

UNA EXPOSICIÓN VIRTUAL PARA CONOCER LA COCINA DE MILPA ALTA

Escrito por: Wendy Pérez
20/07/2022

“Comida y Fiesta en Milpa Alta” es el nombre de la exposición virtual que pone de manifiesto la correlación de las festividades patronales con la gastronomía de esa zona de CDMX.



Moles, tamales y atoles no faltan en las Fiestas Patronales de muchas comunidades en el país, como lo confirmó la tesis del maestro y doctor en Historia Leonardo Vega, alma de la exposición virtual “Comida y Fiesta en Dos Pueblos de la Alcaldía Milpa Alta”, recientemente lanzada.

Los dos pueblos a los que hace alusión este título son San Pedro Actopan y Milpa Alta, donde Leonardo estuvo trabajando más de cuatro años haciendo esta investigación etnográfica que lo llevó a recaudar el valioso material gráfico que construyó una expo llena de los sabores del Jueves de Corpus; de las mayordomías, como la del Señor de Chalma o de leñeritos, y a la vez dio luz al valor de cocinar comunitariamente en Las Juntas y Las Rejuntas.

“Todo surge por el trabajo de mi tesis doctoral dedicada a esas dos comunidades y a Atlapulco y Xochimilco, de donde soy, de un pueblo cercano, que me permitió comenzar ahí.

“Mes por mes recorrí el área y me fui sumergiendo en la complejidad de su ciclo festivo que en la mayoría de los casos se extienden en el año”, narra el investigador del INAH y actual integrante del Colectivo de Estudios sobre el Patrimonio Biocultural del Estado de Morelos y Regiones Colindantes.



Fotografía: Comida y Fiesta en Milpa Alta

A voz de Laura Corona de la Peña, elemento clave para la curaduría de esta expo, una Fiesta Patronal es una forma de compartir en colectivo.

“La particularidad que hemos encontrado tanto Leonardo como yo en nuestros trabajos a partir de la etnografía e historia en los barrios y pueblos en CDMX y la cuenca, es que las fiestas son una forma de compartir en colectivo, reafirmante de las relaciones no solo al interior, sino que también con otras poblaciones.

“Además, hay un trabajo organizado por especialistas en alimentos, llámese tamaleros, atoleros, los que hacen las carnitas y los o las mayordomas. Estos especialistas saben cómo manejar la cocina de humo, cuántos ingredientes se requieren, cómo organizar a las personas, incluyendo a los jóvenes para irlos instruyendo a la tradición”, explica Laura, licenciatura en Etnología con una maestría y doctorado en Historia por la ENAH y profesora investigadora del INAH.

Sea que haya o no una fecha específica, pues la fiesta en muchos casos arranca con los preparativos, en todas existe una extrema profundidad en la participación alrededor de la cocina.



Fotografía: Comida y Fiesta en Milpa Alta

“Por ejemplo, en la festividad del Señor de Chalma hay un acopio y dos fiestas que se celebran para estas recolectas llamadas La Junta y La Rejunta. En la primera las personas llegan a decir qué van a aportar, es sólo anotarse y reciben alimentos. La Junta en sí es una fiesta que culmina en la peregrinación a Chalma, en enero.

“En La Rejunta se realiza la entrega de la promesa y es cuando se cocinan 100 tambos de **tamales**, muy diversos, de alverjón, chile verde, frijol; además se prepara mole con arroz”.

Para Leonardo el mole es sinónimo de fiesta y un tema muy serio en las mayordomías.

“Recuerdo una discusión interesante en la mayordomía de Chalma por la forma de elaborarlo, o su dedicación para elaborar recetas como los tamalates, que en ocasiones le llaman tabletas. Son tamales con sal, pequeños y se acompañan con arroz”, relata sobre varias de las preparaciones que se muestran en la expo virtual.

“Hay especialistas según la complejidad de la fiesta o familias enteras cocinando, incluso se combinan los grupos. Y aunque la mujer tiene una participación muy activa, son los hombres los que generalmente elaboran los alimentos”.

Otro punto importante es la **nixtamalización** de los cientos y cientos de kilos de maíces que serán transformados para su consumo posterior.



Fotografía: Comida y Fiesta en Milpa Alta

“Hay un vínculo de las personas con su historia, territorio y familia a través de la comida, que hace frente a toda la mercadotecnia de alimentos industrializados. Es una fuerza que ha permitido que todo siga presente hasta nuestros días, con adecuaciones necesarias que se van pasando a las generaciones más jóvenes. Fenómeno que se suma al reconocimiento de ingredientes nativos como el maíz y frijol, y a los campesinos que son los que hacen posible conservar la diversidad biológica y cultural”, dice Laura.

La aportación al tejido social es otro factor primordial que se pone en juego en las Fiestas Patronales y que hace frente a los temas de violencia.

“Muchas de las personas que asisten los hacen para entablar relación con sus vecinos y con el territorio, con la naturaleza, como es el caso de Milpa Alta y San Pedro Atocpan, donde el bosque es sumamente importante; mientras que en pueblos de Xochimilco es el agua el eslabón.

“La correlación entre montaña y la parte lacustre se observa en varios momentos de las fiestas, como en el corte de leña de San Pedro Atocpan que involucra a poblaciones de ambos sitios e, incluso, con gente de la parte norte de Morelos y del [Estado de México](#)”, menciona Leonardo, quien desde 1999 practica este tipo de investigación.

Ambos profesionales resaltan que las Fiestas Patronales no han estado exentas de ajustes generacionales. “Están los que dicen que la tradición no puede traicionarse cambiando, y por otro lado los que consideran la adaptación”. Y esto es entendible si vemos contextos, resalta Laura. “CDMX no ha estado en el mismo espacio, lo que explica cómo ha ido cambiando la relación entre los pueblos. Y, por otro lado, en la zona metropolitana hay muchos migrantes, y eso impacta”.

Ante todo, concluyen, en las Fiestas Patronales reina una organización muy estructurada que se ajusta a las necesidades y tiempos, pero que hace de la comida la amalgama cultural y religiosa que conjuga lo que trajeron europeos y otras naciones a nuestro territorio.



Fotografía: Comida y Fiesta en Milpa Alta

“Es un sincretismo que incide en las creencias también, pues en algunas festividades está el Santo Patrono que se asignó a su pueblo y luego está el mismo con nombre en náhuatl, creando una sólida identidad”.

Todo el proceso de registro de “Comida y Fiesta en Dos Pueblos de la Alcaldía Milpa Alta” fue meticulosamente curado, pues era muy importante reflejar en la exposición virtual el trabajo etnográfico participante logrado tras tantos años.

“No me considero fotógrafo, soy un historiador al que le encanta la etnografía y fotografía y trato de reflejar un proceso”, aclara Leonardo, quien en unión con Laura y Joanna Morayta en la parte de diseño gráfico, invitan a explorar esta exposición virtual para conocer más sobre este pueblo de la Ciudad de México. Puedes realizar el recorrido virtual por la expo dando [clic aquí](#).



Accede aquí a la exposición virtual "Comida y Fiesta en Milpa Alta"