



La comida festiva. Pueblo de Culhuacán

Narciso Mario García Soto

Dirección de Etnología y Antropología Social, INAH / narcisomario@yahoo.com.mx

Fecha de recepción: 17 de septiembre de 2018

Fecha de aceptación: 17 de septiembre de 2018

El pueblo de Culhuacán,¹ ubicado en las faldas del Cerro de la Estrella, en las delegaciones de Iztapalapa y Coyoacán, como muchos otros pueblos originarios de la Ciudad de México, ha logrado mantener su riqueza cultural, su cohesión y su territorio, a pesar de haber sido despojado de sus chinampas y de esa antigua forma de vida.

En la antropología se ha recurrido a la imagen fotográfica como un documento que articula la información obtenida en el trabajo de campo; en la actualidad, como señala Samuel Villela, el uso de imágenes “se inscribe en un creciente enfoque que quiere sustentar el dato etnográfico no sólo en la propiedad y pertinencia de la palabra, sino también en la contundencia y visibilidad de la imagen gráfica”.²

Las fotografías que presentamos narran el proceso de elaboración de los tamales en la festividad de la Santísima Trinidad y de Corpus Christi en el pueblo de Culhuacán; esta información fue recabada en junio de 2010.

La fiesta de la Santísima Trinidad y de Corpus Christi es la más importante para el pueblo de Culhuacán y sus once barrios. Los cargos o mayordomías son el sustento de esta celebración. La mayordomía es una responsabilidad de carácter religioso que por lo general la encabeza una pareja unida en matrimonio; para cumplir con las tareas que se desprenden del cargo cuentan con el apoyo de los familiares y de todos los habitantes del pueblo.

Una de las formas de participación comunitaria y de trabajo recíproco más destacadas durante estas celebraciones es la preparación de la comida festiva, que habitualmente son tamales, mole y arroz.

A las mujeres que participan en la preparación de la comida y los tamales se les conoce como “ayudadoras”. Al iniciar la jornada de trabajo, en la mañana, muy temprano, reciben un mandil o algo que las identifique como integrantes de la mayordomía; luego se distribuyen en mesas de

¹ Parte del texto se publicó en Morales María Elena, Ana María Velasco y Narciso Mario García, *Culhuacán: Luz de la Memoria*, México, INAH, 2014.

² *Ibidem*, 9.



trabajo a las que se les asigna alguna tarea concreta; cuando concluyen, ellas mismas se aplauden y se echan porras.

“Preparar cientos de tamales exige una notable organización del trabajo, hay personas dedicadas a cada actividad: remojar y preparar las hojas, la masa, la carne, el mole y otros ingredientes, así como la tarea de envolver los tamales y encender el fuego para que en enormes recipientes se coloquen adecuadamente los tamales.

Para efectuar cada una de estas actividades se requiere una cierta habilidad y destreza, así como la intercesión del Señor del Calvario, a través de la *mandita* que preside el espacio y el trabajo. El éxito de la empresa depende del cumplimiento de un ritual, constituido por una serie de pasos: en el fondo de la olla se colocan agua y unas monedas para que bailen con el hervor, tales son recolectadas entre los participantes; posteriormente se pone una cama de hojas de maíz y un tamal hecho de venas de chile; a continuación se colocan cuidadosamente diversas capas de tamales formando una flor y se deposita al final un gran tamal (el “tamalate”) que será para quienes se hicieron cargo del proceso de cocimiento de los tamales. Finalmente, para que estén contentos la olla y los tamales y se cuezan bien, se derrama tequila o cerveza en el cazo, se reza y se le colocan en las asas unos “aretes” y un collar de hojas de maíz; el cocimiento y la elaboración se acompaña con música. También, para que no se enojen los tamales o se apacigüen, se les insulta y se golpea con un palo o una servilleta el cazo y hasta se llega a bailar cuando se duda del cocimiento de los tamales.

Cuando el primer perol se cuece, se echa un cohete para avisar a las otras mayordomías que ya está el primer cazo de tamales listo. “Las ayudadoras reciben la primera prueba del tamal para dar su aprobación”.³

Al terminar la jornada de trabajo y después de compartir la comida con todos los que participaron en las actividades religiosas de ese día, las “ayudadoras” reciben un itacate, que se coloca en una canasta adornada con vistosos colores, en morrales o bolsas.

En la temática de las imágenes se puede apreciar la importancia y significado del trabajo colectivo y del intercambio recíproco en la reconstrucción del sentido comunitario de los pobladores de Culhuacán a partir de las actividades rituales en un espacio constantemente amenazado por el crecimiento urbano.

³ *Ibidem*, 93-95.

Mayordomía, Jueves de Corpus en Culhuacán

Fotografías © Narciso Mario García Soto y Ana María Luisa Velasco Lozano, 2010.



















