

Tercer grado

Morelos

La entidad donde vivo



Contenido 4. El legado cultural del Virreinato en mi entidad



Acuérdate

Comenta con tus compañeros:

¿Has visitado alguna hacienda? ¿Cómo es? ¿Qué te llamó la atención?
¿Conoces algún convento? ¿Sabes quiénes vivían allí?

Construcciones coloniales que permanecen: haciendas y conventos

Todavía podemos apreciar construcciones coloniales en algunos puntos de nuestra entidad; son recuerdos de la época en que se unieron el trabajo y los conocimientos de personas de distintas razas: nuestros antepasados.

Aún podemos ver haciendas coloniales en municipios como Xochitepec, Cuernavaca, Miacatlán, Puente de Ixtla, Yautepec, Cuautla, Ayala y Jonacatepec, entre otros. También podemos admirar parte de los acueductos que se construyeron para trasladar el agua a las haciendas desde ríos y manantiales, en comunidades como San Carlos, del municipio de Yautepec; Coahuixtla, en Cuautla, y Pantitlán, en Tlayacapan.



Una vista de la exhacienda de Cocoyoc, en el municipio de Yautepec.

Por otra parte, recordemos que las actividades emprendidas para evangelizar a los indígenas originaron la construcción de iglesias y conventos. Los primeros frailes que llegaron fueron los franciscanos, quienes edificaron la actual catedral de Cuernavaca, además de los conventos de Jiutepec, Tetecala y Tlaquiltenango. Posteriormente arribaron otras órdenes religiosas, como los agustinos, que fundaron conventos en Ocuituco, Totolapan, Yecapixtla, Tlayacapan, Jonacatepec, Jantetelco, Zacualpan, Jumiltepec, Tlalnepantla y Atlatlahucan.

Poco después, los frailes de la orden de los dominicos fundaron los conventos de Tepoztlán, Oaxtepec, Tetela del Volcán, Tlaltizapán, Tlaquiltenango, Hueyapan y Yautepec. Los frailes dieguinos construyeron el convento de San José, en Cuautla.



Lo puedes hacer

1. En equipo, observen el mapa de las haciendas y el mapa de los conventos coloniales de Morelos. Identifiquen los más cercanos a la comunidad donde viven.
2. Digan cuáles otros conocen y cuáles les gustaría visitar.
3. Elijan un convento o una hacienda que exista actualmente en cualquier municipio. Consigan fotografías o recorten ilustraciones en folletos turísticos, revistas o periódicos. También pueden obtenerlas en sitios de internet.
4. Intercámbienlas con sus compañeros de grupo y digan qué hacienda o convento les interesó más.
5. Elaboren un plan de visita para conocer esa construcción. Recuerden anotar los horarios de salida y llegada, las actividades que desarrollarán y el tiempo que destinarán a cada una.

¿Qué propones?



Para que los visitantes ayuden a mantener en buen estado las construcciones de la época virreinal.



La forma de vestir de los españoles fue influyendo poco a poco en la manera de vestir de indígenas y mestizos.

El vestido y la alimentación: cómo cambiaron y qué conservamos

Cuando en este territorio empezaron a convivir indígenas con españoles y africanos, se mezclaron sus maneras de vestir y de alimentarse. Los indígenas tenían la posibilidad de vestirse como acostumbraban, siempre y cuando cubrieran la mayor parte de su cuerpo. Generalmente confeccionaban su ropa con telas de algodón; las mujeres bordaban sus vestidos y se adornaban con flores, pinturas y joyas.

Los españoles y los criollos procuraban lucir ropas finas, con alhajas, zapatos y medias. Las mujeres usaban vestidos amplios y sombreros, según la moda establecida en España. Pero, con el paso del tiempo, estas modas se mezclaron, sobre todo entre la población mestiza.

Actualmente podemos observar en algunas comunidades de Morelos, como Hueyapan y Cuentepec, que sus habitantes todavía conservan su vestimenta tradicional y siguen usando huipil, faldas bordadas, sarapes y sombreros; vestuario que presenta rasgos prehispánicos combinados con elementos españoles.

De igual manera, la comida mexicana es el resultado de la mezcla de distintas culturas alimentarias: la indígena y la española principalmente, y en menor medida la africana, que aportó el uso de algunos componentes y recetas.



Espicias.

Condimentos vegetales para la comida, como el clavo y la pimienta.



Los tamales son un alimento de origen prehispánico que actualmente disfrutan los morelenses.

Los nuevos ingredientes vegetales que se incluyeron en la comida prehispánica fueron las **especias**, la cebolla, el azúcar, el tamarindo y el trigo, entre otros. Pero también se incorporaron alimentos de origen animal, como la carne de cerdo, de res, de borrego, de cabra y de aves de corral; los quesos, la crema y la manteca de cerdo.

Todos esos componentes permanecen y son básicos en las recetas de comida mexicana, pues empleando la imaginación surgieron nuevos platillos, como el mole, el pozole, los chiles en nogada y las enchiladas; se elaboraron dulces, como el de camote, y se preparó el chocolate de manera diferente, mezclando el cacao con leche y azúcar. La integración de ingredientes tan diversos ha otorgado características muy especiales a nuestra comida, cuyos sabores son muy apreciados en otros países.



¿Quiénes lo hacen?

Los soldados españoles acostumbraban salar y secar al sol trozos delgados de carne para que les duraran más y no se echaran a perder. Esta costumbre dio origen a lo que hoy conocemos como cecina. Actualmente, la que preparan en Yecapixtla es muy famosa por su buen sabor y consistencia.





Lo puedes hacer

1. En equipos, dialoguen sobre los alimentos que consumimos actualmente y que tuvieron su origen durante el Virreinato con la mezcla de ingredientes prehispánicos y españoles. Si es posible, investiguen cómo se elaboraban en aquel tiempo.
2. En una cartulina elaboren un menú de comida que contenga ingredientes de las dos culturas. Tomen en cuenta la sopa, el guisado, el postre y el agua de sabor.
3. Pónganle un título a su menú e ilústrenlo con dibujos o recortes.
4. Con los trabajos de todos formen un mural en su salón de clases. Pueden titularlo “La comida que nos identifica como morelenses”.

Costumbres, festividades y creencias de origen virreinal en las que aún participamos

En su mayoría, las fiestas religiosas y carnavales que se realizan en cada municipio morelense también son el resultado de la fusión cultural ocurrida durante el Virreinato. En ellas podemos observar los rituales de origen prehispánico mezclados con ceremonias de tipo religioso que acostumbraban celebrar los españoles.

Por ejemplo, en Cuernavaca, el 8 de septiembre se lleva a cabo la fiesta de Nuestra Señora de los Milagros, cuya imagen se cree que apareció en 1720 en el pueblo de Tlaltenango. Esta creencia dio origen a una de las ferias más antiguas de la entidad; actualmente, en ella se promueven actividades culturales y recreativas entre los pobladores, además de realizarse venta de artesanías y comida. Otra feria muy importante es la que se celebra en Tepalcingo durante el mes de febrero; también es muy antigua y se distingue por el gran número de visitantes que reúne.



Feria de Tlaltenango, herencia virreinal.

Otra herencia de la época virreinal son los carnavales que actualmente se realizan entre los meses de enero y febrero en municipios como Tepoztlán, Yauatepec, Tlayacapan y Jiutepec. Se caracterizan por los cientos de puestos multicolores que se colocan en las calles para ofrecer comida y bebidas de la región, además de flores y artesanías. En las calles la diversión la ponen la música de banda, los juegos mecánicos y las mojjangas, espectáculos populares en que intervienen danzantes con disfraces estrafalarios. Lo que no puede faltar es el Brinco del Chinelo. En este baile participan niños, jóvenes y adultos que siguen a los chinelos por las calles principales del lugar moviéndose al ritmo contagioso de la música.

Actualmente, a nuestras ferias y carnavales llegan visitantes de varios estados e incluso de otros países interesados en divertirse, pero también en conocer la riqueza cultural que nos identifica como morelenses.



Chinelo en el carnaval de Yauatepec.



Lo puedes hacer

1. Inviten a alguna persona de su comunidad que sepa bailar el Brinco del Chinelo para que se los enseñe.
2. Consigan la música, practíqueno con su grupo y hagan una demostración en el patio de la escuela.
3. En equipo, elaboren un cartel con la imagen de un chinelo para invitar a sus familiares y a sus compañeros a presenciar la demostración. En el cartel escriban también por qué es importante conservar las tradiciones.



¿Qué propones?

Para que las ferias y carnavales morelenses conserven su valor tradicional.