



Universidad Autónoma de Querétaro.

Facultad de Filosofía.

Maestría en Estudios Antropológicos de Sociedades Contemporáneas.

Tesis

La cultura alimentaria en las festividades de El Señor de la Santa Cruz en El Vigil,

Huimilpan, Querétaro, 2022-2023.

Que como parte de los requisitos para obtener el grado de Maestra de Maestría en Estudios  
Antropológicos de Sociedades Contemporáneas.

Presenta:

Liliana Elizabeth Peñaloza Herrera

Dirigida por:

Dr. José Luis Plata Vázquez

Dr. José Luis Plata Vázquez

Presidente

Dr. Eduardo Solorio Santiago

Secretario

Dra. Diana Patricia García Tello

Vocal

Mtra. Magnolia Hernández Hernández

Suplente

Mtro. Ricardo Salvador López Ugalde.

Suplente

Centro Universitario, Querétaro, Qro.

Septiembre, 2024

México

**La presente obra está bajo la licencia:**  
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>



## CC BY-NC-ND 4.0 DEED

### Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional

#### **Usted es libre de:**

**Compartir** — copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato

La licenciatario no puede revocar estas libertades en tanto usted siga los términos de la licencia

#### **Bajo los siguientes términos:**

 **Atribución** — Usted debe dar [crédito de manera adecuada](#), brindar un enlace a la licencia, e [indicar si se han realizado cambios](#). Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen el apoyo de la licenciatario.

 **NoComercial** — Usted no puede hacer uso del material con [propósitos comerciales](#).

 **SinDerivadas** — Si [remezcla, transforma o crea a partir](#) del material, no podrá distribuir el material modificado.

**No hay restricciones adicionales** — No puede aplicar términos legales ni [medidas tecnológicas](#) que restrinjan legalmente a otras a hacer cualquier uso permitido por la licencia.

#### **Avisos:**

No tiene que cumplir con la licencia para elementos del material en el dominio público o cuando su uso esté permitido por una [excepción o limitación](#) aplicable.

No se dan garantías. La licencia podría no darle todos los permisos que necesita para el uso que tenga previsto. Por ejemplo, otros derechos como [publicidad, privacidad, o derechos morales](#) pueden limitar la forma en que utilice el material.

## INDICE

<b>Agradecimientos .....</b>	<b>6</b>
<b>Dedicatorias .....</b>	<b>7</b>
<b>Resumen .....</b>	<b>8</b>
<b>Abstrac .....</b>	<b>9</b>
<b>Introducción .....</b>	<b>10</b>
Planteamiento del problema .....	12
Objetivo general y particulares.....	13
<b>Capítulo I. Marco teórico conceptual.....</b>	<b>16</b>
1.1 Apartado conceptual.....	24
1.1.1 Aportes desde la antropología de la alimentación .....	24
1.1.2 La cultura alimentaria. ....	26
1.1.3 El patrimonio alimentario. ....	27
1.1.4 Espacio culinario.....	31
1.1.5 Identidad cultural alimentaria. ....	33
1.1.6 La cocina como sistema alimentario cultural. ....	39
1.1.6.1 El pasado étnico prevaleciente en el ciclo agrícola y las fiestas rituales-religiosas. ....	42
1.1.7 Funciones socioculturales de la alimentación.....	45
1.2 Apartado metodológico .....	46
<b>Capítulo II. Datos contextuales sobre la comunidad de El Vegil en relación con su cultura alimentaria.....</b>	<b>51</b>
2.1 Antecedentes históricos de la comunidad de El Vegil. ....	52
2.2 La comunidad en el presente. ....	75
2.2.1 Demografía. ....	75

2.2.2 Vivienda.....	76
2.2.3 Movilidad y transporte.....	77
2.2.4 Paisaje .....	77
2.2.5 Ejidos .....	78
2.2.6 Relieves.....	80
2.2.7 Hidrografía.....	81
2.2.8 Economía .....	82
2.2.9 Rasgos culturales .....	83
2.2.10 Religiosidad .....	85
2.2.10.1 Capilla comunitaria.....	85
2.2.10.2 Las Santas Crucitas.....	85
2.2.10.3 La organización festiva comunitaria en la capilla de El Señor de Las Maravillas.....	86
2.2.10.4 La mayordomía. ....	86
2.2.10.5 El calendario festivo, ritual y anual de la capilla. ....	87
2.2.10.6 Los cargos y eventos en el periodo festivo de la imagen de El Señor de La Santa Cruz. ....	88
2.2.10.6.1 Los Señores Coroneros. ....	88
2.2.10.6.2 Los Señores Caseros. ....	90
2.2.10.6.3 Los eventos festivos. ....	91
<b>Capítulo III. Descripción etnográfica sobre las actividades en las festividades del periodo festivo de La Santa Cruz. ....</b>	<b>93</b>
3.1 La fiesta de La Ascensión de Jesucristo. ....	94
3.1.1 La ida por la planta de Cucharilla al cerro.....	94

3.1.2 Día sábado. En la casa del Señor Coronero que representa a la imagen de El Señor de Las Maravillas.....	96
3.1.3 Día sábado. En la velación en la capilla de El Señor de las Maravillas .....	98
3.1.4 Domingo. La ida a los cerros. En el cerro de La Peña y de La Víbora.....	99
3.1.5 Domingo. En El Encuentro, la ermita de la comunidad .....	104
3.2 La tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas.....	106
3.2.1 Descripción de “Los rezos cotidianos”.....	108
3.2.2 Descripción de los días de “Las velaciones”.....	110
3.2.3 Descripción de “La Despedida de Las Santas Crucitas”.....	112
3.2.3.1 Alimentos registrados durante el año 2022.....	117
3.2.3.2 Alimentos registrados durante el año 2023.....	118
<b>Capítulo IV. Descripción de la cultura alimentaria de las festividades del periodo de El Señor de La Santa Cruz.....</b>	<b>121</b>
4.1 Patrimonio alimentario en la celebración de La Ascensión de Jesucristo.....	121
4.1.1 Sábado. En la velación en la capilla de El Señor de Las Maravillas .....	122
4.1.2 Domingo. La ida a los cerros. En el cerro de La Peña y La Víbora. ....	122
4.1.2.1 1er Sección: alimentos que ofrecieron las personas.....	123
4.1.2.2 Segunda Sección: Motivos por los que ofrecieron esos alimentos. ....	127
4.1.2.3 Tercera Sección: Dónde obtuvieron sus ingredientes e insumos. ....	128
4.1.2.3.1 Tipos de ingredientes. ....	129
4.1.2.4 Cuarta Sección: Proceso de preparación y consumo. ....	132
4.2 Patrimonio alimentario en la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas. ....	136
4.2.1 “Los rezos diarios y Las velaciones”.....	136
4.2.1.1 Primer sección: Alimentos que ofrecieron las personas. ....	136
4.2.1.2 Segunda Sección: Motivos por los que ofrecieron esos alimentos. ....	139

4.2.1.3 Tercera Sección: Donde obtuvieron sus ingredientes e insumos.....	140
4.2.1.3.1 Tipos de ingredientes .....	140
4.2.1.4 Cuarta Sección: Proceso de preparación y consumo. ....	143
4.3 Platillos comunes entre la festividad de La Ascensión de Jesucristo y la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas. ....	145
4.4 Los platillos representativos reactualizados del periodo festivo de La Santa Cruz. 151	
4.5 Funciones socioculturales de la alimentación en el periodo festivo de El Señor de La Santa Cruz. ....	160
4.5.1 Funciones socioculturales alimentarias que se manifestaron en general.....	160
4.5.2 Funciones socioculturales alimentarias que se manifestaron en el grupo de mayordomía, Los Señores Coroneros y Los Señores Caseros.....	165
<b>Conclusiones .....</b>	<b>167</b>
<b>Referencias.....</b>	<b>173</b>
<b>Apéndice.....</b>	<b>183</b>
Cartografía de la comunidad El Vegil .....	183
Índice de figuras .....	193
Índice de gráficas.....	198
Índice de tablas .....	199

## **Agradecimientos**

Agradezco a Dios, todo sea por Él, en Él y para Él. También por la intercesión de nuestra Señora Santísima, nuestro padre San José y un buen amigo de los estudiantes distraídos como yo, San José de Cupertino.

Mi acción de gracias también es para mi familia, empezando por mis padres, cuyo apoyo es en entrega total, para mis hermanos que con sus palabras sabias me orientan y para Yess que también es mi nueva hermana.

Mi agradecimiento muy afectivo para el grupo de Los Señores Coroneros generación 2022-2024, quienes me dejaron formar parte de la hermosa experiencia de este cargo, también lo hago extensivo para los integrantes de la mayordomía generación 2022-2024, que me permiten documentar nuestras tradiciones, a los integrantes de la compañía de Los Señores Caseros de los años 2022 y 2023 que me abrieron las puertas de sus hogares y a los habitantes de mi comunidad El Vegil, especialmente al señor Nicolas Ruiz y Juan Gutiérrez que colaboraron como informantes.

Agradezco a mi director de tesis el Dr. José Luis Vázquez Plata, por su guía y paciencia en mi orientación en este arduo camino de la investigación académica, de igual manera al Dr. Eduardo Santiago Solorio, la Dra. Diana Patricia García Tello, la Mtra. Magnolia Hernández Hernández y el Mtro. Ricardo Salvador López Ugalde, por sus comentarios que contribuyeron a la edificación de mi tesis.

Agradezco a la Universidad Autónoma de Querétaro, por la manera en que me brindo sus apoyos para poder estudiar esta maestría. Así mismo, mi especial agradecimiento a el Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCY), mediante su financiamiento me fue posible realizar esta investigación y estudios de posgrado.

## **Dedicatorias**

Se lo dedico a mi Señor, de quien me viene toda inspiración y a quien quiero regresarle todo en agradecimiento.

A mi familia, que siempre me apoya, en especial quien intercede por mí de manera especial, para Alan.

Por último, a todos los habitantes de El Vegil, principalmente a aquellos que formaron, forman y formarán parte de un cargo en la mayordomía o padrinos de alguna de las festividades de la capilla, lo que ustedes hacen para Él, es un verdadero milagro.

## Resumen

En esta investigación se hizo un análisis descriptivo sobre la cultura alimentaria de las dos principales celebraciones del periodo festivo de la imagen religiosa de El Señor de la Santa Cruz que hay en la capilla de El Vegil, en el municipio de Huimilpan, en el estado de Querétaro, las cuales son La Ascensión de Jesucristo y la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas celebradas entre los meses de mayo y octubre. El análisis se llevó a cabo desde la antropología de la alimentación y en complemento con el método etnográfico, se recabó la información de las celebraciones de los años 2022-2023, se identificaron los elementos que conforman su patrimonio alimentario a través de la observación de los espacios culinarios y del proceso del sistema alimentario cultural de la preparación y consumo de los platillos. En los resultados de este análisis, se clasificaron los platillos que, por medio de entrevistas semiestructuradas, los habitantes de la comunidad reconocen como los representativos de este periodo festivo, a su vez se describen las maneras en las que los alimentos influyen en su identidad cultural alimentaria atribuyéndoles funciones socioculturales, principalmente conferidas por las personas que son parte de la organización festiva como los integrantes de la Mayordomía de El Vegil y los cargos de apadrinamiento, como Los Señores Coroneros y Los Señores Caseros. De igual modo, se reconocieron las circunstancias socioculturales, históricas, económicas y políticas que influyeron en su cultura alimentaria estableciendo cambios en ella a través del tiempo.

Palabras clave: Cultura alimentaria, patrimonio alimentario y espacio culinario.

## **Abstrac**

In this investigation was done a descript analysis about the alimentary culture of the principals' celebrations of the period festivity religious image El Señor de la Santa Cruz of El Vegil's chapel in municipality Huimilpan in state of Queretaro, which are La Ascensión de Jesucristo and tradition La Estancia de Las Santas Crucitas, they are celebrated between on months of May and October. The analysis was carried out from anthropology of food complementary with the ethnographic method, the information was collected of the celebrations for the years 2022-2023, were identified food heritage's elements through of observation of the culinary spaces and of the process's cultural food system of preparation and consumption of dishes. The results in this analysis classify dishes through of semi structured interviews to people from the place, they proposed like a food representative from this festive period, in the same way, there were described about this foods influence in his food cultural identity attributing them sociocultural functions, principally conferred to the people who are part of festivity organization like members of Mayordomia from El Vegil, and people with are sponsor of the celebrations like Los Señores Coroneros and Los Señores Caseros. The same way, the circumstances sociocultural, historic, economic and politics were recognized as influential in their food culture establishing changes across the time.

Key words: Food culture, food heritage and culinary space.

## Introducción

Este estudio se enfoca en hacer una descripción analítica, desde la antropología de la alimentación, de la cultura alimentaria de El Vegil del periodo festivo de la Santa Cruz,<sup>1</sup> específicamente de sus dos principales celebraciones, la primera es la fiesta de La Ascensión de Jesucristo (también llamada la fiesta de La Ascensión de Jesucristo, La Ascensión del Señor y La fiesta de la Santa Cruz) a la cual popularmente los pobladores se refieren como “la fiesta de la ida al cerro” y la segunda es la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas. De éstas, se conocerá la interacción y las características de la vida social comunitaria que giran en torno a ellas, por ende, se describirán los elementos que la integran en relación con la preparación simbólica y el ciclo productivo de los alimentos. Para ello es necesario tener un enfoque etnográfico que nos auxilie en conocer, describir y analizar lo relacionado con las condiciones que las personas toman en cuenta para la elaboración de sus alimentos festivos como los factores geográficos, climáticos, sociales, económicos, religiosos e ideológicos que, en conjunto, son la manifestación de la cultura alimentaria en el contexto de las festividades ya citadas de la comunidad a estudiar.

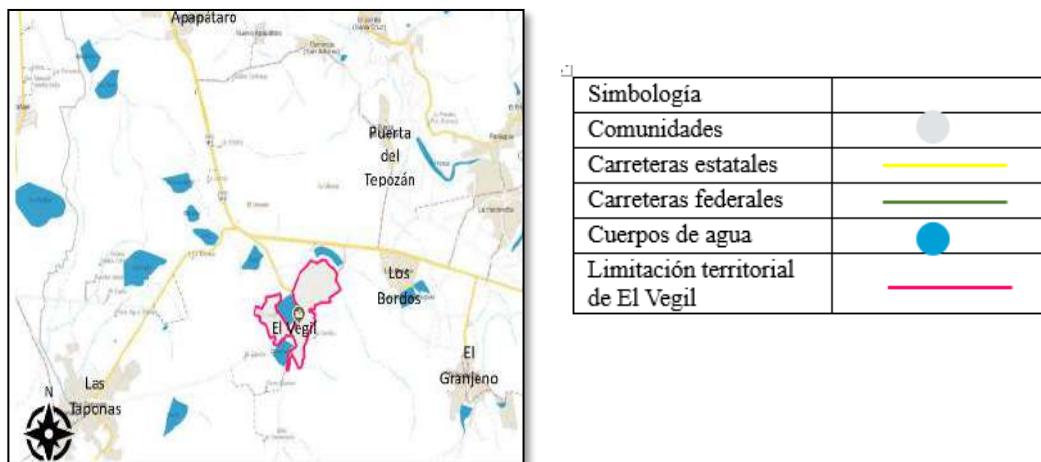
Antes de entrar en materia sobre el contenido de esta tesis, contextualizamos al lector o lectora con algunos datos de la comunidad de El Vegil, la cual se localiza en el municipio de Huimilpan, del estado de Querétaro, las comunidades que lo rodean son Los Bordes, Puerta del Tepozán, Las Taponas y El Granjeno, (ver figura 1). El Vegil se encuentra al sur de la capital Queretana y la distancia vial aproximada que tiene con ésta, es de 20 km.

Actualmente se reconoce como comunidad indígena ante la “Ley de Derechos, Cultura de los Pueblos y Comunidades Indígenas del Estado de Querétaro” (LDCPCIEQ), lo que destaca su carácter étnico proveniente de los pueblos originarios de la región antes de la conquista española, esto se retoma en el capítulo II que trata sobre los antecedentes históricos de la comunidad.

---

<sup>1</sup> En la capilla de El Señor de las Maravillas de El Vegil, se celebra un calendario festivo religioso anual cuya temporalidad esta dividió en 3 períodos festivos en honor a tres de sus principales imágenes religiosas que son El Señor de las Maravillas, El Señor de la Santa Cruz y El Señor de las Cosechas. En cada periodo durante el año hay diversas festividades y tradiciones, en esta investigación corresponde estudiar solo dos festividades pertenecientes al periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz.

**Figura 1.**  
Ubicación de El Vegil.



Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 10/03/24 en <https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas>

De los aspectos sobresalientes de El Vegil, destacan su calendario anual ritual festivo en honor a sus tres imágenes religiosas El Señor de las Maravillas, El Señor de La Santa Cruz y El Señor de las Cosechas; el segundo aspecto es la mayordomía de la capilla comunitaria, un grupo de personas que organiza las festividades del calendario anual ritual y además resguarda la capilla y el tercer aspecto es la identidad rural-urbano de lugar, ya que, de acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), se le considera como comunidad urbana, pero en sus paisajes<sup>2</sup> predomina las zonas milperas y los cerros. Otras características rurales aun presentes en la comunidad se profundizarán en el capítulo I en el que se redacta sobre el ciclo agrícola y su relación con las fiestas rituales religiosas, en el mismo sentido en el capítulo II se retoma sobre las actividades agrícolas y ganaderas, el uso de la tierra con relación a los ejidos y costumbres de hábitos cotidianos como la cabalgata de las personas en animales de carga como el caballo y el burro; en cuanto a lo culinario, se acostumbra aún usar el fogón y la recolección de productos del paisaje serrano por ejemplo

<sup>2</sup> Se utilizará la palabra paisaje en el sentido que lo proponen las autoras Rebeca Ramírez y Liliana López (2015), las cuales dicen que “el paisaje se ha mantenido esencialmente como una herramienta metodológica que, desde un enfoque holístico, permite darle sentido y explicar la integración de los elementos geográficos de un lugar determinado” (p.90). Esta conceptualización nos permite visualizar las características físicas del entorno que estudiamos.

la leña como combustible para cocinar y la obtención de los diversos alimentos silvestres como las plantas medicinales.

### **Planteamiento del problema**

El planteamiento del problema se basa en la concepción de la cultura alimentaria presente en las dos celebraciones principales de El Señor de la Santa Cruz, la cual ha tenido transformaciones en su patrimonio alimentario que son producto de los cambios en el contexto social que ha vivido la comunidad de El Vigil a lo largo del tiempo; de manera específica, la transición eminente de una nueva realidad suspendida entre la vida rural y la urbana ha cambiado su sistema alimentario, es decir, los modos en que se preparan, sirven y consumen los alimentos, que a su vez expresan la identidad cultural alimentaria de esta comunidad y conforman su patrimonio alimentario.

Las nuevas formas que han definido la manera de alimentarse, en lo que se refiere a la selección de ingredientes, se basa en la interacción que los agentes sociales tienen con su espacio culinario y por ende en la rapidez y la facilidad de cocinarlos. Situaciones como la economía familiar y el transporte cotidiano de los productos alimentarios a la comunidad, inciden en la preparación de éstos, además del uso de tecnologías como los aparatos domésticos. En el consumo de los alimentos, la tradición y los saberes culinarios son elementos que forman parte de la cultura que hemos de ver como dinámica por lo que estos elementos pueden ser influidos por diferentes procesos sociales que los trastoquen por ejemplo la globalización y la modernización, es decir que su patrimonio alimentario está en constante modificación al grado en el que la preparación de los platillos se innova en sus prácticas, técnicas, utensilios e ingredientes. Ante esta situación se presentan los siguientes cuestionamientos: ¿Cuáles son los alimentos representativos de estas festividades y cómo se han modificado en su forma de prepararlos, y cómo es la participación de las personas en estos procesos que los elaboran? De los eventos que efectuaron tales cambios en la alimentación ¿Cómo los contextos históricos, socioculturales, económicos, políticos y paisajísticos han contribuido en el proceso identitario de la cultura alimentaria de los habitantes de la comunidad para determinar su patrimonio alimentario actual?

## **Objetivo general y particulares**

El objetivo general del estudio es describir analíticamente la cultura alimentaria de la comunidad de El Vegil en el contexto de las dos principales celebraciones del periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz, para identificar los cambios que ha tenido a través del tiempo.

Presento a continuación los objetivos particulares que se pretenden alcanzar en esta investigación:

1- Describir las características de los espacios culinarios que tienen lugar en dichas celebraciones, por medio de la observación en la elaboración de los alimentos llevados a cabo por las y los habitantes del lugar.

2- Identificar *in situ* los alimentos representativos de las celebraciones y documentarlos.

3-Documentar cuáles son las funciones socioculturales que los actores sociales le dan a la preparación y consumo de los alimentos en su identidad comunitaria.

4-Describir las circunstancias del contexto histórico, sociocultural, económico, político y paisajístico que han influido en su patrimonio alimentario.

Uno de los motivos por los cuales me interesé en esta investigación, deviene del hecho de que soy oriunda de la comunidad y precisamente al ausentarme de la misma por diferentes periodos de tiempo, me permitió ver los cambios por los cuales atraviesa la dinámica alimentaria de la comunidad, sobre todo en la época de las festividades religiosas.

Dos de los principales cambios que noté fue cuando realicé mi investigación de licenciatura desde la perspectiva gastronómica, titulada “Festividad de La Bendición de los Elotes, en El Vegil, Huimilpan, Querétaro” (2020), observé que este poblado, a pesar de su paisaje rural y la cultura campesina aún presente en él, debido a que su población aumentó en número, ahora se cataloga como urbana, el otro aspecto que llamó mi atención, fue que en el año 2016 El Vegil fue reconocida como comunidad indígena por la Ley de Derechos y Cultura de las Comunidades Indígenas del Estado de Querétaro (LDCPCIEQ), lo que ha llevado a sus

pobladores a generar un proceso de revalorización de su identidad a través de su adscripción como pueblo indígena.

El trabajo de campo de esta investigación se realizó en tres períodos, en ellos se empleó la observación participante de la que también se hizo un registro mediante la captura fotográfica en los diversos momentos de las celebraciones. También se realizaron entrevistas semiestructuradas con el fin de conocer los datos contextuales históricos, geográficos, políticos y culturales de la comunidad y de diferentes aspectos vinculados a las celebraciones, en complemento a ello se hizo búsqueda documental sobre la historia de la comunidad, de igual manera se realizaron recorridos de área. Como producto de esta investigación se obtuvo un registro etnográfico del trabajo de campo que inició en mayo de 2022 y finalizó en octubre de 2023, en él se describen los aspectos más relevantes que forman parte de los eventos realizados en el periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz.

El capitulado del presente trabajo se divide de la siguiente manera: “Capítulo I. Marco conceptual-metodológico” se profundiza sobre investigaciones académicas existentes que, desde los aportes de la antropología de la alimentación, nos acercan a la comprensión de los cambios y continuidades en diversas culturas alimentarias, también se profundiza sobre conceptos que inciden en éstas, como patrimonio alimentario, espacio culinario, identidad cultural alimentaria, la cocina como sistema alimentario cultural y las funciones socioculturales de la alimentación. Se finaliza el capítulo con el apartado metodológico, en el que se describe el uso del método etnográfico y los períodos de trabajo de campo.

En el “Capítulo II. Contextos socioculturales, histórico, económicos y políticos sobre la comunidad de El Vigil”; se hace una descripción de antecedentes históricos sobre la comunidad de El Vigil con relación a temas de la cultura alimentaria del lugar. Así mismo, se continúa con una recopilación sobre datos contextuales de la comunidad al momento de realizar la investigación.

En el “Capítulo III. Descripción etnográfica sobre las actividades en las festividades de periodo festivo de la Santa Cruz”; se describen los eventos y espacios culinarios de la fiesta de La Ascensión de Jesucristo y tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas.

En el “Capítulo. IV Descripción de la cultura alimentaria de las festividades del periodo de El Señor de la Santa Cruz”; se analiza la cultura alimentaria desde una descripción densa centrada en los platillos representativos de La Ascensión de Jesucristo y La Estancia de Las Santas Crucitas, a lo largo del capítulo, se exponen los alimentos que ofrecieron las personas en los años 2022 y 2023 (periodo que comprende la presente investigación), se mencionan los motivos de las personas al ofrecerlos, el lugar donde obtuvieron los ingredientes e insumos y se nombra el proceso de preparación y consumo de los mismos. Se concluye el capítulo con la exposición de las características de los platillos que se consideran representativos del periodo de El Señor de la Santa Cruz y las funciones socioculturales de la alimentación en este ambiente social festivo.

Este trabajo de investigación resulta de utilidad para los habitantes de El Vigil, ya que es una recopilación de su acervo cultural y de su memoria colectiva en diversos aspectos como lo social, lo histórico y lo gastronómico, de igual manera, permite tener una base documental de las tradiciones y las costumbres, que sería el primero de su tipo que describa a profundidad sobre el periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz. Las limitaciones que enfrenté tuvieron que ver principalmente con la falta de documentación histórica y de materiales escritos sobre las celebraciones del lugar, por ello se recurrió al testimonio oral con los habitantes de la comunidad, de los cuales se obtuvieron datos de diferentes perspectivas personales, por lo tanto, pueden variar la versiones de los hechos propuestos. Otra limitante estuvo relacionada con la aplicación de las entrevistas, ya que no siempre se presentó la disposición de algunas personas para participar, lo que en ocasiones motivó el desánimo de quien escribe estas líneas. No obstante, reconozco que, al poder realizar mi observación participante de manera profunda, dentro de uno de los grupos con cargo en la organización de la fiesta de La Ascensión de Jesucristo, me fue más fácil comprender las actividades de este grupo, pero a su vez me limitó en la observación de otros eventos que se llevaban a cabo en paralelo con sus actividades.

## **Capítulo I. Marco teórico conceptual**

El presente estudio tiene el objetivo de realizar una descripción analítica de carácter etnográfico sobre la cultura alimentaria de la comunidad de El Vegil en el contexto de las actividades rituales que se realizan año con año en conmemoración de la imagen religiosa de El Señor de la Santa Cruz. Se describirá la interacción y la organización de quienes las realizan y, por ende, se mencionarán los elementos que la integran con relación a la obtención, la preparación y el consumo de los alimentos. La metodología a utilizar que se describe en este apartado permitirá conocer, describir y analizar los determinantes geográficos, climáticos, sociales, económicos, religiosos, ideológicos, políticos y tecnológicos, que en conjunto determinan el tipo de elaboración de los alimentos en el contexto de las festividades católicas que son fundamentales para la comprensión de esta comunidad catalogada como indígena por la LDCPCIEQ.

Entre las investigaciones que hacen referencia a las festividades de la comunidad de El Vegil, el texto de Pérez, Verboonen, Plata y Nieto (2022), presenta un breve listado sobre las festividades que hay en la comunidad de El Vegil, en las de carácter religioso incluyen El día de la Candelaria el 2 de febrero, El Miércoles de Ceniza, La Pasión de Cristo durante la Semana Santa que se celebra entre los meses de marzo y abril, La Presentación de los Padrinos del Niño Dios, en agosto, La Bendición de los Elotes, en octubre, El Día de Muertos festejado el 1 y 2 de noviembre, La Escondida del Niño Dios el 11 de diciembre, la celebración a La Virgen de Guadalupe el 12 de diciembre, el 24 de diciembre y 31 de diciembre, en agradecimiento a Dios.

De igual modo se encuentra el “Anuario de fiestas tradicionales en Querétaro” (2020), en el que la Secretaría de Cultura del Estado de Querétaro, enlista las festividades celebradas en El Vegil de La Semana Santa, La Santa Cruz y La Bendición de los Elotes. Es fundamental mencionar que, con respecto a la fiesta de La Santa Cruz festejada en el mes de mayo, en este anuario se asienta que dicha festividad se celebra también en diversas comunidades de los municipios de El Marqués, Huimilpan, Colón, Ezequiel montes, Querétaro, Pinal de Amoles, Arroyo Seco, Cadereyta, Jalpan de Serra, Pedro Escobedo, Tequisquiapan, Corregidora y

Amealco de Bonfil. Esto nos lleva a reconocer que se trata de una celebración compartida culturalmente en una parte significativa del estado queretano.

Otra investigación en la que me apoyé es la de Maya, Maya, Martínez y Bocanegra (1992), quienes, como festividades importantes de El Vegil, mencionan la celebración de La Semana Santa y La Santa Cruz el 3 de mayo. De igual manera Jorge Becerril (1997), hace referencia a que estas dos festividades son celebradas de manera especial ya que durante La Semana Santa se hace una representación en vivo de La Pasión de Jesucristo y los días principales de esta semana, se ofrece de comer nopales con tortas de camarón, tortillas de colores y carne de res, por otro lado, mencionan la celebración de la Santa Cruz realizada el 3 de mayo, en la que se subía a dos cerros cercanos de la comunidad para llevar dos cruces.

Antes de iniciar una recopilación sobre otros textos que abordan temáticas relacionadas a la presente investigación, parto del hecho de que el trabajo que ha documentado a profundidad sobre la descripción de una festividad en El Vegil, así como sobre los lazos comunitarios que se crean en torno a la organización y realización de la celebración, es la que realicé como requisito para titularme en la Licenciatura en gastronomía: “La Bendición de los Elotes”, trabajo en el que se puntualiza sobre la elaboración de alimentos.

Subsecuente a estas recopilaciones mencionadas, hemos de introducirnos en la teoría que compete a la presente investigación, para ello se aclara que los estudios hechos sobre el tema alimentario pueden catalogarse de varias formas dependiendo de la perspectiva académica que se utilice para abordarlo, por ejemplo, en el trabajo “El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la antropología de la alimentación” de Licona, García y Cortés (2019), los autores hacen una reflexión de los tipos de estudios que se desarrollan sobre la alimentación y pueden dividirse en dos temáticas centrales, aquellos que profundizan sobre la nutrición, la salud y la gastronomía; y los que detallan sobre la función y usos de la alimentación en los contextos sociales. En lo que concierne al caso presente, centramos nuestro interés en la segunda de las temáticas antes mencionada, ya que nos interesó el estudio de la alimentación como un acto que va más allá de los fisiológico, aunque alimentarse es una actividad realizada por todo ser viviente, se reconoce que los humanos somos la única especie para quienes la alimentación es también una manifestación cultural.

Las principales categorías de análisis que contienen nuestro estudio es lo alimentario, la alimentación, los sistemas alimentarios, la cultura alimentaria y los alimentos, de este modo hacemos una breve referencia de lo que los caracteriza.

Miriam Bertran (2005) y de Robert Kemper (2010), exponen el fenómeno alimentario como una dimensión sociocultural y lo hacen desde las perspectivas de las comunidades indígenas de México, donde consideran como parte de él a la alimentación como un proceso derivado de la aculturación en donde los cambios giran en torno a contextos históricos, políticos y económicos. Parte de ello se debe también a la relación que tiene la población con el lugar donde viven y con los diversos factores que toman en cuenta “a la hora de ver” por su alimentación, como puede ser la disponibilidad de ciertos alimentos en el lugar, las posibilidades económicas para adquirirlos y las tecnologías para prepararlos.

En su tesis doctoral, Noelia Carrasco (2004) aborda lo alimentario pero desde la postura de los cambios que puede tener, lo hace desde la antropología de la alimentación, a su vez incluye a los sistemas alimentarios los cuales explica que se desintegran como resultado de diversas causales históricas y sociopolíticas en los que se involucran agentes externos a las unidades sociales y culturales propias de los individuos, todo ello lo aborda desde un contexto de la sociedad indígena en Araucanía, Chile. En una de sus hipótesis propone que el sistema alimentario indígena ha sido directa o indirectamente intervenido por instituciones ideológicas y estructurales de la sociedad mayor.

Desde la antropología de la alimentación, Ricardo Ávila (2016), alude que el acto alimentario es una cualidad inherente del ser humano presente en todas las etapas de su vida, en el que se manifiesta la dualidad entre las características orgánicas nutricionales presentes en el cuerpo y las culturales que se expresan en lo material y lo simbólico. Así mismo, en concordancia con este autor, podemos considerar que, si en la conceptualización de la alimentación no se incluyera la cultura, podría quedar sujeta a entenderla como un simple acto biológico para subsistir y cuyas particularidades no contemplarían lo que significa el conseguir y preparar los alimentos como una expresión única de cada grupo social.

El concepto de alimentación, que Gabriel Saucedo (2011) propone desde el campo de la antropología, entiende que es el conjunto de diversos elementos como las prácticas, los

hábitos, las costumbres y los conocimientos orientados a la acción de consumir los alimentos, además relaciona la alimentación con los sistemas alimentarios que en su complejidad tiene que ver con “la recolección, la producción, el intercambio y el comercio, la transportación, la transformación, y la preparación de alimentos; así como del uso de técnicas de almacenamiento, conservación y fuentes de energía” (Saucedo, 2011, p. 394). Por ello es fundamental que para esta investigación se entienda que al hacer uso de una de las definiciones que existen sobre la alimentación, también hacemos referencia a los sistemas alimentarios, ya que la relación existente entre estos dos aspectos es significativa para lograr un análisis preciso como lo requiere el estudio de las culturas alimentarias.

Una vez expuestas las categorías de análisis de este estudio y bajo la misma temática de la alimentación como expresión sociocultural, sin dejar de lado lo que son los alimentos, podemos encontrar investigaciones que tratan al respecto de ellos como una expresión de la identidad en torno a una cosmovisión particular como las de Johanna Broda (2016) y Danièle Dehouve. (2016). En dichos análisis se entiende a los alimentos como parte de los rituales y cumplen la función de ofrendas con diversas significaciones. Es pertinente decir que los alimentos difieren sus características identitarias según la sociedad que los prepare, por lo que las ofrendas hechas con alimentos particularizan las características sociales de la población que las realiza.

De este modo los alimentos tienen diferentes funciones sociales según el contexto de cada sociedad en que se consuman, por ello se les atribuyen particularidades culturales que no siempre son las mismas, pues estas pueden cambiar debido a que cada sociedad está condicionada por la relación que tiene de manera cotidiana con su entorno físico, económico e histórico, por eso, a culturas diversas, formas de alimentarse diversas. Algunas investigaciones al respecto fueron hechas sobre estudios de caso en México, como los de Catharine Good y Laura Corona (2011) y de Ernesto Licona y Alejandro Cortés (2017), en los que se analiza cómo la alimentación “ha cambiado”, asimismo, se menciona cómo la comida y las cocinas son una estrategia de reproducción cultural que resguarda lo tradicional, pero que también se “reactualiza” por medio de la innovación y adaptación. Se creería que la palabra cambio, denota la perdida de lo que alguna vez algo fue, pero de acuerdo con estas y

estos autores, con relación a la alimentación, el cambio puede ser una reactualización que fortalece los procesos identitarios.

Los alimentos en la cocina de una región pueden definirse por medio de ciertas cualidades que les son atribuidas por su espacio geográfico y el ambiente social, afirmando así que por ello se denota su cultura alimentaria. Respecto de lo anterior Jesús Contreras (2013) y Alicia Sánchez (2006), exponen que los alimentos expresan la identidad a través de la historia de la comunidad. El tener un registro escrito o los testimonios orales de lo que se consume y cuándo se consume, da como resultado la identificación de los gustos alimentarios de una población, de tal manera que es perceptible y comprobable el antes y después de la alimentación de una sociedad.

Los elementos que influyen en la alimentación de un territorio desde el punto de vista de la antropología, están delimitados por varios factores, dentro de los cuales parece destacar la globalización y la industrialización en el proceso de un sistema alimentario moderno, pues al igual que Jesús Contreras y Mabel Gracia (2005); Miriam Bertran (2017) y Mauricio Guzmán (2019), refieren que los cambios en la alimentación pueden ser originados por las actividades sociales influidas por el entorno y que emanan de la vida cotidiana de una sociedad, las cuales parecen haber sido tocadas por diversos factores que trastocan los hábitos alimentarios de los actores sociales como es la gestión e incorporación de alimentos modernos; como es su vida laboral y que tanto influyen en lo concerniente a sus procesos alimentarios; la transformación en sus diversos contextos sociales de donde viven, por ejemplo si es un lugar rural que pase a ser urbano; la migración social y la construcción sociocultural de su identidad alimentaria, que tiene que venir con el gusto y el sentido de pertenencia que le atribuyen simbólicamente a los alimentos. Entendido de otra manera, los patrimonios alimentarios de cada sociedad son flexibles e influidos en el momento actual por la globalización, a través de ellos se puede hacer un análisis en el que se vincula lo global con lo local. Esto ha sido así desde el momento mismo del contacto con los europeos, recordemos la forma en la que quienes habitaban Mesoamérica a la llegada de los españoles, incorporaron alimentos e ingredientes procedentes de Europa en sus sistemas alimentarios, a la vez que los peninsulares llevaron especias y productos originarios de nuestro territorio a España, de hecho, a decir de Francois

Chevalier (1976), los indios que genéricamente eran identificados como chichimecas, en un tiempo muy temprano de la colonia se habían vuelto muy adeptos al consumo de carne de res, lo que motivó que en gran parte del norte de la Nueva España el robo de ganado fuera una constante.

Para las autoras María Sosa y Patricia Salido (2013), es evidente que la globalización produce una homogeneidad en los diversos aspectos de la vida social, siendo uno de ellos el consumo alimentario, lo que ocasiona la reconfiguración en la identidad de las cocinas, esto nos permite comprender que este proceso está ligado al modo en que las personas se apropián del territorio revalorando lo propio y lo tradicional del espacio donde habitan.

Con respecto a la globalización y la alimentación, Jesús Contreras (2019), señala que los sistemas de producción agroalimentaria a escala internacional, orientados por procesos de industrialización de la alimentación, han suscitado problemas, entre ellos se encuentran la patrimonialización de la cultura alimentaria que desde la década de 1950, hizo que la alimentación se homogenizara progresivamente, conocido como artificialización de los alimentos, homogenización alimentaria, uniformización alimentaria, estandarización alimentaria, hiperhomogenización y modernidad alimentaria. También reflexiona sobre el combate contra este proceso, el cual se lleva a cabo desde el campo de la reivindicación y el rescate de los patrimonios, al que denominan patrimonialización alimentaria y que consiste en recuperar la conciencia de esa invasión ante la homogenización alimentaria a través del análisis del contexto y las transformaciones socioeconómicas e históricas relativas a su alimentación. De igual manera, la patrimonialización alimentaria, presenta una paradoja, pues estandariza los saberes alimentarios, ya que en el proceso convierte al alimento en algo diferente de lo que era originalmente, cambiando la esencia de éste, su función y sus significados. El autor explica que en ocasiones esto sucede porque aquel alimento que se ha convertido en un patrimonio institucionalizado casi siempre ha sido en respuesta a la propuesta de alguna institución que lo somete al discurso dominante.

Con respecto al argumento de Jesús Contreras (2019), un estudio hecho en Alausí, cantón de Ecuador, por Julissa Chafla y Carlos Inga (2022), analiza que el patrimonio alimentario de este poblado se usa como un recurso complementario del turismo natural o cultural. El

objetivo de la investigación era identificar las causas de la pérdida de las tradiciones gastronómicas y a su vez establecer estrategias de comunicación para conservar y difundir los conocimientos heredados que aún perduran en la memoria de Alausí, con respecto al proceso del sistema alimentario conformado por procesos que van desde la siembra y la cosecha, hasta la preparación y presentación final de los platos tradicionales. Una de las características que podemos resaltar del trabajo citado con anterioridad, es que al igual que la presente tesis la investigación se efectúa en una comunidad con población de rasgos indígenas. Se destaca que la metodología utilizada fue mixta, se recabaron datos cuantitativos y cualitativos sobre las técnicas culinarias, la cultura alimentaria y la identidad cultural, se concluye que los oriundos poseen un conocimiento bajo-medio concerniente a las técnicas de transformación, conservación de sus alimentos y que no se sabe con certeza el origen e historia de los platos tradicionales.

Otro caso de estudio fue realizado en Valencia, por Irene Sos, (2020), en el que analiza la identidad cultural alimentaria a partir de los alimentos disponibles, los discursos gastronómicos y las prácticas alimentarias, toman en cuenta la producción, la obtención de los alimentos y cómo la globalización tiene influencia en este proceso sobre la cultura alimentaria, al tiempo que se fomenta también la agricultura industrializada y los cambios intergeneracionales. Propone que la clave para revertir esta situación es la promoción de las costumbres y las tradiciones alimentarias sobre la base de la soberanía alimentaria<sup>3</sup> como un movimiento que despertará el interés de la sociedad para impulsar la agricultura tradicional con el fin de producir para los comercios locales y nacionales. Una de las propuestas que sugiere esta autora es la construcción de la identidad cultural alimentaria, definiéndola a través del testimonio de la misma comunidad, la historia, la geografía y el clima de la zona,

---

<sup>3</sup>De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, la soberanía alimentaria es el “derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental.” Información tomada del sitio: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (30 de enero de 2024). *Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) Centroamérica*. En <https://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>

al conocer estos tres aspectos se determina la cultura alimentaria. Las técnicas metodológicas utilizadas para la investigación fueron la investigación documental en bases de datos, libros sobre gastronomía y recetarios, al tiempo que se realizaron encuestas con la finalidad de fomentar entre la población su participación con respecto de la soberanía alimentaria. La autora concluye que la actual forma de alimentarse en Valencia ha sido configurada por el estilo de vida de los habitantes de su comunidad. Así mismo, se discute esta situación como una aculturación o transculturación, que es un procesos social donde la cultura valenciana se apropió e incorporó diversos elementos de otras culturas.

Cabe considerar por otra parte que los autores Victoria Kotlyarova y Alexander Bermus (2019), en su trabajo de investigación que fue parte de la *International Scientific Conference* titulado “*«Social and Cultural Transformations in the Context of Modern Globalism»* investigan sobre cómo los cambios motivados por la globalización repercuten en la identidad nacional de las culturas políticas de Rusia , mencionan sobre cómo se transforma la identidad en un espacio de un mundo moderno y globalizado, uno de los peligros que consideran en este proceso es que la globalización deforma esferas de la vida humana, entre las cuales considera a la cultura como una categoría sensible a esas transformaciones y ante esto los individuos cruzan por una transición subjetiva y objetiva en la que toman conciencia sobre su cultura observando su entorno social y distinguiendo los elementos que no pertenece a ésta, así identifican los factores de transformación cuya procedencia es mayormente externa. Finalmente, los autores consideran que la globalización es una amenaza a la diversidad de identidades, homogenizándolas y unificándolas y hablan sobre que estas transformaciones repercuten en la civilización a la cual toman como un sistema estructural con funciones, pues hacen la explicación de que la cultura no es un sistema cerrado y estático, si no que tiene tendencias a códigos culturales nuevos.

La recopilación y el diálogo entre los estudios antes analizados, nos permite elaborar cuatro formulaciones, que a su vez serán la guía para construir la reflexión de la presente investigación, de manera concreta la primera trata sobre los orígenes y las causas de los cambios en las culturas alimentarias, aspecto que parece estar sujeto por diversos aspectos como el transcurso histórico de la alimentación con relación a la economía y a su vez a la

transformación del medio ambiente geográfico y cultural de la comunidad; la segunda formulación tiene que ver con la manera en que dichos aspectos mencionados tuvieron esas transformaciones y en el tiempo en que se efectuaron, los cuales parece que son producto de la globalización, la industrialización en el mercado de la alimentación y el parcial abandono del consumo de los productos locales. La tercera formulación se relaciona con las diferentes formas en que se han abordado académicamente estas transformaciones, siendo de nuestro interés por mencionar algunas, la antropología, la nutrición, la gastronomía y la historia, y por último, en la cuarta formulación consideramos los métodos con los que se analizan las transformaciones alimentarias y que parecen variar según el área de estudio que las efectúe, para el caso de la Antropología de la Alimentación hay un notable empleo de la etnografía mediante la aplicación de entrevistas y la observación participante, siendo este uno de los ejes que orientaron nuestro trabajo de campo.

## **1.1 Apartado conceptual**

### **1.1.1 Aportes desde la antropología de la alimentación**

El análisis que se planeta en esta investigación tiene su base en las propuestas teóricas de la antropología de la alimentación. Es común mencionar que las investigaciones realizadas sobre el tema alimentario pueden abarcar diversas dimensiones académicas, pero cuando se habla sobre ellas desde la perspectiva cultural, es fundamental incluir la visión antropológica, ya que con este enfoque se profundiza en una mirada reflexiva sobre los cambios y las continuidades en los procesos sociales en el campo de la alimentación, particularmente en el caso de los sistemas alimentarios que ya definimos anteriormente y sobre los cuales profundizaremos más adelante en este apartado. Se puede establecer que la cocina forma parte de ellos al constituirse como un lugar cotidiano en las interacciones sociales que derivan en los saberes, las prácticas, la preparación y el consumo de los alimentos. Es así que, para la humanidad, el conseguir los alimentos implica la interrelación con un espacio físico y social.

Otros trabajos como el de (Aguilar, 2001) y (Saucedo, 2011) determinan que la alimentación es vista como una expresión sociocultural manifestada en los contextos biológicos, sociales y culturales de la historia humana del tal manera que el acto alimentario puede ser analizado

desde diferentes áreas de conocimiento articuladas en diacronía con el aspecto antropológico para comprenderlo como parte de la cultura la cual abarca todos los ejes de la vida humana. Al realizar un análisis sobre las relaciones culturales socioespaciales en el ámbito de lo alimentario, se puede lograr una aproximación desde las disciplinas sociales como nos atañe desde la antropología.

En el mismo sentido, el estudio de la alimentación desde la antropología es un tema que necesita ser abordado en articulación con otras áreas del conocimiento. Paris Aguilar, hace una reflexión de diferentes disciplinas, pero abordadas desde la antropología, donde la cultura de la alimentación es el objeto por comprender y el campo de conocimiento de la antropología de la alimentación es el que proporciona las herramientas epistemológicas para la comprensión de este tema. La autora nos menciona que la construcción del dato etnográfico viene a partir de una descripción de la historia del sistema y del proceso de alimentación del sitio donde se esté trabajando, además se detectan los elementos innovadores, internos o externos que modifican al sistema alimentario, para interpretar los factores multidimensionales como los socioculturales, los económicos, los políticos, etc. Al interpretar el dinamismo de la alimentación, por medio de la antropología se toman en cuenta el tiempo y el espacio, con la concepción de los patrones de consumo, la producción, lo material y lo simbólico que especifican lo que es considerado como alimento. De manera concisa la antropología de la alimentación estudia los “elementos significativos, determinantes y determinados, en el ámbito de los sistemas y procesos relacionados con el acto mismo de la alimentación en tanto conjunto de acciones sociales” (Aguilar, 2014, p.12). Por lo tanto, los argumentos antes expuestos sobre la propuesta teórico-analítica que ofrece la antropología de la alimentación para el análisis de la alimentación, es conveniente para emplearlo, ya que hace proposiciones que contribuyen en la indagación de nuestro tema, las cuales se irán describiendo a lo largo de este capítulo.

La propuesta analítica se complementa con algunos de los planteamientos de la antropología de la alimentación elaborada por los autores Ernesto Licona, Isaura García y Alejandro Cortes, quienes refieren que la antropología de la alimentación está “centrada en deletrear e interpretar los usos, funciones y significados de cocinar/comer que hacen sistema en las

prácticas culinarias de un grupo social y/o cultura, en espacio y tiempo determinado” (Licona, E., *et. al.* 2019, p. 166). Advertimos que se ha decidido emplear tal propuesta debido a las categorías que lo integran, principalmente por las de espacio y tiempo que son de utilidad para proponer el argumento sobre el cual se sostiene el presente estudio y cuyo análisis se enfoca en la cultura alimentaria vista a través de las prácticas alimentarias realizadas en una cocina e identificándolas en dichos contextos.

Con regularidad los estudios de la alimentación que utilizan datos cuantificables son realizados desde la perspectiva nutricional, pero cuando se quieren hacer desde la mirada antropológica, es posible que las variables sean complejas de analizar pues los datos obtenidos en el trabajo de campo son más que nada de orden cualitativo.

### **1.1.2 La cultura alimentaria.**

Una de las principales temáticas a investigar en nuestro presente estudio es sobre la transformaciones en la cultura alimentaria de El Vigil, que inicialmente las definimos como parte de los procesos en los cambios de la vida social comunitaria que provienen de modificaciones en su contexto sociocultural y económico, por ello ahora proliferaremos sobre el concepto de lo que es una cultura alimentaria. Sobre este punto, encontramos a los autores que la definen a partir de dos formas de ver el asunto, como Lilia Hernández (2018), quien describe la cultura como un sistema basado en un fundamento de conocimiento común y compartido en el que se constituye la forma de estar en el mundo, ver la vida y comprender un entorno de las relaciones donde los individuos de un grupo son criados y socializados. Esta definición la relaciona con el concepto de alimento, que es aquello que se busca más allá del hecho de comerlo por supervivencia, subsistencia y nutrición. La fusión de estas dos ideas da como resultado el concepto de cultura alimentaria que consiste en asumir los alimentos como elementos que permiten establecer una relación con la sociedad a través de la historia y la vida comunitaria derivada del entorno y en donde los alimentos asumen un sentido práctico, material y simbólico que denotan la cultura. Esta propuesta conceptual resalta el siguiente hecho, que los alimentos para ser generadores de relaciones socioculturales necesitan dos presupuestos el primero provenir de un espacio el cual la autora llama el entorno; el segundo, según Lilia Hernández, se atiene a la temporalidad de lo que

refiere como las “experiencias vivenciales alimentarias” referenciadas por la historia de la comunidad.

Por otra parte, para Laura Corona (2011) la cultura alimentaria es “una creación colectiva en torno a la alimentación, a partir de la cual se tienen ciertos patrones de consumo y, por tanto, es adaptable a distintas circunstancias y contextos; de modo que no puede hablarse de una sola cultura alimentaria, sino de una diversidad de ellas.” (p. 312), de aquí que la alimentación tiene la cualidad de ser dinámica y estar sujeta a variaciones espacio/temporales. Ante esto, se puede suponer que cada sociedad tiene su propia cultura alimentaria y que esta puede variar de un entorno social y temporal a otro.

Esta dualidad entre espacio y tiempo permite conocer la cultura alimentaria en diferentes aspectos. Para fines de esta investigación el concepto de cultura alimentaria que se ocupará está definido como un “espacio social, constructo sociocultural integrado por prácticas, objetos, lugares y significaciones culinarias que en sistema relacional edifican identidades, estructuras de poder, formas de resistencia, sistemas rituales religiosos o festivos” (Licona, E., *et. al*, 2019, p. 168). Esta concepción de cultura alimentaria es amplia pero acertada, y sirve para realizar un análisis en la dimensión significativa de un espacio construido por las prácticas sociales culinarias, en las que se plantea conocer conceptos que la complementan los cuales son el patrimonio alimentario, la identidad cultural alimentaria, la cocina como sistema alimentario cultural y las funciones socioculturales de la alimentación; a continuación, profundizaremos sobre cada uno de ellos.

### **1.1.3 El patrimonio alimentario.**

Para Mauricio Guzmán (2019), el patrimonio alimentario es un concepto que procede del patrimonio cultural intangible, este alude a toda manifestación artística como una danza, una peregrinación o el conjunto de platillos que componen una cocina nacional o regional existente en territorios determinados, que son espacios construidos históricamente, dotados de significación, con atributos particulares y que son producto de elementos concretos del ambiente. La razón por la que nos interesa analizar la cultura alimentaria mediante la concepción de patrimonio alimentario es que dicha definición nos permite soslayar la ambigüedad de otras concepciones como el referirnos a “la comida tradicional”, que dan

lugar para discusiones teóricas complejas que, por la naturaleza de este estudio, se procura evitar.

Se puede considerar que la definición de tradición tiene por característica principal el ser aquello que se conserva, y cuando se busca analizar algo que está relacionado con el cambio y la dinámica sociocultural como lo es la cultura alimentaria, se puede caer en una contradicción conceptual e iríamos contra la finalidad de lograr los objetivos de este trabajo. Por el contrario, si la esencia del estudio buscara comprender sólo las características que se han mantenido en la transmisión del patrimonio alimentario, entonces sería pertinente hacer uso de lo tradicional como aquello que se transfiere de generación en generación, y no habría cabida a las transformaciones alimentarias e incluso no se explicaría el abandono de algunos rasgos y elementos que en su momento fueron fundamentales para la continuidad de las tradiciones alimentarias. Estudios como el de Vasconcelos, Guerrero y López (2019), aclaran lo que es tradicional en un patrimonio alimentario y las características genuinas que se le confieren para identificarlo como tradicional, ellos lo identifican con el nombre de patrimonio cultural gastronómico, y lo aplicaron para el análisis en uno de los platillos producidos en los Valles Centrales en Oaxaca. Dentro de las características que le atribuyen al patrimonio cultural gastronómico, pueden distinguirse las siguientes:

a) un alimento al que se le asocia historia, tradición, arraigo, y saber hacer; b) una manufactura agroalimentaria que tiene territorialidad, en tanto combina ciertos insumos que provienen de los recursos naturales del territorio [...] c) un producto en donde toda la cadena de producción, transformación/elaboración, radica en la comunidad [...] La importancia de la transferencia de saberes para la continuidad de la organización productiva y territorialidad generada en torno a un producto típico como las tlayudas, señala la necesidad de avanzar en la identificación y el análisis de los componentes y el proceso que caracteriza dicha transferencia.(Vasconcelos, Guerrero y López, 2019, p.5).

Ante este argumento podemos deducir que es factible analizar la comida tradicional de dicha manera cuando el objetivo de un trabajo de investigación pretende estudiar lo que permanece y se deja de lado lo que cambia en los patrimonios alimentarios.

Hay estudios donde se analiza la alimentación desde el concepto de comida tradicional, y lo relacionan de igual manera con variaciones temporales pero sujetas a conceptos sobre el territorio; complemento esta idea desde los argumentos de Catalina Unigarro, quien dice que el patrimonio alimentario es

el conjunto de saberes y conocimientos, así como las prácticas agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de identidad, permitiendo establecer vínculos con un territorio (Unigarro, 2015, p. 24).

Una de las cualidades destacadas en esta definición de patrimonio alimentario, es la transmisión perpetuante de los conocimientos alimentarios a través de las generaciones en los grupos sociales, esto es lo que pudiera llamarse “comida tradicional”, pero existe el riesgo de que la palabra tradicional provoque interpretaciones poco acertadas en su empleo para las investigaciones sobre la alimentación, sobre todo aquellas que quieren profundizar en el aspecto cultural de los sistemas alimentarios y sus transformaciones. Por ello Unigarro, considera adecuado que dentro de la definición de patrimonio alimentario se utilice el concepto ancestral en lugar de tradicional, pues lo ancestral asume un pasado milenario en los conocimientos y los saberes de los pueblos originarios, en cambio lo tradicional sería una práctica de uso frecuente, por ello lo dota de dicha cualidad, crea la necesidad de un vínculo con raíz enlazado a un territorio. De acuerdo con lo anterior, para este estudio coincidimos con la siguiente definición de patrimonio alimentario:

[...] el conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerado por una sociedad o grupo como una herencia compartida, como un bien común. Esto incluye prácticamente todo lo relacionado a lo alimentario: los productos agrícolas —brutos y transformados—, las recetas y los recetarios, las técnicas y destrezas, las maneras de mesa, las manufacturas y tecnologías alimentarias, las formas de consumo, la sociabilidad y la simbólica alimentaria (Bessière y Tibère, 2010; Laborde y Medina, 2015, como se citó en Bak-Geller, Matta y de Sureiman, 2019, p. 17).

Es así como el patrimonio alimentario al ser parte de las culturas alimentarias da evidencia de las prácticas sociales que son parte del bagaje cultural donde las sociedades siempre están en continuo cambio, por tanto, si tenemos como premisa que la cultura es dinámica y cambiante, también lo será el patrimonio alimentario por ser parte de ella.

Se diría de otra manera que el patrimonio alimentario forma parte del patrimonio cultural que “consiste en múltiples actividades y objetos que dan evidencia a los modos de conducta aprendidos y de sus manifestaciones tangibles e intangibles; transmitidos de una generación a la siguiente y de una sociedad o individuo a otro”, (Bak-Geller, Matta y de Sureiman, 2019, p. 17). Ante tal explicación, al referirnos al patrimonio alimentario, estamos incluyendo en dicha conceptualización el carácter de aquello que es parte de la cultura. Usamos esta definición porque la perspectiva con que se describe tiene por finalidad su uso en los estudios que analizan la memoria colectiva, la identidad y la toma de posición de los individuos con respecto a los otros dentro del sistema del cual forman parte del patrimonio alimentario, pues son ellos mismos quienes reconocen sus particularidades y sus rasgos, dándole continuidad sin que sean conscientes de los cambios, las transformaciones y la persistencia de algunos de sus elementos constitutivos.

Así, para complementar la idea sobre los que es “propio” de la cultura alimentaria de una comunidad, se toman en cuenta aquellos elementos que pueden permanecer y también cambiar.

Conforme a lo anterior se puede notar que, para comprender los comportamientos alimentarios, se requiere un reconocimiento del contexto social en los que se realizan, por ello, se considera oportuno examinarlos con un referente temporal, en nuestro caso delimitado por las festividades del Señor de la Santa Cruz. Al analizar los cambios en una cultura alimentaria, se debe tener en cuenta el siguiente cuestionamiento ¿qué es lo que cambia y en qué tiempo lo ha hecho? Para Gilberto Giménez (2005), hablar del cambio implica entender lo que es y lo propone como un proceso de transformación en el estado de las cosas.

#### **1.1.4 Espacio culinario.**

El tercer y último concepto teórico para este estudio es el de espacio culinario, tomado de los autores Ernesto Licona, Isaura García y Alejandro Cortes (2019), en el artículo “El espacio culinario”, se retoma esta propuesta debido a su marcado carácter antropológico y ellos lo definen como:

[...] la objetivación espacializada de culturas alimentarias que es estructura con la cocina genera un tipo de espacio social relacional [...] Así entonces el espacio culinario a manera de espacio social, es un campo de luchas simbólicas por la diferenciación y legitimación en donde sus agentes sociales (actores sociales relacionados) movilizan capitales económicos, simbólicos, culturales y sociales para constituirse legítimamente por medio de prácticas particulares de preparación y consumo de alimentos que condensan complejamente en un guiso o sabor producido (Licona, E., *et. al.* 2019, p. 169-170).

Con este concepto se identifican los espacios donde se realizan las interacciones para la preparación de alimentos festivos y para proponer que una cocina va más allá de un sitio establecido con objetos usuales y característicos para cocinar.

Autores como Jesús Contreras y Mabel Gracia (2005), han escrito sobre el sitio donde se efectúan las actividades en torno a la preparación y consumo de alimentos, en sus descripciones aluden a las razones explicativas de lo que hace a dicho sitio característico comúnmente denominado cocina, estos autores dicen que las formas de aprovisionamiento y tratamiento de los alimentos depende en parte de las disponibilidades ecológicas y tecnológicas de cada sociedad, las cuales varían a lo largo del tiempo y espacio; después realizan una explicación sobre las diversas cocinas internacionales de los hogares en diferentes etapas de la historia humana, concluyen que los hábitos están relacionados con las formas de preparar y cocinar alimentos, de igual forma dicen que estos son determinados por herencias condicionadas por el entorno en el que viven las personas y además se generan como una respuesta de la cultura de cada sociedad, ellos para identificar qué es lo tradicional o moderno en las cocinas, utilizan aspectos como la producción, la distribución, el consumo y las creencias que los contienen.

Para el autor Alejandro Cortes (2018), los espacios culinarios son sistemas que están formados o integrados por otros sistemas, además dice que no son entidades unívocas y estáticas, sino que son múltiples y dinámicos, que reflejan, una cantidad de elementos y que se relacionan con otros. En los espacios culinarios hay relaciones sistemáticas internas entre quienes cocinan y sirven los alimentos y de estos últimos con quienes los consumen, incluso las hay entre las recetas con el espacio físico donde se preparan, aparte de que también hay relaciones entre el espacio culinario con otros sistemas estructurales como lo son la religión, la política y el parentesco. Así mismo, uno de los aspectos que define al espacio culinario como un sistema de sistemas son los escenarios donde puedan presentarse como lo global y lo local, y el espacio y la temporalidad. También existen aquellas relaciones que se efectúan entre quienes son parte de dichos escenarios en un ámbito de comercio, personas que forman parte de un ámbito macro o micro en la producción de los ingredientes que se ocuparán para la primera fase de un sistema alimentario, su papel es primordial, pues son ellos quienes proveen de los ingredientes para elaborar los alimentos.

Con respecto a las relaciones existentes en las prácticas sociales dentro de un espacio, el autor Daniel Hiernaux (2004), retoma a Henri Lefebvre en lo que respecta a su postura sobre que cada sociedad produce su espacio social y cambia según el tiempo debido a la producción y la reproducción del espacio, aunque siempre hay una continuidad espacio-temporal en donde las prácticas sociales son transmitidas por épocas y sociedades anteriores, por lo que ningún espacio es el reflejo puro de la sociedad de su época pues en él se traslapan diversos momentos históricos. De igual manera en el espacio culinario, hay una producción y reproducción del espacio; y un reflejo de los códigos del espacio transmitidos por épocas, que se exemplifican tanto en los ingredientes, las técnicas, los utensilios y los pláticos, por eso las cocinas se reinventan y resisten, modificándose, pero no extinguendo aquello que les hace identificar el patrimonio alimentario que lo define como propio.

Lo anterior puede complementarse con el concepto de espacio social. Para Blanca Ramírez y Liliana López (2015), el espacio social es la manifestación externa de diferentes aspectos de la realidad humana, e implica una serie de relaciones de coexistencia explicadas desde diversas perspectivas, en donde se dan los vínculos, las relaciones e interacciones, que llevan

a la construcción, la transformación, la percepción y la representación de dicha realidad. Además, el estudio del espacio, desde la perspectiva humanista, es el estudio de los sentimientos espaciales de las personas y de las ideas en el ámbito de la experiencia, de las sensaciones, de la percepción y las concepciones con las que se conoce el mundo. Ante este argumento, se considera que conocer la cultura alimentaria a través del análisis del espacio social, que en este caso puede ser visto como el espacio culinario, permite entender que la preparación de los alimentos va más allá de algo físico y tangible, en el que se incluyen relaciones sociales y emociones subjetivas en torno de ellas, de ahí que las personas atribuyan a los alimentos varias funciones que van desde lo básico como es el alimentarse, hasta aquellas con características simbólicas, emocionales, emotivas y socioculturales, las cuales se explicaran más adelante.

Hasta ahora hemos tratado de definir lo que en términos teórico-conceptuales es un espacio culinario intentando integrar la variedad de temas que lo atraviesan, ante la imposibilidad de integrar todos los elementos y las visiones que de este concepto existen hemos seleccionado algunos conceptos que están relacionados con nuestro trabajo, aclaramos que son conceptos coadyuvantes que están sujetos a los tres conceptos principales antes descritos utilizados para el análisis de esta investigación y cuya finalidad es complementar argumentativamente lo que a lo largo de la tesis iremos presentando.

### **1.1.5 Identidad cultural alimentaria.**

La alimentación como un fenómeno socio-cultural más allá de su aspecto fisiológico, se transforma constantemente, por consiguiente, los hábitos alimentarios, los platos, los utensilios, los ingredientes, los procesos, las técnicas, las maneras de comer y de servir, requieren de dos visiones para su descripción, que refiere a sus características en una temporalidad del antes y del después, de esta forma se tiene un registro comparativo en el que se puede dar cuenta del cambio del que hemos venido hablando. Los trabajos de José Iturriaga (2010) y Jesús Contreras y Mabel Gracia (2005), hacen referencia sobre el estado inicial en las cualidades de una cultura alimentaria, de modo que es posible conocer su naturaleza y su relación con el concepto de identidad, analizada por medio de las cocinas de modo tal que puede interpretarse como una reproducción colectiva cultural de una sociedad,

percibida como un conjunto de usos, prácticas, valores y representaciones sociales que se materializan por medio de los ingredientes y sazones.

Sidney Mintz (2003), dice al respecto que los alimentos tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen, las técnicas empleadas para servir y consumir varían culturalmente y tienen sus propias historias, su consumo siempre está condicionado por los significados que son comunicados simbólicamente. Por tanto, a sociedades distintas, historias diferentes vividas, podemos afirmar que la identidad cultural alimentaria es tan variada como existen grupos humanos y sociedades.

Una manera en que se explica la transformación alimentaria según Doris Leyva y Arturo Pérez (2015), es a través de la observación en la pérdida o modificación gradual de las costumbres en la elaboración y el consumo de los alimentos, por la adopción o sustitución de los hábitos alimentarios.

Debido a que los procesos en los que están inmersos los hábitos alimentarios en una cultura alimentaria se pueden comprender desde diferentes perspectivas teórico-analíticas, en este caso tomamos la propuesta de lo que para Bonfil Batalla es el control cultural. De acuerdo con este autor, el control cultural es:

[...] el sistema según el cual se ejerce la capacidad social de decisión sobre los elementos culturales. Los elementos culturales son todos los componentes de una cultura que resulta necesario poner en juego para realizar todas y cada una de las acciones sociales: mantener la vida cotidiana, satisfacer necesidades, definir y solventar problemas, formular y tratar de cumplir aspiraciones. Para cualquiera de estas acciones es indispensable la concurrencia de elementos culturales de diversas clases, adecuados a la naturaleza y al propósito de cada acción (Bonfil, 1988, p. 6).

La propuesta de Bonfil Batalla está relacionada también con la identidad que tiene cada grupo social, la cual es generada históricamente, de tal manera que, la identidad, sirve para que las personas reconozcan si tienen algo notable que los hace iguales pero diversos a la vez. Así, el tema de esta investigación explicado desde la antropología de la alimentación, nos permitirá conocer las formas mediante las cuales la identidad permite hacer distinción de lo

propio, así se puede llegar a saber qué es lo que cambia en la alimentación, pues los mismos actores sociales pueden argumentar qué es lo que consideran como “lo propio” en su cultura alimentaria y qué es “lo nuevo” o agregado (integrado) a la misma, evitando con esto integrar juicios de valor sobre el papel que juegan la tradición y la costumbre en la dinámica culinaria de El Vegil. Continuando con este autor, para equiparar tales proposiciones, presentamos los elementos culturales de los que nos habla:

1) Materiales. [...] tierra, materias primas, fuentes de energía, herramientas y utensilios, productos naturales y manufacturados, etc.; 2) De organización. Son las formas de relación social sistematizadas, a través de las cuales se hace posible la participación de los miembros del grupo cuya intervención es necesaria para cumplir la acción [...]; 3) De conocimiento. Son las experiencias asimiladas y sistematizadas que se elaboran, se acumulan y transmiten de generación a generación y en el marco de las cuales se generan o incorporan nuevos conocimientos; 4) Simbólicos. Son los diferentes códigos que permiten la comunicación necesaria entre los participantes en los diversos momentos de una acción [...] 5) Emotivos: Que también pueden llamarse subjetivos. Son las representaciones colectivas, las creencias y los valores integrados que motivan a la participación y/o la aceptación de las acciones (Bonfil, 1988, p. 6)

Con base en lo anterior, se sabe que los elementos culturales operan en el plano de la vida cotidiana y que, por lo tanto y siguiendo a nuestro autor, tienen una relación orgánica que no necesariamente tiene que ser armónica, de hecho, en las festividades del Vegil, desde su organización hasta sus manifestaciones materiales, pasando por las representaciones simbólicas, hay “[...] inconsistencias y contradicciones que permiten, precisamente, entender la dinámica sociocultural” (Bonfil, 1988, p. 6), quienes participan en estos procesos no son siempre conscientes de las inconsistencias que se presentan y que, las más de las veces, derivan en cambios y transformaciones que impactan los elementos, en este caso, de la cultura alimentaria.

Las autoras Catharine Good y Laura Corona (2011), secundan la idea de que la identidad es una construcción colectiva generada en los procesos culturales y que, al acceder a ella para estudiar procesos históricos con una mirada etnográfica, es posible entender la dinámica de

un grupo a lo largo del tiempo y las relaciones sociales en la cultura abarcando distintas dimensiones ideológicas, económicas y materiales. De este modo, es posible ver en esta investigación como las conversaciones de quienes fueron nuestros interlocutores contribuyeron a obtener los datos empíricos que, mediante la observación, las entrevistas y la documentación, permitieron estudiar la cultura y sus aspectos relacionados a ellos como un campo dinámico y cambiante en diferentes coyunturas históricas, donde se pueden encontrar continuidades, actos creativos e innovadores. En consecuencia, se considera pertinente incluir la dimensión de la identidad para este tipo de estudios, en los que se propone que los alimentos son medios para generar relaciones sociales con caracteres identitarios que, junto con la historia, hacen de dichas relaciones, elementos dinámicos y, por ende, al mismo tiempo permiten continuar con lo propio y característico de un sistema alimentario donde siempre hay elementos que se integran, se transforman o se pierden.

En el mismo tenor de ideas, Gilberto Giménez (2005) dice que para entender en qué dirección va el cambio, se debe abordar el tema desde dos perspectivas, la primera que se apoya sobre lo que es la modernización y la segunda en lo que está relacionado con la identidad. Este autor explica que la identidad es la reactivación de los paradigmas provenientes de la tradición, para nuestro caso, esto se aplicaría de la siguiente manera, al conocer la identidad de la cultura alimentaria de la zona de estudio, sabremos cuales son las características distintivas en las percepciones que de la alimentación, como fenómeno sociocultural, tienen las personas, por lo que estudiar la identidad alimentaria del lugar, es una clave para comprender cuáles alimentos se consideran como representativos para la celebraciones festivas analizadas.

De manera semejante, Bertrán, M. (2005), dice que estas características distintivas alimentarias, son subjetivas y que la identidad es una categoría que los propios sujetos consideran en la medida que presentan características diferentes a las de otros grupos con los que mantienen contacto, de los factores que proponen y consideran como propios y diferenciadores en un grupo social, no siempre todos los rasgos culturales dan identidad. Es así como, en una cocina, puede haber ingredientes, técnicas, utensilios y recetas que se consideren propias del patrimonio alimentario y de su identidad cultural alimentaria, pero a

pesar de que éstas se utilicen dentro del sistema alimentario, los individuos que la integran son los que definen si estos elementos son parte de ella o no.

Juana Meléndez y Gloria Cañez (2009), refieren que una vía para entender la identidad alimentaria es por medio del conocimiento del sistema alimentario que hay en una cocina el cual está vinculado con la producción, la obtención de los alimentos, el consumo, la distribución; así como los factores económicos, sociales, históricos, políticos y económicos del lugar a estudiar. La identidad se modifica según los escenarios sociales, en lo que concierne al panorama actual del lugar de estudio, el cambio alimentario también ha estado vinculado con la familia y sus maneras de vivir, según su entorno y posibilidades dentro de él, pues su alimentación se ve reflejadas a la hora de cocinar.

En el mismo tenor de ideas, para Leyva y Pérez (2015), la cultura es una abstracción compleja que se utiliza para poder identificar el comportamiento general de un grupo y que cada particularidad que se presenta en un grupo lo distingue de otro. Esto en relación a la alimentación, se explica en la actualidad con la adaptación del mercado a nivel global, lo que podría considerarse que ha provocado un desplazamiento de los productos locales y con ello han cambiado los hábitos alimentarios, así, sostenemos que las fuerzas del mercado global afectan la identidad local, ejerciendo cierto control y dominio en la esfera social que trastoca la vida cotidiana de las personas, particularmente en aquellas personas quienes se encargan de cocinar como actividad doméstica (función generalmente desempeñada por las mujeres que encabezan un hogar y sus parientes que les acompañan), al tener que integrarse a la dinámica laboral que les exige el actual modelo económico, donde tienen que seguir desempeñando también su rol de cocineras, dispongan de poco tiempo para elaborar los alimentos detenidamente, teniendo que conseguir productos industrializados, remplazando de este modo algunos ingredientes producidos regionalmente por ingredientes procesados.

El proceso de globalización trae consigo cambios en la manera en la que nos alimentamos, lo que provoca que la cultura alimentaria se transforme diversificándose, todo este proceso está íntimamente relacionado con las relaciones sociales que se efectúan en un espacio culinario determinado.

Para Mauricio Guzmán (2019), las cocinas abren paso al inicio de los procesos de patrimonialización alimentaria que tiene por objeto reivindicar ciertos rasgos y atributos culturales que pasan a conformar modelos y normas, discursos y prácticas homogeneizantes de los alimentos de una zona. Pero este concepto puede ser abordado con cierta perspectiva y argumentos teóricos que consideran al patrimonio alimentario como un concepto de doble intención, o si se le pudiera llamar de otra manera un “concepto versátil”, esto quiere decir que se puede trabajar con facilidad, según el punto de vista desde el cual se aborde, ante esto podemos explicarlo con el siguiente razonamiento, ¿según quién, qué es el patrimonio alimentario y para qué es?, si la intención con que lo abordará un grupo de personas representantes de una institución donde el patrimonio es propuesto para un proyecto que lo estandariza proponiéndolo como algo impuesto y estático que se queda para la posteridad o si es contrariamente para los habitantes de una comunidad como parte de su vida diaria, donde ellos mismos lo reconocen, a pesar de que en él haya transformaciones sucesivas y constantes pero en esencia lo proponen como representativo por que define su propia identidad colectiva.

Por ello se propone que el uso de este concepto puede ser el adecuado si se abarca desde la expectativa de la identidad cultural alimentaria, pues el patrimonio alimentario es de aquellos que lo hacen y por lo tanto ellos mismos son quienes lo definen, conocen su historia, valoran sus propios recursos; y también adquieren los conocimientos para reproducirlo, de esta manera aseguran la continuidad de su grupo como unidad social diferenciada, es decir lo que ellos reconocen como su identidad, su rasgo distintivo, lo que en nuestro caso estará referenciado a los rasgos propios que definen la identidad en relación con su cultura alimentaria y teniendo como referente las festividades de El Señor de la Santa Cruz, lo anterior nos permite observar el complejo cultural en su totalidad, es decir donde confluyen la religiosidad, las normas sociales, la vida económica y el ejercicio de la política.

Al hablar de patrimonio alimentario se hace alusión a la vinculación entre lo local y lo global. Se destacan los cambios, los préstamos, las innovaciones y las mezclas dentro de cada sistema culinario, para Mauricio Guzmán (2019), sería una contradicción estudiar el patrimonio alimentario como un fenómeno gobernado por reglas y principios que lo quisieran

demostrar como algo homogéneo, cerrado y generalizado. Un principio que pareciera ser parte del análisis de los patrimonios alimentarios es que, por estar sujetos a constantes cambios, también continuamente se redefinen, una posible explicación de esto podría lograrse mediante el estudio de las cocinas vistas como estructuras sociales que adoptan un sistema de relaciones sociales cuya finalidad se enfoca a la preparación y consumo de alimentos.

Para finalizar las reflexiones con respecto al concepto de identidad cultural alimentaria y para fines de esta investigación, se emplea el siguiente argumento, la identidad cultural alimentaria “se materializa en productos, técnicas de cocina, platos y modos de consumo considerados como propios por quienes forman parte integrante de la cultura y como típicos por los demás” (Duhart, 2002, párrafo 1). Al haber dicho que hay varias culturas alimentarias podemos interpretar que cada una de ellas tiene como “huella dactilar” la identidad cultural alimentaria, este es el elemento diferenciador en cada una de ellas, su toque identitario se debe en parte también a su constante cambio motivado por diversas influencias a través del tiempo.

En soporte a este razonamiento Frédéric Duhart (2002), describe que esta identidad es dinámica por esencia, y esta atañida al concepto de cultura alimentaria que se ve trastocada por una lenta sedimentación de innovaciones, introducciones o abandonos de alimentos, ademanes culinarios y discursos culinarios. Este autor decidió utilizar una metodología con enfoque atropo-histórico. Uno de los rasgos primordiales del concepto que propone es que la identidad es polimorfa y puede considerarse desde varios puntos de vista. Dicha descripción concuerda con la reflexión que habíamos hecho sobre la versatilidad del concepto de patrimonio alimentario.

### **1.1.6 La cocina como sistema alimentario cultural.**

Adriana Guerrero y Eduardo Solorio (2017), consideran que la cocina es un sistema con estructura que, precisamente por tener la característica de ser un espacio sociocultural en el que se efectúan relaciones sociales, hace que los elementos que la integran sean dinámicos y se transformen de forma constante. Ante este supuesto deducimos que una cocina, como ente

social, pueda tener, con el paso del tiempo, una identidad definida pero no estática tal y como estos autores lo plantean:

1. es un ámbito integrador que estructura en un sistema cultural el saber hacer del hecho alimentario, y 2. este saber hacer genera una pertenencia cultural con claros visos identitarios co-rreferenciales que tienen lugar en un territorio en particular.
- (Guerrero y Solorio, 2017, p.20)

Por tanto, al proponer que la cocina es un sistema cuya estructura está representada por las relaciones sociales, puede conservar su esencia o sus rasgos característicos que, aunque se vean modificados con el paso del tiempo, a final de cuentas el patrimonio alimentario que conforma una cocina puede conservar su esencia, que es lo que explicamos anteriormente como identidad cultural alimentaria.

El sistema alimentario de nuestra zona de estudio ha tenido cambios que son consecuencia de algunos acontecimientos históricos relacionados con la globalización; con respecto a este fenómeno para los autores Sarah Back-Geller, Raúl Mata y Charles-Édouard de Sureinam, (2019), la globalización ha sido un proceso de larga duración que tiene influencia en la estructuración de una cocina y en su patrimonio alimentario, de manera que parte del conjunto de prácticas en un sistema alimentario se consideran de origen ancestral, por eso los sistemas alimentarios se deben a su pasado.

Para dar cuenta de los procesos que derivan en los cambio y transformaciones que sufre los sistemas alimentarios, debemos tener en cuenta que, de acuerdo con Jesús Contreras (2019), la globalización es un proceso de transformaciones sociales que son progresivas, multidimensionales, con un grado de permeabilidad y cuyas consecuencias son la homogeneización y la pérdida de la diversidad a nivel económico, ecológico y cultural de las manifestaciones o producciones de carácter local.

En los procesos de “resistencia” a los fenómenos propios de la globalización, y como consecuencia de la diversificación de modos de hacer cocina, pueden identificarse las características que hacen que una cocina pueda verse como la representativa de cada lugar

en específico o que puedan ser apreciadas como parte de una región, se mencionan las siguientes:

1) crear sus propios utensilios, insumos y materiales, 2) inventar sus modos y maneras propios de cocinar, 3) tener en su repertorio platos que abarquen toda la gama de sabores: [...], 4) integrar la totalidad de los pasos de una comida, desde la entrada, pasando por los caldos, las sopas secas, los guisados y hasta los postres, 5) establecer sus horarios, costumbres, etiqueta y ordenamiento, 6) que el gusto por el plato, el guiso y las viandas, haya rebasado tres generaciones, ceñirse al parecer del tiempo, amo y señor de lo caduco y permanente, 7) capaz de aprovechar e incorporar los conocimientos de cocina ajenos sin desvirtuar su espíritu. (Guzmán, D. citado en Padilla, 2006, párrafo 7).

El motivo por el cual hemos elegido estas características se debe a que en cierta medida se ajustan a lo que hemos querido analizar en el contexto de esta investigación, aunado a esto, y al considerar que

La cocina es un sistema cultural alimentario organizado sobre la base de oposiciones y clasificaciones, representaciones, prácticas heredadas, cultura material, significados y formas simbólicas complejas como los guisos que, al igual que el lenguaje, organiza, hace estructura. Así la cocina es un sistema de sistemas conformado por relaciones sociales actorales, objetos, representaciones, significados y lugares; elementos sistémicos entrelazados en la práctica de preparación y consumo de alimentos. (Licona, E., *et. al.* 2019, p.166)

El presente trabajo, al pretender identificar, entender y explicar lo que actualmente acontece con los elementos de los sistemas alimentarios en el contexto de las festividades del Señor de la Santa Cruz, en El Vigil, puede apoyarse en las propuestas antes descritas pues, al tener como principal referente la idea de que sus partes configuran un entramado sociocultural, este puede y debe ser analizado a la luz de la etnografía.

### **1.1.6.1 El pasado étnico prevaleciente en el ciclo agrícola y las fiestas rituales-religiosas.**

Una de las maneras de conocer la cultura alimentaria de El Vegil y sus transformaciones, es por medio de la contextualización del espacio, el tiempo y el rol de las relaciones sociales inmiscuidas en la producción, distribución y consumo de los alimentos, que como bien se ha mencionado en el subapartado anterior, se relaciona con el sistema alimentario cultural, por ello, hemos de abonar a esta concepción que todo el proceso por el que atraviesa la elaboración de alimentos está ligado con el uso de los recursos naturales del entorno, como es caso de la fiesta de La Ascensión de Jesucristo (La fiesta de la Santa Cruz), en la que hay una notable evidencia de presentar a los alimentos como ofrendas rituales dadas en los cerros, y la tradición de la Estancia de Las Santas Crucitas, en la que las imágenes de las cruces, son veneradas en el mismo periodo correspondiente a la época de siembra del maíz y la llegada de las lluvias, esto realza el carácter campesino de El Vegil, lo que nos deja entrever que existe una relación intrínseca entre el ciclo agrícola y el ciclo ritual festivo de la comunidad.

Lo anterior tiene un referente histórico que, si bien no es exclusivo de la comunidad de estudio, si nos ofrece la certeza de que estamos ante procesos identitarios fundamentados en la cultura campesina. De acuerdo con Johanna Broda (2009), la fiesta de La Santa Cruz pertenece al culto católico que llegó a México a través de complejos procesos históricos de sincretismo religioso que resultaron de una labor evangelizadora de órdenes españolas entre los siglo XVI y XVII, por lo que el símbolo de la cruz se convirtió para los antiguos pobladores de México en una figura de deidad, cuya noción está arraigada a la cosmovisión prehispánica de pedirle por el buen temporal, la fertilidad de la tierra y la buena cosecha. Estas ideas nos permiten tener fundamentos para poder reconocer los diversos elementos culturales de orden étnico, campesino e histórico que se presentan en las festividades a analizar en El Vegil.

La historia queretana presenta a Huimilpan como la primera porción de territorio indígena de la región conquistado por los españoles, existen estudios que hablan sobre las culturas asentadas en la región como el de Peter Gerhard (1986), en el que se hace referencia a la presencia de chichimecas y otomíes. Se puede afirmar que, como consecuencia de la

dominación y posterior evangelización de la que fueron sujetos los habitantes originarios de estos lugares, se presentó un proceso de aculturación donde el culto a la Santa Cruz fue fundamental para el posterior desarrollo de Huimilpan como el territorio donde se desarrollaron prácticas rituales festivas en torno al culto de El Señor de la Santa Cruz, devenidas del proceso histórico a manera de sincretismo que actualmente confirman la supervivencia y la trascendencia de las raíces étnicas

Lourdes Somohano, (2003), menciona que, desde la llegada de los españoles a la región de Huimilpan, persistió el conflicto geopolítico por estar en el límite territorial del reparto de la encomienda entre los reinos de Nueva España y Nueva Galicia, en conjunto con Peter Gerhard (1986) también describe otros conflicto relacionados y pertenecientes a la región queretana, como fueron las disputas entre dos jurisdiccionales eclesiásticas, que fueron el arzobispado de Michoacán quienes tenían conventos franciscanos que pertenecieron a la provincia de San Pedro y San Pablo de Michoacán y la segunda que era la arquidiócesis de México. Este hecho es un indicio que nos permite reconocer la influencia de la evangelización en la zona, pues ambas instituciones eclesiásticas no tenían otro objetivo sino el de integrar a los “naturales” a la doctrina cristiana. Algunos de los datos aquí presentados, serán retomados más adelante en el capítulo II. “Datos contextuales sobre la comunidad de El Vegil en relación con su cultura alimentaria”, en el subapartado 2.1.

Respecto de la temática de la evangelización, Johanna Broda (2009), alude que el símbolo de la cruz en España representaba la reconquista en las guerras y con su llegada a lo que se consideró como el nuevo mundo, tuvo una reconfiguración viéndola como un elemento de conquista espiritual la cual solía ser colocada en los lugares de culto de los nativos: los cerros que eran considerados como lugares sagrados y de fundación de los pueblos prehispánicos, lo que los antiguos habitantes de los territorios conquistados asimilaron y fueron relacionando con las etapas del ciclo agrícola por ejemplo, el inicio de la siembra del maíz; la climatología y el cambio de la estación seca a la inicio de las temporadas de lluvias para que éste creciera; y, por último, la importancia de los cerros como lugares de culto y el uso de los recursos de su entorno natural. Un punto importante es el que nos indica la autora referente a que, en algunas zonas de México, a la fiesta de la Santa Cruz, se le conocía como

la fiesta (*yalotepetl*) “la ida al cerro” y que la cruz conecta estos tres elementos: el territorio, los cerros y las milpas de los pueblos en donde se le venera, aunque no sabemos cómo se adornaban las cruces en la antigüedad, actualmente y por lo general en ellas se utilizan los colores azul y verde que simbolizan al agua, por eso los ritos que se realizan en torno de la Santa Cruz, se centran en la siembra del maíz y la petición de las lluvias.

Una vez iniciadas las lluvias, “fructificaban” los cerros y se obtenían diversos recursos provenientes del entorno natural, ya sea los alimentos de recolección silvestre (plantas, insectos y animales) provenientes del cerro y los productos de las milpas, de aquí que la cultura alimentaria de El Vegil se vea principalmente influenciada por estos elementos.

Es significativo que también otras comunidades de la región aledañas al municipio de Huimilpan expresan en su gastronomía elementos materiales y simbólicos de origen étnico que están ligados a las fiestas de culto católico que, a su vez, están relacionados con el ciclo agrícola, como las fiestas de La Santa Cruz en el mes de mayo, desde la experiencia personal también he conocido que en las comunidades de Apapáitaro, El Milagro y Las Taponas los oriundos se suben a los cerros cercanos a su comunidad para ofrecer de comer. Respecto de estos puntos, en el municipio de Corregidora, Junko Kihara (2014), describe en su trabajo titulado “Comida festiva en las festividades de la Virgen del Pueblito, en El Pueblito Querétaro”, sobre las actividades y alimentos festivos que se dan en este lugar. Al igual que en El Vegil, en El Pueblito también se utiliza el sistema de cargos para la realización de las mayordomías y las festividades siguen un ciclo agrícola anual.

En un contexto estatal, también hay otras comunidades queretanas que celebran la fiesta de La Santa Cruz, como es el caso de Amazcala en el municipio de El Marques que se realiza del 2 al 3 de mayo (Wrooman, 2016), en la que se destaca las siguientes cualidades: es organizada por un comité festivo, el cerro se hace presente como el lugar donde tienen lugar las actividades religiosas como las velaciones, las procesiones y las peregrinaciones; y, por último, los habitantes del lugar comparten alimentos con propios y extraños como parte de una convivencia.

Volviendo al tema de nuestra zona de estudio, la continuidad y/o cambio en la cultura alimentaria están influidos por la intervención de quienes forman parte del sistema de cargos existente dentro de la mayordomía. Los Señores Coroneros y Los Señores Caseros, así como sus familias, agregan nuevos ingredientes y modifican los procesos para la elaboración de los alimentos, como consecuencia de la carencia de algunos productos que antes eran de más fácil adquisición en la comunidad, tienen que buscarlos en otros lugares o sustituirlos por otros cuyo origen muchas veces es ajeno a la comunidad, a la región o al estado y, aunque la tradición oral juega un papel importante al momento de la preparación de los alimentos, siempre hay innovaciones derivadas de la injerencia de agentes externos a la comunidad o debido a la influencia de las nuevas tecnologías de la comunicación que ahora ponen al alcance de la mano, recetas, procesos e información histórica sobre los platillos que son parte de las citadas festividades.

Teniendo en cuenta lo anterior, en el caso de las dos celebraciones principales del periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz, partimos del supuesto de que la cultura alimentaria, al ser un concepto complejo que engloba los comportamientos de consumo y producción alimentarios, las tradiciones religiosas y los procesos sociales, económicos y productivos, dan cuenta de las relaciones que entablan las personas para mantener y dar continuidad a su estructura social, lo anterior ocurre independientemente de que algunos de sus rasgos y elementos se modifiquen y/o sean sustituidos por otros, así, la cultura alimentaria reviste una importancia fundamental para el desarrollo de la vida social y cultural de la comunidad.

### **1.1.7 Funciones socioculturales de la alimentación.**

En las festividades religiosas de El Vigil, la alimentación y la elaboración de alimentos son el eje en torno del cual giran las relaciones sociales cuyo objetivo principal, en este caso, es mantener vigente el culto a un símbolo religioso que representa la cohesión social y la continuidad de la vida. La disposición y funciones que las personas realizan al organizarse para esta labor, son muestra de la importancia que para ellas y ellos tiene la comida ofrecida en contextos festivo-religiosos, en cuya preparación es común que se busque la conservación, pero también la innovación en torno de los saberes de su patrimonio alimentario.

Esta forma de apreciar la realidad nos permite ampliar el margen de conocimiento que explique los fenómenos que contiene el proceso alimentario. Para analizarlo se necesita conocer el contexto social en donde instituciones como el sistema de cargos, realizan funciones fundamentales para la continuidad de la vida comunitaria pues sus integrantes efectúan tareas que van desde la producción, la preparación y el consumo de alimentos, realizando una función primordial para la vida comunitaria, en tanto que, por otra parte se facilita entender la función sociocultural de los alimentos dentro de esta comunidad donde las festividades religiosas son parte de la vida común.

En El Vegil, la mayordomía y los grupos de personas que son invitadas para apadrinar las imágenes religiosas de las dos principales celebraciones de El Señor de la Santa Cruz, son las y los encargados de realizar las celebraciones y una de sus funciones principales es la elaboración de alimentos que cumplen funciones biológicas y sociales; a continuación enumeramos algunas de las funciones socioculturales alimentarias que pueden ayudarnos a entender y explicar los fenómenos que abordamos en esta investigación:

1. Satisfacer el hambre y nutrir el cuerpo, 2. Iniciar y mantener relaciones personales [...], 3. Demostrar la naturaleza y extensión de las relaciones sociales,
4. Proporcionar un foco para las actividades comunitarias, [...] 7. Proclamar la distintividad de un grupo, 8. Demostrar la pertenencia a un grupo, [...] 10. Significar estatus social, 11. Recompensa [...] ganar reconocimiento [...]13. Ejercer poder político y económico [...] 17. Manifestar piedad o devoción. [...] 19. Expresar sentimientos morales, 20. Significar riqueza. (Contreras y Mabel, 2005 en el que citan a Baas, Wakefield y Kolasa, 1979, p.26).

En el capítulo IV. “Descripción de la cultura alimentaria de las festividades del periodo de El Señor de La Santa Cruz”, subapartado 4.5 se expone en detalle sobre cada una de estas funciones y como se aplica a nuestro caso de estudio.

## **1.2 Apartado metodológico**

La propuesta sobre la construcción metodológica en el análisis para la descripción de la cultura alimentaria en las festividades de El Señor de la Santa Cruz de El Vegil es estudiada

desde la antropología de la alimentación como se ha mencionado con anterioridad propuesta por Ernesto Licona, Isaura García y Alejandro Cortes (2019), en conjunto con el enfoque del método etnográfico, que desde la conceptualización de Eduardo Restrepo (2018), consiste en describir contextualmente las complejas y específicas relaciones entre prácticas y significados para unas personas concretas sobre algo en particular, esto permite dar cuenta de los aspectos en la vida social sin perder de vista cómo estas personas entienden tales aspectos de su mundo. Anudado a esto, se resalta la importancia de este método de investigación en la antropología, pues ¿cómo se comprenderían los procesos sociales sin este recurso analítico?

En complemento a lo anterior, para Rosana Guber (2001), el método etnográfico son dos cosas, una concepción y una práctica de conocimiento, cuya finalidad es comprender los fenómenos sociales desde el punto de vista de quienes los realizan, para ello se requiere hacer una interpretación que va por niveles de comprensión sobre lo observado, el primero es “el qué”, en este nivel se da informe sobre lo ocurrido, el segundo nivel es “el por qué”, aquí se explica aquello ocurrido y el último nivel es “el cómo”, que consiste en la manera en que los actores sociales comprenden lo ocurrido. Por ello es pertinente seguir el método etnográfico, ya que permite conocer la realidad social de la comunidad que para este caso se realiza a través de su alimentación, con este método se puede profundizar el ámbito de las cuestiones alimentarias entendidas como hechos sociales en las que se observan detalladamente sus particularidades.

Se propuso como unidad de investigación en el proceso de la vida social de las festividades religiosas de El Vegil a su cultura alimentaria, el periodo de tiempo en el que se analizó corresponde a las festividades de El Señor de la Santa Cruz de los años 2022-2023, por ello se hizo la observación de las acciones y las interacciones de las personas que son parte del sistema alimentario para preparar sus platillos festivos y de sus interacciones individuales y grupales, para lo cual la herramienta metodológica principal empleada fue la observación participante, pues Rosana Guber (2001), dice que con ella se pueden enlazar los conceptos teóricos con la realidad del trabajo de campo mediante un nivel de participación entre el observador y el observado en el que existe un conocimiento permisivo reciproco entre ambos

que da lugar a la interrelación del uno con el otro, por lo que el observador se dirige al observado en una posición de cercanía.

El concepto de patrimonio alimentario retomado por los Sarah Back-Geller, Raúl Mata y Charles-Édouard de Sureinam, (2019), se empleó para poder describir los elementos que integran la cultura alimentaria de El Vegil, de manera particular para proponer el contexto histórico y actual sobre la alimentación de El Vegil de forma específica aquella que está enfocada a las festividades que se estudian en un contexto ritual, para triangular la información obtenida se complementó lo recabado con la investigación documental y de archivo, las entrevistas semiestructuradas; se recurrió a informantes clave, se hicieron recorridos de área y cartografía participativa; sobre estos puntos se describirá a continuación con detalle en los tres períodos de campo realizados para esta investigación.

El primero comprendido en el año 2022 de los meses de mayo a octubre, en esta etapa, se hizo observación directa y se registraron los alimentos que se ofrecen en la festividad de La Ascensión de Jesucristo que se realizó del 22 al 30 de mayo; y de la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas cuyos eventos se efectuaron del 1° de julio al 15 de octubre. De igual forma se realizaron entrevistas semiestructuradas del guion titulado “El patrimonio alimentario” sobre la elaboración de los alimentos a los grupos principales que organizaron las celebraciones que son los integrantes de la mayordomía, la compañía de Los Señores Coroneros, la compañía de Los Señores Caseros y los voluntarios.

El segundo periodo se llevó a cabo en los meses de abril a mayo del año 2023, en esta época se coordinó la investigación con un cronograma para 6 semanas que integran los días del 1 de abril al 16 de mayo. Del 01 al 16 de abril se realizó búsqueda documental sobre El Vegil, específicamente sobre los contextos socioculturales, los económicos y los políticos de la comunidad; la finalidad de esto fue comprender como dichos aspectos repercuten en su cultura alimentaria, y de manera específica en sus espacios culinarios. En este lapso se buscó información también en el INEGI; para complementar los datos recabados en esta plataforma documental, se decidió hacer un ajuste técnico en el que se realizaron recorridos de área para corroborar lo encontrado en cuanto al aspecto económico. Como resultado de estos recorridos se obtuvo una cartografía de la comunidad en la que se plasmaron los negocios con venta

para el abastecimiento de alimentos; igualmente en la cartografía se colocaron aspectos geográficos como cuerpos de agua, relieves y zonas de cultivo. Así mismo, para completar esta información se hizo investigación bibliográfica sobre lecturas que detallaran la historia de la alimentación en la región de Huimilpan. En complemento a ello, del 17 de abril al 13 de mayo se realizaron entrevistas semiestructuradas a 3 informantes clave, personas que fueron y/o son parte del grupo de mayordomía. Se aplicaron 2 guiones de entrevista, el primero titulado “Historia oral sobre las festividades de La Santa Cruz y La Estancia de Las Santas Crucitas”, este guion permitió conocer cómo se realizaba estas celebraciones en el transcurso de los últimos 60 años, periodo en el que, de acuerdo con la bibliografía y a los datos socioeconómicos de la región, se han presentado los cambios más significativos.

El segundo guion titulado “La historia oral de lo sociocultural, económico y político de la comunidad”, hizo posible acceder a información sobre los contextos sociales de la comunidad entre los siglos XIX al XXI. Este trabajo se complementó con la investigación bibliográfica y documental, con el objetivo de integrar y triangular la información obtenida de las entrevistas realizadas, se revisó el Archivo Parroquial de San Miguel Arcángel Huimilpan (APSMAH), el Archivo General de la Nación (AGN) y el Archivo General Agrario (AGA), de donde se obtuvo información relacionada con la historia de la alimentación del lugar para así reconocer las circunstancias que influyeron en su cultura alimentaria. Conforme al concepto identidad alimentaria cultural de Frédéric Duhart (2002), se pudo conocer aquellos elementos que los habitantes de la comunidad de El Vigil identificaron como propios y por ende propusieron lo que ha cambiado en el patrimonio alimentario de dichas celebraciones.

Por último el tercer periodo de trabajo de campo se realizó del 14 de mayo al sábado 22 de octubre, se asistió a los eventos de la festividad de La Ascensión de Jesucristo 2023 y a la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas festejadas entre el 24 de junio al 21 de octubre del 2023, para ambas se efectuó observación participante y se documentaron los eventos rituales, las convivencias con alimentos, se registró el proceso de elaboración de algunos alimentos que preparan los organizadores de las celebraciones, se hizo un registro fotográfico de los espacios culinarios donde se elaboran los alimentos de estas celebraciones, también se realizaron entrevistas semiestructuradas que se apoyaron con el guion titulado “El patrimonio

cultural” aplicado a Los Señores Coroneros y a los integrantes de la mayordomía sobre cómo es el proceso para preparar los alimentos. El concepto de espacio culinario de Ernesto Licona, Isaura García y Alejandro Cortés (2019) permitió clasificar los elementos que conforman los espacios culinarios de estas celebraciones, de esta manera se pudo hacer el registro del proceso al preparar los alimentos servidos. Por parte del grupo de mayordomía y Señores Coroneros, se obtuvo información que de acuerdo con la definición de sistema alimentario como cocina regional propuesto por Domingo Guzmán (Citado en Padilla, 2006) y sobre sus características representativas, se pudo ejemplificar mediante la información recabada sobre cómo dichos actores sociales consiguen sus ingredientes, cuáles son los utensilios con que los cocinan, las técnicas, las maneras de cocinarlos y con quienes los comparten. Una vez realizado esto, la propuesta de las funciones socioculturales de los alimentos propuestas por Baas, Wakefield y Kolasa, (1979) retomados por Jesús Contreras y Mabel Gracia (2005), se clasificaron las funciones e importancias subjetivas que les dan los participantes en cuestión a los mismos.

Debo advertir que mi participación en el ámbito de la observación participante en este tercer periodo de campo fue como parte del grupo de Los Señores Coroneros, participé en la organización de las actividades relacionadas a la fiesta de La Ascensión, esto me facilitó comprender y registrar a profundidad las actividades de dicho cargo, no obstante, esta forma de trabajar tuvo algunos inconvenientes, por ejemplo que se me dificultara realizar las entrevistas del guion “El patrimonio alimentario”, por lo que la información obtenida al respecto en el año 2023 corría el riesgo de no ser demasiado profunda pues varios de los eventos en los que participan los integrantes del grupo de Coroneros, eran al mismo tiempo aquellos en los en que se podía consultar a los integrantes de la mayordomía y voluntarios, por lo que no disponía ni del tiempo ni de la capacidad para entrevistarlos detenidamente esto debido a las actividades que tenía que desarrollar propias de mi encargo.

Como recurso metodológico de esta investigación se ha realizado un registro etnográfico de campo que se inició en mayo de 2022 y finalizó en octubre de 2023, en el que se describe la lista de platillos ofrecidos en dichas celebraciones y también sobre mi participación en las

actividades relacionadas al periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz, propio del calendario festivo que se sigue en la capilla de El Señor de las Maravillas.

Para finalizar, la manera en que está estructurado el marco conceptual-metodológico permitió seguir un camino que servirá de propuesta académica para futuras investigaciones, ya que la cultura alimentaria, el patrimonio alimentario y el espacio culinario, pueden verse como una triada conceptual que tiene por objetivo relacionarse entre sí para argumentar la participación y conocimientos fehacientes proporcionados por las personas que participaron de mi investigación.

## **Capítulo II. Datos contextuales sobre la comunidad de El Vegil en relación con su cultura alimentaria.**

La comunidad de El Vegil no tiene una historia documentada cronológicamente, pero a través de la historia oral, la arquitectura y otros indicios históricos y sociales que son significativos en la comunidad se puede hacer una descripción sobre hechos relacionados con los objetivos de la presente investigación. La naturaleza de este estudio es describir la cultura alimentaria de El Vegil, para complementarlo, se propone a continuación una breve reseña histórica de la comunidad, en la que se hace un recorrido a través de los sucesos relevantes que están relacionados a su cultura alimentaria, por tanto, solo se tomaron en cuenta aquellas situaciones que giran en torno a los siguientes contextos: lo sociocultural, lo económico, lo político y el paisaje. Esta propuesta cronológica se hizo con el fin de conocer los antecedentes multidimensionales de la actual cultura alimentaria y cómo el transcurrir histórico social ha influido en ella, la información descrita se cataloga en dos secciones, los antecedentes históricos y la información de la comunidad en el presente; para poder realizar esta labor, la información se obtuvo de lo recabado en el segundo periodo del trabajo de campo, que fueron las entrevistas semiestructuradas sobre la historia oral de lo sociocultural, lo económico y lo político de la comunidad y se complementó también con la investigación documental del AP SMH el AGN y AGA; con la investigación bibliográfica sobre diversos temas históricos de Huimilpan, y con los información obtenida digitalmente del INEGI.

## **2.1 Antecedentes históricos de la comunidad de El Vegil.**

En la actualidad el municipio de Huimilpan colinda con los municipios de Corregidora, Querétaro, El Marques, Pedro Escobedo, San Juan del Rio, Amealco de Bonfil; y con los estados de Michoacán y Guanajuato (ver figura 2).

El municipio de Huimilpan se encuentra en una región donde convergieron diversas culturas en diferentes épocas. Lo que en la actualidad se conoce como el estado Queretano, ha sido una zona de frontera entre diversas poblaciones, por lo que esto hace que se dificulte analizar y describir una totalidad de hechos, eventos y etnias que se asentaron en el territorio que hoy se le considera como el estado de Querétaro y particularmente el municipio de Huimilpan.

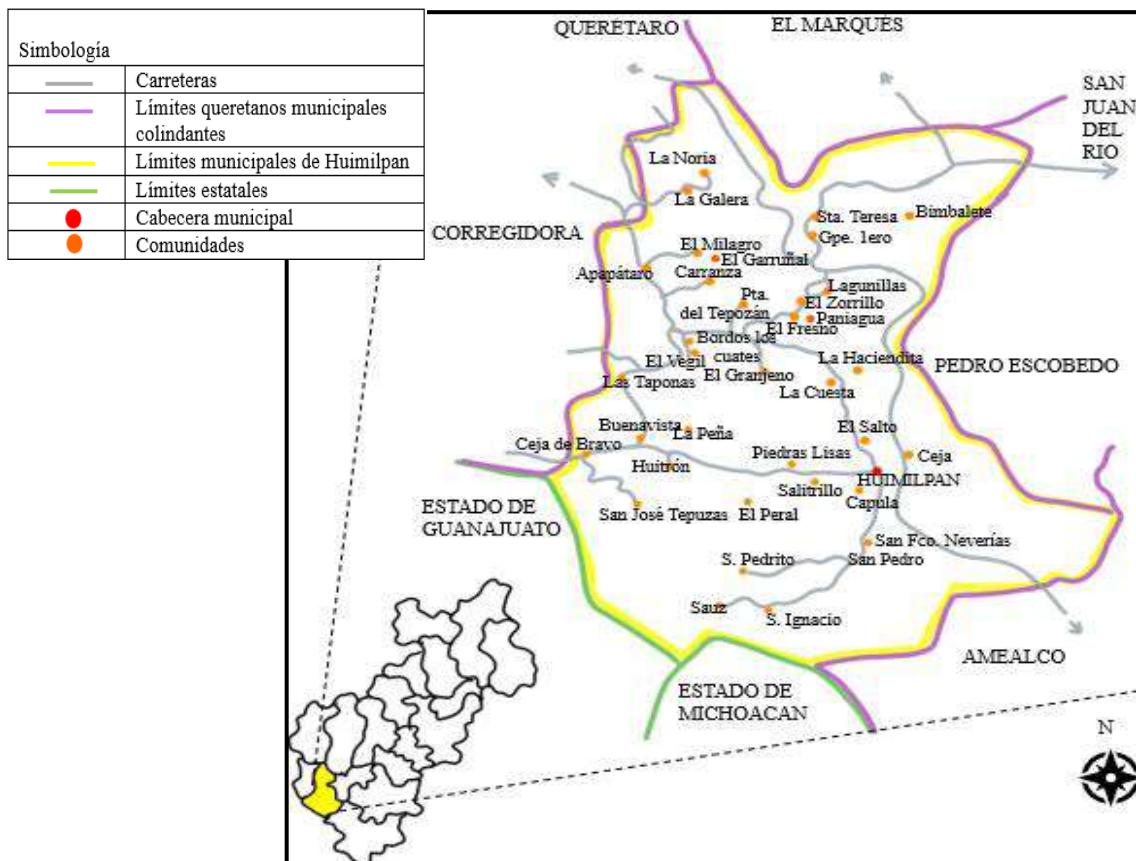
Los primeros pobladores que llegaron a Querétaro, conforme a lo informado por Carlos Viramontes (1999), lo hicieron hace aproximadamente 10 mil años, ellos se asentaron en lo que hoy en día son los municipios de Tequisquiapan y Cadereyta, éstos eran nómadas que se dedicaban a la recolección y a la caza, utilizaban por herramientas las puntas de proyectil, este hecho antecedió a la agricultura que se presentó hasta el año 500 a. C, en el cerro de la Cruz en San Juan del Rio, donde se cree que se usaron técnicas agrícolas como riego y uso del temporal y que en su cultura tenían influencia de la cultura de Chupícuaro y a mediados del primer milenio de la cultura Teotihuacana, pero a la caída de esta última cultura, entre los años 500-800 d. C, hay una manifestación de la cultura “La Mesas” que se caracterizaba por construir terrazas y plataformas de nivelación encima de lomeríos y mesas, estas se localizaron al norte de Hidalgo y al sureste de Querétaro. Después se establece una influencia política, entre los años 800-1100 d. C, de la cultura tolteca en la región, como centro-religioso construido en Querétaro hacia el siglo X, “El Cerrito”; su declive se dio con probabilidad por el cambio en las condiciones climatológicas que dificultó la agricultura, a su vez también entre los años 1100-1521 d. C, la presencia de los chichimecas emparentados lingüísticamente con los otomíes, que fueron los grupos de pames y jonaces, y de quienes se piensa que tuvieron conflicto por el territorio.

En relación con lo anterior, Ana María Crespo y Rosa Bramilia (1991), mencionan que el territorio queretano en la época prehispánica tiene por característica ser frontera entre la huasteca, el altiplano central, la gran chichimeca y Michoacán, por lo que los pueblos

asentados en dichos territorios tienen por condición ser pueblos fronterizos que llegaron a tener disputas políticas-territoriales en el año XII como es el caso de los imperios mexicas y tarascos.

Antes de continuar, quiero flexionar sobre la idea de cómo eran utilizados los recursos naturales en aquellos tiempos, la dinámica sociocultural para la obtención de diversos alimentos derivados de la agricultura en la región, e incluso de otros alimentos que hayan sido traídos de lugares colindantes, como posibles productos pertenecientes a redes comerciales que fueran tal vez controladas por alguna cultura en específico.

**Figura 2.**  
Municipio de Huimilpan



Mapa de elaboración propia a partir de los planos tomados de *Municipio de Huimilpan*, por Becerril, J. (1997). Gobierno del Estado de Querétaro y de los planos proporcionados Google maps, 23/07/2024 en <https://www.google.com/maps/preview>

Los autores Miguel Maya, Manuel Maya, Javier Martínez y Antonio Martínez (1992), creen de igual manera que a la región pertenecieron grupos de nómadas Chichimecas, que se caracterizaban por su sentido bélico y se dedicaban a la caza y la recolección. Al tener presencia en Huimilpan, sus fronteras territoriales se delimitaban con otros grupos étnicos con los que cabe la posibilidad de que mantuvieran intercambios comerciales como el imperio mexica, pames, jonaces y otomíes pertenecientes a Jilotepec. Esta zona pudo considerarse de tensión política ya que limitaba también con el imperio de los tarascos.

Jorge Becerril (1997), cronista oriundo de Huimilpan, describe que los chichimecas entablaron convivencias relativamente pacíficas y él cree pudieron llegar a tener intercambios comerciales con los otomíes. Algunos grupos de chichimecas sembraban maíz, calabaza y su alimentación dependía de manera principal de la recolección de diversos alimentos silvestres como la tuna, el mezquite, las raíces, entre otros; la cacería de animales era otra forma de sustento alimentario, entre ellos incluían la liebre, el conejo, la víbora, la rata, el venado, el pato y las aves. Becerril agrega que también dependían de la pesca y otros alimentos consumidos provenían de plantas como las cactáceas, de las que se comían las flores, el corazón o las hojas. Su dieta también incorporaba miel de abeja, jugo de agave, pozol<sup>4</sup> y bebidas alcohólicas. Con respecto a la alimentación ritual y ceremonial, se considera que practicaron el canibalismo asociando el consumo de la carne de sus víctimas con la que se apropiaban de las cualidades de las personas, el peyote se consumía como preparación para las batallas o el festejo de las victorias, sus ideas religiosas giran en torno a conceptos relacionados con el ambiente. Finalmente se puede mencionar que los alimentos se consumían crudos o cocidos usando la técnica de asado u horneado en hornos de tierra.

El segundo grupo que refiere Becerril, J. (1997, *passim*), son los otomíes, agricultores sobresalientes en el uso de tecnologías agrícolas como el bastón plantador y la utilización de los recursos hídricos como el sistema de temporal, riego y humedad. Ellos cultivaban maíz, calabaza y chile. Su dieta se complementaba con otros alimentos de la zona como nopal,

---

<sup>4</sup>El pozol es una bebida a base de maíz y cacao, se cree que es milenaria y originaria del país mexicano. Información consultada en el sitio: Gobierno de México. *Pozol con cacao: bebida ancestral*. <https://www.gob.mx/agricultura/tabcasco/articulos/pozol-con-cacao-bebida-ancestral?idiom=es>

tunas, aguamiel, pulque, quiote y la cacería de animales silvestres. Becerril hace una referencia bibliográfica de Jerónimo de Labrada y Bernardino de Sahagún sobre una descripción de Querétaro, en ella habla sobre los otomíes como personas que labraban de modo arduo la tierra y que, al tener sus cosechas, cuando el maíz se hacía mazorca, lo usaban para comprar carne, pescado, gallinas y perrillos (*sic*). El maíz lo utilizaban sobre todo para preparar tortillas y tamales, una de las peculiaridades en su forma de comer es que gustaban de preparar banquetes en los cuales se servía vino y se les consideraba dadivosos por su manera de compartir sus alimentos unos con otros. Con respecto a la alimentación y religiosidad, se describe que disponían de un ceremonial completo con fiestas mensuales dedicadas a un dios específico, al tiempo que adoraban objetos de la naturaleza como los cerros y tenían templos en los que el pueblo daban a los dioses ofrendas de incienso y comida.

Los hechos históricos que hemos podido consultar parecen indicar que en la región hay rasgos culturales predominantes de los grupos genéricamente conocidos como otomíes o *ñähö*, elementos que se observan también en el ámbito de la religiosidad y sus expresiones como los oratorios y el culto. Diego Prieto y Beatriz Urtrilla (2003), aluden que dichas características las comparten con los otomíes de otras regiones como Amealco, el semidesierto queretano y Guanajuato. De igual forma redactan sobre los procesos históricos de transculturación entre los otomíes y otras etnias como los pames, en los que adoptaban rasgos culturales de ellos. Además, aluden que otro de los rasgos culturales propios de los otomíes es la organización religiosa, que aparece bajo la forma de sistema tradicional de cargos religiosos donde las personas de la comunidad que pertenecen a este sistema son encargados de las actividades como las fiestas religiosas que son de ciclo anual y están relacionados con el ciclo agrícola del maíz, ordenado en relación a las imágenes religiosas de los santos y a su vez también velan por el resguardo de los templos y otros lugares de espacio ritual.

Otros rasgos culturales que resaltan de los otomíes asentados en el sur de Querétaro son los espacios rituales, una de las características que destaca es la construcción de las capillas, Alessandro Questa y Beatriz Urtrilla (2006), describen que suelen ser rectangulares, se construían para marcar la fundación de un grupo de familia, es el lugar donde se da

continuidad a la tradición y a las costumbres. Se conforman por dos elementos el oratorio y el atrio, el área de la capilla tiene orientación oriente-poniente respetando el altar que estáemplazado hacia el oriente, la portada hacia el poniente y hay una cruz que también le suelen llamar calvario enfrente de la portada o en otro lugar del atrio que representa el fundador de la descendencia, en lengua *hñäñhö* llaman a esta cruz *ar Xitata* que se traduce como el gran padre, se tenía la creencia que se enterraba debajo de ésta a dicho fundador. Dentro de la capilla se resguardan cruces de madera y retablos pequeños en los que están pintados figuras humanas entre las llamas del purgatorio colocadas debajo de un Cristo, se dice que estas imágenes representan los familiares fallecidos y se les llaman Las Áimas, estás hacen representación de los antepasados que son llamados *ya xita*, traducido como abuelos. De las actividades comunes que se suelen realizar son las festividades comunitarias religiosas ligadas con momentos marcados del ciclo agrícola del maíz representados en fiestas en honor a imágenes de santos; ofrendar a los muertos, velar a los santos y recibir a los cargueros (personas que tiene cargo para alguna festividad, celebración u obligación con relación a la capilla). En adición a ello, los autores refieren que hay creencias que se expresan en rituales otomíes con relación a la naturaleza como las cuevas, los cerros que son espacios de encuentros comunitarios en los que se colocan cruces, algunas de ellas les dan la advocación de La Santa Cruz; y los cuerpos de agua por ejemplo los pozos, que son fuentes que simbolizan fertilidad y los rituales realizados con relación a ellos representan la abundancia para el buen temporal.

La descripción sobre los rasgos otomíes hecha anteriormente, si se comparan con la festividad de La Ascensión de Jesucristo y la Estancia de Las Santas Crucitas, nos pueden dar las bases para conocer los orígenes de las mismas, pero hemos de advertir que pereciese una labor titánica el descubrir los orígenes étnicos de un poblado teniendo por indicios sus expresiones culturales como las festividades religiosas y las actividades que se realizan en ellas, pues la dificultad radica en saber que éstas pudieron haberse generado de la interacción de las relaciones territoriales, económicas y políticas con otras etnias y poblados de la región.

Ante la certeza de la existencia de relaciones comerciales y sociales entre las entinas en la región de Huimilpan, Rosa Bramilia y Carlos Castañeda (1991), con base en trabajos

arqueológicos realizados a lo largo del río Huimilpan, mencionan que solo hay dos asentamientos humanos que difieren en sus cualidades y que se piensa que probablemente fueron aptos para practicar la agricultura, la primera le llaman unidad Huimilpan, ubicada hacia el sur de la cabecera municipal; la segunda zona se denomina unidad Tepozán, localizada aproximadamente a dos kilómetros al suroeste de El Vigil. Para relevancia de esta investigación, la unidad Tepozán cuenta con evidencia de que algunos de sus espacios eran propicios para la agricultura, y que antes de la llegada de los españoles, el agua del río se utilizaba para regar los solares, por ello que se tiene la teoría que Huimilpan era un lugar conocido como “*Huey-milpa*” (La gran sementera).

El contacto que tuvieron las culturas que habitaban en Huimilpan con los europeos derivó, como en toda Mesoamérica, en un proceso de aculturación donde ambas culturas aprendieron e intercambiaron conocimientos, muchos de ellos relacionados con la alimentación. Como menciona Adrián Valverde (2008), en el siglo XVII a estas vastas extensiones territoriales de propiedad se les nombraba según las actividades económicas que se despeñaban en ellas. Por ejemplo, las estancias de ganado debían su nombre a la crianza ganadera y los lugares que eran haciendas se caracterizaban por tener una vasta extensión territorial dedicada principalmente a la agricultura, aunque algunas tenían un doble propósito, además en ellas se construían instalaciones como fincas y se adquiría mano de obra proveniente de los pueblos circunvecinos para la producción de carne, maíz y trigo, que servía para abastecer tanto los mercados locales como regionales.

En El Vigil existió el sistema de estancia ganadera y hacienda, los datos de archivo mencionan que los primeros estancieros de la región fueron Gil Muños, Francisco Redondo, Gonzalo Domínguez y Juan Gonzales, quienes recibieron estas tierras entre los años de 1562 y 1595 (ver figura 3). La agricultura de temporal era el sustento económico de la región, dependía de los mantos acuíferos, bordos y escurreimientos serranos comunes en ese tiempo, que, en conjunto con el paisaje, favoreció también a la actividad ganadera pues había abundancia de pastizales, además de que los cerros proveían de leña y animales de caza, (Instituto Nacional de Antropología e Historia, INAH. Exposición fotográfica, “Estos cerros que ves, pasado y ancestralidad”, Huimilpan, julio-septiembre, 2023). Estos acontecimientos

denotan como la influencia del sistema económico establecido por los españoles y el uso de los elementos provenientes del medio ambiente se combinaron para que se generaran nuevos modos de obtener los alimentos para los oriundos de la región.

En el siglo XVII, la ubicación de El Vegil se mapeo entre el cerro que Coatepeque (hoy en día el cerro de La Víbora y el cerro del Venado); y entre la estancia que pertenecía a Gonzalo Domínguez.

**Figura 3.**  
Comunidad de El Vegil en la época virreinal.



Fragmento del mapa Hacienda de Bejil y pueblo de la Sabanilla; Querétaro. Qro., 1752, tomado de Archivo General de la Nación / Instituciones Coloniales / Colecciones / Mapas, Planos e Ilustraciones (280), en <https://archivos.gob.mx/guiageneral/>

Algunos de los acontecimientos relevantes sucedidos a principios del siglo XVIII sobre El Vegil, se revelan en los documentos encontrados en el archivo parroquial que se ubica en la cabecera municipal de Huimilpan, en la parroquia de San Miguel Arcángel. Existen registros sobre la administración de los Sacramentos de la iglesia católica a los fieles de la zona, entre ellos están los del bautismo, las exequias y el matrimonio; de estos mencionados, el libro más antiguo contiene el registro de defunciones acaecidas entre los años 1716-1768. Queda asentado que la comunidad de El Vegil se menciona en este libro por primera vez en el año de 1718, pero en aquel entonces era conocido el lugar como la hacienda de San José de Vegil

y hay un registro de 75 personas que son naturales de este lugar, algunos de ellos fallecieron entre los años 1718 a 1777. Lo que hoy se conoce como la hacienda de Vegil, a lo largo de la historia se le nombró de varias maneras, para el año de 1756 se le llamaba la hacienda Pedro Begil, en un mapa sobre la región se le dibuja en sus alrededores construcciones que podrían aludir a corrales y extensiones de tierra que parecen áreas de siembra, (ver figura 4); la letra A marcada en el centro de la imagen se identifica como la casa de la hacienda de Vegil y la letra D, como cerro de ganado de Coatepeque.

**Figura 4.**  
Distribución territorial de la comunidad de El Vegil en el siglo XVIII.



Fragmento del mapa Hacienda de Begil; Querétaro. Qro. tomado de la exposición fotográfica, “Estos cerros que ves, pasado y ancestralidad”, Instituto Nacional de Antropología e Historia. Huimilpan, julio-septiembre, 2023.

La incógnita que surge de estos sucesos históricos descritos, tiene que ver con las actividades económicas que se realizaban en aquel entonces en dicha hacienda, sobre todo aquellas relacionadas con la producción de alimentos; existe un registro de esto, que data del año de 1791, la autora Carmen González (2012), indica que se realizó un padrón general de Querétaro en el que se censaron las haciendas, los propietarios de estas y los habitantes que albergaban, así, la hacienda de Vegil tenía para entonces un total de 241 personas y 49 familias, José María Amejeira aparecía como propietario de la hacienda y junto con otras haciendas queretanas, los investigadores coinciden en que, al igual que en muchas haciendas

de la Nueva España, las principales actividades económicas que se desapañaban en ellas eran la agricultura y la ganadería.

Las haciendas fueron un importante punto de comercio en Querétaro, pues la vida cotidiana de los habitantes cercanos a ellas transcurría ligada a ellas y representaban su principal sustento económico. En dicha época, Querétaro fue un distribuidor comercial notable, sobre todo de productos del campo que eran producidos en otras partes del país, por ejemplo: granos, cereales, frutas y hortalizas, por ello se posicionó como un centro de distribución pluri-mercados. (González, C. 2012). En lo que atañe a la región que ahora se considera como el municipio de Huimilpan, la coexistencia entre españoles e indígenas se daba en las haciendas, se cree que a pesar de que los dueños de las haciendas podían ser los mismos españoles, no permitían que los indígenas habitaran cerca de la casa habitación principal, por lo que los indígenas tenían que vivir en otro lugar de la zona, de tal manera que la organización de los trabajos que había en la haciendas estaban en manos de un administrador al que también se le llamaba mayordomo, y constituía el enlace entre los indios y el propietario. Se dice que, en las haciendas de Huimilpan, había una producción variada de maíz, frijol, trigo, haba, chícharo, lenteja y linaza; y sus ganaderías producían lana, piel, carne y crías de ganado como bovinos, ovinos y caprinos. (Maya, S., *et. al.*, 1992). Es así, como la economía de las haciendas contribuyó a la cultura alimentaria de la zona y es posible que también hubiera intercambio de productos entre diferentes haciendas de la región, la dieta fue variada tanto para los hacendados como para sus trabajadores y las familias de estos que habitaron los territorios aledaños.

En Huimilpan una de las actividades comerciales más importantes era la producción de cereales para la venta en el mercado interno y el sistema de pequeñas parcelas labradas por los indígenas contratados por los hacendados, la alimentación tradicional de estos trabajadores se fundamentó en la siembra de chiles, frijoles y otras semillas para el autoconsumo; también a la zona se introdujeron productos introducidos por los colonizadores europeos para el cultivo como fueron los higos, las granadas, los duraznos, los membrillos, las limas, las naranjas, los limones, las cidras y las peras. Es de mencionar que también otro de los productos que introdujeron los españoles y que adquirió ávidamente el paladar

indígena, fue el consumo de carne bovina. Con respecto a la religión y la alimentación, también hubo una influencia española, pues con la evangelización de los indígenas, se configuró una parte importante de su estilo de vida: la vida religiosa, con todo, aunque no a un nivel totalizador, ellos seguían conservando algunas de sus costumbres, maneras de vestir y de comer, lo que derivó en muchos casos en fenómenos de sincretismo (Maya, S., *et. al.*, 1992, *passim*). Diversos eventos ocurridos a través de la historia de Huimilpan han hecho que la alimentación se vea modificada por diversos factores entre los que destacan el sincretismo cultural, la religiosidad, la economía y la política derivados de la colonización y la evangelización.

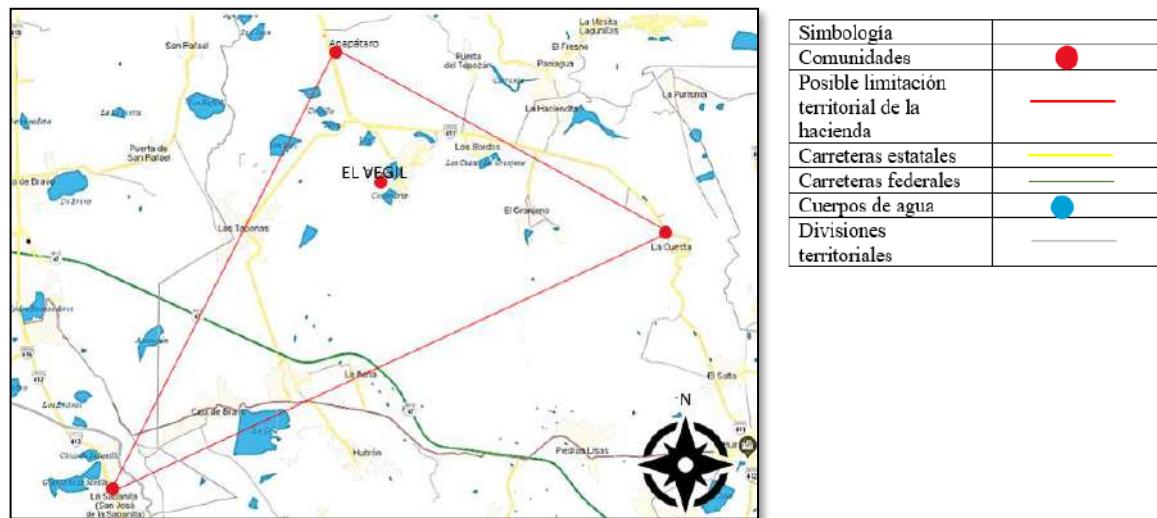
Entre los habitantes de la comunidad, la historia oral que data del siglo XIX, cuenta que algunas familias que actualmente habitan El Vegil, llegaron de otros lugares aledaños, principalmente de los estados que circundan Huimilpan, el motivo por el cual decidían migrar era que las personas buscaban oportunidades laborales, a sabiendas de que la hacienda de El Vegil era una zona de productividad económica, decidían trabajar ahí (Ruiz, N., comunicación personal, 09 de mayo de 2023), lo anterior significó que la población de El Vegil aumentara debido a que las personas buscaban una mejor calidad de vida, de forma particular al saber que en el lugar donde trabajarían proveería de alimentos que ellos mismos producirían.

Era tanta la importancia económica y política de la hacienda de El Vegil, que se cree que era el principal sustento económico de la región, ya que tenía una vasta extensión territorial a grado tal que no se sabe con exactitud hasta donde comprendía su jurisdicción (ver figura 5). Se especula que hacia el suroeste limitaba con la comunidad de La Sabanilla, en el estado de Guanajuato; y en el municipio de Huimilpan, hacia el noreste llegaba hasta la comunidad de La Cuesta y al norte la comunidad de Apapáitaro (Gutiérrez, J., comunicación personal, 07 de mayo de 2023). Este hecho presupone que la hacienda tuvo un alto nivel de demanda laboral que debía ser cubierta por la mano de obra en las diferentes actividades que se realizaban en ella.

Al adentrarnos en lo particular sobre la religiosidad de El Vegil en el siglo XIX, hay testimonios que relatan sobre la realización de las festividades de la imagen de Señor de la

Santa Cruz, respecto a la fiesta de La Asunción se sabe que se realizaba en el cerro de La Víbora y el cerro de La Peña, se cree que a esta festividad antes se le llamaba La fiesta de la Santa Cruz y se celebraba exactamente el día 3 de mayo (Comunicación personal, Gutiérrez, J., 07 de mayo de 2023 y Ruiz N. 09 de mayo de 2023). Sobre la historia oral de El Vegil, los habitantes de la comunidad refieren que esta celebración “siempre se ha hecho”, testimonio que permite afirmar que su pasado se remonta a varias décadas y que, aunque su origen se ha perdido en la memoria de la comunidad, su persistencia y continuidad la mantienen viva.

**Figura 5.**  
Possible delimitación territorial de la hacienda El Vegil en el siglo XIX.



Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 07/03/24 en <https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas>

En la primera mitad del siglo XX, la vida económica de El Vegil giraba en torno a la productividad agropecuaria de la hacienda. Con relación al tema de la agricultura, se tenía el sistema de mediería, el cual consistía en un contrato agrícola en el que un propietario de tierras al que solían llamar “el patrón”, aportaba una porción de tierra a un agricultor regularmente llamado mediero o peón, quien colaboraba con su trabajo y lo que cosechaban se lo dividían en partes iguales o a medias, como su nombre lo indica. La historia oral de la comunidad relata que en la hacienda no solo trabajaban los jefes de familia, sino que algunas

veces se contrataban también a las mujeres, jóvenes y niños, las actividades que podían desempeñar eran variadas como el desqueitar las milpas o juntar las piedras que éstas tenían. La extensión territorial de la hacienda para esta época se cree que era menor a la que tenía en el siglo XIX, (ver figura 5), hacia el este delimitaba con la comunidad de El Granjeno, hacia el norte colindaba con la comunidad de Apapátoro por donde se ubica el cerro de La Rata y al suroriente pasaba por el bordo del Sauz (Ruiz, N. comunicación personal, 09 de mayo de 2023). En contraste con la información previa, se tiene el registro sobre la cantidad de hectáreas que tenía la hacienda entre los años de 1942-1962, además se clasifica el uso destinado de dichas tierras.

[...]366.30-00 Has. de riego, -558-88-00 Has. de temporal. - 400-20-00 de agostadero, - 1,119-60-00, Has. de cerril y 161-62-00 Has. ocupadas por el casco, presa, caminos, canales, etc.-TOTAL: 2,606-60-00 [...] (Diario Oficial, Tribunal Superior Agrario, 15 de noviembre de 2002)

Ante los datos proporcionados, las hectáreas que predominaban eran las de temporal, lo que nos remite a la trascendencia del factor pluvial como principal recurso para la obtención de abundantes cosechas. Bajo el mismo orden de ideas, otra de las actividades primordiales con relación a los campesinos que sembraban estas tierras era su alimentación en horas jornales, pues comúnmente mujeres familiares de ellos les llevaban “el almuerzo”, se respetaba la jerarquía de autoridad en el trabajo, pues había un hombre que era capitán el cual tenía a su mando un número de trabajadores, y cuando llegaba su esposa, era la primera que podía ofrecer de comer a su esposo, para entonces así las demás mujeres podían dar el almuerzo a sus familiares campesinos. Los alimentos que solían consumirse se llevaban en canastas tapadas con servilletas de tela bordadas a mano, y en ellas se llevaba frijoles de la olla, atole de masa de maíz al que se le llama de puscua<sup>5</sup> y tortillas hechas a mano. Otro de los oficios en relación con la agricultura era el de los regadores, quienes se encargaban de regar las milpas, ellos cuidaban del buen funcionamiento del sistema de riego que consistía en el

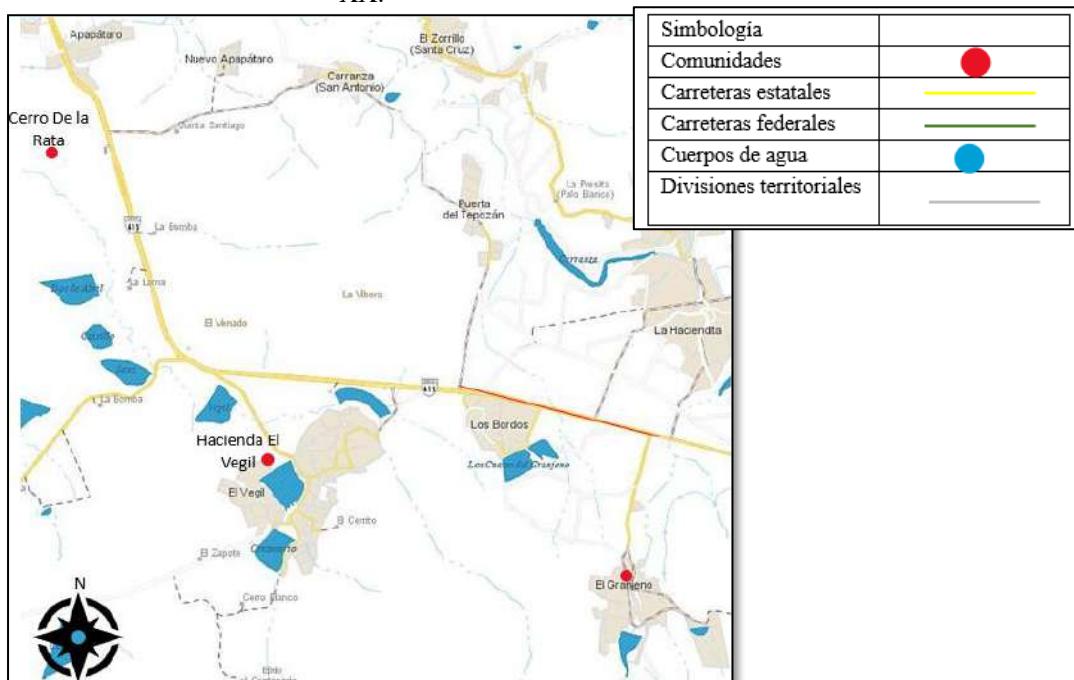
---

<sup>5</sup> El atole de puscua, es un atole a base de masa de maíz que no pasó por un proceso de nixtamalización, al momento de diluir en el agua la masa, no se le agrega ningún endulzante dándole esto su sabor característico.

abasto del agua a través de drenaje de bordos y presas a las acequias<sup>6</sup> que pasaban junto a las milpas.

Otras de las actividades que se hacían aparte de la siembra era la ganadería, de ésta se derivaba ciertos oficios como los vaqueros, que eran aquellos quienes ordeñaban y cuidaban a las vacas, a su vez también estaban los vendedores de leche, quienes en una carreta cargaban en cantaros la leche que después se llevaba a vender a Querétaro.

**Figura 6.**  
Posibles límites territoriales de la hacienda de El Vegil en el siglo XX.



Nota: en este mapa no se delimita con líneas la extensión territorial de la hacienda, pues conforme a la historia oral no se tiene la certeza del área geográfica que abarcaba.

Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 07/03/24 en <https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas>

En la hacienda había dos tipos de ganado, el lechero y el ganado que ayudaba para la siembra conocido como animales de tiro; se sabe que se dejaban pastar a estos animales en los cerros aledaños a la comunidad como el cerro Blanco, el cerro de La Víbora y el cerro del Cuisillo,

<sup>6</sup> Acequia es una zanja o canal por donde se condicen las aguas para regar y para otros fines.

(ver figura 6) en estos dos últimos mencionados había corrales que estaban a cargo de otras personas también contratadas por el patrón de la hacienda a quienes se les llamaba los cuidadores o los veladores, en específico también las personas que se encargaban de esta labor veían que no hubiera hurto de los productos sembrados. Con respecto a la ganadería también se puede mencionar a los trabajadores que se encargaban de cuidar las yuntas, se cree que llegó a haber de 15 a 20 yuntas en la hacienda. Otro de los principales puestos laborales era el del mayordomo que era el criado principal a cuyo cargo estaba la administración económica de la hacienda, una de sus funciones era repartir a la gente los oficios y actividades laborales que se tenían en la hacienda (Ruiz, N. comunicación personal, 09 de mayo de 2023).

Uno de los sistemas de pago para los trabajadores de la hacienda era la tienda de raya, también el patrón tenía un encargado en esta tienda que era conocido como el rayador, aquellos que querían adquirir otros productos como azúcar, sal, aceite, leche, frijol o dinero para comprar otros artículos acudían a este lugar para que el patrón les diera fiado, el rayador los apuntaba en una libreta para que después el patrón les cobrara con la cosecha devenida del sistema de mediería. La carne de bovino era otro de los alimentos que también se adquiría en la hacienda, se dice que cuando había carne para dar, se tocaba la campana de la hacienda y la gente acudía para que se la diera ya sea vendida o fiada (Ruiz, N. comunicación personal, 09 de mayo de 2023).

Los acontecimientos señalan que aproximadamente para mediados del siglo XX, el patrón de la hacienda cubría el eminentre requerimiento laboral contratando gente de otros lugares. Habitantes de la comunidad que llegaron a trabajar en esta época en la hacienda sabían que los migrantes llegaban a El Vegil por trabajo a la hacienda, algunos tenían rasgos culturales notables diferenciados.

Los que llegaban de Tierra Blanca, algunos si hablaban otro idioma. Venían de lejos. Algunos se quedaron a vivir aquí en Vegil, se quedaban a dormir en la hacienda en

las trojes,<sup>7</sup> donde se guardaba la pastura (Ruiz N., comunicación personal, mayo 09 de mayo)

Otra de las características culturales sobresalientes en esa época con respecto a la alimentación era sobre los utensilios que se ocupaban para preparar los alimentos.

[...] mi abuelita usaba la batea que se hacía de palo dulce o palo cuchara, ahí ponía sus testales<sup>8</sup> (Gutiérrez, J. comunicación personal 09 mayo de 2023)

En este testimonio se resalta como uno de los utensilios de cocina en la época se fabricaba con materiales provenientes de la naturaleza de la región, ya que el palo dulce y el palo cuchara son árboles que crecen en la región. Una batea es un recipiente de forma circular u oblonga, servía para poner la masa que recién se molía en los metates, la batea se colocaba enfrente del metate para que ahí cayera la masa.

Hay otros factores habituales que influían en la calidad de vida, cómo de donde obtenían el agua para consumo humano y otras actividades domésticas en las que se ocupaba, aparte del sistema de acequias que pasaba próximo por las casas habitación de las personas en la comunidad, también existían los bordos y presas, que eran alimentados por el escurrido de los arroyos que bajaban de los cerros aledaños. Otra fuente que les proveía de esta agua eran los pozos naturales que les llamaban ojos de agua y los pozos artificiales que había en tierras propiedad de la hacienda, éstos tenían sistemas mecánicos para sacar el agua de la tierra (Ruiz N., comunicación personal, mayo 07 de mayo), desde la historia oral se sabe que las personas iban a estos lugares cargando sus cantaros para llenarlos de agua.

En cuanto a las vialidades se cree que el Camino Real de Tierra Adentro pasaba por la comunidad teniendo como punto obligatorio de arribo la hacienda de El Vegil, con relación a esto la hacienda tenía arrieros<sup>9</sup> que transportaban diferentes productos entre ellos alimentos. El Camino Real venía de Huimilpan cabecera (ver figura 7) y pasaba por El Vegil lo que es actualmente la calle Querétaro, pasaba por el lado noroeste de la hacienda para llegar al que le llaman El Bordo Nuevo, después tomaba un trayecto de la actual carretera que lleva a la

---

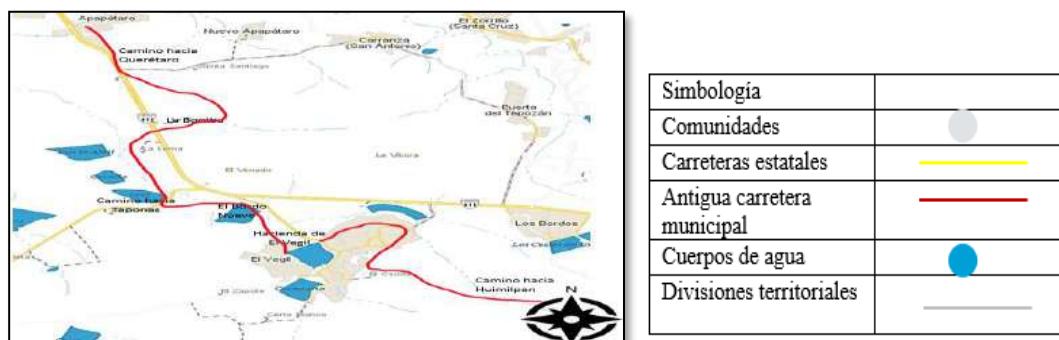
<sup>7</sup> Troje es un lugar donde se guardan productos agrícolas.

<sup>8</sup> La palabra testal hace referencia a una manera de darle forma de bola a una porción de masa de maíz.

<sup>9</sup> Arriero era un oficio donde una persona transportaba mercancías en animales de carga.

comunidad de Las Taponas y se dirigía a un costado del cerro de El Venado cruzando por las orillas de las milpas que actualmente están cerca de un lugar llamado La Bomba de agua, enseguida salía enfrente de la entrada de la comunidad de Carranza sobre lo que hoy en día es la carretera estatal 411 para llegar a la hacienda de Apapátoro (Ruiz N., comunicación personal, mayo 07 de mayo de 2023), en el mapa de la figura 7 se ilustra este camino con una línea color rojo. Se sabe también por los testimonios populares, que este camino llegaba hasta la actual capital queretana y que pasaba a un costado del cerro del Picacho para llegar al centro histórico de Querétaro; algunas personas que requerían de ir a Querétaro lo hacían caminado a pie o en animales de carga como burros, mulas o caballos.

**Figura 7.**  
Tramo de El Camino Real en la comunidad de El Vegil en el siglo XX.



Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 07/03/24 en <https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas>

Entre los años de 1959 y 1962 se construyó una carretera por iniciativa de Francisco Noriega<sup>10</sup>, el ayuntamiento de Huimilpan y el gobierno estatal, esta carretera fue de vital importancia para el municipio ya que conectó las comunidades de la zona, pero hasta el año de 1988 se pavimentó y se introdujo el transporte público, la línea de autobuses que se

<sup>10</sup> La hacienda El Vegil, se le consideraba como finca en el año de 1939, por diversos documentos expedidos por el Tribunal Agrario Nacional, se registra como dueño de la hacienda al señor Gonzalo G. Rivas, quien la obtuvo por herencia de su madre doña Victoria Llaca. Para más información consulte el Diario Oficial de la Federación [DOF]. Tribunal Superior Agrario. En [https://www.dof.gob.mx/nota\\_to\\_imagen\\_fs.php?cod\\_diario=187772&pagina=7&seccion=0](https://www.dof.gob.mx/nota_to_imagen_fs.php?cod_diario=187772&pagina=7&seccion=0)

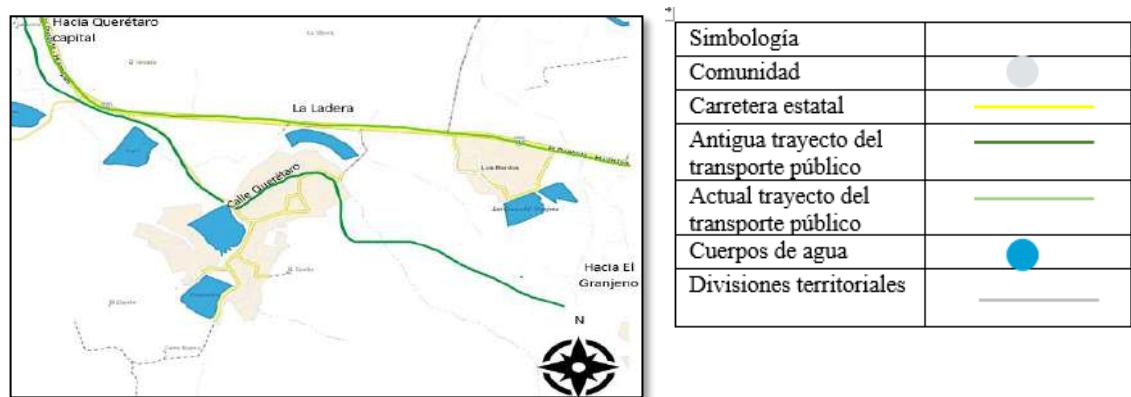
Conforme a la historia oral de la comunidad, la hacienda El Vegil pasó después a tener por dueña “Doña Veneranda”, y la dejó a cargo a uno de sus hijos llamado Francisco Noriega, quien se sabe que era médico doctor y le decían “Don Paco”.

utilizaba era la de los autobuses “Autotransportes Queretanos Flecha Azul” (Becerril, J. 1997). Es evidente que esto contribuyó a configurar el sistema alimentario al facilitar el acceso para proveer de productos a la comunidad de El Vegil. (ver figura 7).

Se sabe que la construcción de esta carretera fue por etapas, ya que testimonios de los habitantes de la comunidad relatan que cuando empezó a haber transporte, los autobuses venían desde Huimilpan, pasaban cerca del El Granjeno para dirigirse hacia el lugar que llaman El Cerrito, bajaban por lo que hoy es la calle Querétaro de El Vegil (ver figura 8) y se iban después a Querétaro capital, para ese entonces la carretera era de tierra y la empresa automotriz que transportaba a las personas era “la flecha amarilla” (Ruiz N., comunicación personal, mayo 07 de mayo de 2023). En el siguiente mapa se ilustra su recorrido con la línea de color verde oscuro. Después, cuando la carretera se hizo de empedrado pasaba los autobuses “Flecha azul”, por donde está la carreta actual, en aquel entonces había un tramo del trayecto al que se le llaman “La ladera”, este recorrido se ilustra en el mapa con la línea color verde claro.

**Figura 8.**

Recorridos de los autobuses en la comunidad de El Vegil en la segunda década del siglo XX.



Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 07/03/24 en <https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas>

Cabe manifestar que esta zona de estudio tuvo una considerable transformación en otros aspectos sociales, uno de ellos tiene que ver con la influencia política en la división territorial

de Huimilpan, ante su jurisdicción como territorio soberano, puesto que desde el virreinato formaba parte del distrito de Amealco, hoy conocido como municipio de Amealco, fue hasta el año de 1941 que se le reconoció como un municipio del estado queretano (Becerril, J.,1997, *passim*). Estos sucesos configuraron la identidad de la zona ante otras situaciones que también tenían que ver con la manera de apropiación del territorio, ya que entre los años de 1941 y 1948 se dotó a los pobladores del lugar de tierras ejidales (PHINA), lo que derivó en que se les asignara a los campesinos una porción de tierra destinada para distintas actividades ya sea agrícolas, ganaderas o en beneficio propio según su poseedor. Mas adelante en este mismo subapartado, en el título “La comunidad en el presente” se vuelve sobre este tema.

Derivado de la conformación de los ejidos, se empezaron a sembrar porciones de tierra a las que se les llamaban marzos que eran milpas en las que se cultivaba por riego en el mes de marzo, obviamente de ahí se deriva su nombre. Los marzos funcionaban como un sistema de cultivo alterno a las milpas de temporal, para ello se ocupaba el agua contenida en bordos y presas aledañas, en algunos ejidos de la zona se organizaban faenas en las que limpiaban las acequias y compraban agua que venía desde el sureste de Huimilpan, este sistema de distribución de agua se facilitaba por la geografía de la región compuesta por montes y pendientes que facilitan el riego por gravedad, sobre este punto hay que considerar además que hacia el sureste de la cabecera municipal, la altura oscila entre los 2294 metros sobre el nivel del mar, El Vigil está a 2052 metros (*Mapcarta*, consultado el 27 de febrero de 2024, 3:40 pm en <https://mapcarta.com/es/20354736>).

Otra de las maneras mediante las cuales los habitantes de El Vigil conseguían sus alimentos a principios de la segunda mitad del siglo XX, era comprando en las tiendas misceláneas de la comunidad de las que se cree que llegó a haber entre tres o cuatro establecimientos, quienes eran sus dueños surtían su mercancía en la capital queretana, algunos insumos que compraban eran azúcar, piloncillo, garbanzos, chile, aceite, verduras como zanahoria, refrescos y bebidas alcohólicas a las que popularmente le dicen vino<sup>11</sup> (Ruiz N., comunicación personal, mayo 07 de mayo de 2023). El contacto que había entre la capital de Querétaro y El Vigil

---

<sup>11</sup> En la comunidad de El Vigil la palabra vino es un regionalismo que se utiliza para hacer referencia a alguna bebida espirituosa o con contenido alcohólico destinado para consumo humano.

contribuyó a la economía de esta comunidad, por lo que la hacienda ya no fue el único sistema de ingresos monetarios para algunas de las familias de la zona. En relación con la implementación de los sistemas de ejidos en la zona, también hubo transformaciones sociales que implicaron conflictos políticos que dividió en dos bandos a los pobladores de la zona, pues estaban aquellos que aún querían seguir trabajando para el patrón de la hacienda y los que querían ser ejidatarios, debido a la extensión de este tema no profundizaremos en ello.

En este orden de ideas, con respecto al tema de los ingresos familiares, debe señalarse que también en la década de 1970 otro sustento en la economía de las familias de El Vegil provino del programa gubernamental “Braceros”, en el cual mexicanos trabajaban de forma legal en Estados Unidos (Ruiz N., comunicación personal, mayo 07 de mayo), ya desde entonces existió la influencia de la migración al país vecino, asunto que en la actualidad destaca. Se profundizará sobre ello más adelante en este mismo apartado.

Cabe resaltar también que existieron otros lugares de provisionamiento alimentario, Becerril. J. (1997), indica que entre los años 1982-1985 el comercio en el municipio de Huimilpan tuvo un impulso considerable al contar con la carretera pavimentada que conectó a Huimilpan con Querétaro, además se construyó el mercado “Fernando de Tapia” en la cabecera municipal, de igual modo había cooperativas de consumo, ubicadas en algunas comunidades colindantes a El Vegil como las de El Milagro y Las Taponas.

**Figura 9.**  
La Placita, sitio de comercio en El Vegil en el siglo XX.



Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 10/03/24 en <https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas>

Acorde a lo descrito antes, un punto de compraventa considerable para la comunidad de El Vegil fue un lugar al que le llaman “La Placita”, en este sitio se practicó el comercio ambulante, venían personas de El Pueblito, Corregidora a vender diferentes artículos, entre ellos alimentos como verduras (Ruiz N., comunicación personal, mayo 07 de mayo). Este sitio se ubica en la actualidad en la intersección entre las calles Querétaro y México a un costado de la hacienda y la presa que está en el centro de la comunidad (ver figura 9).

Si bien es cierto que las formas de alimentarse en una comunidad se definen por varios factores, para finalizar este subapartado sobre los antecedentes históricos de la comunidad de El Vegil, se anexan datos en relación a los servicios públicos, debido a que, desde nuestro punto de vista, éstos inciden en la manera de preparar los alimentos, por ejemplo frente a la llegada de la era tecnológica y la introducción de aparatos electrodomésticos a los hogares que se utilizan para la cocina, se requiere de las condiciones materiales adecuadas para usar hornos de microondas, hornos eléctricos, licuadoras, procesadores de alimentos, molinos, etc.

En la segunda mitad del siglo XX, hubo cambios contundentes con respecto a la disponibilidad de los servicios públicos en El Vegil, de acuerdo con algunos testimonios se sabe que, entre la décadas de 1970 y 1980, se introdujo el agua entubada y cableado eléctrico, estos servicios se instalaron de forma gradual en diversos sitios de la comunidad.

**Figura 10.**  
Molino de nixtamal impulsado por combustión.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, Querétaro, Museo Regional de Querétaro, 2023.

Estos servicios fueron sustituyendo gradualmente a los combustibles que, hasta antes de la electrificación y la introducción de gas en la comunidad, eran utilizados comúnmente, ejemplo de esto es el uso del petróleo como combustible para encender los quinqué<sup>12</sup> y para prender la leña de los fogones, misma que se recolectaba de los cerros. Asimismo, se utilizaban otras máquinas de combustión como los molinos de nixtamal (ver figura 10). Se cree que, en este periodo, en El Vegil hubo dos molinos de nixtamal.

Las transformaciones sociales en las diferentes dimensiones que se presentaron en la comunidad a través de los siglos descritos, determinaron la presente forma de alimentarse de los vigilenses, otro de los sucesos que intervinieron en la historia actual de El Vegil fueron los constantes cambios de propietario de la hacienda en la segunda mitad del siglo XX, tanto así que en la década de 1990 se dice que terminó en manos del Estado (Becerril, J.,1997), las irregularidades presentadas en este aspecto, hicieron que la economía de las familias de la comunidad se vieran afectadas pues la producción en este lugar comenzó a declinar y, en consecuencia, la contratación de personal para los diversos puestos laborales que alguna vez tuvo, fueron desde entonces escasos.

Sumado a lo anterior, hubo diferentes medios para que las personas tuvieran ingresos económicos alternos, puesto que la agricultura ya no fue la única forma de contribuir a la economía familiar, tanto los hombres como las mujeres buscaron empleos en la ciudad de Querétaro o en municipios aledaños como Corregidora, El Marqués o San Juan del Río, las personas cuentan que aunque esto era práctica común desde finales del siglo pasado, fue un asunto que creció de forma exponencial en las primeras dos décadas del siglo XXI.

Ya trabajaban las mujeres, tiene como 10 o 15 años [...] hombres también trabajaban en Querétaro en la construcción (Ruiz N., comunicación personal, mayo 07 de mayo)

En este mismo orden de ideas, otro de los ingresos económicos son las remesas, desde la década de los noventa en Huimilpan, este factor incidió en la calidad de vida de las personas que se dedicaban a la agricultura, menciona Becerril (1997), que los braceros que cultivaban sus tierras organizaban sus periodos de emigración al país vecino conforme a la temporada

---

<sup>12</sup> Un quinqué es una lámpara de mecha que utilizaba algún combustible para alumbrar.

de cultivo y cosechas. Se infiere que hubo quienes prefirieron seguir viviendo en los Estados Unidos porque consideraron que era más redituable trabajar en otra nación que dedicarse a la siembra en su lugar de origen.

La demografía es un dato que nos puede ayudar a analizar la cultura alimentaria desde la perspectiva del contexto social, ya que a mayor concentración demográfica en una comunidad, se requerirá de un mayor número de establecimiento que provean para alimentar esa población, para poner en perspectiva, en El Vigil, conforme a un censo realizado en 1990 por el INEGI, la comunidad contaba con 1369 habitantes de los cuales 657 eran hombres y 712 mujeres (Becerril, 1997, *passim*), en esta época El Vigil aún no se le consideraba como una de las comunidades con más densidad de población en el municipio, dato contrario al de la actualidad, pues la comunidad de El Vigil es la población con mayor densidad demográfica en el municipio de Huimilpan.

Por último, el contacto entre la capital queretana y El Vigil, ha tenido un vínculo en diferentes ambientes sociales por la movilidad vial que se ejerce entre el tránsito de personas a través de la carretera estatal 411, la cual conecta el municipio de Corregidora con la carretera estatal 413 y facilita el acceso a la ciudad de Querétaro. Algunos habitantes de la comunidad, de manera cotidiana, iban a Querétaro capital por cuestiones de trabajo, estudio, ocio o con la finalidad de abastecerse de artículos personales de primera necesidad, a lo que las personas del lugar suelen denominar como “ir al mandado”. En el año 2018, esta carretera pasó a ser de dos carriles a cuatro, lo que incrementó la movilidad de las personas y el ánimo de adquirir automóviles. Con relación al asunto de la movilidad, se pudo observar que hay transporte público de autobús suburbano de la empresa “Transportes Queretanos Flecha Azul”, aproximadamente pasa el camión por la comunidad cada hora en sentido de Huimilpan cabecera a Querétaro capital y viceversa, además de éste, también hay taxis colectivos cuya demanda es reciente en la comunidad. Hay una concomitancia entre el apogeo en el uso alternativo como transporte a la capital en los taxis y el cambio de ruta que seguían los autobuses suburbanos, descrito desde la postura de la autora y por ser habitante de la comunidad entre conversaciones cotidianas con los taxistas y habitantes de la comunidad, se pudo notar que la antigua ruta que seguía el autobús público, en uno de los tramos pasaba

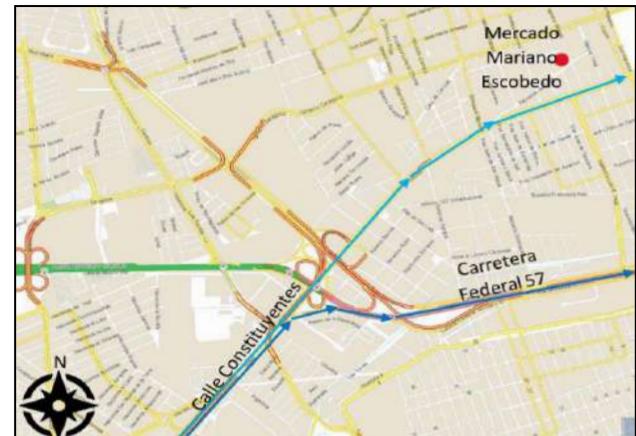
enfrente del mercado “Escobedo” en la ciudad de Querétaro, sobre la calle Constituyentes, pero esta ruta cambio desde el año 2015 por la construcción de carriles confinados al transporte público de la ciudad sobre un tramo de dicha calle (ver figura 11), en el mapa se ilustra con las flechas azul claro. En consecuencia, se les cambió la ruta desviándolos por la Carretera Federal 57 lo que dificultó el acceso a dicho centro de abasto, esto se representa en el mapa con las flechas color azul fuerte.

Ante tal acontecimiento se han incrementado los negocios de diferentes giros en la comunidad, en especial de aquellos que se dedican a la venta de abarrotes. En algunos momentos durante el trabajo de campo pude escuchar entre algunas y algunos habitantes que hoy en día prefieren conseguir “el mandado” en la misma comunidad que ir a Querétaro o a la cabecera municipal por él, ya que consideran que es más barato y encuentran lo que necesitan para las necesidades alimentarias de sus hogares, incluso algunos habitantes de comunidades aledañas consideran abastecerse en El Vigil y aluden a las mismas razones mencionadas para preferirlo así.

**Figura 11.**

Cambios en la ruta de los Transportes Queretanos Flecha Azul dirección El Vigil a Querétaro capital entre los años 2015-2024.

Simbología	
Mercado	●
Avenidas	—
Calles	—
Carretera federal	—
Antigua ruta del transporte público	—
Actual ruta del transporte público.	—



Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 10/03/24 en <https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas>

En resumen, sobre este subapartado, podemos deducir que los cambios en el contexto multidimensional con relación a lo sociocultural, lo histórico, lo político y lo económico en la comunidad de El Vegil, han definido la manera en que se consiguen en la actualidad los alimentos. Las transformaciones tuvieron sus raíces desde el primer contacto con los españoles y con el paso del tiempo lugares de convivencias cotidianas como la hacienda y la construcción de la carretera que conecta la cabecera municipal con la capital queretana, influyeron en la cultura alimentaria de los habitantes de El Vegil.

## **2.2 La comunidad en el presente.**

Con base en la información expuesta anteriormente, sabemos que la comunidad tiene antecedentes que permiten formarnos una imagen muy completa de la misma, fue producto del proceso de colonización que se materializó en la vida comunitaria cercana a la producción de la hacienda para, posteriormente, consolidarse como un poblado de índole campesino, lo que actualmente puede observarse en muchas de las actividades que sus habitantes realizan y en las costumbres del lugar.

El Vegil, en su época actual, mantiene vivas tradiciones que indican la persistencia de elementos de índole étnica los cuales, mezclados con características propias de la modernidad, nos señalan la existencia de una comunidad cuyas particularidades deben ser expuestas para poder entender la dinámica actual presente en ella.

### **2.2.1 Demografía.**

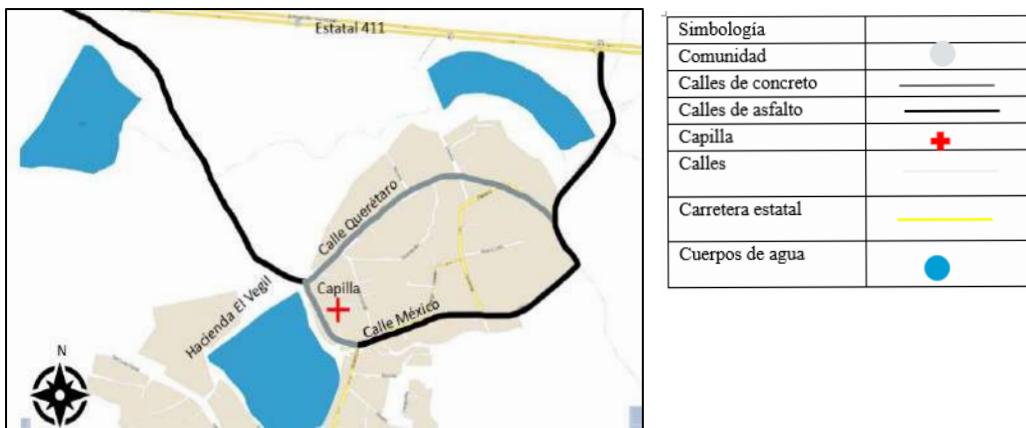
El Vegil tiene una población de 2861 habitantes, de los cuales 1512 son mujeres y 1349 son hombres, la población que predomina está en el rango de edad de entre los 30 y 59 años, (INEGI, 2020, Censo de Población y Vivienda, 2020). Es relevante que este rango de población sea el mayor, ya que por lo común se puede considerar que es la edad promedio en la que los adultos laboran y mueven la economía de la comunidad.

En cuanto a la distribución de la población, hay un total de 45 manzanas, de las cuales 27 tienen recubrimiento de pavimento hidráulico o asfalto en sus calles, 7 de ellas tienen banqueta y 16 cuentan con alumbrado público (INEGI, 2020, Censo de Población y Vivienda, 2020). Entre los años de 2023 y 2024 la calles Querétaro y México se han remodelado con

recubrimiento de concreto, lo que puede verse ilustrado en el mapa con la línea de color gris y la línea color negra ejemplifica las calles de asfalto (ver figura 12).

**Figura 12.**

Calles de asfalto y concreto en El Vegil en el año 2024.



Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 10/03/24 en <https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas>

### 2.2.2 Vivienda.

El total de viviendas registradas en la comunidad es de 792, de las cuales 124 no están habitadas, su promedio de ocupantes por vivienda es de 4.28 personas. De las viviendas 659 tienen piso firme (de cemento), 644 viviendas particulares habitadas disponen de energía eléctrica, agua entubada de la red pública y drenaje. Con relación a los electrodomésticos usados para la cocina, 592 viviendas particulares habitadas disponen de refrigerador y 273 tienen horno de microondas (INEGI, 2020, Censo de Población y Vivienda, 2020). El 81 % de las viviendas en la comunidad tiene acceso a servicios públicos, esto contribuye a que se faciliten los procesos en la elaboración de los alimentos, sobre todo por el uso de la luz para los aparatos electrodomésticos en la cocina como la estufa, refrigerador, microondas, licuadora e incluso el de otros artefactos como los molinos de nixtamal eléctricos. En cuanto al uso del agua para la agricultura y la ganadería, la autora identificó en los recorridos de área, que diversos hogares tienen huertos de traspatio en los que se siembran árboles frutales y plantas comestibles como aguacate, durazno, maguey, nopal, garambullo, órgano,

granjeno, níspero, zapote blanco, limón, naranja, romero, granada, tasajo y nopalillo de los que se come la tuna, chilacayote, palma datilera, planta de castillos, guayaba, mango, mora, vaina de mezquite, flores de palma, higo y plátano, papaya y mezquite del cual se come la vaina. De los corrales de animales, la clase de animales que se crían son gallina, gallo, chiva, buey, puerco, guajolote, pato, ganso, borrego, caballo y burro. En algunos hogares se utiliza la leña, que se resguarda en sus patios por medio de “tercios”<sup>13</sup>.

### **2.2.3 Movilidad y transporte**

En la actualidad la comunidad cuenta con sistema de taxis y transporte público de autobuses suburbanos de la empresa “Transportes Queretanos Flecha Azul”. Otros medios de movilidad que usan los habitantes de la comunidad son la bicicleta, 45 viviendas disponen de este artefacto, 23 viviendas que cuentan con motoneta y 268 que tiene automóvil o camioneta (INEGI, 2020). Un rasgo característico de la comunidad es que algunas personas utilizan como medio de transporte dentro de la comunidad y para trasladarse a zonas adyacentes, a los burros, los caballos o las cuatrimotos. Con respecto a esta temática, es crucial aclarar que al conocer los diversos transportes que facilitan la movilidad de los vegilenses en la región circundante, hace posible que ya no sea la comunidad la única zona donde los lugareños se abastecen de sus insumos alimentarios, sino que se amplían las opciones de elección sin que ellos se vean limitados por la distancia recorrida para ir a comprarlos.

### **2.2.4 Paisaje**

Dentro de los aspectos del paisaje y para fines de esta investigación se incluyen tres características que son los ejidos de la comunidad, el relieve geográfico y la hidrografía. La razón de elegir estos aspectos se debe a que, desde nuestra perspectiva y de acuerdo a los objetivos de la investigación, trastocan la cuestión de la alimentación de la comunidad, en breve se abordará esta situación.

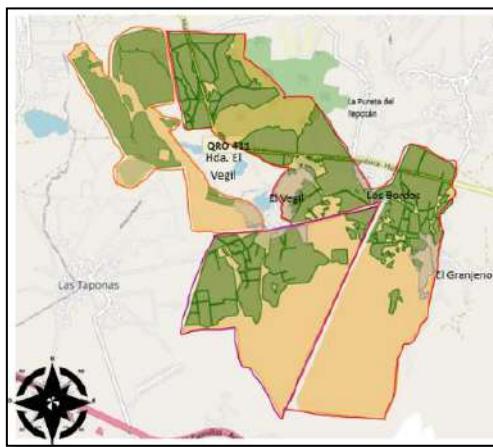
---

<sup>13</sup> En la comunidad de El Vigil un tercio de leña es la medida que se utiliza para hacer referencia a lo que se pueda juntar de leña con ambos brazos. La leña es la principal fuente de combustión para los fogones en las cocinas de humo, que son aquellas habitaciones comúnmente excluidas de la casa principal en los hogares de las familias vegilenses.

## 2.2.5 Ejidos

Los datos contenidos en el Padrón e Historial de Núcleos Agrarios (PHINA, 05/03/24, 2:30 pm, <https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php>), enlista los ejidos que atraviesan el territorio de la comunidad de El Vigil, los cuales son el ejido Apapátaro (señalado en el siguiente mapa con una línea naranja); el ejido El Centenario (que esta delineado con una línea morada) y el ejido El Granjeno (ilustrado con una línea roja) (ver figura 13).

**Figura 13.**  
Ejidos en la comunidad de El Vigil.



Mapa elaborado a partir de los planos proporcionados por PHINA, 27/02/24, 3:25 pm, en <https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php>

Simbología	
Relieves geográficos	—
Reserva ecológica	●
Ejido	● ●
Carretera estatal	—
Cuerpos de agua	●
Límite ejido Apapátaro	—
Límite ejido El Centenario	—
Límite ejido El Granjeno	—

**Figura 14.**  
Ejido El Vigil y sus anexos Las Taponas y El Granjeno.



Mapa elaborado a partir de los planos proporcionados por PHINA, 27/02/24, 3:25 pm, en <https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php>

Simbología	
Calles y carreteras	—
Reserva ecológica	●
Ejido	●
Carretera estatal	—
Cuerpos de agua	●

Existen otras divisiones territoriales cercanas a El Vigil, como el ejido llamado “El Vigil y sus anexos Las Taponas y El Granjeno” que limita con la comunidad hacia el suroeste, (ver figura 14) y también se encuentran los terrenos que pertenecen a la hacienda.

Los diferentes ejidos en El Vegil reflejan la amplia extensión territorial, el uso de las tierras son variadas, entre ellas se encuentran las destinadas a los usos agrícolas, de los productos que se ha visto que se cultivan en las milpas de la comunidad son maíz, frijol y calabaza; el sistema de siembra está estructurado por los siguientes pasos: primero se barbecha la tierra proceso que consiste en oxigenarla removiéndola y que debe hacerse antes de la siembra. Segundo, el campesino decide de acuerdo con sus conocimientos y a la calidad de la tierra si siembra en fechas cercanas a las temporadas de lluvias, a esto se le llama sembrar en seco, o lo podían hacer una vez que ya haya llovido. Como breve paréntesis, algunos campesinos tenían la creencia de la influencia de las fases lunares sobre la temporada de lluvias, pues cuando estaba llena o menguante esperaban que lloviera, de igual manera algunos identificaban que si alrededor de la luna tenía un halo al que lo conocían con la expresión popular como “la luna tiene casa” era referencia de que iba a cambiar las condiciones atmosféricas como por ejemplo podía helar o llover, de tal manera que estos conocimientos se veían reflejados en la manera que practicaba su agricultura. Volviendo al tema, cuando se sembraba una vez que había llovido se le conocía como sembrar en mojado.

El tercer paso en el sistema de siembra se le llama arrastrar, que es emparejar el nivel de la tierra. El cuarto paso es escardar, se hace después de que el maíz ha crecido aprox. 20 cm, consta en hacer surcos. El quinto paso es tablear que es cuando se deshierba la milpa, y se vuelve a levantar la tierra de cada surco. El último paso es la cosecha, en el que se recoleta lo sembrado, la forma en hacerlo es manual, se puede cosechar el maíz de dos maneras, cuando la caña sigue en pie o cuando se siega que es cortar las cañas y apilarlas en un sitio, para ambas maneras se remueve la mazorca de cada caña y con un piscador se extrae la mazorca envuelta en las hojas, el piscador es una herramienta de metal o madera con punta filosa.

Es común que los campesinos durante el proceso de siembra deshieran sus milpas, acción a la que se le conoce en la región como desquelitar, usualmente se ha observado que, para esto, hay dos opciones, la primera es cuando se hace el uso de herbicidas que se rocían con la ayuda de los aspersores manuales (bombas fumigadoras), y también aquellos que deciden quitar las malezas manualmente con ayuda de herramientas como la hoz, el machete o

arrancarlas desde raíz con las manos. Otras de las tecnologías que se emplean para la siembra son el uso de la yunta tirada por bueyes o caballos y los tractores.

Otro de los aspectos relacionados con los ejidos es la venta de terrenos, ya que algunos campesinos se ven orillados a vender sus parcelas por diferentes circunstancias.

## 2.2.6 Relieves

De los cerros que rodean la comunidad se encuentra los siguientes; de El Venado, de La Víbora, El Tule, De los Pastores, El Novillo, Blanco, De los Olivos, El Cerrito, Del Cuate, La Peña o también llamada La Peña de Cristo, (ver figura 15). A propósito de lo mencionado, los cerros de La Peña y de La Víbora son los lugares de ritual donde se realiza parte de la festividad de La Ascensión de Jesucristo. Algunos habitantes que pertenecen a los ejidos aledaños a la comunidad de El Vegil mencionan que algunas extensiones territoriales del cerro de La Peña son en partes pequeña propiedad y otras pertenecen al ejido El Granjeno. En cuanto al cerro de la Víbora según el Registro Agrario Nacional una parte pertenece al ejido El Granjeno (PHINA, consultado el 06 de septiembre de 2024 en <https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php>, a las 10:00 pm).

**Figura 15.**

Simbología	
Relieves geográficos	<input type="text"/>
Reserva ecológica	<input checked="" type="text"/>
Carreteras y calles	<input type="text"/>
Cuerpos de agua	<input checked="" type="text"/>



Mapa de elaboración propia a partir de los planos  
proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico,  
05/03/24 en  
<https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas>

Los cerros son sitios de importancia para recolectar alimentos silvestres como los nopalos, las tunas, los xoconostles, los hongos, los garambullos, la vaina del mezquite, los granjenos, la miel, las pitayas, o las plantas medicinales a las que popularmente se les conocen con los siguientes nombres, el sangregado, el cashtinguini, la sábila, la jara, la santa María, el estafiate, el manrrubio, el gordolobo, el palo dulce, la flor de peña, la picosilla, la malba, la lentejuelilla, el San Miguel, el anís silvestre, el almaraduz, entre otras. Es primordial mencionar que también los cerros siguen siendo un punto de recolección de leña de los árboles y arbustos que estén secos, entre los más comunes se encuentran el palobobo, el huizache, los olivos, el yundero, el tepehuaje, el palo dulce, el granjeno e incluso se aprovechan para este fin algunas plantas secas como los garambullos y los nopalos.

### **2.2.7 Hidrografía**

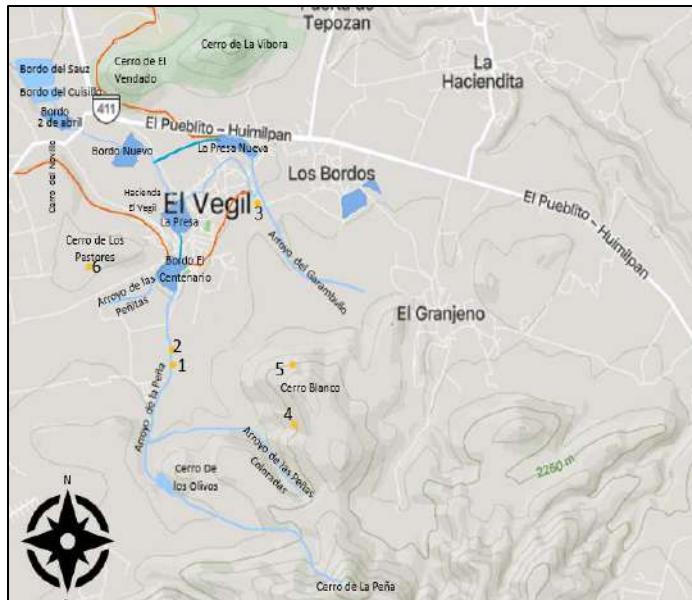
De acuerdo con los recorridos de área, El Vegil, cuenta con cuatro cuerpos de agua que están en la comunidad, estos son conocidos como: “Bordo El Centenario”, “La Presa”, “La Presa Nueva (La Escondida) y “El Bordo Nuevo”. Otros cuerpos de agua que también tuvieron importancia para la historia comunitaria y que se encuentran a las afueras de El Vegil son: “Bordo del Sauz”, “Bordo del Cuisillo” y “Bordo 2 de abril”. En la actualidad también se puede ubicar una que presa tiene aproximadamente catorce años de haberse construido y está a un costado del cerro De los Olivos.

Hay algunos arroyos de temporal, está el que le dicen que baja “De La Peña”, el arroyo del “Garambullo”, “Arroyo de las Peñas Coloradas” y “Arroyo de las Peñitas” que, como su nombre lo dice, se forman sólo en época de lluvias. En el mismo sentido, hay otros cuerpos de agua que son conocidos como pozos de temporal, se muestra en el mapa algunos de ellos y se enumera de la siguiente manera el de “La noria”1, “La Poza” 2, “El del Garambullo” 3, “La Tarjea”4, “Ojo de agua del cerro Blanco” 5 y “Ojo de agua” 6 (ver figura 16).

La comunidad cuenta con un sistema de acequias, que conectan con el Bordo Centenario y La Presa Nueva, estas sirven como sistema de riego para algunas milpas que están en la comunidad y para las que se encuentran a un costado del cerro de “La Víbora” y de “El Venado”; en el mapa se ilustran con una línea naranja, (ver figura 16). También pasa una acequia a un costado derecho del cerro de “Los Pastores”. Cada vez es menos utilizado el

sistema de acequias para la siembra, ya que, como consecuencia de la sequía que ha padecido la región en los últimos tres años, los bordos y presas que proveen del agua se han secado. De igual manera, los habitantes de la comunidad al disponer de agua entubada para uso doméstico dejaron de lado el uso de los cuerpos de agua de la región y ahora estos son utilizados mayormente como abrevaderos.

**Figura 16.**  
Cuerpos de agua en El Vegil



Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 05/03/24 en <https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas>

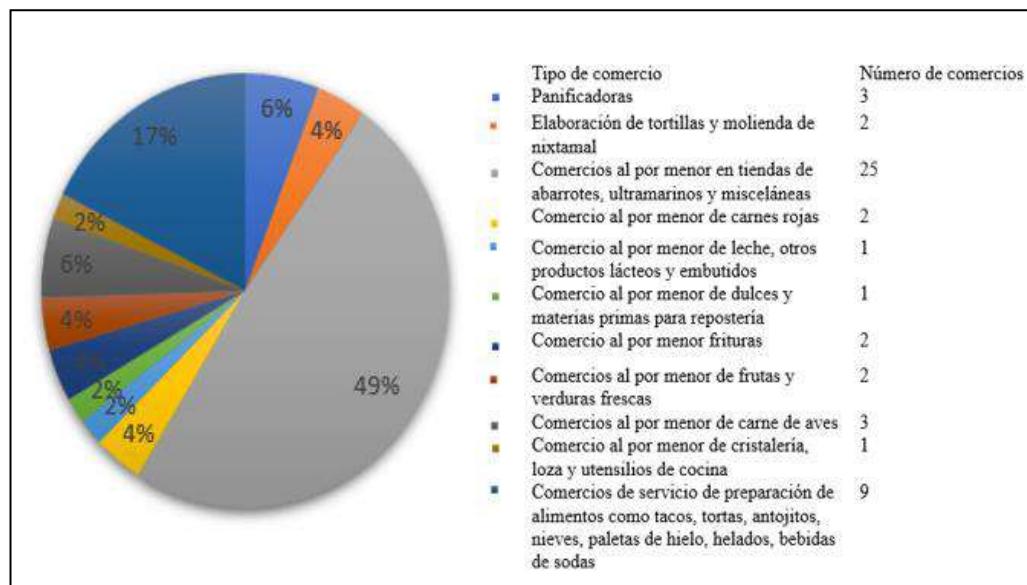
### 2.2.8 Economía

El Vegil se considera por el INEGI como un poblado urbano, según esta institución al año 2020 hay 1230 personas mayores de 12 años a quienes se les considera como población económicamente activa dentro de los cuales 494 es población femenina y 736 es masculina. El Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENU), arrojó que en El Vegil entre los años de 2014 y 2019 hubo 93 unidades económicas con diferentes giros comerciales de las cuales 51 tiene que ver con la venta de alimentos o productos que se utilizan para prepararlos (DENU, 19/05/23). Conforme a estos datos, eso quiere decir que

más de la mitad de los comercios en El Vegil aportan a la dinámica económica de la comunidad (gráfica 1).

**Gráfica 1.**

*Comercios de giro alimentarios en la comunidad de El Vegil entre los años 2014-2019.*



Gráfica elaborada a partir de los datos obtenidos del DENU, 2014-2019.

En relación con el tema de la migración, las remesas son una fuente considerable de ingresos para el municipio, incluyendo a El Vegil dentro de las estadísticas municipales. Se considera que Huimilpan tiene un alto índice de intensidad migratoria, entre los años de 2018-2021 se registra una entrada de 34.9 millones de dólares al municipio provenientes de las remesas, por lo que Huimilpan está dentro de los cuatro municipios del estado con un grado alto de migración hacia los Estados Unidos (González, R. y Aguilar, M., 2022).

### **2.2.9 Rasgos culturales**

Debido a su pasado histórico y a la presencia de costumbres y tradiciones que tienen raíces de origen étnico, la Ley de Derechos y Cultura de los Pueblos y Comunidades Indígenas del Estado de Querétaro, reconoce a El Vegil como una comunidad indígena cuyos descendientes provienen de una población que habitaba en este territorio antes de iniciarse la colonización y que conservan sus propias instituciones sociales, económicas, culturales y políticas, o parte de ellas.

Conforme al artículo 3º de la LDCPCIEQ, los pueblos y las comunidades indígenas, se enuncian por carácter jurídico y se pueden crear una vez que se presente su solicitud para que así mediante un proceso puedan decir que aquella comunidad es indígena, para tal efecto deben de cumplirse ciertos requisitos como el uso cotidiano de alguna lengua indígena y, en caso de que esto no pueda comprobarse, pueden referenciarse a su pasado y origen étnicos o a la autoadscripción.

En concordancia con este tema, en el contexto del censo del INEGI del año 2020, se hizo un registro de nueve hogares censales con población indígena de los cuales hubo personas mayores de 5 años que hablan alguna lengua indígena. Sobre este tema y como integrante de la comunidad, pude observar que otra de las cualidades de índole indígena que resalta de El Vegil tiene que ver con los usos, las tradiciones y las costumbres que se expresan en diferentes ámbitos de la vida cotidiana como lo es el sistema de cargos de donde se destaca la forma en que la comunidad elige y se deja regir por sus autoridades eclesiásticas y civiles que, en el caso de la mayordomía, es el grupo que denota esta característica, pues su elección se lleva a cabo cada tres años, para profundizar acerca de este evento véase en el subapartado “La elección de la mayordomía” de la tesis, “Festividad de ‘La Bendición de los Elotes’, en El Vegil, Huimilpan, Querétaro, de Peñaloza, 2020, p. 54.

Existen otros rasgos que permiten identificar la existencia de su pasado indígena en prácticas actuales. Ejemplo de esto, es la cuestión de la recolección de alimentos silvestres que ya se han mencionado anteriormente y la leña para las cocinas de humo, una de las plantas que integran en sus prácticas religiosas y que continúan colectando en su entorno natural, es la Cucharilla (*Dasyliirion acrotrichum*)<sup>14</sup>, su uso se plasma en la elaboración de decoraciones en forma de coronas y que puede ser considerado de uso ritual que es propio de sus derechos culturales integrados en la LDCPCIEQ.

---

<sup>14</sup> Conforme a la Comisión Nacional para el Conocimiento y uso de la Biodiversidad (CONABIO), la Cucharilla también es conocida como Sotol verde. Información consultada en el sitio: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. *Sotol Verde*. <https://enciclovida.mx/especies/157030-dasylirion-acrotrichum>

## **2.2.10 Religiosidad**

Es un hecho que la religión católica llegó al Vegil por medio de la evangelización que fue llevada a cabo por diferentes órdenes religiosas, en el periodo novohispano, al menos se tiene la certeza del contacto de los pueblos originarios de la región con los frailes franciscanos, quienes tenían su cede en el templo de San Francisco de Galileo en El Pueblito, lugar que hoy se conoce como el municipio de Corregidora (J. Becerril, 1997).

Hoy en día conforme al censo del INEGI (2020), El Vegil tiene una población de 2,767 personas que profesan la religión católica, 66 personas con religión protestante o cristiana evangélica y 28 personas sin adscripción religiosa. Por ser mayoritaria los católicos, las fiestas relacionadas con el culto cristiano-católico revisten de vital importancia no solo para la comunidad, sino para quienes habitan en pueblos aledaños a ella.

### **2.2.10.1 Capilla comunitaria.**

En la comunidad se tiene registro de que existen al menos 3 capillas familiares y una comunitaria, con respecto a la última mencionada no se sabe cuál es la fecha en que se construyó. Dentro de esta capilla existen varias imágenes religiosas de las cuales las principales son: El Señor de las Maravillas que es un cristo, El Señor de la Santa Cruz que es una cruz de madera con incrustaciones de espejos y el rostro de un Cristo y El Señor de las Cosechas que es otra cruz de madera con la incrustación del rostro de un Cristo y una vara metálica. En la fiesta de La Ascensión son veneradas también otras imágenes religiosas que también llevan el mismo nombre que las imágenes religiosas principales que hay en la capilla, a estas se les llaman Las Santas Crucitas y se describen en seguida.

### **2.2.10.2 Las Santas Crucitas.**

Las Santas Crucitas son tres cruces de madera de dimensiones aproximadas de 1 metro con 20 centímetros de altura (ver figura 17), cada una de ellas con su respectivo nombre. Estás son resguardan una parte del año en las ermitas de los cerros; las cruces de El Señor de la Santa Cruz y El Señor de las Cosechas se resguardan en el cerro de La Víbora y la de El Señor de las Maravillas en el cerro de La Peña. El resto del año permanecen en un hogar de la comunidad El Vegil o en la capilla.

**Figura 17.**  
Las Santas Crucitas en el templo.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2022.

#### **2.2.10.3 La organización festiva comunitaria en la capilla de El Señor de Las Maravillas.**

Otro de los aspectos que caracteriza a la capilla comunitaria, es que tiene un grupo de personas llamado La mayordomía que resguarda sus espacios e imágenes religiosas, de igual forma este grupo vela por la organización de las festividades y la devoción de sus imágenes.

#### **2.2.10.4 La mayordomía.**

La mayordomía en El Vegil es un conjunto de personas que está formado por tres cuadrillas, cada cuadrilla está conformada por 32 integrantes, uno llamado el mayordomo y los 31 basarios, también este grupo tiene 2 Tenanchas, dos mujeres de edad mayor que se encargan de sahumar cuando hay algún ritual. La Mayordomía de la generación 2022-2024 tiene en total 96 integrantes y 6 Tenanchas. Cada cuadrilla se nombra conforme a una de las tres principales imágenes religiosas.

## 2.2.10.5 El calendario festivo, ritual y anual de la capilla.

El último aspecto relevante perteneciente a la capilla comunitaria es el calendario festivo, ritual y anual que la mayordomía toma como guía para expresar su devoción, este calendario es uno de los principales motores en la vida social de la comunidad ya que toca otros aspectos como la economía y la organización social, así como lo que es de nuestro interés en esta investigación: la preparación de alimentos en el contexto de lo que reconocemos como cultura alimentaria y que puede verse plasmado en varios aspectos de su vida cotidiana.

El calendario abarca los 365 días del año, y está dividido en tres períodos, cada periodo representa una de las tres imágenes religiosas principales que hay en la capilla comunitaria. Estas tres imágenes tienen sus respectivas fiestas, las cuales se realizan en un periodo definido del año, ciertos eventos marcan el inicio y final de cada una (ver tabla 1). El periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz se ilustra en color naranja. A continuación, se hace una breve descripción al respecto.

**Tabla 1.**  
Calendario festivo, ritual y anual de la capilla comunitaria en El Vegil.

Periodo festivo	Enero	Febrero	Marzo	Ab r il	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septie mbre	Octubre	Noviembre	Diciembre
El Señor de las Maravillas		Miércole s de ceniza	Semana Santa									
El Señor de la Santa Cruz				La Ascens ión de Jesucristo. (La Santa Cruz).	Inicio de la Estancia de las Santas Crucitas.	1er velaci ón.	2nda velación.	3era velaci ón.	a) 4ta velación y coronación de las Santas Crucitas. b) Despedida de las Santas Crucitas.			
El Señor de las Cosechas	a) Los Combates b) Los Jueguitos	c) Dia de la Candelaria.						d) Presentación de los Padrinos del Niño Dios.	e) La Bendición de los Elotes	f) 1 nov. Día de los Santos Ángeles. 2 nov. Día de Todos los Santos.	g) 12 de Dic. Virgen de Guadalupe. h) 16-24 de Dic. Posadas Navideñas. i) 24-25 Dic. Navidad	

Nota: Para conocer a profundidad sobre cada una de las festividades y eventos de los períodos de El Señor de las Maravillas y de El Señor de las Cosechas véase el capítulo II “Festividades y costumbres en El Vegil”, en la tesis: Festividad de “La Bendición de los Elotes”, en El Vegil, Huimilpan, Querétaro, (Peñaloza, L. 2020).

Tabla tomada de la tesis, Festividad de “La Bendición de los Elotes”, en El Vegil, Huimilpan, Querétaro, Peñaloza, L. (2020).

## **2.2.10.6 Los cargos y eventos en el periodo festivo de la imagen de El Señor de La Santa Cruz.**

A continuación, se mencionan los cargos que existen en estas celebraciones y los eventos principales que conforman el periodo festivo de la imagen de El Señor de la Santa Cruz.

### **2.2.10.6.1 Los Señores Coroneros.**

Los Señores Coroneros, o también llamados simplemente Coroneros, son personas que buscan los integrantes de la mayordomía para que apadrinen las imágenes de Las Santas Crucitas en las festividades de La Ascensión de Jesucristo y en La Bendición de los Elotes. El grupo de Coroneros se conforma por 3 cuadrillas, cada cuadrilla tiene un total de 4 Coroneros. Uno de los requisitos para poder ser Coronero, es estar casado por la iglesia, pues el cargo debe ser desempeñado por la pareja de esposo y esposa.

La función de los Coroneros es conseguir la Cucharilla para adornar a Las Santas Crucitas colocándosela a una corona y 2 bastones, de igual manera también ellos consiguen las ofrendas que ocuparan para la festividad en las que apadrinen a Las Santas Crucitas, en el caso de la celebración de La Ascensión de Jesucristo, Los Señores Coroneros las suben a los cerros y el domingo de fiesta de La Ascensión pagan la misa, también ellos consiguen las siguientes ofrendas:

1-Las Cuelgas: son diversos alimentos que se comparten en el cerro, hay dos tipos de cuelgas, las primeras son aquellas que se les cuelga con un hilo a Las Santas Crucitas, pueden ser alimentos que evocan a la producción agrícola, observe que eran de frutas y verduras diversas como elotes, chiles poblano, manzano y güero; manzana, mango, plátano, uvas, elotes, chayotes; también pueden ser otro tipo de alimentos como las “gorditas dulces de trigo”, que son panes de trigo con forma de coyotes, evocando también a los animales que hay en el cerro, aunque también hacen otras figuras variadas como serpientes y cruces. Y las segundas son aquellos alimentos que se llevan en bolsas, canastos, jacales o chiquiuites<sup>15</sup>, de igual forma a estos objetos se les colocan el mismo tipo de alimentos que se acaban de mencionar.

---

<sup>15</sup> Un chiquiuite es un canasto hecho de alguna palma u alguna otra hoja vegetal que se trenza.

2-La Voluntad de bebida: es una bebida ofrecida en acción de gracias o petición que una persona ofrece a otra, normalmente está hecha a base de la combinación de bebidas gaseosas como refrescos y bebidas con grado alcohólico, lo más común es el refresco de toronja con tequila. Aunque también los habitantes de El Vegil, como expresión moral suelen decir “la voluntad” al hacer referencias a lo que una persona puede ofrecer en caridad a Dios o a otras personas, por ejemplo, la comida.

3-La Rosa de chocolate: es un platillo ritual, son dos teleras que se ponen en un tazón remojándose con una bebida de chocolate endulzado con azúcar, piloncillo y se le agrega canela, se prepara de manera tradicional por las Tenanchas y solo es repartido a los integrantes de la mayordomía y personas que tengan cargos de apadrinamiento en diversas celebraciones del calendario ritual de la capilla de El Vegil. También los integrantes de la mayordomía suelen decirle La Rosa de comida, a la porción de comida que cada integrante de la mayordomía prepara y da primero en ofrecimiento a Dios entregándoselo a las Tenanchas antes de repartir el resto de lo que ofrecerá de comer con el público en general.

4-Los Presentes: son regalos que se le dan a los que ofrecen de comer por parte de la mayordomía o personas voluntarias. Los Presentes pueden ser diversos objetos, como utensilios para la cocina y alimentos como fruta, dulces, galletas o bombones.

Las Santas Crucitas siempre deben tener sus padrinos, en el caso de la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, también hay un grupo de Señores Coroneros, quienes se encargan de coronarlas en una de las cuatro velaciones que se les hacen, consiguen también las ofrendas para hacer La Rosa de chocolate, la Cucharilla para adornar las coronitas con que se coronaran.

En el caso de Los Coroneros para la fiesta de La Ascensión, quien es el Coronero número 1, es quien encabeza a su cuadrilla y la organización de las actividades del cargo. Cada año los tres Coroneros número 1 se rolan la representación de las tres Santas Crucitas. El Coronero que le toque representar a la imagen de El Señor de las Maravillas es quien toma la iniciativa para coordinar las tres cuadrillas en sus diversas labores, el año en que representa a dicha

imagen, tiene por responsabilidad poner su casa para las juntas en las que organizan su participación al cargo y para guardar las ofrendas.

En vísperas de la fiesta de La Ascensión, cuando el grupo de Coroneros se presenta en la capilla ante la mayordomía, llevan sus ofrendas y piden permiso para entrar, pues coronaran a Las Santas Crucitas y adornaran otras imágenes religiosas. Quien es el Coronero de El Señor de las Maravillas corona a las Santa Crucita de El Señor de las Maravillas y a una cruz de cantera que está en la entrada del templo. El Coronero de El Señor de la Santa Cruz, corona a las Santa Crucita de El Señor de la Santa Cruz y a una cruz que está en la ermita de la comunidad y por último el Coronero de El Señor de las Cosechas corona a la Santa Crucita de El Señor de las Cosechas.

#### **2.2.10.6.2 Los Señores Caseros.**

Se les llama Señores Caseros a una familia de la comunidad que pide tener Las Santas Crucitas en su hogar por tres meses y medio. Ellos solicitan el cargo a la mayordomía en la fiesta de La Ascensión, esto lo hacen en la cumbre de ambos cerros ya mencionados y de manera formal se hace el domingo en la tarde en El Encuentro<sup>16</sup>.

El cargo de Señores Caseros consiste en ir por Las Santas Crucitas a los cerros, resguardarlas en su hogar en un cuarto específicamente donde se les pone su altar, se les sahúma dos veces al día y se les hace un rezo diario en el que se finaliza con una convivencia en la que se ofrecen diversos alimentos; se les hacen 4 velaciones durante su estancia y para la última velación se les busca también sus Coroneros para que las adornen. Otra de las responsabilidades de los Señores Caseros consiste en que deben llevar a misa a Las Santas Crucitas, esto al principio y al finalizar el periodo en el que estuvieron en su hogar.

El grupo de Señores Caseros se apoya en un grupo al que le llaman compañía, suelen buscar a vecinos, familiares y amigos para que la conformen, entre todos se organizan para repartirse los gastos que sufragan el cargo. En el año 2022 observé que la compañía de Señores Caseros la conformaban entre 28-30 personas y en el año 2023 eran 22 familias.

---

<sup>16</sup> El Encuentro es la convivencia que se hace en la ermita de la comunidad después de que los integrantes de la mayordomía y Señores Coroneros han bajado de los cerros en la fiesta de La Ascensión de Jesucristo.

#### **2.2.10.6.3 Los eventos festivos.**

La imagen de El Señor de la Santa Cruz inicia su ciclo con la fiesta de La Ascensión de Jesucristo, y se realiza de acuerdo con el calendario litúrgico católico, pues esta festividad se celebra cuarenta días después del domingo de Resurrección.

La fiesta de La Ascensión de Jesucristo inicia con una velación en la capilla comunitaria que es asistida por Los Señores Coroneros y por el grupo de mayordomía, en esta velación los Coroneros adornan tres imágenes religiosas llamadas Las Santas Crucitas y la mayordomía adorna unos bastones rituales y un arco metálico que colocan en la entrada del templo. Después de acabada la velación en la capilla, el domingo en la mañana aproximadamente a las 4:30 de la madrugada, se dividen por la mitad el número de integrantes de la compañía de los Coroneros y del grupo de mayordomía, para dirigirse ambos grupos al cerro de La Víbora y al cerro de La Peña. Los Coroneros se llevan cargando Las Santas Crucitas y Los Santos Cimientos<sup>17</sup>. En la cumbre de los cerros, los integrantes de la mayordomía preparan de comer y dan los alimentos en ofrenda a las imágenes religiosas, después los comparten con los Coroneros y los transeúntes. De igual forma en la cumbre de ambos cerros, los integrantes de Los Señores Caseros piden de manera informal las imágenes de Las Santas Crucitas al grupo de mayordomía, para resguardarlas en sus hogares durante tres meses y medio del año en curso. Esta celebración se continúa en la tarde de ese día cuando se reúne el grupo completo de mayordomía y la compañía de los Coroneros en la ermita de la comunidad, a este sitio se le conoce como El Encuentro, para que los integrantes de la mayordomía que no pudieron subir a compartir los alimentos en el cerro, lo hagan en este lugar ofreciendo comida nuevamente a los Coroneros y los transeúntes, en este momento también se hacen presentes de nuevo y de manera oficial Los Señores Caseros para reafirmar su petición de Las Santas Crucitas al grupo de mayordomía. La celebración culmina en la media noche del lunes, cuando se toca la campana de la capilla comunitaria y entra a hacer oración el Coronero que represente a la imagen de El Señor de las Maravillas, a esto se le llama El Alba.

---

<sup>17</sup> Se le llama Los Santos Cimientos a la Santa Crucita de la imagen de El Señor de la Santa Cruz y a una base de cantera donde se posa la Santa Crucita de la imagen de El Señor de las Maravillas.

El periodo de El Señor de la Santa Cruz continúa cuando pasa aproximadamente 1 mes de la fiesta de La Ascensión, Los Señores Caseros van por las tres imágenes de Las Santas Crucitas a los cerros de La Peña y de La Víbora para llevarlas a misa y resguárdalas en sus hogares, cabe aclarar que pasada la misa la Santa Crucita que representa al Señor de la Santa cruz se devuelve al cerro de La Víbora, en tanto que la cruz de El Señor de las Maravillas y de El Señor de las Cosechas, se resguarda en las casas de los cargueros durante 3 meses y medio, pasado este lapso de tiempo, vuelven a ir a los cerros por la cruz faltante y una piedra que le llaman el Santo Cimiento sobre cual se posa la Santa Crucita de El Señor de las Maravillas; durante todos los días que estén en este hogar Las Santas Crucitas, todos los días se reza el rosario y, al término de este periodo, se hace una convivencia con alimentos, de igual forma cuando se realizan las 4 velaciones, los Señores Caseros invitan a la mayordomía para velar en la madrugada a las imágenes, en estas velaciones también se ofrece de comer y se invita a quienes se les llama Los Señores Cantores, que es un grupo de hombres que cantan a capela cantos religiosos tradicionales, solo en la última velación es cuando Los Señores Coroneros buscados por Los Señores Caseros cumplen su labor de apadrinar y decorar a Las Santas Crucitas.

El periodo de la Santa Cruz finaliza en octubre con la despedida de Los Señores Caseros a Las Santas Crucitas, pues estas son llevadas a la capilla para que inicie el periodo festivo de la imagen de El Señor de las Cosechas.

Para finalizar este capítulo podemos reflexionar que hubo una influencia marcada en la cultura alimentaria de El Vigil relacionada con los sucesos históricos ocurridos en la región que se vio tocada en primera fase por los rasgos culturales de la diversas etnias que habitaron en la zona cuyas características en su alimentación predominaba el conseguir sus alimentos del paisaje como la recolección, la caza y la agricultura de la cual el maíz fue el ingrediente protagonista para sentar las bases de la dieta de los antiguos pobladores, sin olvidar que fomentaría las pautas a los futuros conquistadores para evangelizar con las festividades católico-religiosas que coincidían con su ciclo agrícola, además el acto alimentario no solo era biológico, sino que como se ha mencionado tenía una estrecha relación con otras funciones como la socialización, el ritualismo y la religiosidad.

En la época novohispana como segunda fase, el principal factor que repercutió en la cultura alimentaria de El Vigil fue el sistema de hacienda en la que con probabilidad cultivaban frutos y semillas, al igual que con las estancias ganaderas, cuya función proveían de productos alimentarios derivados de los animales de ganadería, el bagaje que conformaba el patrimonio alimentario de los españoles, adiciono algunos de sus elementos al patrimonio alimentario del lugar como fueron la diversidad de ingredientes y por ende las técnicas para cocinarlos.

En su tercer fase la cultura alimentaria se trastocó ahora por la introducción del modelo ejidal de tierras, que hizo a la economía del lugar girar en torno a la siembra de las milpas, pero con el paso del tiempo por diversos factores como la inestabilidad económica hizo que las habitantes vieran como poco redituable dicha actividad, por lo que la migración tuvo un auge y por ende, la remesas y otros trabajos fuera atractivos para el sostén monetario familiar, de igual manera, los servicios públicos como instalación eléctrica, instalaciones de almacenamiento y distribución de agua potable, y la construcción de carreteras, las cuales favorecieron la movilización vial de El Vigil hacia la cabecera municipal y principalmente hacia la zona metropolitana en la que los vigilenses incrementaron sus posibilidades para la selección de los lugares de abastecimientos alimentarios.

Estos cambios en los diversos contextos sociales de El Vigil conciernen a la actual cultura alimentaria de las festividades de El Señor de la Santa Cruz, por ello hemos cumplido con el objetivo particular número cuatro descrito en la introducción de esta tesis.

### **Capítulo III. Descripción etnográfica sobre las actividades en las festividades del periodo festivo de La Santa Cruz.**

En este capítulo se describe densamente lo relacionado con la preparación y desarrollo de las festividades de El Señor de la Santa Cruz, al estructurar este capítulo se ha decidido hacer mención solo de las actividades realizadas en dos de las principales celebraciones del periodo festivo estudiado que son la fiesta de La Ascensión de Jesucristo y la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, de los tres períodos de campo que se hizo, las descripciones etnográficas que se presentan corresponden al primer y tercer períodos.

En el primer periodo de trabajo de campo abarcó la observación participante de la fiesta de La Ascensión de Jesucristo realizada entre el 22 y 30 de mayo de 2022; y a la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas perpetuada entre el 1° de junio y el 15 de octubre del 2022, ante la diversidad y complejidad de los eventos que se presentan en el transcurso de estas celebraciones, no fue posible en un solo año hacer observación participante y el registro más amplio de cada una, por lo que se decidió en el año 2022 analizar cómo fue la participación social para la organización de las celebraciones, incluyendo por supuesto el registro de la elaboración de alimentos, esto permitió que para el año 2023, al haber entendido la dinámica en la organización festiva, ahora nos pudiéramos enfocar en observar los espacios culinarios, las funciones socioculturales de los alimentos y el patrimonio cultural alimentario, como parte del tercer periodo de trabajo de campo de las mismas festividades de La Ascensión de Jesucristo celebrada del 14 al 22 de mayo del 2023 y de la Estancia de Las Santas Crucitas que se realizó del 24 de junio al 21 de octubre del 2023, al estar presente dos años continuos en estos eventos indicados, nos permitió tener dos perspectivas sobre las variaciones en la forma en que se realizan dichas celebraciones, específicamente esto facilitó ver los patrones de consumo en los diversos alimentos que se ofrecieron y así se pudieron catalogar los alimentos más comunes y característicos de cada festividad.

En cuanto a la descripción de las actividades identificadas, se describen los eventos que se realizan por tradición, es decir aquellos que en general se realizan anualmente y son esenciales para el buen desempeño de las celebraciones.

### **3.1 La fiesta de La Ascensión de Jesucristo.**

Se realizan 5 eventos que caracterizan a la celebración de La Ascensión de Jesucristo, a continuación, se describen según el orden en que ocurren.

#### **3.1.1 La ida por la planta de Cucharilla al cerro.**

En el año 2022, se salió en día domingo por la colecta de la Cucharilla a las 7 de la mañana en un cerro aledaño ubicado en la comunidad de El Granjeno, en esta ocasión solo fueron hombres integrantes del grupo de Los Señores Coroneros, hubo una convivencia con alimentos en este lugar (ver figura 18), la preparación de los alimentos fue llevada a cabo por

dichos integrantes. El espacio culinario consistió en poner un fogón con piedras y leña recogida de los alrededores.

**Figura 19.**

Convivencia en la ida por la Cucharilla, 2023.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.

**Figura 18.**

Espacio donde se realizó la convivencia en la ida por la Cucharilla, 2022.



Nota: Se muestra en esta imagen las plantas de cucharilla, cuya hojas son delgadas y tienen pequeñas espinas a su alrededor.

Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.

Los alimentos que se compartieron fue salchichón para asar, la manera de prepararlos consistió en hacerle a un palo una punta afilada para colocarle un salchichón, luego este palo se clavaba al suelo cerca de donde estaba el fuego del fogón para que se cocinara el salchichón. Otros de los alimentos que se observaron fue productos comerciales como frituras, galletas y pan. De bebidas había agua purificada, refresco y cerveza.

En el año 2023, igualmente fue en día domingo cuando se colectó la cucharilla, ahora la salida fue a las 5 de la mañana al cerro de La Peña, ubicado a 10 kilómetros al sureste de la comunidad de El Vigil, en esta ocasión asistieron integrantes de la mayordomía y del grupo de Coroneros, había 4 mujeres y 26 hombres. Estando en la cumbre del cerro, sobre el peñasco donde esta una ermita, se colocó un fogón con leña y piedras juntadas de los alrededores, sobre el fogón se colocó un comal, que era una tapa de tambo, hecho de material de acero (ver figura 19). En esta ocasión cocinaron 2 hombres, los alimentos que se prepararon al momento fue carne de bistec y aguja, salchicha, chorizo, cebolla, chiles serranos y la técnica que se usó para cocinarlos fue asado. También había alimentos llevados solo para ser calentados como tortillas de maíz hechas a mano, gorditas de maíz rellenas de

queso con chile rojo, un guiso de chile verde con carne de puerco y barbacoa de borrego. Otros alimentos que se compartieron fueron rebanadas de queso panela, salsa roja de jitomate, salsa de chiles rojos, palomitas de maíz, frituras comerciales, refresco y cerveza. En ambos años los convivios se realizaron después de haber colectado la planta de cucharilla (ver figura 18).

### **3.1.2 Día sábado. En la casa del Señor Coronero que representa a la imagen de El Señor de Las Maravillas.**

En el año 2022, los integrantes del grupo de Coroneros, comían churros duros y chicharrones de harina con salsa botanera, también bebían refresco y cerveza, mientras hacían los adornos de Las Santas Crucitas; al concluir con la actividad, se llevó a cabo una convivencia en la que se colocaron 3 mesas tablones con mantel blanco y cubre mantel rojo, los alimentos se trajeron desde la comunidad de Apapáitaro y fueron preparados por la madre de la Coronera esposa del primer Coronero de El Señor de las Maravillas. Mientras las 4 Coroneras de la cuadrilla de El Señor de las Maravillas servían los alimentos en platos de unicel desechables, sus esposos Coroneros servían refresco y cervezas a los demás integrantes de las otras cuadrillas. En esta ocasión se sirvió de comer guiso de carne de puerco en salsa de jitomate acompañado de frijoles refritos y arroz rojo (ver figura 20), estos alimentos estaban contenidos en ollas de peltre y hubo también tortillas hechas a mano que estaban en un chiquihuite.

En el año 2023, las 4 Coroneras de El Señor de las Maravillas (ver figura 21), sirvieron de comer costilla de puerco en chile rojo, acompañado de frijoles refritos y arroz rojo. Hubo tortillas hechas a mano y de bebidas hubo refresco y cerveza. La comida fue preparada por los familiares de la Coronera primera de El Señor de las Maravillas. Las convivencias en ambos años se realizaron por la tarde en horario de 5:00-6:00 pm, en un patio al aire libre.

Otro de los espacios culinarios que se presentó en este evento fue la cocina donde se hicieron las gorditas de trigo que se le ponen a Las Cuelgas (ver figura 22). Los Señores Coroneros de El Señor de las Maravillas, solicitan que las prepare una señora que vive en la comunidad de El Vigil.

**Figura 21.**

Convivencia en la casa del Coronero, de El Señor de las Maravillas, sábado, 2023.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.

**Figura 20.**

Convivencia en la casa del Coronero, de El Señor de las Maravillas, sábado, 2022.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.

**Figura 22.**

Cuelgas en la cruz de El Señor de las Maravillas, ermita de La Peña, 2023.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.

**Figura 23.**

Cocina donde se preparan las gorditas de trigo para Las Cuelgas de Las Santas. Crucitas.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.

En ambos fue la misma persona quien la elaboró. La cocina donde se hicieron las gorditas de trigo estaba a un costado del patio frente a la casa de esta persona, era de dos aguas, hecha con material de tabiques y cemento, en su costado había un tercio de leña de mezquite. Sobre el techo estaba una chimenea hecha con ladrillos rojos. Al otro lado había un jardín en el que estaba plantado un árbol de durazno. En el interior de la cocina tenía un fogón hecho de

cemento con piedras (ver figura 23), sobre el fogón había un comal de hierro donde estaban esparcidas piedras de hormiguero, solo quedaban brasas con las que aún estaba cociendo una pieza de pan. Al costado izquierdo del fogón estaba una mesa hecha de cemento de aproximadamente 1.30 metros de altura, en ella había un metate con restos de harina de trigo; un pocillo de peltre y una tina de plástico. Del otro lado del fogón había una mesa de plástico, encima tenía un cíter, un rodillo de madera y los moldes de madera para cortar las figuras de los panes que eran en forma de coyotes y cruces.

### **3.1.3 Día sábado. En la velación en la capilla de El Señor de las Maravillas**

En ambos años, el espacio culinario de la velación en la capilla de El Señor de las Maravillas se caracteriza por la elaboración de alimentos para compartir mientras se hace el ritual de sahumerio de los bastones rituales, las coronas y el arco tradicional.<sup>18</sup> Los alimentos que se comparten son pan telera, café, canela o chocolate. Estas bebidas son preparadas por la señora basaria número 4, esposa del basario número 4<sup>19</sup> quienes son integrantes de la cuadrilla de la mayordomía que representa a la imagen de El Señor de la Santa Cruz. El espacio de preparación de esto es en el patio externo de la capilla, se colocan de 1 a 2 fogones hechos con tabiques y leña que consigue el basario número 4, la cual puede ser de mezquite (ver figura 24), para preparar estas bebidas se utilizan vaporeras grandes, los integrantes de la mayordomía para repartirlas utilizan jarras de plástico, éstas se sirven en vasos de unicel desechables y a las personas les dan a escoger cuál de estas bebidas prefieren, una vez que se sirven las bebidas también se ofrecen de una bolsa plástica, el pan telera para que la persona tome las piezas que guste.

En esta velación también participan Los Señores Cantores, quienes se sientan en círculo en el atrio de la capilla comunitaria, a ellos se les reparte La Voluntad de bebida, que es tequila con refresco sabor toronja y lo acompañan con un limón partido por la mitad al que le ponen azúcar, estos ingredientes se ponen en un plato al centro de dicho círculo (ver figura 25).

---

<sup>18</sup> El evento de decoración de bastones, coronas y arco, aunque se realiza en diferentes festividades a lo largo del año celebradas en la capilla, se hace de manera tradicional por lo que se sigue un protocolo para realizarlo, para conocer más sobre esto se puede consultar la tesis de licenciatura Festividad de “La Bendición de los Elotes”, en El Vigil, Huimilpan, Querétaro; en <http://ri-ng.uaq.mx/handle/123456789/2167>

<sup>19</sup> Los basarios número 4, también se les conoce por Tenanches.

**Figura 24.**

Preparación de café y canela, en la velación en la capilla del sábado, 2023.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2023.

**Figura 25.**

Señores Cantores en el patio de la capilla comunitaria.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2023.

### 3.1.4 Domingo. La ida a los cerros. En el cerro de La Peña y de La Víbora

Para propiciar la preparación de alimentos en los cerros, el espacio culinario se delimita por el uso de los elementos que provee el entorno. Se tuvo la oportunidad de asistir en los años 2022 y 2023 al cerro de La Peña, los integrantes de la mayordomía van con dos y tres semanas de anterioridad al cerro para acondicionar el espacio donde cocinarán, se suele elegir el sitio que esté cercano al peñasco en donde está la ermita, la forma en que lo adaptan consiste en poner el fogón con piedras, recoger tercios de leña de los alrededores y dejarla a un costado del fogón, algunos gustan de tapar la leña con una lona plástica. De igual manera el día que van a realizar esta actividad llevan un garrafón de agua y las cazuelas que ocuparan para cocinar el domingo de la fiesta (ver figura 26 y 27).

**Figura 27.**

Preparación de alimentos en el cerro de La Peña, 2023.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2023.

**Figura 26.**

Preparación de alimentos en el cerro de La Víbora, 2023.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2023.

Los integrantes de la mayordomía optan por empezar el proceso de preparación de alimentos en un horario de entre 6:00-7:30 horas, con excepción de calentar las tortillas que deciden hacerlo media hora antes de que inicie el convivio comunitario que en ambos años se programó a las 12:00. Hay personas que son originarias de otras comunidades y deciden ofrecer de manera voluntaria de comer, como resultado de las entrevistas pude registrar que algunos de estos voluntarios provienen de Las Taponas.

En relación con el tipo de alimentos para esta ocasión, se observó que hubo caldo rojo guisado de garbanzos, caldo blanco de garbanzos<sup>20</sup>, arroz rojo, sopa de tallarín, mole rojo con pollo, nopales en penca, ensalada de nopales, alitas de pollo asadas, bistec asado; tortillas de colores verde, rosa, azul, morado y amarillo; guiso de chile rojo con carne de puerco y La Rosa de chocolate. De bebidas había La Voluntad de bebida, diversidad de refresco y cerveza.

En el año 2023, tuve la oportunidad de registrar los alimentos que se dieron de comer en el cerro de La Víbora, gracias al apoyo del grupo de Coroneros quienes tomaron fotografías y me las compartieron. En esta ocasión lo que se ofreció fue tortillas de colores verde, rosa, azul, morado y amarillo; caldo rojo guisado de garbanzos, caldo blanco de garbanzos, arroz rojo, arroz blanco, sopa de tallarín, guiso de chile rojo con carne de puerco, salsa de tomate con carne de puerco, frijoles, carnitas de puerco, espagueti, ensalada de lechuga con aguacate, mole rojo y La Rosa de chocolate. De bebidas había La Voluntad de bebida y refresco.

**Figura 29.**  
El Pocito en el cerro de La Peña, 2023.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2023.

**Figura 28.**  
Trayecto del peñasco principal del cerro de La Peña para ir a El Pocito.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2023.  
Nota: La letra roja A, marca el lugar donde está la construcción de la ermita y la letra roja B, indica una ubicación aproximada de El Pocito.

<sup>20</sup> El término caldo blanco de garbanzos se usa para hacer referencia que este platillo solo se prepara con verduras, carne de res y garbanzos.

De igual forma en el año 2023, en el cerro de La Peña fui al lugar que le dicen “El Pocito”, que es un manantial de agua cristalina que mana de los peñascos, para llegar a este sitio tomando como punto de partida la ermita que está en la cima del peñasco principal (ver figura 28), se tiene que rodear por la parte frontal, el camino tiene hojarasca, la vegetación que predomina son árboles encinos, el tiempo estimado que tarde en llegar fue de 15 a 20 minutos.

El Pocito está en un desfiladero, una parte del manantial está rodeado por peñascos (ver figura 29), y frente a él existe una planicie aproximadamente de 2 metros cuadrados y enseguida hay barranco, en el sitio hay vegetación diversa dentro de las cuales se identificó pasto, helechos, un rosal y un árbol de aguacate. Permanecí en este sitio al menos 10 minutos y en ese lapso al lugar llegaron 4 personas, se propone como espacio culinario, ya que las personas que llegaron al sitio llevaban una botella plástica para contener el agua del manantial, además por la historia oral se sabe que el agua de este manantial servía para consumo humano y para la preparación de los alimentos, de esto detallaremos en el capítulo IV, “Descripción de la cultura alimentaria de las celebraciones”.

**Figura 30.**  
Preparación de La Rosa de chocolate en el cerro de La Víbora, 2023.



Fuente: [Fotografía de Esaul Uribe]. (El Vigil. 2023).

**Figura 31.**  
Preparación de La Rosa de chocolate en el cerro de La Peña, 2022.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.

Los eventos que se llevan a cabo en ambos cerros tienen en común que el espacio donde se prepara La Rosa de chocolate se ubica a un costado de la ermita, la leña para el fogón es conseguida por algún integrante de la mayordomía, de igual forma lleva la vaporera, cuchara de madera y transportan los ingredientes para que las Tenanchas la preparen (ver figura 30). Una vez que terminan de hacerla, la deja reposar y la empiezan a servir en platos de plástico,

en este momento todos los integrantes de la mayordomía ya tienen preparados los alimentos que compartirán con el grupo de Coroneros y con quienes les acompañan, pero antes de empezar a repartirlos, tienen que llevar primero una parte de lo que hicieron a las Tenanchas, quienes en botes de plástico de 20 litros, juntan los alimentos, los que les llevan caldo rojo de garbanzos lo ponen en un solo bote, quienes llevan arroz rojo lo ponen en otro bote, las tortillas las colocan en servilletas de tela y así sucesivamente con cada alimento que les dan (ver figura 31). Al conjunto de estos alimentos se le llama La Rosa; esto será después repartido de manera equitativa a los integrantes del grupo de Coroneros. Una vez acabada esta actividad, los integrantes de la mayordomía empiezan a poner las tortillas en el lugar donde comerá el grupo de Coroneros, a quienes fueron al cerro de La Peña se les coloca un mantel de tela de dimensiones aproximadas de 10 metros de largo por 50 centímetros de ancho (ver figura 32), en tanto que, en el cerro de La Víbora se les coloca un tablón con un mantel encima (ver figura 33).

**Figura 33.**

Mesas de los Coroneros, cerro de La Víbora, 2023.



Fuente: [Fotografía de Ana Lugo]. (El Vigil, 2023).

**Figura 32.**

Mesas de los Coroneros, cerro de La Peña, 2023.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.

Enseguida, algún integrante de la mayordomía bendice los alimentos, después los reparten, primeramente, al grupo de Coroneros y, posteriormente, se les reparte a las demás personas. Los utensilios en los que se sirvió la comida consisten en platos de plástico reutilizables y de material desechable como unicel.

Otro de los elementos comunes en ambos espacios festivos, es que los Coroneros, tanto los hombres como las mujeres, reparten La Voluntad antes y después del convivio. Las mujeres Coroneras dan rompope, primero a las señoras Comideras<sup>21</sup> y después a los invitados e invitadas, por su parte, los hombres Coroneros dan La Voluntad de bebida y refresco, primero a los hombres integrantes de la mayordomía y posteriormente a los asistentes.

En el año 2023 se observó que las Coroneras dieron también bolsas de botana con cacahuates saldados, cacahuates enchilados, gomitas, chicles y cacahuates japoneses como parte de La Voluntad.

Como parte de los recorridos en los que participé en el cerro de la Peña, elaboré un mapa sobre los sitios donde se desarrollan los espacios culinarios y el tránsito de las personas en el lugar (ver figura 34).

**Figura 34.**

Esquema de los espacios culinarios, vista aérea en el cerro de La Peña, Huimilpan.



Fuente: elaboración propia a partir de la captura de pantalla de *Google maps*, 05/07/2024 en <https://www.google.com/maps/preview>

Simbología	
Vereda de acceso al peñasco principal de la peña por el camino que viene desde El Vigil.	
Vereda de acceso hacia El Pocito desde el peñasco principal.	
Zona de repartición de alimentos.	

<sup>21</sup> Se les dice a los integrantes de la mayordomía Comideros cuando ofrecen de comer en las celebraciones del calendario ritual festivo de la capilla de El Vigil.

Fogones.	
La Ermita.	
El Pocito.	
Sitio donde comen Los Señores Coroneros.	

### 3.1.5 Domingo. En El Encuentro, la ermita de la comunidad

En ambos años el espacio culinario del Encuentro ubicado en la ermita de la comunidad, se destaca por el convivio que se realiza después de la misa, normalmente esto se hace entre las 5 y 6 de la tarde, en el lugar hay una ermita y un patio de terracería cubierto con un techo de lámina, debajo de él se ponen aprox. 5 mesas tablón donde se sientan los integrantes del grupo de Coroneros (ver figura 35), las personas que ofrecen de comer son integrantes de la mayordomía que por diversas razones personales no pueden subir a dar de comer a los cerros, por ejemplo algún impedimento físico o de salud, también porque no tiene apoyo de sus familiares para que les ayuden a llevar sus utensilios, principalmente esto ocurría con aquellas mujeres cuyos maridos trabajan en el extranjero; retomando la idea, estas personas llevan su propia mesa en la que colocan los alimentos que servirán, en este sitio también hay personas voluntarias, en ambos años con las entrevistas que se realizaron pude registrar que algunas son oriundas de las comunidades de Santa Barbara y El Pueblito, del municipio de Corregidora, estos deciden hacerlo en agradecimiento por una manda<sup>22</sup> que les fue concedida por su devoción a las imágenes de la capilla de El Vigil.

Antes de empezar a repartir los alimentos se respeta el protocolo para servir los alimentos<sup>23</sup> que consiste primero en que los integrantes de la mayordomía pongan las tortillas en la mesas, de igual forma los integrantes de la mayordomía les da una botella de refresco a quienes están sentados para, finalmente, bendecir los alimentos y empezar a repartirlos, primero a los Coroneros y, posteriormente, a sus acompañantes y a las personas que ellos hayan decidido invitar a sentarse, esto no excluye a las personas asistentes que también decidan sentarse a la

<sup>22</sup> Una manda es una petición que se hace a Dios, algunas veces se hace por medio de la intercesión de la Virgen María o a los santos.

<sup>23</sup> Por ser oriunda de la comunidad he notado que este protocolo que siguen los integrantes de la mayordomía al servir de comer en alguna de las celebraciones festivas que hacen para las imágenes de la capilla, siempre lo hacen de igual manera.

mesa. Después de que se ha servido a ellos, se reparten los alimentos a las y los visitantes (ver figura 36). En el año 2023, por parte de la mayordomía colocaron lonas plásticas a un lado del tejado de láminas, estas sirvieron para proteger de la lluvia a los comensales.

**Figura 36.**

El convivio en El Encuentro en la ermita, domingo, 2023.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.

**Figura 35.**

El convivio en El Encuentro en la ermita, domingo, 2022.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.

Los alimentos se sirvieron en platos de material de plástico reutilizable, de unicel y de cerámica. De alimentos hubo La Rosa de chocolate, caldo rojo guisado de garbanzo, caldo blanco de garbanzo, caldo rojo de res, caldo blanco de res, mole rojo con pollo, arroz rojo, sopa de tallarín, nopales en chile verde con carne de puerco, carne de puerco en salsa de jitomate, tacos de bistec con cebolla asada y tortillas de colores verde, azul, rosa, morado y amarilla. De bebidas hubo refresco, agua de sabor piña y La Voluntad de bebida.

Dos de las características principales de este espacio culnario es que en el sitio se hizo La Rosa de chocolate por una de las Tenanchas que tampoco pudo ir a los cerros, una vez elaborada, se les entrega a los integrantes de la mayordomía que dan de comer en el lugar (ver figura 37).

La segunda característica es que después del convivio, las mujeres Coroneras dan La Voluntad de rompope a las señoras Comideras, luego a los transeúntes, en tanto los hombres Coroneros colocan una mesa en la que en general la gente se acerca a ellos para pedirles La Voluntad de bebida y refresco. En seguida, los Coroneros e integrantes de la mayordomía se

reúnen frente de la construcción de la ermita, para agradecerse mutuamente las atenciones que han tenido unos con otros durante toda la festividad.

**Figura 37.**

Virgen del Carmen y tazones con La Rosa de chocolate. Ermita en El Encuentro, 2023.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2023.

Cuando esta reunión termina, los Coroneros invitan a los integrantes de la mayordomía a que consuman La Voluntad de bebida y refresco, además les piden que inviten a los Comideros y a las personas que voluntariamente ofrecieron de comer, para que se acerquen con ellos para que les repartan Los Presentes que son traídos en camionetas.

### **3.2 La tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas.**

En el año 2022, la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas se celebró entre los meses de julio a octubre y duro 108 días, de los cuales tuve la oportunidad de presenciar el desarrollo de los eventos durante 70 días. Aunque en este año no pude asistir a la elaboración de los alimentos por parte de la compañía de Los Señores Caseros y los voluntarios, la observación participante me permitió que en algunas ocasiones en las que asistí a los momentos de convivencia que se realizan diariamente, pudiera registrar los alimentos que se ofrecieron, igualmente participé en otras actividades a las que Los Señores Rezanderos<sup>24</sup> me invitaron, como rezar el rosario y guiar los cantos diciendo en voz alta la letra de las alabanzas para que las demás personas las pudieran cantar.

---

<sup>24</sup>Los Señores Rezanderos o Rezanderos son personas que rezan el Rosario, pueden ser tanto hombres como mujeres de diversas edades.

En el año 2023 la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas se celebró del 24 de junio al 21 de octubre del 2023, en este lapso de tiempo la tradición duro 123 días de los cuales pude asistir a 53 días, aunque mi observación en este periodo fue más corta en comparación con el año 2022, la cercanía que tuve con la compañía de Los Señores Caseros me permitió conocer los espacios culinarios y la manera en que se prepararon ciertos alimentos, de igual manera también se me permitió formar parte de las mismas actividades que realizan Los Señores Rezanderos.

A continuación se redacta sobre los eventos que se hacen cada año de forma tradicional en la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, la descripción se enfoca en los espacios culinarios tomados como aquellos donde se hace la preparación y repartición de alimentos los cuales difirieron su elaboración en los hogares de Los Señores Caseros, de los integrantes de la compañía de Los Señores Caseros y de las personas voluntarias que deciden ofrecer de comer que son: las cocinas de humo fuera de los cuartos habitación, las cocinas que están dentro de la casa principal y los patios al aire libre.

La forma en que se organizan para dar de comer cada día durante los tres meses y medio depende de los acuerdos que tienen con Los Señores Caseros. Recordemos que, en La Estancia de Las Santas Crucitas, hay tres tipos de eventos durante la tradición. El primero son los eventos que se realizan cotidianamente, este tipo de eventos son “Los rezos cotidianos”, que son los convivios en los que se da inicio con el rezo del rosario para después hacer una breve convivencia aproximadamente de 1 hora en la que se reparten los alimentos a los presentes. Los segundos eventos los identificaremos con el título de “Las cuatro velaciones” que son velaciones que se realizan cuatro veces durante el transcurso que dura esta tradición, en una de ellas se hace la coronación de Las Santas Crucitas, la que ya hemos hablado en el capítulo uno de este trabajo. Estas convivencias inician después de terminada la misa dominical celebrada los sábados a las 7 de la noche, donde los mayordomos salen en procesión hasta la casa de Los Señores Coroneros, de igual forma también se reza el rosario y se hace la repartición de alimentos, estas convivencias suelen prolongarse hasta la madrugada y Los señores Cantores acompañan con cantos de alabanzas acabado el rezo. Los terceros eventos a los que llamaremos “La despedida de Las Santas Crucitas”, son los que

acontecen el día en que Las Santas Crucitas son retiradas de la casa de Los Señores Caseros, se lleva a cabo el último día de esta tradición, en este día el rezo del rosario inicia por la tarde, aproximadamente entre las 14:30 y 15:30 horas, a su término se realiza la convivencia con los alimentos y la tradición finaliza cuando la compañía de Los Señores Caseros y el grupo de mayordomía se dirigen mutuamente una palabras de agradecimiento para que así los integrantes de la mayordomía tomen las imágenes de Las Santas Crucitas y las lleven a la capilla para iniciar la siguiente celebración en el calendario festivo ritual que es la fiesta de La Bendición de los Elotes.

### **3.2.1 Descripción de “Los rezos cotidianos”.**

Antes de que inicie la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, Los Señores Caseros ya han invitado a los Rezanderos, pues los fueron a buscar a sus hogares para pedirles que rezaran el rosario, posteriormente, los Señores Caseros invitan a la comunidad en general a asistir a los rosarios mediante un aviso escrito en una cartulina la cual colocan en el portón de su casa, en el año 2022 de los rezos iniciaban a las 20:00 horas y en el 2023 a las 19:00 horas. Una vez que han llegado los Rezanderos inician con los rezos. Para indicar a las personas de la comunidad que está por iniciar el rezo, algún familiar de Los Señores Caseros lanza un cohete a la hora que los Rezanderos inician las primeras oraciones del rosario, el grupo de Rezanderos se integra por seis personas, cuatro mujeres y dos hombres, cuyas edades oscilan entre los 25 y 75 años.

Los lugares en donde se realizaron los rezos, tanto para el año 2022 como el 2023, era en las casas de Los Señores Caseros en un patio en el que estaban colocadas sillas de plástico plegables, al menos tenía capacidad para poner 100 sillas, el orden en que se acomoda el espacio es el siguiente, se destina un cuarto habitación exclusivo para poner el altar de Las Santas Crucitas, fuera de ese cuarto se colocan las sillas donde se sentaban los Rezanderos y detrás de ellos se colocan las demás sillas donde se sentaban las y los invitados. Las personas que ofrecen de comer al término del rezo se colocan próximas a la puerta de la casa que da salida a la calle.

**Figura 38.**

Ofrenda de alimentos frente al altar de Las Santas Crucitas, en la casa de Los Señores Caseros, 2023.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.

**Figura 39.**

Ofrenda de alimentos frente al altar de Las Santas Crucitas, en la casa de Los Señores Caseros, 2022.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.

Los rezos diarios iniciaban después de que llegaran al menos 4 de los 6 Rezanderos, primero los Rezanderos seleccionaban una alabanza para cantar durante el rezo<sup>25</sup>, después invitaban de entre el público de manera indistinta a diferentes personas para que rezaran un misterio de los 5 que tiene el rosario. Al finalizar el rezo, la familia que le tocó dar de comer en ese día lleva una porción que ponía frente al altar donde estaban Las Santas Crucitas, (ver figuras 38 y 39).

Cabe señalar que, además de la que familia que era designada por Los Señores Caseros para dar de comer en ese día, se acercaban familias voluntarias que también llevaban comida para compartirla. Después, uno de los Rezanderos bendecía con una oración los alimentos y la familia los repartía entre los presentes. Una vez que se han repartido los alimentos, algunas personas se quedaban a comerlos sentados en su lugar y otras decidían retirarse y llevárselos a sus hogares.

<sup>25</sup> Los cantos son tomados de libros de oraciones, identifiqué que uno de ellos era el libro titulado “Alabanzas que se cantan en el santuario de nuestro padre Jesús de Atotonilco Gto.” Los cantos tradicionales se destacan por que uno de los Rezanderos recita en voz alta el canto y después todos lo cantan a capela.

### 3.2.2 Descripción de los días de “Las velaciones”.

En los días que se hicieron “Las velaciones” la dinámica fue la misma que la descrita anteriormente, solo que, en las velaciones, el rezo se hizo después de la misa dominical<sup>26</sup> y los integrantes de la mayordomía se iban en procesión desde la capilla hasta la casa de Los Señores Caseros, una vez llegado ahí, los Caseros los recibían y estos entraban a la habitación de Las Santas Crucitas para iniciar los ritos de sahumerios, primero por las Tenanchas, luego los mayordomos número 1 y al final los basarios número 4.

Enseguida se daba inicio al rezo, a su término se bendecían los alimentos y se compartían, mientras se hacía el convivio, el grupo de Señores Cantores entonaban a capela alabanzas y Los Señores Caseros les ofrecían La Voluntad de bebida. En las velaciones se dio de comer en dos ocasiones la primera fue al término del rezo del rosario y la segunda después de la media noche. Los integrantes de la compañía de Los Señores Caseros que ofrecían de comer se acomodaban en diferentes zonas del patio de la casa colocando una mesa en la que ponían los alimentos que iban a repartir (ver figuras 40 y 41).

Las 4 velaciones se realizan de la manera que acabamos de describir, con excepción de la última velación cuya variación está en que en ella se incluye el evento de la coronación de Las Santas Crucitas. En la cuarta velación, son traídos por Los Señores Caseros Los Santos Cimientos que son dos objetos sagrados, del cerro de La Víbora se trae la cruz de la imagen de El Señor de la Santa Cruz y del cerro de La Peña se baja la cantera en la que se posa la cruz de El Señor de las Maravillas. En esta última velación, Los Señores Caseros les han conseguido a Las Santas Crucitas sus Coroneros. Se hace el ritual de sahumado de los bastones y las coronas por parte de la mayordomía y los Coroneros. Una vez concluida esta actividad, se procede hacer la coronación de Las Santas Crucitas.

---

<sup>26</sup> En el Vegil, se celebra la misa semanal en sábado por la tarde. Esto se debe a que la parroquia de San Miguel Arcángel a la cual corresponde la capilla de la comunidad tiene 28 comunidades bajo su jurisdicción y solo hay dos sacerdotes para atender las misas dominicales, por lo que tienen que hacer esta labor desde el día sábado.

**Figura 40.**

Convivio de velación año 2022.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.

**Figura 41.**

Convivio de velación año 2023.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023

**Figura 42.**

Visita de Los Señores Caseros a Los Señores Coroneros para la 4ta velación, en el 2022.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.

Vale la pena señalar que días previos a la realización de esta última velación, Los Señores Caseros junto con toda su compañía fueron en búsqueda de Los Señores Coroneros, el espacio culinario en este evento se distingue por ser la casa del prospecto a ser Coronero, pues Los Señores Caseros les llevan La Voluntad de bebida y les hacen la invitación a tomar dicho cargo (ver figura 42).

En el año 2023 pude estar en dos ocasiones en la preparación de alimentos realizado por Los Señores Caseros para repartir en la tercera y cuarta velación. De los alimentos que se ofrecieron para la tercera velación por parte de la familia anfitriona de Los Señores Caseros fueron mole con pollo acompañado de sopa de tallarín, menudo de res y “elotes hervidos en tequesquite o piloncillo que también les dicen los tradicionales elotes.” El lugar donde se prepararon estos alimentos fue en fogones y en una cocina de humo ubicados en el patio de la casa de Los Señores Caseros (ver figuras 43 y 44).

Las personas dedicadas a su elaboración incluían a mujeres y hombres de la misma familia, sus edades oscilaban entre los 18 a 75 años, las actividades que requerían de fuerza física como cargar objetos pesados como leña y ollas se destinaban a los hombres, mientras que las mujeres se encargaban de preparar y cocinar los alimentos.

**Figura 44.**

Cocina de humo en la casa de Los Señores Caseros.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.

**Figura 43.**

Fogón en el patio de Los Señores Caseros.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.

Algunas de las variaciones en los eventos que pude notar en las velaciones de ambos años son las siguientes. En ambos años en al menos dos velaciones se colocó un tablón mesa para que las personas en general pudieran sentarse a la mesa para comer, solo con excepción de la coronación de Las Santas Crucitas, ocasión en la que también se colocaron aparte mesas tablones exclusivas para que se sentaran a comer solo Los Señores Coroneros y sus compañías.

Para acompañar las festividades, en el año 2022 participó una danza conchera y en el año 2023 se contrató a un conjunto norteño, estas variaciones ocurren debido a la manera en que se organiza cada compañía de Los Señores Caseros.

### **3.2.3 Descripción de “La Despedida de Las Santas Crucitas”.**

La despedida de Las Santas Crucitas se hace el sábado en vísperas de la celebración de La Bendición de los Elotes, en este día se realiza el rezo del rosario antes de que se lleve a cabo la misa dominical, por lo que los integrantes de la mayordomía salen de la capilla para arribar a la casa de Los Señores Caseros aproximadamente entre las 14:00 y las 15:00 horas.

**Figura 46.**

Banda de vientos en la despedida de Las Santas Crucitas, 2023.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023

**Figura 45.**

Banda de vientos en la despedida de Las Santas Crucitas, 2022.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.

Una vez que llegan, Los Señores Caseros y su compañía, les dan la bienvenida y los pasan a donde está el altar de Las Santas Crucitas para sahumar en el orden que ya se ha indicado anteriormente, al término de esto, se realiza el rezo del rosario como es de costumbre y después se hace la bendición de los alimentos y se empieza el convivio, tanto en el año 2022 como en el 2023, Los Señores Casero contrataron una banda de viento para amenizar en el transcurso de la fiesta (ver figuras 45 y 46).

En ambos años, en el convivio de despedida se ofrecieron principalmente alimentos que se caracterizaron por ser botonas, se registró que se repartieron chicharrones fritos de harina de trigo y tostadas con verduras picadas como col o lechuga, jitomate, cilantro, cebolla, pepino con encurtidos como oreja, cueritos o pata de puerco (ver figuras 47 y 48).

De otros alimentos que también se sirvieron fueron tacos de carnitas de puerco con pico de gallo (jitomate, cebolla y cilantro picados) con chiles en vinagre y tortillas de tortillería; tacos dorados de papa con lechuga, queso, crema y lechuga; alitas de pollo asadas. De alimentos con sabor dulce se sirvieron gelatinas de sabores diversos como pistache, uva o nuez; pay de limón con galletas combinado con gelatina de sabor limón o fresa; elotes preparados con tequesquite o piloncillo; calabaza y chayote preparados con piloncillo; gorditas de trigo preparadas con piloncillo, anís y canela; diversidad de dulces como caramelos macizos, galletas, bombones, chocolates, paletas y chicles; tacos sudados acompañados de verduras

en vinagre (zanahoria, coliflor y nopales). Las bebidas que se sirvieron consistieron en micheladas, cerveza en lata, refresco de varios sabores, agua de sabores naturales diversos como jamaica y limón, y otros de sabores artificiales como limón, mora azul y grosella.

**Figura 47.**

Alimentos ofrecidos en “La despedida de La Estancia de Las Santas Crucitas, 2022.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.

**Figura 48.**

Alimentos ofrecidos en “La despedida de La Estancia de Las Santas Crucitas, 2023.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.

En el convivio de despedida en ambos años el espacio culinario se singulariza por la preparación de algunos de los alimentos “al momento” en el patio de Los Señores Caseros, ejemplo de ello es la preparación de las tostadas y chicharrones con verduras y encurtidos e igualmente observé que los tacos de carnitas de puerco eran preparados al instante, pues quien los servía tenía el caso con la manteca y las carnitas en cocción a las que sacaba los trozos de carne para picarlos sobre una tabla para finalmente poner la carne sobre las tortillas en charolas que se daban a las y los asistentes. Solo en el año 2023, el espacio del patio de Los Señores Caseros no fue suficiente ya que algunas familias tuvieron que poner sus mesas en donde repartían sus alimentos sobre la calle.

En ambos años acabado el convivio, los integrantes de la mayordomía hacían un discurso en el que agradecían a Los Señores Caseros y a su compañía por todas las atenciones brindadas en el cargo con respecto a La Estancia de Las Santas Crucitas.

Una vez que terminaba el discurso, los integrantes de la mayordomía, proseguían con otro discurso Los Señores Caseros y su compañía en el que agradecían por haberles concedido dicho cargo. Acabado esto, la mayordomía se lleva Las Santas Crucitas a la capilla de la comunidad.

**Figura 50.**

Elaboración de la Rosa de chocolate en la casa de Los Señores Caseros, 2023.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.

**Figura 49.**

La Rosa de chocolate frente al altar de Las Santas Crucitas, 2023.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.

Otro de los eventos incluidos en “La despedida de La Estancia de Las Santas Crucitas”, es la elaboración de la Rosa. En el año 2023, debido a la cercanía que tuve con la familia anfitriona en La Estancia de Las Santas Crucitas, se me posibilitó observar y participar en la repartición de La Rosa de chocolate, en esta ocasión se realizó en la casa de Los Señores Caseros al día siguiente de la última velación. Esta actividad es realizada por las Tenanchas, aproximadamente inició las 8:00 horas, el espacio culinario fue el patio de la casa de Los Señores Caseros, en el lugar se colocó un fogón en el que se puso una vaporera para preparar La Rosa de chocolate, (ver figura 49). Después de que hirvió, las Tenanchas me comentaron que se deja reposar para que quede homogénea la mezcla de agua, chocolate, piloncillo, azúcar y canela. Luego se vacío en tres ollas de peltre, las cuales se colocan enfrente de Las Santas Crucitas para después ser sahumadas por las Tenanchas (ver figura 50).

Acabado este ritual, se reparten en tazones colocando una taza de chocolate y dos panes telera, posteriormente las Tenanchas, algunas integrantes de la mayordomía y algunos

voluntarios reparten La Rosa de chocolate entre Los Señores Caseros, Los Señores Coroneros de la cuarta velación y la mayordomía. Como experiencia personal, en esta actividad se me permitió participar, se me explicó que, preferiblemente se debe llevar caminando La Rosa de chocolate, ya que tiene que entregarse en el tazón a las respectivas personas (ver figura 51). Si se transportara La Rosa en vehículo, se corre el riesgo de derramarse por el movimiento.

**Figura 51.**  
Canasta con los tazones de La Rosa de chocolate para su entrega.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.

La variedad de alimentos que se dan en La Estancia de las Santas Crucitas se debe a la disposición, la voluntad y las economías de las familias que los ofrecen, pues no hay una norma establecida que los obligue a compartir cierto tipo de alimentos, de igual forma para servirlos, se utilizan platos de materiales como el unicel, plástico reutilizable, barro y cerámica, en tanto que los eran de material de plástico desechable y jarros de barro. Los utensilios donde familias llevaban su comida consistieron en ollas de peltre, vaporeras y cazuelas de aluminio. También cuando se servían las bebidas calientes, se utilizaban jarras de plástico. Los alimentos que eran envueltos como panes dulces y tortas se transportaban en *chiquihuites*, recipientes de plástico tradicionalmente conocidos en la comunidad como “toperes”<sup>27</sup> y charolas de material de plástico o cartón; y de los demás alimentos, una vez que

---

<sup>27</sup> Se trata de recipientes de plástico con tapa hermética que sirven para conservar los alimentos en refrigeración, aunque no todos son de la marca *Tupperware*, es costumbre llamarles de este modo haciendo referencia a dicha marca.

eran servidos en los platos se colocan en charolas de material plástico o de metal para repartirlos entre la gente.

### 3.2.3.1 Alimentos registrados durante el año 2022.

Las listas de alimentos, bebidas y platillo dulces (postres) que se presentan a continuación, se realizaron con base en los trabajos etnográficos llevados a cabo en el contexto del periodo festivo del año 2022 (ver tablas 2, 3 y 4).

**Tabla 2.**  
**Lista de alimentos registrados en el año 2022**

Nombre del alimento	Características
Menudo de res	Guisado en caldo de chile rojo
Gorditas de maíz quebrado	Rellenas de migajas con nopales y acompañadas de salsa roja de jitomate o chile jalapeño
Tacos dorados de papa	Con lechuga, queso rallado, crema y salsa roja
Tostadas de con frijoles refritos	Con jamón, lechuga, crema y queso rallado
Tamales de prensa	Rellenos de salsa roja de guajillo o cascabel con queso fresco ranchero
Tamal de masa quebrada	Rellenos de diversos guisos como salsa verde con carne de puerco o pollo, o salsa roja con carne de puerco
Pozole rojo	Con carne de puerco, lechuga y rábanos, acompañado de tostadas
Gorditas de maíz	Rellenas con chicharrón prensado
Pizza marca <i>Little Caesar</i>	Fue servida por rebanadas en platos desechables
Bistec de puerco	En chile rojo guisado acompañado de arroz rojo
Tacos de guisos	Con tortillas de tortillería, rellenos de guisos como arroz rojo, chicharrón en salsa verde y frijoles
Tortas	Rellenas de jamón o salchicha con queso amarillo, frijoles refritos, mayonesa, lechuga y jitomate
Guajolotes	Rellenos de jamón con lechuga y crema
Caldo de res	De color blanco o guisado de chile rojo con verduras como calabaza, col, chayote y zanahoria
Caldo rojo de camarón	Con cilantro y cebollas picados, acompañado con un pan bolillo
Tortillas de maíz nixtamalizado	Hechas a mano de color rosa, verdes, moradas, azules y amarillas
Tortillas de tortillería	En algunas ocasiones envueltas en papel aluminio.

Fuente: Tabla de elaboración propia a partir de los datos recabados del registro etnográfico de la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, 2022.

**Tabla 3.**  
**Lista de bebidas registradas en el año 2022**

<b>Nombre del platillo</b>	<b>Características</b>
Atole de chocolate	A base de leche
Atole de puscua	A base de agua y maíz sin nixtamalizar
Atole de chocolate	A base de agua
Otros atoles	De sabores como fresa y cajeta
Canela	Varas de canela hervidas en agua endulzada con azúcar
Café de olla	Endulzado con azúcar
Chocolate	A base de agua endulzado con azúcar
Refresco	De diversos sabores como cola, toronja, naranja, manzana y limón
La Voluntad de bebida	Preparación de tequila con refresco de toronja

Fuente: Tabla de elaboración propia a partir de los datos recabados del registro etnográfico de la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, 2022.

**Tabla 4.**  
**Lista de platillos dulces registrados en el año 2022**

<b>Nombre del platillo</b>	<b>Características</b>
Buñuelos de rodilla	Bañados con jarabe de piloncillo guayaba y canela
Buñuelos de viento	Fueron espolvoreados en azúcar estándar. Son llamados de viento por el molde metálico con el que se hacen
Arroz con leche	Acompañado de galletas de paquetes comerciales, panes de azúcar como concha, polvorón, piedra, dona, cono, cuerno, bolillo
Gorditas de nata	De figura circular aproximadamente con un diámetro de 15 cm.
Gorditas de harina de trigo	Sabor canela, piloncillo y anís
Diversas frutas	Como guayaba, plátano, mandarina, naranja, manzana, papaya, piña, melón, sandía y jícama

Fuente: Tabla de elaboración propia a partir de los datos recabados del registro etnográfico de la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, 2022.

### 3.2.3.2 Alimentos registrados durante el año 2023.

Las siguientes listas de alimentos y bebidas, corresponden al periodo festivo del año 2023, este registro se elaboró conforme a lo observado en los 53 días que se pudo asistir a la tradición (ver tablas 5, 6 y 7).

**Tabla 5.**  
**Lista de alimentos registrados en el año 2023**

<b>Nombre del platillo</b>	<b>Características</b>
Tostadas de tinga de pollo	Con lechuga, cebolla morada, queso y crema

Tostadas con frijoles refritos	Acompañados de queso panela, lechuga, jamón, salsa verde de tomate o roja y crema
Menudo de res	Acompañado con cebolla picada y limón partido
Pozole rojo con carne de puerco	Acompañado con tostadas, cebolla, lechuga y rábanos picados
Caldo de camarón	Con papa y zanahoria acompañado de cilantro y cebolla picados con limón partido y pan bolillo
Caldo de res	Guisado con chile rojo, acompañado con verduras como calabaza, col, chayote y zanahoria
Guiso de chile rojo con carne de puerco	Con guarnición de arroz rojo o sopa seca de fideos
Guiso de mole rojo con pollo	Acompañado con una hoja de lechuga y guarnición arroz rojo o sopa seca de fideos
Chicharrón en salsa roja	Con guarnición de arroz rojo
Tacos dorados rellenos de papa	Con queso rallado, crema y salsa verde de tomate o salsa roja de jitomate
Tacos sudados	Envueltos en papel aluminio rellenos de frijoles refritos o chicharrón prensado en salsa roja acompañados de cebolla morada y col
Tacos con tortilla hecha a mano	Rellenos de arroz rojo y chicharrón en salsa roja envueltos en papel aluminio
Tortas	Rellenas de jamón, jitomate, lechuga y chiles en vinagre
Guajolotes	Rellenos de queso rallado y jamón
Gorditas hechas de harina de maíz y harina de trigo	Rellenas con queso o migajas, con guarnición de nopales y lechuga
Elotes hervidos	Cubiertos con queso rallado, mayonesa y chile en polvo
Tamales de prensa	Rellenos de salsa roja con queso
Tamales de masa quebrada	Con rellenos variados como salsa verde o roja con proteína como carne de puerco, pollo o queso, algunas veces la masa era de maíz color azul, blanco o negro
Tamales veracruzanos	Elaborados de masa de maíz envueltos en hoja de plátano rellenos de carne de puerco en salsa roja, frijoles y ajonjolí
Pollo hervido.	Acompañado de ensalada de lechuga con zanahoria, pepino y salsa roja
Tacos de carnitas de	Hechos con tortilla de tortillería, acompañados con pico de gallo y chile en vinagre
Frituras	Hechas de harina de trigo y <i>chetos</i> sabor de queso
Tortillas hechas a mano con maíz nixtamalizado	De colores rosa, verdes, moradas y azules
Tortillas de tortillería	Envueltas en algunas ocasiones con papel aluminio

Fuente: Tabla de elaboración propia a partir de los datos recabados del registro etnográfico de la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, 2023.

**Tabla 6.**  
**Lista de bebidas registradas en el año 2023**

<b>Nombre del platillo</b>	<b>Características</b>
Canela	Varas de canela hervidas en agua endulzada con azúcar
Refrescos	De sabores diversos como cola, naranja, limón, piña y manzana
Atole de puscua	A base de agua y maíz color blanco, azul o negro, sin nixtamalizar
Atole de chocolate	A base de agua
Atole de piloncillo	A base de agua
Chocolate	Possiblemente el chocolate era de tablilla o en polvo revuelto con agua
Leche con chocolate	Possiblemente el chocolate era de tablilla o en polvo revuelto con agua
Agua de sabores naturales	Tamarindo o de horchata con fruta picada como melón fresa y manzana
La Voluntad de bebida	Preparación de tequila con refresco de toronja
Otras bebidas alcohólicas	Cerveza de lata y micheladas

Fuente: Tabla de elaboración propia a partir de los datos recabados del registro etnográfico de la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, 2023.

**Tabla 7.**  
**Lista de platillos dulces registrados en el año 2023**

<b>Nombre del platillo</b>	<b>Características</b>
Gelatina de diversos sabores	Sabor uva, limón, fresa nuez; algunas servidas con yogurt de fresa
Arroz con leche	Acompañado de galletas de paquetes comerciales o panes dulces
Variedad de panes	Pan de agua, pan bolillo, pan telera, donas, roles de canela, hojaldras, conchas, polvorón, muffin con pasas o chispas de chocolate y pan marmoleado de sabor vainilla y chocolate
Pastel de tres leches	Embetunado y decorado con la imagen de Las Santas Crucitas
Buñuelo de rodilla	Bañado con jarabe hecho de piloncillo canela y guayaba
Gorditas de trigo	Con forme circular aproximadamente de 15 cm de diámetro, con sabor canela, piloncillo y anís
Buñuelos de viento	Espolvoreados con azúcar
Variedad de galletas	Galletas embetunadas, galletas comerciales como de barquillo sabor chocolate, vainilla y fresa

Fuente: Tabla de elaboración propia a partir de los datos recabados del registro etnográfico de la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, 2023.

Una de las conclusiones que puedo adelantar en relación con las técnicas de observación participante utilizada en ambos años, es que de este modo pude conocer y describir los

espacios donde se cocina, las maneras de preparar los alimentos, las personas que lo llevan a cabo, los utensilios y herramientas que ocupan y los lugares a los que ellos acuden para conseguir sus insumos, anudado a esto, la información recabada permitió cumplir el primer objetivo particular propuesto al inicio de este trabajo.

#### **Capítulo IV. Descripción de la cultura alimentaria de las festividades del periodo de El Señor de La Santa Cruz**

En concordancia con los autores Ernesto Licona, Isaura García y Alejandro Cortes (2019), la consumación de los procesos sociales en los espacios culinarios observados en esta investigación, siempre derivaron en la preparación de los platillos. En nuestro caso, para conocer el trasfondo de cada una de las partes en el sistema de producción de los platillos, se necesitó conocer primero cuáles son los platillos representativos que se ofrecen durante la celebración, por ello, con la observación participante y las entrevistas dirigidas a aquellas personas que prepararon los platillos, se pudo conocer el patrimonio alimentario que ellas mismas consideraban como representativo de las principales celebraciones de El Señor de la Santa Cruz.

En conjunto con los datos obtenidos de los guiones de entrevista titulados “El patrimonio alimentario” e “Historia oral sobre las festividades de La Santa Cruz y La Estancia de Las Santas Crucitas” se fue haciendo una clasificación de los platillos representativos, para poner en perspectiva como se han reactualizado en su proceso de preparación, repartición y consumo con lo definido por los autores Bak-Geller, Matta y de Sureiman (2019).

##### **4.1 Patrimonio alimentario en la celebración de La Ascensión de Jesucristo.**

Para llevar a cabo los objetivos de esta investigación, se han seleccionado dos eventos en los que se presentan los principales espacios culinarios de la celebración de La Ascensión de Jesucristo, siendo los siguientes: “sábado. En la velación en la capilla de El Señor de las Maravillas” y “domingo, la ida a los cerros. En el cerro de La Peña y La Víbora”, de este último evento anexamos “El encuentro en la ermita de la comunidad”. El criterio de selección se basa en que en ellos se produce el patrimonio alimentario que los agentes sociales

consideraron como representativos de las festividades relacionadas con La Ascensión de Jesucristo.

#### **4.1.1 Sábado. En la velación en la capilla de El Señor de Las Maravillas**

En comunicación personal con la esposa de un integrante de la mayordomía con cargo de basario número 4, mencionó que es “tradicional” ofrecer café, canela y bolillo en la velación que se hace el día sábado horas previas a la salida con Las Santas Crucitas a los cerros, aunque no se mencionó que estos platillos fueran lo representativo de esta festividad, se les considera que tienen una connotación significativa en la celebración ya que los motivos por los que se ofrece, tienen como propósito dar continuidad a la tradición de asemejar los eventos de esta noche con la formalidad de un velorio.

En lo que corresponde a la manera de preparar el café y la canela, la esposa del basario número 4 refiere que su suegra le enseñó como prepararlo. Ella prefiere iniciar desde su casa la preparación de estas bebidas, coloca en un fogón las vaporeras con agua, en una agrega las varas de canela con azúcar y en la otra el café molido. Cuando se hace la velación en la capilla, solo vuelve a hervir estas bebidas en unos fogones que se acondicionaron en el patio de la capilla. En ambos años, la manera en que se construyeron los fogones consistió en poner sobre el piso arena y dos tabiques, como combustible observé que se utilizó leña o tanque de gas. El integrante de la mayordomía, basario número 4 expuso que los ingredientes se consiguen en Querétaro capital, ya que son más baratos al comprarlos por mayoreo.

#### **4.1.2 Domingo. La ida a los cerros. En el cerro de La Peña y La Víbora.**

Las entrevistas sobre “El patrimonio alimentario” se realizaron en dos lugares, en el cerro de La Peña y en El Encuentro en la ermita de la comunidad, el total de entrevistados fueron 42 personas, dentro de estos se encontraban integrantes de la mayordomía y voluntarios originarios de comunidades aledañas, las entrevistas se dividieron en 4 secciones, la primera fue sobre los alimentos que ofrecieron las personas en el año 2022 y 2023, la segunda sección tuvo por objetivo conocer los motivos por los que ofrecieron esos alimentos, la tercera menciona sobre el lugar donde obtuvieron sus ingredientes e insumos para prepararlos y la última sección alude al proceso de preparación y consumo.

No todos los entrevistados pudieron responder todas las secciones, esto debido a varias razones, por ejemplo, algunos informantes no participaron en las festividades del año 2022 como es el caso de algunos voluntarios, algunos más que volví a entrevistar en el año 2023, no recordaron lo que ofrecieron de comer en el año 2022, sobre este asunto en particular, debemos aclarar que es tradición que una parte de los integrantes de la mayordomía ofrezcan de comer en el cerro de La Víbora, otros en el cerro de La Peña y otros en El Encuentro en la ermita de la comunidad; la manera en que se planea esta organización es diferente para los 3 años que dura su cargo, pues el lugar en el que ofrece de comer va cambiando, es decir que si el integrante en su primer año de cargo dio de comer en el cerro de La Víbora, en el segundo año dará en el cerro de La Peña y el tercer año de nuevo en el cerro de La Víbora y así sucesivamente; con la excepción de que el integrante de la mayordomía por algún motivo personal no pueda ofrecer de comer en los cerros, éste se comunicara con los mayordomos para que pueda hacerlo en El Encuentro o por el contrario, si hay algún otro impedimento material o de salud, dará cooperación al fondo económico que administra la mayordomía para las necesidades de la capilla a menos que, a consideración de los mayordomos, condonen esta cooperación.

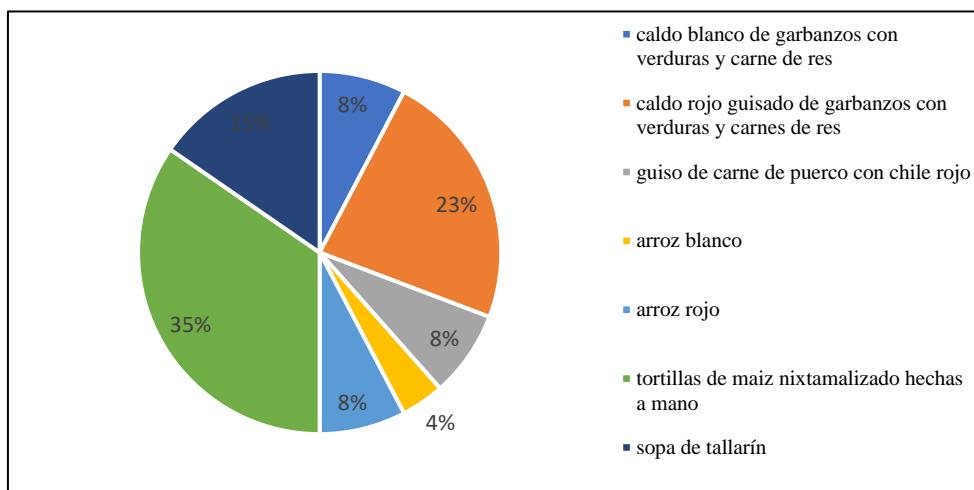
#### **4.1.2.1 1er Sección: alimentos que ofrecieron las personas.**

En el año 2022 pude entrevistar a 16 personas, 10 de ellas eran integrantes de la mayordomía y se entrevistaron en el cerro de La Peña en el momento en que realizaban sus platillos, aproximadamente entre las 9 y 11 de la mañana. Las 6 personas restantes, se entrevistaron en El Encuentro en la ermita de la comunidad en un horario aproximado de 7 a 8 de la noche, de estas 6 personas 3 eran voluntarios de comunidades como Carranza del municipio de Huimilpan; y del El Pueblito del municipio de Corregidora; y los tres restantes 3 eran integrantes de la mayordomía.

En las gráficas puede verse el término “caldo blanco de garbanzos”, sobre este término hemos de recordar que este caldo solo se prepara con verduras, garbanzos y carne de res (ver gráfica 2). De igual manera el caldo rojo guisado de garbanzos es aquel en el que se prepara una salsa con chiles secos (puede variar la diversidad de chile como guajillo, cascabel y ancho),

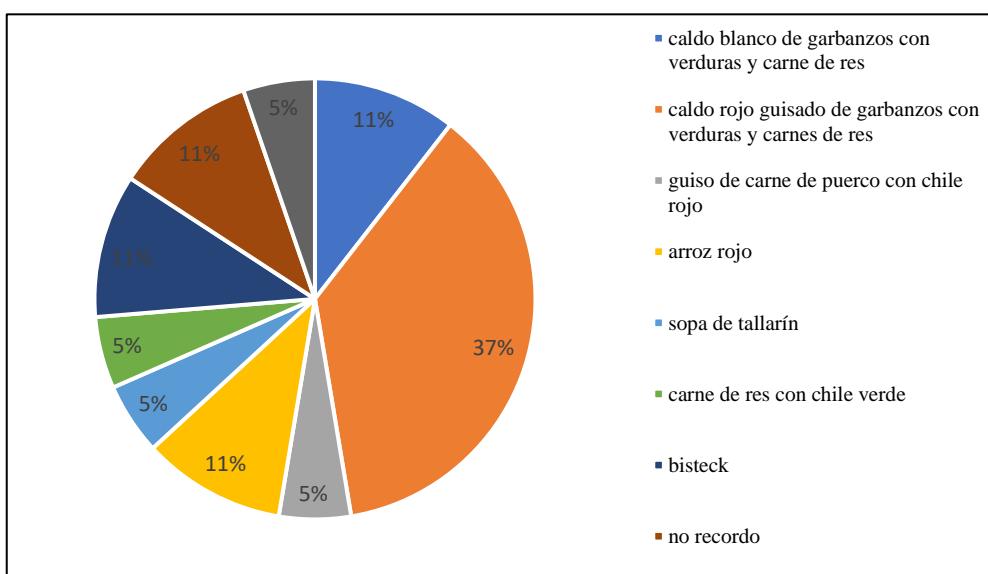
cebolla, ajo y especias como comino; la cual se sofrié en aceite y se le agrega los garbanzos, el agua, la carne de res y las verduras.

**Gráfica 2.**  
Platillos ofrecidos en el cerro de La Peña 2022.



Fuente: Gráfica de elaboración propia a partir de los datos de las entrevistas hechas en La Peña, 2022.

**Gráfica 3.**  
Platillos ofrecidos en el cerro de La Víbora 2022.



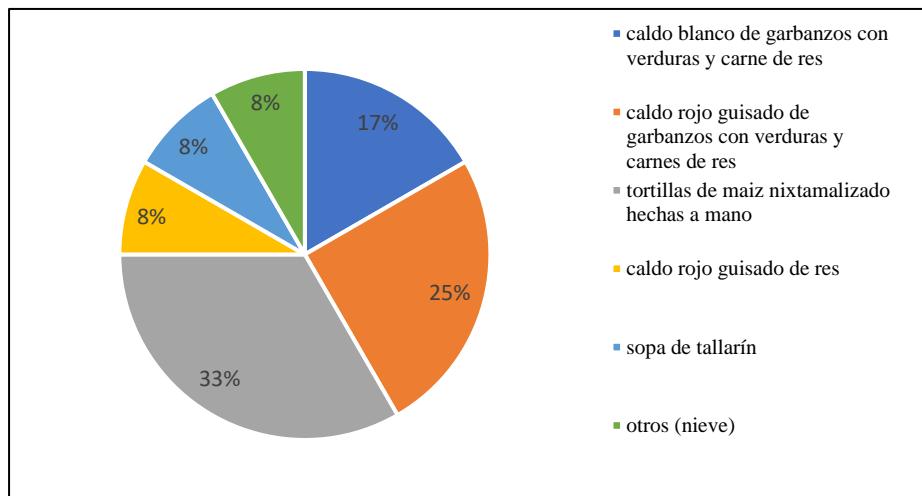
Fuente: Gráfica de elaboración propia a partir de los datos de las entrevistas hechas en La Peña, 2022.

Aunque en el transcurso de la presente investigación no pude asistir al cerro de La Víbora debido a mis compromisos en la cercanía con el cargo de Los Señores Coroneros, solo tuve la oportunidad de asistir al cerro de La Peña, con base a las preguntas que realice a los entrevistados en el año 2023 en este lugar, fue posible conocer lo que ofrecieron de comer no solo en ese año, sino también el anterior, pues algunos integrantes de la mayordomía de los platillos que más ofrecieron en el 2022 fueron el caldo rojo guisado de garbanzos y el caldo blanco de garbanzos (ver gráfica 3).

El Encuentro en la ermita, se ofrecen diferentes alimentos, aunque el caldo rojo guisado de garbanzos y el caldo blanco de garbanzos son los guisos que se ofrecen nuevamente, hay otros alimentos que también se dan, esto se debe a que, en El Encuentro, al estar en la comunidad, es más fácil para las personas el proceso de preparación y de traslado de los alimentos.

Otro factor que contribuye a la variedad de platillos ofrecida es la participación de los voluntarios tanto de El Vegil como de otras comunidades vecinas, por lo que su conocimiento sobre lo que ofrecen de comer como lo dicen los habitantes de El Vegil, “lo tradicional”, puede ser distinto, de aquí que en este sitio se ofrezcan diversidad de platillos. En concordancia al concepto de identidad cultural alimentaria propuesto por Frédéric Duhart (2002), referimos que aquellas personas ajenas a la comunidad también expresen su identidad cultural alimentaria, pues lo que ofrecen de comer puede demostrar lo que consideran como propio del patrimonio alimentario de donde son oriundos, esto se hace evidente al ver los tipos de platillos que comparten, como es el ejemplo de una voluntaria quien dijo ser originaria de El Pueblito, Corregidora, ella se dedica a vender nieves en tal lugar y por eso decidió contribuir con este alimento (ver gráfica 4), además manifestó que el motivo por el cual quiso compartir estos alimentos, fue para agradecer al Señor de las Maravillas (Rivera, C. en comunicación personal, mayo 28 de 2023).

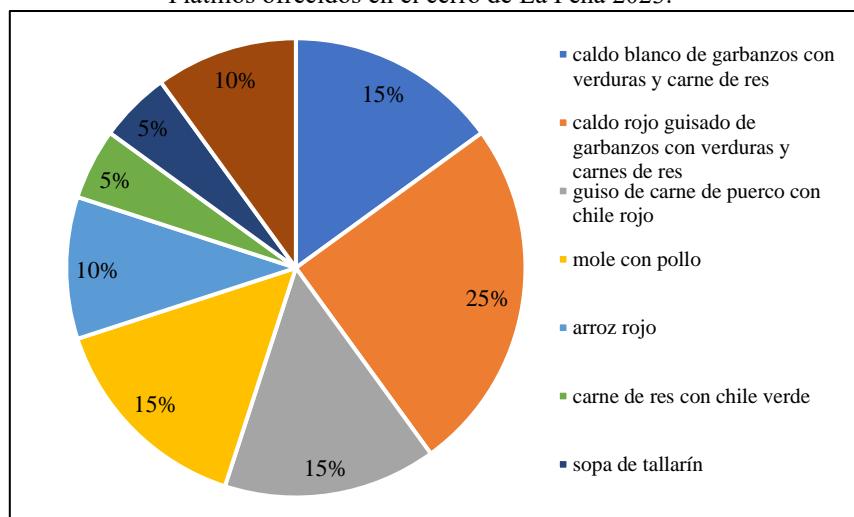
**Gráfica 4.**  
Platillos ofrecidos en El Encuentro 2022.



Fuente: Gráfica de elaboración propia a partir de los datos de las entrevistas hechas en La Peña, 2022.

En el año 2023 se entrevistaron un total de 26 personas, 17 de ellas fueron entrevistadas en el cerro de La Peña en un horario de 8:00 a 11:00 horas, de este grupo solo una fue voluntaria y era originaria de la comunidad de Las Taponas del municipio de Huimilpan; y el resto de estas personas, se entrevistaron donde es El Encuentro en la ermita de la comunidad, fueron personas voluntarias originarias de El Vigil. En el 2023 los platillos que se ofrecieron fueron el guiso de carne de puerco con chile rojo y el mole con pollo (ver gráfica 5).

**Gráfica 5.**  
Platillos ofrecidos en el cerro de La Peña 2023.

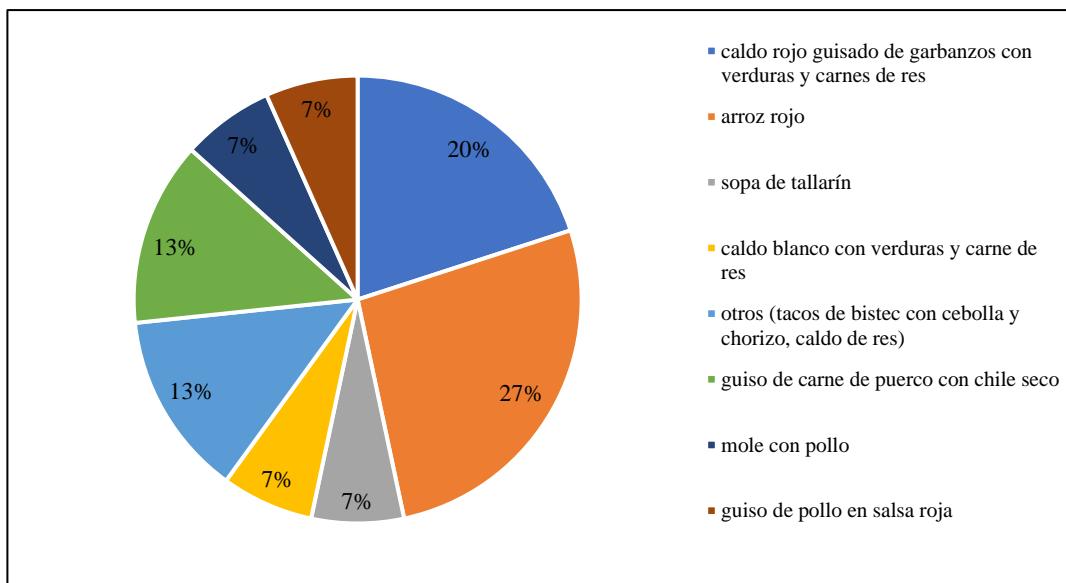


Fuente: Gráfica de elaboración propia a partir de los datos de las entrevistas hechas en La Peña, 2023.

Otro de los platillos que resaltan en la anterior gráfica son las alitas de pollo, que fueron ofrecidas por una voluntaria, observé que son un platillo práctico de preparar de acuerdo con las condiciones del espacio culinario ya que solo se asaron sobre un comal y con respecto a los nopales en penca fueron ofrecidos por un integrante de la mayordomía, quien los recolectó de su entorno. Como puede verse, hay contrastes que captan lo tocante al origen y la preparación de los alimentos que suelen ofrecer las y los voluntarios

De igual forma, en el año 2023, otro de los platillos que se ofreció con frecuencia aparte del caldo rojo guisado de garbanzos fueron el arroz rojo y el guiso de carne de puerco con chile rojo (ver gráfica 6). Uno de los platillos que se incluyó en este año, fue ofrecido por un voluntario originario de la comunidad, quien quiso dar tacos con cebolla y chorizo, mencionó que querían dar algo diferente a lo acostumbrado (Ramírez, N. en comunicación personal, mayo 28 de 2023).

**Gráfica 6.**  
Platillos ofrecidos en El Encuentro 2023.



Fuente: Gráfica de elaboración propia a partir de los datos de las entrevistas hechas en La Peña, 2023.

#### 4.1.2.2 Segunda Sección: Motivos por los que ofrecieron esos alimentos.

De las 42 personas entrevistadas en ambos años, se preguntó sobre los motivos por los cuales ofrecieron de comer, siendo que el 85 % dijeron que, por tener cargo en la mayordomía, el

8% se ofrecieron como voluntarios(as) como parte de dar gracias a Dios por medio de las imágenes religiosas, el 5% como voluntarios(as) por cumplir una manda y el 2% no expresaron sus motivos.

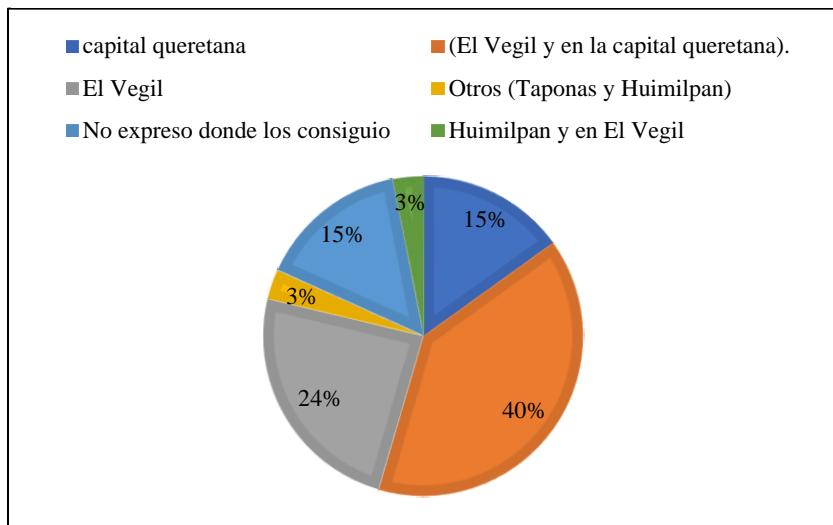
Cabe recalcar que de los 37 integrantes de la mayordomía que se entrevistaron, 11 aluden que preparar el caldo de garbanzos guisados en chile rojo y el caldo blanco de garbanzos es lo representativo. Como breve paréntesis, en cuanto aquello que se da de manera “tradicional” en los cerros, también popularmente se considera Las Cuelgas, recordando al lector que hay dos tipos de Cuelgas, las que lleva la gente cargando en chiquihuites, canastos, huacales o en bolsas que son de frutas diversas y, las segundas, son las frutas, verduras y gorditas de trigo que se colocan en Las Santas Crucitas.

Dos de los alimentos que son parte de Las Cuelgas que se colocan a las crucitas tienen la cualidad de pasar por un proceso de cocción y por ende al ser un sabor producido toma la característica de ser un producto derivado de un espacio culinario, estos son los elotes tradicionales y las gorditas de trigo, por ello los resaltamos que son relevantes como parte del patrimonio alimentario del periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz.

#### **4.1.2.3 Tercera Sección: Dónde obtuvieron sus ingredientes e insumos.**

Los mercados que se frecuentaron en Querétaro son la Central de Abastos y el mercado Escobedo, los motivos por los cuales se acude a estos lugares tienen que ver con que, en Querétaro, la verdura y la carne tienen mejor calidad, además, se hizo referencia en las entrevistas que, cuando se quiere comprar por mayoreo es más barato. En cuanto a aquellas personas que prefieren comprar sus ingredientes en la comunidad, expresan que es más rápido conseguir los ingredientes y que con sus compras apoyan el comercio local (ver gráfica 7).

**Gráfica 7.**  
Lugar donde compraron los ingredientes de los platillos ofrecidos en La Ascensión de Jesucristo 2022.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de las entrevistas hechas en La Peña y en El Encuentro años 2022-2023.

De los insumos para cocinar, incluimos la leña la cual, de acuerdo con el testimonio de todos los integrantes de la mayordomía que se entrevistaron en el cerro de La Peña, fue recolectado *in situ*.

#### 4.1.2.3.1 Tipos de ingredientes.

De la observación en el trabajo de campo y de las entrevistas de ambos años, se registraron al menos 27 tipos de ingredientes, de los cuales se mencionaron verduras y hortalizas como los nopales, elotes, jitomates, cebollas, ajos, calabazas, coles y zanahorias. Algunas hierbas de olor: cilantro y hierba buena; especias: pimienta, clavo y comino; chiles secos: pasilla, cascabel, guajillo, ancho y negro; semillas: maíz, arroz y garbanzo; carne: res, puerco y pollo y otros ingredientes como chorizo, sopa de tallarín y aceite.

De las 26 personas entrevistadas en el cerro de La Peña en ambos años, quienes tenían cargo en la mayordomía, 25 dijeron que trasladaron el agua en garrafones desde la comunidad, para esta actividad, los hombres de familia con cargo van entre 1 y 2 semanas de anterioridad a dejarla en el cerro donde les corresponde dar de comer, con excepción de una persona que en el año 2022 me comentó que ocupó agua de uno de los pozos ubicados hacia el sureste del cerro de La Peña “no tengo quien me ayude a subir mis cosas [...] hoy juntamos el agua”

(Pérez, O., comunicación personal, 28 de mayo de 2022). El agua para cocinar es uno de los ingredientes que requiere de un gran esfuerzo físico para conseguirlo en estos lugares.

A mediados del siglo pasado, en consideración al agua que se utilizaba para cocinar, tanto quienes iban a ofrecer de comer al cerro de La Víbora, como al cerro de La Peña, podía llevar agua en garrafas o en lo que les decían “los botes burreros”, o había también quienes tenían la opción de solo conseguir el agua de alguno de los pozos en el cerro de La Peña, pues esto era lo común (Ruiz, N., comunicación personal, 9 de mayo de 2023).

Otro de los ingredientes que destacaron en su uso frecuente fue el maíz, en el 2022 de los 16 entrevistados 11 dijeron que el maíz que utilizaron para hacer sus tortillas era obtenido de las milpas o huertas que sus familiares o ellos mismos sembraban, de estas 16 personas, 14 llevaron sus tortillas hechas a mano por una mujer perteneciente a su círculo social, ya sea familia, vecina o amiga, cabe recalcar que estas mujeres ofrecen su ayuda en hacer las tortillas por diversos motivos, por ejemplo quieren apoyar a su familiar con cargo, porque quieren agradecer a Dios por medio de las imágenes de la capilla con sus esfuerzos al realizar esta tarea, o simplemente porque tienen un acuerdo con el integrante de la mayordomía que las buscó para hacerle sus tortillas mientras tuviera cargo, he presenciado que estas “Mujeres Tortilleras”<sup>28</sup>, tiene diversos motivos por los cuales prestan este servicio.

Resaltamos también el uso del maíz en su etapa de elote. En la observación de campo durante las dos celebraciones estudiadas pude notar que este ingrediente es un referente del temporal agrícola en la zona, pues cuando es la fiesta de La Ascensión se deben cocer los elotes en agua para colgárselos de “manera tradicional” como ofrendas a Las Santas Crucitas (Ruiz, C., comunicación personal, 28 de mayo de 2022). Es significativo ver que el ciclo del maíz interviene en las festividades católicas en El Vigil, pues de forma análoga las fases de siembra y cosecha marcan los tiempos festivos religiosos, como es el caso de la fiesta de La Ascensión, ya que en esta temporada climatológicamente se espera que inicie la época de lluvias y por consecuencia los campesinos puedan sembrar sus productos. De igual manera

---

<sup>28</sup> Véase la pagina 102 sobre “Las mujeres tortilleras” en el capítulo IV. Las actividades representativas de La Bendición de los elotes”. En la tesis de licenciatura de (Peñaloza, 2020). <https://ri-ugr.ugr.es/bitstream/123456789/2167/1/RI005228.pdf>

en la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, se me informó que en las velaciones se debe ofrecer elotes hervidos, ya que representan las primicias de la tierra por las lluvias y hay que agradecer por ello a la Divinidad en acción de gracias (Arias, J. comunicación personal, 14 de octubre de 2023). De igual modo coincide la llegada de las lluvias y la maduración del maíz de elote a mazorca con la celebración de La Estancia de Las Santas Crucitas realizada entre los meses de junio y octubre. Es prometedor también reflexionar sobre como la siembra del maíz de temporal, en la época actual en la región de Huimilpan se ve afectada por la escasez de agua, ya que desde año 2020, existe una sequía en la zona que ha orillado a los habitantes de El Vegil a conseguir los elotes en otros lugares, por ejemplo para ambas celebraciones noté que tanto Los Señores Coroneros como Los Señores Caseros del año 2023, consiguieron sus elotes en la comunidad aledaña El Granjeno, pues en esta comunidad tienen milpas de riego.

Otro de los ingredientes que también tiene sincronía en las etapas de cosecha en su ciclo agrícola y en utilizarse durante las celebraciones del periodo festivo del Señor de la Santa Cruz es el trigo. Como hemos mencionado, el uso de este ingrediente se presenta en la preparación de las gorditas de trigo que tanto para la Ascensión de Jesucristo y la Estancia de las Santas Crucitas se ofrecen. Conforme a la historia oral, a mediados del siglo XX en la hacienda de El Vegil se sembraba trigo, se dice que se resguardaba la cosecha del trigo en la hacienda y que algunas personas de la comunidad pepenaban el trigo que se quedaba tirado en los sembradíos. Hubo quienes intentaron sembrar el trigo en sus parcelas, pero lo consideraban como un alimento difícil de cosechar y a su vez preparar, ya que tenían que golpear las gavillas del trigo para extraer el grano y luego molerlo en el metate para obtener la harina.

El garbanzo, las verduras para el caldo de garbanzos, los chiles secos y la sopa de tallarín, son ingredientes que se conseguían en la misma comunidad, solo que se pedían con antelación a los días en que comenzaban los preparativos de las festividades en las tiendas de abastecimiento alimentario locales, también se indicó que las verduras llegaban a la comunidad y las vendían un señor oriundo de El Pueblito, Corregidora, el punto de venta era un lugar al que le llaman La Placita (en Ruiz, N., comunicación personal, 9 de mayo de 2023).

Por otro lado, he escuchado de algunos adultos mayores, que en los alrededores de El Vegil era común la siembra del garbanzo entre los meses de noviembre y diciembre, y la época de cosecha de éste oscila entre marzo y abril, lo que hace que esta actividad coincida con las fechas cercanas a la celebración de La Ascensión de Jesucristo, por lo que es factible que este ingrediente se consiguiera en la misma región, actualmente ya no se siembra, adquiriéndose en los mercados que anteriormente hemos comentado.

Los entrevistados en ambos años mencionan que la carne de res, la consiguen en las carnicerías de la comunidad o en la capital queretana. En alusión a la historia sobre cómo se conseguía este ingrediente, se dice que entre los integrantes de la mayordomía contrataban una persona para que consiguiera una res y la matara, luego éste la destazaba y repartía entre 4 o 5 kg de carne por cada integrante, algunos la pedían fiada (Ruiz, N., comunicación personal, 9 de mayo de 2023). Con respecto al consumo de la carne de res en la zona, como ya se ha mencionado en los antecedentes históricos sobre El Vegil, es probable que deviniera de la época novohispana, por la presencia de estos animales en las estancias ganaderas.

#### **4.1.2.4 Cuarta Sección: Proceso de preparación y consumo.**

Para conocer sobre el proceso de preparación de los alimentos, se tomó en cuenta la observación *in situ* en los espacios culinarios en conjunto con el análisis de los datos cuantitativos arrojados de las entrevistas sobre los platillos ofrecidos en ambos años. De las 5 técnicas empleadas, se usó mayormente el “hervido” con el 31%, seguido de lo “sofrito” con el 29%, lo guisado con el 26%, lo “tatemado” con el 8% y lo asado con el 6%. Sobre cada una de estas técnicas, expongo a continuación su proceso desde lo que la gastronomía nos indica.

**Tatemado:** es una técnica de cocción mexicana, consiste en poner el alimento directamente en las brasas o en un comal.

**Asado:** técnica de cocción que consiste en poner directo al fuego los ingredientes ya sea sobre las brasas, el comal o una plancha, esta técnica, a diferencia del tatemado, radica en que el tatemado se pretende aplicar calor gradual a los alimentos y el asado los deshidrata.

**Sofrito:** técnica que consiste en freír ligeramente los ingredientes.

Guisado: técnica que consiste en cocer los ingredientes en una salsa la cual ha sido previamente sofrita, puede contener grasas, carnes, verduras, hierbas de olor y especies.

Hervido: técnica que consiste en cocer los ingredientes en una sumersión líquida llevándola al grado de ebullición que requiera cada guiso de acuerdo a la experiencia de quien lo elabora.

Los entrevistados en el cerro de La Peña, hacen referencia a que llevan al cerro algunas preparaciones previas para cocinar, por ejemplo, las salsas que se ocupan para los sofritos de los platillos como el caldo rojo guisado de garbanzos, el arroz rojo, la sopa de tallarín, el mole rojo y el guiso de carne de puerco con chile rojo o verde. Algunas personas recuerdan que, antes del uso de las tecnologías electrodomésticas como la licuadora, se utilizaba el metate para moler el chile para el caldo rojo guisado de garbanzo, se cree que, por esta razón, la mayoría preferían hacer el caldo blanco de garbanzos (Ruiz, N., comunicación personal, 9 de mayo de 2023).

De igual manera, los integrantes de la mayordomía preferían llevar otros ingredientes que tuvieran preparaciones previas como la carne, ya que la hacían pasar por un proceso de precocción; y también las tortillas ya se llevan preparadas, pues solo se calientan sobre el comal momentos antes de que inicie la convivencia en los cerros.

De las 27 personas entrevistadas en los cerros en ambos años, el artefacto que utilizaron para cocinar fue el fogón “construido” en el mismo lugar a base de piedras y leña conseguidos de los alrededores, en adición a esto, para poder sostener las vaporeras y cazuelas donde se cocina en el fogón, algunas personas deciden llevar varillas de fierro o rejillas de metal que colocan sobre las piedras, evitando con esto que puedan voltearse (ver figura 52).

**Figura 52.**  
Fogón en el cerro de La Peña, 2023.



Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2023.

Los entrevistados en El Encuentro en la ermita de la comunidad, tienen la posibilidad de utilizar tecnologías diversas para cocinar como estufas o parrillas de gas, aunque, en el año 2023, de las 9 personas entrevistadas en este lugar, solo 6 de ellas expresaron haber utilizado también el fogón que en algunos casos depende de si tiene cocinas de humo donde el fogón ya está construido o por el contrario los hacen provisionalmente en alguna parte de los patios en sus casa (véase figura 43). La razón por la que aluden a que prefieren cocinar en fogón es que la comida se cocina en menor tiempo y tiene “mejor” sabor.

En ambos años se respetan en los cerros los “modos” de consumo es decir los horarios establecidos para iniciar los convivios, la costumbre de bendecir los alimentos, la costumbre de llevar La Rosa de comida a las Tenanchas y la repartición de los alimentos primero a la compañía de Los Señores Caseros y después a las y los visitantes.

En lo que corresponde a los utensilios para cocinar en el cerro de La Peña, se pudieron observar, vaporeras y cazuelas de aluminio; comales de tapa de tambo de acero inoxidable y comales de fierro; cucharones y cucharas de materiales como madera, aluminio y plástico; pinzas de aluminio y chiquihuites que utilizan para colocar las tortillas. Hay dos maneras de transportar estos utensilios, la primera es sobre un animal de carga como mula, caballo o burro y, la segunda, es que las propias personas lo lleven cargando en artefactos como el guangoche<sup>29</sup> y los costales de rafia.

Con respecto al convivio en El Encuentro en la ermita de la comunidad, como parte de la tradición en el modo de consumir los alimentos, se respeta la costumbre de bendecir los alimentos y el orden en el que son repartidos. Como dato relevante sobre los convivios en El Encuentro, se sabe que las convivencias en este lugar tiene sus inicios aproximadamente a principios del siglo XXI, pues antes El Encuentro se ubicaba en un terreno que esta hoy en día a un costado de la actual delegación de la comunidad (ver figura 53), en aquel entonces se dice que había un “nopal Sotoleño” pero al venderse esté predio, la mayordomía de

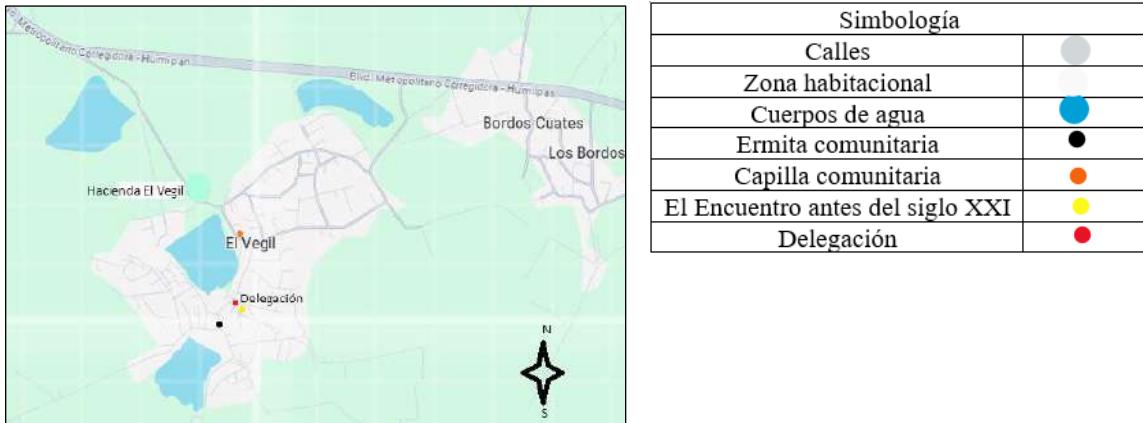
---

<sup>29</sup> El guangoche es una herramienta de trabajo que figura una tela cuadrada hecha de ixtle, en cada una de sus esquinas tiene un mecate hecho del mismo material, se utiliza para cargar diversos objetos, especialmente aquellos que se derivan de la producción agrícola como mazorcas y plantas de frijol secas.

entonces decidió pedir al ejido El Granjeno el terreno en el que se construyó la ermita de la comunidad (Gutiérrez, J., comunicación personal, 9 de mayo de 2023).

**Figura 53.**

Ubicaciones antes y después del siglo XXI de El Encuentro.



Fuente: Mapa adaptado de captura de pantalla de *Google maps*, 06/09/24, 11:22 pm, en <https://www.google.com.mx/maps/preview>

Además de este referente temporal sobre el convivio en El Encuentro de la ermita, podemos considerar que es una tradición novedosa, ya que antes solo se reunían los mayordomos en El Encuentro ubicado en el “nopal sotoleño” sin que hubiera repartición de alimentos (Ruiz, N., comunicación personal, 9 de mayo de 2023). A pesar de que esta parte de la fiesta sea de reciente creación, la costumbre de ofrecer de comer en este lugar deviene de lo que da de comer en los cerros, pues en ambos años hubo 5 personas entrevistadas que dijeron dar caldo rojo guisado de garbanzos, porque es lo que se da en los cerros de forma tradicional, por decirlo de esta manera, se guían por una costumbre colectiva que sirve como referente para extender los rituales hacia otros espacios donde pueden asistir más personas y tienen cabida quienes por cuestiones de salud, edad y género, no pueden subir al cerro, tarea que resulta agobiante sobre todo en tiempos de calor.

Como ya se ha comentado, los recipientes donde se sirven los platillos consisten en platos de cerámica, plástico reusable y plástico desechable. Algunos testimonios indican que antes se usaban platos y jarros de barro (Ruiz, N., comunicación personal, 9 de mayo de 2023). La incorporación de materiales de la industria de los plásticos en estos recipientes desplazó el

uso de materiales como el barro, uno de los argumentos que puede apoyar este hecho es la accesibilidad al comprar los recipientes plásticos y que, además, son ligeros y resistentes para poder transportarlos. Es el mismo caso con las cucharas que se utilizan para comer, ya que la mayoría son de plástico desechables y otras pocas de aluminio.

#### **4.2 Patrimonio alimentario en la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas.**

En relación con la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, a modo ilustrativo se han seleccionado los eventos “Los rezos cotidianos” y “Las velaciones”.

##### **4.2.1 “Los rezos diarios y Las velaciones”.**

El motivo de haber escogido estos eventos se debe a que al haber participado directamente en ellos, se pudo hacer el registro de los alimentos que se ofrecen. Además de que en el año 2023 se aplicó a Los Señores Caseros el guion de entrevista “El patrimonio alimentario”, del cual propusieron los platos representativos de los espacios culinarios que consideran parte del patrimonio alimentario. Para triangular la información que ellos proponen se utilizó los datos derivados del guion “Historia oral sobre las festividades de La Santa Cruz y La Estancia de Las Santas Crucitas”, para lo cual se entrevistó a Los Señores Caseros 2023 y a un exintegrante de la mayordomía. La información que a continuación se describe, la catalogaremos de igual manera en 4 secciones, la primer sección menciona sobre los alimentos que se ofrecieron en ambos años, la segunda sección los motivos por los que ofrecieron esos alimentos, la tercera sección es el lugar donde se consiguen los ingredientes e insumos para prepararlos y la última sección es sobre el proceso de preparación y consumo.

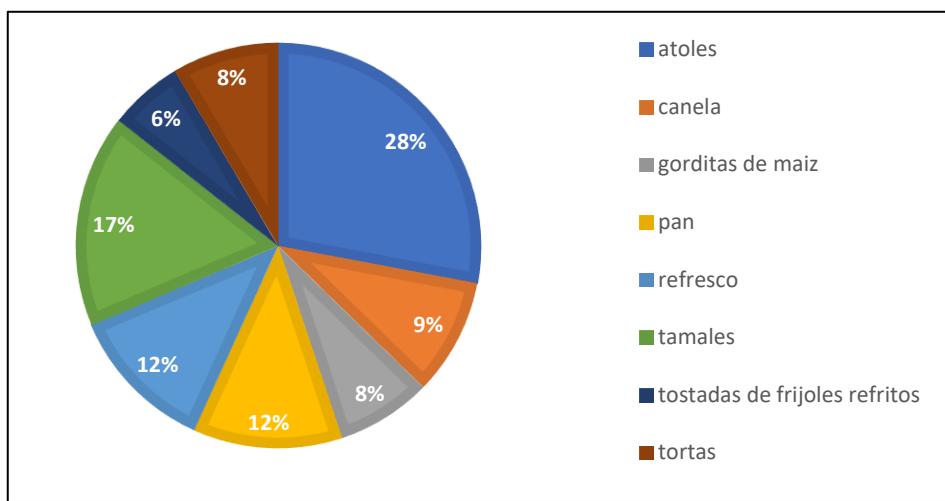
###### **4.2.1.1 Primer sección: Alimentos que ofrecieron las personas.**

En el año 2022 de la información que se documentó de los 70 días que se asistió a los rezos diarios, se registraron 47 variedades de preparaciones, 8 de ellas se sirvieron con mayor frecuencia (ver gráfica 8). El alimento que se preparó con mayor frecuencia fueron los atoles, he de explicar que los mencionamos en plural, ya que se ofrecieron de diversos sabores y variedades en su elaboración y contenido, algunos son elaborados a base de masa de maíz nixtamalizado diluida en agua o mezclado con leche, otros eran de sabores como chocolate,

piloncillo o de amaranto; o los que eran llamados de “puscua” preparados a base de masa de maíz sin nixtamalizar; también hubo los que eran hechos a base de polvos de uso comercial con saborizantes artificiales como fécula de maíz con fresa, cajeta, vainilla o chocolate.

**Gráfica 8.**

Platillos ofrecidos con frecuencia en La Estancia de Las Santas Crucitas, año 2022.



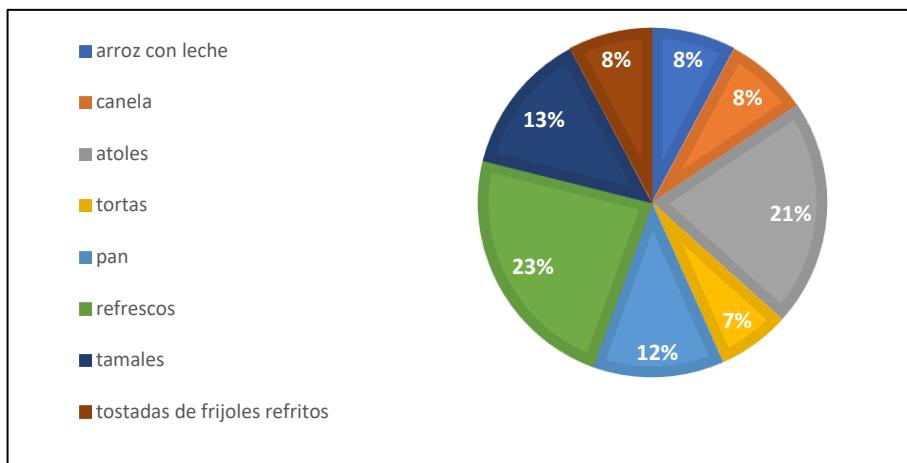
Fuente: Gráfica de elaboración propia a partir de los datos de las registrados en La Estancia de Las Santas Crucitas en el año 2022.

Del segundo platillo ofrecido con frecuencia fueron los tamales, de estos también hubo diversas maneras de prepararlos, se observó 2 patrones en su forma de hacerse, los tamales llamados de masa quebrada preparados con masa de maíz nixtamalizado quebrada con salsa verde o roja, con rellenos de alguna proteína como carne de puerco, pollo o queso ranchero; y los tamales de prensa también llamados de “chancla” que eran preparados con masa molida de maíz nixtamalizado la cual se coloca una porción de masa sobre una presa para hacer tortillas y formada la tortilla se coloca sobre la hoja de maíz, esto se llenaron de salsa roja con proteína de queso ranchero.

En el año 2023, de los 53 días asistidos, se registró 44 variedades de preparaciones y en comparación con el año pasado, en cuanto a bebidas se desplazó el consumo de los atoles (ver gráfica 9), este hecho es significativo ya que la bebida que tuvo mayor frecuencia en ofrecerse fueron los refrescos de los cuales se ha mencionado ya los diversos sabores. El tercer platillo que se consumió mayormente fueron los tamales de masa de maíz, también hubo la misma variedad en rellenos y preparaciones que el año anterior.

**Gráfica 9.**

Platillos ofrecidos con frecuencia en La Estancia de Las Santas Crucitas, año 2023.



Fuente: Gráfica de elaboración propia a partir de los datos de las registrados en La Estancia de Las Santas Crucitas en el año 2023.

En el año 2022, hubo 4 platillos con un índice del 16% de frecuencia en ofrecerse en las velaciones, los cuales fueron menudo de res, caldo de res que varía su preparación si se hace con verduras y carne de res en blanco o rojo guisado; tortillas de colores hechas a mano de masa de maíz nixtamalizado pintada la masa con pintura vegetal color verde, rosa o morado, y los atoles que, como se explicó anteriormente, hubo diversidad en sabores. De otros platillos que también se repartieron con un 12% en índice de frecuencia fueron los buñuelos, el refresco y los tamales.

De las velaciones realizadas en el año 2023, los 10 alimentos que se dieron con mayor frecuencia fueron los atoles en sus diversos sabores y preparaciones con un 22%, seguido de los tamales en un 11%, que también ya hemos aclarado su variedad, con excepción de que en este año hubo una vez una preparación diferente, pues se ofrecieron en una ocasión tamales estilo Veracruz, hechos con masa de maíz molido puesto en hoja de plátano rellenos de salsa roja con carne de puerco, ajonjolí y frijoles, se pudo entrevistar a uno de los familiares que ofreció estos tamales, se dijo que eran voluntarios en dar de comer (Núñez, U. en comunicación personal, 14 de octubre de 2014), dicha familia vive en Veracruz y vinieron para presenciar la última velación de la Santas Crucitas, ellos tienen familia en la comunidad

de El Vegil y por ese medio se enteran del tiempo en que se celebran las tradiciones y festividades católico religiosas.

Del resto de los alimentos ofrecidos fueron en un 11% los refrescos de sabores manzana, naranja, limón, toronja y sabor cola. Y con un 8% cada uno de los siguientes alimentos: arroz con leche, buñuelos, caldo de camarón, menudo de res, mole con pollo, pan bolillo y sopa de fideo.

#### **4.2.1.2 Segunda Sección: Motivos por los que ofrecieron esos alimentos.**

Los Señores Caseros y los voluntarios en ofrecer de comer, mencionaron los siguientes motivos por los que seleccionaban cierto platillos para preparar y repartir en esta tradición, el primero se debe su disposición económica y gusto personal en cuanto a sabor del mismo, con excepción en los días de velaciones que prefieren apegarse a lo “tradicional”, que es aquello que consideran que desde siempre se ha dado en tales eventos, que son los tamales de prensa y los de masa quebrada, junto con el atole, los buñuelos y las gorditas de harina de trigo, es oportuno mencionar que Los Señores Caseros del año 2023 tuvieron la oportunidad de albergar a Las Santas Crucitas en otra ocasión que fue aproximadamente a principios del siglo XXI, de tal manera que ellos mismos diferenciaron los alimentos que se ofrecían de comer en aquel entonces y en la actualidad, tanto así que exponen el cambio alimentario en la adición de otros platillos en la cultura alimentaria de la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, uno de ellos es el menudo de res que comenzó a ofrecerse entre los años 2005 y 2006. De igual modo no se daba de comer todos los días que duraba esta tradición como se hace en la actualidad, esto ocurrió aproximadamente hace 23 años pues así lo expresa una integrante de Los Señores Caseros del año 2023, “Dar de comer diario es algo nuevo, antes solo era en las velaciones” (Ángel, M., en comunicación personal, 14 de octubre de 2014). Estas innovaciones en la tradición de la Estancia de las Santas Crucitas tienen relación con los siguientes sucesos históricos ocurridos en El Vegil entre la década de los noventa y principios del siglo XXI, los cuales son el parcial abandono de la agricultura como principal sustento alimentario de las familias vegilenses y, en consecuencia, el crecimiento exponencial sobre las maneras de contribuir a la económica de las familias

vegilenses dado por el contacto con la capital queretana gracias a la accesibilidad vial; también podemos atribuir a la migración la accesibilidad económica de las familias para solventar los gastos al resguardar las Santas Crucitas, pues la autora desde la experiencia personal por ser habitante de la comunidad ha observado que en algunas ocasiones Los Señores Caseros tienen familiares que trabajan en los Estados Unidos y aportan económicamente a esta tradición.

Aunado a lo anterior, uno de los motivos por los que los integrantes de la compañía de Los Señores Caseros consideran importante dar de comer todos los días, es por cumplir una manda, pues en el año 2023 fueron 22 matrimonios que conformaron la compañía y entre 10 y 12 de ellos se involucraron en la fiesta por pagar una manda (Arias, J., en comunicación personal, 14 de octubre de 2023). Es incuestionable que este motivo se origina en las personas por tener un afecto de fe a las imágenes religiosas de Las Santas Crucitas, que se traduce en agradecimiento mediante el ofrecimiento de alimentos.

#### **4.2.1.3 Tercera Sección: Donde obtuvieron sus ingredientes e insumos.**

En el año 2023, dos integrantes de la compañía de Los Señores Caseros dijeron haber conseguido sus ingredientes en la capital queretana en el mercado de Abastos, en el mercado Escobedo, en la comunidad y en comunidades aledañas a El Vigil. Cuando se trata de conseguir cantidades considerables prefieren ir a los mercados queretanos porque es accesible económicamente y los ingredientes tienen las cualidades que ellas y ellos consideran como óptimas, si no compran por mayoreo, consideran hacer las compras de los ingredientes indispensables en la localidad, un integrante de Los Señores Caseros explica al respecto: “En Querétaro en Abastos cuando es mayoreo. Lo fresco como verduras y carne, en el mercado Escobedo” (Arias, J., en comunicación personal, 14 de octubre de 2014).

##### **4.2.1.3.1 Tipos de ingredientes.**

Fue complejo catalogar los ingredientes que se utilizan con frecuencia en La Estancia de Las Santas Crucitas, pues Los Señores Caseros al momento de entrevistarlos consideraban que hay platillos representativos de esta tradición como se expone a continuación: “Toda la compañía da de comer cada quien lo que Dios le socorre [...] la tradición es el atole, los

tamales, los buñuelos, las gorditas de trigo, la calabaza y los elotes con tequesquite o piloncillo” (Arias J., en comunicación personal, 14 de octubre de 2023).

De nuevo volvemos a resaltar el uso del maíz, ya que se utiliza para hacer el atole y los tamales, en caso de cosecharlo fresco se utiliza para hacer los elotes tradicionales con tequesquite o piloncillo. El ciclo agrícola del maíz coincide con el tiempo anual de celebración de La Estancia de Las Santas Crucitas, en verano se recolectan los elotes, y en caso de no utilizarlo fresco, se deja que el elote se madure en mazorca para guardar el grano para la próxima siembra y para preparar los alimentos cotidianos como las tortillas de maíz, como un integrante de Los Señores Caseros comenta:

Hace 18 años mi abuela iba a las milpas para traer maíz para los tamales, relleno con chile rojo, era raro que alguien comprara pollo o carne, íbamos por manteca a Huimilpan o guardábamos (la carne) cuando alguien mataba marrano aquí. (Arias, J., en comunicación personal, 14 de octubre de 2023)

El reflexionar sobre los platos representativos de esta tradición, también conlleva a pensar en aquellos que se han ido integrando y se ofrecen de manera habitual, al grado de que se pueden ya considerar como parte de los platos representativos, sobre este punto, una persona comentó lo siguiente: “las velaciones se hacían sencillas, no había tanta voluntad como ahora, antes era solo una olla de café, canela, chocolate y pan, [...] la mera tradición son los tamales, el atole el menudo y el refresco” (Ángel, M., en comunicación personal, 14 de octubre del 2023). Al igual que en la actualidad, las personas gustan de dar lo que es su voluntad, pues no hay una norma o protocolo que establezca qué es lo que se debe de dar, ya que dan lo que está dentro de sus posibilidades.

Algunas personas indicaron que antes algunos de los ingredientes se conseguían en otros lugares, sobre todo aquellos que no eran de producción local se compraban en la capital queretana.

Antes se compraban los chiles en Querétaro, la manteca era del marrano y el aceite de Querétaro, cuando yo me casé aún se utilizaba la manteca por ahí de la década de

los 70, íbamos en el camión guajolotero<sup>30</sup>, se subían arriba, íbamos por pan y galletas a Querétaro, por la panadería de los portales, en Querétaro (Ángel, M., en comunicación personal, 14 de octubre del 2023)

Ya se ha descrito en el apartado “4.1.2.3.1 Tipos de ingredientes” en la festividad de La Ascensión de Jesucristo, sobre el uso del trigo como uno de los ingredientes principales en el periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz. Se ha de puntualizar que, en la Estancia de las Santas Crucitas, este ingrediente toma protagonismo en su uso para preparar las gorditas de trigo y los buñuelos, conforme a la tradición oral, era probable que consiguieran el trigo sembrado en la hacienda de El Vegil. La manera en que antes se los platicos, consistía en primero desgranar el trigo golpeando las gavillas sobre alguna superficie, algunos lo hacían sobre la olotera<sup>31</sup>, después de obtenido el grano se molía sobre el metate para obtener la harina. En la actualidad algunas personas consiguen harina de trigo comercial.

Referente a otros insumos como la leña para cocinar, en la actualidad Los Señores Caseros entrevistados en el 2023 aluden que preparar la comida en el fogón atribuye a los alimentos sabores favorables al paladar que, si lo hicieran en estufa o parrilla con gas, no tendrían. La leña la compran en la comunidad, la que es de su preferencia es del árbol de olivo o Huizache. Se dice que hace 18 años conseguían en los cerros la leña de brazos secos de árboles como el palobobo, el tepehuaje o el patol y que era recomendable conseguir aquellos leños que no tuvieran hojas pues de ser así significaba que estaban verdes. Otros árboles óptimos eran el capulín, el olivo, el huizache y el mezquite (Arias, J. en comunicación personal, 14 de octubre de 2023). Se sabe con certeza que, el paisaje de la región ha contribuido con elementos para la preparación del patrimonio alimentario de la cocina vegilense.

---

<sup>30</sup> En El Vegil se tiene la expresión popular de decir a los camiones suburbanos que pasaban por el poblado con la palabra “guajolotero”, ya que les caracterizaba que además de transportar personas, transportaban animales como guajolotes, puercos y diferentes tipos de mercancías de proveniencia agropecuaria.

<sup>31</sup> La olotera es un artefacto que su superficie sirve para desgranar mazorcas de maíz, está hecho con olores alineados y amarrados con un fierro o alambre.

#### **4.2.1.4 Cuarta Sección: Proceso de preparación y consumo.**

De los platos registrados en ambos años, algunos tienen más de una técnica de cocción para prepararse, el 7, 49% de los alimentos se hirvieron, seguido de 24% fueron sofritos, 8% guisados, 7% tatemados, 7% freídos, 3% al vapor y 2% asados.

Con diferencia de las técnicas de cocción empleadas en la festividad de La Ascensión de Jesucristo, en esta ocasión se incorporaron dos técnicas, que se describen a continuación.

Freído: es la inmersión del alimento sobre abundante grasa para que, las cualidades de este lo hagan que tenga una superficie crujiente.

Al vapor: cocción del alimento mediante el vapor del agua hirviente.

Ante la diversa gama de platos que se ofrecieron en esta tradición y por los objetivos del presente trabajo se considera oportuno mencionar los platos que Los Señores Caseros en entrevista consideraron como representativos de la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, expondremos la manera en que se preparan y los modos en que se consumen: los tamales, el atole, los elotes con tequesquite o piloncillo, la calabaza en dulce, los buñuelos y las gorditas de trigo.

De manera particular las gorditas de trigo se preparan sobre un comal el cual se cubre con piedras de hormiguero (ver figura 54), esto se hace para que las gorditas de trigo no se quemen ya que una de las cualidades que tiene utilizar la harina de trigo en preparaciones como estas, es que se quema con facilidad si no se regula su temperatura en su preparación, las piedras de hormiguero cumplen esta función reguladora.

**Figura 54.**  
Gordita de trigo sobre comal con piedras de hormiguero.



Nota: véase la figura 23 para observar el espacio culinario en el que se prepara este platillo.

Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.

El ingrediente base para los tamales y el atole es el maíz. Para preparar los tamales se respeta el proceso de nixtamalización al que se somete el maíz, una vez cocido se limpia y se le quita el nejayo.<sup>32</sup> Algunas personas aun hacen uso de los molinos comunitarios para llevar a moler el maíz nixtamalizado. Con respecto a los tamales de prensa, la técnica de preparación que singulariza estos tamales es dejar la masa bien molida para formar la tortilla que se coloca sobre la hoja de maíz para así rellenarla con queso fresco o y salsa roja de chile seco. En cuanto a la preparación de los atoles, hay quienes gustan de hacerlo a base de masa diluido en agua y le agregan sabor chocolate, que puede ser en tablilla o polvo, aunque también para preparar el atole que le llaman de puscua que se elabora sin que el maíz se nixtamalice, se considera que este tipo de atole es típico en la comunidad o también le dicen “tradicional”.

Por último, los platillos de los elotes con tequesquite o piloncillo y la calabaza en dulce, comparten en sus modos de preparación que se hierven con piloncillo y que son productos obtenidos de las parcelas familiares o comunidades aledañas a El Vigil. En entrevista uno de Los Señores Caseros del año 2023, alude que al ofrecer los elotes “es como seña de que hay que agradecer, si ya tienes, hay que dar” (Arias, J., en comunicación personal, 14 de octubre

<sup>32</sup> El nejayo es el agua residual del proceso de nixtamalización.

del 2023). Es significativo como los platillos que se preparan con ingredientes de producción local se dan como ofrendas cuya finalidad es rendir culto y devoción a Dios por medio de las imágenes que se veneran en esta tradición.

Acerca de los utensilios para preparar los alimentos en esta tradición, se observó que en la actualidad el uso de las cazuelas, vaporeras y ollas son de material de peltre o aluminio, en comparación con la tradición oral, se dice que “antes” se utilizaban de barro (Ángel, M., en comunicación personal, 14 de octubre de 2023).

Para finalizar esta sección, 3 personas entrevistadas también hicieron mención de que aprendieron a cocinar observando a sus mayores, en los diferentes casos aprendieron con mujeres de su familia como su abuela, tía, suegra o mamá, así lo evidencia el siguiente testimonio:

Mi má era cuñada de mi tía Tomasa, yo miraba como cocinaba e iba aprendiendo si tenía ganas, se juntaban a cocinar también cuando era fiesta. Casi 7 años tenía yo [...] pa’ la carne los animales eran de rancho, pollo, puerco, becerros, borregos, chivos (Ángel, M., en comunicación personal, 14 de octubre de 2023)

Lo escrito anteriormente es evidencia implícita de que la transferencia de saberes culinarios entre generaciones familiares permite la supervivencia de las recetas, los ingredientes, las técnicas y los modos de cocinar.

#### **4.3 Platillos comunes entre la festividad de La Ascensión de Jesucristo y la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas.**

Ante el registro de alimentos que se ofrecen en ambas celebraciones del periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz se observó que fueron La Rosa de chocolate, La Voluntad de bebida y Las Cuelgas. Estos elementos de la cocina tienen su particularidad en cuanto a que en algunas entrevistas se mencionó de ellos que no se tiene un registro desde cuando se ofrecen, pues los refirieron que son “los tradicionales” o “los que se dan desde siempre”, enseguida describo información referente a cada uno de ellos que nos detallan sobre su reactualización ya sea en su proceso de preparación, consumo o ingredientes que se utilizan para hacerlos.

La Rosa de Chocolate: los ingredientes de La Rosa de chocolate son agua, rajas de canela, chocolate en tablilla, azúcar, piloncillo y pan telera. Se cree que a mediados del siglo XX, se utilizaba chocolate marca Morelia o Corona y que para cocinarse se utilizaba olla de barro (Ángel, M., en comunicación personal, 14 de octubre de 2023). En la actualidad se emplea el chocolate marca Abuelita. La Rosa de chocolate, aunque no se sabe desde cuando se prepara, ni tampoco si siempre han sido los mismos ingredientes, se considera como “ritual y tradicional” pues se prepara en ciertas celebraciones festivas religiosas de la capilla en El Vigil y se considera que también es de los platillos representativos de La Ascensión de Jesucristo y de la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas. Se le asume como bebida ritual porque solo puede prepararse por las Tenanchas además de que es sahumado y luego repartido por ellas a Los Señores Coroneros de La Ascensión, Los Señores Coroneros de La Estancia de Las Santas Crucitas e integrantes de la mayordomía. La manera en que se prepara siempre consiste en cocinarla en un fogón.

La Voluntad de bebida: hoy en día la bebida que le dicen La Voluntad, pueden ser rompope con licor y tequila solo o combinado con refresco sabor toronja, tanto los ingredientes para La Rosa de chocolate como La Voluntad de bebida, se consiguen en Querétaro. La Voluntad de bebida también se considera como una preparación representativa de diversas celebraciones religiosas festivas en la capilla de El Vigil, no se sabe desde cuando se ofrece, por lo que se diría popularmente “se da desde siempre”. Se le da importancia como una bebida ritual que formaliza los compromisos entre personas por los cargos que ejercen en las festividades.

Respecto de las bebidas rituales, es indudable que han cambiado a lo largo de la historia. Se dice popularmente en la comunidad que en el siglo pasado se asignó como La Voluntad de bebida al pulque, con respecto a esto Jorge Becerril (1997), menciona que desde antes de 1972 en Huimilpan había regiones donde había magueyadas<sup>33</sup> en zonas definidas, una de ellas dice que se ubicaba en El Vigil, pero que con el paso del tiempo se fueron acabando.

---

<sup>33</sup> Una magueyada es un sembradío de magueyes.

Acorde a la historia oral conforme a La Voluntad de bebida, se consumían bebidas de grado alcohólico a las que popularmente les decían “El vino”, en adición a esto también se obtenían otros insumos que eran traídos desde Querétaro capital, como lo fundamenta el siguiente argumento:

También allá arriba se llevaba el vino, lo traían hasta Querétaro de “Las Bodegas Queretanas” [...] una vinatería que estaba ahí por donde la panadería del Molino, también de “La Casa Colorada”, “La Luz del Día”, una tienda de abarrotes, cerca del mercado Escobedo, donde esta San Francisco (el templo), ahí nos surtíamos, no había más camiones solo había uno, bajaba a las 10 am y regresaba en la tarde entre 6 y 7 pm (Ruiz, N., comunicación personal, 09 de mayo de 2023)

La movilidad que ofreció la renovación de las vías de comunicación es un factor que contribuyó al cambio en los elementos de la cultura alimentaria del lugar, pues el uso del transporte público permitió el acceso a ingredientes que no se consiguen en la zona.

Gorditas de trigo: en La Ascensión de Jesucristo, las gorditas de trigo se ofrecen como Cuelgas que se colocan a Las Santas Crucitas y en la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas se ofrecen en “Las velaciones”, fuera de que también se dan en las convivencias de los rezos diarios por parte de algunos voluntarios quienes gustan llevarlas. Para conocer lo significativo que es este platillo en la cultura alimentaria del periodo de la Santa Cruz, en entrevistas realizadas tanto a integrantes de la compañía de Los Señores Coroneros de La Ascensión como a Los Señores Caseros, hicieron referencia a que estas gorditas se mandan a hacer con ciertas señoras de la comunidad, por lo que la receta y la manera en que se preparan se reserva solo a su conocimiento. La exclusividad en la preparación de las gorditas de trigo por estas personas ha sido típico, en referencia a este asunto, en conversaciones con una de las señoras que las elaboran, me dice que han llegado a hacerles pedidos habitantes de la comunidad de Taponas, quienes la buscan para que les prepare las gorditas que también ofrecen para su fiesta religiosa de La Santa Cruz.

Al estar en el espacio culinario donde se preparan las gorditas de trigo, observé que la persona que las prepara tiene moldes de madera con figuras que se asemejan a una cruz y coyotes,

los cuales utiliza para recortar la masa y darle su forma característica a las gorditas. Este tipo de gorditas son las que se utilizan para ponerle a Las Cuelgas de Las Santas Crucitas, ya que las gorditas de trigo que se dan en La Estancia de Las Santas Crucitas tiene forma redonda.

Los elotes tradicionales: en cuanto al emblemático paisaje milpero de la zona, el uso del maíz en El Vigil se distingue por el ciclo agrícola y la producción local que reafirman su carácter campesino devenido del pasado prehispánico de la región huimilpense. En La Ascensión de Jesucristo los elotes tradicionales se cuelgan a Las Santas Crucitas, conforme a una entrevista realizada a una de las Señoras Coroneras, mencionó que los elotes son una ofrenda que debe ir siempre en Las Santas Crucitas, pues ella refiere que su padre también tuvo cargo en la mayordomía y cargo de Los Señores Coroneros, desde mediados del siglo XX, se tenía por costumbre realizar esta acción (Ruiz, C. en comunicación personal, 28 de mayo de 2023). En el mismo sentido la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas Los Señores Caseros del 2023, refirieron que en “Las velaciones” se deben dar los elotes tradicionales. Un aspecto para resaltar de estos alimentos es que se cree que antes se hervían con agua obtenida de los pozos y se cocían en los fogones de leña. En la actualidad, en la observación de campo pude notar como es el proceso de preparación de estos alimentos, los elotes se pueden conseguir en las parcelas de la zona (Arias, J. en comunicación personal 14 de octubre de 2023), se hierven con agua potable obtenida del sistema de tuberías y se colocan en vaporeras al fuego de un fogón con leña y en estufas de gas. Hemos de proponer entonces que estos alimentos se reactualizaron en su manera de prepararse en cuanto los ingredientes que se utilizan como es el agua, y en la forma de cocinarse, pues ahora se dispone de otro tipo de tecnologías y combustibles como son las estufas de gas.

Las tortillas de maíz nixtamalizado hechas a mano: el proceso de elaboración de estas tortillas consiste en poner el maíz a nixtamalizar para después tirar el nejajo, llevar el maíz al molino para tener la masa y pintarla con pinturas vegetales, para posteriormente colocar porciones en una prensa para darle la forma de tortilla y cocerlas en el fogón. Hay quienes en la actualidad usan estufa de gas para cocer el nixtamal.

Hemos de aclarar que una de las cualidades sobresalientes de las tortillas vigilenses hechas a mano es que se pintan de diversos colores como rosa, verde y morado, no se tiene el registro

del origen de esta costumbre, pero a nivel municipal las tortillas del lugar se distinguen por dicho atributo.

Conocer la fecha exacta de cuando se empezaron a preparar estos platillos representativos en El Vegil es complejo, pero con los antecedentes históricos de la región podemos hacer un cálculo sobre desde cuándo se han preparado (ver figura 55), la manera para conocer esto es mediante los ingredientes disponibles en la zona. Conforme a los acontecimientos históricos en Huimilpan que se redactaron en el capítulo II, sabemos que existieron culturas prehispánicas en la región que con probabilidad se alimentaban de lo que el entorno les proveía, siendo el maíz el principal alimento de las culturas prehispánicas, además en nuestro país popularmente conocemos que de este alimento se elaboraron platillos cuyo origen es prehispánico como las tortillas, los tamales y el atole. Otros ingredientes de origen mexicano, con relación a estos platillos podemos nombrar el chile, el maguey del que se extrae el aguamiel para hacer el pulque y el cacao del cual se elabora el chocolate. La historia oral en la comunidad relata que las gorditas de trigo, La Rosa de Chocolate, los garbanzos en caldo blanco y La Voluntad de Pulque se realizaban también a principios del siglo XX y después de mediados del siglo XX se introdujeron el caldo de garbanzos guisado en caldo rojo y La Voluntad de bebida (Ruiz, N. en comunicación personal, 09 de mayo de 2023).

Con la llegada de los españoles, la gama de ingredientes se expandió en la cocina nacional, por ende, en la local, sin conocer una exactitud en la fecha de este suceso y en correlación a la llegada de los españoles en Huimilpan, es de suponerse que trajeron consigo ingredientes como el trigo, las reses y el garbanzo<sup>34</sup> (ver figura 56).

Se presenta a continuación dos líneas del tiempo en las que se muestran la posible cronología de los ingredientes principales presentes en la región con los que se elaboran los platillos

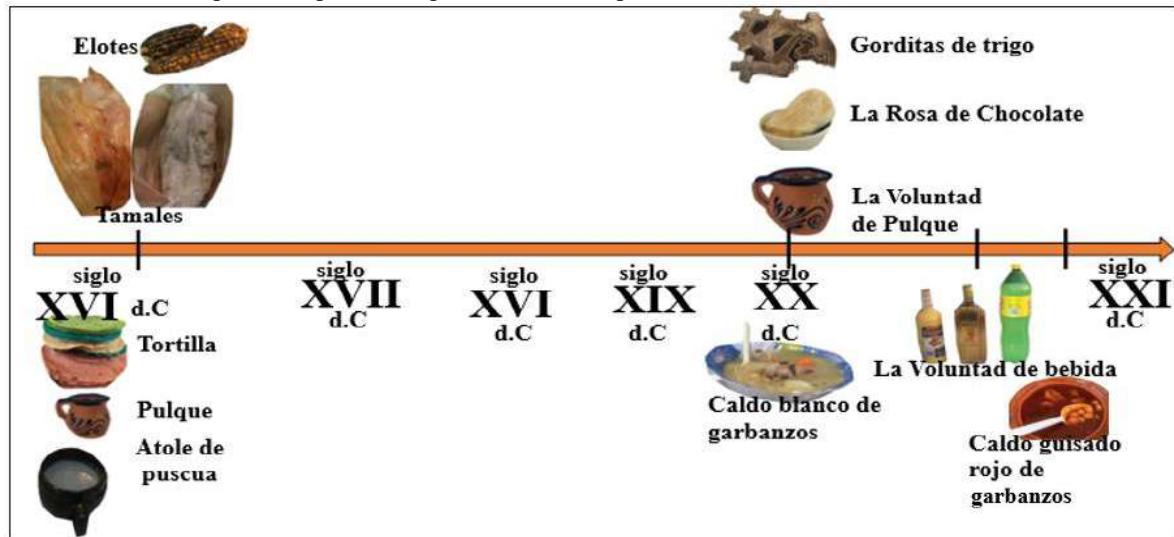
---

<sup>34</sup> Se dice que el garbanzo proviene de Turquía, pero en México empezó a consumirse desde la llegada de los españoles. Información tomada del sitio: Gobierno de México. (2 de julio de 2024), *Garbanzo, leguminosa llena de beneficios para la salud*. Recuperado de <https://www.gob.mx/firco/articulos/garbanzo-leguminosa-llena-de-beneficios-para-la-salud?idiom=es#:~:text=En%20M%C3%A9xico%20se%20empez%C3%B3%20a,a%20nivel%20mundial%20como%20productor>

representativos antes mencionados y también los platillos que se elaboran conforme a estos ingredientes.

**Figura 55.**

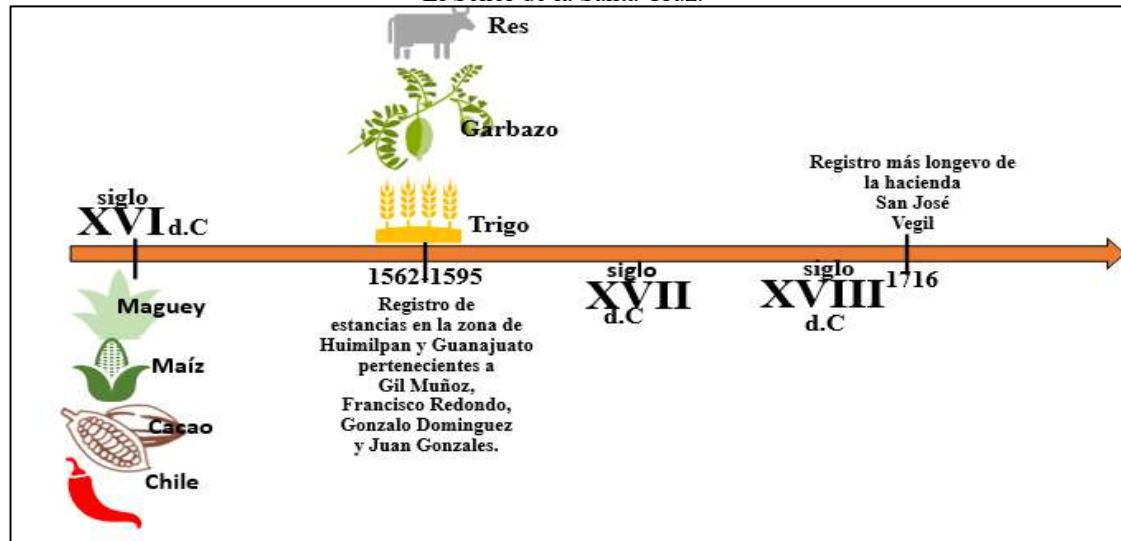
Línea del tiempo de los platillos representativos del periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz.



Fuente: línea del tiempo de elaboración propia, realizada a partir de los datos redactados en el capítulo II y IV de la presente tesis. Elaborada el 23/07/24.

**Figura 56.**

Línea del tiempo de los principales ingredientes de los platillos representativos del periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz.



Fuente: línea del tiempo de elaboración propia, realizada a partir de los datos redactados en el capítulo II y IV de la presente tesis. Elaborada el 23/07/24.

#### **4.4 Los platillos representativos reactualizados del periodo festivo de La Santa Cruz.**

Hemos de reflexionar este capítulo filtrando las cualidades que propone Domingo Guzmán (Citado en Padilla 2006), sobre la cocina como sistema alimentario cultural, para así clasificar los platillos del patrimonio alimentario que se ha mencionado anteriormente en ambas celebraciones estudiadas que han tenido un proceso de reactualización, solo se consideran algunos como los representativos ya que fueron propuestos por los oriundos del lugar y cumplen con dichas cualidades propuestas, de estos se tomaron en cuenta los siguientes: caldo rojo guisado o blanco de garbanzos, gorditas de trigo, La Rosa de chocolate, La Voluntad de bebida, tamales de prensa, tamales de masa quebrada, atole de puscua de masa de maíz, las tortillas de colores hechas a mano y los elotes tradicionales.

Al haber descrito el patrimonio alimentario del periodo festivo de la Santa Cruz, agruparía las 7 cualidades propuestas por Domingo de Guzmán (Citado en Padilla 2006) en dos secciones. La primer sección consiste en 3 cualidades que se utilizan para analizar si un platillo tiene las características para representar a una cocina, y en caso de que estas 3 cualidades estén presenten en dicho análisis, entonces aparecen la segunda sección conformada por las 4 cualidades restantes. Para comprobar este argumento, ejemplifico con los resultados obtenidos del análisis hecho sobre la cultura alimentaria de este periodo festivo.

La primer sección conformada por las tres cualidades son (ver tabla 8): cualidad 1, crear sus propios utensilios, insumos y materiales; cualidad 2, inventar sus modos y maneras propios de cocinar y cualidad 3, el gusto por el platillo haya rebasado tres generaciones. Hago la aclaración que en la cualidad 2 se menciona el verbo de cocinar, en propuesta de este trabajo se utiliza su definición literal como preparar los alimentos para comerlos.

La segunda sección tiene las 4 cualidades que son (ver tabla 9): cualidad 4, diversidad en la totalidad de los platillos; cualidad 5, tener en su repertorio platillos que abarquen una gama de sabores variados; cualidad 6, establecer sus horarios, costumbres, etiqueta y ordenamiento; y cualidad 7, capaz de aprovechar e incorporar los conocimientos de cocina ajenos sin desvirtuar su esencia.

**Tabla 8.**

Tabla sobre los platillos representativos y las 3 cualidades de la cocina del periodo festivo de la Santa Cruz como sistema alimentario cultural.

Platillos	Cualidad 1: Crear sus propios utensilios, insumos y materiales.	Cualidad 2: Inventar sus modos y maneras propios de cocinar.	Cualidad 3: El gusto por el platillo haya rebasado tres generaciones.
Caldo rojo guisado o blanco de garbanzos.	1-Se presenta cuando se prepara el fogón con elementos obtenidos de los alrededores de su espacio culinario. 2-Registro histórico sobre la producción en la región de alguno de los ingredientes que se usan para preparar la receta.	1-Llevar las previas realizadas desde casa, para terminar la preparación de los platillos en el cerro.	1-Mencionado por los entrevistados como “se da desde siempre o lo tradicional.”
Gorditas de trigo.	1-Se evidencia en los moldes que se utilizan para dar forma a las gorditas que se colocan en Las Cuelgas. 2-Registro histórico sobre la producción en la región de alguno de los ingredientes que se usan para preparar la receta.	1-Cocción por medio de piedras de hormiguero colocadas en un comal.	1-Mencionado por los entrevistados como “se da desde siempre o es lo tradicional.”
La Rosa de chocolate.	1-Se presenta cuando se prepara el fogón con elementos obtenidos de los alrededores de su espacio culinario.	1-Se presenta al hacerse los ritos de sahumerio llevado a cabo por las Tenanchas después de haberse preparado, y al ser repartido por ellas específicamente a los padrinos de las	1-Mencionado por los entrevistados como “se da desde siempre o es lo tradicional.”

		festividades e integrantes de la mayordomía.	
La Voluntad de bebida.	1-Registro histórico sobre la producción en la región de alguno de los ingredientes que se usan para preparar la receta.	1-Se presenta al ser preparado por las personas que tiene cargos.	1-Mencionado por los entrevistados como “se da desde siempre o es lo tradicional.”
Tamales de prensa	1-Registro histórico sobre la producción en la región de alguno de los ingredientes que se usan para preparar la receta.	1-Se presenta cuando se utiliza la prensa de tortillas al darle su forma característica a la masa para realizar el tamal.	1-Mencionado por los entrevistados como “se da desde siempre o es lo tradicional.” 2- Mencionado como receta familiar que se aprendió de generaciones pasadas.
Tamales de masa quebrada	1-Registro histórico sobre la producción en la región de alguno de los ingredientes que se usan para preparar la receta.	1-Se presenta cuando se muele el maíz y se deja “martajado” (a media molienda) que es característica de la masa para realizar el tamal.	1-Mencionado por los entrevistados como “se da desde siempre o es lo tradicional.” 2- Mencionado como receta familiar que se aprendió de generaciones pasadas.
Atole de puscua de masa de maíz.	1-Registro histórico sobre la producción en la región de alguno de los ingredientes que se usan para preparar la receta.	1-Se presenta cuando se prepara con masa de maíz sin nixtamalizar, además no se le agrega endulzante, dándole su sabor característico.	1-Mencionado por los entrevistados como “se da desde siempre o es lo tradicional.”
Las tortillas de colores hechas a mano.	1-Se presenta cuando se prepara el fogón con elementos obtenidos de los alrededores de su espacio culinario. 2-Registro histórico sobre la producción en la región de alguno de los ingredientes que se	1-Se presenta cuando se pintan de colores la masa dándole sus colores característicos, rosa, verde y morado.	1-Mencionado por los entrevistados como “se da desde siempre o es lo tradicional.”

	usan para preparar la receta.		
Los elotes tradicionales.	<p>1-Se presenta cuando se prepara el fogón con elementos obtenidos de los alrededores de su espacio culinario.</p> <p>2-Registro histórico sobre la producción en la región de alguno de los ingredientes que se usan para preparar la receta.</p>	<p>1-Se presenta al ser preparado por las personas que tiene cargos y al ofrecerse como ofrenda a Las Santas Crucitas.</p>	<p>1-Mencionado por los entrevistados como “se da desde siempre o es lo tradicional.”</p> <p>2- Mencionado como receta familiar que se aprendió de generaciones pasadas.</p>

Fuente: Tabla de elaboración propia a partir de los datos recabados del registro etnográfico de la tradición de La Ascensión de Jesucristo y La Estancia de Las Santas Crucitas, 2022-2023.

**Tabla 9.**

Tabla sobre los platillos representativos y las 4 cualidades de la cocina del periodo festivo de la Santa Cruz como sistema alimentario cultural.

Cualidad 4: Diversidad en la totalidad de los platillos.	<p>Se cumple en:</p> <p>La diversidad se compone por 9 platillos representativos:</p> <p>1-Caldo rojo guisado o blanco de garbanzos.</p> <p>2- Gorditas de trigo.</p> <p>3- La Rosa de chocolate.</p> <p>4- La Voluntad de bebida.</p> <p>5- Tamales de prensa.</p> <p>6- Tamales de masa quebrada.</p> <p>7- Atole de puscua de masa de maíz.</p> <p>8-Tortillas de colores hechas a mano.</p> <p>9-Los elotes tradicionales.</p>
Cualidad 5: Tener en su repertorio platillos que abarquen una gama de sabores variados.	<p>De sabor salado:</p> <p>- Caldo rojo guisado o blanco de garbanzos.</p> <p>-Tamales de prensa.</p> <p>-Tamales de masa quebrada.</p> <p>-Los elotes tradicionales (cuando se preparan con queso).</p> <p>De sabor dulce:</p> <p>-Gorditas de trigo.</p> <p>-La Rosa de chocolate.</p> <p>-La Voluntad de bebida.</p> <p>-Los elotes tradicionales (cuando se preparan con piloncillo).</p> <p>Sabor neutro:</p>

	<p>-Atole de puscua de masa de maíz.</p> <p>Tortilla de colores hechas a mano.</p>			
Cualidad 6: Establecer sus horarios, costumbres, etiqueta y ordenamiento.	Platillo	Horarios	Costumbres	Etiqueta y ordenamiento
	1-Caldo rojo guisado o blanco de garbanzos.	Domingo de La Ascensión de Jesucristo: 1-Convivencia en los cerros. 2-Convivencia en El Encuentro.	1-Cada integrante de la mayordomía que lo ofrece, reparte una porción a las Tenanchas como primicia de ofrecimiento a Dios, así le llama “La Rosa de comida”. 2-Se bendice con oraciones antes de repartirse.	-Se sirve primero a Los Señores Coroneros llevándoles sus platos a su mesa.
	2-Gorditas de trigo.	a) Domingo de La Ascensión: 1-Convivencia en los cerros. b) Estancia de Las Santas Crucitas. 1-Conviencias diarias. 2-Las velaciones.	a) Domingo de La Ascensión: 1-Se hacen con figuras de animales o cruces. 2-Se sahúma por las Tenanchas como ofrenda de Los Coroneros para colocarse en Las Santas Crucitas. b) Estancia de Las Santas Crucitas: 1-Se hace en el comal cubierto con piedras de hormiguero. 2-Se bendice con oraciones antes de repartirse.	a) Domingo de La Ascensión: 1-Se reparte en general a quien haya asistido a la convivencia en los cerros. b) Estancia de Las Santas Crucitas: 1-Se reparten en general después del rezo a quien haya asistido a las convivencias diarias o velaciones. 2-Se ofrece primero a Las Santas Crucitas colocando una porción en su altar, después se reparte en general.
3- La Rosa de chocolate.		a) Domingo de La Ascensión:	Para amabas celebraciones:	1-Se ofrece primero a Dios con los ritos de sahumerio y después

		<p>1-Convivencia en los cerros.</p> <p>2-El Encuentro.</p> <p>b) Estancia de Las Santas:</p> <p>1-Despues de realizada la 4ta velación.</p>	<p>1-Se consiguen los ingredientes por Los Señores Coroneros.</p> <p>2-Se consiguen los insumos y los utensilios por los Tenanches.</p> <p>3-Se prepara solo por las Tenanchas y por quienes ellas hayan decidido que les ayuden a hacerla.</p> <p>4-Se sahúma y reparte por las Tenanchas.</p>	<p>a los integrantes de la mayordomía y Los Señores Coroneros.</p>
4- La Voluntad de bebida.		<p>a) Domingo de La Ascensión:</p> <p>1-Convivencia en los cerros.</p> <p>2-El Encuentro.</p> <p>b) Estancia de Las Santas:</p> <p>1-Las velaciones.</p>	<p>a) Domingo de La Ascensión:</p> <p>1-Ofrecida por Los Señores Coroneros en la convivencia en los cerros y en la ermita.</p> <p>2-Ofrecida por Los Señores Caseros en la ermita.</p> <p>b) Estancia de Las Santas Crucitas:</p> <p>Ofrecida por Los Señores Caseros en las velaciones.</p>	<p>a) Domingo de La Ascensión:</p> <p>1-La ofrecen Los Señores Coroneros primero a los integrantes de la mayordomía y después a los transeúntes.</p> <p>2-Los Señores Caseros la ofrecen primero a los integrantes de la mayordomía y después a los transeúntes.</p> <p>b) Estancia de Las Santas:</p> <p>Ofrecida por Los Señores Caseros primero a los integrantes, Los Señores Cantores y después a los transeúntes.</p>

	5- Tamales de prensa.	a) Estancia de Las Santas: 1- Convivencias diarias. 2- En las velaciones.	1-Se utiliza la prensa de tortillas para realizarlos. 2-Se bendice con oraciones antes de repartirse.	1-Se ofrece primero a Las Santas Crucitas colocando una porción en su altar, después se reparte en general.
	6- Tamales de masa quebrada.	a) Estancia de Las Santas Crucitas: 1- Convivencias diarias. 2- La velaciones.	1-En la molienda del maíz nixtamalizado, la masa resultante se deja en termino martajado. 2-Se bendice con oraciones antes de repartirse.	1-Se ofrece primero a Las Santas Crucitas colocando una porción en su altar, después se reparte en general.
	7- Atole de puscua de masa de maíz.	a) Estancia de Las Santas Crucitas: 1- Convivencias diarias. 2- En las velaciones.	1-Se prepara con maíz sin nixtamalizar. 2-Se bendice con oraciones antes de repartirse.	1-Se ofrece primero a Las Santas Crucitas colocando una porción en su altar, después se reparte en general.
	8-Tortillas de colores hechas a mano.	a) Domingo de La Ascensión: 1-Convivencia en los cerros. 2-En El Encuentro. b) Estancia de Las Santas Crucitas: 1-En las velaciones.	1-Domingo de La Ascensión: -En los cerros: Son repartidas por los integrantes de la mayordomía primeramente a las Tenanchas para ofrendarlas como parte de “La Rosa de comida”. -En El Encuentro: Son repartidas por los integrantes de la mayordomía	a) Domingo de La Ascensión: 1-Se ofrenda a un lado de la ermita de los cerros para ser sahumadas por las Tenanchas. -Se reparte primero a Los Señores Coroneros, luego en general a quien haya asistido a la convivencia en los cerros. b) Estancia de Las Santas Crucitas: 2-Se ofrece primero a Las Santas Crucitas

			<p>primeramente a la mesa donde comen Los Señores Coroneros.</p> <p>2-En La Estancia de Las Santas Crucitas: se ofrendan primero a Las Santas Crucitas para que sean bendecidas.</p> <p>3-En amabas celebraciones se bendice con oraciones antes de repartirse.</p>	<p>colocando una porción en su altar luego se reparten en general después del rezo a quien haya asistido a las velaciones.</p>
	9-Los elotes tradicionales.	<p>a) Domingo de La Ascensión:</p> <p>1-Convivencia en los cerros.</p> <p>b) Estancia de Las Santas Crucitas.</p> <p>1-En las velaciones.</p>	<p>a) Domingo de La Ascensión:</p> <p>1- Se sahúma por las Tenanchas como ofrenda de Los Coroneros para colocarse en Las Santas Crucitas.</p> <p>b) Estancia de Las Santas Crucitas:</p> <p>1-Se ofrece por Los Señores Caseros en las velaciones y se bendice con oraciones.</p>	<p>a) Domingo de La Ascensión:</p> <p>1-Se reparte en general a quien haya asistido a la convivencia en los cerros.</p> <p>b) Estancia de Las Santas Crucitas:</p> <p>1-Se reparten en general después del rezo a quien haya asistido a las velaciones.</p> <p>2-Se ofrece primero a Las Santas Crucitas colocando una porción en su altar y después se reparte en general.</p>
Cualidad 7: Capaz de aprovechar e incorporar los conocimientos de cocina ajenos sin	1-Caldo rojo guisado o blanco de garbanzos.			Conforme a la historia oral, la esencia de este platillo radica en el uso del garbanzo como ingrediente principal en la receta.

desvirtuar su esencia.	2-Gorditas de trigo.	Su esencia es que se realice con los ingredientes de harina de trigo <sup>35</sup> , piloncillo y alguna especie aromática (anís o canela), se cocinan sobre un comal cubierto con piedras de hormiguero.
	3- La Rosa de chocolate.	Su esencia es que se realice con los ingredientes de tablillas de chocolate, canela, azúcar, piloncillo y pan telera.
	4- La Voluntad de bebida.	Su esencia es ser ofrecida por un integrante con cargo, además de que es una bebida con grado alcohólico.
	5- Tamales de prensa.	Su esencia es que se realice con masa de maíz nixtamalizado y para darle su forma característica, se utilice una prensa de tortillas.
	6- Tamales de masa quebrada.	Su esencia es que se realice con masa de maíz nixtamalizado y para darle su textura característica, se deja la masa martajada.
	7- Atole de puscua de masa de maíz.	Su esencia es que se realice con masa de maíz sin nixtamalizar y para darle su sabor

<sup>35</sup> A pesar de la confidencialidad de la receta, la autora por ser integrante de la comunidad ha podido conocer de los ingredientes y proceso de preparación de recetas familiares.

		característico, no se endulza.
	8-Tortillas de colores hechas a mano.	Su esencia es que se preparen con maíz nixtamalizado y se pinten de colores.
	9-Los elotes tradicionales.	Su esencia es que los elotes se preparen hervidos con queso o piloncillo.

Fuente: Tabla de elaboración propia a partir de los datos recabados del registro etnográfico de la tradición de La Ascensión de Jesucristo y La Estancia de Las Santas Crucitas, 2022-2023.

#### **4.5 Funciones socioculturales de la alimentación en el periodo festivo de El Señor de La Santa Cruz.**

Para definir las funciones socioculturales que se presentaron en estas dos festividades principales del periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz las retomamos del trabajo de Contreras y Gracia, (2005), en el que citan a Baas, Wakefield y Kolasa, (1979).

##### **4.5.1 Funciones socioculturales alimentarias que se manifestaron en general.**

Las funciones socioculturales que ahora se exponen fueron aspectos comunes que se manifestaron durante ambas celebraciones estudiadas; hago explícito los momentos y las situaciones de cada una.

1. Satisfacer el hambre y nutrir el cuerpo: como necesidad biológica que se satisface cuando se sirvieron los alimentos en los eventos realizados.
2. Demostrar la naturaleza y extensión de las relaciones sociales: para el caso de ambas festividades, pueden llegar a relacionarse las personas que son originarias de El Vegil con personas que son internas y externas de la comunidad; para el caso de las primeras mencionadas consideraremos a los vecinos, amigos y familiares de los vegilenses, que hacen evidentes relaciones sociales al momentos de preparar la comida, pues durante este proceso, se comparte y convive en diversos espacios como las casas, las cocinas de humo y los cerros.

Y en el caso de las personas externas los vigilenses platican en sus trabajos sobre las tradiciones de la comunidad y hacen la invitación a sus jefes y compañeros laborales, quienes regularmente asisten ante la promesa de tanta hospitalidad y riqueza gastronómica prometida.

a) La festividad de La Ascensión:

1-Relaciones con personas internas: de los vecinos, amigos y familiares de las personas que ofrecen de comer o algún otro alimento durante la festividad como es el caso de los integrantes de la mayordomía, los Señores Coroneros o voluntario(a)s.

2-Relaciones con personas externas: se hicieron evidentes cuando algunas personas de las comunidades cercanas a El Vigil y provenientes de los municipios de Huimilpan, Corregidora y Querétaro, suben a dichos ya sea ofreciendo de comer o cerros siendo parte del convivio realizado. En conversación con diversos transeúntes en el cerro de La Peña, dijeron que venían desde las comunidades de Guadalupe primero, La Haciendita, Las Taponas, El Granjeno y Querétaro capital. En el cerro de La Víbora en comunicación con mis familiares, me hicieron saber que fueron personas de la comunidad de La Puerta del Tepozán. Esto solo es en cuanto a los registrados por las entrevistas y observación de campo, pero la popularidad de esta festividad hace que también las personas oriundas de las comunidades aledañas a estos cerros vayan a dicha celebración.

a) La Estancia de Las Santas Crucitas:

1-Relaciones con personas internas: de los vecinos, amigos y familiares de las personas que ofrecen de comer o algún otro alimento durante la tradición como es el caso de los Señores Caseros, los Señores Coroneros y voluntario(a)s.

2-Relaciones con personas externas: como lo son con aquellos que platican los vigilenses externos a la comunidad, pueden ser amigos, familiares que viven fuera de El Vigil y conocidos como compañeros del trabajo, a quienes hacen la invitación para ser parte de los convivios en dicha tradición y de los cargos, como fue el caso de uno de Los Señores

Coroneros, de los Señores Caseros del año 2022, quien vive en la comunidad de Taponas y se le invitó a ser parte del cargo.

3. Proporcionar un foco para las actividades comunitarias: El calendario festivo anual de la capilla de El Señor de las Maravillas hace que la vida religiosa de la comunidad esté en constante movimiento, por lo que las actividades y dinámicas sociales comunitarias giran en torno a las celebraciones, para el caso del periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz, es sabido la época del año en que se realiza y por ello tanto el grupo de mayordomía como la comunidad prevén su participación. No se puede conocer un porcentaje exacto de la población que participa en las actividades del calendario festivo anual, ya que son diversas festividades las que lo componen, y cada festividad tiene su popularidad en darse a conocer de manera interna y externa a las personas de la comunidad o que viven fuera de ella, haciendo que esto haga que las celebraciones puedan tener más o menos visitas y participaciones. Podemos proponer un porcentaje estimado en cuanto a las actividades del periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz del último año de la investigación, claro que sin considerar a la cantidad de voluntario(a)s que sería un dato voluble. Si tomamos como base la población propuesta por (INEGI, 2020), de 2861 habitantes y sabemos que la mayordomía tiene 204 integrantes contando a las seis Tenanchas y los 99 familias que se toma en cuenta a los cabeza de familia (esposo y esposa) que conforman los cargo de mayordomos y basarios; más los integrantes de los Señores Coroneros de la Ascensión que son en total 12 familias y sumamos a los integrantes de los Señores Caseros que en el 2023 fueron un total de 22 familias, más 3 familias que integraron los Señores Coroneros de la Estancia de las Santas Crucitas, da un total de 278 personas, representado con un 9.7% del total de la población.

4. Manifestar piedad o devoción; simbolizar experiencias emocionales y expresar amor y cariño, los cuales los clasificaremos de la siguiente manera:

a) Piedad o devoción: Expresado por los tres grupos mencionados en distintos momentos de los cargos:

1-Integrantes de la mayordomía: Al ofrecer sus alimentos a Dios con oraciones de bendiciones y agradecimiento. En el caso de la festividad de Ascensión de Jesucristo, colocando una porción de los alimentos que prepararon ante las imágenes.

2-Los Señores Caseros: Al ofrecer sus alimentos a Dios con oraciones de bendiciones y agradecimiento y de los cuales siempre antes de ser repartidos entre la comunidad, se ofrecía primero una porción que se colocaban ante un altar donde estaban las imágenes de las Santas Crucitas.

3-Los Señores Coroneros: En el caso de la festividad de la Ascensión, en las reuniones de convivencia que tenían previas al día de la festividad, en la que se ofrecía de comer a los integrantes de este grupo y en las cuales, con oraciones bendecían los alimentos. En el caso de la Estancia de las Santas Crucitas, al llegar a la casa de los Señores Caseros, se sahumaron las ofrendas que traían en las que se incluyen alimentos como La Voluntad de bebida.

4-Voluntario(a)s: Tanto en la festividad de la Ascensión como en la Estancia de las Santas Crucitas; los entrevistados expresaron haber ofrecido de comer por la devoción y el agradecimiento que le tienen a las imágenes religiosas.

b) Simbolizar experiencias emocionales, expresar amor y cariño:

1-Integrantes de la mayordomía: En el caso de la Ascensión de Jesucristo, los entrevistados aluden que expresan el sentimiento de gratitud con Dios por la providencia que les da en los alimentos y que también comparten dicho agradecimiento por haber tomado el cargo a los Señores Coroneros.

2-Los Señores Caseros: expresan su sentimiento de afecto y agradecimiento para con Dios por la providencia dada en los alimentos, por ello los comparten con las personas en las convivencias diarias y las velaciones, dando a entender que hay que tener “mucha voluntad”, al ofrecerlos (Ángel, M., en comunicación personal, 14 de octubre del 2023).

3-Los Señores Coroneros: en el caso de la festividad de la Ascensión, los Coroneros expresan el sentimiento de gratitud con los integrantes de la mayordomía por haberlos elegido

para dicho cargo, por ello les ofrecen de manera tributaria Los Presentes y La Voluntad de bebida, de igual manera su sentimiento de afecto y agradecimiento para con Dios por la providencia dada en el temporal de los alimentos cultivados en la zona (Ruiz, C., en comunicación personal, 28 de mayo de 2024).

En cuanto a los Coroneros de La Estancia de las Santas Crucitas, expresan su gratitud con los Señores Caseros por haberlos elegido para este cargo, por ello les tributan la Voluntad de bebida.

4-Voluntario(a)s: Su sentimiento de gratitud es para don Dios, pues en la festividad de La Ascensión tanto en los cerros como en El Encuentro, registré personas que eran voluntarias oriundas de El Pueblito del municipio de Corregidora y las comunidades de Las Taponas y Carranza del municipio de Huimilpan, también hay personas propias de El Vegil, los entrevistados manifestaron querer agradecer a Dios por medio de sus advocaciones en las imágenes religiosas, los favores que les ha concedido.

5. Expresar sentimientos morales: Se puede decir que los sentimientos morales son reacciones afectivas compartidas en las que se expresan acciones y conductas correctas, de manera personal por ser habitante de la comunidad, he sabido que cuando se acepta un cargo, dentro de la mayordomía, de los Señores Coroneros y de los Señores Caseros, se debe tener entendido que hay que cumplir todas las responsabilidades que implica tomarlo, dentro de estas responsabilidades es visto que va en contra de los sentimientos morales del cargo no dar de comer con disposición y ofrecimiento a Dios, ya que Dios “te castiga” si no cumples con tus responsabilidades, es decir que reprochas o ignoras las actividades de tu cargo (Jurado, R., en comunicación personal, 28 de mayo de 2023).

6. Significar riqueza: La comida en El Vegil, expresa la abundancia que, en el sentido moral y económico, se relaciona con la providencia dada por Dios, por ello desde la descripción histórica que relatamos al principio de esta tesis, demuestran el ciclo agrícola de diversos alimentos como el maíz y el trigo, relacionados en sus diferentes etapas de cultivo con las festividades religiosas católicas; por ello que siempre antes de consumir los alimentos se tienen que bendecirlos, para que agradecer a Dios y al mismo tiempo para seguir pidiendo

por el buen temporal, en distintas ocasiones, en las oraciones también se aludía a la petición de las lluvias, esto refleja la cualidad campesina de El Vegil, la cual tiene repercusión en la vida religiosa de los habitantes de la comunidad, una de las fórmulas que comúnmente se utilizaba para finalizar estas oraciones es la siguiente:

“La Divina Providencia se extienda en cada instante y momento para que nunca nos falte casa, vestido y sustento y a la hora de nuestra muerte El Santísimo Sacramento. Amen.”

#### **4.5.2 Funciones socioculturales alimentarias que se manifestaron en el grupo de mayordomía, Los Señores Coroneros y Los Señores Caseros.**

1. Iniciar y mantener relaciones personales; se manifiesta en los cargos de apadrinamiento, a continuación, se explica cómo se llevan a cabo:

- a) De la mayordomía para con los Señores Coroneros en la festividad de la Ascensión: las relaciones personales se inician desde el momento en que los integrantes de la mayordomía ofrecen dicho cargo, en algunas ocasiones buscan a familiares, amigos, vecinos y personas que alguna vez han aceptado otros cargos festivos.
- b) De los Señores Caseros.

1- Para con los integrantes de la mayordomía: las relaciones personales inician desde el momento en que los Señores Caseros hacen la petición a la mayordomía para tomar el cargo de Señores Caseros.

2-Para con los Coroneros de La Estancia de Las Santas Crucitas: en comparación con las otras relaciones descritas, estas son relativamente cortas en cuanto a la duración de un año en el cargo de Señores Coroneros.

En los tres casos he podido notar desde la experiencia personal, por ser habitante de la comunidad, las relaciones personales se mantienen en el tiempo que duran los cargos, lo que implica una constante convivencia para organizarse en el empleo de los recursos, materiales y actividades que implica tener algún cargo. De igual modo, las relaciones personales permanecen para futuras ocasiones, es decir que hay una reciprocidad entre el buscador del cargo y el que acepta el cargo, llegando a invertirse los roles entre estas personas, es decir en

caso de que la persona que aceptó el cargo ahora sea quien le toque buscar a quien ofrecerle cargo, lo hará con aquella persona que alguna vez le dio cargo.

2. Proclamar la distintividad de un grupo y demostrar la pertenencia a un grupo: En La Ascensión de Jesucristo, se expresa en la comida que preparan los integrantes de la mayordomía dada a Los Señores Coroneros como es La Rosa de chocolate y La Rosa de comida que se le reparte al grupo de Los Señores Coroneros y, en agradecimiento reciproco de Los Señores Coroneros, para con la mayordomía con La Voluntad de bebida, Los Presentes, Las Cuelgas.

En la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, por parte del grupo de Los Señores Caseros y su compañía en los diversos alimentos que dan en La Estancia de Las Santas Crucitas al público en general y cuando comparten La Voluntad de bebida y La Rosa de chocolate para con Los Señores Coroneros que ellos invitaron.

3. Recompensa y ganar reconocimiento: ejemplificado en Los Señores Coroneros de La Ascensión, pues se les sirve primero a ellos en los convivios realizados en los cerros y en El Encuentro. Específicamente a ellos porque se les hace el reconocimiento del cargo que han tomado. De igual manera a la mayordomía, se le da reconocimiento cuando se les hace la entrega de Los Presentes y La Voluntad de bebida por que se da por parte de Los Señores Coroneros como un agradecimiento por las atenciones brindadas para con ellos.

4. Ejercer poder político y económico y significar estatus social: Quienes son parte de los cargos festivos, expresan una distinción en su nivel económico y civil, los gastos que sufragan varían según el cargo efectuado. En la festividad de La Ascensión, una aproximación de los gastos hechos por el grupo de Los Señores Coroneros oscila entre los 70 y 90 mil pesos por año de cargo. Y por parte de la mayordomía, de los basarios gastan en sus insumos para elaborar su comida y aparte, se cooperan para gastos comunes como la compra de refrescos que se dan en la celebración de La Ascensión y los fuegos pirotécnicos. Para la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, cada familia que participa sustenta el gasto del día que le toque ofrecer de comer, conforme a la organización de la compañía de Los Señores Caseros.

## Conclusiones

En este trabajo se describió la cultura alimentaria de la comunidad de El Vigil en el contexto de las dos principales celebraciones del periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz, primero identificando los espacios culinarios, después de la observación y descripción de estos, se habló sobre los platillos representativos que en estos contextos se preparan describiendo sus etapas de preparación que inician con los motivos por los cuales son seleccionados, los lugares donde se consiguen los ingredientes e insumos y las técnicas de preparación, así, fue posible conocer las funciones socioculturales alimentarias que los agentes sociales les atribuyen identificándolos como parte de su patrimonio alimentario.

Acorde con lo anterior, identificamos como espacios culinarios aquellos donde hubo momentos de convivencia entre las personas que tenía cargo como integrantes de la mayordomía, Los Señores Caseros, Los Señores Coroneros y las y los asistentes a las festividades, feligreses y algunas personas quienes en ocasiones contribuyen llevando alimentos en reconocimiento a haber sido beneficiadas con un favor por parte de las Santas Crucitas e imágenes religiosas veneradas en las diversas ocasiones que han sido descritas en el cuerpo de la tesis, por eso se propone que a través del proceso de preparación y consumo de alimentos en distintas convivencias crearon, mantuvieron y reforzaron las relaciones sociales.

No obstante, los espacios culinarios no son homogéneos en el sentido de su configuración, por ejemplo, en la fiesta de La Ascensión de Jesucristo se caracterizaron por ser lugares ubicados a la intemperie, reconociéndose como los lugares preferidos los patios de las casas de Los Señores Coroneros, el patio de la capilla de El Vigil y la ermita comunitaria, también se incluyen los cerros de la región que fueron los cerros de La Peña y La Víbora en distancia próxima a la comunidad de El Vigil, esto nos indica que la elección de estos lugares tiene dos connotaciones, la primera que al ser lugares abiertos y amplios es más fácil moverse y relacionarse, mezclarse en la intimidad de la fiesta para reconocer a quienes son parte del entorno social más cercano y generar la posibilidad de ampliar el capital social, político y económico creando nuevos puentes de comunicación entre las personas participantes; la segunda se debe a que la sacralidad rebasa el espacio del templo para hacerse presente en la

vida cotidiana de las personas, permitiendo expresiones de fervor religioso emotivas y llenas de significado para quienes son parte de la mayordomía y para quienes las presencian y participan de ellas.

Por su parte, en la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, los espacios culinarios se caracterizaron por ser los hogares de Los Señores Caseros, de los integrantes de su compañía, de Los Señores Coroneros que ellos designaban y de los hogares de aquellos que ofrecieron de comer de manera voluntaria. Estos espacios culinarios, a diferencia de los descritos anteriormente, eran diversos en sus cualidades, ya que podían estar dentro de una habitación de la casa, en los patios a la intemperie o las cocinas de humo fuera de la casa, lo que permite caracterizarles como espacios más íntimos, designados para las familias y personas allegadas a quienes sostienen el cargo, la forma de convivencia ahí, tiende a fortalecer los lazos de solidaridad y reciprocidad sobre la esperanza de que siempre se contará con el respaldo de amistades, familiares y vecinos que comparten la misma devoción y confianza hacia las divinidades.

En lo tocante a los alimentos representativos del periodo de El Señor de la Santa Cruz, los platillos de caldo rojo guisado y caldo blanco de garbanzos, las gorditas de trigo, La Rosa de chocolate, La Voluntad de bebida, los tamales de prensa, los tamales de masa quebrada, el atole de puscua de masa de maíz, las tortillas de colores hechas a mano y los elotes tradicionales, configuran actualmente un mosaico alimentario para el cuerpo, independientemente de los lugares de abasto a los que se recurre para obtener los ingredientes para su preparación, las personas que participan en su elaboración están convencidas de que cumplen cabalmente con la encomienda que han decidido adoptar, además de que lo hacen tal y como lo ordena la tradición culinaria de las festividades, lo importante para ellas y ellos es tener suficiente para compartir, para convivir y para complacer a Dios por medio de sus advocaciones en las imágenes religiosas de Las Santas Crucitas.

De este modo, puede entenderse que los cargos festivos, las convivencias con alimentos y las imágenes religiosas de Las Santas Crucitas son aspectos comunes que generan identidad en la cultura alimentaria de la fiesta de La Ascensión de Jesucristo y La Estancia de Las Santas Crucitas. En adhesión, fue posible catalogar y documentar dos tipos de funciones

socioculturales en la alimentación, las primeras fueron las que se manifestaron en momentos y situaciones de manera general es decir en ambas celebraciones, de este tipo se derivaron en seis funciones socioculturales alimentarias: la satisfacción de las funciones fisiológicas del cuerpo; producción y reproducción de las relaciones sociales al compartirse los alimentos entre los agentes sociales de la misma comunidad o con otras personas provenientes de fuera de ella; la centralidad que mantienen los alimentos de ambas celebraciones en el regimiento de los tiempos y espacios en la vida individual y comunitaria de los agentes sociales, pues sin comida no hay fiesta; la piedad y la devoción mostrada no solo por los habitantes de El Vigil, en general de aquellas personas externas que también lo manifiestan al preparar y compartir ritualmente los alimentos con las imágenes religiosas de Las Santas Crucitas y con las personas que participan de las convivencias; los sentimientos morales generados en quienes preparan y comparten sus alimentos, no solo deben cumplir con el cargo, sino que deben poner en esta función todo su empeño, recursos y tiempo para lograrlo y, finalmente, la función que tiene el acto de preparar y compartir los alimentos como símbolo de abundancia que nos recuerda la providencia dada por un Dios venerado en sus advocaciones a través de las imágenes religiosas.

En lo que corresponde al segundo tipo de funciones socioculturales, pudimos identificar cuatro como las que se manifestaron en las personas que tenían cargos como es el caso del grupo de mayordomía, Los Señores Coroneros y Los Señores Caseros: la primera función que tuvo el preparar y compartir los alimentos en sus respectivas celebraciones fue para mantener y, en otros casos, para dar inicio a relaciones personales armónicas entre los grupos con responsabilidades para efectuar la organización festiva, el acuerdo entre las y los organizadores, se ajustaba a lo que indicaban quienes parecen ser las personas con más experiencia en estas lides; la segunda es que cada grupo, conforme a lo que prepara y comparte, demuestra y da una connotación de distintividad, en el caso de la festividad de La Ascensión, quienes reparten comida por parte del grupo de mayordomía que son los Señores Comideros y La Rosa de Chocolate por parte de las Tenanchas, y de los padrinos de esta fiesta que se son Los Señores Coroneros demostraron su distintividad al repartir La Voluntad de bebida y Los Presentes. En cuanto a la celebración de la Estancia de Las Santas Crucitas,

la distintividad se demostró en el grupo de la compañía de Los Señores Caseros ofreciendo diariamente de comer; en consecuencia de la función sociocultural anterior se desprende la siguiente que es compartir y consumir los alimentos como recompensa y reconocimiento del cargo que tienen las personas dentro de la celebración, pues son ellas y ellos quienes primero reciben los alimentos o, en los ciertos casos mencionados, solo a estas personas se les ofrece cierto tipo de alimentos, lo que conduce a nuestra última función, los alimentos y bebidas que se ofrecen a las personas que pertenecen a estos grupos, buscan destacar estatus social, político y económico, aunque a veces requiera de aportaciones monetarias cuantiosas para cumplir con el cargo.

De igual manera, reconocemos que algunas características que presenta el patrimonio alimentario de las dos principales celebraciones del periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz son producto de factores étnico-históricos. Se sabe que las bases que sustentan la cultura alimentaria de El Vigil se deben a la presencia en la región de grupos originarios que han mantenido las herencias culturales relacionadas con el cultivo de la milpa y la recolección de productos alimentarios y utilitarios del monte como leña y cucharilla son, entre otros, productos característicos de estas prácticas.

Con la llegada del periodo de explotación campesina fundamentado en la hacienda, los habitantes de la zona vieron modificadas sus formas tradicionales de alimentación, teniendo que enfrentar un modelo que poco les beneficiaba pero que les permitió mantener vivas sus tradiciones. Así, a la comunidad llegaron personas provenientes de otras comunidades a trabajaran en la hacienda, la demanda de mano de obra y el arribo de personas de otras latitudes favorecieron el intercambio comercial, así como el contacto con la capital queretana propiciado por la ruta comercial de El Camino Real. La hacienda se posicionó como un lugar de abastecimiento de diversos productos alimentarios, a la vez que, mediante el comercio recibía productos que fueron integrándose en la cultura alimentaria de los habitantes. Con el declive en la producción agropecuaria de la hacienda provocada por el reparto agrario y los cambios climatológicos, los habitantes de la región se vieron obligados a vivir principalmente de las actividades agrícolas de sus parcelas.

Con la modernización y la llegada de los servicios públicos a la comunidad, cuya principal manifestación de evidenció en la construcción de la carretera que permitió una mayor comunicación con la ciudad de Querétaro, se motivó la movilidad personal derivando en el acceso a nuevas formas de sustento económico, lo que incentivó aún más el abandono las actividades agrícolas pues las personas vieron mayores posibilidades de crecimiento económico en la migración pendular hacia las ciudades de Querétaro y sus alrededores; la estacional o definitiva hacia otros estados del país y a los Estados Unidos. En consecuencia, se abandonaron parcialmente los campos de cultivo, con lo que las personas que aún se dedicaban a la agricultura, no podían satisfacer plenamente la demanda de productos del campo, principalmente el maíz, el frijol, la calabaza, los quelites y el pulque, lo que derivó en la alternativa de obtener alimentos procesados provenientes de la industria alimentaria.

Por otro lado, la instalación de luz eléctrica hizo que se fueran sustituyendo algunos utensilios y artefactos de las cocinas del pasado, como el metate, el molino manual, el molcajete y el rodillo, permitiéndose de esta manera que en los hogares se emplearan tecnologías electrodomésticas como la licuadora, molinos eléctricos y batidoras, facilitando de este modo la preparación de los alimentos. No obstante, algunas formas de cocinar, espacios e ingredientes de producción local como el maíz persisten, ejemplo de esto son los espacios donde se cocina como los cerros y los patios de la casas, así como las cocinas de humo; en este rubro pueden considerarse también el uso de técnicas culinarias como la nixtamalización, el uso del fogón, la colecta de leña, el uso de piedras de hormiguero para los comales para cocer las gorditas de trigo, el uso continuado de las recetas de generaciones familiares, el respeto comunitario y regional de la organización de cargos para las fiestas, las “costumbres de etiqueta” y los horarios en la preparación y consumo de los platillos representativos de este periodo, son, entre otros, rasgos característicos de la organización social propia de las festividades de El Señor de la Santa Cruz.

Damos cuenta también de algunos hallazgos, por ejemplo, pudimos observar la inclusión de algunas actividades recientes que pasaron a formar parte de las tradiciones en los eventos de ambas celebraciones estudiadas. Respecto de la fiesta de La Ascensión de Jesucristo, se incorporó el acto de ofrecer de comer en El Encuentro en la ermita de la comunidad y en lo

que respecta a La Estancia de Las Santas Crucitas, dar de comer diariamente y ofrecer menudo en las velaciones son innovaciones que seguramente persistirán en este momento de la fiesta.

Mediante el análisis documental, hemos querido profundizar en la parte histórica, pero debido a las dificultades que representa esta tarea, así como a lo ajustado de los tiempos con los que contamos para realizar esta investigación, no nos fue posible abarcar tanto como hubiéramos deseado. En este sentido, dejamos algunas recomendaciones para futuros trabajos académicos sobre el análisis documental de los grupos originarios que se asentaron en la región que compete a El Vigil y su estilo de vida en diversos aspectos, en específico sobre sus creencias religiosas relacionadas con su cosmovisión, las fuentes documentales como el Archivo General de la Nación, el Archivo General Agrario, los archivos parroquiales y el Archivo del Estado de Querétaro, son sin lugar a dudas, lugares idóneos para llevar a cabo este tipo de investigaciones, recomendamos asistir a ellos con paciencia, profesionalismo y perseverancia.

Algunas de las limitaciones que tuvo este trabajo tuvieron que ver con la dificultad de conseguir la documentación histórica sobre El Vigil. De igual forma, en el año 2023, mi participación dentro del cargo en el grupo de Señores Coroneros, si bien me permitió profundizar sobre las actividades que ellos desempeñan, debido a la temporalidad en la que se programaron los eventos realizados en la celebración de La Ascensión de Jesucristo, incidieron en que se me dificultara la realización a profundidad de las entrevistas *in situ*, en los cerros de La Peña, La Víbora y en El Encuentro.

Es nuestro deseo que estudios como el que aquí se presenta, sobre lo que es una cultura alimentaria en el contexto de una comunidad indígena con características rurales y campesinas, pero considerado por las instituciones como urbano; con festividades religiosas cuyo origen se ha perdido en el tiempo pero que luchan por mantenerse vigentes en el imaginario colectivo de quienes en ella habitamos, contribuyan al conocimiento de la región, de mi comunidad y de los espacios de origen étnico campesino que evidencian los contrastes de lo que llamamos modernidad, que cuestionan los avances del desarrollo y del progreso y que presumen la continuidad de una cosmovisión que lejos de ceder a los embates de la

globalización, son muestra de la capacidad de las comunidades de integrar innovaciones que enriquecen cotidianamente sus acervos culturales y sociales.

## Referencias

- Aguilar, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios de Antropología de la Alimentación. *Anales de la Antropología*, Vol. 35, pp. 11-29. En <https://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/14884>
- Aguilar, P. (2002). Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria. [Tesis de maestría publicada]. Universidad Nacional Autónoma de México. En [https://ru.atheneadigital.filos.unam.mx/jspui/handle/FFYL\\_UNAM/2961](https://ru.atheneadigital.filos.unam.mx/jspui/handle/FFYL_UNAM/2961)
- Aguilar, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de la Antropología*, Vol. 48, (No.1), pp. 11-31. En <https://www.elsevier.es/es-revista-anales-antropologia-95-articulo-cultura-alimentacion-aspectos-fundamentales-una-S0185122514704874>
- Ávila, R. (2016). Antropología de la alimentación. *Textos escogidos de Igor de Garine. Selección y presentación de Ricardo Ávila*. Universidad de Guadalajara Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades Unidad de Apoyo Editorial. En [http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/pperiod/esthom/pdfs/antropologia\\_de\\_%20la\\_alimentacion.pdf](http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/pperiod/esthom/pdfs/antropologia_de_%20la_alimentacion.pdf)
- Bak-Geller, S., Matta, R. y Sureiman, C-É. (2019). Introducción. La patrimonialización está verdaderamente en todas partes. En S., Bak-Geller Corona, R., Matta y C-É. de Suremain, (coords.). *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*. (1er ed., pp.17-29).
- Becerril, J. (1997). *Municipio de Huimilpan*. Gobierno del Estado de Querétaro.
- Bertran, M. (2005). *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. (1er ed.). Universidad Nacional Autónoma de México.

Bertran, M. (2017). Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México. *Anales De Antropología*, Vol. 51, (No.2), pp.123-130. <https://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/61980>

Bonfil, G. (1982). El etnodesarrollo: Sus premisas Jurídicas, Políticas y de Organización. En Francisco Rojas Aravena (Ed.). *América latina: etnodesarrollo y etnocidio*. (Ediciones FLACSO p.131-146). Editorial EUNED.

Bonfil, G. (1988). La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. Clásicos y Contemporáneos en Antropología. *Anuario Antropológico*, (No. 86), pp. 13-53. En <https://ciesas.edu.mx/wp-content/uploads/2021/06/Binder3-A.pdf>

Brambilia, R. y Castañeda, C. (1991). Arqueología del río Huimilpan, Querétaro. En Ana María Crespo. *Querétaro Prehispánico*, Vol. 238, pp. 137-161. Editorial Instituto Nacional de Antropología e Historia – INAH.

Broda, J. (2009). La fiesta de la Santa Cruz y el culto de los cerros. En Universidad Nacional Autónoma de México, PUMC, (Ed.) *Estado del desarrollo económico y social de los pueblos indígenas de Guerrero*, Vol. 2. Universidad Nacional Autónoma de México. Programa Universitario México Nación Multicultural, Guerrero (México: State). Secretaría de Asuntos Indígenas.

En

[https://www.nacionmulticultural.unam.mx/edespig/diagnostico\\_y\\_perspectivas/RECUADROS/CAPITULO%2013/5%20La%20fiesta%20de%20la%20Santa%20Cruz%20y%20el%20culto%20de%20los%20cerros.pdf](https://www.nacionmulticultural.unam.mx/edespig/diagnostico_y_perspectivas/RECUADROS/CAPITULO%2013/5%20La%20fiesta%20de%20la%20Santa%20Cruz%20y%20el%20culto%20de%20los%20cerros.pdf)

Broda, J. (2016). Ofrendas mesoamericanas en una perspectiva comparativa. En J. Broda (coord.), *Convocar a los dioses. Convocar a los dioses ofrendas mesoamericanas. Estudios antropológicos, históricos y comparativo*. (1era- ed., pp.531-582). Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas.

Carrasco, N. (2004). *Nuevas Perspectivas para la Antropología de la Alimentación en Chile*. V Congreso Chileno de Antropología. Colegio de Antropólogos de Chile A. G, San Felipe. En <https://www.aacademica.org/v.congreso.chileno.de.antropologia/41>, Chile.

Chafla, J. e Inga, C. (2022) Estrategias de Comunicación del Patrimonio Alimentario del cantón Alausí-Ecuador. *VÍNCULOS-ESPE*, Vol.7, (No. 1), pp. 19-30. En <https://journal.espe.edu.ec/ojs/index.php/vinculos/article/view/2284>

Chevalier, F. (1999) [1976]. *La formación de los latifundios en México. Haciendas y sociedad en los siglos XVI, XVII y XVIII*. Fondo de Cultura Económica, México.

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. [C.M.] art. 2., 1917. (México).

Contreras, J. (2019). La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización. *Boletín de Antropología*, Vol. 34, (No. 58), pp. 30-55. En <https://revistas.udea.edu.co/index.php/boletin/article/view/339254>

Contreras, J. (2013). *Identidad a través de la cultura alimentaria. Memoria y simposio*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Trazos, consultoría editorial.

Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Editorial Ariel.

Contreras, J. y Gracia, M. (2005). Aproximaciones teóricas para el estudio sociocultural de la alimentación. En Contreras, J. Gracia, M. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. (pp. 75-137). Editorial Ariel.

Corona de La Peña, L. E. (2011). 17. Reflexiones sobre cultura alimentaria en alumnos de la Escuela Nacional de Antropología e Historia. En L. E, Corona. y C. E, Good, (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México: Perspectivas antropológicas e históricas*, (1era ed., pp. 311-324). En <https://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/libro%3A603>

Cortés, A. (2018). *La construcción cultural de los espacios culinarios en la ciudad de Puebla. Campo culinario y sistema de gustos*. [Tesis de maestría publicada]. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. En <https://repositorioinstitucional.buap.mx/items/775a3e04-7a57-4b58-af07-9df4023264ca>

Crespo, A. y Bramilia, R. (1991). Perspectivas de la arqueología de Querétaro. En Ana María Crespo, *Querétaro Prehispánico*, Vol. 238, pp. 7-9. Editorial Instituto Nacional de Antropología e Historia – INAH.

Dehouve, D. (2016). El depósito ritual. Una práctica mesoamericana de larga duración. *CONFLUENZE*, Vol. 8, (No. 2), pp. 181-206, <https://confluenze.unibo.it/article/view/6652>

Diario Oficial de la Federación [DOF]. Tribunal Superior Agrario. Sentencia pronunciada en el juicio agrario número 09/2002, relativo a la segunda ampliación del ejido, promovido por campesinos del poblado de Vegil y Taponas, Municipio de Huimilpan, Qro. 15 de noviembre de 2002. (México).

Domínguez, N. (17 de septiembre de 2017). *Sotol verde, Dasylirion acrotrichum*. Comisión Nacional para el Conocimiento y uso de la Biodiversidad (CONABIO). Recuperado el 19 de marzo de 2024. En <https://enciclovida.mx/especies/157030-dasylirion-acrotrichum>

Duhart, F. (2002). Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. En: *Gazeta de Antropología*, Artículo 15, (No.18), En <https://digibug.ugr.es/handle/10481/7403>

Durkheim, E. (1993). Emile Durkeim.1858-1917. En McGraw-Hill/Interamericana de España, S. A. Antropología, (Ed.). *Antropología*. (1er ed. pp. 239-272). Editorial McGraw-Hill Inc.

Gerhard, P. (1986). *Geografía Histórica de la Nueva España 1519-1821*. Universidad Nacional Autónoma de México.

Giménez, G. (2005), La dinámica cultural en G. Giménez. (Ed.) *Teoría y análisis de la cultura*, Vol. 1, pp. 113-137. Editorial CONACULTA. En <https://vinculacion.cultura.gob.mx/capacitacion-cultural/intersecciones/vol-5-6/Teoria%20y%20analisis%20de%20la%20cultura.pdf>

Gobierno del Estado de Querétaro. (2020). *Anuario de Fiestas Tradicionales en Querétaro*. Secretaría de Cultura del Estado. En <https://admin.culturaqueretaro.gob.mx/galmultimed/files/6604f6a3dfab18a99dea8fc7b01a7f1.pdf>

González, C. (2012). *Familias enredadas: las alianzas de la élite queretana 1765-1821*. Universidad Autónoma de Querétaro.

González, R. y Aguilar, M. (2022). *Diagnóstico de la movilidad humana en Querétaro*. Coordinación del Centro de Estudios Migratorios, Unidad de Política Migratoria, Registro e Identidad de Personas y Secretaría de Gobernación. En [http://www.politicamigratoria.gob.mx/work/models/PoliticaMigratoria/CPM/foros\\_regionales/multimedia/diag\\_Quer.pdf](http://www.politicamigratoria.gob.mx/work/models/PoliticaMigratoria/CPM/foros_regionales/multimedia/diag_Quer.pdf)

Guber, R. (2001). *La etnografía, método, campo y reflexividad*. Grupo Editorial Norma.

Guerrero, A. y Solorio, E. (2017). El Bajío como región culinaria: identidad y cocina en un área cultural de México. En Ernesto Licona y Alejandro Cortés (coords.). *Alimentación, cultura y espacio acercamientos etnográficos*. (1era ed. pp. 15-36). Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Facultad de Filosofía y Letras.

Guzmán, M. (2019). Prefacio. La patrimonialización está verdaderamente en todas partes. En S., Bak-Geller Corona, R., Matta y C-É. de Suremain, (coords.). *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*. (1er ed., pp.9-16).

Hernández, L. (2018). De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: Algunas reflexiones. *Diario De Campo*, (No.4), pp. 15-27. En <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/13335>

Hiernaux. D. (2004). Henri Lefebvre: del espacio absoluto al espacio diferencial. *Veredas. Revista del pensamiento sociológico*, Vol. 5, (No. 8). pp. 11-26. En [https://www.researchgate.net/publication/301677249\\_Henri\\_Lefebvre\\_del\\_espacio\\_absoluto\\_al\\_espacio\\_diferencial](https://www.researchgate.net/publication/301677249_Henri_Lefebvre_del_espacio_absoluto_al_espacio_diferencial)

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, (2020). Censo general de población y vivienda. El Vigil. México: INEGI.

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, (2020). *Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas, El Vigil*. México: INEGI.

Instituto Nacional de Antropología e Historia. Exposición fotográfica “*Estos cerros que ves, pasado y ancestralidad*”, Huimilpan, julio-septiembre, 2023.

Iturriaga, J. N. (2010). La identidad alimentaria mexicana como fenómeno cultural. *Archipiélago. Revista Cultural De Nuestra América*, Vol. 14, (No.56), pp. 47-49. En <https://www.revistas.unam.mx/index.php/archipiela/ article/view/19941>

Kemper, R. (2010). *Tzintzuntzan, Michoacán. Cuatro décadas de investigaciones antropológicas*. El Colegio de Michoacán.

Kihara, J. (2014). *Comida festiva en las festividades de la Virgen de El Pueblito, en El Pueblito, Querétaro*. [Tesis de maestría publicada]. Universidad Autónoma de Querétaro. En <https://ri-ng.uaq.mx/bitstream/123456789/6962/1/RI000909.pdf>

Kotlyarova, V. y Bermus, A. (2019). Culture And National Identity In The Context Of Globalization. In D. Karim-Sultanovich Bataev, S. Aidievich Gapurov, A. Dogievich Osmaev, V. Khumaidovich Akaev, L. Musaevna Idigova, M. Rukmanovich Ovhadov, A. Ruslanovich Salgiriev, & M. Muslamovna Betilmerzaeva (Eds.), Social and Cultural Transformations in the Context of Modern Globalism. *Future Academy*. Vol 76. (pp. 1760-1766). European Proceedings of Social and Behavioural Sciences <https://doi.org/10.15405/epsbs.2019.12.04.238>

Ley de Derechos y Cultura de los Pueblos y Comunidades Indígenas del Estado de Querétaro [LDCPCIEQ ], art. 3, 2009. (México).

Leyva, D. y Pérez, A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, Vol.6, (No. 4), pp. 867-881. En [https://www.colpos.mx/wb\\_pdf/Veracruz/2015/20\\_15\\_12.pdf](https://www.colpos.mx/wb_pdf/Veracruz/2015/20_15_12.pdf)

“*Libro de Partida de Entierros de San Miguel Huimilpan*”. 1716-1768. Archivo Parroquial de San Miguel Arcángel Huimilpan, Querétaro.

Licona, E. y Cortés, A. (2017). Introducción. En Ernesto Licona y Alejandro Cortés (coords.). *Alimentación, cultura y espacio acercamientos etnográficos*. (1era ed. pp. 9-14). Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Facultad de Filosofía y Letras.

Licona, E., García, I. y Cortés A. (2019). El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la antropología de la alimentación. *Antropología experimental*, (No. 19), pp.165-172. En <https://doi.org/10.17561/rae.v19.15>

López, A. (2013). Cosmovisión, identidad y taxonomía alimentaria. En Jesús Contreras, *Identidad a través de la cultura alimentaria. Memoria y simposio*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. (pp.39-58). Trazos, consultoría editorial.

Maya, M., Maya, M., Martínez, J., Martínez, A. (1992). *Huimilpan. Crónicas y leyendas*. Instituto Nacional Indigenista.

Meléndez, J. y Cañez, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, Vol. 17, (No. spe), pp.181-204. En [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008)

Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; Centro de Investigación y Estudios Superiores de Antropología Social.

Padilla, C. (2006). *Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico. Ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural*. Quito.

Padrón e Historial de Núcleos Agrarios (05/03/24). *PHINA Padrón e Historial de Núcleos Agrarios, Entidad Querétaro, municipio Huimilpan. Tipo de núcleo, Ejido*. En <https://phina.ran.gob.mx/index.php>

Peñaloza, L.E. (2020). *Festividad de La Bendición de los Elotes, en El Vigil, Huimilpan, Querétaro*. [Tesis de licenciatura, Universidad Autónoma de Querétaro]. Repositorio Institucional, Universidad Autónoma de Querétaro. En <http://ring.uaq.mx/handle/123456789/2167>

Pérez, M., Verboonen, R., Plata, J. y Nieto, M. (2021). *Costumbre y tradición en los sistemas normativos indígenas de Querétaro*. Universidad Autónoma de Querétaro, Fondo Editorial Universitario, Facultad de Filosofía e Instituto Electoral del Estado de Querétaro.

Pineda. G. (2020). *Diagnóstico de la movilidad humana en Querétaro*. Gobierno de México. En [http://www.politicamigratoria.gob.mx/work/models/PoliticaMigratoria/CPM/foros\\_regionales/multimedia/diag\\_Quer.pdf](http://www.politicamigratoria.gob.mx/work/models/PoliticaMigratoria/CPM/foros_regionales/multimedia/diag_Quer.pdf)

Prieto, D. y Utrilla, B. (2003). Los otomíes de Querétaro. En Saúl Millán y Julieta Valle (Coords.), *La comunidad sin límites. Estructura social y organización comunitaria en las regiones indígenas de México, Vol. 2*, pp. 145-210. Editorial Instituto Nacional de Antropología e Historia – INAH.

Questa, A. y Utrilla, B. (2006). *Otomíes del Estado de México y del sur de Querétaro. Pueblos indígenas del México Contemporáneo*. Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

Ramírez, B. y López L. (2015). *Espacio, paisaje, región, territorio y lugar: la diversidad en el pensamiento contemporáneo*. (1er ed.). Universidad Nacional Autónoma de México.

Ramos, E. (2021) “San Miguel Huimilpan: lugar de las grandes milpas” en Pérez, Verboonen, Plata y Nieto (2021). *Costumbre y tradición en los sistemas normativos indígenas de Querétaro*. Universidad Autónoma de Querétaro, Fondo Editorial Universitario, Facultad de Filosofía e Instituto Electoral del Estado de Querétaro, pp. 215-229.

Restrepo, E. (2018). *Etnografía. Alcances, étnicas y éticas*. (1.a ed.). Fondo Editorial de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Sánchez, A. (2006). La fiesta del gusto: La construcción de México a través de sus comidas. *Opción*, Vol. 22, (No. 51), pp. 9-25. En <https://repositorio.tec.mx/handle/11285/634760?show=full&locale-attribute=es>

Saucedo, G. (2011). Capítulo VII. 5. Ecología y cultura. Antropología alimentaria y nutricional. En A. Barragán y L. González. (coords.). *La complejidad de la antropología física*. (1era. Ed. Tomo II. p. 393-426). Instituto Nacional de Antropología e Historia. En <http://mediateca.ovah.gob.mx/repositorio/islandora/object/libro%3A609>

Somohano. L. (2003). *La versión histórica de la conquista y la organización política del pueblo de indios de Querétaro*. ITESM Campus Querétaro.

Sos, I. (2020). *La identidad cultural alimentaria en el País de Valencia: reivindicación de las costumbres y tradiciones alimentarias como vía para recuperar el modelo de dieta mediterránea*. [Tesis de maestría]. Universitat Oberta de Catalunya. En <https://openaccess.uoc.edu/handle/10609/121228?locale=es>

Sosa, M. y Salido, P. (2013). La conformación de una ruta alimentaria como estrategia de desarrollo turístico rural para el municipio de Ures, Sonora, México. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, Vol.21, (No.42), pp.151-174. En <https://ciad.repositorioinstitucional.mx/jspui/handle/1006/172>

Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de Investigación*. (No.15). pp. 21-34. En <https://www.cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/view/38>

Valverde, A. (2008). San Nicolás de la Torre, Querétaro: de estancia a hacienda. Siglos XVI y XVII. *Cuicuilco*, Vol. 15, (No. 44), pp. 163-179. En <https://biblat.unam.mx/es/revista/cuicuilco/articulo/san-nicolas-de-la-torre-queretaro-de-estancia-a-hacienda-siglos-xvi-y-xvii>

Vasconcelos, A., Tapia, L y López, J. (2019). Transferencia de saberes tradicionales alimentarios. El caso de las productoras de tlayudas en Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (México). *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, Vol. 30, (No. 55), pp. 2-28. En <https://www.ciad.mx/estudiossociales/index.php/es/article/view/866>

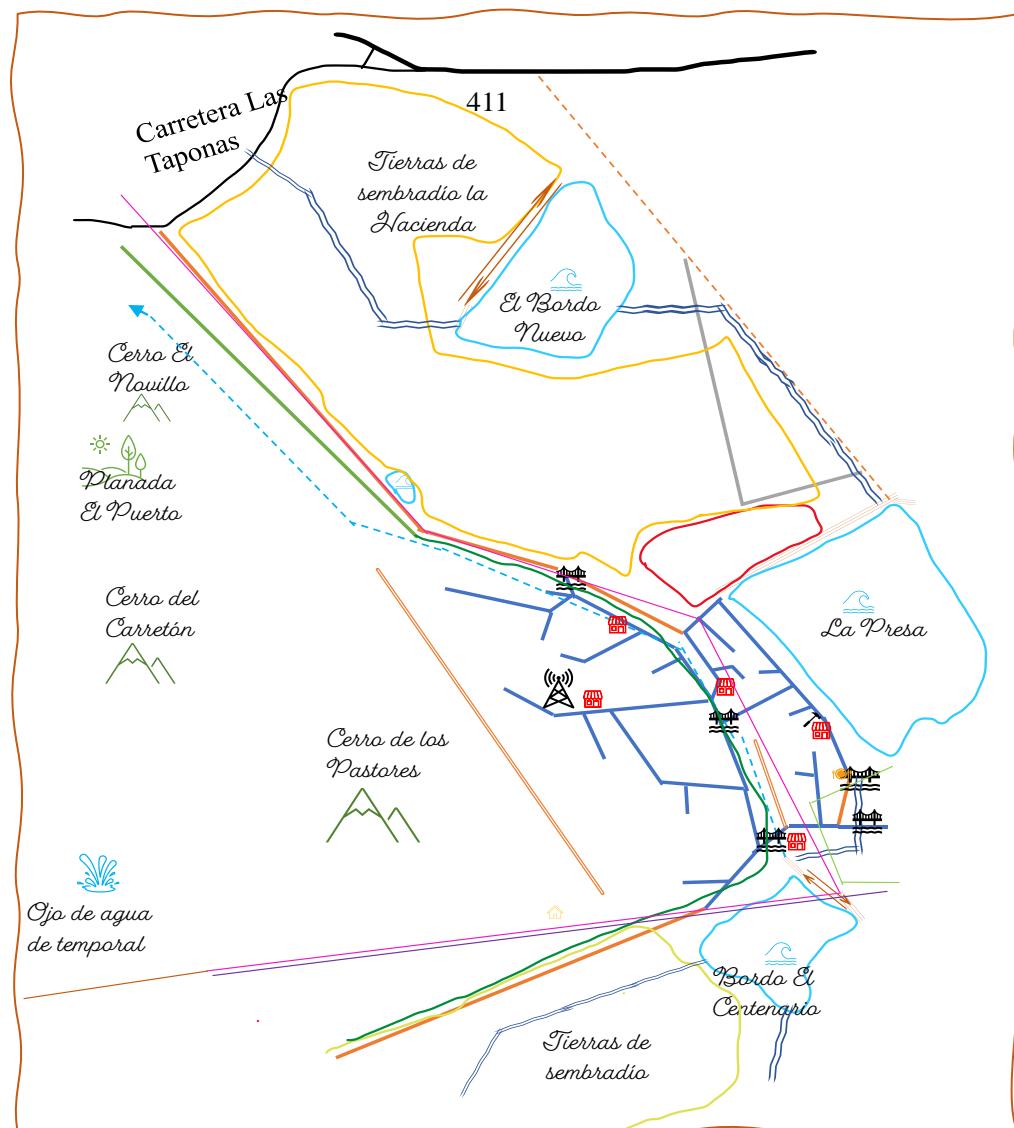
Viramontes, C. (1999). *Querétaro prehispánico*. Mediateca INAH. En <https://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/guia%3A288>

Wrooman, E. (2016), *Organizaciones tradicionales y cohesión social en Amazcala, El Marques, Querétaro*. [Tesis de licenciatura, Universidad Autónoma de Querétaro]. En <https://ri-ng.uaq.mx/handle/123456789/7365>

## Apéndice

### Cartografía de la comunidad El Vegil

Figura 57.  
Mapa de la zona 1, en El Vegil.



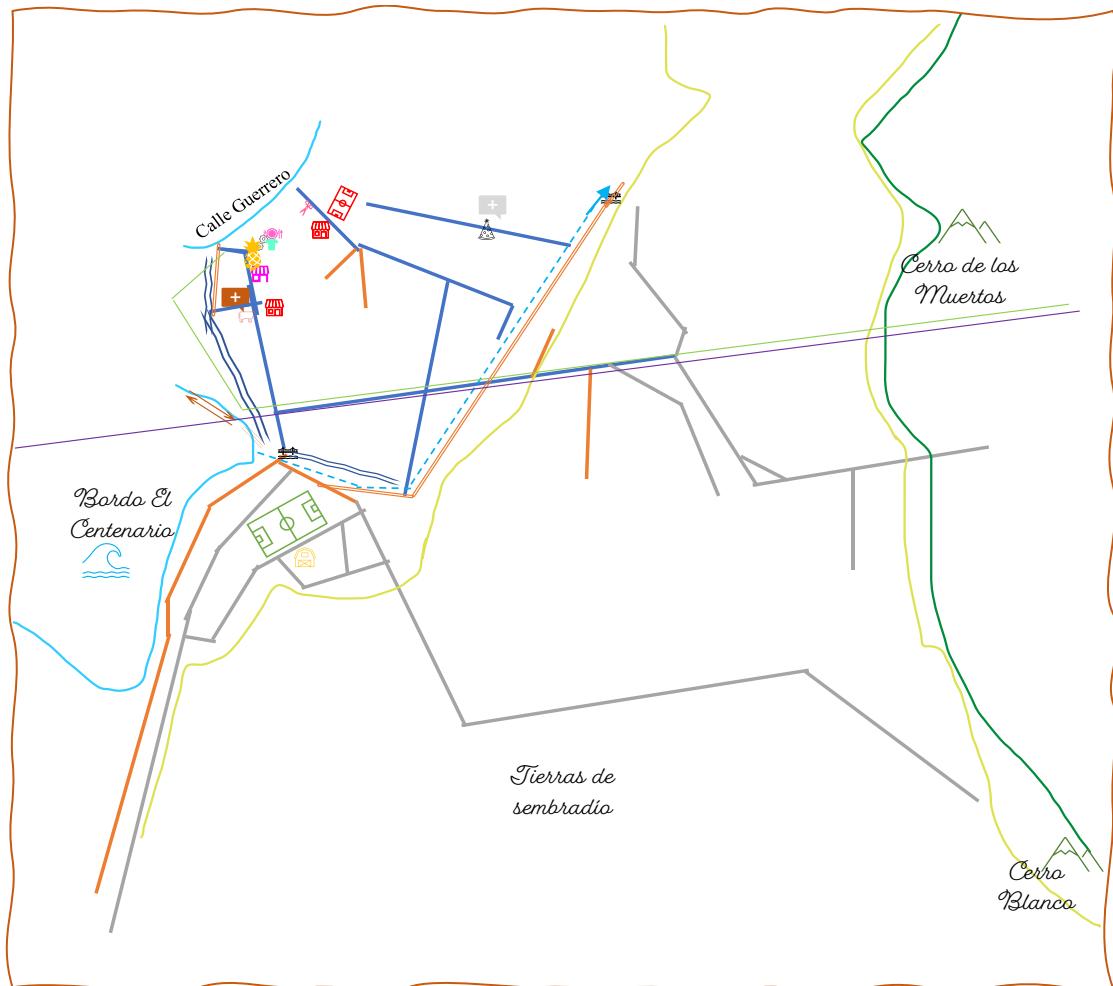
Fuente: Mapa de elaboración propia a partir de los recorridos de área. Elaborado el 05/07/24 en base a las divisiones ejidales de los planos proporcionados por PHINA, 27/02/24, en <https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php>

Tabla de simbologías

Icono	Significado
—	Carretera de asfalto
—	Calle de empedrado y cemento
—	Calle de terracería
—	Calle no explorada
—	Calle de empedrado
—	Vereda de terracería
—	Relieve geográfico
▲	Cerro
▲	Planada
→	Acequia
~~~~	Cuerpos de agua
~~~~	Manantiales de temporal
~~~~	Arroyos de temporal
==	Compuertas de piedra
==	Compuertas de tierra
—	Tierras de sembradíos
—	Tierras de sembradíos de la hacienda El Vegil
—	Edificios de la hacienda El Vegil
■	Tiendas misceláneas
●	Servicio de alimentación frituras y botanas
↗	Ferretería
●	Puentes de cemento
●	Antena de telecomunicaciones
●	Casa ejidal
—	Límites de las tierras ejidales de Apapátaro
—	Límites de las tierras ejidales El Centenario
—	Límites de las tierras ejidales El Granjeno
—	Límites ejidales Vegil y sus anexos Las Taponas y El Granjeno

Los límites que comprende esta zona son: al norte la carretera estatal 411, al sur el borde del Centenario, al este la calle de empedrado que es una de las dos entradas que tiene la comunidad y que conecta con la carretera estatal 411 y por último al oeste el cerro de los Pastores, (ver figura 57).

**Figura 58.**  
Mapa de la zona 2, en El Vegil.



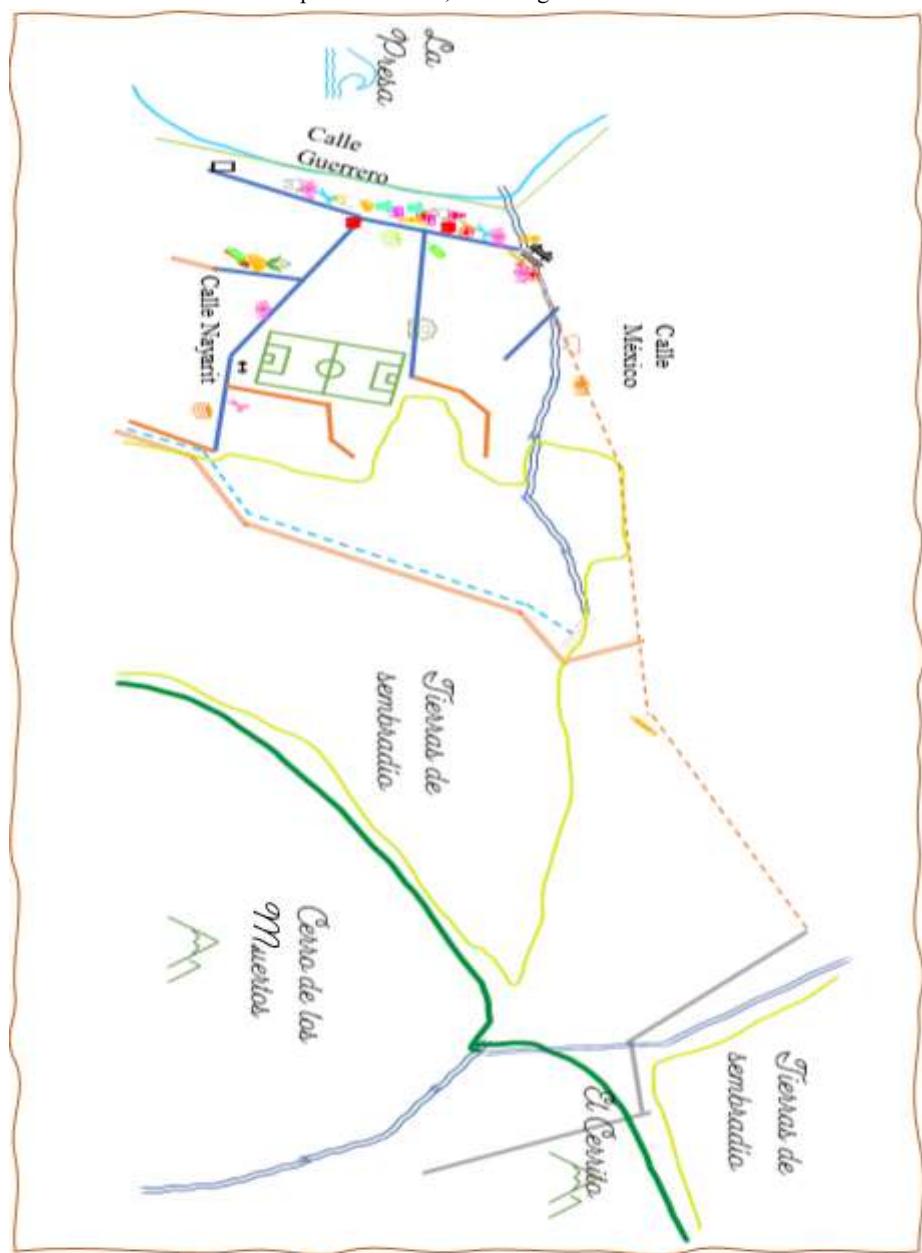
Fuente: Mapa de elaboración propia a partir de los recorridos de área. Elaborado el 05/07/24 en base a las divisiones ejidales de los planos proporcionados por PHINA, 27/02/24, en <https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php>

Tabla de simbologías

Icono	Significado
—	Calle de empedrado y cemento
—	Calle de terracería
—	Calle no explorada
—	Vereda de terracería
—	Relieve geográfico
▲	Cerro
→	Acequia
~~~~	Cuerpos de agua
~~~~	Arroyos de temporal
====	Compuertas de piedra
====	Compuertas de tierra
—	Tierras de sembradíos
█	Tiendas misceláneas
█	Cremerías
█	Carnicería
█	Frutería
█	Invernadero de cultivo
█	Cancha de fut bol
█	Cancha de básquet bol
█	Delegación de la comunidad
█	Capilla familiar
█	Ermita comunitaria
█	Taller mecánico
█	Puentes de cemento
█	Salón de eventos
—	Límites de las tierras ejidales El Granjeno
—	Límites de las tierras ejidales El Centenario
█	Estética
█	Servicio de alimentación
█	Tienda de ropa
█	Carnecería

Los límites que comprende esta zona son: al norte la calle Coahuila, al sur tierras de sembradío. Al este el cerro de los Muertos (El Tule) y hacia el oeste la calle Guerrero, (ver la figura 58).

**Figura 59.**  
Mapa de la zona 3, en El Vegil.



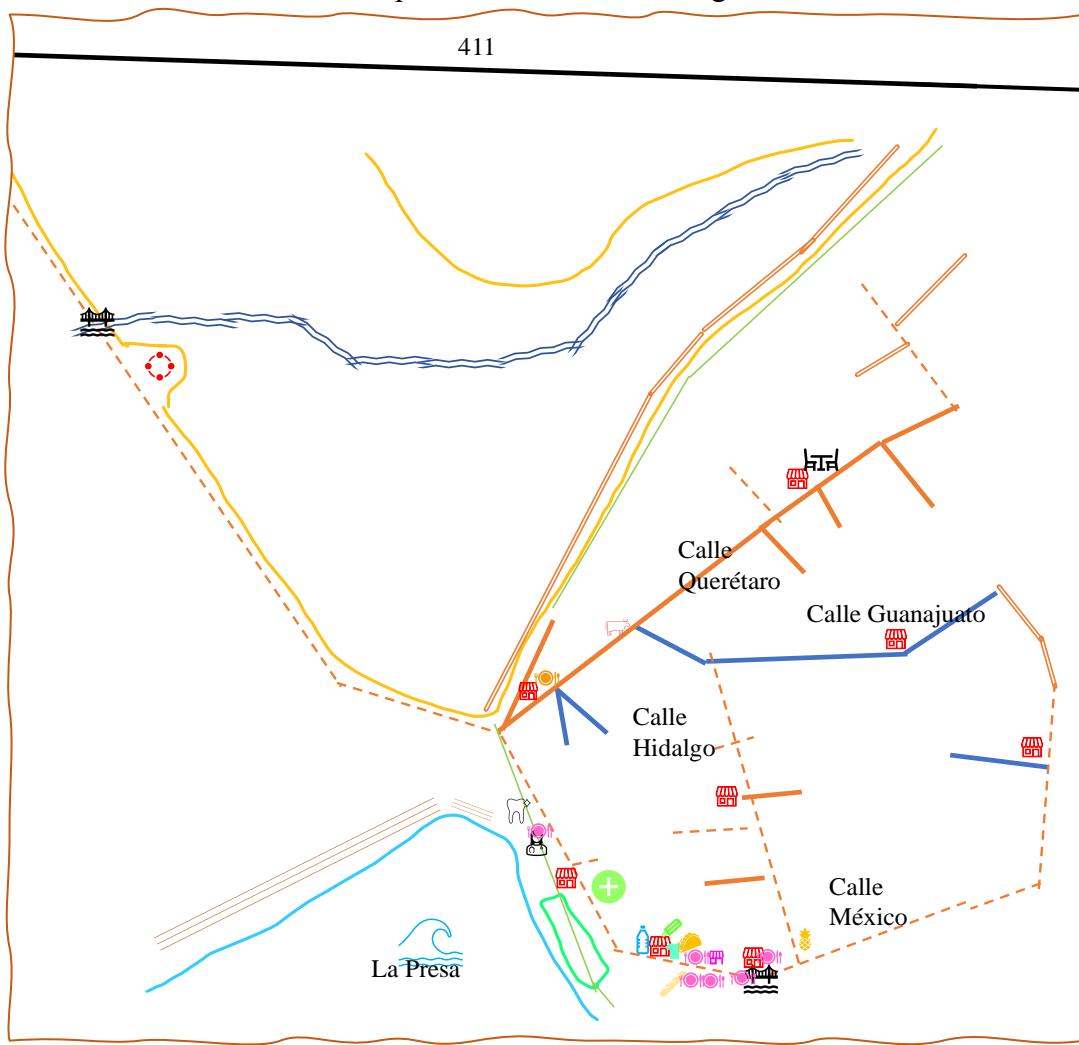
Fuente: Mapa de elaboración propia a partir de los recorridos de área.  
Elaborado el 05/07/24 en base a las divisiones ejidales de los planos  
proporcionados por PHINA, 27/02/24, en  
<https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php>

Tabla de simbologías

Icono	Significado
—	Calle de empedrado y cemento
—	Calle de terracería
—	Calle no explorada
—	Calle de empedrado
—	Vereda de terracería
—	Relieve geográfico
▲▲	Cerro
---	Acequia
~~~~	Cuerpos de agua
~~~~	Papelería
~~~~	Arroyos de temporal
====	Compuertas de piedra
—	Tierras de sembradíos
■■	Tiendas misceláneas
■■	Tiendas cremerías
●●	Servicio de alimentación frituras y botanas
●●	Servicio de alimentación
●●	Pastelería
●●	Carnicería
●●	Pollería
●●	Farmacia
●●	Puentes de cemento
●●	Pollo rostizado
●●	Frutería
●●	Papelería
●●	Tienda de ropa
●●	Peluquería
●●	Estética
—	Límites de las tierras ejidales El Granjeno
●●	Molino eléctrico
●●	Servicio de alimentación nieves, helados y paletas de hielo.
●●	Tienda loza de barro y trastes de plástico
●●	Tortillería
●●	Consultorio dental
●●	Cancha de fut bol
●●	Escuela primaria
●●	Escuela preescolar
●●	Vivero de plantas y flores
●●	Tienda de electrónica
●●	Gimnasio comunitario al aire libre

Los límites que comprende esta zona son: al norte la calle México, al sur la calle Nayarit, al este el cerro de “los Muertos” y el “Cerrito”; y al oeste la calle Guerrero, (ver la figura 59).

**Figura 60.**  
Mapa de la zona 4, en El Vegil.



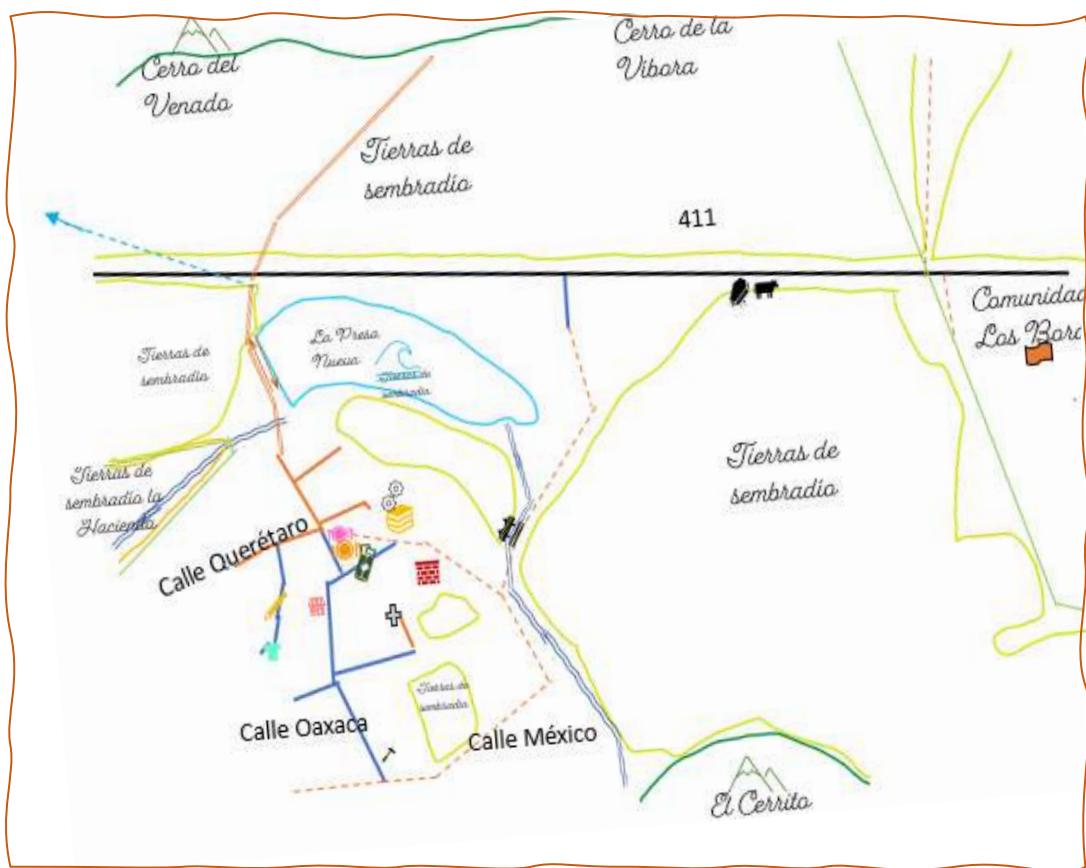
Fuente: Mapa de elaboración propia a partir de los recorridos de área. Elaborado el 05/07/24 en base a las divisiones ejidales de los planos proporcionados por PHINA, 27/02/24, en <https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php>

Tabla de simbologías

Icono	Significado
—	Carretera federal
—	Calle de empedrado y cemento
—	Calle de terracería
—	Calle de empedrado
—	Vereda de terracería
	Cuerpos de agua
	Tratadora de agua CEA
	Arroyos de temporal
	Compuertas de piedra
—	Tierras de sembradíos de la hacienda El Vegil
	Dispensadora de agua
	Carnicería
	Tiendas misceláneas
	Tiendas cremerías
	Servicio de alimentación frituras y botanas
	Servicio de alimentación
	Servicio de alimentación nieves, helados y paletas de hielo
	Servicio de alimentación panadería y pastelería
	Frutería
	Tortillería
	Molino eléctrico
	Puentes de cemento
	Renta de sillas y mesas
	Taller mecánico
	Papelería
	Parada de taxi
	Tienda de ropa
	Consultorio dental
	Límites de las tierras ejidales El Granjeno
	Consultorio médico
	Capilla comunitaria El Señor de las Maravillas
	Jardín de la capilla comunitaria

Los límites que comprende esta zona son: al norte la carretera estatal 411, al sur la calle México, hacia el este la calle Hidalgo, calle Guanajuato y cruce con calle Querétaro; y al oeste la calle México que conecta con la carretera estatal 411, (ver figura 60).

**Figura 61.**  
Mapa de la zona 5, en El Vigil.



Fuente: Mapa de elaboración propia a partir de los recorridos de área. Elaborado el 05/07/24 en base a las divisiones ejidales de los planos proporcionados por PHINA, 27/02/24, en <https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php>

Tabla de simbologías

Icono	Significado
—	Carretera de asfalto
—	Calle de empedrado y cemento
—	Calle de terracería
—	Calle de empedrado
—	Vereda de terracería
—	Relieve geográfico
▲	Cerro
▲	Cuerpos de agua
—	Arroyos de temporal
←→	Acequia
—	Compuertas de piedra
←→	Compuertas de tierra
—	Tierras de sembradíos
—	Tierras de sembradíos de la hacienda El Vegil
■	Tiendas misceláneas
●	Servicio de alimentación frituras y botanas
●	Servicio de alimentación
↗	Ferretería
—	Puentes de cemento
+	Iglesia cristiana
—	Funeraria
—	Forrajera
—	Casa ejidal
—	Tienda de ropa
—	Papelería
—	Límites de las tierras ejidales El Granjeno
—	Banco del bienestar
—	Tabiquería
—	Taller mecánico
—	Escuela secundaria
—	Comunidad

Los límites que comprende esta zona son: al norte la carretera estatal 411, al sur la calle México, al este la calle México que conecta con la carretera estatal 411 y al oeste la calle Oaxaca en cruce con calle Querétaro; (ver la figura 61).

## Índice de figuras

Número y nombre de la figura.	Datos de la figura.	No. de página
Figura 1. Ubicación de El Vigil.	Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 10/03/24 en <a href="https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas">https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas</a>	11
Figura 2. Municipio de Huimilpan.	Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados <i>Google maps</i> , 23/07/2024 en <a href="https://www.google.com.mx/maps/preview">https://www.google.com.mx/maps/preview</a>	57
Figura 3. Comunidad de El Vigil en la época virreinal.	Fragmento del mapa Hacienda de Bejil y pueblo de la Sabanilla; Querétaro. Qro., 1752, tomado de Archivo General de la Nación / Instituciones Coloniales / Colecciones / Mapas, Planos e Ilustraciones (280), en <a href="https://archivos.gob.mx/guiageneral/">https://archivos.gob.mx/guiageneral/</a>	58
Figura 4. Distribución territorial de la comunidad de El Vigil en el siglo XVIII.	Fragmento del mapa Hacienda de Begil; Querétaro. Qro. tomado de la exposición fotográfica, “Estos cerros que ves, pasado y ancestralidad”, Instituto Nacional de Antropología e Historia. Huimilpan, julio-septiembre, 2023.	59
Figura 5. Posible delimitación territorial de la hacienda El Vigil en el siglo XIX.	Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 07/03/24 en <a href="https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas">https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas</a>	62
Figura 6. Posibles límites territoriales de la hacienda de El Vigil en el siglo XX.	Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 07/03/24 en <a href="https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas">https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas</a>	64
Figura 7. Tramo de El Camino Real en la comunidad de El Vigil en el siglo XX.	Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 07/03/24 en <a href="https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas">https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas</a>	67
Figura 8. Recorridos de los autobuses en la comunidad de El Vigil en la segunda década del siglo XX.	Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 07/03/24 en <a href="https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas">https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas</a>	68
Figura 9. La Placita, sitio de comercio en El Vigil en el siglo XX.	Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 10/03/24 en <a href="https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas">https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas</a>	70

Figura 10. Molino de nixtamal impulsado por combustión.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, Querétaro, Museo Regional de Querétaro, 2023.	71
Figura 11. Cambios en la ruta de los Transportes Queretanos Flecha Azul dirección El Vegil a Querétaro capital entre los años 2015-2024.	Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 10/03/24 en <a href="https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas">https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas</a>	74
Figura 12. Calles de asfalto y concreto en El Vegil en el año 2024.	Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 10/03/24 en <a href="https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas">https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas</a>	76
Figura 13. Ejidos en la comunidad de El Vegil.	Mapa elaborado a partir de los planos proporcionados por PHINA, 27/02/24, 3:25 pm, en <a href="https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php">https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php</a> ,	77
Figura 14. Ejido El Vegil y sus anexos Las Taponas y El Granjeno.	Mapa elaborado a partir de los planos proporcionados por PHINA, 27/02/24, 3:25 pm, en <a href="https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php">https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php</a> ,	78
Figura 15. Cerros que rodean la comunidad de El Vegil.	Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 05/03/24 en <a href="https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas">https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas</a>	80
Figura 16. Cuerpos de agua en El Vegil.	Mapa de elaboración propia a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico, 05/03/24 en <a href="https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas">https://www.inegi.org.mx/temas/mg/#mapas</a>	82
Figura 17. Las Santas Crucitas en el templo.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2022.	86
Figura 18. Espacio donde se realizó la convivencia en la ida por la Cucharilla, 2022.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2022.	95
Figura 19. Convivencia en la ida por la Cucharilla, 2023.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2023.	95
Figura 20. Convivencia en la casa del Coronero, de El Señor de las Maravillas, sábado, 2022.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2022.	97
Figura 21. Convivencia en la casa del Coronero, de El Señor de las Maravillas, sábado, 2023.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2023.	97

Figura 22. Cocina donde se preparan las gorditas de trigo para Las Cuelgas de Las Santas.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.	97
Figura 23. Cuelgas en la cruz de El Señor de las Maravillas, ermita de La Peña, 2023.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.	97
Figura 24. Preparación de café y canela, en la velación en la capilla del sábado, 2023.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.	99
Figura 25. Señores Cantores en el patio de la capilla comunitaria.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.	99
Figura 26. Preparación de alimentos en el cerro de La Víbora, 2023.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.	99
Figura 27. Preparación de alimentos en el cerro de La Peña, 2023.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.	99
Figura 28. Trayecto del peñasco principal del cerro de La Peña para ir a El Pocito.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.	100
Figura 29. El Pocito en el cerro de La Peña, 2023.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.	100
Figura 30. Preparación de La Rosa de chocolate en el cerro de La Víbora, 2023.	Fuente: [Fotografía de Esaul Uribe]. (El Vigil. 2023).	101
Figura 31. Preparación de La Rosa de chocolate en el cerro de La Peña, 2022.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.	101
Figura 32. Mesas de los Coroneros, cerro de La Víbora, 2023.	Fuente: [Fotografía de Ana Lugo]. (El Vigil. 2023).	102
Figura 33. Mesas de los Coroneros, cerro de La Peña, 2023.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.	102
Figura 34. Esquema de los espacios culinarios, vista aérea en el cerro de La Peña, Huimilpan.	Fuente: Esquema de elaboración propia a partir de la captura de pantalla de <i>Google maps</i> , 05/07/24 en <a href="https://www.google.com.mx/maps/preview">https://www.google.com.mx/maps/preview</a>	103
Figura 35. El convivio en El Encuentro en la ermita, domingo, 2022.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.	105

Figura 36. El convivio en El Encuentro en la ermita, domingo, 2023.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.	105
Figura 37. Virgen del Carmen y tazones con La Rosa de chocolate. Ermita en El Encuentro, 2023.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.	106
Figura 38. Ofrenda de alimentos frente al altar de Las Santas Crucitas, en la casa de Los Señores Caseros, 2022.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.	109
Figura 39. Ofrenda de alimentos frente al altar de Las Santas Crucitas, en la casa de Los Señores Caseros, 2023.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.	109
Figura 40. Convivio de velación año 2022.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.	111
Figura 41. Convivio de velación año 2023.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.	111
Figura 42. Visita de Los Señores Caseros a Los Señores Coroneros para la 4ta velación, en el 2022.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.	111
Figura 43. Fogón en el patio de Los Señores Caseros.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.	112
Figura 44. Cocina de humo en la casa de Los Señores Caseros.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.	112
Figura 45. Banda de vientos en la despedida de Las Santas Crucitas, 2022.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.	113
Figura 46. Banda de vientos en la despedida de Las Santas Crucitas, 2023.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.	113
Figura 47. Alimentos ofrecidos en “La despedida de La Estancia de Las Santas Crucitas, 2022.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2022.	114
Figura 48. Alimentos ofrecidos en “La despedida de La Estancia de Las Santas Crucitas, 2023.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vigil, 2023.	114

Figura 49. La Rosa de chocolate frente al altar de Las Santas Crucitas, 2023.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2023.	115
Figura 50. Elaboración de la Rosa de chocolate en la casa de Los Señores Caseros, 2023.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2023.	115
Figura 51. Canasta con los tazones de La Rosa de chocolate para su entrega.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2023.	116
Figura 52. Fogón en el cerro de La Peña, 2023.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2023.	133
Figura 53. Ubicaciones antes y después del siglo XXI de El Encuentro.	Fuente: Mapa adaptado de captura de pantalla de <i>Google maps</i> , 06/09/24, 11:22 pm, en <a href="https://www.google.com.mx/maps/preview">https://www.google.com.mx/maps/preview</a>	135
Figura 54. Gordita de trigo sobre comal con piedras de hormiguero.	Fuente: Archivo personal, Liliana Peñaloza, El Vegil, 2023.	144
Figura 55. Línea del tiempo de los platillos representativos del periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz.	Fuente: línea del tiempo de elaboración propia, realizada el 23/07/24.	150
Figura 56. Línea del tiempo de los principales ingredientes de los platillos representativos del periodo festivo de El Señor de la Santa Cruz.	Fuente: línea del tiempo de elaboración propia, realizada el 23/07/24.	150
Figura 57. Mapa de la zona 1, en El Vegil.	Fuente: Mapa de elaboración propia a partir de los recorridos de área. Elaborado el 05/07/24 en base a las divisiones ejidales de los planos proporcionados por PHINA, 27/02/24., en <a href="https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php">https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php</a>	183
Figura 58. Mapa de la zona 2, en El Vegil.	Fuente: Mapa de elaboración propia a partir de los recorridos de área. Elaborado el 05/07/24 en base a las divisiones ejidales de los planos proporcionados por PHINA, 27/02/24., en <a href="https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php">https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php</a>	185
Figura 59. Mapa de la zona 3, en El Vegil.	Fuente: Mapa de elaboración propia a partir de los recorridos de área. Elaborado el 05/07/24 en base a las divisiones ejidales de los planos proporcionados por PHINA, 27/02/24., en <a href="https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php">https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php</a>	187

Figura 60. Mapa de la zona 4, en El Vegil.	Fuente: Mapa de elaboración propia a partir de los recorridos de área. Elaborado el 05/07/24 en base a las divisiones ejidales de los planos proporcionados por PHINA, 27/02/24., en <a href="https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php">https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php</a>	189
Figura 61. Mapa de la zona 5, en El Vegil.	Fuente: Mapa de elaboración propia a partir de los recorridos de área. Elaborado el 05/07/24 en base a las divisiones ejidales de los planos proporcionados por PHINA, 27/02/24., en <a href="https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php">https://phina.ran.gob.mx/consultaPhinaGeo.php</a>	191

## Índice de gráficas

Número y nombre de la gráfica.	Datos de la gráfica.	No. de página.
Gráfica 1. Comercios de giro alimentario en la comunidad de El Vegil entre los años 2014-2019.	Gráfica elaborada a partir de los datos obtenidos del DENU, 2014-2019.	83
Gráfica 2. Platillos ofrecidos en el cerro de La Peña 2022.	Fuente: Gráfica de elaboración propia a partir de los datos de las entrevistas hechas en La Peña, 2022.	124
Gráfica 3. Platillos ofrecidos en el cerro de La Víbora 2022.	Fuente: Gráfica de elaboración propia a partir de los datos de las entrevistas hechas en La Peña, 2022.	124
Gráfica 4. Platillos ofrecidos en El Encuentro 2022.	Fuente: Gráfica de elaboración propia a partir de los datos de las entrevistas hechas en La Peña, 2022.	126
Gráfica 5. Platillos ofrecidos en el cerro de La Peña 2023.	Fuente: Gráfica de elaboración propia a partir de los datos de las entrevistas hechas en La Peña, 2022.	126
Gráfica 6. Platillos ofrecidos en El Encuentro 2023.	Fuente: Gráfica de elaboración propia a partir de los datos de las entrevistas hechas en La Peña, 2023.	127
Gráfica 7. Lugar donde compraron los ingredientes de los platillos ofrecidos en La Ascensión de Jesucristo 2022.	Fuente: Gráfica de elaboración propia a partir de los datos de las entrevistas hechas en La Peña y en El Encuentro años 2022-2023.	129
Gráfica 8. Platillos ofrecidos con frecuencia en La Estancia de Las Santas Crucitas, año 2022.	Fuente: Gráfica de elaboración propia a partir de los datos de las registrados en La Estancia de Las Santas Crucitas en el año 2022.	137

Gráfica 9. Platillos ofrecidos con frecuencia en La Estancia de Las Santas Crucitas, año 2023.	Fuente: Gráfica de elaboración propia a partir de los datos de las registrados en La Estancia de Las Santas Crucitas en el año 2023.	138
--	--	-----

### Índice de tablas

Número y nombre de la tabla.	Datos de la tabla.	No. de página.
Tabla 1. Calendario festivo, ritual y anual de la capilla comunitaria en El Vigil.	Tabla tomada de la tesis, Festividad de “La Bendición de los Elotes”, en El Vigil, Huimilpan, Querétaro, Peñaloza, L. 2020).	87
Tabla 2. Lista de alimentos registrados en el 2022. Platillos.	Fuente: Tabla de elaboración propia a partir de los datos recabados del registro etnográfico de la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, 2022.	117
Tabla 3. Lista de alimentos registrados en el 2022. Bebidas	Fuente: Tabla de elaboración propia a partir de los datos recabados del registro etnográfico de la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, 2022.	118
Tabla 4. Lista de alimentos registrados en el 2022. Platillos dulces.	Fuente: Tabla de elaboración propia a partir de los datos recabados del registro etnográfico de la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, 2022.	118
Tabla 5. Lista de alimentos registrados en el 2023. Platillos.	Fuente: Tabla de elaboración propia a partir de los datos recabados del registro etnográfico de la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, 2023.	118
Tabla 6. Lista de alimentos registrados en el 2023. Bebidas.	Fuente: Tabla de elaboración propia a partir de los datos recabados del registro etnográfico de la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, 2023.	120
Tabla 7. Lista de alimentos registrados en el 2023. Platillos dulces.	Fuente: Tabla de elaboración propia a partir de los datos recabados del registro etnográfico de la tradición de La Estancia de Las Santas Crucitas, 2023.	120

Tabla 8. Tabla sobre los platillos representativos y las 3 cualidades de la cocina del periodo festivo de la Santa Cruz como sistema alimentario cultural.	Fuente: Tabla de elaboración propia a partir de los datos recabados del registro etnográfico de la tradición de La Ascensión de Jesucristo y La Estancia de Las Santas Crucitas, 2022-2023.	152
Tabla 9. Tabla sobre los platillos representativos y las 4 cualidades de la cocina del periodo festivo de la Santa Cruz como sistema alimentario cultural.	Fuente: Tabla de elaboración propia a partir de los datos recabados del registro etnográfico de la tradición de La Ascensión de Jesucristo y La Estancia de Las Santas Crucitas, 2022-2023.	154