



NOMBRE DE ALUMNO:

ALBERTO EVELI MORALES PÉREZ

NOMBRE DEL DOCENTE:

LIC. JOSÉ ENEMIAS DE LEÓN MORALES

NOMBRE DEL TRABAJO:

ENSAYO (LA CULTURA CHIAPANECA)

MATERIA:

PROCESOS CULTURALES

GRADO: 6°

GRUPO: "B"

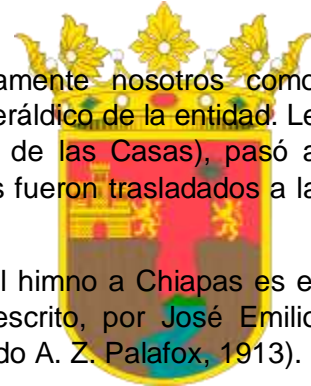
Frontera Comalapa Chiapas a 10 De Junio Del 2021.

INTRODUCCION

A continuación presentare mi ensayo sobre la cultura chiapaneca, si no antes mencionar sobre nuestro Estado de Chiapas. Se localiza al sur de la República Mexicana, es uno de los cinco estados que forma parte del Mundo Maya, cuenta con una gran riqueza en arqueología, cultura y naturaleza, concentrándose en un espacio territorial de 73,289 km². En el estado se concentra el 30% del agua superficial del país, producto de los ríos Grijalva, Usumacinta, Lacantún, Jataté y Suchiate; las presas: Belisario Domínguez, Nezahualcóyotl, Peñitas y Chicoasén; y de los Lagos de Montebello, Colón y Miramar. Se integra por 122 municipios que conforman el Estado.

Por otra parte la mayoría de los chiapanecos es la unión de ambas culturas, para conformar la sociedad actual chiapaneca.

CULTURA CHIAPANECA



Antes de empezar mi ensayo, debemos considerar primeramente nosotros como chiapanecos el escudo de armas de Chiapas que es el símbolo heráldico de la entidad. Le fue otorgado a la Ciudad Real de Chiapas (hoy San Cristóbal de las Casas), pasó a representar a la totalidad del estado cuando los poderes políticos fueron trasladados a la ciudad de San Marcos Tuxtla (Hoy Tuxtla Gutiérrez).

Sabemos que como chiapanecos tenemos que tener presente El himno a Chiapas es el himno oficial de la entidad en cuestión. Es un poema lírico escrito, por José Emilio Grajales y musicalizado por Miguel Lara Vasallo. (General Bernardo A. Z. Palafox, 1913).

Dentro de la cultura la marimba moderna es la conocida como marimba cromática, desarrollada en el estado, a partir de la marimba diatónica local que tuvo su origen en el balafón que los africanos construyeron en las Américas, popularizándose su uso en Centroamérica. (Corazón de Jesús Borrás Moreno, 1892).

En 1993 se construyó el Parque Jardín de la Marimba, en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, fundado por el que fuera gobernador en aquel entonces, Elmar Setzer Marseille, con bancas, faroles, un gran quiosco central que emulaban la arquitectura colonial, el parque evocaba los primeros años del siglo XX.

Nosotros sabemos muy bien que como chiapanecos el idioma predominante es el idioma español. En la región de la frailesca se habla el dialecto fraylescano. En Chiapas además se hablan idiomas originarios del continente americano, provenientes de dos familias lingüísticas, la máyense y la mixe-zoquesas. Las lenguas habladas de la familia lingüística maya son: chol, tojolabal, tzeltal, tzotzil, quiché, mam, lacandón, chuj y q'anjob'al.

Ahora redactare diferentes tipos de alimentos que consumen algunas regiones, la gastronomía en el estado de Chiapas cambia según la región; Existiendo platillos comunes, como los tamalitos de elote y los de chipilín, plátanos machos rebanados y fritos, acompañados con crema y queso; así también del café, y el chocolate.

En la zona de en Palenque y Agua Azul, existe un platillo elaborado con castaños, los cuales son similares a los que se dan en los climas europeos, su fruto cocido en sal es vendido a orilla de la carretera. En Ocosingo es tradicional y conocido por su calidad el queso.

En la zona de los Altos, en específico en San Cristóbal encontramos una cocina mestiza, con gran influencia española, en la que es frecuente el uso del azafrán, de los jamones tanto crudos como cocidos, lo mismo que de la chanfaina y de un sinnúmero de panes recién horneados, así como los quesos rellenos, las chalupas coletas y toda clase de dulces, postres, aguardientes y mistelas que por su alto valor calórico ayudan a soportar los fríos de la región.

En la plaza central de Chiapas de Corzo hay puestos en los que sirven pozol fresco, tascalate, y huevos chimbos. En Comitán hay también riquísimos platillos, como el cochito comiteco, el reconfortante cocido, los tamales de azafrán, los panes compuestos, las ciuuelas pasas prensadas o los increíbles animalitos de yema.

Así mismo Pijijiapan cuenta con sus famosos quesos doble crema o de hebra; en el Soconusco, cuenta con una gran variedad de platillos que incluyen cultivos locales como

el cacao, café, plátano, copra, aguacate, nance, camote, mango Ataúlfo, nueces de la India y arroz; y donde se capturan toda clase de peces, como el róbalo, el pargo, la lisa y el cazón, y mariscos como el camarón.

El estado de Chiapas es uno de los estados más ricos en tradiciones y costumbres ya que existe una gran diversidad étnica. Una de éstas etnias es la ZOQUE, en la cual destacan sus altares dedicados a los muertos cuya celebración que es el día 1 y 2 de noviembre y culmina el día 9 de este mismo mes, pues celebran la octava de los muertos; sus altares están constituidos por una mesa de madera cubierta con un mantel blanco y lleva un cielo que va desde el techo de la casa, pasando por la pared y cubrir todo el altar, este cielo debe ser color morado o naranja. En la parte superior se coloca un CRISTO o algún santo quien será la compañía del alma de regreso a este mundo posteriormente se coloca la imagen del difunto (flor costurada), esto acompañado de algunos platillos típicos de la etnia ZOQUE como son: bebidas típicas son el pozol, el agua de chíá y el aguardiente.

En base a la música el canto y son de los antepasados indígenas a su paso por las espesa Selva Lacandona, por los refrescantes Lagos de Montebello, y por la fría Sierra del Soconusco hoy es difícil de escucha. Sin embargo, su legado musical perdura en un instrumento reconocido internacionalmente de manufactura mexicana, la marimba. La marimba como hoy la conocemos, ha sufrido diversas transformaciones físicas que han permitido que grandes maestros musicales chiapanecos como Manuel Bolán, Corazón de Jesús Borraz, Rafael de Paz y Federico Álvarez del Toro hayan perfeccionado su ejecución para llevar a Chiapas a las audiencias más importantes del mundo.

La música de marimba da un toque especial a todas las celebraciones chiapanecas. Se puede escuchar en reuniones familiares, en verbenas populares, en recepciones de personajes importantes, en actos políticos y en fiestas del santo patrono, tanto en un barrio citadino como en pueblos remotos. En muchos festejos las mujeres visten el llamativo traje chiapaneco, adornado con holanes de tul bordado con multicolores dibujos florales; es una indumentaria que solamente se pone para ocasiones especiales, nunca se usa para la vida diaria.

Para terminar otro dato muy importante uno de los lugares en donde mejor se palpa este mágico sentido es tal vez el día de mercado en San Cristóbal de Las Casas, pues ahí se dan cita personajes de distintas comunidades entre el bullicio de cientos de vendedores de frutas, legumbres, animales, telas, artesanías y un sinfín de objetos útiles para todas las cosas de la vida diaria, en un marco en el que resaltan los coloridos trajes de distintas áreas de la entidad. Sin duda otra importante muestra la podrá vivir en los poblados de San Juan Chamula y Zinacantán, donde las celebraciones religiosas, al interior de los templos católicos, alcanzan niveles mágicos, pues las luces y el humo de las velas se mezclan con las oraciones en varias lenguas indígenas y el olor a aguardiente, todo ello en medio de un ambiente de gran misticismo.

CONCLUSION

Como conclusión puedo decir que en el estado de Chiapas es un espacio de belleza natural, de belleza cultural pero sobre todo es una región que se ha conservado gracias a sus pobladores que aún siguen llevando a cabo sus costumbres y tradiciones y que no han dejado que se pierdan. En esta región hay mucha población que ocupa un lugar importante dentro de este bello estado.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Fernández, F. (2006). Historia de México II 2005 (1 ed.). (G. L., Ed.) México, México: Pearson.

Castro, José Luis (4 de marzo de 2009). «Historia del Escudo de Chiapas». El Heraldo de Chiapas. El 20 de junio de 2013.