

1158

Suplemento cultural el tlacuache

CENTRO  INAH MORELOS

Viernes 13 de diciembre, 2024

ISSN-3061-7391



El *huentli* en la tradición del pueblo
de Milpa Alta, Ciudad de México

- Leonardo Vega Flores -



Resumen

El *huentli*, un tipo especial de ofrenda, que está vigente en diferentes pueblos de Morelos, Guerrero y la Ciudad de México y su vinculación con la comida es una constante. En el caso del pueblo de Milpa Alta, está la variante del cocol que se entrega como agradecimiento a las personas al final de las misas y el tapete de galletas, frutas, dulces y bebidas que se elabora el 6 de enero como parte de la peregrinación de Milpa Alta al santuario de Chalma, y se entrega a sus peregrinos ahí mismo y también cuando están de regreso en su pueblo.

Leonardo Vega Flores

Leonardo Vega Flores cuenta con la Licenciatura en Historia, es Maestro y Doctorante en Historia y Etnohistoria por la ENAH. Ha participado en diferentes proyectos de investigación relacionados con la historia y la antropología, entre otros: *Proyecto Voces de la Revolución*, en la Dirección de Estudios Históricos-INAH; *Proyecto Censo-Guía de archivos* en el AGN; *La etnografía de los grupos originarios y los inmigrantes indígenas de la Ciudad de México en la Dirección de Etnología y Antropología Social-INAH*; *Equipo Cuenca de México del Programa Nacional Etnografía de las Regiones Indígenas de México* y *proyecto Sismos: amenazas naturales - desastres sociales. Una (re)visión desde la antropología y la historia* en la Coordinación Nacional de Antropología-INAH. Formó parte del equipo académico del *Diplomado cocinas y cultura alimentaria en México. Usos sociales, significados y contextos rituales* de la ENAH.

Actualmente es coordinador académico del *Seminario Permanente La investigación histórico-antropológica de la comida. Metodología y Heurísticas en la ENAH* y es integrante del *Colectivo Biocultural Estudios sobre el Patrimonio Biocultural de Morelos y Regiones Colindantes* del Centro INAH Morelos

Cuenta con publicaciones en diferentes revistas y libros que se pueden consultar en la Mediateca del INAH y en Academia.edu. Ha realizado diferentes exposiciones fotográficas. Sus temas de interés son las fiestas patronales, las cocinas y los pueblos de la Cuenca de México.



El *huentli*

en la tradición del pueblo de Milpa Alta,
Ciudad de México



- Leonardo Vega Flores -



Introducción

El *huentli* en el pueblo de Milpa Alta es una tradición presente en las fiestas patronales y está relacionada con el pan típico local, el cocol. El *huentli* se ofrenda a los santos patronos y después se entrega a las personas en las fiestas patronales, celebraciones y en las peregrinaciones. El cocol, a través del *huentli*, cumple un papel ritual. En una variante que data de hace pocas décadas, el *huentli* es también “la galleta”, y según el contexto de la fiesta, se acompaña con otros elementos como frutas y bebidas. El *huentli* se entrega normalmente después de las misas de las fiestas patronales, en el atrio, fuera del templo y también cuando se terminan actividades rituales, como el corte de leña.

Una variante de *huentli* es el que se lleva a cabo el 6 de enero en la peregrinación a Chalma del pueblo de Milpa Alta. Se elabora un tapate con frutas, dulces, galletas y bebidas, que se reparte entre los presentes y una parte se reserva para personas que no pudieron ir.

El pueblo de Milpa Alta se encuentra en la alcaldía del mismo nombre, al sur de la Ciudad de México. Colinda con las alcaldías de Xochimilco y Tláhuac, con el Estado de México y con Morelos. Una actividad económica importante en Milpa Alta es la elaboración de cocoles, tradición ya centenaria, y anterior a la producción de nopales. La mayoría de los insumos relacionados con la elaboración de cocoles no se producen localmente, se tienen que comprar, y el cocol se vende tanto en Milpa Alta como fuera del pueblo. En ese sentido, muy parecido a la producción del mole en San Pedro Atocpan, porque se compran los insumos fuera de la Alcaldía Milpa Alta.

El territorio y pueblos de las actuales alcaldías de Xochimilco y Milpa Alta formaron parte del Corregimiento, Alcaldía Mayor y Jurisdicción de Xochimilco en la Nueva España. Durante el siglo XIX Xochimilco y Milpa Alta se mantuvieron como parte de la misma municipalidad, partido o prefectura. En 1903 se crearon las municipalidades de Xochimilco y Milpa Alta y posteriormente, en 1941, se les denominó Delegaciones y desde 2018, Alcaldías.



El *huentli* en Morelos y Guerrero

A demás de Milpa Alta en la Ciudad de México, el *huentli* se registra ampliamente en los estados de Morelos y Guerrero. Brigida Von Mentz (2008, p. 224) lo registra en Cuernavaca en el siglo XVI como pago de obvenciones para los entierros en las iglesias. Ulises Julio Fierro (2002: 42, 47 y 60; 2005, p. 41) lo registra etnográficamente en San Bartolomé Atlacholoaya como una comida (preparan tamales, mole con pollo y chocolate), bebidas dulces o etílicas, copal, flores, cohetes y música de viento que se ofrendan a los aires (en la Ascensión de Nuestro Señor y se lleva a la Cueva Santa), a los santos, a las cruces, a Cristo, a los difuntos y a las cosechas. El ciclo agrícola está relacionado con el ceremonial, y con el *huentli* se pide y se agradece. Mariana Pacheco (2021, pp. 2 y 6) lo registra también en Atlacholoaya, Morelos como una ofrenda de comida (mole verde con pollo, tamales nejos, chocolate) a los aires que se lleva y coloca en la Cueva Santa, y que tiene la finalidad de observar el temporal y pedir condiciones climáticas favorables para la siembra. Después de ofrendarlo a los aires, la mayoría de la comida se reparte entre los presentes. Druzo Maldonado (2005, pp. 109-117; 2011) lo registra como *huentle* o huencle, es una comida-ofrenda en Coatetelco a los aires y a los santos que vinculan el ciclo de fiestas cristianas y rituales agrarios con la producción agrícola (siembra, crecimiento de la planta y cosecha). El *huentle* es propiciatorio del buen temporal. Ana María Zalazar da cuenta de un *huentle* en forma de velación en Tepoztlán al señor Tepoztecatl que se realiza el 7 de septiembre (2014, p. 120). En Guerrero (Villela, 2008), el *huentli* también está asociado a los aires. Una variante del *huentli* en Morelos y Guerrero está relacionada con el contento y de manera destacada se lleva comida que entrega la familia del novio a la familia de la novia (Belmontes, 2017; Medrano, 2008). Según me comentó Luis Miguel Morayta, investigador en el Centro INAH Morelos, en el pueblo de Tetelcingo, Morelos, el *huentli* es un pan.



El huentli en otros pueblos de Milpa Alta

El *huentli* no solamente existe en el pueblo de Milpa Alta. En San Bartolomé Xicomulco está vinculado a la comida que se prepara como parte de los preparativos a la peregrinación a Chalma que hace el pueblo de San Bartolomé Xicomulco (Rosas, 2019, p. 65). Es muy parecido a lo que en el pueblo de Milpa Alta se llama Junta y Rejunta (Vega, 2021)

En el caso de San Pablo Oztotepec en su peregrinación a Chalma, el 6 de enero, después de la coronación de los nuevos mayordomos se entrega el *huentli*, bendito o colación entre los nativos de dicho pueblo. A su regreso el 10 de enero se reparte el *huentli* (pan, una palanqueta y frutas adquiridas y bendecidas en Chalma) (Wacher, 2009, p. 209). También la comida que se ofrece al llegar a su pueblo recibe el nombre de *huentli* (Wacher, 2006, p. 49). De manera similar, los del pueblo de San Agustín Ohtenco reparten el *huentli* (galletas, fruta y refrescos) el 8 de enero, cuando se encuentran en Chalma en su peregrinación (Farfán, 2012, p. 34).

Los cocoles de Milpa Alta

El *huentli*, como ya mencioné, se entrega al finalizar las misas principales de las fiestas patronales y está asociado principalmente al cocol que es de elaboración tradicional en el pueblo de Milpa Alta, aunque sus insumos vienen de fuera. De acuerdo con testimonios orales que ha recogido el antropólogo René Vázquez, la elaboración de cocoles en Milpa Alta comenzó después de la Revolución Mexicana, cuando los milpaltenses regresaron a su lugar de origen en los años 20 del siglo XX, después de abandonarlo tras la masacre del Chapitel. En su regreso trajeron nuevos oficios, entre ellos el de cocoleros. En los años setenta del siglo XX el *huentli* también adquiere su forma en “la galleta”. Por esos años aún se usaban guacales de varilla de madera para transportar los cocoles, según me comentó en 2022 René Vázquez, originario de Oaxaca y residente en Milpa Alta desde niño.

El barrio de Santa Martha se distingue por la elaboración de cocoles, pues ahí se ubican las principales familias cocoleras, de acuerdo con una vieja tradición de ocupaciones por barrio. Se elaboran principalmente cocoles de anís, piloncillo y canela, pechugas y pan con queso, normalmente Cotija, que tiene forma de telera. El cocol es de forma de un rombo y aplanado. El de canela lleva encima una franja blanca. El de piloncillo es más oscuro, y el de anís se distingue por su aroma y porque viene espolvoreado con harina. Las pechugas llevan un corte en su superficie que va en diagonal y simula una pechuga de pollo partida a la mitad. Su sabor es más neutro.





Las familias Sevilla, Silva, Laguna y Laurrabaquio son familias de tradición en la elaboración de cocoles. En el caso de la familia Sevilla, originarios del barrio Santa Martha, me comentaron que los cocoles llevan harina de trigo, azúcar, levadura, grasa vegetal y algún complemento dependiendo del sabor, ya sea anís, canela o piloncillo. Las pechugas llevan mantequilla, harina de trigo, azúcar, levadura, grasa vegetal, huevo y otros condimentos. Más de 100 años de tradición se transmiten desde Andrés Sevilla (tatarabuelo), Epifanio Sevilla (abuelo) y Andrés Sevilla Martínez, el papá de María del Consuelo y de Andrés Sevilla Gallardo. Cinco generaciones contando a Alexia Gallardo, sobrina de los dos anteriores. Utilizan leña para su horno que tiene una antigüedad de más de 40 años y que fue elaborado por Andrés Sevilla Martínez, con una base de tezontle y un piso de solera de barro. En la parte baja lleva sal para que caliente. La leña la adquieren en Santa Ana Tlacotenco y los demás insumos los compran en la propia alcaldía, según me comentaron María del Consuelo Sevilla Gallardo, Andrés Sevilla Gallardo y Alexia Gallardo, el 30 de julio de 2022.

Cuando les piden cocoles para el *huentli* los entregan a la manera antigua, en guacales y separadas las capas de pan con hojas de una jarilla, hierba que se da en el campo de Milpa Alta, que le da un sabor especial al pan. Según me comentaron integrantes de la familia Sevilla, el *huentli* anteriormente era un pan diferente, el pan semita, elaborado con pulque. Ahora el pan para el *huentli* es cualquiera de los que se elaboran tradicionalmente en Milpa Alta. Recuerdan un pedido del año 2020 para la Virgen de La Asunción, de tres mil cocoles de anís, canela y piloncillo, con una cama de cocoles por una de jarilla. Los huacales se han dejado de usar, se cambiaron por canastos. Anteriormente se hacían los pedidos más específicos para el *huentli*, ahora se pide más como pan, con “tantas piezas para tal festividad”. Recuerdan también los pedimentos para la velación del Santo Entierro en el barrio de La Luz en la Semana Santa (Ver Figura 1).

El *huentli* y “la galleta” actualmente son sinónimos en Milpa Alta. Según el contexto, pueden acompañarse con diferentes elementos.

Páginas 7 y 8. Figura 1: La elaboración de cocoles es una actividad tradicional en el barrio de Santa Martha. En la familia Sevilla Gallardo tienen el oficio de cocoleros por cinco generaciones. 30 de julio de 2022. Fotografía Leonardo Vega Flores.

El *huentli* de Milpa Alta

El *huentli* está presente en diferentes celebraciones del pueblo de Milpa Alta. Distingo las siguientes formas.

A) El *huentli* o “la galleta” que se entrega al finalizar las misas de las fiestas patronales. Los *cocoles* se llevan normalmente en canastos circulares y las galletas en cajas de cartón o plástico, y las personas que acompañaron reciben el pan y las galletas de la mayordomía respectiva.

En el caso de la fiesta patronal de La Asunción los *cocoles* se acompañan de atole champurrado, elaborado en un enorme cazo de 1200 litros, como sucedió en el año de 2022 (Ver Figuras 2, 3 y 4) elaborado por personas del barrio de Santa Cruz.

Figura 2: El *huentli* en la fiesta patronal de la Santa Cruz, en el barrio del mismo nombre, pueblo de Milpa Alta. 3 de mayo de 2013. Fotografía de Leonardo Vega Flores.





Figura 3: Entrega del huentli en su forma de pechuga de cocol, que entrega la Mayordomía del Señor de las Misericordias del pueblo de Milpa Alta, durante la fiesta patronal del Señor de las Misericordias en San Pedro Atocpan. 9 de mayo de 2013. Fotografía Leonardo Vega Flores.



Figura 4: Entrega de "la galleta" a quienes asistieron a la misa de coronación en el barrio Santa Martha. 31 de julio de 2013. Fotografía Leonardo Vega Flores.



B) El que se entrega a los mayordomos en su coronación (Ver Figura 5).

Figura 5: Entrega de "la galleta" a los mayordomos que se coronan, con flores porque terminan su cargo. Fiesta patronal del barrio Santa Martha, Milpa Alta. 31 de julio de 2013. Fotografía Leonardo Vega Flores.



Figura 6: Galleta que se ofrece a los leñeros en el corte de leña que realiza la Mayordomía del Leñerito a la Mayordomía del Señor de Chalma en el monte comunal de Milpa Alta. 20 de octubre de 2013. Fotografía Leonardo Vega Flores.

□ El *huentli* que se da a los que acompañaron y colaboraron con los mayordomos. En ese sentido, se entrega a un grupo más pequeño de personas, a diferencia del que se reparte al finalizar las misas. Por ejemplo. Los Mayordomos del Señor de Chalma les entregan morralitos a los cargadores de las imágenes o a los leñeros en el monte comunal (Ver Figura 6). O los que se entregan después de las comidas.

La antropóloga María de Jesús Martínez Rubalcaba reportó de su trabajo de campo en los años setenta del siglo XX lo siguiente: “Ya en su hogar, el nuevo funcionario y su familia obsequian viandas a la gente que los acompañó, lo cual se llama *huentli*, palabra náhuatl que los milpaltenses traducen como “alimento sagrado”, “comida de Dios” y que significa “ofrenda” (1987, p. 76).

D) El *huentli* de las peregrinaciones.

Especial mención merece el *huentli* que ofrecen los mayordomos del Señor de Chalma y de la Virgen de La Asunción en el Santuario de Chalma, el 6 de enero de cada año. El *huentli* consiste en un tapete o alfombra en la que se colocan diferentes frutas como naranjas, cañas, mandarinas, cacahuates, refrescos, rompopé y galletas. Todo tiene que ser comprado en Chalma o en los pueblos aledaños. Lo elabora el mayordomo que se coronará hasta el año siguiente y lo entrega el que acaba de recibir su corona de espinas, porque apenas inicia su mayordomía. En años recientes hubo un cambio, porque el *huentli* lo está entregando la misma mayordomía que lo elabora. Los presentes van pasando en fila para recibir en una bolsa parte del *huentli* (Ver Figura 7).

Otra forma de *huentli* en la peregrinación a Chalma es el que entregan las diferentes mayordomías, además de la Mayordomía del Señor de Chalma y la Virgen de La Asunción, es el que se entrega a los colaboradores y cargadores de las imágenes cuando están de regreso en Milpa Alta, el 10 de enero. Al respecto, la antropóloga María de Jesús Martínez reportó lo siguiente hace 50 años:

*Para la peregrinación, se acomodan en cajas grandes de madera la virgen y el estandarte para que no sufran deterioro en el camino. El mayordomo tiene que poner en el nicho de la imagen, antes de guardarla, una cantidad de dinero porque "si no se le da, pesa". Con ese dinero se compran, en Chalma, limas y panecillos que se bendicen y constituyen el *huentli* que se da en Milpa Alta a los que no van a la festividad.*

Figura 7: El *huentli* elaborado en Chalma con galletas, fruta, dulces y bebidas. Se entrega a las personas después de la misa de coronación de los Mayordomos del Señor de Chalma y la Virgen de La Asunción. 6 de enero de 2014. Fotografía Leonardo Vega Flores.



Es decir, que ese *huentli* que se trae de Chalma y que antes se repartía a los que no pudieron ir, ahora se entrega preferentemente a los colaboradores y a los cargadores, cuando las diferentes mayordomías están de regreso en sus casas. Para ello se adquieren cocolos, limas, palanquetas y cañas. Mette Marie Wachter Rodarte (2006, p. 49) reporta que a la comida que se ofrece regresando de Chalma también se le llama *huentli*.

René Vázquez me comentó que, en la promesa del barrio de San Mateo de Milpa Alta al pueblo de Amatlán, se traen unos panecillos para los cargadores y las personas que acompañaban al mayordomo. Y de ida se llevan “pechugas” y pulque a los compadres de Amatlán. También los del barrio de Santa Martha llevan pan a los de Amatlán.

En el caso de la peregrinación al Sacromonte también se entrega el *huentli*, cuando ocurre la coronación de los mayordomos en el cerro de Amecameca, un día antes del miércoles de ceniza. A los mayordomos entrantes les toca entregar las galletas dulces, nieve, y le pueden agregar alguna bebida como un Frutsi, y el que está en funciones ofrece la comida. Bertha Alicia Flores Hernández, mayordoma del Señor de Sacromonte en el año de 2015, me comentó que ellos no tuvieron necesidad de comprar galletas, porque las recibieron en donación. Hicieron aproximadamente 1200 bolsas con galletas tipo sándwich, malvavisco, piruetas y de chocolate. Aparte ellos pusieron una paleta Coronado, Sugus, churros y platanitos fritos. También recibieron galleta María y salada, pero esas las ofrecieron en los rosarios.

Figura 8: También es característico que en las procesiones se adorne con cocolos las andas de las imágenes, en este caso el Niño Dios en el Santo Jubileo que porta en su mano una “pechuga” y a sus pies tiene cocolos. 13 de julio de 2013. Fotografía de Leonardo Vega Flores.





Figura 9: Mayordomos del Barrio La Luz, Milpa Alta, antes de entregar a las personas el pan y el café, en la madrugada del Domingo de Resurrección. 30 de marzo de 2013. Fotografía: Leonardo Vega Flores.

E) Otras formas de *huentli*.

Es común que para las procesiones en Milpa Alta las imágenes se adornen con cocolos (ver Figura 8). En Santa Ana Tlacotenco el *huentli* son tortas de jamón, queso, chile, jitomate, frijoles y crema. Se hacen en grandes cantidades, contabilizadas en miles, se entregan después de una misa y durante la procesión en la octava de la fiesta patronal. En San Bartolomé Xicomulco se le dice *huentli* a lo que en Milpa Alta se conoce como la Junta y la Rejunta, que consisten en la elaboración de grandes cantidades de comida para recaudar fondos para la peregrinación a Chalma.

En Semana Santa también se reparten cocolos y café a todos los que acompañan al Santo Entierro, cuando llega al barrio de La Luz después de que Jesús es crucificado. Las diferentes parejas de mayordomos ofrecen cocolos y café caliente durante la fría noche del Sábado Santo y la madrugada del Domingo de Resurrección (Ver Figura 9).

El huentli en el pasado de Milpa Alta

El papá de Bertha Alicia Flores Hernández, el Sr. Mario Flores Meza (+), nacido el 12 de enero de 1930 y fallecido en enero de 2023, originario del barrio de San Mateo, comentó a su hija que antes se repartía el *huentli* y a las personas grandes, también se les daba pulque o tequila, además recordaba que desde niño había cocoles en Milpa Alta. A Bertha le ha tocado ver más “la galleta” y dulces, que de niña los recibía en las manos o estiraban sus playeras y las señoras su rebozo para ponerlos ahí. Actualmente ya no se concibe entregarlo en las manos, porque no se lo comerían, por eso se empezaron a usar bolsas de estraza y después de plástico o celofán, adornadas con algún moño, como me lo comentó Bertha Alicia Flores Hernández (Entrevista realizada el 12 de agosto de 2018).

Es interesante esa relación del *huentli* con el pulque, porque como ya mencioné el cocol anteriormente se elaboraba con pulque y es probable que se utilizara maíz en vez de trigo. Precisamente la imagen de un códice del siglo XVI relaciona al *huentli* con el maíz y el pulque. En un testamento de un cacique de Xochimilco del siglo XVI en el que el *huentli* se representa con una roseta de 10 elotes de maíz y dos magueyes (Ver Figura 10). En su testamento Miguel Damián deja a sus herederos sus bienes, y se menciona que la iglesia recibirá el *huentli*, para misas y rezos por el alma del difunto (Oudijk y Castañeda, 2006, p. 122).

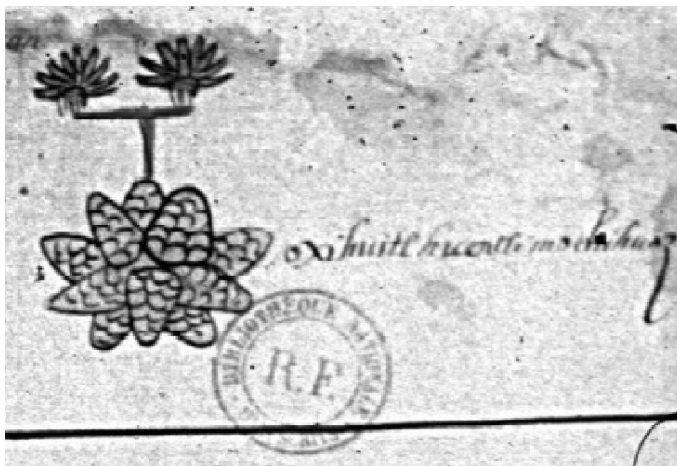


Figura 10: Representación del *huentli* en el testamento de Miguel Damián, cacique de Xochimilco en un detalle del códice *Plan de Plusiers Propriétés [avec des Mesures, des Meubles et des Objets variés]* que se encuentra en la Biblioteca Nacional de Francia. Fuente Oudjik y Castañeda (2006, p. 117).

En 1576, y en un caso judicial que se llevó ante la Real Audiencia en la Ciudad de México, se incluyeron dos documentos pictográficos. En uno de ellos se representa dos magueyes conectados con una «roseta» de elotes (¿?). Una glosa explica o[n] xihuitl *huentli* mochiuiz: dos años de ofrendas se harán.

Los significados del huentli

En 1555 y 1571 Alonso de Molina lo traduce como ofrenda (1555, p. 390; 1571, p. 90) y lo escribe como *huentli* y *ventli*. Marc Thouvenot, quien se apoya en Molina, lo menciona como ofrenda o sacrificio: “*huentli*: ofrenda.1 sacrificio o ofrenda.1 presente que se da.1 ofrenda.2 *huentli* +: ofrecimiento tal. {*tlaacocutli huentli*}1” (2014, p. 119). Y para el caso de *tlapaloliztli*: “el acto de mojar el pan en el potaje.2 *tlapaloliztli* +: salutación así. {*nenepan tlapaloliztli*}1 salutación en esta manera. {*tecuepca tlapaloliztli*}1 resalutación, o el retorno de ella. {*tecuepca tlapaloliztli*}2” (2014, p. 396).

En un documento de 1680 que tiene que ver los excesos de los doctrineros regulares en la Provincia de Santiago de Jalisco, se menciona que *huentli* se da a través de un regalo grande, que se cosecha en el pueblo y que también se puede entender como *tlapalaloztli* (1680, p. 1 y 8):

... en todo aquel nuevo mundo hacen los naturales a sus ministros las vísperas de sus principales fiestas, que llaman ellos en su idioma Huentli o Tlapaloliztli; y en el lenguaje de dicho Real Obispo es lo mismo que regalo grande, y de mucho interés, con que hace la costumbre gravamen contra la verdad y contra el significado. Porque en rigor es lo mismo que un regalo de fruta, u otra cosa las que da la tierra, y tienen ellos de cosecha en sus Pueblos, en que les parece se salva todo lo reverencial y obsequioso a sus ministros, y todo lo plausible a sus fiestas, como da a entender en la misma celebridad con que los trae todo el pueblo.

A principios del siglo XX, Cecilio Robelo (1904, p. 580) escribió desde Cuernavaca lo siguiente:

*Huentle. (HUENTLI. Ofrenda)
Las cosas comestibles que depositan los indios en los sepulcros de sus deudos, en el día de la Conmemoración de los difuntos.*

Carlos Montemayor tiene una definición más cercana a lo que sucede actualmente en el pueblo de Milpa Alta (2007, p. 68):

Huentle: 1. Obsequio de frutas o alimentos bendecidos que la gente suele dar a familiares, vecinos y amigos despierta de haber participado en una peregrinación a algún santuario importante. 2. Ofrenda de pan, frutas y alimentos que durante varios días con motivo del día de muertos se ha repartido a familiares y amigos. De Huentli, ofrenda.

María de Jesús Martínez Rubalcaba como Mette Wachter reportan al *huentli* como comida sagrada. La antropóloga Anabel Chavira, originaria de Milpa Alta, señala que el *huentli* tiene propiedades curativas (2008, p. 249):

Alrededor de las cinco de la tarde se repartirá el huentli, obsequio que se compone de limas, cañas, jicamas, tejacotes, cacahuates, colación y galletas, en el albergue de los mayordomos. Son las mayordomas, la entrante y la saliente, quienes se encargan de la repartición en pequeñas raciones. Este huentli tiene la “bendición” por ello se le atribuyen cualidades curativas.

Para Bertha Alicia Flores Hernández, el *huentli* es un regalo, una ofrenda que se comparte:

...aquí el Huentli en Milpa Alta lo conocemos como el regalo, la ofrenda. Se comparte con toda la población. Puede ser que vaya cambiando el tipo de Huentli que se da, dependiendo si es la coronación o si es otro tipo de ceremonia, por ejemplo, cuando llegan de una peregrinación se da otro tipo de huentli.

Para Alexia Gallardo, el huentli es una ofrenda, un regalo que se ofrece al final de las misas, como un alimento que debe estar presente en todas las mesas, al igual que la sal. El pan aleja las malas vibras. En el caso de María del Consuelo Sevilla Gallardo, el huentli es compartir, el dar a las personas que se encuentren a nuestro alrededor. Para Andrés Sevilla Gallardo es una ofrenda.

Sobre la galleta, la señora Yolanda del barrio de Santa Martha, me comentó que la galleta es para agradecer a la persona que baja la leña, es un obsequio. Ella estaba acompañando a la persona encargada de dar las galletas en un corte de leña para la Mayordomía del Señor de Chalma.

Conclusiones

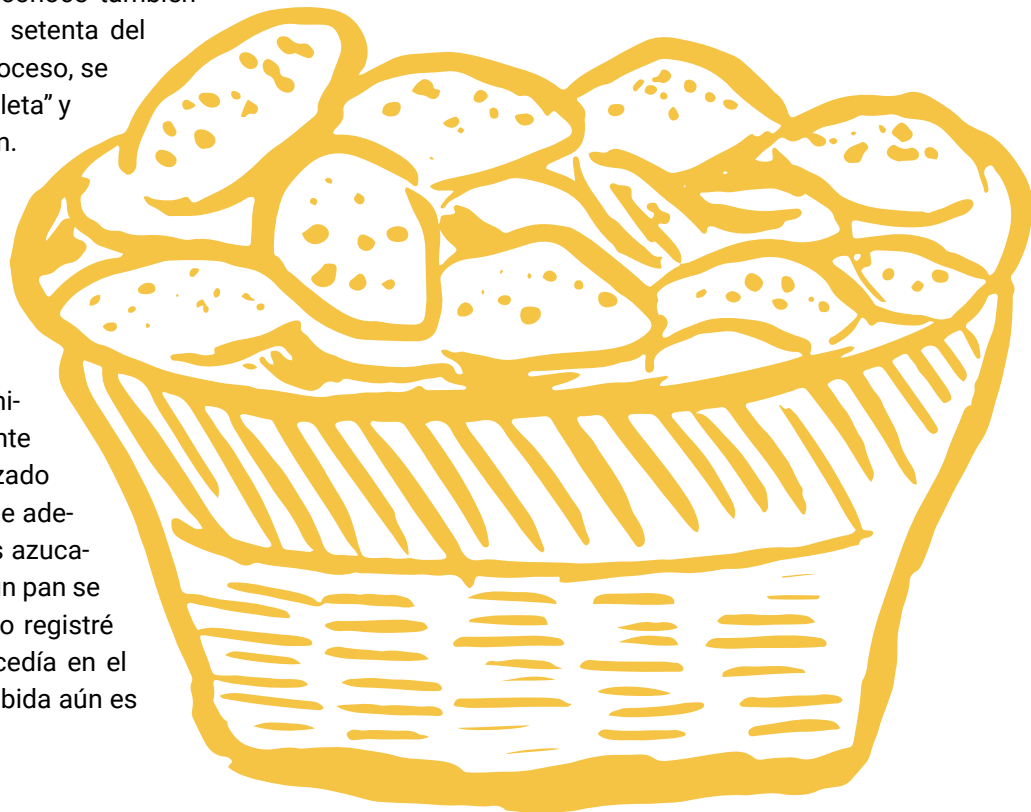
El *huentli* en sus variantes regionales de la Ciudad de México, Morelos y Guerrero la comida es central. El *huentli* es un elemento significativo en las celebraciones de Milpa Alta. Con el paso del tiempo ha tenido significativos cambios. Probablemente se usó maíz y pulque en el pasado y en siglo XX después de la Revolución Mexicana, tomó la forma de cocolos elaborados con trigo, panes que han cumplido un importante papel económico, laboral y ritual en Milpa Alta. Con el proceso de industrialización general del país, el *huentli* se conoce también como “la galleta”, esto desde los años setenta del siglo pasado. También en ese mismo proceso, se han usado plásticos para envolver “la galleta” y demás complementos que la acompañan.

Del pan semita elaborado con pulque, se ha pasado preferentemente a la “pechuga” que utiliza mantequilla y huevo, y de ahí a una mayor diversidad de cocolos que se utilizan para el *huentli*. “La galleta” se usa como sinónimo, pero de un pan elaborado localmente se ha pasado a un producto industrializado con alto contenido de azúcar y grasa que además se acompaña con dulces y bebidas azucaradas. Sin embargo, cuando se trata de un pan se puede acompañar con atole o café, y no registré que se haya ofrecido pulque, como sucedía en el pasado, si bien la producción de esta bebida aún es importante en la alcaldía Milpa Alta.

En Chalma el *huentli* se elabora a partir de productos locales, combina frutas de temporada con productos industrializados, además se usan galletas y anteriormente se usaban panes.

El *huentli*, el pan ritual de Milpa Alta, tiene diferentes significados. Según lo que se ha escrito sobre el *huentli* significa comida sagrada y tiene cualidades curativas. Los significados que yo registré tienen que ver con una forma de intercambio, agradecimiento, el compartir, el ofrendar, el obsequiar. El *huentli* atraviesa muchas celebraciones del ciclo festivo de Milpa Alta, tanto en las fiestas patronales, las peregrinaciones y las procesiones.

El papel ritual que tienen actualmente el cocol y la galleta, elaborados con trigo, sustituyó muy probablemente a ofrendas con maíz y pulque. Hasta ahora no he registrado un testimonio oral de ese cambio, y tiene más de un siglo que sucedió ¿Qué significa ese cambio?, ¿cuáles fueron las condiciones para que sucediera?, ¿qué implicaciones tiene en los significados? ¿Qué nuevas formas podría tomar el *huentli* en el futuro? Estas preguntas serán tarea de futuras investigaciones.



Bibliografía

"Señor. Fray Antonio Carrillo, Procurador General de ... Santiago de Xalisco". (1680). (<https://bit.ly/3ZMRfOR>)

Belmontes, I. (2017). "Huentli, una tradición que perdura en Ocoatepec". En *El Sol de Cuernavaca*, lunes 18 de septiembre. (<https://bit.ly/3ORKTYw>)

Chavira, A. (2008). *El cuerpo de los milpaltenses en su cotidianidad, sus ritos y sus fiestas*, Tesis de Doctorado en Antropología, México, ENAH.

Farfán, M. A. (2012). "La peregrinación a Chalma en Milpa Alta", En *Nueva Gaceta Bibliográfica*, Año 15, N° 58, abr-jun, pp. 19-44.

Fierro, U. J. (2002). "Días de huentli ciclo agrícola y ciclo ritual en San Bartolomé Atlacholoaya, Morelos". *Cuicuilco, Nueva Época*, Volumen 9, N° 26, septiembre-diciembre, pp. 37-65.

(2005). "Los sonidos del huentli. La música de viento: su simbolismo, su función ritual y terapéutica entre los nahuas de Morelos". *Antropología*, Nueva Época, N° 77, enero-marzo, pp. 40-45.

Maldonado, D. (2005). *Religiosidad indígena. Historia y etnografía Coatetelco, Morelos*, México, pp. 109-117. (2011). "El huentle a los "aires". Coatetelco, Morelos". Luis Miguel Morayta Mendoza (coord.), *Los pueblos nahuas de Morelos. Atlas etnográfico*, México, INAH, Gobierno del Estado de Morelos, 2011, pp. 187-191.

Martínez Rubalcaba, M. J. (1987). *El sistema de cargos y fiestas religiosas. Tradición y cambio en Milpa Alta*, México, UNAM.

Medrano, P. (2008). "El huentli nuestro de cada año". En *La Insignia*, 23 de enero. (<https://bit.ly/3BqAQXe>)

Mentz, B. Von (2008), *Cuauhnáhuac 1450 -1675*, Porrúa, 2008.

Molina, A. (1555). *Aquí comienza vn vocabulario en la lengua castellana y mexicana compuesto por el muy reverendo padre fray Alonso de Molina*. (1571). *Vocabulario en lengua castellana y mexicana*.

Montemayor, C. (2007). *Diccionario del náhuatl en el español de México*, México, UNAM.

Oudijk, M. y Castañeda, M. (2006). "Un testamento pictográfico de Xochimilco". *Revista Española de Antropología Americana*, 36, 2, 111-123. (<https://bit.ly/3Vxld6U>)

Pacheco, M. (2021). "Huentli: ofrenda a los aires en Atlacholoaya, Morelos". *El Tlacuache*, N° 926, pp. 1-9. <https://bit.ly/3BqB9RS>

Robelo, C. (1904). *Diccionario de aztequismos ó sea CATALOGO de las palabras del idioma náhuatl, azteca ó mexicano, introducidas al idioma castellano bajo diversas formas (Contribución al Diccionario Nacional)*, Cuernavaca, Imprenta del Autor.

Rosas, M. (2019). "San Bartolomé Xicomulco". En E. Aréchiga y V. Briseño (coord.), *Primera cosecha de la memoria. Centro de documentación de la Región de Malacachtepec Momoxco*, UACM, 2019, p. 65-66.

Salazar, A. M. (2014). Tepoztlán. Movimiento etnopolítico y patrimonio cultural. Una batalla victoriosa ante el poder global, UNAM, 2014.

Thouvenot, M. (2014). *Diccionario náhuatl-español. Basado en los diccionarios de Alonso de Molina con el náhuatl normalizado y el español modernizado*, México, UNAM.

Vega, L. (2021). "La comida, alimentación de la vida y las relaciones sociales en la Mayordomía del Señor de Chalma de Milpa Alta, Ciudad de México". En *El Tlacuache*, N° 989, viernes 6 de agosto. (<https://bit.ly/3Bzggpan>)

Villela, S. (2008), "Vientos, nubes, lluvias, arco iris: simbolización de los elementos naturales en el ritual agrícola de La Montaña de Guerrero". En A. Lammel, M. Goloubinoff, M. y E. Katz (Dir.), *Aires y lluvias. Antropología del clima en México* (121-132), México, CIESAS.

Wacher, M. (2006). *Nahuas de Milpa Alta*. México, CDI. -(2009). *Religión comunitaria, ciclo festivo, cambio y reproducción cultural en los pueblos de Milpa Alta*, Tesis Maestría en Antropología, UNAM, 2009.



