, grabados, pintados o filmados, es la capacidad para albergar un contenido que leído e interpretado adecuadamente, nos da conocimientos, de diversos aspectos y fenómenos de la vida social.

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

En este apartado se darán a conocer los resultados de los hallazgos más importantes de esta investigación, tomando en cuenta los objetivos específicos.

LOS CARRERANTES

Los Carrerantes que en vísperas de las tres festividades (San Sebastián, San Bartolomé y San Pedro) de este municipio de Venustiano Carranza, salen y efectúan las carreras a caballo de par en par.

A través de la historia de los carrerantes:

Bueno cuentan que los anteriores, nuestros abuelos, que lo trajeron los españoles, los frailes, los dominicos, ellos trajeron esta tradición, esa cultura y ya se mezcló pues, o sea fue mezclado pues con el indígena, con el ladino y este ahí es donde se hace estas fiestas, son tres, tres de estas principales que se hacen en el pueblo. Es lo que hemos escuchado un poco que lo que han contado los señores este ya avanzados, que ellos lo vivieron, lo vieron pues, en ese entonces eso es lo que se sabe que un poco (entrevista a Juan Solano, 2020).

Sobre la historia de los carrerantes, se describe lo siguiente:

La historia se cuenta de que este, los Carrerantes representan, los este como... son como soldados de Cristo, así lo cuentan que los ancianos, mayores y pues este, las carreras es como que si fueran a un combate por los... por ejemplo, San Bartolomé Apostol como fue un predicador entonces donde ellos iban predicando también encontraban dificultades, los querían cortar que la labor evangelizadora que ellos hacían, pero de ahí también estuvieron atentos, se fueron ya uniéndose algunos este, algunos personajes que también en ese entonces eran este militares, tenían un cargo pues y por eso es de que este, ellos representan que tanto los soldados como decíamos en un principio son como representan las iglesias, los guardianes, los soldados, los este que luchan que por conservar así este ya la tradición y hablamos un poquito por que están muy relacionados con la religión católica es como que también ellos están como en ese cometido de preservar también la religión, las tradiciones (entrevista a Bartolomé Jiménez, 2020).

Los carrerantes tienen como distintas fases por llamar de esa manera a sus distintas actividades realizadas días previos a la celebración.

El inicio de las actividades de los carrerantes:

Se puede decir que inicia desde que estos elaboran un listado de participantes, se llaman los señores, los “X-uvan vanik” (los principales o los que guían) son los este, se puede decir que los que organizan los carrerantes es la primera fase de enlistar todos los participantes, eso se hace como un mes o dos meses antes, la segunda fase ya es estas reuniones preparativas, la tercera ya es cuando salen a encender sus velitas en todos los templos de aquí en Carranza, ya este, estamos hablando ya de un día antes de la carrera y ya en la fase de donde ya salen todos ya sería cuando se visten pues, portan su ropa este, lo hacen muy de madrugada como de las cuatro de la mañana ya se van a concentrar ya, porque se van a concentrar todos los que corren normalmente y ya este se van en la casa del baquin, luego en la casa del clarinero lo hacen muy temprano, este ahí desayunan toman su atol y este ya como de las ocho de la mañana se vienen en las iglesias donde van a correr (entrevista a Bartolomé Jiménez, 2020).

Fiestas en las que estos personajes hacen aparición:

Lo principal empieza de lo que es la fiesta grande del señor San Bartolo, porque son tres estos santos que se hace la fiesta que hay carrerante, que hay principales y todo eso empieza desde cuando empieza la novena de esta fiesta, el señor San Bartolo empieza el 16 de agosto (Entrevista a Juan Solano, 2020).

Los carrerantes son personajes que están vestidos con trajes tradicionales del pueblo y que hacen presencia en las tres festividades patronales del pueblo más importantes y realizan sus actividades en honor a estos santos.



Figura 4. Vestimenta tradicional de los carrerantes (Méndez, 2020).

La vestimenta y el significado que tiene:

Bueno, el traje son varios, está lo que es la camisa, la chaquetilla española que se dice, el pantalón también son dos, blanco y el rojo y este tiene que ser con zapatos color vino, los carrerantes y sus dos pañuelos y este el sombrero, sombrero negro, el pañuelo rojo, todo esta vestimenta que se presentan los carrerantes significa que es, este en la piel de San Bartolo porque cuenta la leyenda que San Bartolo fue degollado y la piel así vivo pue, vivo le quitaron la piel, entonces este el rojo significa la sangre y los pañuelos significa que este es la piel pue del señor San Bartolo y el sombrero negro significa pue la muerte, por eso es negro pue todos los sombreros de los carrerantes, es negro. El larinero también tiene un poquito de este, no se puede igualar con los demás carrerantes el usa un pantalón negro, pero su camisa es rojo, solo el larinero se viste de negro ese día ya los demás, el Baquin, los demás carrerantes pueya ponen el mismo traje sus caballos (entrevista a Juan Solano, 2020).

Sus caballos portan como una pechera con cascabeles y en la frente tiene un pequeño pañuelo con bordados del pueblo, similar al pañuelo de los carrerantes. En los sombreros de los carrerantes también se pueden ver listones de color negro que cuelgan.

LOS CARGOS EN LA COMUNIDAD

En Venustiano Carranza nombran a algunas personas como encargados de la organización de las actividades de Los Carrerantes, los cuales son llamados como principales de barrio, este acto solo se hace para tres principales barrios los cuales son: el barrio de San Sebastián, San Pedro y San Bartolomé.

Estos cargos son muy importantes para la persona que lo vaya a ocupar, ya que es un honor el poder aportar al pueblo el conocimiento que tienen sobre las actividades que se realizan en la iglesia y tener en sus manos la oportunidad de organizarlas desde su conocimiento e ir transmitiéndolo de generación en generación para seguir manteniendo en pie estas festividades.

El trabajo que tiene un principal de barrio es el de dar consejos a los muchachos para que sean conscientes del cargo que han decidido tener y de cumplir con todas las actividades que eso implica: de tomarlo con seriedad y no dejar en mal ante la sociedad haciendo lo que ellos quieran durante el proceso, ya que son trabajos pesados por tener actividades seguidas durante todo el día.

Los principales del barrio también son los encargados de organizar las actividades que se realizarán en la festividad y son quienes nombran a un *alférez* o un *pioshte* que es el cargo mayor y los nombran en cada una de las veces que se realiza la actividad, estos personajes son los que toman la responsabilidad de pagar todas las actividades que se realizan.

El alférez o el pioshte es uno de los cargos mayores que se le otorga a uno de los miembros que lleva años representando como carrerante.

Como se desempeña el cargo de un Alférez y el Pioshte:

El cargo que tiene él es parte de la fiesta, por que el primer cargo es el alférez, pero a veces no todos los años hay alferes como porque es un gasto más grande entonces a veces lo que este hay es el pioshte ese si casi cada año y ya se unen con el clarinero, es el que hacen el equipo se puede decir, pero es un cargo así como menor que el del pioshte, digo, que el del alferes. El cargo más alto va ser el del Alférez, luego sigue Pioshte, luego sigue este el Clarinero, luego el Baquin y luego este el Cha' chapal ch'ul k'in (entrevista a Bartolomé Jiménez, 2020).

El pioshte su actividad principal es este llevar la bandera y llegar acompañando todos los que van a correr ese es una de sus tareas importantes del pioshte y potro es también recibir en su domicilio toda la juncia que traen, sí! Es otro de buscarlo que tienen su función que del pioshte y este compartir ahí también alimentos que consumen. El cargo es que este cuando hay alferes también llevan la bandera, pero el sí va montado en caballo porque el pioshte lleva la bandera pero caminando así en el suelo, en el piso, en la calle, va a pie, el alferes no va montado en caballo y lleva la bandera (entrevista a Bartolomé Jiménez, 2020).

Como se menciona también está el cargo de Larinero o Clarinero es él se encuentra en la parte de enfrente tocando el clarín, en los recorridos que se hacen, para guiarlos y como seña de que sigan avanzando en su caminata, ya que por tramos hacen paradas muy cortas

Actividad que tiene el Larinero o Clarinero:

El jefe de los carrerantes que sería el clarinero, el cargo que él tiene es de encabezar, este, a todos los demás carrerantes, este... tocar el clarín o sea tocan que el clarín, están convocando que a que se reúnan, a que vayan avanzando (entrevista a Bartolomé Jiménez, 2020).

El otro cargo es el del Baquin está a cargo de comandar a los carrerantes y él cómo actividad tiene hacer una velación un día antes de la fiesta, en la que pueden asistir personas que quieran hacer acto de presencia.

El cargo del Baquin:

Este se puede decir que es el segundo del clarinero, sí! porque en caso de que este, eh! digamos este, no se, que hay veces que en el momento de la festividad siempre este es el complemento es el que va en pareja que con el clarinero el baquin, van como pareja pues y este es un cargo que se puede decir que es el tercero de la fiesta (entrevista a Bartolomé Jiménez, 2020).

El cha'chapalch'ulk'ino cha'chapalk'ines un personaje que su cargo no es de mucha relevancia y que cuando el Baquin está ausente él queda a cargo de los carrerantes, porque es el seguidor del Baquin.

Desempeño de un Cha'chapalch'ulk'in o cha'chapalk'in:

Esos ya son este todos los que han participado más en las carreras pero no han llegado a ser ni baquin, ni Clarinero son los que ya van siguiendo ahí, no digamos que no tiene un cargo así este de mas, de mucha relevancia pero si son los que le dan cuerpo a todo lo que es los Carrerantes (entrevista a Bartolomé Jiménez, 2020).

Cada principal de barrio que se nombra es por su gran conocimiento y años en la iglesia y se llega hacer un cambio nada más en el momento que llegan a estar indispuestos de salud para seguir con el cargo o que lamentablemente hayan fallecido, es hasta entonces que se busca quien lo sustituirá en ese cargo.

FESTIVIDADES RELIGIOSAS Y CULTURALES

En el municipio de Venustiano Carranza conocida también como la antigua San Bartolomé de los Llanos se lleva a cabo una diversidad de festividades religiosas y culturales que veneran los pobladores indígenas Tsotsiles: San Sebastián, San Pedro, San Juan, San Bartolomé Apóstol, el carnaval de Venustiano Carranza, el señor del Pozo, la Virgen del Carmen y *Sbutash*. Celebrados en los meses de enero, febrero, marzo, abril, mayo, junio y agosto respectivamente.

SAN SEBASTIÁN

Historia relatada de San Sebastián:

San Sebastián se dedicó a ser un soldado romano, fue un fiel servidor de su patrón y era considerado la mano derecha de su amo, pero como pasaban los años empezó a darse cuenta de ciertas injusticias por parte de su jefe que él las consideraba muy injustas. El observaba como su jefe aferraba a las personas y las metía a la cárcel para después asesinarlos, en ese entonces San Sebastián al ser el capitán, en lugar de matarlos lo que él empezó hacer fue a ocultar a esas personas, dándoles de comer y de beber. Después de un tiempo el jefe se dio cuenta de lo que su mano derecha estaba haciendo y mando a que lo fusilaran, como en aquel tiempo no existían las armas de fuego utilizaban arcos y flechas, entonces agarraron al soldado para ser amarrado y colgado de un árbol en donde empezaron a dispararle las flechas hasta verlo muerto, su cuerpo fue abandonado ahí mismo, fue allí donde San Sebastián pudo haber muerto. Poco después aparece a esa lugar una señora llamada Inés (actualmente llamada Santa Inés) que al ver el cuerpo se

percató de él hombre aún seguía con vida, entonces lo que ella hizo fue llevar el cuerpo a su casa de la manera que pudo y estando allí lo empezó a curar y estuvo ahí un tiempo hasta que se recuperó. San Sebastián (actualmente llamado) al estar bien se presentó con el emperador para poderlo enfrentar nuevamente y terminar con todas las injusticias que él estaba realizando, el emperador se quedó sorprendido al ver que el soldado no había muerto como le habían dicho. Al irse y empezar a prepararse para luchar, el emperador mando a sus hombres con la orden de encontrarlo y esta vez matarlo, sin error alguno, fue entonces que lo buscaron, lo encontraron y lo fusilaron de nueva cuenta y esta vez ya no pudo escapar de la muerte. Los cristianos al ver el cuerpo sin vida lo recogieron y le dieron sepultura. Fue así que murió luchando por acabar con las injusticias que se estaba realizando en ese entonces el emperador, esto sucedió en 1305 (entrevista a Francisco Mendoza, 2020).

La víspera de la celebración de dicho santo es el 17 de enero, el cual días antes se realizan otras acciones como entradas de flores, actividades en casa del pioshte quien es el encargado de toda la festividad y en donde se harán las corridas de los carrerantes por lo que conlleva a dos estaciones, comenzando en la iglesia del Señor del Pozo en donde hacen las primeras corridas de caballo y al termino hacen un recorrido por las calles principales hasta llegar a la iglesia de San Sebastián en donde se culmina la última carrera.



Figura 5. Antigua iglesia de San Sebastián, Venustiano Carranza (Lara, 1990).

Actividades que se realizan:

Como en cada celebración patronal se realiza un novenario al Santo y personas indígenas devotas llegan como de costumbre a cada celebración patronal portando el traje típico del pueblo

y durante la víspera de la celebración, suelen dejar velas, veladoras, flores y ofrendas monetarias como agradecimiento a todas sus peticiones (entrevista a Francisco Mendoza, 2020).

En las afueras de la iglesia se encuentran puestos en donde venden variedad de comidas como: tacos suaves y dorados, empanadas, chalupas, pan compuestos, aguas frescas de piña, horchata y sandía, variedad de postres como: pay de queso, gelatina de mosaico, flan, gelatinas, empanaditas rellenas de manjar, etc. Estas comidas caracterizan a los pequeños puestos que se encuentran alrededor de la celebración para saciar el hambre de las personas que se encuentran observando.



Figura 6. Iglesia de San Sebastián, Venustiano Carranza (Méndez, 2020).

SAN PEDRO

Cuenta la historia de San Pedro:

San Pedro fue un apóstol, que se dedicó a evangelizar y difundir la palabra de Dios con muchas personas, él era una persona que provenía de un linaje de mucho dinero. Cuenta que los padres de San Pedro querían que su hijo estudiara y se dedicara a una carrera muy distinta al que él deseaba, pero menos a la evangelización, ellos se negaron rotundamente a lo que el hijo quería dedicarse realmente, pero este no hizo caso a lo que sus padres le dijeron y estudio lo que él realmente le apasionaba. En aquel tiempo eran muy perseguidas aquellas personas que salían a dar el mensaje de salvación es por ello que los padres de San Pedro se negaban a que su hijo se dedicara a eso. Su muerte fue en la semana santa en el año de 1205 (entrevista a Francisco, Mendoza, 2020).

Hoy en día San Pedro tiene su propia iglesia en el pueblo de Venustiano Carranza y le hacen novenarios y una gran fiesta que va dedicada en su honor por el gran sacrificio que hizo al difundir la palabra de Dios sin temor a ser asesinado. Durante la celebración se reparten palmas a las personas que asisten a la iglesia, las palmas simbolizan que acaba de pasar la semana santa, según los ancianos cuentan que la palma tiene un gran significado y uso, ya que durante la celebración llueve mucho y de igual manera hay muchos rayos, entonces para poder ahuyentarlos se quema un poco de la palma, eso sucede porque cuentan que San Pedro tenía el don del rayo (entrevista a Francisco Mendoza, 2020).



Figura 7. Iglesia de San Pedro, Venustiano Carranza (Méndez, 2020).

Hay dos San Pedro, uno de ellos fue apóstol de Jesús y esa imagen se encuentra en la iglesia principal junto a la imagen de Jesús y el otro se llama San Pedro de Verona quien fue años mucho después que San Pedro apóstol y es a quien se le hace toda la celebración y se encuentra en la iglesia con su nombre “San Pedro Mártir” iglesia que fue construida a su honor y fundada en el año 1700 (entrevista a Francisco Mendoza, 2020).

Se celebra el día 29 de abril, en esta celebración se realiza un novenario y las personas encargadas de organizar la fiesta se reúnen para nombrar a los principales de la fiesta, en donde hay un pioshte o alférez quienes son los encargados de pagar toda la fiesta donde hacen presencia los carrerantes quienes en la víspera de la celebración realizan corridas de caballo en honor a San Pedro.

Las carreras inician desde la mañana hasta la tarde, acompañados de música de tambor y clarín y se pueden observar a encargados repartiendo el tradicional posh y al término de las carreras los participantes entran al patio de la iglesia a comer y las comparten con las personas posibles

que están presentes en esta celebración, algunos de los platillos son: marrano con arroz, marrano con tomate, tortillas hechas a mano, las bebidas son, Jamaica, atol blanco y amarillo.

SAN BARTOLOMÉ APÓSTOL

La historia del Santo patrono del pueblo, San Bartolomé:

Comienza con su imagen plasmada en un lienzo y colocado en un cuadro, la imagen se dirigía a Guatemala por unos peregrinos que eran los que lo llevaban, pero ellos durante todo su recorrido ya se encontraban cansados y pasaron por este pueblo de Venustiano Carranza en donde decidieron quedarse a descansar para que al siguiente día continuaran con su vereda y así poder llevar la imagen a su destino. Al día siguiente al despertarse después de su grato descanso se percataron que el Santo no se encontraba en el lugar en el que los peregrinos lo habían dejado, al estar buscando notaron que ahí cerca se encontraba un gran árbol “ceiba” justo donde se encuentra el parque actualmente, mientras los dominicos y los frailes lo buscaban incansablemente notaron que justamente en ese árbol, en la parte de arriba se encontraba la imagen y probablemente alguien la había subido, al mirar muy bien se dieron cuenta que había una gran plancha de piedra que parecía ser una mesa y que desde ahí pudollegar hasta lo alto del árbol, pero era imposible que una persona llegara hasta lo alto donde se encontraba la imagen, los peregrinos y frailes hicieron todo lo posible para intentar bajarlo y al ver que no pudieron conseguir nada llegaron a la conclusión que el Santo fue quien hizo eso para no ser trasladado a Guatemala y quedarse en el pueblo de Venustiano Carranza (entrevista a Francisco Mendoza, 2020).

Fue entonces que los peregrinos decidieron hablar con el señor obispo de Guatemala a quien le comentaron como había sucedido la situación y que si le permitían que el Santo pudiera quedarse en el pueblo, el obispo día su aprobación y ya no llevaron la imagen a su destino que era la iglesia de Guatemala. Fue entonces que el pequeño pueblo de Venustiano Carranza al ver que la imagen había decidido quedarse ahí, pidieron construir una iglesia para San Bartolomé, a partir de esa fecha en 1700 fue fundado el pueblo y en honor a él se decidió ponerle su nombre al pueblo, a partir de ese entonces comenzaron a llegar más personas a causa de lo sucedido, pasando de ser un pueblo dominado por indígena a ser un pueblo con dos clases, los indígenas y los ladinos, poco a poco llegaban más personas ladinas, tomando ellos la decisión de empezar hacer una

fiesta en su honor, que inicia con una novena y posteriormente la fiesta (entrevista a Francisco Mendoza, 2020).

Los frailes y los dominicos relataron la historia del santo ya que él sufrió un gran martirio antes de ser asesinado, durante todo el martirio le fueron quitando la piel con un chuchillo aun estando vivo y fue degollado. (entrevista a Francisco Mendoza, 2020).



Figura 8. Antigua iglesia de San Bartolomé (Lara, 1990).

Es por ello que le dijeron al pueblo como debían de hacer la festividad del Santo patrono San Bartolomé. Hoy en día durante la fiesta se recuerda lo que sufrió y es por ello que aún permanece la celebración en su honor siendo una de las más grandes del pueblo por su gran significado (BartoloméVelázquez, 2020). Se dice que esta celebración es la segunda más grande y simbólica de Venustiano Carranza y la más importante ya que es una representación hacia el santo patrono del pueblo. Comienza a partir del 19 al 23 de agosto (entrevista a Francisco Mendoza, 2020).



Figura 9. Iglesia de San Bartolomé, Venustiano Carranza (Méndez, 2020).

Días antes, se empieza con el novenario, a partir del 16 de agosto, pero un día antes se organizan con los principales para sacar al santo patrono para vestirlo y ponerlo en su capilla en donde permanecerá durante la novena, realizando rezos indígenas durante todos los días hasta la víspera de la celebración. También cuenta con la presencia de los carrerantes, el cual son personajes principales y lleva un gran significado en lo que es esta fiesta (entrevista a Francisco Mendoza, 2020).

Esta celebración es la más grande y en esta se hacen diversas actividades, como la traída de la flor (juncia y coyolillo), se elaboran las palmas (explosivos), carrizos con velas, velaciones en la casa del pioshte o alférez según el año a celebrar, también se hace una peregrinación en donde se llevan las ofrendas (velas, flores y palmas) para adornar o vestir el lugar donde se encuentra San Bartolomé. Durante la víspera hacen aparición los carrerantes quienes hacen dos corridas, la primera inicia en la iglesia de San Pedro para después hacer un recorrido por las calles principales hasta llegar a la iglesia de San Sebastián y dar acto a la segunda carrera, al inicio y al final de las carreras los principales y carrerantes entran a la iglesia y se arrodillan para encomendarse a Dios y a San Bartolomé, también para darles las gracias por dejarlos realizar sus actividades con bien. Como cierre de la celebración se efectúa un baile por parte de los carrerantes al ritmo del tambor y flauta, en honor a San Bartolomé.

Fuera de las actividades se pueden encontrar algunos puestos de comida, dulces, puestos de ropa, trastes, entre otros más, al igual se realiza una cabalgata el día 22 de agosto, al término de esta cabalgata salen los conocidos panela en donde los habitantes salen y montan en caballo vestidos con ropa vaquera realizando recorridos en las calles principales del pueblo y algunas personas realizan un convivio en las fueras de sus casas, acompañado de marimba, en donde se les ve haciendo una carne asada y bebiendo.

EL CARNAVAL DE VENUSTIANO CARRANZA

Historia del emblemático Carnaval de Venustiano Carranza:

La historia de estos personajes es que eran seres que podían adquirir poderes de los distintos elementos naturales como: rayo, lluvia, viento, etc. Es por eso que ellos utilizan la máscara de animales. Estos hombres fueron elegidos para poder enfrentar y derrotar al

Ik'al (negro) que era un ser sobrenatural que mataba a las personas que intentaban entrar a San Cristóbal, este ser habitaba en la cueva de lo que ahora son las grutas de rancho nuevo (entrevista a Francisco Mendoza, 2020).



Figura 10. Los carnavales de Venustiano Carranza (Heraldo de México, 2021).

Un día los Totikeselegidos por ser los más fuertes, se reunieron para ir a hablar con Ik'al, lo invitaron a jugar y este se les preguntó en qué consistía su juego y los hombres le dijeron que el que brincara más alto y le cortaran la cabeza sería el ganador. Empezaron a jugar y lograron cortarle la cabeza por varias ocasiones pero él, la levantaba y se la volvía a colocar, fue ahí donde crearon una estrategia entre ellos que era mandar la cabeza del Ik'al al mar con los poderes que ellos poseían y uno de ellos se encargaría de cortar la cabeza mientras los demás se fueron colocando en las puntas de los cerros para poder lograrlo y que este ser no pudiera encontrar su cabeza y fue ahí que lograron vencerlo y ese fue el origen de los carnavales. Haciendo la representación de dichos personajes portando el traje tradicional. Esta tradición no tiene una fecha exacta, pero se hace en el mes de febrero, se celebra antes del miércoles de ceniza. Esta celebración tiene dos orígenes que es el católico y el prehispánico y en este pueblo de Venustiano Carranza combinan ambos orígenes (entrevista a Francisco Mendoza, 2020).

Actividades que realizan días antes de la festividad:

Días antes de la celebración se hacen organizaciones con las personas con mayor conocimiento de esta fiesta y se forman grupos para poder salir por las calles con sus trajes pidiendo un apoyo monetario y recaudar lo necesario para llevar a cabo

sus actividades. El día de la fiesta cada grupo paga su banda musical para poder bailar y beber entre ellos. Dentro del carnaval vemos a diferentes grupos con sus disfraces, los trajes tradicionales es un pantalón blanco holgado, una playera blanca y encima el algodón (chaleco de pelaje de borrego) sombrero de palma, mascara con el rostro de animales, en la cintura una banda roja y llevan una barita (que es la representación del machete o espada), también portan un animal disecado (para darle un lujo al traje), un morral y un pumpo (se utiliza para llevar agua o alguna otra bebida), aunque hoy en día ya existen muchas variaciones en los trajes, actualmente se ven a muchos que se visten de otras maneras fuera de lo tradicional como por ejemplo: de soldados y novias, que son personas que quieren ser partícipes y vivir las actividades que se realizan, sin embargo los trajes tradicionales se pueden ver por los ancianos o familiares que participan año con año que llevan la tradición del traje y del carnaval en generación a generación. Los tres personajes principales son: El Chamoo Chamula, el Ik'al o Kaxlan (negro o ladino) y la Marucha (entrevista a Bartolomé Jiménez, 2020).

SEÑOR DEL POZO

Actividades que se encuentran en la fiesta del Señor del Pozo:

Esta es la fiesta más grande del pueblo por ser el tiene más días de celebración el cuál dura aproximadamente una semana y las fechas del festejo van variando, puede ser a finales de febrero o inicios de marzo. Durante el tiempo de celebración se pueden encontrar puestos comode: comida, dulces típicos, bebidas, de ropa, de trastes entre otras muchas cosas más, esta variedad de puestos ocupa a partir de las calles de la iglesia del señor del pozo hasta las calles del parque central de la parroquia San Bartolomé. En esta celebración se nombra a una reina de la feria y se realiza la coronación de la reina quien va acompañada por sus embajadoras, realizando un recorrido por las calles principales del pueblo hasta llegar al parque central. Esto se hace como la inauguración de las actividades que se harán en los días de festejo, en donde se presentan famosos cantantes, comediantes, presentación de las distintas áreas de enseñanza de la casa de cultura como: baile, canto, marimba, etc. Hasta culminar los días de celebración (entrevista a Dania López, 2020).

Como cierre de feria hacen un desfile de carros alegóricos las cuales van representados por algunas escuelas, negocios y el ayuntamiento municipal recorriendo por las calles principales del pueblo, también contando con la presencia del presidente y su distinguida esposa al frente, al igual la reina de la feria y sus embajadoras, acompañándolos con una batucada y al termino del desfile el presidente da unas palabras de agradecimiento a la sociedad por su colaboración en dicha feria.



Figura 11. Iglesia del Señor del Pozo (Méndez, 2020).

SHUTASH

Nos relata Francisco Mendoza (2020) el ritual del Shutash:

Está en una tradición que se realiza en semana santa haciendo el tradicional “*shutash*” que es una imitación de un muñeco, elaborado de hojas de maíz quien representa a Judas Iscariote, este shutash se cuelga en un árbol cortado y colocado a un lado de la entrada de la iglesia de San Bartolomé. Esta figura se le hace una velación durante la madrugada antes de ser colgado, personas que forman parte de la iglesia hacen participación en dicho acto. La velación se lleva a cabo en una casa y consiste en sacar al shutash, posteriormente lo acuestan en dos bancos y le colocan una tabla en medio para hacer como una cama, le

colocan sirios, flores y le ponen incienso, todo tal cual como si estuviesen velando a un muerto, empiezan a llegar las personas al lugar para hacerle los rezos, los que están al frente son los ancianos que forman parte de la iglesia, ellos son los que tienen más conocimiento por los años dedicados a la iglesia, al término de la velación a partir de la media noche los ancianos sacan al shutash de la casa cargándolo para trasladarlo a la iglesia de San Bartolomé y colgarlo. Durante toda la noche las personas se quedan velando al shutash y empiezan a pasar café con pan, después atol con tamal para que las personas que hacen acto de presencia no pasen hambre durante todo el desvelo (entrevista a Francisco Mendoza, 2020).



Figura 12. Velación al shutash (Mendoza, 2019).

En las distintas iglesias también hacen las mismas figuras de la representación del Shutash para ser colgados en un árbol, también los barrios hacen las mismas representaciones, colocándolos en un punto específico y con frases a su elección, adiferencia que estas ya no se les hace una velación. Pasando toda la celebración son quemadas al día siguiente a excepción del Shutash de la parroquia principal del pueblo, que es guardada año con año y el único a quien le hacen una velación, ya que se considera que tiene vida y muchas personas que han hecho acto de presencia a la velación afirman que lo ven moverse.



Figura 13. El shutash colgado (Mendoza, 2019).

SAN JUAN

Esta celebración se da el 24 de junio, consiste en que un indígena se vista de blanco con el traje típico del pueblo, esta ropa lleva un calzón flojo de color rojo, una playera blanca de bajo que llega hasta debajo de las piernas y portan una máscara de un shutash (Judas Iscariote) este personaje es custodiado por el representante de barrio. El personaje porta y monta un caballo de palo y lleva un chicote de cuero en donde se traslada de San Pedro a San Sebastián.

El día de la festividad se reúnen en la iglesia de San Pedro y hacen un recorrido que parte de esta iglesia a la de San Sebastián; durante este recorrido va al frente el caballo de palo, luego los carrerantes blancos, después las banderas y al final los músicos, el que monta el caballo de palo es uno durante el traslado a San Sebastián, y otro, de regreso.

Después del traslado de la comitiva y saliendo de la iglesia de San Sebastián, los carrerantes blancos realizan una serie de carreras, se hace la ceremonia de agradecimiento y proceden a recorrer el regreso a la iglesia de San Pedro, con otro jinete en el caballo de palo, luego al llegar ingresan a la iglesia, efectúan la oración y al salir hacen una serie de carreras. Al terminar las carreras se hace la comida del carrerantes y de esa manera concluye la celebración (Coello, 2015).



Figura 14. Corrida con el caballo de palo (Nandayapa, 2019)

LA VIRGEN DEL CARMEN

Fecha de celebración y actividades que se llevan a cabo:

Se festeja cada 16 de julio, festividad que es acompañada con música, a través de las maderas que suenan con la emblemática marimba. Las personas devotas hacen acto de presencia a la catedral de la virgen del Carmen, al mostrar sus respetos realizando una serie de rezos, actividades que se llevan a cabo dentro de esta iglesia, en el que cada fiel o devoto asiste con ofrendas monetarias u ornamentales como arreglos florales y también velas o veladoras para el altar (entrevista a Maria de la Torre, 2020).

Es una festividad que genera algarabías en sus atrios, pequeños puestos de comida y postres originales de la región, llenos de colores y sabores, que hacen crear una atmósfera de gozo, alegría y fe a los familiares que se encuentran presentes. Días antes de la celebración se efectúan una serie de novenarios y el día 15 de julio se hace una velación, durante la velación es acompañado por un grupo de música lo cual llama la atención de las personas y así poder amanecer en la iglesia y dar inicio en la celebración.



Figura 15. Iglesia de la Virgen del Carmen (Méndez, 2020).

Al igual en esta celebración nombran a una Reina, quien al tener el cargo tiene la responsabilidad de organizar una serie de actividades, como son: los concursos de costales, bailes, poste encebado, en esta actividad, en la parte de arriba del poste colocan diversas cosas como: traste, dinero, electrodomésticos pequeños y los participantes tratan de bajar todas las cosas que se encuentran hasta la cumbre del poste para que al final se puedan repartir entre ellos.

LA FAENA DE LOS CARRERANTES

El día 21 de agosto inicia la primera actividad que se realiza tres días antes de la celebración, dando como inicio a todo el trajín.

Actividades de la traida y la cortada de la flor (juncia y coyolillo):

Todo ese, este ya el 21 ya se hace más, más esta actividad, este ahí este ahí es su casa del pioshte este temprano como las dos de la mañana donde se juntan pue los señores este que van a ir a buscar la juncia, el coyolillo y este son, son, son este personas encargados, que son especiales que eso es sus trabajos, son una comisión que se va a hacia un lugar a un pueblo que se llama Nuevo León ahí este, ahí sale toda lo que es la flor, lo que es la juncia, el coyolillo todo (entrevista a Juan Solano, 2020).

Este los dos encargados que son el larinero y el baquin, ellos no se mueven de su casa, Eh! ya este los acompañantes, por ejemplo, los carrerantes, los seguidores, ellos este se tienen que juntarse ahí en en el señor del pozo, como las cuatro de la mañana y los dos encargado que es el baquin, el larinero, ellos están permanente en sus casa (entrevista a Juam Solano, 2020).

Consiste en la reunión de un grupo de personas comisionadas especialmente para ir en busca de la juncia y el coyolillo. Estos señores se reunieron alrededor de las cuatro de la madrugada, siendo como punto de reunión en la iglesia del Señor del Pozo, he ahí donde el encargado de la comitiva da las instrucciones de trasladarse al pueblito de Nuevo León que se ubica en el municipio de Teopisca, salieron a las cinco de la mañana camino en busca de la juncia y el coyolillo y durante todo el camino iban realizando pláticas entre ellos en su idioma “Tsotsil”, todos muy animados se trasladaban al lugar.

Llegaron al lugar y empezaron a bajarse de la camioneta, bajando también todas las cosas que utilizarían, que son los machetes, lazos, botes de agua y especialmente la comida para su desayuno. El encargado empieza a dividir el grupo en dos para que uno se dedique especialmente a buscar la juncia y el otro a buscar el coyolillo, dieron inicio a su recorrido para buscar la juncia y el coyolillo. Durante toda la búsqueda y la cortada los señores hacen pláticas entre ellos, disfrutando de la actividad entre risa y risa.

El encargado del grupo llamo a los hombres para que se tomaran un descanso y poder tomar agua y disponer de sus sagrados alimentos que era tamal de huet (frijol ancho de color café claro y con unas rayas muy delgadas de color negro), chicharrón, chilmol (salsa de tomate machacado, con cebolla y cilantro picado) y como bebida tenían el pinole (maíz, cacao y canela tostado y molido). Una vez terminando todos volvieron a sus actividades. Terminando de cortar la juncia y el coyolillo las dividieron por manojos grandes y los amarraron con lazos y los empezaron a subir a la camioneta acomodándolo todo bien para que todos pudieran entrar.



Figura 16. Descarga de la juncia y el coyolillo (Méndez, 2020).

Durante sus viaje sucedió cierto imprevisto:

Durante la ida hubo problemas en el camino porque la noche anterior había llovido y el camino era pura terracería, por eso en el regreso de la comitiva hubo ese problema, que les impidió avanzar más rapido en su camino, se tenía pensado que la llegada iba sera medio dia, pero el problema con el camino les llevo dos horas de más (entrevista a Moisés Mendoza).

Llegaron a la casa del pioshte a las dos de la tarde, en el momento de la llegada se quemó una bomba y se quemaron dos cohetes. Empezaron a bajar los señores y a descargar la flor para después meterlas a la casa del pioshte, las pusieron justo frente al altar, tomaron un pequeño descanso para que pudieran tomar sus bebidas acompañado del pushbil pan (pan doblado), al terminar regresaron de nuevo con sus actividades, empezaron a desatar la juncia y el coyolillo. Con la juncia empezaron a desojarlas y algunas se dejaron en ramas pequeñas.

Actividad de adornar el altar del pioshte:

El dueño pue de la casa espera la otra parte que viene de nuevo León, la comisión que van, que van a traer la flor, juncio y el coyolillo y ya se hace el convivio pue, en la casa del pioshte, da una comida y este y ya este como las dos de la una, ya queda listo el altar (entrevista a Juan Solano, 2020).

Iniciaron a adornar el altar del pioshte con la juncia, amarrándolos en un arco de palos sostenido de la mesa del altar, ese arco fue hecho por el grupo encargado que se encontraba en la casa del pioshte, y amarraron cuatro ramas de coyolillo una en cada orilla del altar.

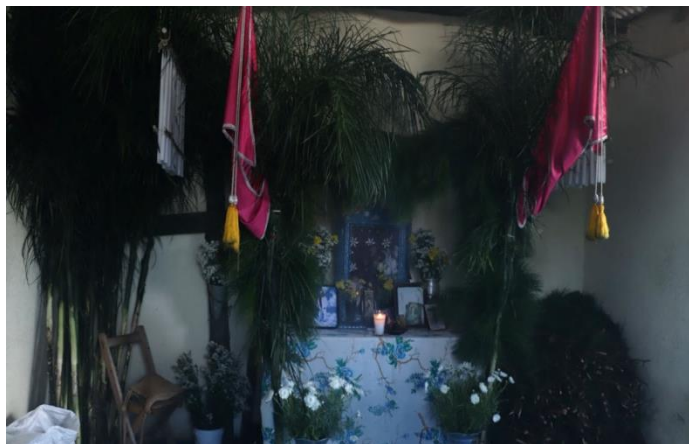


Figura 17. Presentación del altar del pioshte (Méndez, 2020).

LA DOCENA DE LAS PALMAS Y LAS VELAS

Eldía 21 de agosto a las seis de la mañana se encontraba una comisión de alrededor de 25 hombres, para iniciar con la elaboración de las palmas (explosivos), su punto de reunión fue la casa del encargado, que es el pioshte.

Detalles de las ofrendas que se han elaborado para la festividad:

Ya en su casa del pioshte se elabora también unos, unos, unos este, palmas que se queman pa la fiesta, este son explosivos, este que al terminar la misa, lo queman pue, lo queman y ese día se elabora, se compone (entrevista a Juan Solano, 2020).

Del grupo reunido se dividió en dos, el primer grupo es el encargado de elaborar las palmas, entre plática, relajos y anécdotas los señores empiezan a cortar los palos para poder formar el soporte que tiene la forma de un rombo y los amarran con un lazo que le llaman mecailo, ellos tienen que hacer dos docenas de palmas. Al término de hacer la figura empiezan a envolverlos con papel crepe de colores, los cuales son: celeste, amarillo, rosa, verde, azul, rojo, morado y violeta. Para trabajar una palma lo hacen entre dos o tres personas, para poder pegar las orillas

y no se desarrollaran de nuevo, ellos utilizaron pegamento blanco en líquido, para repartirse el pegamento entre los grupitos, ellos fueron agarrando lo que iban a utilizar poniéndolo en una hoja grande de árbol.



Figura 18. Elaboración de las palmas (Méndez, 2020).

El segundo grupo está comisionado por señores que son los encargados de envolver las bombas que irán en las palmas, ellos se encuentran alrededor de una mesa en el garaje del dueño de la casa, ellos se encontraban con grandes pláticas en el momento que estaban en su actividad de envolver con papel china las bombas, estos explosivos ya se compran hechas, los colores que se utilizan son: blanco, amarillo, rosa, verde, naranja, rojo, azul y celeste, cada bomba envuelta las iban colocando en una caja de zapato, los envolvían y las puntas las enrollaban para que pareciera un nudo.



Figura 19. Envoltura de las bombas (Méndez, 2020).

Durante todas las actividades seguían llegando más personas que se unían a la elaboración de las palmas y el pioshte se encontraba supervisando todo lo que los comisionados estaban

haciendo, en ocasiones él se unía para apoyarlos ya que el cómo ser el principal de la fiesta no realiza ninguno de estos trabajos, por ser el que paga todo.

En un momento libre, una persona se encargó de repartir un poco de Posh a todos los señores y jóvenes que se encontraban en actividad al igual les repartieron cigarros para aquellos que fuman. Me contaban que reparten el Posh y el cigarro para relajarse y despejarse un poco del cansancio y del sueño que puedan tener, debido a que las actividades empiezan desde muy de mañana y se quedan hasta la noche e incluso hasta la madrugada.



Figura 20. Degustación del Posh (Méndez, 2020).

Una vez que ambos grupos encargados de los explosivos ya habían terminado su actividad anterior, empezaron a colocar las bombas en las palmas y para amarrarlas ellos utilizaron las mechas que las fueron uniendo en toda la palma, en cada palma se le colocaron 24 bombas.



Figura 21. Colocación de las bombas (Méndez, 2020).

Para culminar la elaboración de las palmas, había un señor ya mayor de edad que él se encargó de hacer banderitas con papel china y carrizo verde, esas banderitas las pegaron en tres de las esquinas del rombo, en cada esquina le colocaron dos banderas, que en total serian seis banderitas, una vez terminadas las guardan en una pequeña bodega de la casa del pioshte. La comisión encargada de la palma termino sus actividades alrededor de las diez de la mañana.



Figura 22. La palma (Méndez, 2020).

En el pasillo de la casa del pioshte colocaron una mesa larga en donde pusieron el desayuno para todas las personas que se encontraban trabajando, todos toman su lugar alrededor de la mesa, empiezan a quitarse los sombreros y a ponerse cómodos, antes de iniciar a comer ellos hacen una oración, agradeciendo por los alimentos que van a consumir. Su desayuno fue tamal de huet, chicharrón, chilmol y como bebida el pinole.

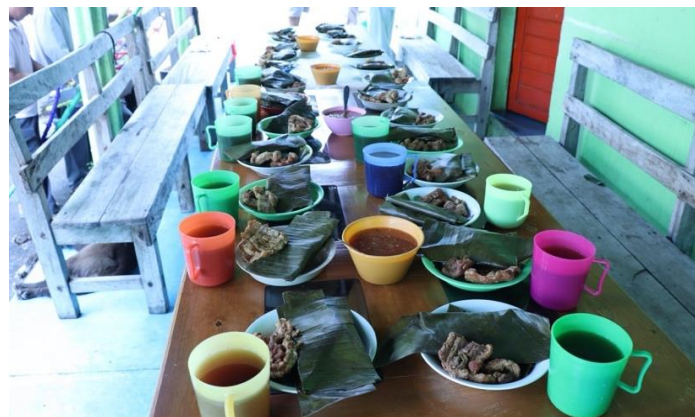


Figura 23. Mesa del desayuno (Méndez, 2020).

Una hora antes de que ellos finalizaran, la comisión de la elaboración de las velas iba llegando para que ellos empezaran con sus actividades ya asignadas. Alrededor del mediodía los señores encargados de elaborar las cuatro docenas de velas iniciaron con sus actividades, al igual que el grupo anterior ellos avanzaban estando en pláticas, mientras unían las velas en dos carrizos de un aproximado de 75 cm cada uno, amarrándolos con mecailo de los más delgados, dejando un espacio de 5 cm entre las velas, los amarres que ellos hicieron eran entrecruzados para que las velas quedaran firmes y seguras. Para cada docena tenían a un grupo de alrededor de 5 a 6 personas ayudando. Dos personas se encontraban sosteniendo el carrizo de arriba y los otros dos sosteniendo el carrizo de abajo, otros en pasar las velas y en pasar los lazos.



Figura 24. Carrizo de velas (Méndez, 2020).

Ya terminadas las velas se las pasaron al grupo de señores que se encontraban en la parte de adentro en donde se encuentra el altar del pioshte, ellos se encargaron de limpiar y de hacer el arco al altar, quien la comitiva de la flor se encargó de adornarlo con la juncia y el coyolillo, las velas fueron colgadas en unos lazos que fueron colocados en el techo, para dejarlos en par en par por los costados del altar, como último colocaron las dos banderas que porta el pioshte en su recorrido en los costados del altar.

Al terminar de adornar el altar del pioshte, en la parte de afuera queman una bomba y cohetes como señal de que ya finalizaron la actividad, también empiezan a rezar como un símbolo de agradecimiento que ya terminaron las actividades y por último se reúnen los músicos y empiezan a tocar el tambor y la flauta por media hora.

Finalizando las actividades alrededor de las cuatro de la tarde, se sentaron en las bancas que estaban en el pasillo, todos entablan una plática mientras esperaban a que les pasaran la comida, pasando un tiempo de 10 minutos, empezaron a servir la comida que fue marrano con chipilín y tortillas hechas a mano, los platos de comida las iban dejando en el suelo en donde cada uno podía disponer de su plato, antes de comenzar a comer ellos se levantan de sus asientos y empiezan a orar y dar gracias por los alimentos, donde cada una de las personas da las gracias haciendo una señal muy característica que ellos tienen para demostrar agradecimiento, terminando de agradecer todos toman asiento de nuevo y empiezan a comer.



Figura 25. La comida (Méndez, 2020).

Al término de la comida los señores apoyan a levantar los platos colocándolos en su lugar, todos regresan a su lugar para despejarse un poco y platicar sobre la actividad que tuvieron, recordando y platicando algunas anécdotas y recordando a miembros que hoy en día ya no se encuentran en este mundo.

Por otra parte un pequeño grupo lleva en la casa del larinero un poco de lo que es la juncia y el coyolillo para poder adornarla de la misma manera en la que lo hicieron con el altar del pioshte, le hicieron un arco de palos y lo fueron adornando con las flores para tenerlo listo al día siguiente por la actividad que se realizara desde muy de mañana en la casa del larinero.

A partir de las seis de la tarde algunas personas se empiezan a retirar y solo quedan las personas que quieren presenciar la velación que le hacen al altar y a las banderas. La actividad consiste

en hacer rezos todo la noche para dar gracias a Dios y al San que celebran, al igual para bendecir a las banderas, las flores y las velas, que serán las ofrendas que se le llevara al santo que se festeja, en la noche reparten pinole y pushbil pan.

También durante toda la noche se encuentra acompañado de la música de los tambores y la flauta, las personas que decidieron quedarse pasan toda la noche entablando platicas en su idioma “Tsotsil” esperando el amanecer y dirigirse a la casa del larinero quien ese día le toca ser responsable de las actividades a realizar.

LA LAVADA DEL CLARIN

Esta actividad inicia el día 22 de agosto a las cinco de la mañana en la casa del larinero, en este caso al que nombraron para tener el cargo de larinero, tiene la responsabilidad que consiste en hacer la lavada y vestida del clarin, pero se vio en la necesidad de buscar su reemplazo para realizar dicha actividad que es la lavada del clarin, ya que él carece del conocimiento de cómo se debe de realizar, por el hecho que para ellos tiene mucho significado y no es cualquier cosa se le debe guardar respeto. El responsable de realizar la actividad es don Juan Solano.

Antes de iniciar con la actividad iban llegando personas a la casa del larinero para poder presenciar la actividad que don Juan hará, mientras esperaban a que don Juan llegara repartieron café con pushbil pan, a partir de las seis y media don Juan llega para dar comienzo con su actividad.

Pasos para poder realizar la lavada del Clarin:

Bueno, este el clarín, este por eso el larinero es de ahí sale pue el larinero o clarinero es el mismo y ya este antes del carrerante este tiene un su, su este ayudante donde llegan pue este los encargados de limpiarlo, de bañarlo el clarín porque tiene que ser bien, bien, bien limpio, bien lavado, debe estar bien pue para ese día de la fiesta, entonces lo bañan con, con este, con este unos ingredientes por ejemplo limón, ceniza y este es para bañarlo, limpiarlo, dejarlo listo y este también lo adornan con unos listones de colores ya queda listo pue y empieza a tocar unas melodías ahí a su casa, pero ya arreglado ya, listo pue ya (entrevista a Juan Solano, 2020).



Figura 26. Traje del Larinero (Méndez, 2020).

Don Juan porta uno de los trajes típicos que usan los señores de este pueblo de Venustiano Carranza, que es un pantalón blanco tejido con figuras en forma de 8 de colores, y una camisa blanca tejida, un pañuelo rojo tejido con figuras típicos del lugar, un sombrero y su morral, su ayudante solo portaba el pantalón y la camisa blanca. Al entrar a la casa del larinero él empieza a saludar a todos los presentes y se dirige al altar en donde él se inca junto con su acompañante y empiezan hacer una pequeña oración. Al terminar ellos se sientan y les pasan café con el pushbil pan, terminando de tomar su café y comer el pan ellos dan gracias por la bebida y se levantan de sus asientos para iniciar con la actividad.



Figura 27. Acto de reverencia al altar del Larinero (Méndez, 2020).

El señor empieza a pedir a los dueños de la casa un traste grande hondo, una cubeta con agua, cal, limón, un colador, un pedazo de alambre de unos 80 cm, una tela y una silla pequeña. Una vez que le pasaron todas esas cosas él las empezó a acomodar. Dio inicio a las siete y media de la mañana desarrollando el clarín de una manta de color rojo que estaba amarrado con un lazo, una vez desarrollando empezó a doblar la manta y su acompañante a enrollar el lazo para guardarlos. Empieza abrir la bolsa de cal y se empieza a doblar las mangas de su camisa para evitar mancharse, al dar inicio él dijo unos palabras en tsotsil “en nombre de ch’ul totik” (en nombre de nuestro sagrado Dios) amén.



Figura 28. Lavada del clarín (Méndez, 2020).

Coloco el clarín en el traste grande y hondoy le empezó a tirar un poco de agua y empezó a tallarlo con las manos, agarro unas capas de limón y las iba pasando por todo el clarín, le tiro otro poco de agua, durante este acción empezaron a estabular ciertas pláticas entre invitados.

Mientras él señor estaba lavando el clarín empiezan a quemar unos cohetes. Repitió la misma acción de la limpieza por 5 veces, terminando de lavar el clarín agarro el trapo que había pedido anteriormente antes de empezar y lo seco, empiezan a entrar algunos de los invitados para retirar los traste que ya no ocupara para darle espacio y a secar en donde habíacaído agua una vez que ya habían despejado.

Don Juan agarro el mismo trapo con el que limpio el clarín y le pregunto a los dueños que si podía cortar un pedazo de esa tela y le dijeron que si, le pasaron unas tijeras y lo ayudaron a extender la tela para que pidiera cortar el pedazo de trapo que necesitaría, con ese pedazo de trapo él empezó a envolver el alambre para después introducirlo en la parte de adentro del clarín para poder limpiar las impurezas que puedan tener en el interior del clarín, hizo la misma acción de limpieza por 5 veces desenvolviendo el trapo para poder cambiar el lado sucio al lado limpio.

LA VESTIDA DEL CLARIN

En una silla pequeña colocó unos listones de colores de 1 metro cada uno y los empezó a cortar a la mitad, fueron ocho colores los que utilizo, los cuales son: celeste, amarillo, blanco, fiusha, verde, azul, rojo y rosa.



Figura 29. Inicio de la vestida del clarín (Méndez, 2020).

Volvió a acomodar los listones en la silla pequeña, esos listones le sirvieron para adornar o como ellos le llaman para vestir el clarín. Don Juan saco una hoja, en donde tenía unos apuntes para observar con que color empezaría, después puso dos sillas mirándose hacia el frente en donde se sentó él y su ayudante, poniendo la trompa del clarín en medio del pecho de su ayudante para que tuviera un buen soporte al momento de marrar los listones, empezó con el color celeste, después con el color amarillo, azul, fiusha, blanco, rojo, verde, rosa y empezó con la misma secuencia en la segunda vuelta, los fue amarrando en forma de moño en todo lo largo del clarín, terminando de amarrar los listones agarro una aguja con un estambre de color rojo y los fue entre pasando en la parte de en medio de los moños para asegurarlo y que no se desataran, porque los listones eran sedosos, como último él agarró un listón de color fiusha de 1 metro y la amarro en la parte de arriba del clarín dejándolo colgar.



Figura30. Término de la vestida del clarín (Méndez, 2020).

Al término de su actividad y como señal de agradecimiento le dieron a don Juan una botella de alcohol y una cajetilla de cigarro. Al tomar el primer trago de la botella que le dieron lo hace dando gracias a Dios, después lo empieza a repartir entre todos los invitados que se encontraban en ese momento, dándoles a degustar un poco de su bebida. Terminó y despejaron el área, le colocó la boquilla al clarín, se puso en posición y dio el primer toque con el clarín como señal que ya está listo y empiezan a reunirse todos a esa lugar, terminando de tocar lo coloca en el altar del clarinero. Volvió a su asiento para abrir su cajetilla de cigarro y se puso a fumar. Como siguiente actividad empezaron a quemar cohetes, señal que se dio para decir que la actividad ya había finalizado. Duró aproximadamente una hora.



Figura 31. Toque del clarín (Méndez, 2020).

EL DESAYUNO

Los dueños de la casa empezaron a colocar mesas en los corredores para poder servir el desayuno, que se dio aproximadamente a las nueve de la mañana, donde todos empezaron a tomar su lugar y acomodándose, entablándose pláticas entre ellos mientras esperaban la comida. Después de un rato se empezó a servir el desayuno que fue: pilisat, chilmol, chicharrón y de bebida dieron café. Antes de disponer de los alimentos todos se levantan de sus asientos para poder dar gracias a Dios por los sagrados alimentos con los que lo bendice el día de hoy (entrevista a Ángel Vázquez, 2020).



Figura 32. El desayuno (Méndez, 2020).

LA VISITA DE LAS IGLESIAS

Esta actividad se lleva a cabo en el mismo momento en que están efectuando la lavada del clarín. Los principales y los carrerantes se reunieron en la iglesia, pero todo depende del santo a quien festejan.

Actividades en las visitas de las iglesias:

Y ya este, mientras que ellos están ahí haciendo la lavada, este en las iglesias están repartiendo sus limosnas el otro este, encargado y ya él lo prepara pue y ya cuando llega a terminar, eh! Visitar las iglesias ya se empieza, es cuando reparten pues sus velas en las iglesias el día veintidos temprano a las cinco a mañana (entrevista a Juan Solano, 2020).

Pero este ya todo depende pue del santo, este, este por ejemplo la festividad de San Sebastián, eh! Estese reúnen pue en la iglesia del Señor del Pozo, cuando es pue la fiesta de San Pedro es este, en la iglesia de San Pedro, y ya pue en la celebración de San Bartolo se reúnen ya en la iglesia en la iglesia grande (entrevista a Juan Solano, 2020).

Una vez ya todos reunidos inician su recorrido por todas las iglesias que hay en el pueblo, ellos al entrar a las iglesias forman dos filas por los carrerantes y todos van vestidos con trajes típicos en color blanco y un pañuelo rojo en los hombros, teniendo a su costado a su pareja de carrera y al frente van los principales que son: el jefe anciano mayor, el larinero y el baquín.

Nos comenta don Juan Solano en una plática común que en este caso el larinero se encontrara en el grupo porque como el no tenía conocimiento de la lavada, don Juan haría dicha actividad, pero únicamente lo que es la lavada del clarín mientras se está efectuando ese acto al mismo tiempo se lleva a cabo las visitas.

Dentro de la iglesia llevando la formación se incan y empiezan a orar encomendándose para que todo salga muy bien y que haya accidentes durante las carreras que realizarán al día siguiente en la víspera de la celebración y dejan velas como ofrenda, repiten la misma actividad en cada una de las iglesias.



Figura 33. Oración de los Carrerantes y principales (Vázquez, 2020).

Durante su recorrido en donde se encontraban las Santas cruces ellos se detenían a orar y a dejar una vela. Al terminar todos se empiezan a reunir en la casa del larinero para que puedan desayunar y descansar un poco. Al termino de sus desayuno ellos se reúnen en el pasillo de la casa del larinero con una botella de litro cada uno para empezar con la repartición del posh, que será lo que estarán tomando durante toda su carrera en caballo, al igual reparten los cigarros. Terminando de repartir cada uno dispone de lo que le corresponde.

Peticiones que realizan los carrerantes a su Santo durante las visitas a las iglesias:

Este porque aquí hemos entendido es que le piden pues a los santos que estan en las iglesias, que este le de pues fuerza, la bendición que nos les vaya a pasar nada durantre las carreras y que salgan adelante en su proposito (entrevista a Bartolomé Jiménez, 2020).

LA PROCESIÓN DE LAS OFRENDAS

Los de la organización se quedaron concentrados en la casa del larinero, el mismo día 22 de agosto para esperar a que fueran las doce de la tarde a esa hora bajarían todos a la casa del pioshte para realizar la siguiente actividad. Dando esa hora todos se trasladaron a su punto de reunión.

Llegando a la casa del pioshte empezaron a entrar y comenzó la música de los tambores y la flauta, realizando rezos al altar del pioshte. Durante todo ese tiempo quemaban cohetes para indicar que el punto de reunión es la casa del pioshte, con forme pasa el tiempo empiezan a llegar personas devotas que se unirán al recorrido. Después todos disfrutaban de la música, platican entre ellos, siendo alrededor de las tres de la tarde empiezan a repartir la comida a todos los presentes, la comida servida de ese día fue: cerdo, tortillas hechas a mano y como bebida agua de jamaica, todos empezaron a comer. Al término pasaron por los platos y vasos, dando gracias por la atención recibida.

Actividades que realizan para llevar las ofrendas a la iglesia del Santo que se le celebra:

Ya este ya empieza ya lo que es el el el otro día, que es que ya la víspera, que es en veintidos, Veintitres, ya es, la entrega pue ya en la iglesia, todo lo que se elaboró, todo lo que se hizo ese día ya este el día veintidos ya lo suben ya con tambor con los señores músicos y principales y toda la gente pue del pueblo en conjunto ya se trae, pue. Y se hace una, una este una celebración pue ahí en su casa, se toca este tambor, flauta y este ya en la tarde, estamos llegando en la iglesia. Este dependiendo, qué santo es, por ejemplo, el señor San Bartolito ahí en la iglesia grande, se concentra ahí, van todos los principales, los principales, carrerantes y los señores los que son encargados de, de llevar las banderas, porque las banderas sólo solo ellos lo pueden, no es cualquier gente que lo pueda traer, sino los que han pasado de de pioshte lo que han hecho fiesta en su casa, ellos son los encargados de traer las banderas, no es cualquier gente que le pueda dar o lo pueda traer, no, son especial, los que llevan la bandera son los que han pasado pue de pioshte, los que han pasado este de alférez y este, por ejemplo, ahorita que hay prioste tiene que buscar un su suplente en su, un su este ayudante para la otra bandera es que hay dos banderas diferente, uno, uno que este el mayor y el otro es el menor, entonces el el prioste de este año lo trae el mayor y ya el menor ya este lo trae el principal del barrio de San Bartolo, Sí, ya ellos se coordinan y buscan quién ha hecho más fiestas ya para su acompañante de la bandera, un carrerante no puede, no, no, no, todavía no, no llega en ese grado.



Figura 34. Cerdo con salsa de tomate y tortillas hechas a mano (Méndez, 2020).

A las cuatro de la tarde todos los principales empiezan a formar a todos los carrerantes y empiezan a salir de la casa del pioshte con las ofrendas, las palmas, las velas, la juncia, el coyolillo, cada una de estas ofrendas las llevan todos los integrantes. Se quemó una bomba y cohetes antes de la formación.

Empiezan todos a formarse, adelante van los músicos los de la trompeta detrás de ellos el tambor y la flauta, después se encuentran los abanderados, que era el pioshte don Moisés y el principal del barrio de San Bartolomé, detrás de ellos iban los principales y los ancianos que llevaban las velas arregladas por docenas en carrizos, detrás de ellos se encontraba el larinero y el baquín como líderes formando los líneas en los que ellos van al frente cargando las ramos de coyolillo y juncia, detrás de ellos todos los carrerantes que de igual manera iban cargando los ramos de coyolillo y juncia, también se pudo observar que iban niños cargando pequeños ramos de juncia, luego iban señores y jóvenes que forman parte de la iglesia cargando las palmas una por cada persona ya que era una docena, detrás de ellos iban señores cargando los racimos de cohetes, posteriormente las mujeres familiares del pioshte y de los carrerantes cargando el pushbil pan en canastas de palmas grandes sobre la cabeza, otras tarros de barro llenos de la bebida que es el pinole, portando el traje típico de la mujer, que es: el wipil (blusa tejida) y una nahua (falda tejida) de color azul marino con tejidos tradicionales y originales del pueblo. Detrás de ellas se fueron colocando las personas que fueron llegando para acompañarlos a su recorrido.



Figura 35. Mujeres llevando la comida (Méndez, 2020).

El recorrido sale de la casa del pioshte en donde se llevara a cabo en las calles principales del pueblo, empezó el recorrido, y durante todo el camino iban quemando cohetes, en el recorrido por las calles principales se encontraban personas observando la procesión, algunos desde los balcones de sus casas, otros se encontraban en las banquetas y algunas personas se iban uniendo para acompañarlos.



Figura 36. Procesión de las ofrendas (Méndez, 2020).

Al llegar a la iglesia de San Bartolomé ya habían personas que los estaban esperando, al entrar los músicos se quedaron en la entrada tocando y los demás formaron dos filas y empezaron a

caminar por el pasillo de la iglesia hasta llegar al frente respetando la formación, después todos se hincaron para orar. Las señoras entraron por la puerta que se encontraba en el patio de la iglesia, donde se quedarían y dejarían los alimentos. Las palmas las dejaron en el patio porque ahí será donde se quemaran.

Al término de la oración todos se levantan y empiezan a limpiar el lugar en donde se encontraba San Bartolomé, después empiezan a adornar la vitrina en la que se encontraba San Bartolomé con la juncia y el coyolillo, luego empiezan a prender las velas en el frente de la vitrina y por último colocan las dos banderas a los costados del Santo, limpian por última vez y después todos toman asiento para empezar a rezar en honor a San Bartolomé.

Al terminar, las mujeres empiezan a repartir el pinole y el pushbil pan a todas las personas presentes en la iglesia. Al terminar sus alimentos poco a poco las personas se iban retirando de la iglesia y por último los principales, los carrerantes, los músicos y las mujeres se retiraron.



Figura 37. Arreglo del altar de la iglesia (Méndez, 2020).

LA LEVANTADA DEL BAQUÍN Y EL LARINERO

Esta actividad se lleva a cabo el día 23 de agosto que es la víspera de la celebración de San Bartolomé. Los principales, los carrerantes y los llamados “ Il’ Ka” (el que mira) ayudantes de

los carrerantes, se reúnen en la iglesia del Señor del Pozo a las 4 am, los principales portan el traje típico que es el pantalón blanco, camisa blanca, pañuelo rojo con bordados tradicionales del pueblo y huaraches, los carrerantes ya les toca llegar con el traje típico rojo, pañuelo rojo con bordados tradicionales del pueblo, botines negros y sombrero negro con listones y montados en sus caballos, ya estando todos reunidos los principales ancianos empiezan hacer una oración antes de ir a la casa del baquín, terminando su oración hacen una formación en donde todos los principales se encuentran en la parte de enfrente y los carrerantes en la parte de atrás, empezaron su recorrido a la casa del baquín, mientras en su caminata por las calles resonaban los cascabeles que portaban los caballos en el pecho y los casquillos de los mismos animales.



Figura38. Recorrido para la levantada del Baquín y el Larinero (Méndez, 2020).

Detalles acerca de la levantada:

Ya este como las cinco, cinco de la mañana ya, ya todos los carrerantes este van este visitando o trayendo, pue en sus casa, esas dos personajes, con su idea pue cómo es que lo van a levantar a traerlo, sí! a traerlo pue ya este, ya cuando se se hace todo esas actividades lo traen primero el baquin, primero lo trae, ya el día que ya lo traen el baquin, ya el baquin ya es el encargado de llevar todos los carrera y de levantarlo ya el larinero ya juntandose todo esos dos personajes ya este hacen pue el convivio, dan este tamal, dan atol y este ya dan por seña este sí lo llegaron a traerlo pue en sus casa ya este estando ya las dos, dos personales más importante ya vienen pue directo ya este, en la iglesia, la iglesia de san

bartolo ahí donde se juntan los, todos los señores principales, principalmente los músicos (entrevista a Juan Solano, 2020).

Antes de ir a traer al baquin el que esta a mando por el momento es el chachapalquin que es el segundo al mando del baquin, pero al no estar presente el Baquin es chachapalquin es el toma el mando de guiar a los carrerantes.

Cargo del Cha'chapal K'in o Cha'chapal K'in:

Esos ya son este todos los que han participado mas en las carreras pero no han llegado a ser ni baquin, ni clarinero son los que ya van siguiendo ahí no, digamos que no tiene un cargo asi este de más, de mucha relevancia pero si son los que le dan cuerpo a todo lo que es los Carrerantes (entrevista a Bartolomé Jiménez, 2020).

El cha' chapal k'in es, se encarga de llevar los carrerantes, los caballeros, el carrerante hacia su casa del este del, del baquin porque el baquin es el primero que lo levantan pue, ahí empieza agarrar fuerza por eso este el cha'chapal k'in tiene el mando pue es el, es el que tiene el mando para ese momento, un espacio, un ratito pue se puede decir, ya cuando lo levanten el baquin ya el se hecha más pa tras y ya asciende el poder el baquin (entrevista a Juan Solano, 2020).

Llegaron al primer lugar que es la casa del Baquin en donde hicieron su primera parada, entraron a la casa y les ofrecieron café con el Posh bil pan, hacen una pequeña oración y se quedan a conversar por un rato para esperar al baquín, una vez listo el baquín salen y vuelven a tomar su formación para dirigirse a la casa del larinero para levantarlo, vuelven hacer su recorrido por las calles camino a la casa del Larinero, al llegar los carrerantes se bajan de sus caballos amarrándolos y todos entran a la casa del larinero toman asiento y les pasan el desayuno, tienen que desayunar antes de empezar con sus corridas ya que les lleva todo el día y la comida lo hacen antes de terminar.

SIGNIFICADO DE LAS CORRIDAS

Actividades del día de la fiesta donde se efectúan las corridas:

En la víspera, lo que es el carrerante pue, y como ustedes saben, este también es un ritual, una ceremonia, el veintitrés sería ya la víspera que es el carrerante, sí! y este ellos también pue que se preparan pues temprano, se alistan de madrugada, tienen este varios, varios actividadespue, también tanto como los carrerantes, principalmente al larinero, que es el encargado de cuando siguen al, a la fiesta al ritual porque es un ritual que se hace los carrerantes son, son tres, tres veces que se hace en el día, este empiezan de San Pedro y terminan aquí en San Sebastián (entrevista a Juan Solano, 2020).

PRIMERA CORRIDA

A las ocho de la mañana tienen como punto de reunión la iglesia del San Pedro, ahí se concentra el grupo de carrerantes y principales que fueron los primeros en hacer su actividad de la levantada del baquín y el larinero (jefes de los Carrerantes), los cantoles (músicos) y el pioshte, al igual se empiezan a reunir personas creyentes para poder presenciar este acto tradicional y con gran significado.

Actividad de las cantoles en la celebración:

Principalmente los músicos porque ellos van a, van a hacer pue la ceremonia de los músicos porque cada, cada cuando empiezan a correr, es con música pue, tiene su este melodía especial para ese día y solo los músico, los músicos de los cantoles saben pue, ellos lo entonan pue, ellos saben pue ya, este ellos empiezan a tocar y ya, ya el larinero prepara su gente prepara su este, su carrerante, él, él es el encargado de meterlos en la ceremonia en el ritual todos los seguidor, pero el más principal son dos, son el larinero y el baquin (entrevista a Juan Solano, 2020).

Los carrerantes empiezan a formarse en parejas tal cual y como ya les habían dicho, bajándose de sus caballos los dejan a cargo del “Il’ Ka” que cada uno de los carrerantes debe de llevar. A las nueve de la mañana los carrerantes y principales ancianos entran a la iglesia para recibir las

últimas instrucciones de parte de los ancianos, que les dan consejos de cómo deben actuar en el momento de las carreras para evitar accidentes, luego de la plática hacen una pequeña oración para encomendarse a Dios y los guarde durante toda su actividad.



Figura39. Reunión de los ancianos y los carrerantes (Méndez, 2020).

A las nueve y media todos salen de la iglesia y empiezan a subirse a su caballo como señal de que ya darán inicio las carreras, en la entrada de la iglesia se ponen los cantores acomodándose para empezar a tocar, y los principales se quedan sentados en unas bancas que se encuentran a un costado de la entrada de la iglesia.

El día se encuentra nublado perfecto para todos los espectadores que se encuentran reunidos por las calles de San Pedro, son casi las diez de la mañana y los cantores empiezan a tocar, sus tambores, flautas y trompetas, tocan música de guerra y sale la primera pareja conformada por el baquín y el larinero quienes salen primero por ser los jefes de los carrerantes detrás de ellos empiezan a salir los otros en par en par hasta que los 30 miembros hayan corrido, hacen 3 vueltas de ida y de regreso, al realizar la primera vuelta los cantores dejan de tocar tomándose un descanso de unos dos minutos, en ese tiempo los jinetes aprovechan para tomarse un trago de Posh y para fumar, pasando el tiempo de descanso los cantores empiezan a tocar y realizan la siguiente vuelta.

Durante las corridas se logra apreciar que algunos de los caballos de los jinetes sufren resbalones al momento de que empiezan a correr, provocando angustia a los espectadores, uno de los caballos se salió de control y se fue en el lado donde se encontraban presentes algunas personas, afortunadamente no hubo ningún accidente, conforme pasa el tiempo algunos de los

carrerantes especialmente los más jóvenes ya se encuentran ebrios, indispuestos para seguir realizando las carreras, sin embargo ellos continúan en el estado que se encuentran, uno de los carrerantes en la penúltima vuelta estuvo a punto de pasar a golpear a otro caballo porque perdió el control en el momento de regresar a su lugar.



Figura40. Salida del larinero y baquín (Méndez, 2020).

En los dos minutos de descanso salen los “Il’ Ka” con el Posh para ofrecerlos a las personas presentes que gusten tomar un trago, algunos deciden no tomar pero la mayoría de las personas toman un poco de la bebida tradicional, habían grupos que aprovechaban que les ofrecían el Posh y se terminaban la botella entera.

Alrededor de la una de la tarde finaliza la primera corrida que se efectuó en la iglesia de San Pedro, los carrerantes bajan de sus caballos y entran a la iglesia a dar las gracias a Dios y a San Pedro por permitirles terminar la primera corrida sin ningún accidente, queman una bomba y cohetes. Los principales, ancianos, cantores y los carrerantes empiezan a formarse para iniciar la peregrinación por las calles principales del pueblo. Al frente van los principales, detrás de ellos se encuentra la clarinero, luego todos los carrerantes, de tres de ellos van los cantores, después van los abanderados el pioshte y el principal del barrio de San Bartolomé y por ultimo hombres que forman parte de la iglesia cargando la docena de las palmas llevando una por persona, detrás de ellos se encuentran personas devotas que acompañan durante todo el recorrido.



Figura 41. Traslado a la iglesia de San Sebastián (Méndez, 2020).

Entre música, cohetes, el sonar de los cascabeles que llevan los caballos dan inicio con el recorrido, por las calles principales del pueblo, se observan personas desde sus balcones o puertas de sus casas apreciando esta tradición, algunos tomando fotos o videos, las principales calles se encuentran repletas de personas quienes disfrutan ver dicha tradición, muchos de ellos se van uniendo para acompañarlos hasta la iglesia de San Sebastián. Por las calles del centro uno de los jinetes se cayó de espaldas del caballo por estar muy ebrio, las personas que lograron ver tal accidente se asustaron y empezaron a murmurar, afortunadamente no paso a mayores y lo pudieron levantar y se pudo poner de pie, volviéndose a montar en su caballo y retomando el recorrido.

Una cuadra antes de llegar a la iglesia de San Bartolomé hacen una parada en donde el clarinero don Juan empieza a tocar como señal de que casi se aproximan a la iglesia del santo que están celebrando, y en el cielo empiezan a tronar los cohetes, al terminar de tocar el clarin avanzan de nuevo hasta llegar a la entrada principal de la iglesia de San Bartolomé haciendo una parada. Pasaran alrededor de cinco minutos retrocedieron y se dirigieron a la iglesia de San Sebastián en donde se realizara la segunda corrida, una cuadra antes de llegar a la iglesia de San Sebastián se detienen de nuevo y el clarinero volver a tocar como señal de que ya están próximos a llegar, al término del toque empiezan a caminar, llegan a la iglesia y en el patio los carrerantes buscan lugar para sus caballos, bajan y se despejan un poco tomándose un trago de Posh, pasando unos minutos los cantores se acomodan al frente de la entrada de la iglesia, se quitan el sombreros dejándolos en el piso y empiezan a tocar, terminando todos empiezan hacer entrada

a la iglesia, los principales siempre yendo al frente, se inca para empezar a orar, finalizando empiezan a salir para tomar lugar al acto de corrida que les toco realizar en la iglesia.



Figura 42. Principales durante el acto de corrida (Méndez, 2020).

Al salir de la iglesia una de los carrerantes ya se encontraba muy ebrio, al querer montar su caballo, este resbala y cae, sus familiares al verlo de esa manera decidieron retirarlo de las carreras y del evento para llevarlo a su casa, evitando de esa manera un accidente mayor.

SEGUNDA CORRIDA

Los cantoles se acomodan en el jardín que se encuentra a un costado de la primera entrada de la iglesia y los carrerantes se dirigen a las afuera de la iglesia, alineándose y teniendo al costado a su pareja de carrera, pasando un tiempo de cinco minutos los cantoles empiezan a tocar la música de guerra que caracteriza este acto de corrida, los primeros en salir son los jefes el baquín y el larinero, por siguientes van saliendo los carrerantes de par en par, durante la primera vuelta un caballo se resbala provocando que el jinete caiga de su caballo, los espectadores se abombaron al ver tal caída abrumándose y sin poder hacer nada por miedo, entra el ayudante del jinete que se cayó para levantarlo y ver que no le haya pasado nada, al asegurarse de eso el carrerantes decide volver a subir, se toma un trago de Posh y vuelve a correr.



Figura 43. Las Corridas (Méndez, 2020).

De igual manera que en la primera corrida ellos realizan 3 vueltas dando un descanso de dos minutos a cada corrida, los “Il’ Ka” empiezan a repartir el Posh, en esta carrera que se dio por la tarde la presencia de los espectadores era aún más y la desventaja de las calles de San Sebastián es que son muy reducidas y estaban muy expuestas a cualquier accidente que pudiese pasar en ese momento. Al finalizar las carreras no paso otro accidente y todo estuvo más controlado porque sabían el peligro que había. Todos los carrerantes empiezan a romper la formación que tenían dirigiendo al patio de la entrada buscando lugar para poder dejar sus caballos.

En la parte de atrás de la iglesia se encuentran las mujeres con todas las comidas que se dio ese día, las mujeres empiezan a servir las comidas en platos de plásticos y a servir las bebidas en tazas de porcelana y otros en un guacal.



Figura 44. La comida de los carrerantes (Méndez, 2020).

Todos los carrerantes al bajar de sus caballos se reúnen con los principales y ancianos para poder entrar de nuevo a la iglesia ellos entran y se inca quitándose el sombrero, empezando agradecer a dios por permitirles realizar sus actividades sin ningún problema y sin accidente mayores, salen de la iglesia y se reúnen en el pasillo que se encuentra a lado de la iglesia, los carrerantes entran de nuevo a la iglesia para sacar algunas bancas y puedan tener donde sentarse, para descansar y disfrutar de sus sagrados alimentos, después de un poco de espera los “Il Ka” son los encargados de pasar la bebida que las mujeres ya habían servido con anticipación.



Figura 45. “Il Ka” (Méndez, 2020).

Empiezan a pasar las bebidas que era atol de maíz blando, servidos en unos guacales. Comienzan a disfrutar de sus bebidas y compartiéndolo con las personas que se encuentran cerca de ellos, al terminar su bebida retiran todos los guacales y comienzan a dejar la comida en el piso en todo lo largo del pasillo, que lo abarcaban los carrerantes, principales, ancianos y los cantoles, los “Il Ka” llevan dos platos de comida envueltos en servilletas de telar, con bordados tradicionales del pueblo, cada uno lleva dos platos porque un será para el jinete a quien ayudaron y el otro es para ellos, las comidas que se sirvieron fueron arroz con marrano y marrano con tomate, con tortillas hechas a mano y como bebida atol de maíz amarillo.

Antes de comenzar a comer todos se levantan de sus asientos y los ancianos empiezan a dar unas palabras de agradecimiento a Dios por los alimentos que el día de hoy les ha regalado, después cada uno da las gracias haciendo una señal característica de agradeciendo, al terminar todos se sientan y disponen de sus platos y empiezan a comer mientras ellos comían también aprovechaban en repartir comida con las personas que se encontraban presentes, esto como acto de humildad y hermandad.



Figura 46. Carrerantes agradeciendo por los alimentos(Méndez, 2020).

Terminaron de comer retiraron todos los platos y vasos para despejar el área, se tomaron un tiempo para seguir descansando y platicar un poco, pasaron como diez minutos y dieron comienzo al último acto que fue una danza en honor al santo que estaban festejando, la danza lo dan los carrerantes, los principales y el pioshte, empiezan a bailar al ritmo de la música del tambor y la flauta mientras las personas disfrutaban de la danza, dura alrededor de diez minutos y al terminar gritan “¡viva San Bartolomé!” y empiezan aplaudir.

Ultima actividad realizada por los carrerantes:

Y ya este corren como dije pue que son tres veces en el día y empiezan a correr primero en San Pedro, terminando ella vienen aquí en San Sebastián terminan ahí, este hacen el convivio, hacen la comida, reciben la comida y después vuelven a correr nuevamente y ya este, ya al terminar, pue dan gracias a Dios que todo pasó bien, no pasó a mayor cosa.

Y lo mismo se hace como se empezó como temprano también los dos personajes importantes lo tienen que ir a sentarlo en sus casas, dejarlo con la misma, este, así como llegaron lo vuelven a dejar nuevamente, pero ya es al revés, primero lo dejan el larinero, ese es el primero que lo llegan a dejar y al último queda ya el baquin y ya lo dejan en sus casas. Ya se hace pue unas oraciones y este el principal que es el encargado del clarín, se hace unas melodías ahí en sus casas y ahí se concluye pue todo, todas las actividades, todo ese trabajo, el transcurso de ese día, ya este, ya este dejándole ya en sus casa ya los carrerantes ya se van pue individual cada quien en sus casa, tanto como temprano lo, lo

van a ir a dejar y ya en la tarde cuando termina el carrerante lo tienen que ir a dejar también (entrevista a Juan Solano, 2020).

Todos los carrerantes regresan de nuevo las bancas al interior de la iglesia y salen para realizar una última vuelta como cierre del evento, los cantoles regresan a sus lugares se alinean en parejas de corrida otra vez y los cantoles empiezan a tocar, dando inicio a la última vuelta, terminaron bien sin accidente alguno, poco a poco las personas se van retirando del lugar al ver que la celebración ya había culminado y como último todos los integrantes responsables de la celebración se fueron retirando para poder descansar después de un largo día de actividades, culminando de esa manera la tradición de los carrerantes.

BAILE DE LOS MALINTSIN

Los malintsin son unos personajes externos a los carrerantes, ellos portan un pantalón rojo y encima otros pantaloncillos blancos que les llega por debajo de las rodillas dejando notar el pantalón rojo, llevan una túnica blanca, que en la parte de atrás tienen una cruz bordada de colores, al igual que los carrerantes portan su pañuelo rojo con los tejidos de carranza y sombrero negro, usan huaraches, cascabeles en los tobillos, en el hombro izquierdo llevan un espejo con marco de manera del tamaño de unos 10 cm y en las manos llevan plumas de pavo real y una sonaja.

Actividad e historia de los Malintsin:

Ya el día, eh, el día 24, pues ya los que corrieron los carrerantes se concentran pues ya en la iglesia, ya llevan sus este, sus velas a escuchar la misa y hay una procesión también del santo, Se hace una procesión ahí dentro de la iglesia, ya terminando la procesión pues este, salen, salen ahí afuera de la iglesia y este esperan pues que lleguen los señores músicos, los cantones y este ya para iniciar a tocar otro día mas pero ellos ya no hay que se van a ir este San Pedro o en otro lugar, no, ahí quedamos en un lugar todos permanecemos en un solo lugar, escuchar la música, música del tambor y flauta, es todo todo el día y ya este el Larinero pues este también obsequia refresco, este da algo pues

para los señores músico, pero él ya es por su cuenta de él Larinero y los dos personajes. y ya como el mediodía, también se presentan los, los danzantes, que es el malintsin(entrevista a Juan Solano, 2020).

Este también era una tradición este muy muy antigua que tenían también, nuestros abuelos, nuestros abuelos, nuestros antepasados, pero por desgracia, que en el año de 1933, cuando fue el quema de santo, este se perdió esa tradición se perdió porque ya no se dejó ver, pero este hay unos señores que si impulsaron porque querían ver cómo era y si este señor pue los más viejitos daban información de qué día o cómo este dansaban y nos dio pue la idea cómo era, se rescató ese esa tradición, tiene 10 años que este se inició, se rescató sa se tradición también Por eso ese día del señor, que es el 24, ese día aparecen los malintzin danzan dentro de iglesia con arpa y violín ese son su zon pue que danzan para ese dia y hasta ahí concluye pue el trabajo lo que es de las fiestas, hasta ahí (entrevista a Juan Solano, 2020).



Figura 47. Los malintsin (Méndez, 2020).

El día 24 de agosto como ultima actividad en la iglesia se hace un baile por los malintsin que ellos son los personajes principales de ese dia, ya que los carrerantes y principales llegan con sus trajes blancos, algunos con sus pañuelo rojo en los hombros, llegan a dejar sus velas y dar gracias a Dios por dejarlos llevar acabo sus actividades con bien.Los contoles hacen acto de

presencia con sus instrumentos ya que ellos el día 24 aun tienen actividad con los malintzin y antes de empezar con su actividad al igual que los carrerantes se reúnen para hacer una pequeña oración.

También se hace una procesión dentro en donde llevan la última parte de las ofrendas, que son: la juncia y las palmas que al final de la ceremonia son quemadas como señal de que todo ha culminado. Al término de las actividades todos se reúnen en el patio de la iglesia para degustar de unos alimentos y bebidas.



Figura 48. Última comida de la celebración de san Bartolomé (Méndez, 2020).

LAS LIMOSNAS

Las limosnas y para que las ocupan durante las festividades:

Las limosnas son como este, también forman parte de una ofrenda que sirve para este organizar mejor la fiesta porque como se van por ejemplo donde llegan a cortar la juncia piden como un permiso y se van una comisión y eso les sirve pues las limosnas también compran unas bebidas a la hora del evento del carrerante, compran su cigarro, sí, este algunos refresquitos que he visto que comparten ahí por eso juntan la limosna (entrevista a Bartolomé, Jiménez, 2020).

RITUALES

Durante los procesos antes de la celebración de los Carrerantes, se ve envuelta en diversos actos a lo que conlleva la iniciación de sus ritos. Tales como mostrar gratitud a su Dios, realizando unas series de actividades en honor a él. Una de las acciones que más domina es una oración de agradecimiento antes de comer. Que consiste el levantarse de sus asientos y empezar a dar gracias a Dios por haberles proveído esos alimentos.



Figura49. Oración de agradecimiento por los alimentos (Méndez, 2020).

La llegada del corte de la flor, queman una bomba y dos cuetes, siendo una señal de su llegada y de bienvenida para quienes fueron a la búsqueda, agradeciéndole también a Dios por llegar con bien a su destino.



Figura50. Elaboración de la bomba (Méndez, 2020).

Otro acto es la oración que hace el encargado de preparar la bomba minutos antes de ser quemada, hace una pequeña oración para su protección ya que el material que está manejando es peligroso y corre el peligro que algo salga mal.



Figura51. Oración durante la preparación de la bomba (Méndez, 2020).

La ejecución de instrumentos musicales, es parte fundamental de los rituales, podemos inferir que la música siempre ha jugado un gran papel en el origen de estas actividades y de sus ritos, ya que en cada ceremonia va acompañada de música, la ejecución de estos instrumentos musicales (tambor, flauta y clarín) también tienen su complejidad y una tradición que la antecede.



Figura52. Los Cantoles (Méndez, 2020).

Comentan los principales que si no hay música la celebración no se puede realizar ya que es la esencia de cada celebración, al igual nos comenta que hubo un año que no se hizo la celebración por la falta de los músicos, ya que es el cimiento de todo acto.

La música es uno de los actos más representativos porque suele ser la base fundamental en toda la celebración, ya que le da vida e identidad.

Al término de las corridas los principales y los Carrerantes hacen una danza en honor al santo celebrado como muestra de su gratitud por haberles permitido realizar sus actividades con bien, la danza siempre tiene un gran significado desde tiempos antiguos, la danza siempre se ha utilizado como muestra de respeto.



Figura 53. Danza de los Carrerantes (Méndez, 2020).

Las ofrendas que se le ofrece al santo celebrado como muestra de gratitud son: las palmas (explosivos), juncia, coyolillo, velas y cuetes que se utilizan para embellecer su espacio. Como también el anunciar que el rito comenzó, se está dando y también hacer saber que está en mediante o al final de los rituales, como por ejemplo que ellos suelen quemar ciertos artilugios de pólvora, llamados bomba y cuetes.



Figura 54. La docena de velas (Méndez, 2020).



Figura 55. La juncia y coyolillo (Méndez, 2020).



Figura 56. Ofrenda de las palmas (Méndez, 2020).

LOS PLATILLOS EN LA FESTIVIDAD

En este apartado se podrá observar y conocer las actividades que las cocineras tienen durante los días previos y durante la festividad, tanto la organización, hermandad, pero sobre todo el amor a sus creencias y deidades como a su cocina.

LA COCINA DEL MUNICIPIO DE VENUSTIANO CARRANZA

El día 20 de agosto las cocineras empiezan con sus actividades, adelantando en dejar lista algunas de las cosas que se cocinarán los días de actividades de la celebración, es mismo día se reúnen varias cocineras por la tarde en casa del pioshte a realizar el desayuno, la comida, y las bebidas que se dará al día siguiente 21 de agosto.

Mencionan las personas presentes que el Pioshte compró un cerdo y las cocineras empiezan a dividir las partes que se utilizará, después encienden el fogón con leña y ponen en una gran tina en donde se colocó la manteca para que empezara a calentarse, pasando un tiempo la manteca ya está lista para empezar a hacer el chicharrón.

Las cocineras para mover el chicharrón tenían una pala de madera grande como de 1 metro, y se encuentran alrededor de 5 cocineras ayudando, por el motivo que se realiza gran cantidad y avanza para que todo esté listo con tiempo, es por ello que durante la actividad ellas se

encontraban haciendo platicas de lo pesado y difícil que son estas actividades, otras con platicas familiares y vivencias.

Comenta Manuela Espinoza (2020) que en la otra parte de la casa del pioshte se encuentra otro grupo de cocineras, ellas estan a cargo de hacer el tamal de huet y se encuentran alrededor de unas 8 cocineras, divididas para la elaboración de los ingredientes que este platillo lleva, unas a cargo de cocer el frijol, otras de cocer el nixtamal para la masa del tamal.



Figura 57.Elaboración del tamal de huet (Méndez, 2020).

En la casa del pioshte se encuentra un molino el cuál se utiliza para poder moler el nixtamal, una vez listo las otras señoras se encargan de amasar la masa, mientras los frijoles no estaban listos dejan reposar un rato la masa. Mientras llega el momento de hacer los tamales ellas toman un descanso y empiezan hacer ciertos relajos para poder despejarse un poco de todo. Pasando un tiempo los frijoles ya estaban listos y empiezan hacer los tamales.



Figura 58. Moliendo el nixtamal para la masa (Méndez, 2020).

Menciona Manuela Espinoza (2020) que en otro grupo se encuentran las encargadas de limpiar y cortar las hojas para el tamal y de poner a cocer los tomates y las cebollas, en otra parte picar la cebolla y el cilantro para el chilmol. Una vez hechos los tamales se colocan en una vaporera grande para que se puedan cocer en el fuego del fogón.



Figura 59. Pushbil pan (Méndez, 2020).

Relata Mónica Gómez (2020) que se asignó un grupo encargado de elaborar el pushbil pan, pero ellas se encuentran en otra casa, ya que en la casa en donde están tiene el horno de piedra. Este equipo empezara a trabajar por la noche. A la una de la madrugada todas las cocineras ya estaban finalizando sus actividades ya que todo estaba listo solo se encargaron de sacar una parte para la comisión de los que se van en busca de la flor, quienes se reúnen a las dos de la madrugada.

21 de agosto inicio de las nuevas elaboraciones de los platillos de este día. Las cocineras se reúnen a las cinco de la mañana, para preparar el huesito de marrano con chipilín, arroz,

tortillas a mano, agua de horchata y pinole, comida que se dará a todas las personas presentes en cada actividad asignada. El primer grupo de cocineras conformado de 5 personas, se encargan de hacer el huesito de marrano con chipilín. Primero se encargan de deshojar el chipilín ya que es una gran cantidad, llenando toda la mesa. Después de dejar listo el huesito empiezan hacer el arroz que no les llevará mucho tiempo, ya que todo lo que lleva lo dejaron listo una noche antes.

Les llevo alrededor de 2 horas y media el terminar de deshojar todo, una hora antes ya habían puesto a cocer el huesito junto con todos sus condimentos, lavaron muy bien el chipilín y lo dejaron caer a la olla, antes de eso ya habían retirado la olla del fuego y el chipilín terminaría de cocerse con el vapor, dejando la olla tapada.



Figura60. Encargadas de deshojar el chipilín. (Méndez, 2020).

En las pláticas con las cocineras mencionan que para la elaboración de las comidas es únicamente responsabilidad de las mujeres, sin embargo, si algún hombre decide ayudarles no se le niega la ayuda que quiere brindar. Ejemplo de ello que durante la deshojada del chipilín se encontraba un señor que estaba cubriendo a su esposa porque no se encontraba en condiciones de realizar las actividades, tomando él la responsabilidad. El señor también fue de gran apoyo en la elaboración de otros alimentos como también para mover algunas cosas pesadas.

Como comenta Guadalupe López (2020) que se asignó un grupo de cocineras encargadas de calentar toda la comida que se había hecho una noche antes para el desayuno que se serviría

mismo día. También se encargaron de pasar la comida a toda la gente presente, ya que el desayuno se realizara a las diez de la mañana. El grupo encargado de hacer las tortillas sus actividades empezaron durante el mediodía.

Unas señoras se encontraban torteando con las manos, otras con prensa y algunas se apoyaban en una silla para formar el círculo de las tortillas y las iban colocando al comal. Les daban la vuelta en el momento en que inflaba la pancita de la tortilla. Finalizaron alrededor de las dos y media de la tarde.



Figura 61. Elaboración de la tortilla (Méndez, 2020).

21 de agosto por la noche se empiezan los preparativos para la comida del día siguiente que fue pilisat, cerdo, agua de Jamaica y pinole. Para esta actividad se volvieron a organizar por grupos, esta vez solo se hicieron dos con 5 personas por grupo. El primer grupo encargado comenzó a hacer los preparativos del pilisat y el agua de Jamaica. Pusieron a cocer el maíz con un poco de cal y el frijol en los fogones, las otras personas pusieron en una olla con agua y las flores de Jamaica ya secas hasta hervir, una vez listo empiezan a sacar el concentrado poniéndolo en dos tinas grandes en partes iguales, le pusieron más agua y azúcar para dejarlo listo y que al día siguiente ya estuviese a temperatura ambiente.

Una vez listo el nixtamal lo retiró del fuego y lo empiezan a lavar hasta que el agua salga limpia. Empezaron a molerlo hasta quedar con la consistencia que se utilizaba para hacer el pilisat. Los frijoles ya listos los retiran del fuego, le sacan la mitad del caldo y lo reservan, en un caso muy

grande ponen la nixtamal y los frijoles y los empiezan a incorporar todo, con el caldo de frijol reservado van agregándolo para que la masa quede blandita y manejable, una vez listo empiezan hacer pequeñas bolitas para formar el círculo de la tortilla, con anticipación ya habían puesto el comal y los fueron colocando y retirando hasta ver que ya está listo.



Figura62. Elaboración de la masa del pilisat (Méndez, 2020).

El segundo grupo encargado de hacer el cerdo empiezan a limpiar las piezas de carne para colocarlas en una olla grande, otras personas eran las encargadas de elaborar el recado que se le pone el cerdo, una vez listo lo ponen al fuego del fogón y lo tapan con hojas de plátano, bolsa de plástico y la tapa por último, calculando el tiempo en el que pueda estar listo, lo destapan para checar si ya está cocido y si es así lo retiran del fuego.

Actividad que realiza la mamá del Pioshte:

Yo como ya estoy vieja yo ya no puedo hacer mucho pue, por eso nada mas pongo mi pequeña lumbre, mi parrilla y ahí pongo mi ollita de peltre, pongo mi silla asi y pido de favor que me echen agua para que se caliente, ya nada mas voy poniendo el pinole y lo voy moviendo con este mi palito. Nosotros agarramos agua de tubo para hacer la bebida porque es mucho lo que se usa y no tenemos mucho dinero para estar comprando en garrafon (Maria Gómez, 2020).



Figura63. Doña María Gómez haciendo el pinole (Méndez, 2020).

El día 22 por la mañana empieza a calentar las comidas para el desayuno, las bebidas se ponen a enfriar y por el medio día se empieza a calentar la comida y hacer las tortillas para poder servirlos.

Relata Monica Gómez (2020) que el 22 de agosto se empieza los preparativos de la comida de los carrerantes para el final de sus actividades, pero en esta ocasión, los encargados de la comida es por parte de cada uno de los integrantes de los carrerantes, ellos se encargan de llevar la comida que ellos consumirán, incluyendo los del “Il Ka” quienes son los que los apoyan durante las corridas de caballo. Las comidas son: arroz con puerco, marrano con tomate, tortillas hechas a mano, de bebida atol blanco y amarillo.

UTENSILIOS DE COCINA



Figura64. Utensilios de cocina (Méndez, 2020).

EL METATE

Desde tiempos antiguos ha sido fundamental para la cocina, ya que con ello las mujeres podían moler ingredientes en la elaboración de sus alimentos, uno de ellos es el nixtamal y cacao para la elaboración de masa y chocolate, haciendo la función de lo que hoy conocemos como un molino eléctrico. Recalcando que el metate actualmente aun sigue siendo uno de los utensilios muy utilizado en distintas regiones indígenas de Chiapas y el país.

COMALDE BARRO

Como su nombre indica, su principal elemento de origen es el barro cocido y se utiliza mucho para tostar o hacer tortillas y es uno de los utensilios más importantes que aún permanece en la cocina tradicional.

CAZOS Y OLLAS DE BARRO

Son muy utilizados aun en la cocina tradicional son unas de las herramientas primordiales del día a día para las cocineras que aun siguen cocinando en fogón, ya que muchas mencionan que hay una gran diferencia entre las baterías de cocina, peltre y aluminio al momento de cocinar sus alimentos, pero sobre todo el sabor que le da a la comida no tiene comparación alguna.

MOLINO DE MANO Y ELECTRICO

Es una herramienta que facilita el proceso de molienda haciéndolo más fácil y eficaz para el trabajo de las cocineras de hoy en día, siendo muy útil para moler diversos ingredientes que no se puedan con el metate como: los granos de cacao, maíz, canela entre otros. La diferencia entre ambos es que el eléctrico es de gran tamaño y simplemente como su nombre lo dice, necesita electricidad para prenderlo y poner los alimentos a moler o triturar sin hacer esfuerzo alguno y con mayor velocidad, facilitando el trabajo.

Por otro lado está el manual que se adapta en una base alta de madera acomodando el molido y ajustándolo con unos tornillos que el mismo molino tiene integrado para tener una mayor estabilidad y con la mano se va girando la palanca para poder moler. A comparación con el eléctrico es mucho más accesible y mucho más pequeño.

TINAS, CUBETAS Y CUCHARAS DE PELTRE

Estos utensilios son muy necesarios para el día a día de las cocineras que con las cubetas ponen a cocer el maíz para el nixtamal y con ello elaborar masa para tortillas, masa para pozol y masa para tamal, las tinas se utilizan para poder cocer el tamal al hacer en grandes cantidades y las cucharas de peltre solo las utilizan cuando usan utensilios del mismo tipo de material.

PALAS Y CUCHARAS DE MADERA

Este tipo de utensilio esta hecha a base de madera, se utilizan con los trastes de barro para no dañarlos, estas palas y cucharas suelen ser chicas y grandes, todo depende del uso que se les vaya a dar, las grandes son utilizadas para mover atol, comida en grandes cantidades o para freír chicharrón, las pequeñas son de uso diario para la elaboración de sus platillos del día a día.

HORNO DE PIEDRA

Una de las herramientas antiguas ya que bien, como su nombre lo dice está hecha de piedras y es muy utilizada para hornear panes y algunos alimentos que así lo requieran. Para calentar el horno de piedra se utiliza leña colocándolo en un pequeño cajoncito adaptado al horno que se encuentra en la parte de abajo y poco a poco ir alimentando el fuego conforme se vaya cesando.

TÉCNICAS CULINARIAS

A continuación se presentan las principales técnicas culinarias que se documentaron y que son utilizadas durante la preparación de los platillos.



Figura 65. Técnicas culinarias (Méndez, 2020).

Algunas técnicas utilizadas por las cocineras son:

AL VAPOR

En esta técnica se le agrega agua al recipiente, cocinando los alimentos con el vapor generado por el agua al estar hirviendo. Esta técnica es utilizada para la cocción de los tamales, las cocineras ponen en una tina ramas de hojas de guineo haciendo una cama alta e incluso también usan una parrilla del tamaño de la olla como base, después le agregan el agua y van colocando los tamales, por último los cubren con hojas de guineo y bolsas de plásticos, es uno de los métodos más antiguos de las cocineras tradicionales a falta de las vaporeras comunes que actualmente se utilizan, ya que siempre prefieren ese método tradicional porque el sabor

que aporta es mucho más rico, es por ello que los indígenas suelen practicarlo siempre, cuando se trata de la cocción de los tamales.

HERVIDO

Esta es una de las técnicas que se pudo observar en las elaboraciones, siendo la más común y cotidiana, en donde sumergen el producto en agua y lo ponen al fuego hasta que todo esté bien cocido, para la elaboración del chilmol lo dejan cocer de másya que todos los ingredientes los ponen en un cazo y los empiezan a machacar obteniendo así una salsa mortajada que se puede comer con tortillas o de diversas maneras y acompañamientos.

FREIR

Las cocineras lo utilizaron para el huesito de puerto, en lugar de aceite ellas utilizaron manteca de cerdo en poca cantidad, para hacer una fritura como ellas lo llaman. Notándose ver muy bien la fritura del huesito con la carne crujiente y jugosa al paladar.

GUISADO

Esta técnica fue utilizada por las cocineras al elaborar el marrano con tomate. Las cocineras tradicionales preparan el guiso y ahí mismo sumergen los pequeños trozos de carne de cerdo hasta que la carne quede bien cocida, suave que al degustar los trozos de carne se desboronan con tanta facilidad en la boca.

NIXTAMALIZACIÓN

Una de las técnicas más antiguas que se ha mantenido durante siglos y muy practicada en las cocinas tradicionales. Las cocineras usan ollas de peltre que cubren con una mezcla de ceniza y agua para que el fuego no tizne la olla, después ponen el maíz, agua y cal en la olla, posteriormente ponerlo a cocer. La nixtamalización como bien se mencionaba se sigue preservando y que en las regiones indígenas se fomentan para obtener el nixtamal y transformarla en masa al molerlo en metate, molido de mano o molido eléctrico.

HORNEADO

Técnica utilizada por las cocineras para la elaboración de pan, haciéndolo en horno de piedra que ellas aun preservan en casa. Otro de los platillos horneados es el cerdo entomatado que fue cubierto por hojas de plátano y aluminio, cocinado en un cazo de barro.

Cada una de estas técnicas y utensilios antes vistos tiene un gran valor para cada una de las cocineras, ya que han sido enseñanzas que han recibido de generación en generación por sus bisabuelas, abuelas y madres. Al seguir las practicando tal cual se les enseñó, todos esos recuerdos se plasman en cada platillo y las grandes maestras de la cocina que ya no se encuentran en este mundo, se encuentran vivas en cada una de esas recetas, que al hacerlas es como revivir aquellos momentos de enseñanza, valor y amor a la cocina, uno de los ingredientes principales que le aporta mayor sazón a cada comida.

ACTIVIDADES SOCIOECONÓMICAS

El trabajo para los habitantes de la comunidad de Venustiano Carranza, es un factor primordial para salir adelante. Lo cual el sustento económico lo obtienen de la agricultura y elaboración de los textiles que son las principales actividades económicas y al igual practican la ganadería.

La milpa es el lugar de cultivo por excelencia para este pueblo, se refiere a una extensión de tierra sembrada con maíz, asociado con el frijol, la calabaza, la acompañan diversas plantas que crecen naturalmente y otras inducidas por la propia mujer indígena. Los alimentos que sobresalen en la milpa de Venustiano Carranza son las variedades de maíz, frijol, calabazas, chiles, verduras y hortalizas.



Figura 66. Cosecha de la milpa en Venustiano Carranza (T&FM, 2020).

El trabajo de los agricultores es cansado, pero forma parte del día a día de la comunidad, ellos se levantan a las cuatro de la mañana para empezar a cambiarse con ropa adecuada para el campo, se ponen camisa con manga larga, pantalones de mezclilla que ya tienen destinado para trabajo, botas negras de hule o algunos viejitos trabajan con sus huaraches, morral y sombrero, aunque algunos aun usan el sombrero tradicional de palma.

Al término de vestirse ellos empiezan a subir sus materiales para la siembra en la camioneta que usan para transportarse hasta sus terrenos, quienes tienen la fortuna de poseer una, también se puede ver que se transportan en motos o bicicletas propias incluso en transportes públicos, aunque muchos viejitos se trasladan a sus terrenos a pie. Los pertrechos que usan son: surcos, picos, coa, ánforas de agua, bomba para fumigar y en su morral meten un ánfora de agua y los más viejitos aún se les ve portando un *ts'it* (tecomate) en donde también llevan agua para tomar, al igual en su morral meten los desayunos que su mujer les prepara y su salida es a las cinco de la mañana.

Las mujeres de los campesinos tienen el trabajo de levantarse temprano para preparar el almuerzo de sus esposos, las señoras se tienen que levantar mucho antes y su horario de levantarse es a las tres de la mañana para empezar hacer fuego y ponerse frente al fogón. Las mujeres indígenas de Venustiano Carranza, mantienen un arraigo muy fuerte hacia su cocina, es evidente el cuidado, cariño y dedicación al momento de preparar sus alimentos.

En una olla de barro ponen a cocer frijol mientras que en una cubeta de peltre ponen el nixtamal, pero antes de poner la cubeta la cubren por la parte de afuera con una mezcla de ceniza y agua haciendo como una pasta, la empiezan a distribuir con las manos en la parte de abajo hasta la mitad de la cubeta, se deja secar y se coloca directo al fuego del fogón para evitar que la cubeta se ponga negra, es por ello que se cubre de ceniza. Una vez cocido el nixtamal las señoras se ponen a lavarlo hasta que el agua este limpia y con el molino de mano empieza a moler el nixtamal. Teniendo la masa lista las dividen en dos partes, una parte para el pozol que será la bebida de sus esposos durante el mediodía y la otra parte para las tortillas, las señoras ponen un comal al fuego y empiezan a tortear, terminando eso empieza a servir el almuerzo que le mandara a su esposo, que vendría siendo masa para pozol, frijoles de olla, queso y tortillas hechas a mano como base de su alimentación, de igual manera incluyen carnes si se tiene la posibilidad.

Algunas mujeres cuentan con un pequeño molino de mano, que se adapta en una base de madera alta y la usan para la molienda de algunas preparaciones culinarias y como anteriormente se mencionó sirve también para moler el nixtamal.



Figura 67. Molino de mano (Méndez, 2020).

También se encuentra la venta de alimentos consumidos frecuentemente en este pueblo. Por las mañanas a partir de la seis de la mañana, se escucha a las señoras gritando que llevan a la venta atol de granillo y arroz con leche, recorren todos los barrios hasta terminar su venta, muchas veces salen solas o acompañadas de sus pequeños que van avisando de casa en casa. Por el medio día se ven muchas señoras vendiendo pozol de cacao y blanco en bola (masa),

otras vendiendo melcocha y turulete (panela con cacahuete) para acompañar el pozol blanco que se toma a medio día, por las tardes hay señoras que salen a vender nuégado, suspiros rellenos de elote o plátano, empanaditas de manjar, elotes hervidos, patsito (tamal de elote) y tamales de diversos tipos, pero los más comunes son las de bola, mole, cambrey y chipilín con pollo o queso. Estas son algunas ventas que dan sustento a familias de este pueblo.

Las mujeres dan a conocer su parte creativa, se dedican a elaborar textiles en el telar de cintura. Es muy común observarlas en los pasillos de sus casas tejiendo, desde muy de mañana hasta anochecer. Se observan a las señoras sentadas en una silla de madera con el telar sostenido de un extremo y el otro extremo en la cintura de la mujer, se le ve entrecruzar los hilos uno a uno sin descuidar un solo hilo, creando maravillosos telares de cintura, blusas, faldas, morrales, servilletas, entre otros. El tejido en la comunidad de Venustiano Carranza, para las mujeres tiene un significado de expresión que permite reconocer su estilo particular y de identidad. Las artesanas destacan sus telares haciendo la diferencia con su estilo, dibujos, colores, algodón y los diversos bordados. Han demostrado el arte vivo de su cultura en eventos nacionales e internacionales, donde se ha reconocido la belleza de los tejidos que forman una especie de lenguaje para expresar su lugar de origen.

A continuación, se presenta el recetario de CH'UL ANIL de Venustiano Carranza.



RECETARIO



CH'UL ANIL



VENUSTIANO CARRANZA

RECETARIO

A continuación se presenta como resultado del cuarto objetivo específico planteado en esta investigación. Difundir mediante un recetario los platillos y bebidas típicas de Venustiano Carranza consumidos en el marco de las festividades y en la cotidianidad.

El propósito de la elaboración de este recetario es dar a conocer los principales platillos que se pueden encontrar en las actividades de los Carrerantes, encontrando diversidad de platillos que son preparados especialmente en la festividad en honor a cada santo a celebrar, platillos que les dan a los Carrerantes. Estos alimentos son únicos y muy peculiares ya que no se basa en la alimentación diaria del municipio, es por ello que daré a conocer cada uno de estos emblemáticos platillos, su elaboración que contienen orígenes prehispánicos como también sus herramientas de elaboración y preparación.

Veamos cómo cada platillo tiene un diferenciador que los hace únicos en toda nuestra gastronomía que es muy rica en sabores, olores y en sus colores marcan la diferencia que nos dice que, no es cualquier comida que se nos ha preparado. La comida de esta región de los Llanos en específico, Venustiano Carranza están llenos de variedades tanto sus orígenes e influencias de regiones vecinas que enriquecen su cocina y sus alimentos.

ARROZ CON PUERCO

Porciones: 10 personas

Tiempo de preparación: 3 horas

Ingredientes:

- 1 k. de carne de cerdo
- 500 kg. de tomate
- 2 pzas. de cebolla
- 500 kg. de arroz
- Aceite c/s
- Achiote c/s
- Agua c/s



Preparación:

1. En un cazo poner el agua y poner a hervir, después agregar el arroz, dejar precocido y reservar.
2. Cortar la carne de cerdo en trozos.
3. Picar la cebolla y el tomate.
4. En un vaso con agua dejar reposar el achiote.
5. En una cazuela con aceite agregar los trozos de carne hasta freír y después retirar y reservar.
6. En la misma cazuela agregar la cebolla para sazonar, luego agregar el tomate, el colorante del achiote y un poco de agua y dejar cocer muy bien.
7. Una vez cocido el tomate agregar el arroz pre cocido y los trozos de carne frita y mover muy bien para integrar bien todos los ingredientes y dejar cocer un poco más hasta que todo esté integrado.

Preparación antiguamente:

1. Anteriormente se hacía el uso de manteca para freír los ingredientes.

Estos datos fueron obtenidos en la entrevista que se le realizó a la Sra. Inés Calvo de la cabecera municipal de Venustiano Carranza.

CHILMOL

Porciones: 8 personas

Tiempo de preparación: 1 hora

Ingredientes:

- 1k. tomate
- 2 pzas. cebolla
- ½ manojo de cilantro
- 2 pzas. chiles jalapeño
- Sal c/s



Preparación:

1. En una olla con 2 litros de agua agregar los tomates, una cebolla y los chiles, dejar cocer.
2. Picar la cebolla y el cilantro y reservar.
3. Licuar los tomates una vez cocidos hasta obtener la salsa.
4. Colocar la salsa en un recipiente, la cebolla y el cilantro picado y mezclar muy bien.

Preparación antiguamente:

1. Antiguamente las señoras cocineras utilizaban una olla de barro para poder cocer los tomates y para obtener la salsa se utilizaba un molcajete.

Estos datos fueron obtenidos en la entrevista que se le efectuó a la Sra. María Gómez de la cabecera municipal de Venustiano Carranza.

HUESITO DE MARRANO CON CHIPILIN

Porciones: 15 personas

Tiempo de preparación: 2 horas

Ingredientes:

- 4 manojos de chipilín
- 1k. de huesito de marrano
- 750 kg. de tomate
- 2 pzas. de cebolla
- 2kg. de comino
- Achiote en grano c/s



Preparación:

1. Deshojar el chipilín.
2. Poner al fuego una olla de peltre y agregar el huesito y el agua.
3. Poner en una licuadora los tomates, cebolla y el comino y licuar.
4. Agregar la mezcla a la olla donde se está cociendo el huesito para incorporar los sabores.
5. Poner los granos de achiote en un traste pequeño con agua para obtener la pigmentación y agregar a la preparación para que tenga un color rojizo.
6. Una vez cocido el huesito agregar las hojas de chipilín y dejar al fuego unos 2 minutos más, apagar y dejar que el chipilín se termine de cocer con el vapor.

Preparación antiguamente:

1. En esta preparación las cocineras anteriormente los hacían en cacerolas de barro el tomate lo machacaban en un molcajete, las cebollas se cortaban en rodajas y el comino se le incorporaba los granos enteros.

Estos datos fueron obtenidos en la entrevista que se le ejecutó a la Sra. María Gómez de la cabecera municipal de Venustiano Carranza.

PUERCO ENTOMATADO

Porciones: 15 personas

Tiempo de preparación: 1 hora y media

Ingredientes:

- 1 ½ k. de carne de puerco
- 250 kg. de Tomate verd
- 1 ½ k. de tomate rojo
- 2 pzas. de cebolla
- 3 pzas. de chile jalapeño
- Aceite c/s



Preparación:

1. Lavar la carne y empezar a cortar en trozos.
2. Poner al fuego un cazo de peltre, calentar el aceite, agregar los trozos de carne y freír.
3. Retirar la carne del caso y reservar.
4. Picar el tomate verde y rojo, la cebolla y el chile, sazonar en el cazo donde se puso a freír la carne.
5. Una vez sazonado agregar medio litro de agua, despues agragar sal ydejar cocer por media hora.
6. Pasado el tiempo, machacar y agregar la carne frita y dejar cocer por 40 minutos más.

Preparación antiguamente:

1. Las cocineras anteriormente utilizaban un cazo de barro para la preparación y pala de madera, se utilizaba manteca en lugar de aceite.

Estos datos fueron obtenidos en la entrevista que se le practicó a la Sra. Inés Calvo de la cabecera municipal de Venustiano Carranza.

MASA (NIXTAMAL)

Porción: 10 k. de masa

Tiempo de preparación: 3 horas

Ingredientes:

- 7 k. de maíz
- Cal c/s
- Agua c/s

Preparación de la masa:

1. En el fuego poner una olla de peltre cubierta de ceniza, en la olla agregar agua, maíz y cal, poner a cocer aproximadamente por dos horas o hasta que esté cocido.
2. Retirar del fuego y empezar a lavar hasta que el agua salga limpio.
3. Poner a moler el nixtamal.
4. Teniendo la masa, agregar un poco a agua y sal para hacerla blanda.



Estos datos fueron obtenidos en la entrevista que se le aplicó a la Sra. Juana Martínez de la cabecera municipal de Venustiano Carranza.

TAMAL DE HUET

Porciones: 25 personas

Tiempo de preparación: 4 horas

Ingredientes:

- 2 k. de frijol (huet)
- 1 k. de pepita de calabaza
- 10hojas de tsist
- 7 k. de masa
- Hoja de plátanoc/s
- Sal c/s



Preparación del huet:

1. En una olla de peltre poner a cocer los frijoles (huet).
2. Poner a dorar las pepitas de calabaza y después moler junto con las hojas de tsist
3. Una vez cocido los frijoles, agregar la mezcla de pepita y hojas de tsist e incorpora muy bien y reservar la mezcla de los frijoles.

Preparación del tamal:

1. Limpiarlas hojas de tamal y cortar en cuadros.
2. Agarrar una bolita de masa y empezar hacer como una tortilla, agregar la mezclar y cerrar como una empanada.
3. Colocar en la hoja de plátano en par y envolver.
4. Poner en una vaporera y poner a cocer alrededor de tres horas.

Preparación antiguamente:

1. Para las preparaciones antes solamente se utilizaban trastes de barro, para moler el nixtamal se utilizaba el metate.

Estos datos fueron obtenidos en la entrevista que se le hizo a la Sra. Manuela Espinoza de la cabecera municipal de Venustiano Carranza.

PILISAT

Porciones: 15 pzas.

Tiempo de preparación: 2 horas y media.

Ingredientes:

- 3 k. de masa
- 500 kg. de frijol
- Sal c/s



Preparación:

2. Poner al fuego una olla de barro con agua, sal y los frijoles dejando cocer aproximadamente 1 hora y media o hasta que estén cocidas.
3. En un caso mediano poner la masa y el frijol ya cocido con la mitad del caldo, la otra mitad se reserva.
4. Mezclar muy bien para que los ingredientes se integren y la masa este blanda y manejable.
5. Se hace pequeñas bolitas y después empezara dar forma redonda con las manos sobre una bolsa para evitar que se pegue a la base donde se trabaja.
6. Poner el comal en el fuego y colocar las tortillas de frijol, voltear para cocer por ambos lados.

Estos datos fueron obtenidos en la entrevista que se llevo a cabo a la Sra. Guadalupe López de la cabecera municipal de Venustiano Carranza.

PINOLE

Porciones: 1 k.

Tiempo de preparación: 3 horas

Ingredientes:

- 1 k. de maíz
- 250 kg. de cacao
- 1 pza. de canela



Preparación:

1. Poner en el fuego un comal de barro y tostar el maíz aproximadamente por 1 hora.
2. Después se pone a tostar el cacao y conforme se va tostado se va limpiando (soplándolo) ya que empieza a salir la cascara del cacao.
3. Una vez que todo está tostado se junta todos los ingredientes el maíz, cacao y la canela, se muele por el molino de mano hasta obtener un polvo fino.
4. Para hacer la bebida se pone a calentar el agua y agregar el pinole y azúcar
5. Se sirve caliente o frío.

Preparación antigua:

1. En esta preparación anteriormente se hacía uso del metate para moler todos los ingredientes.

Estos datos fueron obtenidos en la entrevista que se le logro realizar a la Sra. María Gómez de la cabecera municipal de Venustiano Carranza.

PUSHBIL PAN

Porciones: 50 personas

Tiempo de preparación: 4 horas

Ingredientes:

- 2 k. de harina
- 15 kg. de levadura
- 7 k. de canela
- 100 kg. de queso
- 8 pzas. de huevo
- 500 kg. de azúcar
- 250 kg. de manteca
- 500 ml. de agua



Preparación:

1. En un caso grande se pone el agua tibia y la levadura, dejar reposar por 10 minutos.
2. Pasando este tiempo agregar los huevos, azúcar, el queso ya en polvo, canela, manteca y mezclar muy bien con las manos.
3. Después agregar la harina y mezclar de nuevo hasta integrar todo.
4. Amasar hasta que este firme y ya no quede pegado en las manos.
5. Hacer una pequeña bolitas y empezar a estiran como tortilla y después cerrar como una empanada con un poco de huevo batido para que no se abran y dejar reposar hasta que doblen su tamaño.
6. Pasado el tiempo de reposo, con un cuchillo hacer unos pequeños cortes por la orilla del cierre y meter a hornear por una hora y media.

Estos datos fueron obtenidos en la entrevista que la Sra. María Gómez de la cabecera municipal de Venustiano Carranza.

COCHITO

Porción: 12 personas

Tiempo de preparación: 3 horas

Ingredientes:

- 2k. de carne de cerdo
- 800 kg. de tomate
- 3 pzas. de cebolla
- 2 pzas. de chile ancho
- 5 pzas. de chile guajillo
- 1 cabeza de ajo
- 2 kg. de pimienta chica
- 1 kg. de pimienta gorda
- 5 hojas de laurel
- 5 ml. de vinagre
- Sal c/s



Preparación:

1. Desvenar los chiles guajillo y ancho y posteriormente dejar hidratar en agua.
2. En una licuadora poner una tercera parte del tomate y la cebolla junto con los chiles ya hidratados, el ajo, la pimienta chica y pimienta gorda, agregar el vinagre con un poco de agua para obtener una pasta. Cortar la carne de cerdo en piezas medianas y limpiar muy bien, poner en un cazo mediano, después agregar la pasta anteriormente hecha y cubrir muy bien la carne, dejar reposar toda una noche. Para el recado, licuar el tomate y la cebolla restante y colocar en el cazo cubriendo muy bien todas las piezas de carne. Cubrir con aluminio y meter a hornear, aproximadamente 1 hora y media.

Preparación antiguamente:

1. Para poder obtener la pasta y moler todos los ingredientes se hacía el uso del molcajete y el metate.

Estos datos fueron obtenidos en la entrevista que se le solicitó a la Sra. Inés Calvo de la cabecera municipal de Venustiano Carranza.

ATOL DE MAIZ BLANCO Y AMARILLO

Porciones: 10 personas

Tiempo de preparación: 3 horas

Ingredientes:

- 1 k. de maíz (blanco o amarillo)
- Agua c/s



Preparación:

1. Poner al fuego una olla con agua y el maíz y dejar cocer por 1 hora y media.
2. Retirar del fuego y lavar hasta que el agua salga limpia.
3. Después moler hasta tener una masa.
4. En una olla colocar la masa y un poco de agua y empezar a batir.
5. En una olla de barro colocar la mezcla en un colador, agregar un poco de agua hasta que simplemente queden los residuos en el colador.
6. Agregar suficiente agua y poner a cocer sin dejar de mover para evitar que se quemara hasta tener una mezcla espesa.

Preparación antigua:

1. En esta preparación se utilizaba el metate para moler el maíz y para color se hacían usos de unas mantas blancas muy ligeras.

Estos datos fueron obtenidos en la entrevista que se le aplicó a la Sra. María Calvo de la cabecera municipal de Venustiano Carranza.

CONCLUSIÓN

Las tradiciones y costumbres nos representan como país, no obstante México es considerado como un país multicultural, con festividades, costumbres y tradiciones tan llenas de folclor, música, colores, bailes, vestimentas, comida, etc. Representándonos y dándonos una identidad.

Venustiano Carranza siempre ha sido un pueblo con una riqueza en cultura, tradición, creencias religiosas, leyendas y sobre todo también en su gastronomía tan única que los hace distinguirse por su peculiaridad de platillos tan sencillos y emblemáticos a la vez, elaborados por su gente que lleva en la sangre sus raíces.

El mestizaje se ve muy marcado en cada uno de sus platillos, pero nunca olvidando sus orígenes, porque a través de adoptar otros productos que hoy endía ya son parte de los alimentos básicos y se incluyen en cada platillo que se sirve sobre la mesa de los indígenas. Tienen en cuenta que a pesar de eso nunca dejan a un lado sus productos autóctonos, es por ello que la cocina tradicional es la más valorada, por el hecho de conservar y nunca perder el uso de ingredientes principales de origen prehispánico.

El objetivo por el cual se realizó el presente trabajo es para poder captar el interés de las personas mostrando las maravillas de la ceremonia de los carrerentes que están dedicadas a sus deidades y lo sorprendente del gran trabajo que ellos tienen para cuidar cada detalle, tanto como en la organización y como objetivo es cautivar a las personas sobre estos actos rituales que se encuentran dentro de dicha ceremonia y tener la curiosidad de querer presenciarla y así poco a poco irlo difundiendo.

Ya que preservar una tradición tan llena de orgullo, amor y fe, tanto como cada uno de sus platillos más representativos, exponiéndolo con muchas otras personas ya que casi no cuenta con mucha información y sin mucha difusión para ser apreciada y valorada, como representante, es el querer preservar una gran festividad religiosa.

Ya que en muchos lugares incluyendo Carranza se han perdido muchas tradiciones, que hasta hoy en día a sido difícil rescatarlas y es lamentable que eso suceda ya que una tradición es la identidad de un pueblo y de su gente.

GLOSARIO

Alferes: Es la persona encargada de los gastos de la feria y así su participación dentro de la feria.

Ajuar:Conjunto de muebles, ropas y enseres de uso común en las casas.

Aborígenes:Que es un habitante primitivo del país.

Cuchunuc:Esuna flor comestible del mismo árbol, utilizada por las cocineras tradicionales.

Cacahuananche:También es llamado como mata ratóny es considerado como un árbol leguminoso, al igual se considera como planta medicinal por sus grandes beneficios al consumirlo.

Ch'ul Anil:Es una palabra en Tsotsil que significa (corrida sagrada).

Chilmol:Las personas del municipio de Venustiano Carranza le llaman de esa manera a una salsa de tomate que se elabora en ese municipio.

Calalá: Significa “venado”

Chinanpa:Terreno de poca extensión construido en un lago mediante la superposición de una capa de piedra, otra de cañas y otra de tierra, en el que se puede cultivar.

Cohesión:Unión o relación estrecha entre personas o cosas.

Cosmovisión:Manera de ver e interpretar el mundo.

Cernir:separar el polvo de las partículas más gruesas de una materia.

Connotaciones:Se refiere al sentido asociado, expresivo o adicional que posee una palabra o frase según el contexto

Convival:concerniente, relativo, perteneciente y alusivo al convite como cualquier banquete en que se puede festejar en algo y que solo acuden exclusivamente a los invitados a un evento, fiesta, matrimonio, primera comunión etc.

Dimorfismo: Presencia de diferencias de forma, tamaño, color, etc., entre seres vivos de una misma especie.

Descascarillado: Acción y resultado de quitar la envoltura de los frutos o semillas.

Desplegar: Poner en práctica una actividad o manifestar una actualidad.

Huauzontles: Es un quelite originario de México, que contienen gran valor nutrimental al consumirlo.

Inmaterial: Que pertenece al espíritu o que no se puede percibir por los sentidos.

Interdisciplinaria: Que se compone de varias disciplinas científicas o culturales o está relacionado con ellas.

Intimista: Expresa literariamente rasgos, emociones, situaciones, etc.

Interpersonales: que existe o se desarrolla entre dos o más personas.

Instaura: Establecer o fundar una cosa, especialmente una costumbre, una ley o una forma de gobierno.

Mecahilo: Es una palabra nahua, también se conoce como cuerda, mecate o hilo.

Moral: Un bolso hecho de lazo o mecahilo que portan los campesinos para meter sus cosas al ir al campo, de un tamaño aproximadamente de 60 x 40.

Manjar: Le llaman así a la conocida crema pastelera, con una diferencia que este tiene una consistencia más espesa.

Martajada: Se le llama así a la salsa machacada o medio molido, dejando trozos del producto.

Monjil: Propio de las monjas o relativo a ellas.

Nixtamalización: Es el proceso mediante el cual se realiza la cocción del maíz con agua y cal.

Nahuatlaca: Los nahuatlacas fueron tribus cultas. Ella son: Xochimilcas, Chalcas, Tepanecas, Colhuas, Tlahuicas, Tlaxcaltecas y Mexicanos.

Onomástica: hace referencia a la celebración del Santo en honor al nombre que posee el individuo.

Posh: Bebida alcohólica típica de Chiapas.

Pushbil: Palabra en tsotsil que significa “doblado”.

Patsito: Nombre con el cual los indígenas de Venustiano Carranza conocen a el tamal de elote o también conocido como picte en otros lugares.

Pilisat: Se le conoce con ese nombre a una tortilla hecha de maíz, es la masa revuelta con granos de frijol.

Pertrechos: Instrumentos o utensilios necesarios para realizar una actividad determinada.

Pirekua: significa “canción” en purépecha.

Purépachas: Relativo a un grupo indígena que habita desde época no determinada en el estado mexicano de Michoacán, o a sus habitantes.

Paxón: Del apellido derivado del inglés antiguo que significa "pueblo de Poec".

Precedencias: Circunstancia de preceder a una cosa o persona en el tiempo o en el espacio o de tener más importancia que otra persona o cosa.

Quintoniles: Son quelites originario de México, una hierba comestible.

Quelenes:

Ritos: Conjunto de prácticas establecidas que regulan en cada religión el culto y las ceremonias religiosas.

Susceptibles: Que tiene las condiciones necesarias para que suceda o se realice aquello que se indica.

Suspiro: se le llama así a un pastelito en forma de empanada rellenas de manjar.

Tiznar: Se le dice así cuando algo se mancha con tizne, ceniza u otra cosa similar.

Tangible: Que se puede percibir de manera clara y precisa.

Totonaca: Que pertenecía a este pueblo precolombino o pertenece a este pueblo derivado de él.

Trillar: Triturar el cereal cortado para separar el grano de la paja.

Tafetán: Tela fina de seda o rayón, tupida.

Vigilia o vispera: se le llama así al acto de estar despierto por un tiempo determinado, pero al igual es muy utilizado especialmente a una festividad religiosa.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

ALVAREZ, Marcelo. Patrimonio Cultural y Turismo. [en línea]. Mexico, D.F.: CONACULTA, 2003 [Citado el: 18 de agosto de 2020].

https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno7.2.pdf

ISSN: 1665-4617

ARNAIZ, Mabel. Paradojas de la alimentación contemporánea. Barcelona, Icaria. 2001. Somos lo que comemos. Estudio de la alimentación y cultura en España. Barcelona, Ariel.

AQUINO, Marco. Chiapas a través de sus celebraciones. [En línea]. 17 de octubre, 2019. [Citado el: 1 de agosto de 2020].

<https://aquinoticias.mx/chiapas-a-traves-de-sus-celebraciones/>.

ASTROLABIO. Zats los gusanos que son manjar en Chiapas. [En línea]. 9 de julio de 2015. [Citado el: 10 de noviembre de 2020].

<https://www.astrolabio.com.mx/zats-los-gusanos-que-son-manjar-en-chiapas/>

Agencia mexicana de cooperación internacional para el desarrollo. [En línea]. 30 de octubre de 2017. [Citado el: 20 de noviembre de 2020].

<https://www.gob.mx/amexcid/articulos/estamos-hechos-de-tradiciones?idiom=es>

BOLOM Martínez, Susana del Carmen. Gastronomía y tradición, alimentación y conocimiento local. [En línea]. UNICACH, Marzo de 2020. [Citado el: 10 de agosto de 2020].

<https://es.scribd.com/document/552222423/Martinez-S-D-C-B-2020-Gastronomia-tradicional-alimentacion-y-conocimiento-local>

BORREO García, Camilo. Multiculturalismo y Derechos Indígenas. Colombia, Centro de Investigación y Educación Popular, 2003.

BÁEZ Cubero, Lourdes “Ciclo estacional y ritualidad entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla”, en Broda, Johanna y C. Good Eshelman (coords.), Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas, México, Conaculta-inah/unam-iih (Etnografía de los pueblos indígenas de México, Estudios Monográficos), pp. 83-103.).

BASTOS Santiago y BRETT, Roddy. El movimiento maya en la década después de la paz. Guatemala: F&G editores, 2010. Pag. 20.

COJTI, Cuxil Demetrio. Nuevas Perspectivas para la Construcción del Estado Multinacional. Guatemala, 2007.

CHIRIX, Ema Delfina. Alas y Raíces, percepción social de los mayas. Guatemala: Editorial KaQla, 2003. Pág. 159.

COROMINES, Joan y PASCUAL, José Antonio (2012): Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico. Edición en CD-ROM. Madrid: Gredos

CASAÚ Arzú, Marta Elena. La metamorfosis del racismo en Guatemala. Guatemala: editorial Cholsamaj, 2002.

COELLO Avendaño, Jorge Eduardo. Rafajas Rojas. México: CONACULTA, 2015.
ISBN:978-607-8426-44-7

Chiapas viaje culinario. [En línea]. 15 de diciembre de 2014. [Citado el: 15 de diciembre de 2020].

<http://www.turismochiapas.gob.mx/sectur/descargables/libro/Recetario.pdf>

DUHART, F. "Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria" en Sincronía. Jalisco, México, Departamento de Letras/Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades/Universidad de Guadalajara, 2004.

ISSN 1562-384X

DICCIONARIO de la Lengua Española (DLE) (ed. 23ª), Real Academia Española, Madrid 2014, actualizado en 2012.

FERNÁNDEZ, Elena. Como llegó la gastronomía mexicana a ser patrimonio de la humanidad. Revista Forbes México [En línea]. 10 de diciembre 2016 [Citado el: 20 de agosto de 2020]

<https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gastronomia-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/>

Festejos del corazón, esencia del pueblo mexiquense. [En línea]. México, 2010. [Citado el: 20 de noviembre de 2020].

file:///Users/andersymendezdelatorre/Desktop/Festejos%20del%20corazo%CC%81n.%20E
sencia%20del%20pueblo%20mexiquense.pdf

GALLO, Antonio. Cultura de Guatemala, Universidad Rafael Landívar URL, Guatemala, 1998. GALLO, Antonio. Identidad y Valor Cultura”, Vol. III, Guatemala, URL, 1988

GARZA Marcué, Rosa María. “Patrimonio cultural intangible y reproducción cultural, etnografía de las fiestas de Iztapalapa”, en Memorias del Coloquio Internacional de Religión y Sociedad, Sevilla, España, 2007.

GALDÁMEZ, Alexis. Las fiestas tradicionales más coloridas de Chiapas. [En línea]. 2 de enero de 2018. [Citado el: 21 de agosto de 2018].

<https://matadornetwork.com/es/las-fiestas-tradicionales-mas-coloridas-de-chiapas/>

GOOD, Eshelman Catharine, “Cosmovisiones y mitologías. Segunda línea de investigación: Documento Rector”, en Diario de Campo. Boletín interno de los investigadores del área de antropología, núm. 90, enero-febrero, México, INAH, 2007. pp. 16-24

GUOZ, Jose Eusebio. Unión Europea programa de descentralización y fortalecimiento municipal [En línea]. Multiculturalidad e interculturalidad, Guatemala, 2007 [Citado el: 3 de diciembre de 2020].

http://eeas.europa.eu/delegations/guatemala/documents/more_info/virtual_librariy/presentacion_es.pdf

INALI. Celebración con el pueblo de oxchuc el carnaval tzeltal en el museo nacional de antropología. [En línea]. México, DF. 31 de octubre de 2011. [Citado el: 5 de diciembre de 2020].

<https://www.inali.gob.mx/es/notas-informativas/162-inali-celebro-con-el-pueblo-de-oxchuc-el-carnaval-tseltal-en-el-museo-nacional-de-antropologia.html>

ITURRIAGA, José N. El trabajo de equipo en la colección de recetarios de cocina indígena y popular de México. [En línea]. En: *patrimonio cultural y turismo*, México: conaculta, 2003. Pag. 73. [citado el: 7 de noviembre de 2020].

https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno7.2.pdf

JUÁREZ, Mónica. Preservación del Patrimonio Cultural de Chiapas a través del turismo religioso. Caso de la Fiesta Patronal de la Villa de Mazatán; Chiapas, México. [En línea]. 17 de diciembre de 2017. [Citado el: 7 de noviembre de 2020].

file:///Users/andersymendezdelatorre/Downloads/702-Texto%20del%20art%C3%ADculo-3024-1-10-20171031%20(1).pdf

LÓPEZ Rivas, Gilberto. Nacion y pueblos indios en el neoliberalismo. Trabajo de titulación (Licenciatura en ciencias jurídicas y sociales). Guatemala: editorial plaza y valdez, mayo de 2014. 310 p.

LÓPEZ Cañas, Ricardo Ernesto. Identidad cultural de los pueblos indígenas. Tesis (licenciadon en Ciencias Jurídicas y Sociales). Guatemala: Universidad Rafael Landívar, Facultad de Ciencias Jurídicas, 2014.

MIRELES, Sofia Gavito. Gastronomía chiapaneca [En línea]. 30 de abril de 2018. [Citado el: 7 de noviembre de 2020].

<http://www.lavozdelnorte.com.mx/2018/04/30/gastronomia-chiapaneca/>

MOCTEZUMA, Carlos. ¿Qué es la gastronomía? [en línea]. 2021. [citado el: 3 de diciembre del 2020].

<https://chefmode.mx/politica-privacidad-chef-mode/>

MACÍAS, Rafaela. El trabajo Sociocultural Comunitario[En línea]. España, 2011 [Citado el: 15 de noviembre de 2020].

<http://www.eumed.net/libros/2012a/1171/indice.htm> 25/06/2012

MAFFESOLI, Michel. El declive del individualismo en las sociedades de masas. Barcelona, Icaria, 1990.

MARTINEZ, Catherin. Las 25 tradiciones y costumbres de México mas importantes. *Revista Ijfer* [En línea]. 2019 [Citado el: 21 de agosto de2020].

<https://www.lifeder.com/tradiciones-costumbres-mexico/>

MOLANO L, Olga Lucia. Identidad cultural un concepto que evoluciona. [En línea]. 7.^a ed. Colombia. Revista Opera, 2007 [Citado el: 18 de agosto de 2020].

<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=67500705>

ISSN: 1657-8651

MONTOYA, Matilde. Estudio sobre el Baile de la Conquista. Guatemala: editorial Universitaria, 2000.

MÉNDEZ de la torre, Andersy Guadalupe. Recolección de fotos durante las festividades y platillos, 2020.

MINTZ, Sydney W. Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México: Conaculta, CIESAS, Ediciones de la Reina Roja, 2003. 174 pp.

MAS de mx. 8 tradiciones mexicanas que son patrimonio cultural de la humanidad [En línea]. Mexico: masdemx. 2016. [Citado el: 19 de agosto de 2020].

<https://masdemx.com/2016/03/las-7-tradiciones-mexicanas-que-son-patrimonio-cultural-de-la-humanidad/>

MOLINA, Alicia. La diferencia entre patrimonio tangible e intangible [En línea]. 5 de noviembre del 2018. [Citado el: 30 de noviembre de 2020].

<https://culturacolectiva.com/historia/cual-es-la-diferencia-entre-patrimonio-tangible-e-intangible/>

MORALES Avendaño, Juan Maria. San Bartolome de los Llanos. Tuxtla Gutierrez, Chiapas: Universidad Autonoma de Chiapas, 2002. 437pp.

NOVO, Salvador. Cocina mexicana o historia gastronomica de la ciudad de México [En línea]. Primera edición. Republica argentina, México: editorial porrua, 1967. [Citado el 12 de diciembre de 2020].

<https://cedocvirtual.sectur.gob.mx/janium/Documentos/002137Pri0000.pdf>

ISBN: 968-432-263-1

PRIMER Plano. Fiesta de Corpus christi en Suchiapa [En línea] 1 de julio de 2019. [Citado el 30 de noviembre de 2020].

<https://primerplanomagazine.mx/2019/07/01/fiesta-de-corpus-christi-en-suchiapa/>

PÉREZ Sanchez, Mónica y CISNEROS Mújica. Gastronomía y turismo diseño de indicadores, políticas y culturas. [En línea]. 1.^a ed. México Culinaria, 2012 [Citado el: 16 de agosto de 2020]. Capitulo: 6. El lado cultural del patrimonio gastronómico mexicano.

<http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/68959/Gastronom%C3%ADa%20y%20turismo.pdf?sequence=2&isAllowed=y>

ISBN: 978-607-422-308-8

RAMÍREZ, Margarita. Tradiciones y modernidad. Guatemala: Universidad Rafael Landívar, 1993. [240] pp.

SWANK, Durán John. La Costumbre Jurídica. Revista IIDH [En línea]. Madrid, 2006. [Citado el: 30 de agosto de 2020].

http://www.iidh.ed.cr/BibliotecaWeb/Varios/Documentos/BD_2061358847/Docs%20Revista%2041/1688--Schwank%20Duran%20John.pdf, Disponible en red, 19/06/ 12

SOTO, Lima. Aproximación a la cosmovisión maya. Guatemala, Universidad Rafael Landívar – Instituto de investigaciones Económicas y Sociales (URL---IDIES), 1995. Pág. 95.

UNESCO. “unesco-Section of Intangible Cultural Heritage”, Francia, 2003.

www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=ES&RL=57

UNESCO. Cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestrales y viva. El paradigma de michoacan [En línea]. México: UNESCO, 2010. [Citado el: 18 de agosto de 2020].

<https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

UNIVERSIDAD Xochicalco. Fiestas y tradiciones mexicanas. *La huella del coyote*. [En línea]. Noviembre-diciembre 2014, n.º 51. [Citado el: 20 de agosto de 2020].

<http://www.xochicalco.edu.mx/galeria/rhc/revistas/La-Huella-del-Coyote-51.pdf>

VERTI, Sebastian. Esplendor y grandeza de la cocina mexicana. [En línea]. 2 de noviembre de 1994. [Citado el: 30 de noviembre de 2020].

<https://professionalchefenriquez.files.wordpress.com/2011/08/esplendor-y-grandeza-de-la-cocina-mexicana-sebastic3a1n-verti.pdf>

VELÁZQUEZ, María Elisa. Mujeres de origen africano en la capital novohispana, siglos XVII Y XVIII, México, INAH, UNAM (Africanías), 2006, 515 pp.

WILSON Richard “Resurgimiento Maya en Guatemala” Guatemala, Centro de Investigación de Centroamérica, 1999.

ZIMMERMANN, Klaus. Lenguaje e identidad cultural. [En línea]. Berlin: ibero-amerikanisches institut. 1991 [Citado el: 18 de agosto de 2020].

<https://ela.enallt.unam.mx/index.php/ela/article/download/162/148>

ANEXOS

ANEXO 1



Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos



GUIÓN DE ENTREVISTAS SOBRE LOS CARRERANTES

1. ¿Cuántas veces al año se realiza la tradición de los Carrerantes?
2. ¿En qué festividad hacen presencia los Carrerantes?
3. ¿Nos podría contar un poco acerca de las festividades? Fechas en las que se realizan y actividades.
4. ¿Sabe la historia y el origen del por qué se realiza esta celebración?
5. ¿Para formar parte de los Carrerantes existe algún requisito?
6. ¿Quiénes son los Carrerantes?
7. ¿Cuáles son las distintas fases que esta celebración tiene?
8. ¿Qué es y que proceso tiene el corte de la flor?
9. ¿Cómo es la lavada del clarín?
10. ¿Qué es la vestida del clarín?
11. ¿Por qué se realiza la visita a las iglesias?
12. ¿En qué consiste la limosna?
13. ¿En qué consiste la ofrenda?
14. ¿Qué son los Carrerantes y en qué consiste?
15. ¿Quiénes son los que intervienen?
16. Quiénes son y que cargo tienen los Carrerantes, jefe de los Carrerantes, larinero, baquín, chachapalquín, yosh chapalquín, alférez o pioshte, abanderados, maestros cantores o músicos, arperos, maestro del clarín?
17. En qué consiste “El Que Mira” (IL KA)?
18. ¿Nos podría hablar de la vestimenta?
19. ¿Conforme ha pasado el tiempo se han hecho cambios en la vestimenta?

ANEXO 2



Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos



GUIÓN DE ENTREVISTASOBRE LOS PLATILLOS

1. ¿Qué platillos se preparan durante la celebración?
2. ¿Qué cantidad de comida se prepara?
3. ¿Cuáles son los ingredientes de cada platillo?
4. ¿Qué utensilios utilizan durante la preparación?
5. ¿Cuál es el proceso de elaboración de cada platillo?
6. ¿Quiénes comen?
7. ¿Cómo lo sirven y con qué?
8. ¿Existe alguna variación de ingredientes y utensilios en la actualidad?
9. ¿sabe la historia y origen de los platillos?

ANEXO 3



Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos



GUIÓN DE ENTREVISTA SOBRE LAS FESTIVIDADES

1. ¿Cuales son las festividades mas importantes del pueblo?
2. ¿ Fechas en las que se realizan?
3. ¿sabe la historia y el origen del por qué se realizan esas festividades?
4. ¿Qué actividades se hacen durante la festividad?
5. En que lugar se lleva acabo?

ANEXO 4

LISTA DE ENTREVISTADOS, DURACIÓN Y ESPACIO.

| N. | DESCRIPCIÓN DEL ENTREVISTADO | NOMBRE DEL ENTREVISTADO | LUGAR DE LA ENTREVISTA | DURACIÓN |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------|----------------|
| 1 | EDAD DE 30 AÑOS, CARGO DEL PIOSHTE DE ESTE AÑO 2020. | MOISÉS MENDOZA GÓMEZ | CASA DEL ENTREVISTADO | 1 HORA |
| 2 | EDAD DE 53 AÑOS, FAMILIAR DE MIEMBROS PRINCIPALES DE LOS CARRERANTES. | MARÍA DE LA TORRE GÓMEZ | DURANTE LAS ACTIVIDADES EN CASA DEL PIOSHTE | 30 MINUTOS |
| 3 | EDAD DE 45 AÑOS, PRINCIPAL DE BARRIO DE SAN SEBASTIAN Y PRINCIPAL MIEMBRO DE LOS CARRERANTES. | JUAN SOLANO | CASA DEL ENTREVISTADO | 1 HORA Y MEDIA |
| 4 | EDAD 23 AÑOS, TIENE CONOCIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES QUE SE REALIZAN EN LAS FESTIVIDADES. | DANIA LÓPEZ MARTÍNEZ | CASA DEL ENTREVISTADO | 35 MINUTOS |
| 5 | EDAD DE 78 AÑOS, MAMÁ DEL PIOSHTE 2020 Y COCINERA DURANTE LA FESTIVIDAD. | MÓNICA GÓMEZ MORALES | DURANTE LAS ACTIVIDADES EN CASA DEL PIOSHTE. | 40 MINUTOS |
| 6 | EDAD DE 41 AÑOS, COCINERA TRADICIONAL DURANTE LAS FESTIVIDADES TRADICIONALES. | MANUELA ESPINOSA MORALES | CASA DEL ENTREVISTADO | 40 MINUTOS |
| 7 | EDAD DE 39 AÑOS, COCINERA TRADICIONAL DE LAS FESTIVIDADES TRADICIONALES. | GUADALUPE LÓPEZ OCAMPO | CASA DEL ENTREVISTADO | 45 MINUTOS |
| 8 | EDAD DE 70 AÑOS, COCINERA TRADICIONAL DE LAS FESTIVIDADES. | MARÍA GÓMEZ | CASA DEL ENTREVISTADO | 10 MINUTOS |
| 9 | EDAD DE 53 AÑOS, MIEMBRO DE LOS CARRERANTES. | BARTOLOMÉ JIMÉNEZ VÁZQUEZ | CASA DEL ENTREVISTADO | 2 HORA |
| 10 | EDAD DE 26 AÑOS, HISTORIADOR. | FRANCISCO MENDOZA | CASA DEL ENTREVISTADO | 2 HORAS |

