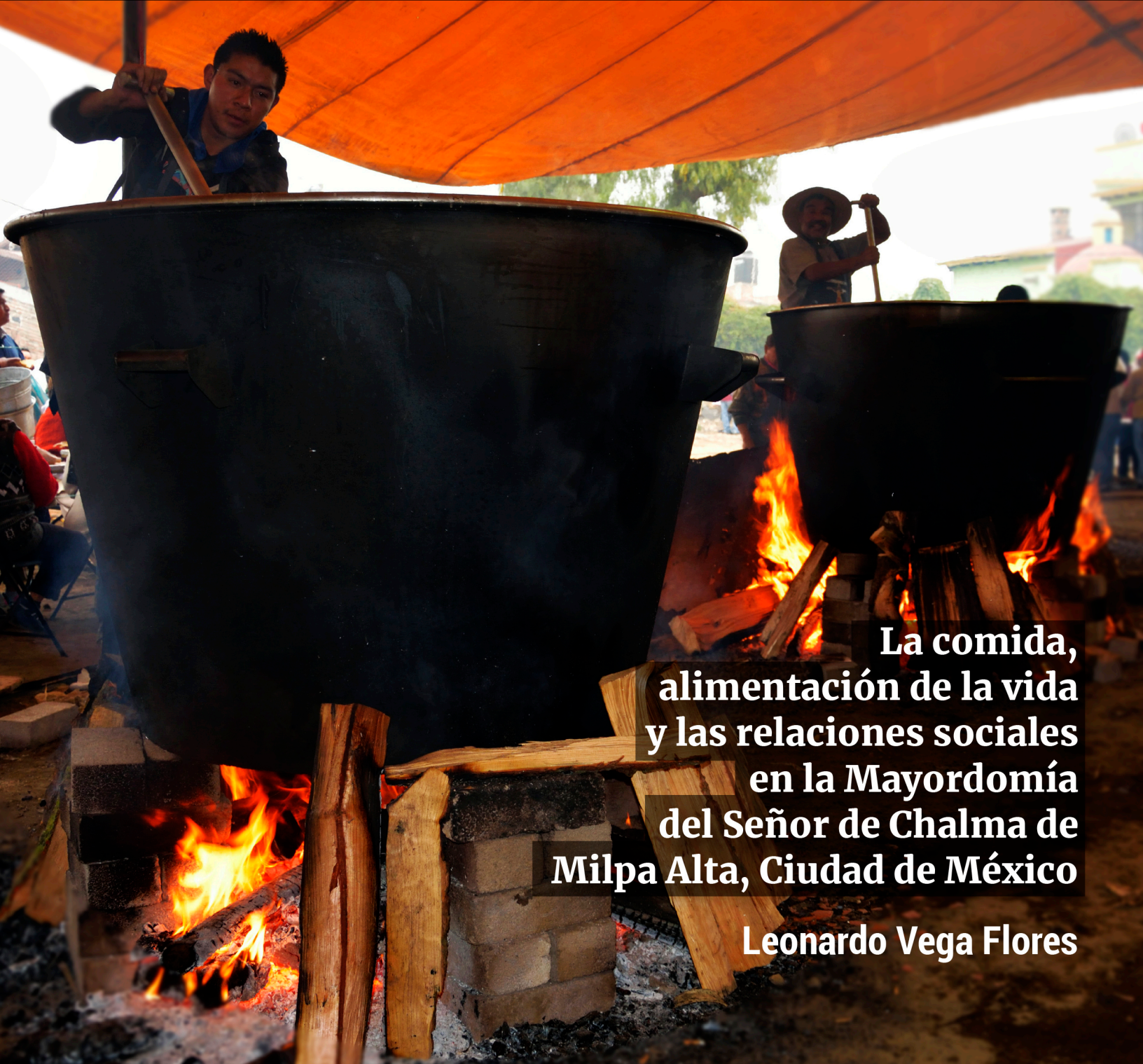


**Veinte
años
1,000
números**

Viernes 6 de agosto, 2021



**La comida,
alimentación de la vida
y las relaciones sociales
en la Mayordomía
del Señor de Chalma de
Milpa Alta, Ciudad de México**

Leonardo Vega Flores

La comida, alimentación de la vida y las relaciones sociales en la Mayordomía del Señor de Chalma de Milpa Alta, Ciudad de México

Mtro. Leonardo Vega Flores

CNAN-INAH, integrante del Colectivo Biocultural Estudios sobre el Patrimonio Biocultural de Morelos y Regiones Colindantes del Centro INAH Morelos

Introducción

Se pierde en el tiempo desde cuándo se han realizado peregrinaciones, entre las más importantes en el Altiplano Central están las que se dirigen a Chalma. Un elemento que se analiza poco es la centralidad de la comida en estas peregrinaciones, que es precisamente lo que realizó a partir del caso de la peregrinación de Milpa Alta al Señor de Chalma.

La complejidad de la peregrinación a Chalma que realizan los pueblos de Milpa Alta ha sido abordada por diferentes investigadores, entre los que puedo mencionar a William Madsen (1960) y Fernando Horcasitas (1989), y más recientemente Mette Marie Wachter (2007), Anabell Chavira (2008), Miguel Ángel Farfán (2012), entre otros. Fernando Horcasitas quien recopiló, a mediados del siglo XX, relatos de Luz Jiménez en el libro *De Porfirio Díaz a Zapata. Memoria Náhuatl de Milpa Alta*, nos muestra breves e interesantes detalles de la comida en la peregrinación de los pueblos de Milpa Alta a Chalma.

El pueblo de Milpa Alta es uno de los doce pueblos de la alcaldía de Milpa Alta que se localiza al sureste de la Ciudad de México (ver Mapa 1).

El ciclo festivo

El ciclo festivo dedicado al Señor de Chalma en Milpa Alta es muy amplio y la encargada de llevarla a cabo es la Mayordomía del Señor de Chalma. Durante un año tienen actividad la mayordomía vigente y cuatro futuras mayordomías, con activi-



Mapa 1. Ubicación del pueblo de Milpa Alta en la Ciudad de México.

dades más significativas para las dos más inmediatas. Un nuevo ciclo comienza con el cambio de mayordomía que ocurre en una misa a finales de mayo, cuando ocurre el coronamiento de los mayordomos. Posteriormente las imágenes del Señor de Chalma y de La Virgen de la Asunción son llevadas a la casa del nuevo mayordomo y se ofrece una comida, que antes de comerse, se bendice.

A finales de octubre y principios de noviembre, la Mayordomía del Leñerito realiza el corte de leña para la mayordomía del Señor de Chalma del siguiente año y días después se realiza el rajado de la leña. En el mes de noviembre la mayordomía del Señor de Chalma organiza la Junta y en diciembre la Rejunta, posteriormente le toca llevar a cabo una posada y la celebración de fin de año. En la madrugada del 3 de enero parte la peregrinación del pueblo de Milpa Alta a Chalma y está de regreso el día 10 del mismo mes.

Una de las principales tareas de la Mayordomía del Señor de Chalma de Milpa Alta es encargarse de ofrecer los alimentos durante el camino hacia Chalma, y es la mayordomía siguiente la que se encarga de ofrecer la comida durante el trayecto de regreso. El 5 de febrero, al mayordomo del siguiente año le toca llevar comida para la celebración que se realiza en el monte comunal de los pueblos comuneros de la alcaldía de Milpa Alta para recordar un evento de defensa de la tierra ocurrido en 1975. El ciclo finaliza cuando los mayordomos salientes se coronan con flores



Foto 1. Personas de diferentes edades participan en la elaboración de los tamales de alverjón. Fotografía Leonardo Vega Flores, 16 de noviembre de 2013.

y los entrantes reciben una corona de espinas en el cambio de mayordomía que ocurre en mayo en la "Iglesia Grande" como se le llama al templo de La Asunción de Milpa Alta.

A la Mayordomía del Señor de Chalma también se le nombra Mayordomía Mayor del Señor de Chalma porque es la que encabeza la peregrinación de 10 de los 12 pueblos de la alcaldía Milpa Alta, la que se realiza en enero. Adicionalmente se organizan mayordomías por barrio para ir a la peregrinación a Chalma. Son cientos de personas las que participan en la peregrinación, algunas van caminando y otras en transporte, algunos forman parte de la compleja organización y otros son devotos que participan en el viaje al santuario. Solamente los pueblos de San Pedro Atocpan y San Bartolomé Xicomulco van a Chalma en otra fecha del año, lo que no impide que algunas personas de dichos pueblos vayan con la peregrinación de enero.

En la peregrinación se visita al "Jefe", manera como coloquialmente se le nombra al Señor de Chalma, que es una advocación de Jesucristo. Es importante mencionar que es la Virgen de La Asun-

ción, patrona del pueblo de Milpa Alta, quien visita al Señor de Chalma, mientras que la imagen del Señor de Chalma de la Mayordomía permanece en casa.

En todo el ciclo festivo la comida está presente, pero, como voy a mostrar, adquiere una centralidad en la Junta, la Rejunta y en la peregrinación, y para ello se requiere leña, la participación de cocineras, cocineros y un gran número de personas que ayudan.

La Mayordomía del Leñerito, cuya imagen patrona es el Señor de las Misericordias de San Pedro Atocpan, es la que trabaja en el corte de la leña que se utilizará para la preparación de la comida. El corte de leña de la Mayordomía del Leñerito para las mayordomías en Milpa Alta tiene toda una normatividad. Previamente se marcan los árboles muertos (en pie o caídos) y posteriormente se realiza el corte de la leña. Los leñeros van al monte, hacen el corte, se quedan a dormir y al día siguiente bajan la leña en camiones. La leña se lleva a la casa del futuro mayordomo, ahí se seca y posteriormente se raja. La Mayordomía del Le-



Foto 2. Cocción de los tamales de alverjón en tambos. Fotografía Leonardo Vega Flores, 15 de noviembre de 2014.



Foto 3. Cocción de la carne en diferentes cazos. Fotografía Leonardo Vega Flores, 15 de noviembre de 2014.

ñerito también realiza al menos otros dos cortes de leña, uno para la Mayordomía de la Virgen de Guadalupe del pueblo de Milpa Alta y otro para el Señor de las Misericordias de San Pedro Atocpan. El corte de leña es una práctica muy antigua en Milpa Alta (Vega, 2019).

También participan diferentes grupos de cocineras y cocineros que se encargan de la preparación de alimentos, entre ellos los tamaleros, atoleros, arroceras y carniceros, además de infinidad de personas, hombres y mujeres de todas las edades que se integran a las múltiples tareas que implican estos procesos.

Los grupos de cocineros participan también en las múltiples fiestas patronales del pueblo de Milpa Alta y de algún otro pueblo que los invite, inclusive fuera de la Alcaldía de Milpa Alta. Los tamaleros y atoleros participan en fiestas patronales en la alcaldía Xochimilco, principalmente del Niñopa y la Virgen de los Dolores.

Junta

Se llama "Junta" a la celebración que se realiza en Milpa Alta, para que las personas realicen un compromiso de aportación monetaria. A cambio de ese compromiso reciben comida. En la "Rejunta", las personas acuden a cumplir su compromiso y reciben, en correspondencia, otros alimentos. En ese proceso, la Mayordomía, que aporta y recibe en donación insumos para los alimentos y el trabajo de muchas personas, recibe a cambio

dinero en efectivo que le permitirá cumplir el compromiso de realizar la peregrinación a Chalma, y proveer de alimentos a los peregrinos. En la Junta y Rejunta, los insumos se cuentan por toneladas, se preparan más de un centenar de tambos de tamales y se utilizan grandes cazos para preparar la carne, el arroz, el mole y el atole.

La Junta se realiza en el mes de noviembre y se prepara una gran cantidad de mole, tamales de alverjón, carne de res y de cerdo. La preparación de alimentos empieza el viernes cuando los carniceros realizan la matanza y el corte de los animales, reses y cerdos, aportados por la mayordomía y donantes voluntarios. Mientras tanto, otras personas se dedican a cocer el alverjón y a nixtamalizar el maíz.

El sábado por la mañana, sobre todo mujeres, preparan los tamales de alverjón colocando una cama de alverjón sobre una de masa de maíz. Se secciona la cama en partes más pequeñas que se enrollan, y después se toman pequeñas porciones que se ponen en las hojas de maíz (ver Foto 1). Su preparación es muy similar a la de los tamales de frijol. Los tamaleros se encargan de cocer los tamales durante sábado y domingo, por la cantidad se llegan a utilizar más de 100 tambos (capacidad de 200 litros c/u) (ver Foto 2). En la parte baja del tambo se coloca zacate que se recolectó en el corte de leña.



Foto 5. Ofrenda y devoción al Señor de Chalma y a la Virgen de La Asunción. Fotografía Leonardo Vega Flores, 17 de noviembre de 2013.

Para cocer la carne, el mole y otros alimentos el sábado y domingo se utilizan muchos cazos de gran tamaño (ver Foto 3). Los primeros alimentos que se terminan de preparar son entregados por los tamaleros, moleros y atoleros a la Mayordomía del Señor de Chalma en un momento muy solemne que llaman "entrega del trabajo", posteriormente esos alimentos son ofrendados para la alimentación del Señor de Chalma, La Virgen de la Asunción e imágenes que los acompañan, que además reciben la devoción de sus fieles (ver Fotos 4 y 5).

Desde un poco antes del amanecer del domingo y hasta la tarde del lunes acuden a la Junta muchas personas con sus canastos, bolsas y recipientes para recibir mole, tamales y carne, a cambio de la promesa de aportar en la Rejunta la cantidad de dinero que ellos consideren. Las personas se anotan con una cantidad variable de dinero, así que pueden ser \$50, \$100, \$200, \$500 o hasta más. La cantidad de comida que reciben



Foto 4. Entrega de del trabajo de los tamaleros a la Mayordomía del Señor de Chalma. Fotografía Leonardo Vega Flores, 16 de noviembre de 2013.

está en función de la cantidad de dinero con que se anoten. La mayoría de las personas que acuden son de los barrios del pueblo de Milpa Alta, en segundo lugar, de los demás pueblos de la alcaldía Milpa Alta y en tercer lugar de poblaciones de Xochimilco, Tláhuac y aún más alejadas. Según sea el lugar de donde son las personas se forman en la fila que les corresponde, se anotan y recogen un recibo por la cantidad que van a aportar, después se forman para recibir sus alimentos respectivos. Hay horas pico en las que se forma una larga fila de personas y hasta un sitio de taxis se establece frente a la casa de los mayordomos para la ocasión.

Rejunta

Aproximadamente un mes después de la Junta se lleva a cabo la Rejunta, entonces se prepara una gran cantidad de atole de pinole y tamales de chile verde con carne. El viernes se realiza la matanza, el cocimiento de chiles y tomates, y la nixtamalización del maíz. El sábado se preparan los tamales de chile verde y el atole (ver Fotos 6 y 7). Cuando se terminan de preparar los primeros alimentos, una porción de ellos es entregado a la mayordomía, y ese alimento se ofrece a las imágenes que reciben su atole y tamales de chile verde. El domingo desde muy temprano y hasta la tarde del lunes acuden quienes se anotaron, aportan el dinero y en reciprocidad reciben, en función del monto de dinero, cierta cantidad de tamales y atole. Al igual que en la Junta, en la Rejunta también se hacen más de un centenar de tambos de tamales y varios cazos de



Foto 6. Preparación de los tamales de chile verde. Fotografía Leonardo Vega Flores, 6 de noviembre de 2014.

atole. Las personas se forman en largas filas (como en la Junta), primero para realizar su aportación y luego para recibir sus tamales y atole.

Peregrinación a Chalma

La peregrinación a Chalma inicia su andar a las 3 AM del 3 de enero. Con los recursos recolectados en la Junta y la Rejunta la Mayordomía Mayor del Señor de Chalma alimenta en los descansos a los cargadores de las imágenes y a quienes acompañan a la peregrinación. Las mayordomías de los barrios del pueblo de Milpa Alta y demás pueblos participantes también llevan su propia comida y durante los descansos se van instalando estaciones para repartir los alimentos. La mayoría de los peregrinos van con la mayordomía de su barrio o pueblo, pero de hecho pueden pedir sus alimentos a otras mayordomías. Anteriormente era más estricto el proceso de distribución de comida. Si por alguna razón alguna mayordomía de barrio o pueblo no puede proveer alimentos, es la Mayordomía Mayor de Milpa Alta quien se encarga de hacerlo.

Los descansos que se hacen en el trayecto de Milpa Alta a Chalma son fijos, el primero se realiza en Topilejo donde se desayuna como a las 7:00 AM (ver Foto 8). El segundo descanso se realiza en Agua de Cadena como a las 2:00 PM. El tercer descanso se realiza en el monte, antes de Santa Martha, donde además de la cena se duermen los peregrinos. El lugar se acondiciona con luminarias y lonas muy grandes. El 4 de enero se reinicia el caminar como a las 6:00 AM, y llegan a desayunar a Santa Martha a las 8:00 AM. Después de un breve descanso al mediodía en el Ahuehuate, los peregrinos llegan a Chalma para la misa de las 3:00 PM. Después de la misa se ofrece la comida.

El día 6 de enero, los mayordomos que entrarán en funciones en mayo de ese año elaboran el *huentli*, una ofrenda en forma de tapete que se realiza con naranjas, jícamas, mandarinas, galletas, dulces y bebidas, que son adquiridas en Chalma. Los mayordomos que entrarán en funciones plenas hasta mayo del siguiente año entregan la ofrenda a los peregrinos en bolsas de plástico. (ver Foto 9).



Foto 7. Atole de pinole preparado en grandes cazos. Fotografía Leonardo Vega Flores, 6 de diciembre de 2015.

El regreso de la peregrinación es el día 9 de enero y es similar a la ida, salvo que los futuros mayordomos son los encargados de proveer la comida en los descansos. Además, se hace una parada en San Pedro Atocpan y voluntarios ofrecen tortas y bebidas a los peregrinos. Finalmente, una vez de regreso en Milpa Alta y después de la misa, la cena la ofrecen los futuros mayordomos.

Mientras que los platillos para la Junta y la Rejunta ha sido la misma por varios años, la comida que se ofrece durante la peregrinación ha cambiado bastante. La variedad de opciones y la abundancia de alimentos ha crecido con el tiempo. Los que tienen más de cuarenta años recuerdan con nostalgia los alimentos que comían de niños en la peregrinación, por ejemplo, las gorditas de manteca que menciona Luz Jiménez en su relato a Frenando Horcasitas y que se pueden conseguir todavía en lugares como Tepoztlán, Morelos o en algunos mercados y tianguis de la CDMX o por encargo con las señoras que venden gorditas y tlacoyos en el Mercado Xochitl 44 en Xochimilco. Actualmente en la peregrinación de Milpa Alta a Chalma, pueden consumir café, atoles, tlacoyos, chilaquiles, sopes, carne de res, cerdo, pollo, longaniza, tacos de papa, pancita, caldos de olla, pastas y bebidas azucaradas o de fruta, licores y cervezas, entre otros.

En los relatos de Luz Jiménez se puede leer lo siguiente sobre la comida (Horcasitas, 1989: 28-29):



Foto 8. La Virgen de La Asunción de Milpa Alta desayunando en San Miguel Topilejo. Fotografía Leonardo Vega Flores, 3 de enero de 2014.

Estos buenos hombres y mujeres hacían sus itacates con tamales clacloyos y gorditas de manteca...

Pasaban por San Pablo Oztotepec, luego por San Salvador Cuauhtenco, San Miguel Topilejo. En este pueblo se sentaban los peregrinos a calentar su comida. Allí desayunaban una tortilla o un pan con un poco de café. Así desayunaba la gente.

Luego hablaba el que iba adelante: "¿Ya todos terminaron de desayunar? Que se monten en medio de los huacales: como ya desayunaron vamos a llegar temprano. Allí en Agua de Cadena comeremos."

...

Allí en Agua de Cadena se bajaban de los caballos a calentar comida. Muchos hombres juntaban leña; hacían fogatas para calentar la comida. Se veía muy bonito. Por aquí y por allí se veía sacar comida. Los ricos llevaban carne de gallina, de guajolote y tamales. Muchos de nuestros



Foto 9. El *huentli*, elaborado en forma de tapete con productos locales de Chalma. Fotografía Leonardo Vega Flores, 6 de enero de 2014.

prójimos no llevaban nada, ni una tortilla ni un pan. Pero les regalaban por aquí y por allá. Les gritaban: "¡Venga usted, otra tortilla con carne!". Otros les regalaban tamales, hasta que se llenaban los que no llevaban comida.

Conclusiones

Considero que la cocina con leña es una práctica sustentable porque, al utilizar árboles muertos del monte comunal, fomenta la relación de las personas con el bosque, la naturaleza, su territorio y su historia, tanto durante el corte de leña y la peregrinación, como en la Junta y la Rejunta. Todos estos procesos son espacios muy significativos en los que suman esfuerzos familiares, amigos y vecinos que permiten una cohesión social y reciprocidad entre las personas y las imágenes. Devoción a la imagen, espacios de convivencia y relación con su historia y cultura son tres de los aspectos que están presentes en la práctica de la ritualidad apreciada en la devoción al Señor de Chalma en el pueblo de Milpa Alta.

En particular, la forma de elaboración de la comida y su utilización como medio para conseguir recursos para la peregrinación son muy relevantes, y se manifiestan en el gusto por la comida preparada con leña, los utensilios de cocina empleados (por ejemplo, los enormes cazos para elaborar atole, mole, cocer la carne y la gran cantidad de tambos utilizados para la elaboración de tamales), la organización de los cocineros (arroceras, tamaleros, atoleros y carniceros), la entrega del trabajo y la participación de una gran cantidad de personas tanto en la parte organizativa, como en el financiamiento de la peregrinación con el cumplimiento de la promesa efectuada para poder visitar al "Jefe", el Señor de Chalma.

Bibliografía

- Chavira Ríos, Anabell, 2008, *El cuerpo de los milpaltenses en su cotidianidad, sus ritos y sus fiestas*, tesis de Doctorado en Antropología, ENAH.
- Farfán Caudillo, Miguel Ángel, 2012, "La peregrinación a Chalma de Milpa Alta", en *Nueva Gaceta Bibliográfica*, Año 15, N° 58, abr-jun, pp. 20-44.
- Horcasitas, Fernando, 1989, *De Porfirio Díaz a Zapata. Memoria Náhuatl de Milpa Alta*, UNAM.
- Loza Jurado, Juan Carlos, 2012, "De Milpa Alta a Chalma: la peregrinación en la actualidad", en *Crisol Mágico del Sur*, N° 3, ene-mar, pp. 3-5.
- Madsen, William, 1960, *The Virgin's Children*, University of Texas Press.
- Vega Flores, Leonardo, 2019, "Cortar leña para el Señor de las Misericordias de San Pedro Atocpan", en *Mirada Antropológica*, Año 14, N° 17, Julio-diciembre, pp. 36-49.
- Wacher Rodarte, Mette Marie, 2007, "El camino de nuestros abuelos. La peregrinación de Milpa Alta a Chalma", Teresa Mora Vázquez (coord.), *Los pueblos originarios de la Ciudad de México. Atlas Etnográfico*, INAH, pp. 221-237.

Editor de este número:
Luis Miguel Morayta Mendoza

SUPLEMENTO CULTURAL
el tlacuache
CENTRO  INAH MORELOS

Órgano de difusión de la
comunidad del INAH Morelos

Consejo Editorial

Erick Alvarado Tenorio
Giselle Canto Aguilar
Eduardo Corona Martínez
Raúl González Quezada
Luis Miguel Morayta Mendoza
Tania Alejandra Ramírez Rocha

*El contenido es responsabilidad
de sus autores.*

Karina Morales Loza
Coordinación de difusión

Adriana Paola Ascencio Zepeda
Formación y diseño

Apoyo operativo y tecnológico
**Centro de Información
y Documentación (CID)**

Sugerencias y comentarios:
difusion.mor@inah.gob.mx

Crédito foto portada:
Atole de pinole preparado en grandes
cazos. Fotografía Leonardo Vega Flores,
6 de diciembre de 2015.

Centro INAH Morelos
Matamoros 14, Acapantzingo,
Cuernavaca, Morelos.



GOBIERNO DE
MÉXICO

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

