

dimensiones

CLUB

INFORMACIÓN GENERAL

CONTENIDOS

1. [Situación y geografía](#)
2. [Clima](#)
3. [Breve historia](#)
4. [Población](#)
5. [Lenguas](#)
6. [Gastronomía](#)
7. [Cultura y festividades](#)

Situación y geografía

El subcontinente indio se adentra como una cuña gigantesca en el océano Índico, su costa oriental está bañada por el mar de Bengala y su costa occidental por el mar de Omán. Se extiende cerca de 3.200 km de Este a Oeste. Posee 5.110 km de costas y sus fronteras terrestres con Pakistán, China, Birmania, Nepal y Bhután son de 9.988 km de longitud.

Con una superficie de 3.287.800 km² es el séptimo país en extensión del mundo. Tiene grandes contrastes geográficos con una parte importante del Himalaya y la cuenca del Ganges que es tan grande como dos veces España, dos desiertos áridos y dos deltas

rebosantes de agua, junglas tropicales en donde abundan los animales salvajes y tierras fértiles consideradas como las más habitadas de la Tierra.

Clima

Debido a su gran extensión, la India tiene un clima variado dependiendo de su latitud, pero de predominio tropical, sobre todo en las costas y en los estados del sur. Hay tres estaciones dominantes: el verano, el monzón (época de lluvias intensas y cortas) y el invierno.

El verano

Comprende desde abril hasta finales de mayo o principios de junio, es una estación cálida y seca; las temperaturas empiezan a subir progresivamente hasta alcanzar en algunos puntos los 45°C a primeros de mayo. Posteriormente, a finales de este mes, la temperatura empieza a suavizarse al apreciarse los primeros síntomas de la llegada de las lluvias.

Los monzones

Van de junio hasta finales de septiembre, hacen que la temperatura se suavice y los campos florezcan, resurgiendo de nuevo la vida en todas partes. Pese a que durante la estación lluviosa no desaparece el calor, este se hace más llevadero y, aunque suele llover casi todos los días, esto no impide visitar el país ya que raramente llueve durante el día.

En la fecha en la que llegan las lluvias, su abundancia e intensidad será un acontecimiento de vital importancia para la agricultura, en especial para las plantaciones de arroz. Los monzones condicionan las cosechas y, consecuentemente, el destino de cientos de millones de personas; y aunque traigan vida, a veces pueden convertirse en causa de inundaciones y tragedias.

El otoño-invierno

Comienza al concluir los monzones, es sin lugar a dudas la estación más bella, con temperaturas ni excesivamente frías ni excesivamente cálidas y un cielo claro que permite ver los himalayas en todo su esplendor. Esta estación templada, que comprende desde octubre hasta marzo, es la más favorable para visitar el país. Sin embargo, de noche pueden bajar las temperaturas, sobre todo a medida que avanza el invierno, aunque hacia el sur del país las temperaturas sean templadas y a veces cálidas, pero nunca agobiantes.

MEDIA DE TEMPERATURAS ANUALES

	New Delhi		Bombay		Calcuta		Madrás	
	Mín.	Máx.	Mín.	Max	Mín	Máx.	Mín.	Máx.
Enero	6	21	19	28	12	26	19	29
Febrero	10	24	20	28	15	29	20	31
Marzo	14	29	22	30	20	33	22	31
Abril	20	36	24	32	24	36	25	35
Mayo	26	40	26	33	25	35	27	38
Junio	28	39	25	31	26	33	27	37
Julio	26	35	25	29	25	32	26	36
Agosto	26	34	24	29	25	31	24	35
Septiembr e	24	34	24	29	25	32	25	34
Octubre	20	33	24	31	23	31	24	32
Noviembr e	11	28	22	32	17	29	22	30
Diciembre	7	23	20	30	13	26	20	29

Breve historia

Las fronteras de la India actual provienen de su pasado reciente cuando formaba parte del Imperio Británico. Este inmenso país históricamente llegó a incluir estados independientes de Pakistán, Bangladesh, Nepal y Sri Lanka.

El pasado de la India se pierde en la noche de los tiempos pudiéndose datar la civilización del valle del Indo con 5.000 años de antigüedad. Debido a su extensión y orografía, esta civilización tiene una historia equivalente a la de Europa en su conjunto, con un importante movimiento de pueblos, diversas dinastías y variedad de “países”. De esta forma hay periodos en los que el país ha estado muy fragmentado y otras en las que la India actual permaneció unificada bajo una misma dinastía como la Maurya (siglo IV A.C), la Gupta (320 D.C.) y la Mogol (1526-1707).

Uno de los hechos históricos más relevantes fue la llegada de los arios unos 2.000 años antes de nuestra era, un pueblo procedente de las altiplanicies de Asia central. La influencia de los arios nunca llegó al territorio drávida, conservándose la cultura Tamil.

Hacia el siglo IV A.C. la parte norte de la India estaba ocupada por los persas y también fue invadida por las tropas de Alejandro Magno que no llegaron cruzar el río Indo. Dejaron una influencia helenística que culminó con la dinastía Maurya y el emperador Ashoka, que unificó este país excepto la parte sur, y fueron el comienzo de un periodo clásico.

En el periodo medieval fueron llegando las influencias islámicas, prácticamente al mismo tiempo que en España, que culminaron con la fundación del sultanato de Delhi en el siglo XII.

En el siglo XVI gran parte de la India estaba en manos del Imperio Mogol que eran descendientes de Tamerlán y venidos de Asia central. Con su refinamiento y su amor por los jardines, la arquitectura y las artes plásticas, los emperadores mogoles lograron

que la India quedara impregnada de lo más bello de la cultura persa, siendo uno de sus principales exponentes el mausoleo de Taj Mahal.

La caída del Imperio Mogol da paso al periodo colonial, donde los británicos tuvieron mucho protagonismo. Primero se fue asentando la Compañía de las Indias Orientales, la cual, después del “Motín de los Cipayos” en 1857 que los indios llaman “Guerra de Independencia” y que fue solventada con grandes dificultades, pasó a formar parte de la Corona Británica. A partir de aquí los británicos poco a poco se hicieron con la mayor parte de la India. En 1876 la reina Victoria fue proclamada solemnemente emperadora de las indias. Para los británicos la India era la “Joya de Corona” debido a la producción de materias primas que se exportaban a la “city” de Londres.

Después de la Segunda Guerra Mundial la India se independizó partiéndose en 3 países: India, Pakistán Occidental y Pakistán Oriental (posteriormente Bangladesh). Desde la independencia el país ha pasado por todo tipo de vicisitudes y guerras con sus vecinos Pakistán y China, pero poco a poco se ha ido abriendo paso en el siglo XX y el siglo XXI, convirtiéndose en una potencia mundial que disfruta de un importante crecimiento económico desde los últimos 20 años. En su conjunto tiene muchas cosas que mejorar, pero se trata de la mayor democracia del mundo en número de habitantes. Uno de los legados que dejaron los británicos fueron las instituciones democráticas, desde su independencia en 1947 la India nunca se ha visto amenazada por golpes de estado.

Población

Con una población de más de 1.252 millones de habitantes, segunda detrás de China, la India es un mosaico de etnias imposibles de clasificar. La tasa de crecimiento del 2,1% nos da un aumento de un quinto en solo diez años, y del doble en menos de treinta años.

La población de la India está constituida por una mayoría de casi 960 millones de hindúes, una presencia notable de 190 millones de musulmanes, unos 45 millones de cristianos, unos 30 millones de sikhs, 10 millones de budistas, y un grupo de 2 millones que puede calificarse de tribal.

Para entender al pueblo indio hay que visitar sus pueblos y aldeas. En total más de 500.000 pueblos, algunos de los cuales son simples aldeas de sólo varios cientos de habitantes. Estos pueblos albergan el 60% de la población global.

Las grandes ciudades deben gran parte de sus características actuales a la colonización británica, pero conservan algunos rasgos propiamente indios, como su intensa circulación humana, sobre todo cerca de los bazares, cuyas muchedumbres resultan difíciles de imaginar hasta que se ven por primera vez.

Algunas de las grandes metrópolis son eminentemente administrativas como New Delhi, otras, grandes puertos y centros industriales como Bombay, Calcuta y Madrás, y otras, centros de peregrinación como Benarés.

En las grandes ciudades se refugia la población rural desfavorecida por las malas cosechas. Ciudades como Calcuta reciben una continua afluencia de campesinos que huyen de las malas condiciones de vida en el Bihar y Bangladesh, con lo que su crecimiento es desmesurado y sus servicios están saturados.

Lenguas

Además del inglés, en la india existen 17 lenguas oficiales pertenecientes a dos familias lingüísticas muy diferenciadas: la indoeuropea y la drávida.

Dentro de la rama indoeuropea están el hindi, el asomiya, el bengalí, el gujarati, el cachemir, el marathi, el oriya, el punjabi, el sánscrito, el sindhi y el urdu. En la rama drávida están el tamil, el kannara, el malayam y el telugu. El resto de idiomas y dialectos se cuentan en más de mil, aunque sobre este tema los especialistas nunca se ponen de acuerdo.

Actualmente la constitución india ha adoptado el hindi y la escritura nagara como idioma nacional, lo que provoca fuerte oposición en otras comunidades lingüísticas, sobre todo en el sur. Los demás idiomas oficiales lo son de cada estado en donde son mayoritarios.

Como es fácil de imaginar, en este país hay mucha gente bilingüe e incluso trilingüe, siendo normal usar la lengua de la región de origen cuando se está en familia, comunicarse en hindi al ir de compras, y hablar en inglés en la oficina.

El inglés se sigue usando para la legislatura y la justicia, y en todo tipo de intercambios y transacciones. En realidad sólo lo habla bien el 15% de la población, pero muchos lo comprenden, por lo que es fácil entenderse en las grandes ciudades.

Gastronomía

La cocina india comprende gran variedad de platos y costumbres culinarias, teniendo todos algo en común: el uso de las especias y de las guindillas verdes frescas, que la hacen difícil de ser apreciada por el paladar occidental.

El condimento más famoso es el “*curry*”, que no es ni más ni menos que la mezcla de un buen número de especias. Otro condimento muy destacado son los “*masalas*”, de los que hay varios tipos según se vayan a usar con la carne el pescado, o las verduras.

Todos los diversos tipos de “*currys*” y “*masalas*”, combinados con cúrcuma, diferentes clases de pimienta, semillas de amapola, clavo, ajo, jengibre, cardamomo, comino y azafrán, constituyen la base de la cocina india.

De norte a sur la cocina india varía considerablemente. Debido a la influencia persa, la comida del norte se parece bastante a la de Oriente Medio, utilizando carnes, trigo amasado y verduras. En el sur se emplea más el arroz, el *curry* y, en general, tiende a ser vegetariana. La cocina del sur es todavía más picante que la del norte.

La cocina típica india desconoce el uso del cuchillo y el tenedor, aceptando como máximo el uso de la cuchara, comiéndose con los dedos de la mano derecha, con la costumbre de lavarse las manos antes y después de la comida; al finalizar, se toma una hoja de betel, allí llamado “*pan*”, que ayuda a hacer la digestión y a tener buen aliento.

Cereales: Son un elemento básico de la cocina india, destacando el uso del trigo amasado cocido, frito o hecho al horno. Todos los panes indios carecen de levadura y siempre se sirven recién hechos como acompañamiento de los demás alimentos sustituyendo al arroz, cereal muy consumido.

Uno de los panes más populares se llama "*chapati*", se trata de una torta de harina, fina y redonda, cocida sobre una placa metálica. De las variedades de pan podemos reseñar los "*puris*", panes fritos, hinchados y crujientes, hechos en aceite o "*ghee*" (mantequilla clarificada); y el "*nan*" que es un pan exquisito preparado en un horno de barro vertical, que lleva hierbas aromáticas y un poco de mantequilla. Estos son los más conocidos pero existe una gran variedad, algunos de los cuales se hacen a base de arroz, mijo o cebada. El arroz es también de consumo cotidiano, habiendo variedades de excelente calidad como el famoso "*basmati*", que crece en Punjab y Uttar Pradesh. Los platos a base de arroz son muy variados. Hay una cocina vegetariana que emplea arroz blanco hecho al vapor para acompañar verduras y una especie de yogurt salado llamado "*raita*". Además, el arroz sirve para preparar los famosos "*biryani*", platos a base de arroz no vegetarianos, friéndose el arroz con nueces, pasas y azafrán mezclado con un poco de leche y yogurt, a los que se añade carne de cordero o pollo, sazonada con salsas ricas en especias.

Carnes: Generalmente se piensa que los indios son vegetarianos, y de hecho muchos lo son. Entre los que comen carne no todo está permitido, ya que para los hindúes la vaca es tabú y para los musulmanes lo es el cerdo. Así pues, la cocina no vegetariana se basa en el cordero, el cabrito y las aves.

Los platos de carne más famosos son el "*tanduri*" que es pollo asado en un horno de barro, sazonado en una salsa a base de azafrán que le da un color anaranjado una vez asado; el pollo "*tika*", frito con salsa en trozos pequeños deshuesados; los "*kebab*" que son pinchos morunos de cordero hechos a la brasa; el "*rogan josh*", cordero al curry, y el "*gushtaba*", albóndigas con especias en yogurt.

Pescados: A excepción de los hoteles lujosos de las grandes capitales, sólo se come pescado en las costas y cerca de algunos ríos. Estos pescados siempre van acompañados de salsas muy picantes, preparándose al horno o fritos.

Verduras: Hay una gran variedad de verduras. La forma más común de cocinarlas es hervirlas, presentándose en cuencos o en una bandeja con arroz, generalmente acompañadas por un pequeño cuenco de lentejas bastante líquidas llamadas “dal”.

Salsas: Son el ingrediente principal de la cocina india, su número es inmenso, las hay picantes hechas con “curry” o “masala”; y de tipo agri dulce como los “chutneys” preparados con mango. La calidad y el sabor dependen del talento del cocinero, pero estas salsas acompañan a todos los platos.

Repostería: Los pastelillos indios son muy dulces. La mayoría tienen como ingrediente básico la leche azucarada, hervida o frita, con nueces, almendras u otros frutos secos. Entre los dulces indios, los más populares son los “rasgulas”, bolas de crema de queso con sirope de agua de rosas; los “gulab jamuns”, bolas de harina y leche con sirope; los “jilabi”, frituras crujientes con miel; y el típico helado indio llamado “kulfi”.

Bebidas: La bebida favorita de los indios es el té, aunque también se bebe café, sobre todo en el sur. Otra bebida muy popular es la leche de coco fresco.

En cuanto a las bebidas refrescantes, están los zumos naturales, a las que los indios añaden un poco de sal para impedir la deshidratación; y el “lassi”, un yogurt líquido de leche de búfala, que puede tomarse salado o dulce y a veces con fruta batida.

Cultura y Festividades

Las fiestas y celebraciones hindúes, musulmanas, jainistas, budistas, cristianas y sikh son muy numerosas y se suceden a lo largo del año, lo que hace que las oficinas de la administración india estén frecuentemente cerradas. Además, hay celebraciones relacionadas con acontecimientos históricos y otras basadas en las cosechas y los ciclos anuales. Cada región de la India tiene su forma original de festejar un evento, saliendo a la calle los aspectos más pintorescos de esta cultura: elefantes engalanados, santones venidos del Himalaya para hacer abluciones en los ríos sagrados, danzas ancestrales, procesiones llenas de fervor religioso, etc.

Aunque desde la Independencia de la India se instauraron algunas festividades civiles, como la del 26 de enero, día de la República, o la del 15 de agosto que celebra la Independencia, tradicionalmente las fiestas son de carácter religioso.

Las fechas exactas de las fiestas indias no se corresponden con el calendario gregoriano, en general, dependen de fases lunares o condiciones astrológicas por lo que sólo podemos informar del mes en que se celebran.

Enero/febrero

- **Pongal:** fiesta de la cosecha celebrada sobre todo en el sur. El arroz recién cosechado se consume en familia, se adornan las vacas y se les da de comer arroz dulce. Por la tarde se pasea el ganado por las calles al ritmo de orquestas improvisadas. Dura tres días, y es celebrado en Trichy y Madurai (Tamil Nadú), en Karnataka, Andra Pradesh y Kerala donde es llamado Sankranti.
- **Id uz-Zuha:** fiesta musulmana que conmemora el sacrificio de Abraham, se sacrifican cabras y ovejas.
- **Vasant Panchami:** los hindúes celebran la fiesta de Sarasvati en familia. En la región de Bengala es donde tiene más importancia, paseándose sus imágenes hasta el río donde son sumergidas. Esta fiesta es celebrada principalmente por los artistas e intelectuales ya que Sarasvati es su patrona.

Febrero/marzo

- **Shivaratri:** fiesta en honor de Shiva celebrada en toda la India. Se adornan los templos y los devotos pasan la noche entonando cánticos devocionales. Al día siguiente, grandes multitudes de peregrinos se agolpan al borde de los ríos llenos de colorido.
- **Holi:** llamado popularmente la Fiesta de los Colores, se celebra sobre todo en el norte de la India. Es una fiesta en honor a Krishna, en la que todos los participantes se salpican mutuamente con polvos de colores. Esta fiesta, muy popular, se celebra durante el equinoccio de primavera y dura varios días. En Mathura, la ciudad santa del Krishnaismo, llega a durar varias semanas y atrae a gran número de peregrinos.

Marzo/abril

- **Jamshez Navroz:** año nuevo parsi, celebrado en los estados de Maharashtra y Gujarat.
- **Rama Navami:** conmemoración del nacimiento de Rama, esta fiesta es importante en el estado de Uttar Pradesh. Hay grupos de bailarines y actores que representan las epopeyas del Ramayana. Al final de la fiesta se quema una efígie de madera de forma solemne.
- **Gangaur:** fiesta en honor de Parvati, celebrada principalmente en Rajasthan (Udaipur y Jaipur). Las jóvenes van al templo de Parvati llevando en la cabeza jarros de latón adornados de flores, lavando las estatuas y adornándolas con guirnaldas, pidiendo a la diosa que les proporcione un marido que se parezca a Shiva.
- **Mahavir Jayanti:** fiesta jainista que conmemora el nacimiento de Mahavira, el último Tirthankara. Se celebra en el estado de Gujarat.
- **Kumbh Mela:** la más antigua de las fiestas hindúes. Tiene lugar cada tres años en una de las cuatro grandes ciudades santas: Nasik, Ujjain, Prayag y Hardwar. Asisten millones de peregrinos para darse un baño purificador en el sagrado río Ganges.

Abril/mayo

- **Baisaki:** primer día del año solar hindú. Los sikhs también celebran este mismo día la fundación de la “comunidad de los puros” por el gurú Govind en 1689.
- **Puram:** espectacular procesión de elefantes bellamente engalanados, cuyos jinetes llevan sombrillas ceremoniales. Se celebra en el templo de Shiva situado en una colina cercana a Trichur (estado de Kerala).
- **Meenakshi Kalyanam:** celebración de la boda de Shiva con Meenakshi en el famoso templo de Madurai. Dura diez días que culminan en una procesión presidida por las deidades transportadas en una enorme carroza.
- **Urs Ajmer Sharif:** feria comercial celebrada en Ajmer (estado de Rajasthan). Dura seis días que convierten a la ciudad de Ajmer en un importante centro comercial y cultural.

Mayo/junio

- **Hemis:** fiesta de los dioses en el valle de Ladakh.

Junio/julio

- **Rath Yatra:** gran fiesta hindú en Puri (estado de Orissa), se celebra en honor de Jagannath (Señor del Universo), con procesiones de carrozas-templo gigantescas, tiradas por miles de peregrinos.

Julio/agosto

- **Teej:** celebración de la llegada de los monzones en Rajasthan, principalmente en Jaipur. Procesión de elefantes, camellos, bailarines.
- **Raksha Bandhan:** para conmemorar el gesto de protección que hizo la esposa de Indra para que pudiera vencer a los demonios. Las muchachas atan amuletos de seda en las muñecas de sus hermanos y novios.
- **Indra Panchami:** fiesta de las cobras, en honor de la serpiente mítica Sesha. Se llevan frutas y leche a las serpientes sagradas de los templos. Muy celebrada en Jodhpur.
- **Muharram:** fiesta musulmana que conmemora el martirio del imán Hussein, nieto del profeta Mahoma. Los devotos portan en procesión los “tazilla” (imitaciones de madera y papel de la tumba del santo).

Agosto/septiembre

- **Janmastami:** aniversario de Krishna celebrado en toda la India. Hay canciones, danzas y representaciones teatrales hechas por niños. Esta fiesta tiene mucha importancia en Mathura y sus alrededores.
- **Onam:** fiesta de la cosecha en el estado de Kerala. Se celebra con carreras de barcos-serpiente por los canales.
- **Ganesh Chaturhi:** conmemoración del nacimiento de Ganesh, el dios de la buena fortuna, representado con cabeza de elefante. Grandes estatuas de arcilla de Ganesh son llevadas en procesión para hacer una inmersión en el mar o en un lago. Celebrada a lo grande en Bombay y Madrás.

Septiembre/octubre

- **Dussehra:** la más popular de las fiestas indias, se celebra en todo el país para conmemorar la victoria de Rama sobre el demoniaco Ravana. En Mysore dura diez días y es muy espectacular por sus desfiles, su punto culminante es el último día, cuando aparece el maharajá a lomos de su elefante, con sus mejores galas, rodeado por la caballería. En el norte de la India se llama Ram Lila, en el este Durga Puja y en el sur Navaratri.

Octubre

- **Diwali:** año nuevo para los que siguen el calendario Vikram. Fiesta en honor de Lakshmi y en Bengala de Kali. En todo el país las ciudades se engalanan de fiesta y se llenan con miles de lámparas de aceite y velas encendidas, también en todas las casas y oficinas se dejan encendidas las luces eléctricas durante toda la noche.
- **Gurpurab:** aniversario de Guru Nanak, fundador del movimiento sikh, celebrado con fervor en todas las comunidades sikh, sobre todo en Amritsar.

Noviembre

- **Pushkar Mela:** feria de camellos y ganado celebrada a orillas del lago Pushkar en la ciudad del mismo nombre (estado del Rajasthan). Música, danzas, carreras de camellos y muchos visitantes venidos de toda la India.
- **Bihar:** la feria de ganado más grande de la India. Se celebra a orillas del Ganges en Sonapur, cerca de Patna. Dura un mes entero.

Diciembre

- **Navidad:** se celebra principalmente en Goa y el estado de Kerala.