



## CAPÍTULO II

### Revisión de la Literatura

#### *2.1 Michoacán*

El estado de Michoacán está ubicado al centro-oeste de la república, en la Sierra Madre Sur y la planicie costera del Océano Pacífico. Sus límites son al Norte con los Estados de Jalisco y Guanajuato, al Noreste con Querétaro, al Este con el Estado de México, al Sur con Guerrero, al Oeste con el Océano Pacífico y con Colima y Jalisco (De la Vega y Salinas, 1987).

Tiene una superficie de 59,928 km<sup>2</sup>; por su extensión ocupa el lugar número 16 en el país. El Estado está dividido en 113 municipios, con 6,178 localidades. Su capital es la ciudad de Morelia, ubicada en el centro del Estado (De la Vega y Salinas, 1987).

El Estado está enclavado en una de las regiones más fértiles de la república. Su orografía cuenta con parte de la Sierra Madre Occidental y sus estribaciones, tiene extensas planicies propias para la agricultura. El territorio es recorrido por abundantes vías fluviales que son navegables en algunas épocas del año (De la Vega y Salinas, 1987).

El clima del Estado es muy variado, en la sierra el clima es templado subhúmedo y en las cuencas es semiseco. Lluvia en verano. Su clima generalmente es benigno, lo cual propicia una abundante fauna y especialmente flora que ofrece los más variados paisajes (Vega y Salinas, 1987). La distribución climática en Michoacán está estrechamente relacionada con



tres factores geográficos que son: los contrastes del relieve, la presencia de cadenas montañosas y la cercanía con el mar. Por lo que en la entidad se registran gran variedad de climas que van desde los más calidos hasta los semifríos (Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática [INEGI], 2006), la Figura 2.1 muestra los diferentes tipos de clima del estado de Michoacán.



Figura 2.1 Climas de Michoacán.

De “Datos Generales”, por INEGI, 2006.

La palabra Michoacán, procede de la voz náhuatl “michhuacán”, que significa, “lugar de pescadores”. Otros autores, hacen derivar la misma palabra de la voz tarasca



“michmacuán”, que significa, “lugar junto al agua”. El significado de esta palabra se atribuye al hecho de que, las primeras poblaciones prehispánicas se construyeron en torno de los lagos de Pátzcuaro, Cuitzeo y Zirahuén (Gobierno del Estado, 2000).

Su geografía fué en la época prehispánica corredor de distintas migraciones que fueron dejando vestigios lingüísticos en todo el territorio, siendo los de mayor número de hablantes, el purhépecha, el náhuatl, el pirinda, el otomí y las lenguas sayultecas. Rastros arqueológicos en el estado son testimonio de la presencia de grupos sedentarios y sus culturas desde hace tres mil años, los vestigios más antiguos se localizan en el Lojeño (Jacona) y en el Otero (Jiquilpan). Sin embargo, la consolidación de un gobierno regional se logró a partir del siglo XIII bajo la acción de Tariácuri, héroe mítico michoacano ligado al clan uacusecha. Para afianzar el predominio de su tribu sobre los otros clanes, Tariácuri dividió el poder por él conseguido entre sus dos sobrinos (Hirepan y Tangaxon) y su hijo Hiquíngare, dándoles como cabeceras para la expansión de sus señoríos las ciudades de Tzintzuntzan, Pátzcuaro e Ihuatzio. El poder volvió a unificarse bajo el Cazonci Tzitzipandacuare, ya en vísperas de la llegada de los españoles, quien llevó el reino a su mayor expansión, llegando a tener control de territorios y el pago de tributo en los actuales estados de Colima, Jalisco, Guanajuato, Querétaro y Guerrero (Secretaría de Turismo [SECTUR], 1993).

Michoacán logró defenderse exitosamente del expansionismo mexica, célebre, fué la derrota inflingida por los michoacanos al Tlatoani Axayácalt. En los territorios de Guerrero y el actual Estado de México la frontera tarasco-mexica era muy elástica según los altibajos de ambos estados imperialistas. La organización social y política reservó al grupo conquistador las funciones religiosas, militares y económicas, y a partir de su liderazgo se



organizó al resto del pueblo en gremios que se encargaban de la pesca, la agricultura y las artesanías. Los ritos del matrimonio y de la muerte guardaban una especial importancia entre los michoacanos (SECTUR, 1993).

Curicaveri y Xarantanga (divinidades solar y lunar), precedían con Cuerauapani (diosa madre) y una enorme multitud de dioses, los cultos religiosos de los antiguos michoacanos. Honraban a los antepasados y guardaban memoria de las costumbres y los rituales siendo la religión una de las partes más importantes de su vida. Los michoacanos eran artesanos hábiles y se distinguieron por sus artesanías en cobre, sus joyas de oro y plata, sus trabajos en pluma para realizar estandartes de guerra y luego las imágenes de la nueva religión. Otra artesanía singular de los michoacanos era el uso de la pasta de maíz para formar imágenes de sus dioses que luego fué usada para la manufactura de los santos (SECTUR, 1993).

Su alimentación era a base de maíz, que se preparaba en diversas formas: tortillas, tamales denominados corundas, pinole y atoles. Además, comían chile, frijoles, pescado y carne de caza. Con la comida cotidiana los purhépechas acostumbraban a beber agua, y solamente en las fiestas o en las ocasiones solemnes acostumbraban las bebidas alcohólicas. La bebida alcohólica más común es el aguardiente de caña, llamado “charanda”; el pulque se consumía en cantidades mínimas; se fermentaba con cáscara de piña y piloncillo, y recibe el nombre de “charape”. Según datos, los antiguos indígenas acostumbraban a preparar comida para varios días (Mendieta, 1940).

La sabiduría de los michoacanos logró que la conquista de su territorio no fuera tan destructiva y cruel como la de Tenochtitlan, ellos se sometieron pacíficamente al poder español y aceptaron la entrada a Tzintzuntzan, la capital del reino, de Cristóbal de Olid, lo



que trajo como consecuencia el reconocimiento de los reyes de España como soberanos. El bautismo del último Cazonci quien recibió el nombre de Francisco Tanganxoan Tzintzincha, marcó el principio de la construcción mestiza de Michoacán afianzada con la llegada de los misioneros franciscanos en 1525 (SECTUR, 1993).

## ***2.2 Uruapan***

El municipio de Uruapan, con clave 102, es uno de los 113 que conforman el estado de Michoacán de Ocampo, esta localizado al Oeste del estado en un sitio estratégico que sirve como punto de enlace de las diversas regiones del estado. Colinda al Norte con los municipios de Los Reyes, Charapán, Paracho y Nahuatzen, al Este con Tingambato, Ziracuaretiro y Taretan, al Sur con Parácuaro y Gabriel Zamora, y al Oeste con Peribán, Tancítaro y Nuevo Parangaricutiro (INEGI, 1993).

El municipio de Uruapan cuenta con una superficie de 830.28 km<sup>2</sup>, que equivale al 1.46% de la superficie del estado. Esta conformado por alrededor de 65 localidades, siendo las principales Uruapan, Capacuaro y Caltzontzin (INEGI, 1993).

El clima de la región en general es templado. Según la cartografía de INEGI, (1990) con clasificación de Koppen modificada por E. García, dentro del municipio, se cuenta con ocho tipos de clima repartidos en diez áreas climáticas que principalmente forman franjas transversales de dirección de este a oeste.

### ***2.2.1 Origen de Uruapan***



Uruapan “La Tierra de la Eterna Primavera” se origino en la época prehispánica, se piensa que durante la época de peregrinación de los aztecas. Poco se sabe de esto ya que el pueblo purhépecha tenía por costumbre transmitir su historia y tradición verbalmente de generación en generación y no de forma pictográfica como los mayas y los aztecas (Padilla, 1983; Hurtado, 1998).

La causa principal de la carencia de datos se dio debido a la llegada de los conquistadores con su afán de conquista y su codicia, como el caso de Beltrán Nuño de Guzmán, que por su rivalidad con Hernán Cortes, se aventuro a la conquista del Imperio Michoacano generando más que una conquista, una cacería y tortura sanguinaria de todo aquel que le sirviera o se opusiera a su fin de conseguir las riquezas del pueblo michoacano (Padilla, 1983).

El nombre de Uruapan proviene del vocablo purhépecha Uruapani, que significa “el florecer y fructificar de una planta al mismo tiempo”, lo cual se ha traducido como “lugar donde todo florece”. Por ello, se le ha calificado como “El vergel de Michoacán”. Sin embargo, el título más merecido es el de “la verdadera cuna del maque”, por la producción de bateas, jícaras, máscaras, cajas y otros objetos de madera artísticamente decorados con esta técnica que se remonta a la época precolombina y consiste en recubrir cada pieza con una mezcla de aceites de origen vegetal y animal con minerales pulverizados que al secar deja un superficie dura y lustrosa sobre la cual dibujan los motivos decorativos, resacándolos para embutir el mismo compuesto de la base pero diferentes colores según se requiera. Los diseños logrados revelan la singular maestría y sensibilidad artística de los artesanos de los barrios uruapenses (SECTUR, 1993).



Cuenta la historia que el rey Tariácuri que había fortalecido su imperio en Pátzcuaro, lo heredo a su hijo Hiquíngare y a sus sobrinos Hirepan y Tanganxon. Cuando ellos quisieron extender sus dominios a Uruapan, el dios Curicaveri les ordenó devolver las tierras a sus moradores para evitar que las guerras de conquista causaran estragos en los frutos de la tierra. Uruapan fué a partir de entonces lugar de riqueza desde la cual se controlaba la agricultura de Tierra Caliente y el trabajo del cobre (SECTUR, 1993).

Se sabe que durante la primera intervención española, el último emperador purhépecha Tzintzincha (también llamado Tanganxoan II, Caltzontzin o Dn. Francisco Huitziméngari Caltzonzi –este último por bautizo cristiano-), se refugio en la Sierra de Uruapan (1522); ya que Uruapan era considerado el sitio secreto de descanso de los emperadores del reino Michoacano. Uruapan se ubica en aquella época en lo que actualmente se conoce como el barrio de La Magdalena (Padilla, 1938; Hurtado, 1998).

En 1533, Fray Juan de San Miguel, que seguía de cerca la obra pacificadora de Don Vasco de Quiroga, fundó la ciudad de Uruapan. Trazó calles, plazas, los barrios de San Francisco, San Miguel, San Juan Bautista, San Pedro, Santiago, San Juan Evangelista y Santa María Magdalena, cada uno de los cuales tenía capilla, santo patrono y cementerio.

Estos barrios agrupaban casas provistas de huertas para los indígenas a quienes instruyó en el cultivo de plátano, chicozapote, mamey, lima, naranja, limón real y otras frutas y granos. Fray Juan de San Miguel impulsó también las artesanías, destacando la alfarería, textiles y el magistral uso del maque en las bateas que perdura hasta nuestros días. Se dice que fué idea suya fundar hospitales para indígenas, como La Huatapera, obra muy significativa dentro de su misión evangelizadora y donde más tarde reposarían sus restos.



La población sirvió de ejemplo para fundar otras en lo que por entonces era el Obispado de Michoacán que comprendía también Guanajuato y San Luís Potosí (SECTUR, 1993).

Padilla (1983) y Hurtado (1998), mencionan que Uruapan desde la época prehispánica se consideró un pueblo de cultura muy liberal, por esa razón que los españoles consideraron más el trato que se les dio a los pobladores del lugar, ya que sabían que era un pueblo con tendencias muy liberales y que antes que nada pelearían fuertemente por su libertad, cosa que no sucedería de igual forma en los otros pueblos del imperio Michoacano.

Esa tendencia liberal no fué la excepción en el año de 1814, año en que el congreso de Anáhuac permaneció por tres meses en la ciudad de Uruapan encabezados por el General José Ma. Morelos y Pavón, elaborando gran parte de la primera Constitución de México, “Los Sentimientos de la Nación”, promulgada el 22 de octubre de 1814 en la ciudad de Apatzingán, cosa que no sucedió en Uruapan debido a la presión de la persecución de los conservadores (Hurtado, 1998).

Al inicio de la guerra de Reforma, los poderes liberales del Estado de Michoacán se trasladaron a la ciudad de Uruapan en donde permanecieron del 28 de abril al 3 de marzo de 1859, y posteriormente en los años de 1850 a 1860 y de 1863 a 1867, en este último período se declaró a Uruapan, capital del estado; los motivos de esos movimientos fueron por estrategia de seguridad (Hurtado, 1998).

El 19 de julio de 1985, fecha en que se promulga la primera Constitución de Estado de Michoacán, también a Uruapan se le eleva al grado de Villa bajo la denominación de “La Villa de San Francisco Uruapan”, que posteriormente el 28 de noviembre de 1858, por





sus servicios y su disposición a la causa de la independencia y la lucha por la libertad se le nombra como actualmente se le conoce, “Uruapan del Progreso” (Hurtado, 1998).

En la actualidad, Uruapan, es la segunda ciudad en importancia del estado, siendo extraordinario centro agrícola y frutícola, en el que destaca el cultivo del aguacate, cultivado en cinco variedades de la mejor calidad, llegando a ostentar el título de “Capital Mundial del Aguacate”, aunque también produce otros frutales tales como chirimoya, mamey y limón; y es también productor de café de excelente calidad (INEGI, 2001).

### ***2.2.2 Atractivos Turísticos***

Cuando se tiene la necesidad de viajar, ya sea por negocios o por placer, se llega a nuevos destinos donde se pueden encontrar gran cantidad de lugares turísticos, ya sean culturales o naturales, entre sus múltiples atractivos Uruapan cuenta con magníficos monumentos históricos, bellezas naturales y en distintos puntos de la ciudad se encuentran obras de importantes artistas michoacanos como las pinturas de Alfredo Zalce, en la escuela Manuel Ocaranza y el Hospital Civil Dr. Jesús Silva y el mural de Manuel Pérez Coronado en el Parque Nacional. Entre los sitios más recomendados para visitar están los siguientes:

- La Huatápera. Antiguo hospital cuya fundación se atribuye a Fray Juan de San Miguel en 1533, en beneficio de los indígenas. Forma parte de esas instituciones iniciadas por Vasco de Quiroga que fueron eje de la vida social, educativa, religiosa y asistencial de los pueblos del antiguo obispado de Michoacán. Combina los estilos plateresco y mudéjar, los finos relieves de la



portada de su capilla fueron talladas por manos indígenas y un arco de medio punto enmarcado en un alfiz, que tiene en su parte superior un nicho con la figura de San Francisco de Asís y dos escudos, uno con las cinco llagas de los franciscanos y otro con los emblemas de la corona española. El conjunto cuenta con un magnífico patio donde sobresale una cruz atrial, así como una crujía en forma de “L” portificada, construida con los materiales tradicionales de la región: madera, tejamanil, tejas, piedra volcánica y cantera. Actualmente, es Museo de Artes Populares y sirve como punto de reunión de los naturales de los pueblos circunvecinos (INEGI, 2001; Gobierno del Estado, 2006).

- Mercado de antojitos. Todos los platillos de la región pueden saborearse en este típico lugar ubicado a espaldas de La Huatápera (INEGI, 2001).
- Templo de San Francisco. Sus orígenes se remontan a la fundación del conjunto hospitalario que dio origen a la ciudad en 1533. Ha sufrido varias modificaciones, entre ellas, la actual portada hecha de cemento en este siglo y simulando cantera. Aparentemente su edificación es del siglo XVII o XVIII, ya que presenta el estilo de esa época: friso con metopas, conchas en relieve, columnas toscas y jónicas, nichos con imágenes y frontón curvo. Es digna de admirarse la antigua portada situada ahora en la parte posterior del templo, su origen es del siglo XVI o principios del siglo XVII, de cantera en un estilo plateresco, su arco de medio punto está decorado con caracoles y querubines en altorrelieve. En las bases del arco hay racimos de uvas y caritas en relieve. En los extremos de la portada, dos columnas corintias; entre ellas y el arco, aparecen hileras de flores redondas ahuecadas. En el interior conserva un cristo



del siglo XVIII, y en la sacristía existen pinturas del mismo siglo (INEGI, 2001; Gobierno del Estado, 2006).

- Plaza de los Mártires. En la plaza se levanta una obra en mármol, construida 1983 para honrar la memoria de los Mártires de Uruapan, cinco republicanos, generales José Ma. Arteaga y Carlos Salazar; coroneles José Trinidad Villagómez, Jesús Díaz y Juan González, fueron sacrificados por las armas imperialistas el 21 de octubre de 1865 por imperialista, general Ramón Méndez (INEGI, 2001).
- Museo Municipal “Eduardo Ruiz”. Su construcción data de 1543, esta conformado por tres salas. En la primera sala se encuentran: una campana de oro, plata y cobre de 1899; columna prehispánica de una mujer, figurillas, sellos, raspadores, malacates, vasijas, petroglifos y manos de morteros prehispánicos, y algunos objetos de la revolución. En la segunda sala se exhiben artículos diversos del historiador Eduardo Ruiz. Y en la tercera o de arqueología, se incluyen piezas de Chupícuaro (500 a 200 a.C.), y de los purhépechas: cerámica policroma, cajetes con soportes trípodes tipo sonaja (antropomorfas y zoomorfas), motivos decorativos geométricos y otros de incisiones; brazaletes y collares de concha; hachas y mazas de piedra; vasijas de tecalli; máscaras de jade; figuras andromorfas y zooformas de barro. El museo comparte edificio con la Casa de la Cultura de la ciudad (INEGI, 2001; Gobierno del Estado, 2006).
- Casa Regional del Turista. Es un lugar donde los artesanos de la región de Uruapan exhiben y venden su producción artesanal, entre ellos las cocuchas,



textiles, barro y gran variedad de productos realizados en madera, destacando la técnica del maque. Además se expenden obras literarias de escritores uruapenses, sobre la historia y las costumbres del lugar. También cada mes se organizan eventos de muestra gastronómica purhépecha, así como desfile de trajes típicos cada dos meses. Se montan exposiciones permanentes de productos de la región como: café, galletas, dulces, mermeladas, macadamias, chocolate, charanda, etc. (INEGI, 2001; Gobierno del Estado, 2006).

- Parque Nacional Barranca del Cupatitzio “Eduardo Ruiz”. Es el único parque en México dentro de una ciudad. Lo constituyen 527 hectáreas y se decreto como Parque Nacional el día 2 de noviembre de 1938, por el entonces presidente de la República, general Lázaro Cárdenas. En el se encuentra el río Cupatitzio; su nombre deriva del purhépecha “kupatzin”, que significa “donde se bañan”. Lo origina el manantial que se localiza en la Rodilla del Diablo, a una altura de 1700 msnm. A su paso forma paisajes de gran colorido; entre los se encuentran kioscos, hermosas y vistosas fuentes distribuidas a lo largo del parque. Cuenta con cinco puentes y dos cascadas. Además, ahí se encuentra un vivero donde se producen orquídeas; un estanque piscícola donde se produce la trucha arco iris y el campamento de educación ambiental Los Fresnos (INEGI, 2001; Gobierno del Estado, 2006).
- Mercado de Artesanías. Se localiza frente al Parque Nacional, ofrece gran variedad de objetos de madera maqueada, cestería de la región y otras muchas artesanías de los poblados cercanos como objetos decorativos, textiles e



instrumentos musicales, incluyendo las renombradas guitarras de Paracho (INEGI, 2001; Gobierno del Estado, 2006).

- Fabrica de San Pedro. Esta fábrica se estableció en el último tercio del siglo XIX. Aunque en mínima cuantía, continúa su producción textil en telares y maquinaria que datan de principios del siglo XX. Actualmente, funciona como Centro de Convenciones (INEGI, 2001).
- La Capilla de la Magdalena. Esta es otra de las construcciones que iniciará Fray Juan de San Miguel, y corresponde al segundo tercio del siglo XVI. Y se considera el barrio más santiguado de la ciudad. Guarda en su interior un inmenso cuadro del siglo XVIII que representa escenas del purgatorio; una cruz de ese mismo siglo, recuerdo de misioneros, y la venerada imagen de San Nicolás, cubierta de exvotos (INEGI, 2001; Gobierno del Estado, 2006).
- Capilla del Señor Santiago. Construcción del siglo XVI. El acceso es por un pequeño atrio modificado; la barda atrial es la original de piedra de cantera negra, rematada por almedas piramidales. En la fachada principal del lado izquierdo se localiza la torre del campanario, posterior a la construcción original. La portada esta formada por dos cuerpos. Su arco de acceso de medio punto, está decorado por conchas, dos querubines, pomos, un sol y una luna, todo en alto relieve. Al interior hay una planta basilical con bóveda de cañón. En el ábside, arco triunfal de cantera rosa con adornos vegetales y cordón franciscano y el altar mayor, de cantera con decoración geométrica en bajorrelieve y cruz al centro en alto relieve (INEGI, 2001; Gobierno del Estado, 2006).



- Templo de la Inmaculada Concepción. Ubicado a un costado de La Huatápera, de la cual formaba parte, se construyó a finales del siglo XIX, con una portada de cantera, sus muros son de adobe y carece de cúpula. En el interior, su planta es de cruz latina con elementos de estilo neoclásico, igual que el exterior (Gobierno del Estado, 2006).
- La Tzaráracua. Al sur de la ciudad, río abajo, a 10 km por la carretera a Apatzingán, se localiza esta extraordinaria cascada que ha sido y es punto de admiración de propios y extraños, rodeada de una frondosa vegetación. Puede llegarse a ella disfrutando de un emocionante paseo a caballo o a pie. Espectacular y famosa cascada cuyo nombre en purhépecha significa cedazo. Tiene una altura de 50 m. (Gobierno del Estado, 2006).
- La Tzararacuita. Es una caída de agua de aproximadamente 16 mts., localizada a un costado de la Tzaráracua, lugar entre tierra templada y caliente donde existe biodiversidad de plantas y animales. Para quienes gustan de la aventura este es un buen lugar, ya que no hay acceso de vehículos hasta la cascada, así que se tiene que caminar aproximadamente media hora en caminos improvisados para llegar a esta bella cascada (SECTUR, 2006).
- Casa más angosta del mundo. Registrada en el libro Records Guinness. Mide solamente 1.40 x 7.70 metros (INEGI, 2001).



### 2.2.3. Festividades más Representativas de Uruapan

Como en todos los rincones de este país no faltan las fiestas típicas del lugar, que son representativas de las tradiciones y costumbres, además, de que son representativas de la cultura del lugar. La Tabla 2.1 muestra las principales festividades que se llevan a cabo en la ciudad de Uruapan (INEGI, 2001; Gobierno del Estado, 2006).

Tabla 2.1 Festividades de la ciudad de Uruapan.

Fecha	Festividad
19 de Marzo	Fiesta de San José, en el barrio del mismo nombre.
Marzo-Abril	Tianguis artesanal en la Plaza Principal. En estas fechas se lleva a cabo el tradicional Domingo de Ramos, y dentro de este evento se realiza el concurso artesanal y concurso de traje regional.
24 de Junio	Fiesta patronal en honor de San Juan Bautista.
29 de Junio	Fiesta patronal en honor de San Pedro y de San Pablo.
22 de Julio	Fiesta patronal en honor de Santa María Magdalena, esta festividad es de las más concurridas.
25 de Julio	Fiesta patronal en honor de Santo Santiago, en el barrio del mismo nombre.
Septiembre	Se presentan Bandas de música y danzas; hay vendimias y quema de castillo.
2 al 5 de Noviembre	Se realiza la Feria Ambiental en el Parque Nacional.
22 de Noviembre al 15 de	Feria del Aguacate, donde se presenta una exposición agrícola,



Diciembre	comercial, industrial, ganadera y cultural.
-----------	---

De “Festividades de Uruapan”, INEGI, 2001, párr. 3.; Gobierno del Estado, 2006, párr. 5.

**2.2.3.1. Domingo de Ramos.** En el siglo pasado, regalar al ser querido o a un amigo, un jarro, olla o jarra de barro, era símbolo de nuestra frágil humanidad y para recordarnos que estamos hechos con materia que se convertirá en esta tierra. En base a esta tradición hace unos 25 o 30 años, se comenzó a promover esta fiesta aprovechando para también realizar concursos sobre la mejor pieza artesanal y sobre el vestido, cambiando el sentido inicial de esta reunión. Por su magnitud y tradición la muestra artesanal más importante del Continente, en donde se reúnen cerca de 1,200 artesanos de las 4 regiones étnicas del Estado: Mazahua, Náhuatl, Otomí y Purhépecha, quienes exhiben más de un millón de piezas elaboradas con barro, madera, cobre, palma e hilados, mismas que forma parte de las expresiones culturales legadas por los antepasados indígenas que aún siguen vigentes. Esta gran fiesta que lleva 46 años de celebrarse, inicia con el desfile de artesanos (Gobierno del Estado, 2006; H. Ayuntamiento de Uruapan, 2006); las Figuras 2.2, 2.3, 2.4 y 2.5 muestran el tianguis artesanal.





Figura 2.2 Artesanías hechas de cobre.



Figura 2.3 Trabajos hechos con palma.



Figura 2.4 Artesanías en miniatura de la región de Ocumicho.



Figura 2.5 Jícaras elaboradas con la técnica del maque.





## Revisión de la Literatura

Los artesanos participantes desfilan por orden alfabético según su comunidad de origen. A la cabeza van las Autoridades Municipales y Estatales, organizadoras de estas fiestas. El recorrido inicia en la entrada del Parque Nacional ubicado en la calzada Fray Juan de San Miguel, continuando por las calles de Emiliano Carranza hasta llegar a la Plaza Morelos (la plaza principal del centro de la ciudad), terminando su recorrido en la Casa de la Cultura. En dicho desfile, los artesanos exhiben sus trajes multicolores y bailan al compás de las bandas de música tradicional que alegran el ambiente que es disfrutado por habitantes y la gran cantidad de turistas que cada año se dan cita. De acuerdo con la tradición, regalar un jarro, vasija u olla de barro es símbolo de humanidad, por lo que a lo largo de todo el desfile los artesanos van regalando artesanías a los espectadores (Gobierno del Estado, 2006; H. Ayuntamiento de Uruapan, 2006).

Las Figuras 2.6, 2.7 y 2.8 muestran el desfile de los artesanos que se realiza en la ciudad de Uruapan.



Figura 2.6 Niñas portando el traje típico de Santa Clara del Cobre en el desfile de artesanos.



Figura 2.7 Mujeres portando trajes típicos en el desfile de artesanos.



Figura 2.8 Mujeres de la región de Tzintzuntzán.





El Domingo de Ramos, además de la tradicional bendición de palmas, se llevan a cabo dos importantes concursos, el concurso artesanal y el concurso de traje típico. En el concurso artesanal participan todos los artesanos del Estado de Michoacán, existen 7 categorías y se entregan cerca de 20 premios. Las artesanías participantes solamente se exhiben el día del concurso, así que es única la oportunidad de admirar trabajos realmente hermosos, piezas de colección y artesanías originales.

El concurso de traje típico es un espectáculo maravilloso, lleno de colorido y tradición, que muestra el vestir de los antepasados michoacanos, este concurso se ha llevado a cabo desde hace 25 años. En este concurso se tiene dos categorías: infantil y adulto; dentro de éstas dos categorías se califican los trajes de ceremonia, danza y el de uso diario (Gobierno del Estado, 2006; H. Ayuntamiento de Uruapan, 2006).

La Figura 2.9 muestra el traje típico femenino de la región de Uruapan.



Figura 2.9 Mujeres luciendo el traje típico de la ciudad de Uruapan.



La transformación de los sistemas de producción agropecuaria, han provocado cambios en los patrones alimenticios en todos los centros urbanos y rurales del país, diferentes a los manejados tradicionalmente. Sin embargo, quedan diversas manifestaciones de la cocina tradicional, que son funcionales, y que tiene gran calidad y sabor, pueden ser incorporados al consumo cotidiano, como es el caso de la gastronomía purhépecha que aún subsiste en muchas comunidades michoacanas.

Por ello, el CONACULTA tiene el objetivo de difundir la gran variedad de platillos que se preparan en las comunidades indígenas de la región. Así que desde 1984, organiza la Muestra Gastronómica de Domingo de Ramos en la plaza Izazaga, con el apoyo del H. Ayuntamiento. En dicha muestra se puede disfrutar de toda a variedad de platillos regionales como uchepos, corundas, churípo, atapakua, quesadillas de maíz azul y otras viandas más que son acompañadas de exquisitas aguas frescas de frutas y granos naturales como la chía, horchata, jamaica, tamarindo, limón, entre otros sabores. Esta muestra es una manifestación de la cocina tradicional que es elaborada mediante el uso de fogones de carbón e instrumentos domésticos de barro y madera, lo cual, se refleja en el exquisito sabor de los paltillos, en dicho evento no solo se puede disfrutar del sabor de los alimentos que ahí se preparan, es también un espectáculo ver la forma en que son reparados, ya que se trata de que sea lo más real posible, por lo que se improvisan los fogones en el lugar (Gobierno del Estado, 2006; H. Ayuntamiento de Uruapan, 2006).

Las Figuras 2.10, 2.11 y 2.11 son de la muestra gastronómica que se lleva a cabo el Domingo de Ramos en una plaza de la ciudad.



Figura 2.10 Mujer purhépecha elaborando comida.



Figura 2.11 Mujer purhépecha preparando masa y haciendo tortillas.



Figura 2.12 Mujer purhépecha vendiendo pan.

Otro evento interesante es el Ritual de la Aguadoras, es una ceremonia pagana religiosa que manifiesta gran parte de la tradición de los barrios de Uruapan. El ritual consiste en que muchachas vestidas con atuendos purhépechas, llevan agua del manantial de la Rodilla del Diablo a cada uno de los barrios de donde son originarias. Las aguadoras en su recorrido trasladan el agua en cántaros que cargan sobre su cabeza danzando con sutileza las notas de la banda de música que las acompaña. Esta tradición se realizaba el sábado de Gloria y las aguadoras se reunían en la plaza de los Mártires de Uruapan, sitio en donde los palmeros les ayudaban a adornar los cántaros al colocarles flores naturales, pan de dulce y como tapadera del cántaro se colocaba un conejo de azúcar. Los recipientes se llenaban de agua, misma que era bendecida por un sacerdote. El líquido era repartido entre los vecinos que las acompañaban en su recorrido (Gobierno del Estado, 2006; H. Ayuntamiento de Uruapan, 2006).





#### ***2.2.4. Costumbres Gastronómicas***

En la gastronomía del lugar se pueden encontrar rasgos de la cultura purhépecha, así como la influencia española. Uruapan por ser la ciudad que sirve de enlace entre tierra fría y tierra caliente, se puede encontrar gran variedad de platillos y sabores, que van desde las tradicionales corundas purhépechas, hasta las carnitas de cerdo de tierra caliente. Entre la variedad de comida del lugar encontramos corundas, churípo, atapakúa, tamales de harina, atole de tamarindo y de cacao, empanadas de chilacayote, enchiladas placeras y las carnitas de cerdo (SECTUR, 1993).

Actualmente las costumbres gastronómicas del lugar se han estado perdiendo debido al impacto de la globalización, ya que Uruapan se distinguió hasta hace algunos años por su comercio interno, la gente del lugar prefería los restaurantes del lugar y por lo tanto, las cadenas de comida rápida no tenían éxito. La ciudad se mantuvo con un supermercado de cadena hasta 1998 y un restaurante de comida rápida, Kentucky Fried Chicken, éste último sin gran éxito. En el año antes mencionado, se estableció la tienda departamental “Soriana”, trayendo consigo otras cadenas como Mueblerías Famsa y Pizza Hut, a partir de ese año comenzó la apertura a nuevas tiendas y restaurantes de cadena. En el 2002 se inauguró el primer McDonalds de la ciudad y actualmente tiene éxito como en cualquier otro destino que existe dicha franquicia, pero cabe mencionar que aunque la ciudad es grande únicamente cuenta con un establecimiento. En este año, 2006, ya se cuentan con las siguientes tiendas departamentales: Comercial Mexicana, Soriana, Aurrera y Sam’s Club.



Los restaurantes de comida rápida con los que cuenta la ciudad son: Kentucky Fried Chicken, Mc Donalds, Domino's Pizza y Pizza Hut. Con estos acontecimientos, las costumbres gastronómicas de la juventud de Uruapan se han ido modificando ante la nueva oferta de alimentos; así con el paso de los años, las costumbres gastronómicas de los antiguos michoacanos quedarán en el olvido, ya que las nuevas generaciones preferirán la comida rápida. De lo anterior, la importancia de rescatar las tradiciones del lugar, y darle mayor difusión para que propios y extraños puedan disfrutarlas.

### *2.3 Gastronomía*

En el contexto de los estudios sobre turismo, el tema de los hábitos alimenticios, las costumbres gastronómicas o patrones de consumo de alimentos cobra cada vez mayor importancia, porque implica la atención de un tema fundamental que afecta tanto a las comunidades receptoras como a los visitantes, y es digno de tomarse en cuenta y estudiarse a fondo (Padilla, 2003).

Para muchos turistas uno de los atractivos fundamentales para visitar otro país lo constituye la experiencia gastronómica que ofrece cada lugar, aunque este mismo atractivo es también una de las principales barreras de acercamiento. Para quienes se ocupan de ofrecer una propuesta cultural en materia de turismo, las comidas regionales son, sin duda, un modo de acercar culturalmente a distintas sociedades que en el terreno de la mesa se presentan como mundos ajenos (Padilla, 2003).

Como fuente de nutrición y subsistencia orgánica, la alimentación siempre estuvo presente en las preocupaciones humanas. Primero, considerada por su papel de combustible



para el organismo, ya que el cuerpo requiere de energía para realizar sus diversas actividades, y esa energía las obtiene a través de los alimentos, el acto de alimentarse es hoy, más que una necesidad del organismo es una satisfacción del cuerpo y el alma que crea una satisfacción diferente en cada individuo (Rolim y Jiménez, 2003).

Padilla (2003), menciona que “la cultura de un país es sin duda la de su gastronomía, pues esta integrada por el alma de un pueblo, su patrimonio, valores, costumbres, historia, religión y geografía”. La gastronomía o el arte culinario comprende todos aquellos métodos, técnicas y procedimientos encaminados a preparar, transformar y sazonar los alimentos que brinda la naturaleza de la forma más hábil posible, y a precortarlos de manera que constituyan un placer para el paladar, además de ser gratos a la vista y tener un aroma apetecible, dicho en otras palabras la gastronomía es el arte de preparar una buena comida (“Enciclopedia Hispánica”, 2001).

La gastronomía que es primordial para la salud y el desarrollo físico de los seres humanos, es también símbolo de identidad cultural de un pueblo, ya que la cultura de un lugar y su gastronomía están íntimamente ligadas. Sus platillos se han perfeccionado con el pasar de los siglos y han hecho de la gastronomía un verdadero arte, se podría decir que la gastronomía es la historia de la civilización de los pueblos (Stoopen, 1990).

Los alimentos tuvieron gran importancia en el desarrollo de la cultura, el arte y la religión del México prehispánico. La necesidad de alimentarse figuraba en los principales mitos indígenas, y el tema de la comida estaba presente en murales, esculturas, códices y ofrendas, ya que para los indígenas prehispánicos no había nada máspreciado que la comida (Bernard, Domínguez y Lozano, 2003).



Stoopen (1990) menciona que hoy en día es frecuente referirse a tres comidas como las mejores del mundo: la francesa, de excelencia y gran refinamiento; la china, con más de 500 platillos, calificada como la más “sabia y exquisita”; y la mexicana, que ofrece ricos y variados productos autóctonos de los reinos vegetal, mineral y animal, así como un vasto y succulento recetario tradicional y contemporáneo. Para poder definir cuál es la primera comida del mundo, si la francesa, si la china o la mexicana, tendríamos que decir que todas tienen buenos votos, y las voces sensatas explican que las tres alcanzan niveles de excelencia. Pero cabe mencionar que la comida mexicana debido a sus antecedentes históricos conoció la cocina francesa y la china, y eso le permitió producir y usar sus ingredientes, tales como el trigo, arroz y la soya. Sin embargo, la cocina mexicana permaneció desconocida, incluso para la francesa. Es de analizarse que la comida mexicana las supera por sus insumos que la situación geográfica del país le permite obtener, ya que cuando Francia tiene que importar muchos de sus productos, como algunas frutas de África y de Israel, México disfruta de todos los productos del trópico y de los de clima frío durante todo el año. A la cocina china, le faltan lácteos y azúcares, por lo que sus variedad de postres es muy reducida; mientras que la comida mexicana cuenta con una exuberancia de dulces y postres que ha sido altamente calificados por múltiples especialistas.

Para reconocer que una cocina se transforma en gastronomía tiene que tener antecedentes históricos, por lo menos tres generaciones o 100 años, debe crear sus propias bebidas con sus insumos y sus métodos, su panadería y repostería; además, de que su elogio y estudio haya propiciado la creación de una literatura y una disciplina de estudio (Guzmán, 1999).



### *2.3.1 Mestizaje*

El año 1492 marca un momento clave para la gastronomía universal, pues España, con el descubrimiento de América y la expulsión de los árabes de su territorio, rompe su aislamiento con el resto de Europa e inicia la expansión en el nuevo continente, trayendo esto grandes cambios en la cocina mexicana. La comida fué el punto clave en donde los prejuicios socioculturales de diferentes razas se matizaron en una relación humana donde se lograba alcanzar un objetivo único: el regocijo del paladar tanto de eclesiásticos, como de criollos, aristócratas, burgueses e indios (Stoopen 1990; Pérez, 2003).

El contacto de dos culturas tan diferentes entre sí, tuvo que haber despertado entre indígenas y españoles gran recelo, pero también una enorme curiosidad por conocer las costumbres de los otros, este mestizaje no solo se limitó al intercambio de alimentos, técnicas culinarias, vajilla, utensilios, sino también a una nueva forma de percibir la comida. De cierta manera, más un choque fué un encuentro entre dos tradiciones culinarias diferentes, ya que de la frugalidad indígena se pasó a la gula española, ya que los conquistadores no solo comían para saciar su hambre sino por placer y deleite, era la comida un motivo de festejo y celebración, por lo que organizaban fiestas en donde se bebía y se comía en exceso, esto contrastaba con la tradición indígena de comer poco y pausadamente, solo para aplacar el hambre. Para los indígenas no formaba parte de su percepción que la comida fuera una fuente de placer, como tampoco lo era el beber, solo lo



hacían en determinadas celebraciones rituales y solo los ancianos podían beber libremente (Ibarra, 2005).

Los españoles tenían gusto por las carnes y el pan; en cambio, en tierras mexicanas se consumían poca carne, los nutrientes provenían de los frutos de la tierra. Si bien, los indígenas estaban en la posibilidad de obtener del suelo los frutos que siempre habían consumido, la verdad ya no podían seguir haciéndolo con la misma autonomía, pues ya no eran los dueños de la tierra. Y si sus oportunidades alimenticias se ampliaban potencialmente con los nuevos productos introducidos por España, sus tradiciones se veían violentadas por la imposición de usos y costumbres españolas; de ahí en adelante todas sus prácticas cotidianas serían sofocadas por la de los conquistadores. Quizás el caso más dramático fue la prohibición impuesta por los españoles al consumo ritual de la semilla de amaranto, que mientras para los indígenas esta semilla encarnaba el cuerpo de su dios tutelar, para los españoles representaba lo inútil, lo que no tiene importancia (Stoopen, 1990).

Otra función importante en este proceso de transculturación, consistió en la llegada de cultivos de Europa a la Nueva España. Uno de los primeros cultivos que arribó fue el trigo. La tradición señala que este cereal llegó de manera fortuita, ya que en una carga de arroz enviada a Hernán Cortés venían “tres granos de trigo”, y que el conquistador ordenó a un esclavo negro que los sembrara en sus tierras de Coyoacán (Pérez, 2003).

Nuevos cultivos y formas de producción, animales domésticos de nutrición y transporte, nuevas habilidades e industrias, contribuyeron a crear una nueva familia y sociedad; los religiosos, cocineros y amas de casa, en los conventos, comedores y hogares que respectivamente van estableciendo, a medida que continúa la total dominación y



ocupación de las tierras que hoy conforman México, ensayan y producen nuevos manjares, empleando los productos naturales locales, de los que se originan las comidas regionales (Stoopen, 1990).

Entre tanto, los productos nativos y los adquiridos se daban cita en los mercados, en donde se brindaban al gusto y al ingenio para que ensayaran nuevas posibilidades de combinación. De este modo, grasas, ajos, cebollas, carnes, se mezclaban con los chiles, tomates, jitomates, tortillas, para crear todo tipo de antojos, los cuales ya se ofrecían en los mercados prehispánicos, aunque ahora enriquecidos con los nuevos ingredientes (Stoopen, 1990).

Los orígenes de la comida mexicana se remontan al período prehispánico, a la llamada Cultura del Maíz, ya que entorno a dicho grano y complementado con chiles, calabazas, jitomates, conejo, armadillo y guajolote se elaboraban los más variados platillos, que en ocasiones alcanzaron carácter ritual al constituir una de las principales ofrendas a los dioses y a los muertos. Sin embargo, los dones de México al mundo en materia alimenticia según Stoopen (1990) son:

**Semillas:** maíz, frijón, amaranto, chí, cacao y cacahuete.

**Frutos:** jitomate, chile, calabaza, piña, papaya, anona, chirimoya, guayaba, mamey, zapote (negro, blanco y amarillo), chicozapote, nuez encarcelada, jocote y tejocotes, capulines, tunas, pitahayas, aguacate, chayote, chilacayote.

**Raíces:** yuca, camote, jícama, raíz de chayote.

**Flores:** la vainilla o flor negra, como la principal.

Aunque chile, vainilla y chocolate representan la culminante contribución de México al deleite gastronómico del mundo.



En la época de la colonia, las encargadas de cocinar y de servir la comida fueron las mujeres, en los inicios de la conquista, las que se encargaron de preparar la comida para los españoles fueron las indígenas; y con la llegada posterior de las mujeres españolas, esto se modificó un poco, ya que si bien las mujeres españolas cocinaban en su casa, era costumbre tener servicio, por lo que no contribuían mucho en la cocina. Como los recipientes de metal que utilizaban los españoles, eran escasos y caros, se les reemplazó por los utensilios de barro indígenas, estos se fueron perfeccionando y enriqueciendo gracias a la incorporación de nuevas técnicas, como el vidriado, además de los nuevos diseños. Se siguieron usando utensilios prehispánicos como el molcajete, el comal y el metate. Los utensilios mestizos fueron los molinillos, batidores y jarras de madera para elaborar el chocolate. En esa época la forma más popularizada de preparación de alimentos fueron los guisados, en donde se unieron tanto los alimentos locales como los españoles y era muy común que hicieran de tres a cinco comidas por día, entre las cuales no podía faltar el refrigerio con chocolate (Ibarra, 2005).

### ***2.3.2 Comidas Regionales***

Para identificar y valorar las comidas regionales y averiguar cuándo una propuesta local puede distinguirse como expresión regional o nacional, es oportuno señalar algunos de los puntos que propone el mexicano Domingo Guzmán (1999) al referirse a lo que toda cocina debe cumplir:

1. Crear sus propios utensilios, insumos y materiales.
2. Inventar sus modos y maneras propias de cocinar.





3. Tener un repertorio de platillos que abarquen toda la gama de sabores.
4. Integrar la totalidad de los pasos en una comida, pasando por los caldos, las sopas secas, los guisados y hasta los postres.
5. Establecer sus horarios, costumbres, etiquetas y ordenamientos.
6. Que el gusto por el platillo, el guiso y las viandas, haya rebasado tres generaciones.
7. Que sea capaz de aprovechar e incorporar los conocimientos de cocina ajenos sin desvirtuar su espíritu.

Por último, menciona que una cocina se transforma en gastronomía, cuando ha creado sus propias bebidas con sus insumos y sus métodos, su panadería y repostería, así como también haya originado una literatura (Guzmán, 1999; Padilla, 2003).

Por lo antes mencionado se le considera a la cocina mexicana como gastronomía, ya que tiene orígenes prehispánicos, aunque tenemos que reconocer que ya no es puramente prehispánica ya que la cocina por su propia naturaleza es mestiza, por el largo procedimiento de experimentación e intercambio a que ha sido sometida, también, como resultado del trato, amistoso o bélico, de unos pueblos con otros, que se han prestado (y en ocasiones, saqueado) insumos, sabores y procedimientos que poco a poco, debido al uso, pasan a formar parte de las cocinas nacionales. La cocina mexicana no es caso de excepción, su riqueza es consecuencia del encuentro de dos pueblos que, entre sus oposiciones contaban con gustos y costumbres culinarias muy distintas, así como con diversos productos naturales diferentes en cada tierra (Stoopen, 1990).

En México es muy importante destacar que se cuenta con una gran variedad de comidas regionales, cada una muy diferentes en sus platillos, pero uno de los pilares no deja de ser el maíz, producto que identifica a nuestro país a nivel mundial. Por lo que es



importante dar a conocer cada una de estas comidas regionales, que en la actualidad pueden servir para atraer la atención de propios y extraños.