

## Costumbres y tradiciones de diferentes países

### a. *Estados Unidos*

Las distintas culturas se adaptan a las ciudades desde las primeras inmigraciones que se presentaron en su historia. Un país construido por extranjeros que hicieron de este país una de las mayores potencias mundiales reconocidas en todas partes, pero a veces tanto poder no es tan conveniente. A pesar de que sus habitantes son muy diferenciados en cuanto a cultura y costumbres, la mayoría comparten hábitos y características que son típicas de Estados Unidos.

La diversidad de costumbres y tradiciones en la población de los Estados Unidos, se evidencia en la vida cultural. Esto hace que haya una gran variedad de culturas, se destacan como manifestaciones culturales, las compañías danzarias contemporáneas, la música, los novelistas y poetas, escultores, pintores y realizadores de cine.

Acostumbrados a ser un pueblo de alto consumo, hablamos de todo tipo de productos, especialmente las hamburguesas, frituras y demás “comida chatarra”, que se suele consumir por la falta de tiempo tanto para cocinar como para comer. Aunque Estados Unidos también cuenta con comidas, ingredientes y preparados típicos según cada uno de los estados en los que se puedan encontrar.

Existe mucha variedad de alimentos, los productos con bajas calorías se encuentran en cualquier supermercado o kiosko, sin embargo, la costumbre de los norteamericanos de consumir comida rápida, que siempre tienen un alto nivel de calorías, grasas trans, colesterol, etc. no desaparece.

En Estados Unidos existen varias tradiciones que se adoptan desde hace muchos siglos atrás, como por ejemplo el día de Acción de Gracias, otros conmemoran acontecimientos importantes dentro de su historia, como el Día de la Independencia, el Día de los Caídos o también están las festividades religiosas como el día de San Patricio, o el Viernes Santo, que forman parte de la heterogénea cultura estadounidense.





## ***b. México***

Acorde a la época en que vivimos muchas de estas tradiciones han cambiado la esencia de su significado convirtiéndose en festividades comerciales que todos esperamos ya sea por las vacaciones, fiestas o las celebraciones que hacemos de ellas y nos olvidamos por completo de su verdadero significado, es por ello que debemos enseñarles a nuestros hijos a recordar que significa la Navidad, el día de Reyes, la Semana Santa, el Día de Muertos etc. y juntos preservemos este legado histórico, compartiéndolo con el mundo y sintiéndonos orgullosos de ser mexicanos.

En México habitan cerca de 56 etnias, entre las que se encuentran los Chinantecos, Huastecos, Huicholes, Tarahumaras, Lacandones, Mayas, Mazahuas, Mazatecos, Mixtecos, Otomíes, Pimas, Tzeltales y Tzotziles, Yaquis, Zapotecos, Chichimecas, Chinatecos, Nahuas, etc. Este precioso mosaico de culturas, tradiciones y costumbres en donde conviven numerosos universos que, inevitablemente, acabarán por cautivarlo. Todos estos grupos comparten un número importante de rasgos culturales similares como la lengua, la vestimenta y principalmente las creencias, como los pensamientos acerca de la vida y de la muerte, la naturaleza, la religión entre católica y pagana, los grupos familiares, los niños, las mujeres y los ancianos, entre otras de las cosas que conforman su amplio mundo de símbolos e imágenes míticas y mágicas.

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 allí se dan cita personajes de distintas comunidades entre el bullicio y la algarabía 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 de 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, en medio de un ambiente de gran misticismo.

Una de las características de las gastronomías mexicanas es que no hacen distinción entre la llamada *cocina cotidiana* y la *alta cocina*. Así, aunque existen platillos típicamente festivos (como el mole o los tamales, éstos pueden consumirse cualquier día del año, lo mismo en una casa particular que en un restaurante lujoso o en una pequeña fonda sin un valor ritual especial. La gastronomía mexicana siempre ha sido calificada como una cocina de gran influencia barroca, resultado de un mestizaje culinario, y representa en mucho la visión que los mexicanos tienen del mundo.

La danza de los pueblos de México tiene un conocimiento sagrado hacia los fenómenos naturales, deidades, seres vivos y la cotidianidad de la vida. La música o el sonido de algún objeto acompañan el movimiento corporal del ser humano para expresar su sentir por el movimiento de su cuerpo. La Danza del Venado es una danza ritual celebrada por los indios yaquis y mayos de los estados mexicanos de Sinaloa y Sonora. Esta danza es una dramatización de la cacería del venado, héroe cultural de estos pueblos, por parte de los *paskolas* (cazadores).





### **c. Brazil**

Brasil es un país eminentemente multicultural, marcado por grandes y diversas corrientes migratorias provenientes de todos los continentes y el intenso mestizaje entre ellas. Río de Janeiro es un grande centro cultural de alcance nacional y mundial.

La música popular de Brasil es conocida globalmente, con una gran variedad de manifestaciones y estilos como la samba, la bossa-nova, el choro, el axé, la lambada, el forró, sertaneja, etc, pero también son muy populares estilos importados como el Hip-Hop y el rock. Algunos de los éxitos internacionales más conocidos y representativos de Brasil podrían ser la samba *Aquarela do Brasil*<sup>[61]</sup> (popular) o la bossa-nova "Garota de Ipanema" (The Girl from Ipanema) de Antonio Carlos Jobim, muy conocidos a nivel internacional.

La gastronomía más representativa de Brasil son: Tacacá no tucupi, Munguzá, Papilla de plátano verde, rallado y hervido en leche, feijoada, nécoras o cangrejos, pescados de agua dulce de la Amazonia, como el pirarucu o el peixe boi (pez buey) y el pato no tucupi y muchos más. No se puede olvidar de la 'Feijoada', con influencia negra y los platos italianos, principalmente en el estado de São Paulo. Las influencias indígenas, africanas y portuguesas han hecho de la gastronomía de Brasil una de las más ricas y variadas del mundo. La cocina de Brasil es muy regionalizada, por lo que cada zona posee sus propios platos típicos que, a veces, son desconocidos de una región a otra debido a su gran extensión territorial.

Entre sus costumbres podemos mencionar primeramente claro, sus carnavales, coloridas fiestas que son realizadas en todo el país pero cuya sede principal se desarrolla en **Río de Janeiro**. La samba claro es la reina de esta zona de América donde sus mujeres son hermosas morochas que adoran quemarse al sol y visitar las playas paradisíacas de su costa. Otras de sus festividades que se celebran en Brasil son Su **Folia de Reis** (fiesta de reyes) es famosa por los divertidas de las calles durante este tiempo. Otra de las celebraciones que se realizan en Brasil son las Cavalhadas, torneos a caballo en los que los participante muestran sus habilidades sobre los cuadrúpedos.



## **d. Argentina**

La cultura argentina está marcada por el carácter multiétnico y multicultural de su población, el fuerte sincretismo de sus formas de expresión, y una positiva valoración del progreso y la modernidad, en la que se conjugan, no sin conflictos, un sentido dual de pertenencia a las culturas europea y latinoamericana.

El tango es un estilo musical y un baile nacido en los arrabales porteños con difusión internacional, ligado fuertemente con la Argentina, pero sobre todo con Buenos Aires. En este género musical se destacaron Carlos Gardel, considerado como el *Rey del Tango*, y el marplatense mundialmente reconocido Astor Piazzolla. El folclore argentino reúne las manifestaciones artísticas del interior de la Argentina. Han existido zonas en las cuales predominaba algún estilo (por ejemplo zambas, cuecas, chacareras, chamarritas, chamamés, malambo), aunque actualmente han experimentado una difusión nacional. Atahualpa Yupanqui, Mercedes Sosa y Soledad Pastorutti se encuentran entre los exponentes más importantes de estos géneros.

La gastronomía argentina se destaca fundamentalmente por la carne vacuna y los vinos, así

como por una amplia disposición de alimentos de todo tipo a precios relativamente bajos. Puede considerarse básicamente configurada sobre las culturas alimentarias de las civilizaciones precolombinas andinas y guaraníes, y luego colonial, aunque la principal característica de la cocina argentina son los muy fuertes influjos de las gastronomías italiana y española.

La comida típica argentina es el asado o parrillada, además de las empanadas, los tamales, la humita y el locro. Como en los países vecinos, es muy habitual el consumo de un sándwich de chorizo, denominado choripán. La papa y la batata son alimentos ampliamente utilizados desde tiempos precolombinos. Las pastas, la pizza, y el puchero también se han constituido en comidas típicas de la gastronomía argentina.

Durante el año se celebra "El día de la tradición", que es sumamente importante porque rescata los valores argentinos. Si alguien quiere vivir intensamente las tradiciones y costumbres argentinas, debe, además, hacer un repaso por su música, ya que este tema revista gran importancia. La **Fiesta Nacional de la Jineteada y Folklore** es una verdadera demostración de destrezas criollas: doma, jineteada y pialada, que se acompañan con muestras de artesanías y degustación de comidas típicas. Cierra con un festival folklórico, en las barrancas del río Paraná, con la participación de destacados artistas nacionales.





## **e. Colombia**

El folclor colombiano es muy rico, tanto en el número, como en la variedad de sus manifestaciones, a tal punto que cada una de las distintas regiones geográficas del país, posee sus características folclóricas propias.

La Cumbia Colombiana es el baile representativo del país, es una rica expresión dejada por los africanos. También bailes como el Fandango dejaron como decendiente al Joropo, baile muy conocido en los llanos orientales, aún así, cada departamento tiene su música y bailes que lo caracterizan porque estos son producto de su historia y de su manera de ser.

La música colombiana popularmente se han reconocido como ritmos nacionales el bambuco, la cumbia y el vallenato. Los diferentes géneros de la música folclórica de Colombia han sido influenciados por elementos españoles, amerindios y africanos que formaron la etnografía del país, así como por otras corrientes latinoamericanas y anglosajonas que han constituido a la música colombiana como una de las más ricas de la región, llevando en años recientes al reconocimientos de varios intérpretes colombianos a nivel internacional.

Colombia no tiene un plato nacional, aunque son muy reconocidos el sancocho y la arepa en sus distintas variantes. Entre los platos regionales más representativos se encuentran el ajiaco santafereño, la bandeja paisa, el mote de queso, la lechona tolimense, la mamona o ternera a la llanera, el mute santandereano, el tamal y los pescados, sobre todo en las regiones costeras. de los ingredientes más comunes en las preparaciones son cereales como el arroz y el maíz, tubérculos como la papa y la yuca, variedades de leguminosas (fríjoles), carnes como la vacuna, gallina, cerdo, cabra, cuy y otros animales silvestres, pescados y mariscos. Es importante también la variedad de frutas tropicales como el mango, el banano, la papaya, la guayaba, el lulo y la maracuyá.

En Colombia, los días festivos están definidos por la Ley 51 del 22 de diciembre de 1983 y se dividen en tres tipos:

- Los festivos de fecha fija (relativos al calendario civil), que se celebran el día exacto del acontecimiento conmemorado.
- Los de primer lunes (fechas móviles relativas al calendario civil; el festivo se celebra el

primer lunes siguiente a la fecha de celebración tradicional).

- Los relativos a la Pascua. Son el jueves y el viernes santo, Corpus Cristi y Pentecostés. Son definidos en función del domingo de resurrección de la Iglesia Católica, esto es, el primer domingo siguiente a la primera luna llena posterior al equinoccio de primavera en el hemisferio norte.



## **f. Cuba**

En Cuba entre los géneros musicales tradicionales se encuentra el son cubano y guaguancó. En el siglo XX se popularizaron otros ritmos muy bailables. Entre ellos el chachachá, el mambo, la guaracha y el danzón. Hoy en día la guaracha cubana es conocida en todo el mundo con el nombre de salsa originado en los EE. UU. lugar preciso New York por la inmigración de los distintos músicos de toda Latinoamérica. En la actualidad se bailan aún muchos de estos ritmos y se practican en las casas de cultura. Entre los más bailados actualmente están la conga y la rueda de casino, así como la timba. En la actualidad no solo en Latinoamérica sino en el mundo entero.

La gastronomía de Cuba es una fusión de cocinas españolas, africanas y del Caribe. Las recetas cubanas comparten las sabidurías de la combinación entre las especias y las técnicas combinadas de la cocina española y africana, con unas ciertas influencias caribeñas en especias y sabores. Existen influencias de los esclavos africanos que cultivaban, en su mayoría



caña de azúcar en las plantaciones, mientras que en las ciudades constituyeron generalmente una minoría. Las plantaciones de tabaco fueron habitadas principalmente por campesinos españoles pobres, sobre todo de las Canarias. La parte del este de la isla también recibió cantidades masivas de inmigrantes franceses, haitianos y del Caribe, principalmente durante la revolución haitiana; así como trabajadores estacionales para la cosecha de la caña de azúcar, sobre todo españoles, durante los años 50. Esto implicó que la cocina cubana se convirtiera en algo localmente tradicional.

Entre los platos más comidos están el arroz, las viandas (principalmente el plátano), las legumbres y la carne de cerdo. Entre los platos típicos se encuentra el congri, elaborado con un caldo de frijoles y arroz. Están los tamales (el maíz es un plato desde los aborígenes cubanos con el aún comida casabe) y tostones y mariquitas realizadas con plátanos vianda. En las fiestas lo más codiciado y usado es el típico cerdo asado en vara a fuego lento.



## **g. Puerto Rico**

La cultura puertorriqueña cuenta muchas costumbres y tradiciones, alguna de las cuales datan de tiempos precolombinos. En Puerto Rico cuenta con diferentes ritmos Folclóricos Culturales, como la Bomba y la Plena, en la música Jíbara o Trova, los diferentes seises y aguinaldos, en la música clásica, la Danza Puertorriqueña. Actualmente sus ritmos con auge internacional los

son la Salsa y el Reggaeton. Estos últimos, ritmos con raíces extranjeras, la Salsa evolucionó de ritmos mayormente reconocido en Cuba y el Reggaeton, que es una fusión con el Rap y su antecesor el Reggae en español y en la actualidad se le ha fusionado con todo tipo de ritmo siendo exitosa la fusión con la Bachata dominicana, una variación del tipo balada del Reggaeton, tiene gran popularidad también.

se observan todas las fiestas nacionales de los Estados Unidos, con excepción del Día del Descubrimiento de América (*Columbus Day*). Mientras el Gobierno Federal de Estados Unidos celebra esa fecha el segundo lunes de octubre, los puertorriqueños lo conmemoran oficialmente el 12 de octubre de cada año.

La cocina puertorriqueña es una combinación de las cocinas española, africana y taína -nombre de los indios que habitaban antiguamente las islas-. Su gastronomía se caracteriza por la amplia variedad de ingredientes y productos nativos que se utilizan. La base de la cocina criolla tiene su origen en los taínos, quienes cultivaban raíces como la yuca, la batata y la yautía, además del maíz. Los españoles incorporaron alimentos como la cebolla, el ajo, el cilantro, la berenjena, los garbanzos, el coco y bebidas como el ron. Desde África se adquirió su estilo de cocina y se introdujeron alimentos como el plátano verde.





## ***h. España***

Hay muchos días de celebración en España. Hay las celebraciones para la vida diaria, como la muerte, y las celebraciones para temporadas, como Todos Santos y La Castanada en el otoño. Las Fiestas y las tradiciones son muy importantes a la cultura de España. La fiesta más grande es “Todos los Santos,” y es un tiempo muy especial. Esta festividad es en el otoño, cuando las plantas, los árboles, los animales, y toda la naturaleza se prepara para el invierno. Las familias dedican una comida a los muertos y recuerdan la comida de la persona querida. En este día, la gente come pasteles muy muy pequeños se llaman “panellets,” y son muy similares al “marzapán” en los Estados Unidos.

Una fiesta muy muy conocida es la fiesta de Sanfermines de la corrida de toros. Cada año ocurre del siete al trece de julio, con fuegos artificiales que marcan el comienzo en la medianoche el seis de julio. La primera festividad cada mañana es la corrida de toros. Los toros corren por las calles a la plaza de toros donde ellos lucharán en el anochecer. Esta fiesta tiene el nombre de San Fermín, el Santo de Patrocinador de los borrachos, porque sólo el valiente e insensato se atreve a competir corriendo con los toros.

La gastronomía de España es una variada forma de preparar platos, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el país. Cocina de origen que oscila entre el estilo rural y el costero, representa una diversidad fruto de muchas culturas, así como de paisajes y climas.<sup>1</sup>

Entre los platos típicos de españoles hay que destacar la famosa **tortilla de patatas, la paella, los pistos, el gazpacho, las migas o los embutidos** (jamón serrano, chorizo, morcilla), así como **los quesos** (no hay región que no tenga los suyos). Son frecuentes los platos con legumbres comobase (lentejas, garbanzos, alubias, etc.), los cocidos o potajes,

aunque cada región tiene estos platos con sus propias características. También el pan tiene muchas formas de realizarse, dando variedades muy distintas en cada región.

Algunas de las características más representativas de España son su **música y sus bailes**. En cada una de las regiones de la península se pueden descubrir diferentes estilos de música y baile que hablan de su tradición e historia. Así por ejemplo en esta fotografía podemos ver a un grupo de danzas bailando el baile típico de su región: **la sardana**. Cada domingo en muchos pueblos y ciudades en **cataluña** la gente se reúne para bailar las **sardanas** no sólo como una manifestación tradicional de la cultura catalana, sino también como un símbolo de independencia.



