



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO

FACULTAD DE FILOSOFÍA

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

**FESTIVIDAD DE “LA BENDICIÓN DE LOS ELOTES”, EN EL VEGIL
HUIMILPAN, QUERÉTARO.**

PRESENTA

Liliana Elizabeth Peñaloza Herrera

Querétaro, Qro.

Mayo de 2020

ÍNDICE

Resumen	1
Abstract	2
Dedicatorias	3
Agradecimientos	4
Introducción	5
CAPITULO I. SUCESOS HISTÓRICOS RELACIONADOS CON LA BENDICIÓN DE LOS ELOTES	18
CAPÍTULO II. FESTIVIDADES Y COSTUMBRES EN EL VEGIL	28
2.1 El ciclo de las festividades en la capilla de El Vegil	28
2.1.1. La época festiva de cada imagen	28
2.1.2 Fiestas con cargo	32
2.2 Las Santas Crucitas	40
2.2.1 La estancia de Las Santas Crucitas	40
2.2.2 Las Santas Crucitas y sus obligaciones generales	44
CAPITULO III. EL SISTEMA DE ORGANIZACIÓN PARA LA FESTIVIDAD	45
3.1 Descripción del sistema de mayordomía	45
3.1.1 La evolución de la Mayordomía	45
3.1.2 La cuadrilla	47
3.1.3 Los cargos	47
3.1.4 La elección de la Mayordomía	54
3.1.5 La formación de la cuadrilla	55
3.1.6 El permiso	55
3.1.7 El Reconocimiento	56
3.1.8 Los convivios de despedida	56
3.1.9 El cambio oficial de la Mayordomía	59

3.2 La invitación de la Mayordomía para los cargos de La Bendición de Elotes	62
3.2.1 Responsabilidades del cargo	64
3.2.2 Los Señores Arqueros	65
3.2.3 Los Señores Coroneros	67
3.3 Los voluntarios para las chozas comunes	68
3.3.1 El permiso de la Mayordomía y la organización comunitaria	68
3.4 La devoción en la participación	75
3.4.1 “La acción”, en personas externas a El Vegil	77
CAPÍTULO IV. LAS ACTIVIDADES REPRESENTATIVAS DE LA BENDICIÓN DE LOS ELOTES	78
4.1 Las chozas	78
4.1.1 Las chozas comunes	79
4.1.2 Las chozas representativas	91
4.2 La comida	96
4.2.1 La gastronomía tradicional	104
4.2.2 Comida representativa de las chozas	129
4.3 La decoración	136
4.3.1 La decoración tradicional	136
4.3.2 La decoración contemporánea	141
4.3.3 Inscripciones	142
4.4 Los ritos religiosos	143
4.5 La ambientación	154
VI. Conclusiones	159
XVIII. Apéndices	162
Programa del recorrido en el domingo de La BE, 2017	162
Programa del recorrido en el domingo de La BE, 2018	167
Listado de figuras	172
Listado de gráficos	177
Listado de mapas	178

Listado de recetas	178
Listado de tablas	179
XIX. Referencias	179

Dirección General de Bibliotecas UAQ

Resumen

La Bendición de los Elotes es la celebración principal en el ciclo de festividades que hay en la capilla de El Vegil, Huimilpan, Querétaro. Es una fiesta para agradecer a Dios por las primeras cosechas de la tierra, por ello la temática principal de la celebración es la elaboración de alimentos para compartir. Se describe sobre la historia, las actividades, los lugares y los personajes relacionados con la realización de la festividad. La información expuesta fue recabada mediante trabajo etnográfico de los eventos festivos realizados en los años 2017 y 2018, también se hizo una investigación documental y se recurrió a entrevistas semiestructuradas con los residentes de la zona de estudio. En el análisis de esta investigación se observó la influencia que tiene la Mayordomía de El Vegil sobre la comunidad para que participe en la organización de la festividad, este sistema de organización religioso invita a personas para que sean los padrinos de la fiesta a quienes se les llama los Señores Arqueros y los Señores Coroneros; además de ellos también participan de forma voluntaria algunos de los habitantes de la región, por esta razón, la organización para esta festividad, producen cohesión social entre los miembros de la comunidad y personas externas a ella. La comida de esta celebración cumple con varias funciones, además de ser una ofrenda que demuestra la religiosidad y devoción a Dios; se utiliza como un medio para crear relaciones sociales entre los diferentes grupos de personas que organizan la celebración; acentúa las diferencias entre estatus sociales, es un elemento que expresa la identidad cultura del lugar y se utiliza como ornamentación.

Palabras clave: El Vegil, la Mayordomía, La Bendición de los Elotes.

Abstract

The Blessing of the Corn is the main celebration in the cycle of festivities at the chapel of El Vegil, Huimilpan, Querétaro. This is a feast celebrated with the purpose of thanking God for the first harvest of the soil, therefore, the main activity of the celebration is to share the food they prepare. This research describes the history, activities, places and characters related to the realization of this festivity. The information presented was collected through an ethnographic work of this festivity held in 2017 and 2018, a documentary research and a series of semi-structured interviews to the residents of this place. With the analysis of this research it was observed the influence that the stewardship of El Vegil has on the community in order to participate in the organization of the festivity. This religious system of organization invites people to be sponsors of the party who are known as los Señores Arqueros and los Señores Coroneros. In addition to them, some of the inhabitants of the region also participate voluntarily, for this reason, the organization for this festivity creates a social cohesion between members of the community and the people outside it. The food of this celebration fulfills various functions, besides being an offering that demonstrates the religiosity and devotion to God; this is used as a means to create social relationships between the different groups of people that organize the celebration; accentuates the differences between social status, is an element that expresses the cultural identity of the place and is used as ornamentation.

Keywords: El Vegil, the Stewardship, The Blessing of the Corn.

Dedicatorias

Este trabajo se lo dedico a Dios, Él es quien me ha permitido realizar todos mi proyectos y de quien he obtenido todas mis oportunidades.

Como segundos, se los dedico a mis padres, de quienes siempre he tenido tanto apoyo y sacrificio para salir adelante en lo que me he propuesto, todos mis logros en la vida, siempre serán los suyos.

Se lo dedico también a mis hermanos, quienes me aconsejan a que supere mis expectativas y que además siempre han estado para ayudarme y motivarme.

Por último se lo dedico a todos los habitantes de El Vegil, Huimilpan de quienes admiro su historia, sus tradiciones, sus costumbres y su fervorosa devoción hacia El Señor de las Maravillas.

Agradecimientos

Quiero agradecer a mi directora de tesis M. En H. Ramona Patricia García Riestra que me guió e hizo posible que pudiera realizarla. También agradezco a la M. En H. Rosa María Martínez Pérez, quien me acercó al mundo de la investigación.

Quisiera ofrece un especial agradecimiento a los integrantes de la Mayordomía de las generaciones 2016-2018 y 2019-2021, que siempre estuvieron dispuestos a colaborar conmigo tanto en las entrevistas como en la observación de sus costumbres y tradiciones religiosas.

También le agradezco al Pbro. Manuel García Moreno, quien me permitió revisar el Archivo Parroquial de la parroquia San Miguel Arcángel, Huimilpan para poder tener el registro documental más antiguo descubierto hasta la fecha sobre la población de El Vegil. De la misma manera agradezco al Pbro. Raymundo Frausto Hurtado al que también me dejó leer los libros de Providencias Diocesanas contenidos en el Archivo Parroquial de la parroquia San Francisco Galileo en Santa María del Pueblito, Corregidora.

Por último quisiera agradecer a todas las personas de El Vegil que me abrieron la puerta de su hogar o que me dedicaron una parte de su tiempo para poder entrevistarlos. De forma específica agradezco a los señores Tomás Herrera, Álvaro Rangel y Juan Uribe, quienes fueron mis informantes.

Introducción

La “Bendición de los Elotes”, a la cual se le denominará en adelante “La BE”, es una fiesta que forma parte del ciclo de festividades que hay en la comunidad de El Vegil, en el municipio de Huimilpan, Querétaro. Ésta es organizada por la “Mayordomía”¹ del lugar. Se realiza cada año “el segundo o tercer domingo del mes de octubre”² en honor a la imagen de “El Señor de las Cosechas”, para agradecer por los primeros frutos de la tierra. En esta festividad, la Mayordomía hace un recorrido con las imágenes religiosas de la capilla, una banda de vientos y personas de la comunidad. Esta combinación de elementos culturales dentro de dicha celebración, ha sido el principal motor de interés en esta investigación, a través de la cual se estudiarán las actividades, los eventos, la forma de organización y las relaciones sociales que se crean en la organización y desarrollo del evento.

La Mayordomía requiere de la participación de la comunidad para realizar la festividad, por ello, administra el presupuesto y establece a otras personas que también ayudarán en la organización de la festividad, que son los representantes de las “chozas comunes”³, los “pobladores vecinos”⁴ y personas que invitan de manera formal a tomar un cargo de apadrinamiento para la celebración como los

¹ Se propone la definición de mayordomía como un sistema de organización religioso, en el que sus integrantes tienen las funciones de representar a una imagen religiosa perteneciente a su capilla o templo, para estar a cargo de las actividades religiosas, rituales y ceremoniales que se realicen para su devoción.

² La fecha de esta celebración cambia conforme al calendario festivo que hay en la capilla de El Vegil, el cual se basa en la festividad de la Semana Santa, ésta no tiene una fecha fija de celebración, ya que se rige conforme al calendario lunar, por lo que se festeja entre los meses de marzo y abril.

³ En la presente investigación la autora propone el término de choza para definir a las construcciones hechas de maderas y telas, ubicadas en diferentes lugares de El Vegil. Se decoran con flores, cañas de maíz, elotes, flores, globos y papel picado. La choza sirve como lugar de descanso para la peregrinación; en ésta se hace una convivencia entre la Mayordomía y personas de la comunidad. Se clasificaron dos tipos de chozas, a las primeras se les llama “chozas representativas” y se utiliza dicho término para hacer referencia a las tres últimas chozas cercanas al templo, éstas representan a algunas de las tres imágenes religiosas que hay en la capilla de El Vegil, las cuales son El Señor de la Santa Cruz, El Señor de las Maravillas y El Señor de las Cosechas. Las segundas dentro de la clasificación son “las chozas comunes”, que son aquellas que se hacen por medio de la organización de la comunidad y no representan a ninguna de las tres imágenes religiosas.

⁴ Personas que viven en la zona cercana a alguna de las chozas comunes.

“Señores Arqueros” y los “Señores Coroneros”⁵. Dentro de los grupos organizadores que se mencionó con anterioridad, se crean relaciones sociales; la responsabilidad de éstos radica en llevar a cabo los eventos y actividades que conforman La BE, de manera fundamental destaca la elaboración de alimentos que se hacen para compartir, a los que se les da un valor sagrado.

En este contexto, surgen las siguientes preguntas de trabajo: ¿qué actividades conforman la festividad y cuáles son representativas de ésta?, ¿cómo interviene la Mayordomía en la comunidad para que La BE se pueda llevar a cabo?, ¿qué funciones y responsabilidades tienen los que participan en la organización, para hacer la fiesta? y, ¿qué función cumple la comida en esta celebración?

En cuanto a las fiestas celebradas en honor a un santo patrono o imagen religiosa de alguna comunidad, existen diversas investigaciones sobre el tema a partir de una perspectiva antropológica. Junko Kihara, en su tesis de maestría en Antropología, “Comida festiva en las festividades de la Virgen de El Pueblito, en El Pueblito Querétaro,” analiza la distribución de obligaciones para esta celebración, profundiza sobre la elaboración de la comida, ella establece que dicha festividad cumple funciones identitarias, de cohesión social, de agradecimiento, de distribución de la riqueza, entre otras.⁶

En este tenor, Cristina Gloria Torres Ferrer estudia las festividades de San Antonio de la Cal, Tolimán, Querétaro, y señala que los mayordomos o cargueros son los que dirigen la producción y distribución de alimentos para los festivales, los

⁵ Los Señores Arqueros son personas que tienen el cargo de padrinazgo para esta festividad, se encargan de construir las chozas representativas y pagar otros gastos de la misma. De igual manera, los Señores Coroneros apadrinan Las Santas Crucitas que son tres cruces de madera que representan a las imágenes religiosas de El Señor de las Cosechas, El Señor de las Maravillas y El Señor de la Santa Cruz.

⁶ Cfr. Junko Kihara, “Comida festiva en las festividades de la Virgen de El Pueblito, en El Pueblito Querétaro.” (tesis de maestría en Antropología, Universidad Autónoma de Querétaro, 2014), 130, <http://ri.uaq.mx/bitstream/123456789/2151/1/RI001251.pdf>

cuales realizan un esfuerzo intensivo para acumular riqueza para la producción de un festín.⁷

De igual manera, Eduardo Wrooman, en su investigación sobre las festividades de Amazcala, Querétaro, alude a la organización de las celebraciones mediante un grupo de personas llamado “Cargueros de la fiesta”, quienes administran los gastos económicos para los eventos de la celebración.⁸

Mario Ortega Olivares y Fabiola Mora Rosales abordan el tema, en el Distrito Federal (Ciudad de México), en el artículo “Mayordomías y fiestas patronales en los pueblos originarios de Santa Ana Tlacotenco y Santiago Tzapotitlán, Nahuas del Distrito Federal, México”. Ellos analizan las funciones de una mayordomía, la definen como la estructura encargada de organizar las fiestas, la proponen como un sistema organizacional tradicional que organiza la celebración de la fiesta para un santo patrono, como patrocinio de la comida, la música, las danzas, los adornos, la cohertería, entre otros elementos festivos⁹.

De igual manera, Roger Magazine en su libro *El pueblo es como una rueda. Hacia un replanteamiento de los cargos, la familia y la etnicidad en el Altiplano de México*, también retoma el papel de los mayordomos y define que su responsabilidad es organizar la fiesta para un santo patrono mediante el sistema de cargos.¹⁰

⁷ Cfr. Ma. Cristina Gloria Torres Ferrer, “El sistema de cargos y cohesión social: el caso de San Antonio de la Cal Tolimán” (tesis de maestría en Antropología, Universidad Autónoma de Querétaro, 2005), 30-43, <http://ri.uaq.mx/xmlui/handle/123456789/3673>

⁸ Cfr. Eduardo Wrooman Espinoza, “Organizaciones tradicionales y cohesión social en Amazcala, El Marqués, Querétaro” (tesis de licenciatura, Universidad Autónoma de Querétaro, 2016), 148, <http://ri.uaq.mx/bitstream/123456789/3451/1/RI002848.pdf>

⁹ Cfr. Mario Ortega Olivares y Fabiola Mora Rosales, “Mayordomías y fiestas patronales en los pueblos originarios de Santa Ana Tlacotenco y Santiago Tzapotitlan, Nahuas del Distrito Federal, México”, *Revista de Historia, Geografía y Cultura Andina*, No. 43 (2014), 51-63, <https://www.redalyc.org/pdf/3713/371333936005.pdf>

¹⁰ Cfr. Roger Magazine, *El pueblo es como una rueda. Hacia un replanteamiento de los cargos, la familia y la etnicidad en el Altiplano de México.*, (México: Universidad Iberoamericana Ciudad de México), 84-85.

Por otra parte, Johanna Broda se enfoca en una visión etnológica, mediante la compilación de varias investigaciones en el libro *“Convocar a los dioses”: ofrendas mesoamericanas. Estudios Antropológicos, históricos y comparativos*. Considera que el estudio de los rituales es un método de estudio para las fiestas religiosas, es una parte integral de las actividades sociales que se encuentra vinculada con la organización social, las condiciones económicas, políticas y la ideología de la sociedad. Dentro de este método también se incluye el análisis de las ofrendas, a las cuales define como un acto de agradecimiento expresado al santo¹¹. Cabe mencionar que otros autores en este libro, como Catherine Good y Daniel Dehouve, sustentan que, en las celebraciones, la participación puede tener el carácter de ofrendas, como es ofrecer la música, la danza, las oraciones, el esfuerzo de peregrinar y la preparación de los alimentos. Además, clasifican dos formas de ofrendas: las “colectivas”, son las ofrendas que se dan por ser parte de una agrupación o por tener un cargo, y las “particulares”, que son las ofrendas dadas por voluntad propia.¹²

Sobre lo expuesto hasta aquí, es pertinente mencionar que los motivos para realizar esta tesis nacieron del interés que la autora, originaria de la región, tuvo por conocer las raíces históricas de una población a la que de manera reciente se le empezó a considerar “urbana”¹³ y “pueblo indígena”¹⁴. De igual manera, existe el interés de saber qué otras actitudes destacan, como el sincretismo religioso, la cohesión social y el sistema de organización en que se basa la comunidad al que se le llama sistema de mayordomía.

¹¹ Cfr. Johanna Broda, coord., *“Convocar a los dioses”: ofrendas mesoamericanas. Estudios Antropológicos, históricos y comparativos.*, (México: Instituto Veracruzano de la Cultura, 2013), 641-642.

¹² Cfr. Broda, coord., *“Convocar a los dioses”: ofrendas mesoamericanas.*, 49-62.

¹³ Secretaría de Desarrollo Social, “Catálogo de localidades, Huimilpan”, SEDESOL.gob.mx, acceso el 08 de junio de 2017, <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/LocdeMun.aspx?tipo=clave&campo=loc&ent=22&mun=008>,

¹⁴ “Ley de Derechos, Cultura de los Pueblos y Comunidades indígenas del Estado de Querétaro”, Dirección de Investigación y Estadística Legislativa, acceso el 06 de noviembre de 2018, (La Sombra de Arteaga. *Periódico Oficial de Gobierno del Estado de Querétaro*, No. 8, 21 de enero de 2019), http://legislaturaqueretaro.gob.mx/app/uploads/est-leg/leyes/010_59.pdf

Por otra parte, también se buscó analizar las actividades realizadas en La BE enfocadas a la producción de alimentos para compartir, pues son parte fundamental de la gastronomía mexicana como un elemento cultural de la sociedad participante en las festividades patronales. Algunas de estas recetas se han vuelto tradicionales de esta festividad, por ello deben ser reconocidas en la gastronomía típica de Querétaro.

En este contexto, la historia oral en la comunidad ha mantenido datos relevantes, ya que a finales del siglo pasado, ésta era una celebración que tenía la misma esencia, pero se realizaban diferentes actividades en comparación a las festividades que se han realizado en los años 2017 y 2018.

A continuación, se plantean los objetivos que se pretende alcanzar en esta investigación:

1. Contextualizar y describir qué actividades se hacen en La Bendición de los Elotes de acuerdo a las festividades realizadas el 2017 y 2018.
2. Demostrar que la Mayordomía es la organización fundamental para realizar La Bendición de los Elotes.
3. Conocer y determinar la estructura del sistema de cargos que hay en la Mayordomía para documentar las funciones y responsabilidades que tienen sus integrantes en relación a La BE.
4. Delimitar cuáles son los eventos que caracterizan a La Bendición de los Elotes.
5. Documentar de qué manera participa la comunidad en la realización de esta festividad.
6. Documentar las actividades que se han incorporado a la festividad en el periodo de estudio y que han modificado las tradiciones o costumbres de la misma.
7. Documentar la variedad de alimentos que se ofrecen en esta celebración.

En torno a la metodología, se empleó la investigación etnográfica; dentro de las características utilizadas de este método fue la exploración a profundidad *in situ* tanto en los eventos de la celebración y posterior a ésta, con el fin de documentar de primera fuente cómo fue la participación de los organizadores de la festividad. También se empleó observación directa, indirecta y participante para conocer los hechos sociales y contextos culturales, a través de medios fotográficos, de video, entrevistas semiestructuradas y grabación.

A partir del medio fotográfico, se documentaron los eventos, la comida, la decoración, los participantes, los lugares, la pirotecnia y las imágenes religiosas. Con el apoyo del video, se analizaron tres aspectos: uno, para comprender las actividades ceremoniales y rituales que fueron realizadas por la Mayordomía, los Señores Arqueros, los Señores Coroneros, los encargados de las chozas comunes y los “Señores Caseros”¹⁵: dos, para conocer qué actividades se hacen durante la fiesta y tres para saber cómo fue la participación los demás habitantes de El Vegil en estas actividades.

En las entrevistas semiestructuradas y grabación de audio a los actores fundamentales de la festividad se realizaron; de acuerdo a la información que se buscaba conocer. Primero, se entrevistó a los integrantes de la Mayordomía, para discernir las responsabilidades que tienen según sus cargos y para saber cómo se ha transformado la celebración conforme a festividades pasadas. Segundo, a los Señores Coroneros y a los Señores Arqueros se les entrevistó para comprender las funciones y responsabilidades que tienen como partes organizadoras en La BE. De igual modo a los Señores Caseros se les entrevistó con la finalidad de distinguir su participación indirecta en la celebración. Tercero, a los encargados de las chozas comunes fue con el objetivo de conocer las razones de su participación y las obligaciones correspondientes. Cuarto, a los participantes transitorios en la celebración para percibir su opinión sobre la fiesta, de manera

¹⁵ Los Señores Caseros son personas que deciden pedir a la Mayordomía albergar a Las Santas Crucitas en su casa, ya que en El Vegil, es una tradición que una familia resguarde dichas imágenes en su hogar un tiempo aproximado de tres meses y medio.

específica a los “Frachicos”¹⁶ para saber los motivos por las cuales animan en la celebración.

Se contó también con informantes clave, personas que participaron en la organización de la festividad y que tienen o tuvieron cargo en la Mayordomía. La información que aportaron tuvo como finalidad aclarar cómo ha sido la evolución en las responsabilidades de la Mayordomía para con la celebración.

Se consultó bibliografía y archivos documentales para establecer el contexto histórico del lugar de estudio, con el propósito de hacer una reconstrucción cronológica de los sucesos relacionados con La BE, basada en la metodología de Lourdes Somohano, en su libro *La versión histórica de la conquista y la organización política del pueblo de indios de Querétaro*¹⁷. En esta reconstrucción se clasificaron los antecedentes que tuvieron influencia directa e indirecta sobre La BE. Para los antecedentes indirectos se utilizó el concepto de cultura aportado por Edward Taylor escrito en el libro de *La noción de cultura en las ciencias sociales*¹⁸ con el fin de fundamentar La BE como una expresión cultural. De igual manera se recurrió al artículo “Ritos y deidades del ciclo agrícola”¹⁹ para proponer que La BE es una festividad con temática agrícola que tiene influencias del calendario religioso católico. Otras obras empleadas fueron *Municipio de Huimilpan*²⁰ y *Huimilpan, Crónicas y leyendas*,²¹ de las cuales se retoma la conquista española de dicha región y la evangelización. En este sentido también se empleó *El poblamiento de Querétaro bajo el gobierno Otomí: siglo*

¹⁶ Con base en lo observado en la zona de estudio, se le dice Frachico a una persona que se disfraza con el fin de animar una fiesta católica religiosa. También es común que en El Vegil se les diga Flachicos.

¹⁷ Lourdes Somohano Martínez, *La versión histórica de la conquista y la organización política del pueblo de indios de Querétaro.*, (México: Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Campus Querétaro, 2003).

¹⁸ Denys Cuhe, *La noción de cultura en las ciencias sociales*, (Buenos Aires: Nueva Visión, 2002), acceso el 09 de octubre de 2017, http://www.proarhep.com.ar/wp-content/uploads/Cuhe_La-nocion-de-cultura-en-las-Ciencias-Sociales.pdf.

¹⁹ Enrique Vela, “Ritos y deidades del ciclo agrícola”, *La agricultura en Mesoamérica. La gran invención. Arqueología Mexicana*, No. 120 (marzo-abril 2013).

²⁰ Jorge Becerril Sánchez, *Municipio de Huimilpan*, (México: Gobierno del Estado de Querétaro, 1997).

²¹ Manuel Maya Sotelo et al., *Huimilpan, Crónicas y leyendas*, (México: Instituto Nacional Indigenista, 1992).

XVI²² para definir cómo era la agricultura en dicha época. En el mismo contexto se consultó el *Catálogo Nacional de monumentos históricos inmuebles del estado de Querétaro, Tomo I*²³, para saber cuáles son los vestigios arquitectónicos de mayor antigüedad en El Vegil. De forma similar se consultó el libro *Pueblos indígenas del México contemporáneo*²⁴ para proponer que existen similitudes de las capillas familiares tradicionales otomíes, y las capillas familiares que hay en El Vegil. Conforme a otros datos históricos, también se consultaron dos archivos documentales, el primero fue el Archivo Parroquial de Santa María del Pueblito, en el municipio de Corregidora, en el que se encontró la *Carta de José María Ochoa a Bachiller don Cristóbal*²⁵ y el *Libro de Providencias Diocesanas de Santa María del Pueblito*²⁶ para describir la relación histórico religiosa que tiene entre la parroquia San Miguel Arcángel en Huimilpan y la parroquia de Santa María del Pueblito en Corregidora. El segundo fue el Archivo Parroquial de San Miguel Arcángel, Huimilpan, en el que se encontró el *Libro de Partida de Entierros de San Miguel Huimilpan*²⁷, de éste se obtuvo el registro más antiguo sobre la población de El Vegil.

Por último se consultaron sitios web y recursos electrónicos que trataran sobre los siguientes temas: geografía, economía, sociedad, agricultura y legislación en la zona de estudio; dos de los recursos utilizados sobre el último tema mencionado fue la "Ley de derechos cultura de los pueblos y comunidades

²² Lourdes Somohano Martínez, *El poblamiento de Querétaro bajo el gobierno Otomí: siglo XVI*, (México: Universidad Autónoma de Querétaro, 2010).

²³ Yolanda Cano Romero, coord., *Catálogo Nacional de monumentos históricos inmuebles del estado de Querétaro, Tomo I: Gobierno del Estado de Querétaro*, (México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes / Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1990).

²⁴ Alessandro Questa Rebolledo y Beatriz Utrilla Sarmiento, *Otomíes del norte del Estado de México y sur de Querétaro: Pueblos indígenas del México contemporáneo.*, (México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, 2006).

²⁵ Carta de José María Ochoa a Bachiller don Cristóbal, "Libro de Providencias Diocesanas de Santa María del Pueblito", 12 de octubre de 1831-1910, No. 1, Archivo de Providencias Diocesanas de Santa María del Pueblito, Archivo Parroquial de San Francisco Galileo, Corregidora, Querétaro.

²⁶ "Libro de Providencias Diocesanas de Santa María del Pueblito", 12 de octubre de 1831-1910, No. 1, Archivo de Providencias Diocesanas de Santa María del Pueblito, Archivo Parroquial de San Francisco Galileo, Corregidora, Querétaro.

²⁷ "Libro de Partida de Entierros de San Miguel Huimilpan", 1716-1768, Archivo Parroquial de San Miguel Arcángel Huimilpan, Querétaro.

indígenas del Estado de Querétaro”²⁸ y la “Norma Oficial Mexicana NOM-059-SEMARNAT-2010, Protección ambiental-Especies nativas de México de flora y fauna silvestres-Categorías de riesgo y especificaciones para su inclusión, exclusión o cambio-Lista de especies en riesgo”²⁹. Ambas se analizaron para relacionarlas entre sí sobre la temática de El Vegil como comunidad indígena y el derecho a practicar sus tradiciones y costumbres conforme al uso de la flora silvestre como decoración.

Como ya se indicó antes, Broda sostiene que el estudio de los rituales vinculado con la organización social, es un método de estudio para las fiestas religiosas,³⁰ y en este sentido, se pretende que este trabajo de investigación se estructure entorno a la descripción y análisis de las variables que conforman La BE, con la finalidad de conocer cómo y por quiénes se realiza ésta, al poner como base que los alimentos expresan una serie de relaciones sociales complejas. La Mayordomía de El Vegil puede definirse con el término “la estructura social política”³¹ acuñado por Magazine, ya que promueve la celebración de La Bendición de los Elotes, al ser el sistema que organiza y evoca a la participación de los habitantes en la comunidad mediante la invitación formal a los Señores Coroneros, los Señores Arqueros y con la invitación informal que le hace a los habitantes de la comunidad para que participen de manera voluntaria como los representan las chozas comunes y los habitantes que viven cerca de éstas.

En este orden de ideas, es conveniente definir algunos de los términos esenciales para la comprensión de este estudio. A la ayuda mutua entre la

²⁸ “Ley de Derechos, Cultura de los Pueblos y Comunidades indígenas del Estado de Querétaro”, Dirección de Investigación y Estadística Legislativa, acceso el 06 de noviembre de 2018, (La Sombra de Arteaga. *Periódico Oficial de Gobierno del Estado de Querétaro*, No. 8, 21 de enero de 2019), http://legislaturaqueretaro.gob.mx/app/uploads/est-leg/leyes/010_59.pdf

²⁹ “Norma Oficial Mexicana NOM-059-SEMARNAT-2010, Protección ambiental-Especies nativas de México de flora y fauna silvestres-Categorías de riesgo y especificaciones para su inclusión, exclusión o cambio-Lista de especies en riesgo”, Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, acceso el 31 de julio de 2019, (*Diario Oficial de la Federación*), http://dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=517309.

³⁰ Cfr. Broda, coord., “Convocar a los dioses”: *ofrendas mesoamericanas*, 641-642.

³¹ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 30.

Mayordomía y la comunidad se le define con el término de “interdependencia”³². La BE integra a la comunidad y a personas externas de ésta, ya que habitantes de otros poblados vienen con la finalidad de ser partícipes; o como lo menciona Kihara, “crean vínculos de identidad con el entorno.”³³

A la participación de las personas se le definirá como “la acción”³⁴ y se clasifica de dos maneras concorde a lo expuesto por Roger Magazine, el *tlapalehuatl* y el *tlapalehuilzque*. La primera mencionada se refiere a la ayuda con las manos o quienes auxiliaron de manera presencial con los reparativos de la fiesta³⁵; ésta se asoció con el concepto de “personas clave” que sirve para referirse a quienes tienen la habilidad de movilizar a una cantidad de personas para que participen es decir, solo son capaces de actuar cuando el organizador de la fiesta los invita a hacerlo.³⁶ En el mismo sentido que el *tlapalehuatl*, Catherine Good y Daniel Dehouve describen que participar por medio de la elaboración de alimentos puede tener carácter de ofrenda.³⁷ El *tlapalehuilzque* es a la ayuda prestada en especie, de manera específica se aplica a quienes tienen una relación de padrinazgo en la celebración.³⁸

En el contexto, para Good Eshelman “las relaciones de intercambio, como los significados expresados en los rituales, contribuyen a la construcción social de la persona”,³⁹ en términos coloquiales se puede decir que corroborar con otro individuo para realizar la celebración, tiene por consecuencia un crecimiento moral, Magazine lo refiere con el concepto de “valor-persona”⁴⁰, que es estar dispuesto a participar con diferentes formas de ayuda entre aquel que organiza la fiesta y al que éste le extiende la invitación para apoyarlo, por ello se crean

³² Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 20-21.

³³ kihara, “Comida festiva en las festividades de la Virgen de El Pueblito”, 77-78.

³⁴ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 20.

³⁵ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 131.

³⁶ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 133.

³⁷ Cfr. Broda, coord., “Convocar a los dioses”: *ofrendas mesoamericanas*, 62.

³⁸ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 134.

³⁹ Broda, coord., “Convocar a los dioses”: *ofrendas mesoamericanas*, 45.

⁴⁰ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 142-143.

relaciones sociales y redes de organización que son producto de la comunicación existente para hacer la festividad.

Kihara señala que “la fiesta, no solamente es multimodal, sino que tiene carácter polisémico, y también cumple muchas funciones sociales.”⁴¹ El estado de disposición que tienen las personas para colaborar con alguien más para llegar a un fin que resulta en la festividad; en la misma tonalidad, Magazine alude a esto con el concepto de “subjetividad activa”⁴², se interpreta como la capacidad interpersonal para contribuir a la celebración.

Otro factor que interviene en la organización de La BE, es la “urbanización”, que es el producto de la cercanía que guarda un sitio con la ciudad,⁴³ en el caso de la cercanía de El Vegil con la ciudad de Querétaro contribuye a que exista la disponibilidad de recursos que ayudan a realizar la festividad. Kihara, de igual forma, retoma las transformaciones sociales y culturales, causadas por el proyecto globalizador y profundiza que no solo hay una resistencia ante esto, también resignifican las prácticas culturales, para que éstas sean favorecidas.⁴⁴ En el mismo contexto, la modernización según Magazine consiste en encaminarse a una meta universal, ascender al estadio global, urbano y moderno. La etnicidad es la reproducción de la cultura tradicional bajo la forma de elementos como las fiestas.⁴⁵ En El Vegil, la cultura tradicional es la etnicidad que radica en la realización de festividades y la modernización se evidencia en su nombramiento de comunidad urbana.

Con respecto a la gastronomía festiva, Kihara propone que ésta debe sus particularidades a los grupos culturales, de tal manera que los platillos son parte

⁴¹ kihara, “Comida festiva en las festividades de la Virgen de El pueblito”, 12.

⁴² Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 21.

⁴³ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 54.

⁴⁴ Cfr. Kihara, “Comida festiva en las festividades de la Virgen de El pueblito”, 127.

⁴⁵ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 175-176.

de la identidad de quienes los preparan,⁴⁶ con esta razón se puede incluir dentro de la comida tradicional de Huimilpan, algunos platillos que se sirven en La Bendición de los Elotes. En relación a esta temática, la gastronomía presente en La BE, es el “*Chical*”⁴⁷, pues los alimentos se convierten en sagrados al ser bendecidos por oraciones y ritos de “sahumado”⁴⁸. Catherine Good y Daniel Dehouve establecen que la comida tiene un valor esencial como ofrenda que puede ser para el santo y que a la vez se comparte con las personas.⁴⁹

En otro orden de ideas se hace hincapié en dos alimentos de La BE que representan símbolo de estatus social, “La Rosa”⁵⁰ y “La Voluntad”⁵¹, por ser alimentos dulces, este planteamiento se basa en la propuesta que hace el autor Sidney Mintz, sobre el azúcar, un alimento que adopta muchos significados, todo depende del uso que le da el grupo social que la emplea⁵².

Por último para fines de este estudio, las palabras festividad o fiesta se utilizan en el sentido que Kihara lo analiza, pues ella alude en el tema de que la fiesta se hace para la conmemoración de una imagen religiosa y expresa contenidos de carácter social.⁵³ La BE refleja la identidad del lugar, pues se expresa la cultura de aquella sociedad que la celebra.

⁴⁶ Cfr. Kihara, “Comida festiva en las festividades de la Virgen de El Pueblito”, 75.

⁴⁷ Kihara, “Comida festiva en las festividades de la Virgen de El Pueblito”, 51.

⁴⁸ Sahumado viene del verbo sahumar, de acuerdo al diccionario de la Real Academia Española, define que es dar humo aromático para purificar o perfumar algo. También es sinónimo de sahumero o incensar con resinas aromáticas como copal o incienso. En la zona de estudio algunos habitantes suelen decir somerear o somar.

⁴⁹ Cfr. Broda, “*Convocar a los dioses*”: ofrendas mesoamericanas, 62.

⁵⁰ La Rosa, es un platillo sagrado tradicional en El Vegil, que se sahúma, se coloca en tazas o tazones. Éste se prepara con pan bolillo y se remoja en una bebida caliente hecha con chocolate, piloncillo, azúcar y canela.

⁵¹ La Voluntad es una bebida ofrecida en acción de agradecimiento de una persona a otra, también se ofrece para pedir un favor o por haber realizado alguno, puede estar hecha a base de una bebida espirituosa combinada con refresco.

⁵² Cfr. Sidney W. Mintz, *Dulzura y poder, el lugar del azúcar en la historia moderna* (México: Siglo XXI editores S.A de C.V, 1996), acceso el 07 de febrero de 2020, https://books.google.com/books?id=wjEpUmRPd4C&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q=mujer&f=false, 162.

⁵³ Cfr. Kihara, “Comida festiva en las festividades de la Virgen de El Pueblito”, 11-12.

Al mencionar que la festividad se hace entre varias personas conforme al concepto de “interdependencia”⁵⁴, se propone como hipótesis que esta celebración crea relaciones sociales que resultan en dos consecuencias principales; la primera es que establecen niveles de jerarquía en los grupos organizadores y, de forma paralela, hacen que la actividad principal sea la elaboración de alimentos los cuales a su vez demuestran la devoción y la gratitud que tienen las personas hacia la imagen religiosa que se festeja.

Este trabajo de investigación se compone de cuatro capítulos. En el capítulo 1, se describen los sucesos que influyeron de manera indirecta y directa sobre La Bendición de los Elotes, por lo que se hace una reconstrucción histórica cronológica de los mismos. En el capítulo 2, se describen las épocas festivas que se celebran en la capilla de El Vegil y se determinan las principales fiestas y costumbres religiosas. El contenido del capítulo 3, se divide en dos temáticas, la primera trata sobre la Mayordomía de El Vegil, donde se describe cómo está conformada y las responsabilidades que tienen sus integrantes; así como el proceso cómo se forma. La segunda temática habla acerca de los puestos que componen el sistema de organización que existe para hacer la fiesta, de manera específica se profundiza sobre la invitación que hace la Mayordomía a los Señores Arqueros y los Señores Coroneros, de igual manera se mencionan cuáles son sus obligaciones. Se aborda también sobre el proceso de organización que hay entre la Mayordomía y la comunidad vecinal dirigido de forma voluntaria por algunas personas, con el fin de realizar las chozas comunes. Por último se proponen los motivos principales que los pobladores del lugar y de zonas externas tienen para llevar a cabo esta festividad. En el capítulo 4 se expone cuáles son las cinco actividades principales de la fiesta que realizan los organizadores y comunidad en general, y también se describe en qué consisten.

Los alcances de este trabajo de investigación permitieron desarrollar un panorama académico sobre las relaciones sociales, culturales y económicas que

⁵⁴ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 20-21.

se presentan en esta celebración. La documentación de esta festividad, permitirá a futuros investigadores, analizarla desde diversas áreas de estudio. Las limitaciones que se encontraron fueron de carácter metodológico. Debido, a la falta de documentación histórica y descriptiva sobre la celebración, se recurrió a la comunicación personal con los habitantes de la comunidad, de los cuales se pudieron haber obtenido datos auto indagados o en palabras comunes la opinión de las personas, por lo que puede variar la versión real de los hechos que propusieron. Otra limitante fue la medida para recabar la información *in situ* durante los eventos de la festividad, debido a que no siempre se presentó la disposición de las personas para las entrevistas.

CAPITULO I. SUCESOS HISTÓRICOS RELACIONADOS CON LA BENDICIÓN DE LOS ELOTES

Lourdes Somohano Martínez, en su trabajo de investigación *La versión histórica de la conquista y la organización política del pueblo de indios de Querétaro*, desarrolló como pudo haber sido la historia de Querétaro antes y durante la llegada de los españoles. Ella propone una versión conforme al material documental que tuvo, y menciona, “No quiere decir que fue exactamente así el pasado [...] traté de organizar el relato con los datos que tenían más coherencia con el resto de la información.”⁵⁵

La historia siempre queda a disposición para ser reinterpretada por nuevos hallazgos en los hechos documentales, por ello, a la falta de registros documentados sobre sucesos históricos relacionados con La BE, se propone una reconstrucción cronológica en la que se clasificaron los antecedentes que son indirectos y directos concorde a la influencia que tienen en esta celebración.

Los antecedentes indirectos se determinaron con base en el significado de cultura aportado por Edward Taylor, “la cultura es todo complejo que comprende el

⁵⁵ Somohano Martínez, *La versión histórica de la conquista y la organización política del pueblo de indios de Querétaro*, 19.

conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres y las otras capacidades o hábitos adquiridos por el hombre en cuanto miembro de una sociedad.”⁵⁶ Acorde a lo definido, se denota La BE como una expresión cultural que con el paso del tiempo se convirtió en una costumbre tradicional de El Vegil. Esta celebración se caracteriza por dos rasgos que tienen antecedentes en la historia del municipio y que sobresalen en la identidad de la comunidad, el primero es la importancia de la agricultura en la cotidianidad y el segundo es la religión en la vida social. Cabe mencionar que ambos rasgos también están presentes en la historia de México y tuvieron un punto de cruce que resultó en el sincretismo de la cultura española y mesoamericana. Ante esta circunstancia Johana Broda propuso que la liturgia católica después de la conquista fue un proceso hegemónico que produjo variaciones de acuerdo una región a otra, esto condujo a la reelaboración simbólica de las estructuras históricas de la ritualidad prehispánica; un ejemplo de ello es el ciclo agrícola adaptado en la Nueva España al calendario de fiestas cristianas.⁵⁷

En Huimilpan, desde la época prehispánica hubo indígenas para quienes, su principal sustento alimentario eran las cosechas de la milpa, después cuando llegaron los españoles, conquistaron las tierras de las cuales recibían el tributo.⁵⁸ Al mismo tiempo, la religión católica fue impuesta por los españoles mediante la evangelización a los nativos.

La religión y la agricultura son dos rasgos que están presentes en la fundación de Huimilpan, esto se refleja incluso en el nombre del mismo pues la palabra Huimilpan proviene del náhuatl y está compuesta de los vocablos *hui-milpa-pan*, que significa “lugar de grandes milpas”⁵⁹. En el aspecto religioso, al nombre se le agrego “San Miguel”, para que fuera “San Miguel Huimilpan” ya que

⁵⁶ Cucho, *La noción de cultura en las ciencias sociales*, 20.

⁵⁷ Cfr. Enrique Vela, “Ritos y deidades del ciclo agrícola”, 60-61.

⁵⁸ Cfr. Somohano Martínez, *El poblamiento de Querétaro bajo el gobierno Otomí: siglo XVI*, 285-296.

⁵⁹ Becerril Sánchez, *Municipio de Huimilpan*, 11.

su conquistador, Nicolás de San Luis y Montañés⁶⁰ le antepuso el nombre del Santo del día.⁶¹ Un dato a resaltar es que este personaje fue de suma importancia no solo para la conquista de Huimilpan sino también de las regiones aledañas.

Huimilpan fue ocupada por diversas culturas, “como los otomíes y chichimecas”⁶², la conquista de la cultura chichimeca fue consecuencia de rivalidades entre etnias, pues los otomíes se aliaron con los españoles para derrocarlos:

Don Sebastián Ramírez de Fuenleal, obispo de Santo Domingo y Presidente de la Audiencia de México, fue el que dio la autorización a San Luis y Montañés para que organizara un ejército de otomíes al mando de Nicolás de San Luis con el fin de poblar la región hoy conocida como Huimilpan [...] Así llegaron en el año de 1529.⁶³

Con la Conquista se dio inicio a la tarea evangelizadora, por lo que se construyó un templo que en la actualidad se llama San Miguel Arcángel. El contacto directo con el catolicismo se dio cuando “llegaron los frailes que se dedicaron a predicar la doctrina cristiana y a evangelizar a los otomíes y chichimecas”⁶⁴, a lo que después se convirtió en una nueva forma de sus expresiones culturales.

Huimilpan quedó a cargo de La Orden de los Frailes Menores, conocidos como franciscanos, estos establecieron una vicaría en Huimilpan que formaba parte de la jurisdicción religiosa de la parroquia de El Pueblito, la cual está en el actual Municipio de Corregidora donde existe un convento construido desde 1578.⁶⁵ Esta forma de organización religiosa hizo posible que la evangelización llegara a las poblaciones cercanas de la región.

⁶⁰ Conforme a la Real Academia de la Historia, Nicolás de San Luis Montañés fue un Cacique indígena descendiente de los reyes y emperadores de la provincia de Tula y Jilotepec, conquistó y colonizó en representación de España lo que en la actualidad se conoce como el estado de Querétaro. Para más información véase en <http://dbe.rah.es/biografias/13066/nicolas-de-san-luis-montanez>

⁶¹ Maya Sotelo *et al.*, *Huimilpan, Crónicas y leyendas*, 70-78.

⁶² Becerril Sánchez, *Municipio de Huimilpan*, 7.

⁶³ Maya *et al.*, *Huimilpan, Crónicas y leyendas*, 78.

⁶⁴ Becerril Sánchez, *Municipio de Huimilpan*, 58.

⁶⁵ Cfr. Becerril Sánchez, *Municipio de Huimilpan*, 112.

El templo San Miguel Arcángel, desde sus primeros años de servicio hasta el año de 1800 perteneció a dicha orden, ya que en el año de 1855⁶⁶ con base en un documento encontrado en las Providencias Diocesanas de Santa María del Pueblito, dice que Huimilpan fue vicaría fija. También existen evidencias documentales que redactan sobre una posible relación jerárquica eclesiástica con la parroquia de San Sebastián entre los años de 1716-1768⁶⁷. Siglos posteriores el templo de San Miguel Arcángel fue vicaría de Amealco y hasta el año 1941 se convirtió en parroquia.⁶⁸ En la actualidad tiene bajo su jurisdicción una parte de las capillas del municipio, dentro de éstas se encuentra la de El Vegil, (ver mapa 1, en la siguiente página).

La religión en el municipio de Huimilpan es una expresión social que surgió de la evangelización y perdura hasta la actualidad a manera de costumbres, las cuales en El Vegil son una característica notable de la comunidad. Con base en lo propuesto por Edward Taylor y a la propuesta que se hizo al inicio de este marco histórico, La BE es una expresión cultural que se convirtió en una tradición.

A continuación, se presentan en secuencia cronológica otras costumbres llevadas a cabo por los habitantes de El Vegil que influyeron también de forma indirecta en dicha celebración. La primera costumbre inició en el momento que las familias que habitaban en la hacienda El Vegil, incluyeron las actividades religiosas como parte de su vida cotidiana, esto es evidenciado con el material documental que se encuentra en el Archivo Parroquial de San Miguel Arcángel Huimilpan, el cual está conformado por una serie de libros que tienen los registros de las personas que recibieron los sacramentos conforme a la iglesia católica, por ejemplo el matrimonio, el bautismo y los ritos funerarios; en algunos casos está escrito si la persona que recibe el sacramento es indígena, cuáles son sus

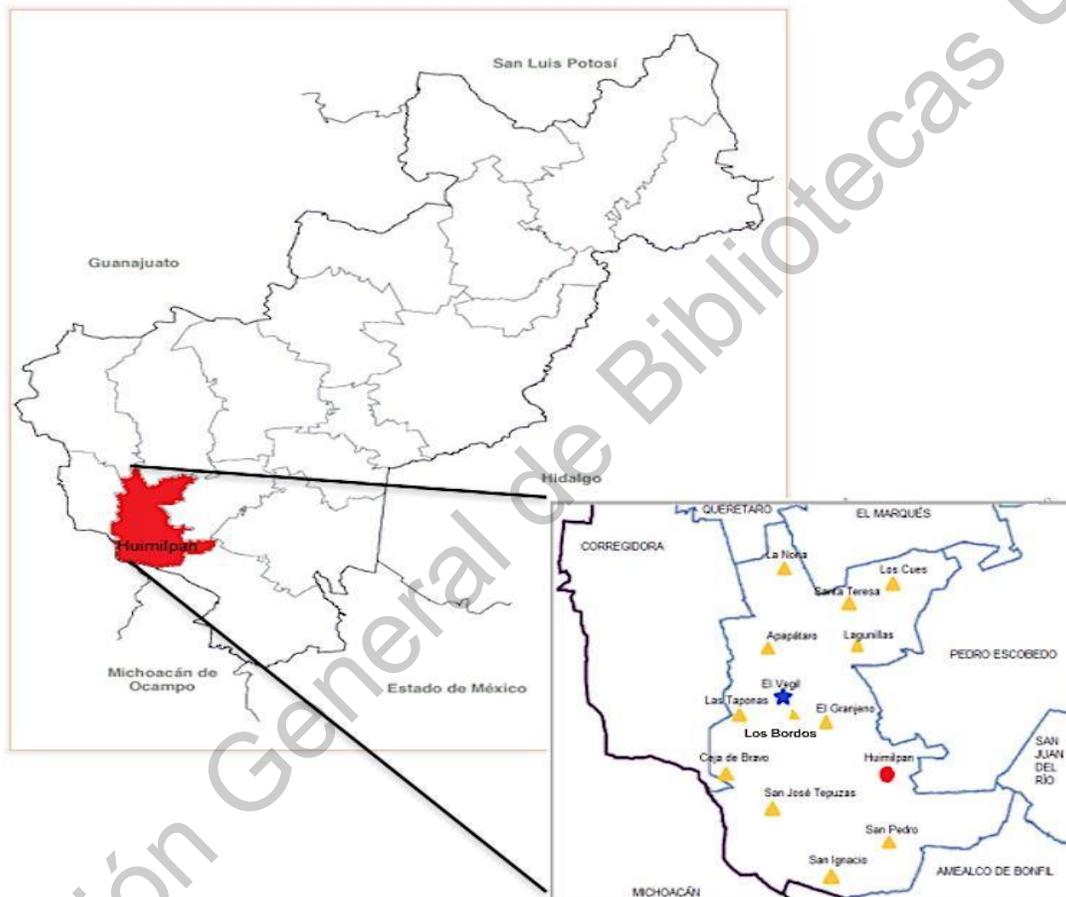
⁶⁶ Cfr. Carta de José María Ochoa a Bachiller don Cristóbal , “Libro de Providencias Diocesanas de Santa María del Pueblito”, 12 de octubre de 1831-1910, No. 1, Archivo de Providencias Diocesanas de Santa María del Pueblito, Archivo Parroquial de San Francisco Galileo, Corregidora, Querétaro.

⁶⁷ Cfr. “Libro de Partida de Entierros de San Miguel Huimilpan”, 1716-1768, Archivo Parroquial de San Miguel Arcángel Huimilpan, Querétaro.

⁶⁸ Cfr. Becerril Sánchez, *Municipio de Huimilpan*, 112.

apellidos, de qué lugar es perteneciente y si está casada. De todos los ejemplares analizados, el registro de mayor antigüedad es del año de 1718, en el que se anotó el fallecimiento de un hombre llamado Pascual de Santiago quien recibió la extremaunción, y es mencionado como perteneciente a la hacienda de El Vegil de esposa quien fue María de la Cruz.⁶⁹

Mapa 1. Ubicación del municipio de Huimilpan en el estado de Querétaro.



El municipio de Huimilpan colinda con los municipios de Corregidora, Querétaro, El Marqués, Pedro Escobedo, San Juan del Río, Amealco de Bonfil; con los estados de Michoacán de Ocampo y Guanajuato. En la ampliación se muestra con triángulos amarillos algunas de las comunidades de Huimilpan, como punto rojo se marca la cabecera municipal de Huimilpan. El Vegil se ubica como la estrella azul, y colinda con las comunidades de Taponas, Los Bordos, El Granjeno y Apapátaro.

Fuente: Mapa del estado de Querétaro, elaborado por Lilibian Peñaloza a partir de los planos proporcionados por INEGI, Marco Geoestadístico Municipal 2010, acceso en abril de 2019, <http://cuentame.inegi.org.mx/mapas/qro.aspx?tema>

⁶⁹ Cfr. "Libro de Partida de Entierros de San Miguel Huimilpan", 1716-1768, Archivo Parroquial de San Miguel Arcángel Huimilpan, Querétaro.

La segunda costumbre inició cuando las personas rezaban diario donde había una cruz de piedra, ubicada cerca del cerro Blanco (ver mapa 2), por lo que empezaron a habitar cerca del lugar.⁷⁰ Se menciona que esta cruz tenía un representante que estaba a cargo de ella.

Mapa 2. Sitios históricos de culto de El Vegil.



La comunidad de El Vegil se encuentra ubicada entre cuatro cerros, señalado en el mapa como punto 1 cerro de El Venado, punto 2 cerro de La Víbora, punto 3 cerro Blanco y punto 4 cerro de La Peña. Estos lugares han tenido importancia para la historia religiosa de la comunidad, en la actualidad solo se practican rituales en los puntos señalados con la numeración 1, 2 y 4.

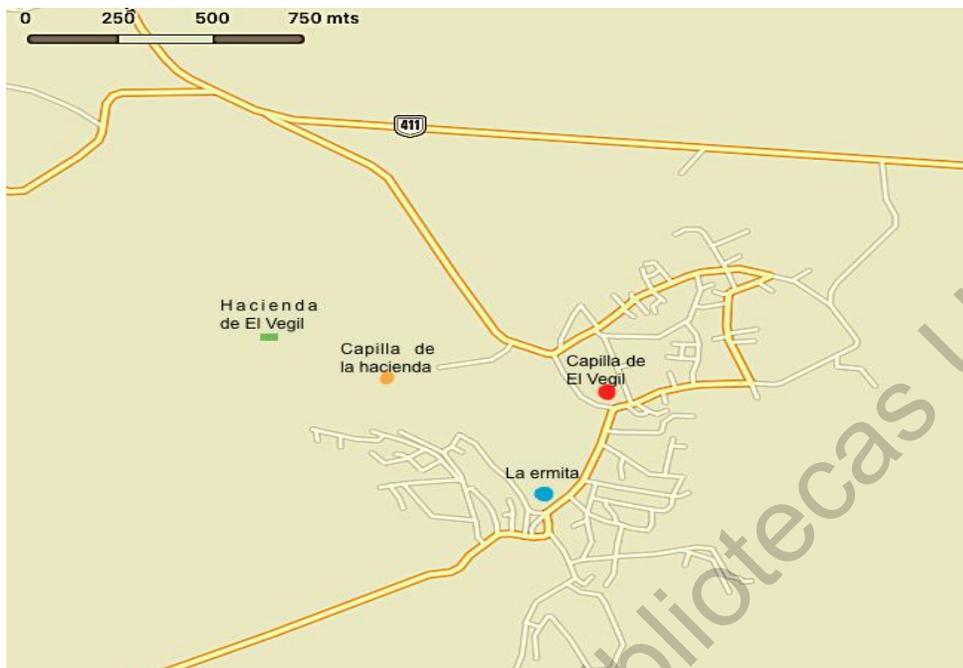
Fuente: Mapa de los sitios históricos de culto en El Vegil, elaborado por Liliana Peñalosa a partir de los planos proporcionados por Google Maps, acceso en abril de 2019. <https://www.google.com.mx/maps/place/El+Vegil,+Qro>.

La tercera costumbre fue cuando la gente empezó a ir a celebraciones religiosas y a rezar de forma habitual a una capilla que se había construido en la hacienda, alrededor del “siglo XIX”⁷¹ (ver mapa 3).

⁷⁰ Juan Uribe, entrevista por Liliana Peñalosa, 06 de noviembre de 2018, El Vegil, Huimilpan.

⁷¹ Cano Romero, coord., *Catálogo Nacional de monumentos históricos inmuebles del estado de Querétaro*, Tomo I, 523.

Mapa 3. Sitios históricos de culto en la comunidad de El Vegil.



En la comunidad de El Vegil se encuentran construcciones que también forman parte de la historia religiosa, en el mapa son señaladas como rectángulo verde hacienda de El Vegil, punto amarillo capilla de la hacienda de El Vegil, punto rojo capilla de El Vegil y punto azul la Ermita. Hoy en día solo se frecuentan la Ermita y la capilla de El Vegil.

Fuente: Mapa de los sitios históricos de culto en la comunidad de El Vegil, elaborado por Liliana Peñaloza a partir de los planos proporcionados por Google Maps, acceso en abril de 2019. <https://www.google.com.mx/maps/place/El+Vegil,+Qro.>

La cuarta costumbre es característica solo de algunos de sus habitantes, pues por la devoción que estos tenían, construyeron sus propias capillas familiares, entre los siglos XIX y XX. Se dice que dichas capillas eran de las familias más grandes en cuanto a número de integrantes en el pueblo;⁷² entonces existían tres capillas familiares, hoy en día solo siguen en pie la capilla de los Hernández y la capilla de los Ramírez, cada una con imágenes religiosas que han sido resguardadas por sus respectivas familias. Cabe señalar que estas capillas familiares comparten algunas características de las capillas familiares otomíes conforme a la descripción sobre la región de otomíes en el norte del Estado de México y sur de Querétaro de acuerdo con la descripción que hacen los autores Alessandro Questa Rebolledo y Beatriz Utrilla; por ejemplo las capillas suelen tener el apellido

⁷² Felisa Ramírez entrevista, entrevista por Liliana Peñaloza, 04 de noviembre de 2018, El Vegil, Huimilpan.

de la familia, y quienes participan en las actividades de éstas pueden estar asociados por herencia familiar consanguínea⁷³.

La última costumbre y la más relevante para esta investigación se relaciona con el uso de la capilla actual, a consecuencia de un evento histórico. La gente abandonó los rezos diarios de la Cruz de Piedra en el cerro, para después ir a rezar en la capilla de la hacienda pero el patrón de dicho lugar tuvo inconvenientes con ello, pues algunas de las personas hacían destrozos en el lugar, por lo que mandó construir la “capilla contemporánea”⁷⁴ (ver mapa 3); cabe mencionar que algunas de las imágenes religiosas que hubo en la capilla de la hacienda, se trasladaron a esta capilla. Este suceso ocurrió entre los siglos XIX y XX. En relación al uso de la capilla de la hacienda, también existe un registro en el que se le expide un permiso en el año 1900 por parte de la parroquia de San Francisco Galileo, El Pueblito, para poder oficiar misas dominicales, con validez de nueve años⁷⁵.

Los siguientes aspectos históricos están clasificados como antecedentes que tiene relación directa con nuestro objeto de estudio. La historia oral en la comunidad revela que entre las décadas de los ochenta y los noventa se hacían diferentes eventos en La BE.

⁷³ Cfr. Questa Rebolledo y Utrilla Sarmiento, *Otomíes del norte del Estado de México y sur de Querétaro*, 23-25.

⁷⁴ Se utilizará el concepto de capilla contemporánea para hacer referencia a la capilla de uso actual contigua al templo de El Vegil.

⁷⁵ Cfr. “Libro de Providencias Diocesanas de Santa María del Pueblito”, 12 de octubre de 1831-1910, No. 1, Archivo de Providencias Diocesanas de Santa María del Pueblito, Archivo Parroquial de San Francisco Galileo, Corregidora, Querétaro.

a) La Mayordomía: estaba compuesta de tres “cuadrillas”⁷⁶, cada una con doce integrantes, los que eran número 4 tenían la responsabilidad de traer desde Querétaro las “Parandas”⁷⁷ y los ingredientes para hacer La Rosa. Su punto de partida era El Pueblito, el sacerdote de esta comunidad, bendecía los objetos y salían las personas en peregrinación para pasar por diferentes puntos de descanso al que también se les decían conquistas. El primero está ubicado en la entrada de Apapátaro donde hay una cruz de piedra, en este sitio los demás integrantes de la Mayordomía de El Vegil iban a recibirlos. La segunda conquista estaba en el cerro de El Venado ubicado dos kilómetros al sur de la conquista anterior. El tercero era La Placita, un lugar que en el presente se ubica en el cruce de las calles Querétaro y México, por último en la entrada de la capilla actual estaba lo que llamaban la entrada triunfal.⁷⁸

b) Los alimentos del día de la festividad: en la cena principal ofrecida por los integrantes de la Mayordomía, servían platillos preparados con carne de res; “los mayordomos le pagaban a un señor que era oriundo de la comunidad de Los Bordos, para que consiguiera una res que se sacrificaba en el atrio de la capilla y la carne era repartida por partes iguales a cada cuadrilla”⁷⁹. En este mismo contexto la mesa que era reservada para los Señores Arqueros y los Señores Coroneros, cambió conforme el paso del tiempo, “pues se dice que era un petate que en promedio media treinta metros de largo por medio metro de ancho, se le colocaba un mantel bordado y las personas se sentaba en vigas de madera”⁸⁰. Después estos fueron cambiados por una mesa y bancas hechos de cemento. En

⁷⁶ La cuadrilla es un sistema de organización que está conformado por un grupo de personas. Existen tres cuadrillas en la Mayordomía de El Vegil. Cada una representa a una imagen religiosa de las tres principales que existen en la capilla de este lugar las cuales son El Señor de las Cosechas, El Señor de las Maravillas y El Señor de la Santa Cruz. En la cuadrilla cada persona tiene responsabilidades y obligaciones (un cargo), al que se le denomina con un nombre o número, en la temporalidad de estudio de esta investigación, cada cuadrilla estaba conformada por el mayordomo que es el número 1, los basarios llamados así a las personas que tiene cargos enumerados del 2 al 32 y las Tenanchas que son mujeres de edad adulta, por la particular suelen no estar casadas.

⁷⁷ En comunicación personal con Tomás Herrera, quien ha tenido cargo en la Mayordomía más de diez años, explicó que la Paranda era un objeto hecho con azúcar, se conseguían en El Pueblito Corregidora, Querétaro.

⁷⁸ Tomás Herrera, entrevista por Liliana Peñaloza, 14 de noviembre de 2018, El Vegil, Huimilpan.

⁷⁹ Tomás Herrera, entrevista por Liliana Peñaloza, 12 de octubre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

⁸⁰ Concepción Ramírez, entrevista por Liliana Peñaloza, 14 de octubre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

esta mesa se colocaban tortillas preparadas por los que conformaban la Mayordomía, éstas eran repartidas solo por las “Tenanchas”⁸¹. Después de este convivio se preparaba La Rosa en la noche cuando terminaba la celebración, se colocaba en unas tazas pequeñas que se dejaban sahumar en un altar dentro de la capilla y se repartían a los integrantes de la Mayordomía⁸².

c) Las chozas: antes eran hechas de palos, madera y una tela que se le ponía para hacer sombra, tenían forma de arco, por ello se les empezó a decir Arqueros a quienes las construyen,⁸³ solo había tres y éstas se ubicaban en donde ahora se colocan las tres chozas representativas.

d) La población de El Vegil: a principios de los años noventa se le consideraba rural con la cantidad de mil trescientas y nueve personas⁸⁴ de acuerdo a los datos estadísticos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, (INEGI), en la actualidad esta comunidad pasó a ser urbana con una población que oscila entre dos mil quinientas personas⁸⁵, en comparación de ambos datos, se puede decir que era menor el número de participación en La BE con base en la cantidad de habitantes.

e) Estatus social: a partir del año 2014, El Vegil se catalogó como comunidad indígena⁸⁶, por tener un conjunto de personas que pertenecen a un

⁸¹ Como se mencionó en la cita no. 76 a pie de página, Tenancha es un cargo que forma parte del sistema de mayordomía en El Vegil, cuyas características la describe como mujer adulta que inicia los rituales religiosos como sahumar, además de que ayuda en el aseo del templo y otras labores competentes a su cargo.

⁸² Catalina Hernández, entrevista por Liliana Peñaloza, 03 de noviembre de 2018, El Vegil, Huimilpan.

⁸³ José Mardonio Lara, entrevista por Liliana Peñaloza, 06 de noviembre de 2018, El Vegil, Huimilpan.

⁸⁴ Becerril Sánchez, *Municipio de Huimilpan*, 79.

⁸⁵ Secretaría de Desarrollo Social, “Catálogo de localidades, Huimilpan”, SEDESOL.gob.mx, acceso el 08 de junio de 2017, <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/LocdeMun.aspx?tipo=clave&campo=loc&ent=22&mun=008>,

⁸⁶ “Ley de Derechos, Cultura de los Pueblos y Comunidades indígenas del Estado de Querétaro”, Dirección de Investigación y Estadística Legislativa, acceso el 06 de noviembre de 2018, (La Sombra de Arteaga. *Periódico Oficial de Gobierno del Estado de Querétaro*, No. 8, 21 de enero de 2019), http://legislaturaqueretaro.gob.mx/app/uploads/est-leg/leyes/010_59.pdf

“pueblo indígena”⁸⁷ con derecho a ejercer sus costumbres y tradiciones. Esta clasificación también se debe a la elección de su sistema de organización tradicional, la Mayordomía.

CAPÍTULO II. FESTIVIDADES Y COSTUMBRES EN EL VEGIL

2.1 El ciclo de las festividades en la capilla de El Vegil

El Vegil es una “comunidad indígena”⁸⁸ donde las tradiciones son una manifestación cultural que se han conservado a través del tiempo y han sido reconocidas como patrimonio cultural intangible conforme al artículo 4 de la “Ley de Derechos y Cultura de los Pueblos y Comunidades Indígenas del Estado de Querétaro”⁸⁹. Existen diversas festividades y eventos religiosos que se realizan en la Capilla de El Vegil en épocas definidas del año, éstas también son realizadas por la Mayordomía, pero en este trabajo de investigación se propone a La BE como la festividad principal, pues se caracteriza por su estructura compleja en la forma en que se organiza, esto se demuestra incluso con la participación de personas que son de otras comunidades, lo cual provoca que sea reconocida en el municipio de Huimilpan.

2.1.1. La época festiva de cada imagen

Existen tres imágenes en la capilla que son significativas para el nombramiento de la cuadrilla que la representa, éstas son El Señor de las Maravillas, El Señor de la Santa Cruz y El Señor de las Cosechas; su transcendencia recae incluso en la

⁸⁷ Concorde a la “Ley de derechos y cultura de los pueblos y comunidades indígenas del Estado de Querétaro”; es una colectividad humana, cuyos miembros son descendientes de pobladores que, desde antes del inicio de la colonización, habitaban en el territorio del Estado de Querétaro, que han dado continuidad histórica a las instituciones políticas, económicas, sociales y culturales o parte de ellas, que poseían sus ancestros antes de la conformación del Estado de Querétaro, que afirman libre y voluntariamente su pertenencia a cualquiera de los pueblos señalados en la presente Ley.

⁸⁸ Con base en lo estipulado en la “Ley de derechos y cultura de los pueblos y comunidades indígenas del Estado de Querétaro”; es el conjunto de personas que pertenecen a un pueblo indígena, que forman una unidad social, económica y cultural, asentadas dentro del territorio del Estado y que reconocen autoridades propias de acuerdo con sus usos, costumbres y tradiciones.

⁸⁹ “Ley de Derechos, Cultura de los Pueblos y Comunidades indígenas del Estado de Querétaro”, Dirección de Investigación y Estadística Legislativa, acceso el 06 de noviembre de 2018, (La Sombra de Arteaga. *Periódico Oficial de Gobierno del Estado de Querétaro*, No. 8, 21 de enero de 2019), http://legislaturaqueretaro.gob.mx/app/uploads/est-leg/leyes/010_59.pdf

devoción de los feligreses pertenecientes a otras comunidades. Estas tres imágenes tienen sus respectivas fiestas, las cuales se realizan en un periodo definido del año, ciertas festividades y eventos marcan el inicio y final de cada una.

Tabla 1. Ciclo de festividades en la capilla de El Vegil.

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
El Señor de las Maravillas		Miércoles de Ceniza	Semana Santa									
El Señor de la Santa Cruz					La Ascensión de Jesucristo (Fiesta de La Santa Cruz)	Ida de los Señores Caseros a los cerros por dos de las tres Santas Crucitas	1er velación de Las Santas Crucitas.	2da velación de Las Santas Crucitas.	3era velación de Las Santas Crucitas.	a) Ida por Los Santos Uimientos. 4ta velación y coronación de Las Santas Crucitas. b) Despedida por parte de los Señores Caseros a las Santas Crucitas.		
El Señor de las Cosechas	Los Combates. Los Juegos.	Día de la Candelaria. Termina de Los Juegos.						Presentación de los padrinis de El Niño Dios.		La BE: a) Sábado de la 5ta Velación y coronación de Las Santas Crucitas. b) Domingo del recorrido de La BE.	a) 1 de noviembre día de los Santos Angeles. b) 2 de noviembre día de Navidad. Todos Santos.	a) 12 de dic. Fiesta de La Virgen de Guadalupe. b) 16-24 de dic. posadas navideñas. c) 24 de dic. Nochebuena y 25 de dic. Navidad. Inicio de Los Juegos.

La celebración de La BE, marca su inicio en día sábado por un evento llamado la quinta velación, la cual consiste en adornar un arco metálico, tres cruces llamadas Las Santas Animitas, Las Santas Crucitas y la Cruz de Piedra. Al día siguiente Las Santas Crucitas participan en el recorrido que se hace por toda la comunidad. Más adelante en el capítulo II, subtema 2.1.2 Fiestas con cargo, se profundiza sobre estos eventos.

Fuente: Tabla sobre el ciclo de festividades en la capilla de El Vegil, elaborada por Liliana Peñaloza a partir de la observación de las festividades celebradas durante el periodo de un año.

Cabe aclarar que algunas festividades empalman actividades de su periodo festivo con el de otra imagen, tal es el caso de El Señor de la Santa Cruz y El Señor de las Cosechas; pues en el mes de agosto y octubre ambas tienen programadas

algunas celebraciones (ver tabla 1). Un aspecto relevante de este calendario festivo es que algunas de sus celebraciones no tienen fecha fija de celebración.⁹⁰

A continuación se describen las fiestas que tiene mayor importancia conforme a la participación de la comunidad y la organización que hace la Mayordomía para realizarlas.

a) El Señor de las Maravillas.

Su periodo festivo inicia con el Miércoles de Ceniza y finaliza el sábado previo al domingo que se celebra “La Ascensión de Jesucristo”⁹¹, o también llamada “La Fiesta de La Santa Cruz”.

○ Este periodo incluye los eventos y festividades de:

-Miércoles de Ceniza.

-Semana Santa

b) Fiestas de El Señor de la Santa Cruz.

Su periodo festivo inicia con la festividad de La Santa Cruz que se celebra el domingo de La Ascensión de Jesucristo y finaliza en octubre con la despedida de los Señores Caseros a Las Santas Crucitas.

○ Este periodo incluye los eventos y festividades de:

-La Fiesta de La Santa Cruz, (La Ascensión de Jesucristo).

-“Ida”⁹² de los Señores Caseros y Mayordomía por dos Santas Crucitas.

-Ida de los Señores Caseros y Mayordomía por “Los Santos Cimientos”.⁹³

⁹⁰ El periodo de festividades de El Señor de las Maravillas y de El Señor de las Cosechas, pueden variar en que meses sean, ya que estos dependen de cuando se celebre el Miércoles de Ceniza; esta fecha es conforme al calendario lunar, por lo que se puede festejar entre el 4 de febrero y 10 de marzo; de la fecha en que se celebre, se cuentan 40 días después para saber cuándo iniciará la Semana Santa con el Domingo de Ramos y se cuentan 40 días después del Domingo de Resurrección para saber qué día será el domingo de La Ascensión de Jesucristo. El ciclo de festividades que se muestra, se tomó en cuenta que el Miércoles de Ceniza fuera en el mes de febrero para demostrar un ejemplo de cómo serían los periodos festivos de las imágenes acorde a lo dicho.

⁹¹ La Ascensión de Jesucristo en el calendario litúrgico católico, se celebra cuarenta días después del Domingo de Resurrección, por lo que caen en jueves, pero se festeja el domingo próximo a la fecha.

⁹² Personas de la comunidad le dicen “ida”, cuando suben a los cerros de La Víbora y La Peña. Esto consiste en traer las cruces que representan las imágenes de El Señor de las Cosechas y El Señor de las Maravillas las cuales son resguardadas en unas capillas pequeñas llamadas ermitas, que están en la cima de los respectivos lugares mencionados.

- 1era, 2da, 3era y 4ta velación.
- Despedida de Las Santas Crucitas.

c) El Señor de las Cosechas.

Periodo que inicia con la presentación de los padrinos de El Niño Dios, el 14 de agosto y finaliza el martes anterior al Miércoles de Ceniza.

- Este periodo incluye los eventos y festividades de:
 - Presentación de los padrinos de El Niño Dios, en la segunda semana de agosto.
 - Coronación de Las Santa Crucitas, el sábado anterior al domingo de La BE.
 - La Bendición de los Elotes en el segundo o tercer domingo de octubre.
 - Día de los Santos Ángeles, 1 de noviembre.
 - Día de Todos Santos, 2 de noviembre.
 - La Virgen de Guadalupe, 12 de diciembre.
 - Novenario de las posadas navideñas del 16 al 24 de diciembre.
 - Nochebuena, 24 de diciembre.
 - La Navidad, 25 de diciembre.
 - Día de la Candalaria, 2 de febrero.
 - “Los Combates”⁹⁴
 - “Los Jueguitos”⁹⁵

⁹³ Se les llama Los Santos Cimientos a dos objetos sagrados los cuales son la cruz de madera que representa a la imagen de El Señor de la Santa Cruz y a una base de cantera en la que se coloca la cruz de madera que representa El Señor de las Maravillas. El nombre de “Los Santos Cimientos” se les designa por ser dos objetos que se dejan la mayor parte del año en las ermitas de los cerros mencionados en la cita a pie de página anterior. Se debe evitar la confusión entre las palabras Santos Cimientos y cimientos, pues esta última mencionada también se emplea en esta investigación para hacer referencia a las piedras de cantera que sirven como bases para colocar las cruces.

⁹⁴ Los Combates, son las salidas en peregrinación que hacen los mayordomos con las imágenes a las comunidades de El Granjeno, Taponas y a milpas del ejido El Granjeno ubicadas cerca del cerro de El Venado. El día en que se realizan estas salidas puede variar, pues se regula hacerla entre los meses de enero y febrero, esto se debe a que tienen que hacerse antes de que sea el Miércoles de Ceniza.

2.1.2 Fiestas con cargo

Al definir en el marco teórico de esta investigación, a la Mayordomía de El Vegil con el término acuñado por Magazine como la “estructura social política”⁹⁶, se emplearon también otros conceptos que tiene relación con ésta, el primero es la “interdependencia”⁹⁷ que se lleva acabo cuando la Mayordomía busca a personas de la comunidad para que tenga un cargo participante en la organización de la fiesta, en el mismo sentido Kihara describe que la celebración “también cumple muchas funciones sociales”⁹⁸. El segundo concepto es la “subjetividad activa”⁹⁹, se presenta en cuanto la persona que se buscó para el cargo en la fiesta corresponde con su participación, sin este puesto la festividad no se podría hacer, ya que así existe esa reciprocidad entre mayordomos y comunidad que resulta la festividad.

Ambos términos también se emplearon para clasificar otras festividades que son coordinadas por la Mayordomía y tienen una compleja organización. Se han clasificado cuatro festividades de acuerdo a los términos anteriores. Cabe señalar que además tienen en común la cena de agradecimiento ofrecida por la Mayordomía a la persona que recibe el cargo.

1- La Navidad.

⁹⁵ Los Jueguitos , es la representación de un juego donde el Frachico atrapa a la persona que esté cerca de él para meterlo en la capilla, una vez que la personas está dentro, tiene que pagar su libertad con alguna limosna o acción, en años pasados si no se contaba con el dinero para salir, se tenía que desgranar maíz. Esto se realiza en el atrio de la capilla, solo los fines de semana, después de la Navidad hasta antes de la cuaresma. Para dar inicio con esta tradición, los integrantes de la Mayordomía que este en curso, deben sacar “el permiso” con Dios para poder iniciarlos; ir a sacar el permiso consiste en ir a las ermitas que están en la cumbre de los cerros de La Peña y La Víbora. En comunicación personal con Tomás Herrera, quien fue mayordomo de la cuadrilla de El Señor de las Cosechas en el periodo 2007-2009, mencionó que el párroco que estaba entonces en la comunidad le dijo que una posible explicación del origen de Los Jueguitos iniciaron como un método de evangelización a los indios a través de la actuación, debido a la diferencia de idiomas.

⁹⁶ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 30.

⁹⁷ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 20-21.

⁹⁸ Kihara, “Comida festiva en las festividades de la Virgen de El pueblito”, 12.

⁹⁹ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 21.

Una fiesta que pertenece a la época festiva de El Señor de las Cosechas, sus preparativos inician desde que los mayordomos “sacan el permiso”¹⁰⁰ en el mes de agosto para buscar una pareja casada que ocupe el cargo llamado los “padrinos de El Niño Dios”. Ellos se encargan de “enrosar”¹⁰¹ a la imagen de la Virgen, arrullar la imagen de El Niño Dios, regalar aguinaldos en la noche del 24 de diciembre y llevar El Niño Dios a misa el 2 de febrero.

Algunas actividades que se incluyen para esta festividad son el novenario de las posadas que se realizan del 16 al 24 de diciembre, cada día se coloca una posada en algunas de las calles de la comunidad; los mayordomos hacen el sorteo de las calles y el día donde se realizará la posada, para lo cual piden un representante por zona de El Vegil que acuda al sorteo, de esta forma hace saber a sus vecinos que día y donde tocará realizarla.

Las actividades en el novenario consisten en rezar el rosario en la capilla para después salir en procesión y llegar a una posada en la que se realiza un convivio; las personas que viven cerca de la posada comparten alimentos; el encargado de la posada recibe la imagen de la Virgen, la coloca en un pequeño altar con velas y flores. La última posada se hace el día 24 de diciembre, el lugar donde se coloca es enfrente de la capilla, en este sitio, los padrinos de El Niño Dios regalan aguinaldos.¹⁰²

Esta festividad finaliza con una misa; al término de ésta, los mayordomos y “basarios”¹⁰³ ofrecen una cena a los padrinos de El Niño Dios y éstos a su vez les

¹⁰⁰ En comunicación personal con Tomás Herrera “sacar el permiso”, significa que integrantes de la Mayordomía van al cerro de La Peña y La Víbora, para pedir permiso a Dios y a la Virgen María de escoger a los nuevos padrinos de la imagen de El Niño Dios que está en la capilla.

¹⁰¹ La palabra enrosar, es un regionalismo, ya que la gente de El Vegil la utiliza con dos finalidades; la primera es para referirse cuando alguien adorna con flores y otros ornamentos el templo, el principal motivo de hacerlo es conmemorar una celebración hacia una imagen. La segunda es para aludir que una persona lleva flores a una imagen.

¹⁰² Los aguinaldos son bolsas pequeñas rellenas de una variedad de frutas, dulces y galletas.

¹⁰³ Se le llama basario a una persona que tiene un cargo dentro del sistema de mayordomía en El Vegil. En el capítulo III, subtema 3.1.1 La evolución de la Mayordomía, se profundiza acerca de este término.

dan las “regalías”¹⁰⁴ y arrullan a El Niño Dios. Cabe señalar que esta cena también es para la comunidad, solo que la Mayordomía reserva mesas para los padrinos de El Niño Dios con motivo de agradecimiento por haber aceptado el cargo. Al día siguiente, la Mayordomía sirve desayuno y almuerzo para la comunidad y para los padrinos de El Niño Dios.

El último evento donde participan estos personajes, es “el 2 de febrero”¹⁰⁵ cuando llevan a El Niño Dios a misa, de igual manera, la Mayordomía ofrece desayuno, almuerzo y cena.

2- La Semana Santa.

Esta festividad pertenece a la imagen de El Señor de las Maravillas, los preparativos de ésta inician con la búsqueda del “padrino de Monumento”¹⁰⁶, el cual se encarga de adornar la iglesia el martes anterior al Miércoles de Ceniza y los demás días de la Semana Santa. La celebración de esta festividad se compone de cinco días, el primero es el Domingo de Ramos, este día se hace misa.

El Miércoles Santo entra a la capilla el padrino de Monumento; se celebra misa y la Mayordomía ofrece de comer nopales con camarones y frijoles. En la noche se hace la repartición de la “calabaza tradicional”¹⁰⁷ y se saca de su vitral a la imagen de El Señor de las Maravillas para ponerse sobre el “anda”¹⁰⁸.

¹⁰⁴ Las regalías, son regalos que ofrece una persona con cargo en alguna festividad para los mayordomos y basarios. Este se entrega después de la comida principal que hizo la Mayordomía en agradecimiento a dicha persona.

¹⁰⁵ El 2 de febrero es el día de la Candelaria, si esta fecha cae entre semana la Mayordomía de El Vegil, suele festejarla el sábado próximo a la fecha, primero se hace la cena en la noche de sábado y el desayuno se realiza el domingo en la mañana, posterior a ello ofrecen el almuerzo ese mismo día.

¹⁰⁶ El padrino de Monumento o padrinos de Semana Santa, es un cargo que ocupa una pareja de casados invitados por la Mayordomía, los cuales buscan otras personas para formar su “compañía” o equipo con el que se organiza para sufragar algunos gastos para los días festivos de esta celebración.

¹⁰⁷ La calabaza tradicional es una receta dulce que se prepara con calabaza de milpa, a ésta se le extraen las semillas y se hierve en agua con azúcar, piloncillo y canela.

¹⁰⁸ El anda es una plataforma para colocar a las imágenes religiosas, ésta se utiliza para transportar las imágenes en procesiones.

El Jueves Santo, la Mayordomía ofrece nopales con camarones y frijoles. Después en la noche se celebra misa, y a su término, se coloca el Santísimo Sacramento en un altar construido por el equipo de liturgia, enseguida se hace la representación actoral de la aprensión de Jesús. También el padrino y sus compañías, encienden las tradicionales velas del monumento.

El Viernes Santo, en la mañana se hace la representación actoral del Viacrucis y en la tarde la Mayordomía ofrece de comer caldo de camarón con tostadas o pan. En la noche se hace la Procesión del Silencio y se culmina con la celebración de la adoración a La Santa Cruz; después de esto, los padrinos de la fiesta encienden las tradicionales velas y cambian los adornos que están en la capilla de color morado por el blanco, también se hace la velación; se reparte atole con pan y se coloca el arco tradicional adornado con “cucharilla”¹⁰⁹.

El Sábado de Gloria, se oficia misa en la tarde, después la Mayordomía ofrece la cena de agradecimiento a los padrinos de Monumento, éstos a su vez les retribuye con las regalías. Por último, se hace la quema de una figura de diablo hecha de cartón con fuegos pirotécnicos y en la madrugada se finaliza la fiesta cuando se toca el “Alba”.¹¹⁰

Integrantes de la Mayordomía comentaron que en estos días de celebración, algunas personas de diversas comunidades, ofrecen de comer debido a la gratitud y devoción que tienen con el cristo “El Señor de las Maravillas”.¹¹¹

3- La Santa Cruz.

¹⁰⁹ La cucharilla o *Dasyllirion Acrotrichum*, es una planta que pertenece a la familia de las *Asparagales*, concorde a la Norma Oficial Mexicana NOM-059-SEMARNAT-2010, se le considera como una especie endémica, cabe señalar que se prohíbe su extracción del suelo, con algunas excepciones las cuales se mencionan en esta investigación. En El Vegil, esta planta se ocupa para decorar en algunas festividades principales.

¹¹⁰ Con base en lo expresado por los integrantes de la Mayordomía, el Alba es tocar la campana en la madrugada por un periodo de tiempo, con la intención de hacer saber que concluyó un día festivo en la comunidad.

¹¹¹ Álvaro Rangel, entrevista por Liliana Peñaloza, 09 de julio de 2019, El Vegil, Huimilpan.

Esta celebración pertenece a la imagen de El Señor de la Santa Cruz. En dicha fiesta los mayordomos buscan a los Señores Coroneros para que sean los padrinos de Las Santas Crucitas, ellos tienen que coronarlas el sábado previo a la fiesta de La Santa Cruz que se hace en el día de La Ascensión de Jesucristo de acuerdo al calendario litúrgico católico, también se hace la velación donde la Mayordomía reviste con cucharilla los bastones y el arco tradicional.

En la mañana de domingo se dividen los miembros de la Mayordomía, la comunidad, y los Señores Coroneros para ir al cerro de La Peña y de La Víbora. Al llegar a la cima se sahúman las imágenes en “la entrada triunfal”¹¹², después de este rito, se ponen a Las Santas Crucitas dentro de una ermita; las Tenanchas preparan La Rosa, la sahúman y la ofrecen a Las Santas Crucitas; como siguiente se celebra misa, los mayordomos sirven de comer a los Señores Coroneros y a la comunidad; al final se reparte La Rosa a los integrantes de la Mayordomía y los Señores Coroneros les dan las regalías.

En la tarde después de bajar de los cerros, se llega a otra ermita que está en El Vegil, se oficia misa y una otra parte de la Mayordomía ofrece de comer. De igual manera, los Señores Coroneros también les ofrecen las regalías. Por último, los mayordomos agradecen a los Coroneros de viva voz para después quemar algunos fuegos artificiales.

4- La Bendición de los Elotes.

Esta fiesta pertenece a la imagen de El Señor de las Cosechas. Existen dos cargos dados por la Mayordomía para esta celebración, el primero es los Señores Coroneros, que se encargan de coronar a Las Santas Crucitas y conseguirles sus ofrendas; el segundo es el los Señores Arqueros, que se encargan de construir las tres chozas representativas o también conocidas por la Mayordomía como “las

¹¹² Integrantes de la Mayordomía comentan que se le dice entrada triunfal, al lugar en los cerros de La Víbora y La Peña, donde hay unas cruces de madera. Cada vez que la Mayordomía va a estos sitios por algún evento religioso o festividad, los números cuatro de cada cuadrilla, deben sahumar ahí antes de llegar a las ermitas que están en la cumbre de dichos cerros.

chozas de compromiso”. Los eventos principales de esta celebración son: la coronación de Las Santas Crucitas; la velación donde se hace el revestimiento con cucharilla de los bastones y el arco tradicional que se pone en la puerta del templo el día sábado; “el recorrido de las imágenes por las chozas en toda la comunidad el día domingo; la cena dada por la Mayordomía a los Señores Coroneros”¹¹³, los Señores Arqueros y la comunidad, el protocolo de agradecimiento de la Mayordomía con las personas que tomaron los cargos principales de la fiesta; la entrega de regalías, la quema del castillo, el concierto de algún grupo de banda o norteño, el toque del Alba; por último, la elaboración y entrega de La Rosa.

Esta clasificación sobre las festividades de compleja organización, se hace con la finalidad de compararlas con La BE y ver las diferencias existentes en sus sistemas organizacionales, como se puede observar en la tabla 2.

Tabla 2. Fiestas con cargo.

Imagen religiosa	Nombre de la festividad	Eventos principales	Cargos en la festividad	Fechas de celebración
El Señor de las Maravillas.	Semana Santa.	-Misa el Domingo de Ramos. -Miércoles Santo, cena de agradecimiento. -Jueves Santo, cena de agradecimiento, misa y representación actoral. -Viernes Santo, cena de agradecimiento,	a) Dados por la Mayordomía: 1- Padrino del Monumento. b) Voluntarios: Personas de diversas comunidades	Depende del ciclo lunar para que se realice la celebración de la Semana Santa, esta puede ser en marzo o abril.

¹¹³ La BE es caracterizada por la elaboración de alimentos en distintas etapas de la fiesta. En el domingo del recorrido cada una de las chozas los pobladores ofrecen alimentos, de forma especial se dan elotes cocidos preparados de diversas maneras. La cena del día domingo ofrecida por la Mayordomía también se comparten diversos platillos, de igual modo la elaboración de La Rosa es esencial para darse en agradecimiento a los involucrados en la organización de la celebración. Más adelante en el capítulo IV, subtema 4.2 La comida, se describen algunas de las recetas que se presentan en estos eventos.

		<p>representación actoral, adoración de la cruz y decoración del templo, velación, adornado del arco tradicional.</p> <p>-Sábado Santo, misa y cena de agradecimiento.</p> <p>-Elaboración de La Rosa.</p> <p>-El Alba.</p>	que ofrecen de comer.	
El Señor de la Santa Cruz.	La Santa Cruz.	<p>-Sábado, coronación de Las Santas Crucitas, revestimiento con cucharilla de los bastones y la decoración del arco tradicional.</p> <p>-Domingo, ida a al cerro de La Peña y de La Víbora, misa y ofrecimiento de comida.</p> <p>-Misa en la Ermita de El Vegil y ofrecimiento de comida.</p> <p>-Elaboración de La Rosa.</p>	a) Dados por la Mayordomía: 1-Coroneros.	<p>Domingo de la Ascensión de Jesucristo.</p> <p>Puede ser a mediados de mayo o principios de junio, esta fecha varía conforme a la Semana Santa, pues ocurre 40 días después del Domingo de Resurrección.</p>
El Señor de las Cosechas.	La Bendición de los Elotes.	<p>-Sábado, la Coronación de Las Santas Crucitas, revestimiento de bastones y decoración del arco tradicional.</p> <p>-Domingo, recorrido por la comunidad con las</p>	<p>a) Dados por la Mayordomía: 1-Arqueros. 2-Coroneros. b)Voluntarios: Representantes de las chozas</p>	Segundo o tercer domingo de octubre.

		<p>imágenes a las chozas.</p> <p>-Cena de agradecimiento de parte de la Mayordomía.</p> <p>-El Alba.</p> <p>-Elaboración de La Rosa.</p>	comunes.	
El Señor de las Cosechas.	La navidad.	<p>-Enrosamiento de la Virgen el 14 de agosto y 12 de diciembre.</p> <p>-16 de diciembre, inicio del novenario de las posadas.</p> <p>-24 de diciembre, misa, arrullo de El Niño Dios y cena en agradecimiento por parte de la Mayordomía.</p> <p>-25 de diciembre, se sirve desayuno, almuerzo y cena por parte de la Mayordomía.</p> <p>-2 de febrero, misa, Presentación de El Niño Dios.</p> <p>-Se sirve desayuno, almuerzo y cena por parte de la Mayordomía.</p>	<p>a) Dados por la Mayordomía:</p> <p>-Padrino de El Niño Dios.</p> <p>b) Voluntarios: Representantes de posada de la calle.</p>	<p>-14 de agosto.</p> <p>-El día 12 y del 16 al 25 de diciembre.</p> <p>-2 de febrero.</p>

Dos detalles sobresaliente de las fiestas con cargo son la colaboración comunitaria y el agradecimiento que tiene la Mayordomía por las personas que son padrinos de la fiesta la cual es expresado en una cena para ellos.

Fuente: Tabla sobre las fiestas con cargo en El Vegil, elaborada por Liliana Peñalosa a partir de la información recaba mediante trabajo etnoográfico.

2.2 Las Santas Crucitas

El origen de cómo llegaron Las Santas Crucitas a la capilla de El Vegil es incierto, estas imágenes están representadas por tres cruces de madera con clavos (ver Fig.1). Cada cruz está enumerada y tiene un nombre: la primera es El Señor de las Maravillas, la segunda El Señor de la Santa Cruz y la tercera es El Señor de las Cosechas; la importancia que tienen éstas imágenes recae en la organización que se necesita para atender las necesidades económicas y religiosas de cada una.

Fig.1



El sábado previo al domingo de La BE, Las Santas Crucitas son despojadas de sus adornos para revestirse con unos nuevos.

Peñaloza, Liliana. *Las Santas Crucitas en sus cimientos, antes de adornarse*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

2.2.1 La estancia de Las Santas Crucitas

La estancia de Las Santas Crucitas es una tradición en la que estas imágenes una vez al año, se quedan por tres meses y medio en alguna vivienda de la comunidad El Vegil. La familia que las recibe lo hace por cumplir una manda o por la devoción que les tiene. Para albergar a Las Santas Crucitas se tienen que seguir una serie de pasos; primero éstas se piden a la Mayordomía, se comenta que existe una lista de quienes las han pedido, por lo que la espera para tenerlas puede ser larga, por ello también “se piden el día que se hace el cambio de Mayordomía, para que

los nuevos mayordomos consideren a quienes las pidieron de manera pronta.”¹¹⁴ Conforme a esto, la Mayordomía selecciona a una familia, y se procede con el siguiente paso.

El día de la fiesta de La Santa Cruz, la familia que haya resultado seleccionada, debe ir al cerro de La Peña y La Víbora para hacer la petición una vez más a la Mayordomía. Al bajar, en la tarde a la misa que se oficia en “la Ermita”¹¹⁵ de El Vegil, de nuevo la familia debe hacer la petición a la Mayordomía, pero ahora se hace de forma oficial, en este momento es cuando esa familia se convierte en los Señores Caseros, quienes albergaran a Las Santas Crucitas.

Cabe mencionar que al tener esta responsabilidad se debe buscar de “seis a nueve ayudantes que apoyen con los gastos económicos”¹¹⁶; uno de ellos debe tener una característica primordial, que es la experiencia de haber tenido a Las Santas Crucitas, por ello puede guiar a los Señores Caseros en lo que se debe hacer, también se debe invitar a tres personas que apadrinen Las Santas Crucitas, a estos se les llaman los Señores Coroneros, cuya responsabilidad es coronarlas y llevarlas a misa en la cuarta velación conforme al ciclo festivo en la capilla de El Vegil.

Un mes después de que se celebró la festividad de la Santa Cruz, los Señores Caseros van con algunos integrantes de la Mayordomía al cerro de La Víbora y La Peña, para bajar las cruces de El Señor de las Cosechas y El Señor de las Maravillas; éstas se llevan primero a la capilla, y después se trasladan a la vivienda de los Señores Caseros. Cabe aclarar que siempre que se bajan de los cerros a Las Santas Crucitas, los Señores Caseros deben conseguir del mayordomo que resguarde en turno la capilla; paliacates para amarrarles en la

¹¹⁴ Felisa Ramírez, entrevista por Liliana Peñaloza, 17 de noviembre de 2018, El Vegil, Huimilpan.

¹¹⁵ Los mayordomos a la Ermita, suelen llamarla “El Encuentro”.

¹¹⁶ Felisa Ramírez, entrevista por Liliana Peñaloza, 17 de noviembre de 2018, El Vegil, Huimilpan.

parte inferior de las cruces los cuales son sujetados con pequeños seguros; para el Santo Cimiento tienen que pedir un “guangoche”¹¹⁷ para cargarlo.

La obligaciones de albergar por tres meses y medio a éstas imágenes, consiste en buscar una persona para “sahumar diario a Las Santas Crucitas, dos veces al día; rezar el rosario diario, hacer cuatro velaciones.”¹¹⁸ En la última velación que se realiza una semana antes de La BE, los Señores Caseros e integrantes de la Mayordomía, bajan de los cerros Los Santos Cimientos y “hacen el revestimiento con cucharilla”¹¹⁹, en el que es importante remarcar el uso de los alimentos como ofrendas, pues en este evento también se bendicen los ingredientes para hacer La Rosa.

Uno de los factores más sobresalientes sobre la tradición de albergar a Las Santas Crucitas es el apoyo que los Señores Caseros tienen de sus compañías, pues las familias que participan con ellos en este cargo es preparar diferentes platillos para ofrecer a la comunidad en los rezos diarios, en las velaciones y el último día de estancia de Las Santas Crucitas, entre ellos se ha observado que se dan tamales con rellenos variados por ejemplo chile verde o rojo con alguna proteína como queso, pollo o puerco; caldos con carne de res, puerco o camarón; pozole verde, blanco o rojo; guisos de chile rojo o verde; gorditas de migajas con salsa; mole rojo o verde; arroz a la mexicana o arroz verde; sopa de fideos seca; tacos al pastor con cilantro y cebolla; tacos de barbacoa con salsa roja, cilantro y cebolla; carnitas de puerco; frijoles refritos; tacos de pollo rostizado con pico de gallo y aguacate; tostadas de carne tártara y ensalada de surimi; guajolotes, tortas rellenas de jamón, molletes; tortillas de maíz hechas a mano pintadas de diferentes colores.

De platillos dulces se ha visto que se da arroz con leche acompañados con panes de azúcar o pan bolillo; buñuelos de rodilla o de viento bañados con almíbar

¹¹⁷ Un guangoche es un costal o saco, puede variar del material que esté hecho.

¹¹⁸ Juan Gutiérrez, entrevista por Liliana Peñaloza, 03 de agosto de 2019, El Vegil, Huimilpan.

¹¹⁹ El revestimiento de cucharilla consiste en adornar con cucharilla las coronas y bastones de Las Santas Crucitas; los bastones de las cruces llamadas Las Santas Animitas y los bastones que les pertenecen a los basarios de la Mayordomía.

hecho de piloncillo, azúcar, guayaba y canela; hot cakes con mermelada y gorditas de trigo.

De bebidas se han ofrecido atoles de diversos sabores; champurrado; café de olla; canela; chocolate con leche o chocolate con agua; refrescos; agua de sabor horchata, jamaica o limón con chía; cerveza; refrescos y La Voluntad.

La autora presencio uno de los casos donde la comida, fue preparada con la ayuda de un familiar de la persona que tomó el cargo para ayudar a los Señores Caseros. En la comunidad es habitual que los platillos para alguna festividad o evento, sean elaborados con el apoyo de varios familiares, esta labor es de manera común realizada por las mujeres.

Cabe señalar que el uso del maíz, es primordial en la elaboración de algunos alimentos, pues los tamales se preparan de diversos modos, como lo son con “masa quebrada o molida”¹²⁰. Otro alimento además de las tortillas hechas a mano, se observó que hay tortillas hechas con máquina, en el lugar les dicen, “tortillas de tortillería”; algo trascendental sobre esto, es que las tortillas hechas a mano, son más usuales que las otras.

Hay dos características sobresalientes de esta tradición, la primera es el principio de “interdependencia”¹²¹, que se presenta cuando los Señores Caseros hacen la petición de las imágenes a la Mayordomía, lo que se relaciona con la segunda característica, esta es que los eventos de dicha tradición, abren paso para realizar otra festividad que es La BE, además de que Las Santas Crucitas participan en algunos eventos tradicionales de esta celebración.

¹²⁰ La masa que se utiliza para realizar los tamales pueden tener diferentes texturas, de ello depende la molienda del maíz, si es poco molida, se le define como masa quebrada; de lo contrario si se muele varias veces, la gente del lugar la conoce como “masa bien molida”. Con la textura de ésta última masa, se utiliza para preparar tamales delgados, son tamales de forma larga, se utiliza una prensa para hacer una tortilla la cual se extiende en la hoja de tamal, por ello quedan delgados. El Chef Rodrigo Sánchez, en comunicación personal con la autora, comentó que este tipo de tamales son tradicionales de Querétaro.

¹²¹ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 20-21.

2.2.2 Las Santas Crucitas y sus obligaciones generales

Debido a que son imágenes sagradas, Las Santas Crucitas no deben tocar directo el suelo, por lo que se deben colocar encima de los cimientos o si no se cuenta con éstos, se le envuelve un paliacate en la parte inferior de la cruz.

Las Santas Crucitas también deben tener padrinos a los cuales se les llama Señores Coroneros; esto es en caso de hacerse una celebración. Dichas imágenes siempre deben estar adornadas, cuando éstas participan en alguna celebración, se deben revestir con un manto (ver Fig.2).

Fig.2



Las Santas Crucitas se adornan con dos bastones y una corona decorados con cucharilla y moños de diversos colores.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Las Santas Crucitas en sus cimientos, adornadas*. 2018. El Vegil, Huimilpan.

CAPITULO III. EL SISTEMA DE ORGANIZACIÓN PARA LA FESTIVIDAD

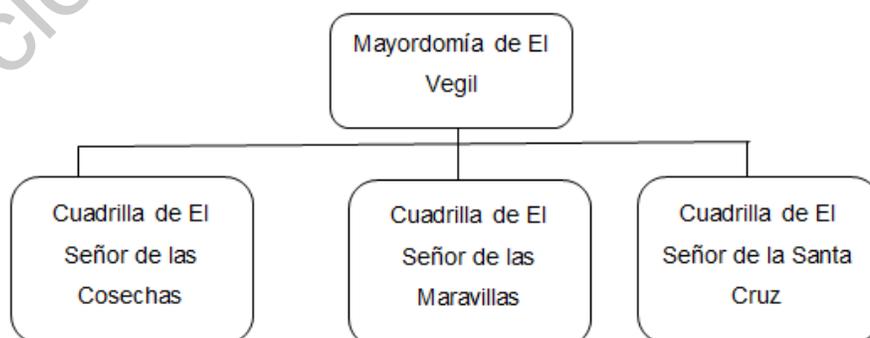
3.1 Descripción del sistema de mayordomía

Para Magazine, las mayordomías son retomadas en estudios antropológicos que han sido publicados antes de los años noventa, estos mencionan regiones como el altiplano mexicano, guatemalteco y algunas zonas del continente americano. Dicho autor clasifica a los investigadores de estos estudios en tres tipos: los que describen la estructura social en combinación con la economía política, los que auscultan el sistema de creencias y la cosmovisión y los que juntan ambos temas.¹²² De acuerdo a lo mencionado antes, la Mayordomía de El Vegil entra en la descripción de la última categoría, pues es una estructura social y política que promueve las formas de expresión religiosa lo cual comprueba además el hecho de que es el sistema organizacional para La BE.

3.1.1 La evolución de la Mayordomía

Con base en la historia oral del lugar, la Mayordomía ha aumentado en la cantidad de sus integrantes, pues se dice que aun en el siglo pasado, contaba solo con doce integrantes por cuadrilla. Conforme a la temporalidad de esta investigación, la Mayordomía de la generación 2016-2018, tuvo 96 cargos dividido en tres cuadrillas con 32 cargos por cada grupo, éstas representan a las imágenes de El Señor de las Maravillas, El Señor de la Santa Cruz y El Señor de las Cosechas (ver organigrama 1).

Organigrama 1. Estructura organizacional de la mayordomía.

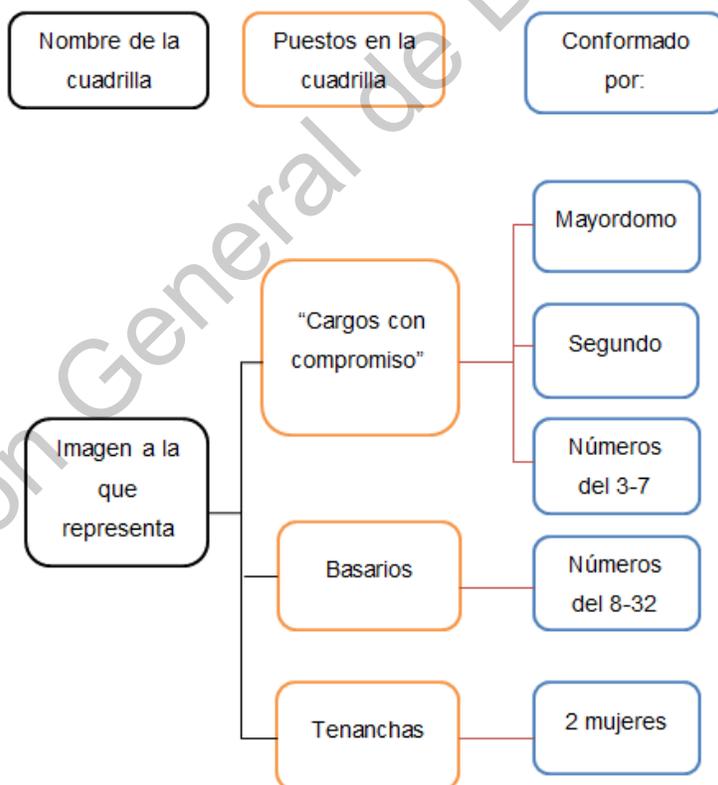


¹²² Cfr. Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 30.

A los integrantes de la Mayordomía suelen llamárseles basarios, aunque la comunidad también les dice mayordomos; de éstos el mayor grado de responsabilidades lo tiene el mayordomo conocido como el primero o el número 1. Hay dos teorías respecto al concepto de basario, pues esta palabra pudo derivarse de “vasallo”¹²³, que significa servidor.

La primera explica que los basarios son los que conforman los cargos del 2 al 32, pues sirven y apoyan al mayordomo, ya que él fue quien los eligió para ser parte de la Mayordomía. La segunda teoría expone que todos los integrantes a excepción de las Tenanchas, son basarios que están al servicio de la imagen que representan y cada uno cuenta con cargo diferente.

Organigrama 2. Estructura de la cuadrilla.



¹²³ Concorde al diccionario de la Real Academia Española, la palabra vasallo tiene varios significados, entre ellos se define a la persona que reconoce a otra por superior o tiene dependencia de ella, también describe que viene del Celta *vassallus*, que quiere decir semejante a un servidor.

3.1.2 La cuadrilla

La organización que hay en la cuadrilla define el grado de autoridad y responsabilidades que tiene a cada uno de los puestos (ver organigrama 2). A continuación se menciona como está integrada:

-El grupo de los siete primeros: son siete personas cuyas responsabilidades son mayores que las de los demás integrantes de la cuadrilla, debido a que participan en la organización de diversos asuntos, también se dice que este grupo tiene “cargo con compromiso”, y se compone del mayordomo que es el primero, después esta su segundo y los cargos enumerados del 3 al 7.

-Basarios: son las demás personas cuyo cargo esta del número 8 al 32.

-Las Tenanchas: una persona por cada cuadrilla más un ayudante mujer.

3.1.3 Los cargos

El cargo es un conjunto de obligaciones que hay en cada uno de los puestos integrantes de la Mayordomía, éstos tiene diferentes niveles de responsabilidad. Algunos de los puestos, solo se pueden adquirir si se cuentan con ciertos requisitos personales.

A excepción de los cargos de Frachico y Tenancha, los demás cargos que existen en la Mayordomía tienen en común que ofrecen de comer en ciertas festividades; pues la Mayordomía se organiza para saber quiénes serán los que darán de comer, en que festividad y a qué hora del día lo harán. Por lo general cada cuadrilla distribuye sus integrantes por grupos a los que les llaman “Desayuneros” que ofrecen de comer en la mañana, “Almuerceros” que dan en la tarde y “Ceneros” que les corresponde en la noche.¹²⁴ Como es evidente, la preparación de comida para eventos festivos por parte de una mayordomía es un compromiso que remarca los factores sociales, económicos y políticos de la comunidad. Ofrecer de comer a una gran cantidad de personas requiere de una

¹²⁴ En comunicación personal con Tomás Herrera, menciona que la división de dichos grupos es una forma de organización tradicional. Los cargos con los números 3, 7, 8, 15, 16, 17, 18, 22, 25, 30 y 31, pertenecen al grupo de los Desayuneros; los números 4, 5, 6, 9, 19, 20, 23, 24, 26, 27, 28 y 29, forman parte de los Almuerceros y por último los números 1, 2, 10, 11, 12, 13, 14, 21 y 32 integran el grupo de los Ceneros.

organización ardua. Al igual que Magazine lo refiere con la mayordomía de Tepetlaoxtoc, asumir un cargo dentro de ésta implica desprenderse de una gran suma de dinero para poder hacer la comida¹²⁵.

El orden jerárquico que tiene cada cargo se debe conforme a la cantidad de obligaciones adquiridas (ver tabla 3). Una cuestión a señalar es que siempre que se hace la invitación de viva voz para invitar a tomar un cargo dentro de la Mayordomía, se le dice a los hombres, no existe un reglamento escrito sobre los requisitos que deben tener las personas para ser basarios, pues queda a disposición de los que se encargan de ir a buscarlos. Algunos factores en común que se ha podido observar es que los basarios de “cargo con compromiso”, es preferible que estén casados por las responsabilidades que éste amerita. También las personas puede pertenecer o no la comunidad, aunque es factible que vivan en El Vegil para facilitarse el cumplimiento de su cargo.

Tabla 3. Cargos en la Mayordomía de El Vegil.

Puesto	Funciones	Requisitos
Mayordomo (El primero)	<p>-Resguarda las llaves de la capilla y sus recintos, por lo que abre sus puertas cuando haya visitas u otras actividades a realizar.¹²⁶</p> <p>-Durante la semana que le toque las llaves de la capilla, tiene que buscar una persona para sahumar diario las imágenes.</p> <p>-“Enrosar el altar con pétalos de flores.”¹²⁷</p> <p>-El día de la semana que le corresponda tener las llaves de la capilla, debe hacer oración frente al Santísimo Sacramento.</p>	<p>-El puesto de mayordomo lo adquieren las personas que están casadas por el civil y la iglesia. Tanto el hombre como la mujer asumen el cargo. Puede variar en que ambos realicen diferentes actividades.</p> <p>-Solo se puede ser una</p>

¹²⁵ Cfr. Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 44.

¹²⁶ Los tres mayordomos se rotan las llaves de la capilla, por lo que cada semana le corresponde a cada uno tenerlas.

¹²⁷ Una costumbre que realizan los mayordomos en algunas misas, es poner pétalos de flores en el altar, antes del momento de la consagración de la ostia.

	<ul style="list-style-type: none"> -Limpia dentro de la capilla contemporánea. -Repica la campana cuando sea necesario. -Participa en la organización de festividades. -Participa en la organización para distribuir los recursos económicos. -Participa en la construcción inmueble de la capilla. -Consulta a su Segundo para la toma de decisiones en general. -Asiste a las juntas semanales para la consulta de asuntos a resolver de la capilla. -Asiste a la invitación formal para los cargos de apadrinamientos de ciertas festividades. -Ofrece de comer en ciertas festividades. 	<ul style="list-style-type: none"> vez mayordomo. -Una vez finalizado su cargo, puede participar en la toma de decisión para elegir nuevo mayordomo. -Ser católico. -Deben vivir en la comunidad.
<p>Segundo (o llamado también El 2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Guía e informa al mayordomo sobre las responsabilidades que debe realizar. -Participa en la organización y coordinación de las de festividades. -Participa en la organización para distribuir los recursos económicos. -Participa en la construcción inmueble de la capilla. -Autoriza el permiso para las salidas de las imágenes religiosas a otras comunidades. -Asiste a las juntas semanales para la consulta de asuntos a resolver de la capilla. -Asiste a la invitación formal para los cargos de apadrinamientos de ciertas festividades. 	<ul style="list-style-type: none"> -Para ser segundo, debe haber estado en el cargo de mayordomo. -Puede volver a ser segundo en caso de ser electo por el nuevo mayordomo. -Ser católico. -Vivir en la comunidad. -Estar casado.

	-Ofrece de comer en ciertas festividades.	
El 3	<p>-Organiza los desayunos de las festividades del 25 de diciembre y del 2 de febrero.</p> <p>-Asiste a las juntas semanales para la consulta de asuntos a resolver de la capilla.</p> <p>-Asiste a la invitación formal para los cargos de apadrinamientos de ciertas festividades.</p> <p>-Trabaja en conjunto en algunas decisiones con el basario número 7.</p> <p>-Participa en la construcción inmueble de la capilla.</p>	<p>-Ser católico.</p> <p>-Vivir en la comunidad.</p> <p>-Estar casado.</p>
El "4" ¹²⁸	<p>-Custodia las "Cajitas"¹²⁹ y pertenencias de la imagen a la que representa.</p> <p>-Participa en la organización para distribuir los recursos económicos.</p> <p>-Consigue los objetos para rendir culto a la imagen que representan en su cuadrilla.¹³⁰</p> <p>También consiguen los productos de limpieza para la capilla.</p> <p>-Asiste a las juntas semanales para la</p>	<p>-Ser católico.</p> <p>-Vivir en la comunidad.</p> <p>-Estar casado.</p>

¹²⁸ Los hombres que tiene el cargo de número 4, también suelen llamárseles Señores Tenanches.

¹²⁹ Los número 4 de la Mayordomía, en sus casas resguardan las llamadas "Cajitas", existen 3 Cajitas: la de El Señor de las Maravillas, la de El Señor de la Santa Cruz y la de El Señor de las Cosechas. Éstas son diversos muebles en los que se les coloca ropa de las imágenes, objetos que recuerdan los milagros que les hayan hecho las imágenes a la gente; también hay fotos, ofrendas de personas para con la imagen y rosarios. Cuando se hace el cambio de mayordomía, se preparan las Cajitas para ser transferidas a las casas de los cuatros de la Mayordomía entrante. Preparar las Cajitas consiste en limpiar los objetos dentro de ellas y lavar la ropa de las imágenes, cabe señalar que estas labores se hacen por las Tenanchas, aunque en la actualidad en esta labor también pueden participar, los mayordomos y los cuatros conforme a la Cajita que le corresponda a su cuadrilla.

¹³⁰ Ejemplo de esto es cuando se va a hacer La Rosa, el basario número 4 se encargan de traer las tazas o los tazones donde se coloca, la leña para el fuego y las ollas para prepararla. En general consigue diversos objetos para cubrir las necesidades de mantenimiento y rituales de las imágenes como el incienso y los cohetes.

	<p>consulta de asuntos a resolver de la capilla.</p> <p>-Asiste a la invitación formal para los cargos de apadrinamientos de ciertas festividades.</p> <p>-En la festividad de La Ascensión de Jesucristo, “en caso de que las Tenanchas no puedan asistir al cerro, el basario número cuatro toma su lugar y sahúma las imágenes.”¹³¹</p> <p>-Ofrece de comer en ciertas festividades.</p> <p>-Trabaja en conjunto en algunas decisiones con los basarios número 5 y 6.</p> <p>-Participa en la construcción inmueble de la capilla.</p>	
El 5	<p>-Ofrece de comer en ciertas festividades.</p> <p>-Asiste a las juntas semanales para la consulta de asuntos a resolver de la capilla.</p> <p>-Asiste a la invitación formal para los cargos de apadrinamientos de ciertas festividades.</p> <p>-Es ayudante del basario número 4.</p> <p>-Participa en la construcción inmueble de la capilla.</p>	<p>-Ser católico.</p> <p>-Estar casado.</p> <p>-Vivir en la comunidad.</p>
El 6	<p>-Ofrece de comer en ciertas festividades.</p> <p>-Es ayudante del basario número 4.</p> <p>-Participa en la construcción inmueble de la capilla.</p>	<p>-Vivir en la comunidad.</p> <p>-Estar casado.</p>
El 7	<p>-Ofrece de comer en ciertas festividades.</p> <p>-Es ayudante del basario número 3.</p>	<p>-Vivir en la comunidad.</p> <p>-Estar casado.</p>

¹³¹Tomás Herrera, entrevista por Liliana Peñaloza, 12 de octubre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

	-Participa en la construcción inmueble de la capilla.	
De los puestos del 8-16	-Ofrecen de comer en ciertas festividades. -Deben estar presentes y dispuestos en apoyar a los basarios de “cargo con compromiso”. -Participa en la construcción inmueble de la capilla.	-Puede o no vivir en la comunidad. -Ser católico. -Puede o no estar casado.
Puestos del 17 al 25.	-Ofrecen de comer en ciertas festividades. -Deben estar presentes y dispuestos en apoyar a los basarios de “cargo con compromiso”. -Participa en la construcción inmueble de la capilla.	-Puede o no vivir en la comunidad. -Ser católico. -Puede o no estar casado.
Puestos del 26 al 32.	“Bajan y suben Los Santos Cimientos de los cerros.” ¹³² -Deben estar presentes y dispuestos en apoyar a los basarios de “cargo con compromiso”. -Participa en la construcción inmueble de la capilla. -Consigue la cucharilla para adornar los bastones y el arco tradicional metálico.	-Puede o no vivir en la comunidad. -Puede o no estar casado.

¹³² Tomás Herrera, entrevista por Liliana Peñaloza, 21 de octubre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

Tenancha	<ul style="list-style-type: none"> -Limpia todo el templo a excepción del interior de la capilla contemporánea. -Hace y entrega La Rosa. -Este cargo tiene a una ayudante. -Inician los rituales de sahumar las imágenes y las acompañan en las salidas a otras comunidades. 	<ul style="list-style-type: none"> -Ser católica. -Mujer adulta que tenga disponibilidad de tiempo. -Puede o no estar casada.
Frachicos o llamados también (Flachicos).	<ul style="list-style-type: none"> -Participa en Los Jueguitos de la capilla. -Participa en la elaboración del altar comunitario que se construye dentro de la capilla el 2 de noviembre. -Participar en Los Combates. 	<ul style="list-style-type: none"> -Ser católico. -Los Frachicos no forman parte de la Mayordomía ya que los mayordomos suelen buscar a personas que quieran participar solo en Los Jueguitos, Los Combates y en la festividad del 2 de noviembre. También existen algunas personas que se ofrecen de manera voluntaria por alguna manda o por gusto de participar en este cargo.

De viva experiencia la autora ha observado que personas al estar solteras toman algún cargo y tiene apoyo de sus familiares para realizar sus responsabilidades como preparar de comer cuando la Mayordomía celebra alguna festividad.

Fuente: Tabla sobre los cargos en la Mayordomía de El Vegil, elaborada por Liliana Peñaloza a partir de la información recaba mediante las entrevistas realizadas a Tomás Herrera y Álvaro Rangel.

3.1.4 La elección de la Mayordomía

Cada tres años se cambia la Mayordomía, este proceso inicia cuando la Mayordomía en curso, busca a seis personas de la comunidad que alguna vez fueron mayordomos, para que sean “el jurado seleccionador”. Este grupo se conforma de dos ex mayordomos por cada cuadrilla, cada uno puede proponer a una persona para que el día de la elección la nombren.

La elección se hace el día que es la festividad de La Santa Cruz. Después de que los mayordomos en curso bajan de los cerros La Peña y La Víbora; se celebra misa en la Ermita de El Vegil y se hace la quema de juegos artificiales, se van en procesión al atrio de la capilla, donde están colocadas algunas sillas enfrente de un escenario. Éstas son ocupadas por señores que son miembros de la comunidad y que fueron invitados por algunos integrantes de la Mayordomía para tener el cargo de mayordomo. Cabe mencionar que con días de anterioridad la Mayordomía va a buscar los posibles candidatos para invitarlos a que se sienten en la silla, si el día de la elección, la Mayordomía ve que no se presentaron, en el momento van de nuevo a buscarlo hasta su casa para volverlo a invitar.

Una vez que todas las sillas están ocupadas, se inicia con el proceso democrático de la elección. Se presenta a cada señor nombrándolo por micrófono para que éste se levante de la silla y salude a la audiencia. Al terminar con las presentaciones el jurado seleccionador, se encierra en la capilla contemporánea para decidir a quienes elegirán y que imágenes representarán, al finalizar salen al escenario donde una persona del jurado seleccionador, nombra a alguien para que sea el nuevo mayordomo; esto se hace primero para la imagen de El Señor de las Maravillas, si la gente aplaude, este jurado volverá a preguntar dos veces más para rectificar si la comunidad quiere que esta persona sea el nuevo mayordomo, y si en las tres veces el jurado seleccionador ve que el público aplaudió con insistencia, se nombra como nuevo mayordomo a dicha persona. Después de esto, se tocan las campanas de la capilla, se queman fuegos artificiales y la persona electa sube al escenario para dar unas palabras de

agradecimiento, así la comunidad reconoce a su nuevo mayordomo. Todo este proceso se repite después con las imágenes de El señor de la Santa Cruz y El Señor de las Cosechas. Esta forma de elección es tradicional, ya que se ha hecho en años anteriores, solo que no se sabe desde cuando se empezó a realizar de esta manera.

3.1.5 La formación de la cuadrilla

Durante la noche de la elección de los mayordomos y días posteriores a ésta, se hace la formación de las cuadrillas. El nuevo mayordomo comienza primero por elegir a su segundo, quien después le ayudará a buscar a los demás basarios y Tenanchas. Suelen ir juntos los tres mayordomos con sus segundos para completar sus cuadrillas, primero buscan el número 3 de cada cuadrilla, y así se van de forma sucesiva hasta a completar todos los cargos. Esta búsqueda puede durar de una a dos semanas.¹³³ Durante estos sucesos, es común repartir La Voluntad a las personas que se quiere invitar a un cargo, puede afirmarse que esta bebida simboliza un compromiso; la presión social de aceptar La Voluntad puede provocar que dicha persona adquiera el cargo, pero en caso de que no sea así será visto por aquellos que imparten la invitación como un desprestigio.

3.1.6 El permiso

Algunos días después de que las cuadrillas de la Mayordomía entrante han sido a completadas se saca el permiso con la ida a los cerros. Este acto consiste en que todos los integrantes de la Mayordomía entrante van primero al cerro de La Peña y antes de llegar a la cumbre, los números cuatro de cada cuadrilla, sahúman en la entrada triunfal, después llegan a una ermita en donde pasan de tres en tres a sahumar y dejan una vela pequeña encendida y una flor enfrente de Los Santos Cimientos. Al terminar esto, se hace una convivencia la cual dura hasta que todas las velas que dejaron se hayan derretido por completo. Una peculiaridad de esta convivencia es que los alimentos son comprados entre la cooperación de todos los integrantes de la Mayordomía, no suele comprarse algún tipo de comida

¹³³Álvaro Rangel, entrevista por Liliana Peñaloza, 09 de julio de 2019 El Vegil, Huimilpan.

específica si no que esta al gusto y votación de ellos. De las bebidas suelen ser los más comunes refrescos y tequila. Al terminar dicha convivencia se van al cerro de La Víbora y se repiten los mismos eventos. Por último al bajar del cerro de La Víbora, vuelven a dejar una flor en unos ramilletes dentro de la capilla de la comunidad.¹³⁴ Se le conoce como “sacar el permiso” a este conjunto de acontecimientos, ya que se dice que antes de comenzar su cargo los integrantes de la Mayordomía entrante, deben pedir permiso a Dios, para poder hacerlo.¹³⁵

3.1.7 El Reconocimiento

A mediados del mes de agosto del año en que se eligieron a los nuevos mayordomos, se hace un evento conocido como “El Reconocimiento”, éste consiste en que los integrantes de la Mayordomía saliente “reconocen quien es su remplazo”¹³⁶ de la Mayordomía entrante. Cada uno de los integrantes de la Mayordomía saliente abraza y “brinda”¹³⁷ con la persona de la Mayordomía entrante que le sucederá en el cargo, es decir “el número 1 le da al 1, el número 2 con el 2”¹³⁸, y se hace así de manera sucesiva con cada cargo. En este momento de convivencia, “le explican cómo funciona el sistema, y le dan ánimos”¹³⁹. Como ya se indicó con anterioridad, aceptar el brindis es un acto por el cual se confirma la aceptación del cargo; es conveniente citar a Sidney Mintz, pues menciona que “los significados emanan del uso a medida que la gente utiliza las sustancias en las relaciones sociales”¹⁴⁰, en tal ejemplo el brindis significa adquirir un compromiso.

3.1.8 Los convivios de despedida

De manera tradicional se festejan los convivios de despedida organizados por parte de la Mayordomía saliente con motivo de agradecer y despedirse de su

¹³⁴ Josefina Colchado Peñaloza, entrevista por Liliana Peñaloza, 25 de octubre de 2018, El Vegil, Huimilpan.

¹³⁵ Tomás Herrera, entrevista por Liliana Peñaloza, 1 de noviembre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

¹³⁶ Tomás Herrera, entrevista por Liliana Peñaloza, 1 de noviembre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

¹³⁷ En entrevista con Tomás Herrera se mencionó que es común brindar con alguna bebida alcohólica verbigracia, tequila o jerez.

¹³⁸ Josefina Colchado Peñaloza, entrevista por Liliana Peñaloza, 25 de octubre de 2018, El Vegil, Huimilpan.

¹³⁹ Tomás Herrera, entrevista por Liliana Peñaloza, 1 de noviembre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

¹⁴⁰ Mintz, *Dulzura y poder*, 28.

cargo, estos se hacen “a principios del mes de febrero”¹⁴¹ del año siguiente al que se hayan elegido a los nuevos mayordomos. Dichos convivios se conforman de tres eventos, o como les dicen los lugareños “tres comidas”.

“La cena”¹⁴² que se celebra el día sábado y se da en honor a la Mayordomía entrante. Ésta es ofrecida por los Ceneros, en la que se dan diversos platillos como mole rojo o verde con guarnición de arroz rojo, sopa y frijoles; con alguna proteína como carne de pollo, puerco o res; chile rojo o verde con las mismas guarniciones y proteínas mencionadas antes, acompañados con tortillas de colores verde, azul y rosa.

“El desayuno”, preparado por los Desayuneros se realiza al día siguiente en la mañana. Los platillos que suelen servir son pan dulce, bolillo o pan de agua (ver Fig.3) acompañados de leche con chocolate; también se sirve menudo.

Fig.3



Los panes suelen comprarse en las panaderías locales, se hacen por pedido, ya que es una cantidad numerosa de piezas.

Fuente: Peñaloza, Ofelia. *Charola con pan*. 2018. El Vegil, Huimilpan.

¹⁴¹ La Mayordomía saliente suele realizar los convivios de despedida en relación a la fecha del 2 de febrero o dicho de otra manera, el día de la Candelaria, si esta festividad cae entre semana, dejan pasar su celebración para el fin de semana próximo. En comunicación con Juan Mendoza, comentó que los convivios de despedida deben coincidir con el inicio de las festividades de la Virgen de El Pueblito, en Corregidora Querétaro.

¹⁴² En el capítulo IV subtema 4.2 La comida, se presentan recetas sobre algunos de los platillos aquí mencionados.

“El almuerzo” que es ofrecido por los Almuerjeros también se ofrece en ese día domingo por la tarde; los alimentos que se sirven en este almuerzo son los mismos que se mencionaron para la cena.

Después en la noche del mismo día, se hace la quema de un castillo pirotécnico que consiste de tres torres, que representan a cada una de las tres cuadrillas que conforman la Mayordomía.

Las personas que preparan estas “tres comidas” se les llaman “Comideras”¹⁴³. Es común que estas mujeres preparen sus alimentos en cocinas que están apartadas de sus hogares, conocidas como cocinas de leña (ver Fig.4), pues al preparar cantidades grande de comida necesitan de lugares espaciosos con fuego alto, aunque también hay quienes se han modernizado y utilizan parrillas o estufas conectadas a tanques de gas (ver Fig.5).

Fig.4



Los fogones en las cocinas de leña, pueden estar hechos con piedras o como se ve en la imagen con ladrillos y tabiques. La leña es recolectada de los cerros cercanos a la comunidad.

Fuente: Fuente: Rangel, Carmen. *Cocina de leña*. 2020. El Vegil, Huimilpan.

Fig.5



Las cocinas con estufas o parrillas conectadas a tanques de gas son más modernizadas y por lo regular son una parte de la vivienda. Como se ve en la imagen, este tipo de cocinas sirven como almacén, a diferencia de las cocinas de leña, pues éstas se encuentran a la intemperie y los alimentos pueden atraer insectos u otros animales.

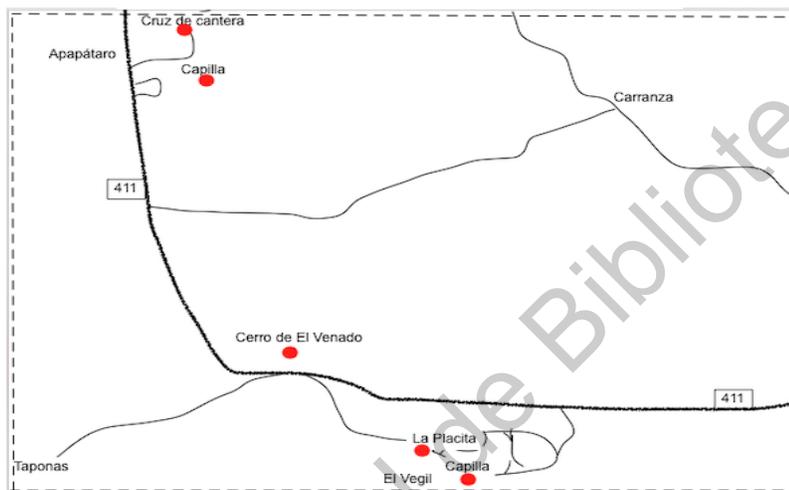
Fuente: Fuente: Peñaloza, Liliana. *Cocina de gas*. 2019. El Vegil, Huimilpan.

¹⁴³ Las comideras es un término que suelen utilizar los lugareños para hacer referencia a las mujeres que son esposas de los mayordomos o basarios y ofrecen de comer en diversas fiestas religiosas celebradas en la capilla de El Vegil. Se describe más sobre estos personajes en el capítulo VI subtema 4.2 La comida.

3.1.9 El cambio oficial de la Mayordomía

Tiempo después de haberse celebrado los convivios de despedida, los integrantes de la nueva Mayordomía inician su cargo entre “los meses de febrero y marzo”¹⁴⁴, se conmemora con una peregrinación en realizada en día sábado por la Mayordomía entrante; el recorrido inicia en la entrada de la comunidad de Apapátaro (ver mapa 4).

Mapa 4. Recorrido de la Mayordomía.



Se muestra en el mapa con círculos rojos los puntos principales del recorrido que hace la Mayordomía entrante.

Fuente: Mapa del recorrido de la Mayordomía, elaborado por Liliana Peñaloza a partir de los planos proporcionados por Google Maps, acceso abril de 2019. <https://www.google.com.mx/maps/place/El+Vegil,+Qro.>

La mayordomía de este lugar recibe a la nueva Mayordomía de El Vegil, para después dirigirse a una cruz de cantera que está colocada doscientos metros hacia el norte de la capilla de esta comunidad, en este sitio se sahúma, y después ambas mayordomías se dirigen a la capilla de Apapátaro. Una vez llegado a este sitio, los integrantes de la mayordomía de Apapátaro sahúman las imágenes, enseguida pasan los integrantes de la Mayordomía de El Vegil, primero pasan los

¹⁴⁴ En comunicación personal con Juan Mendoza, quien tiene cargo de segundo en la cuadrilla de El Señor de las Cosechas, en la Mayordomía de la generación 2019-2021, menciona que es una tradición que cuando hay una nueva mayordomía, los integrantes tienen que recibir su cargo antes de que sea el Miércoles de Ceniza, pues después de esta fecha, se celebra la Cuaresma y al ser un periodo de luto, no debe realizarse ninguna celebración.

nuevos mayordomos de cada cuadrilla, después los segundos y así se hace de manera consecutiva hasta que terminan todos los integrantes. Al momento de que éstos sahúman, dejan una flor blanca en un ramillete, por lo que se forman tres ramilletes, ya que cada integrante deja su flor en el ramillete que representa su cuadrilla. Al finalizar esto, la nueva Mayordomía sigue su recorrido hacia El Vegil.

Después, la Mayordomía saliente de El Vegil, recibe a la Mayordomía entrante en un descanso ubicado en el cerro de El Venado, en este sitio también sahúman los mayordomos, los números 4 y las Tenanchas de la Mayordomía saliente, para después dirigirse todos a El Vegil. Al llegar a la entrada de dicha comunidad, lugar que se le conoce como “La Placita”, ubicado sobre la calle México en cruce con la calle Querétaro; los integrantes de la saliente Mayordomía, leen la biblia, prenden el cirio pascual y doce cirios pequeños. Al terminar la lectura, estos elementos se les entregan a la nueva Mayordomía. Al final continúan en procesión para así llegar a la capilla.

Como siguiente, dentro de la capilla se lleva acabo el cambio oficial de la Mayordomía saliente por la entrante. Este acto consiste en que los integrantes de la Mayordomía entrante, sahúman y dejan una flor blanca de igual manera, como lo hicieron en la capilla de Apapátaro. Al término de esto, los Ceneros de la Mayordomía entrante, ofrecen una cena en honor a la Mayordomía saliente.

Una vez culminados los eventos del día sábado, a la mañana siguiente, los integrantes de la Mayordomía entrante, de forma específica los Desayuneros, ofrecen un desayuno en la capilla. Al terminar esto, integrantes de la Mayordomía saliente y entrante “van por las Cajitas, para llevarlas a la capilla”¹⁴⁵; sucedido esto, los Almuerjeros de la Mayordomía entrante ofrecen de comer. Al finalizar dicho convivio, la Mayordomía que está por salir conoce a las personas que

¹⁴⁵ En comunicación personal con Juan Mendoza, menciona que la entrega de las Cajitas se hace el día lunes; después de que en ese mismo día, las llaves de la capilla han sido entregadas a los nuevos mayordomos. La Mayordomía saliente hace un inventario de las pertenencias que tienen las Cajitas el cual se le da a la Mayordomía entrante, para ir enseguida a la casa de los número 4 de la Mayordomía entrante y entregarles las Cajitas.

sucedrán su cargo; cada uno de los integrantes de la Mayordomía saliente le entrega una botella de licor y un “chiquihuite”¹⁴⁶ con fruta a la personas de la nueva Mayordomía, es decir “el número uno le da al uno, y así se hace así de manera sucesiva con cada cargo.”¹⁴⁷ Al mismo tiempo que se entregan dichos regalos, por un altavoz se dicen el número de cargo, la persona que lo deja y la persona integrante de la nueva Mayordomía que lo sucederá. Integrantes de la Mayordomía comentan que “la remuda es el que te remplaza, es el sucesor”¹⁴⁸. A la entrega de estos obsequios también se le conoce como “las cuelgas”¹⁴⁹.

Un detalle a resaltar es que de manera tradicional, cuando se hacía el cambio de mayordomía, los tres principales mayordomos entrantes, se les ponía un sombrero hecho de azúcar.¹⁵⁰ Cabe señalar que esta tradición tiene similitud con “el *Tratol*”¹⁵¹, que se realiza en las festividades de El Pueblito, Corregidora, la autora Junko Kihara, menciona que también cuando se realiza el cambio de mayordomía, los nuevos mayordomos y Tenanches, reciben un sombrero, hecho de los siguientes ingredientes:

El azúcar representa lo dulce que es el servicio a la madre de Dios. El jugo de naranjas agrias, lo amargo que es soportar las críticas y las penurias económicas que deben soportarse. La clara de huevo significa, la consistencia que debe alcanzarse para servir a través de la corporación y con su Santa Patrona, al señor Dios, Jesucristo, principio y fin. El sombrero es decorado con figuras propias del sexo de quien recibe el cargo.¹⁵²

Aunque en El Vegil, esta tradición ya no se lleva a cabo con regularidad, la Mayordomía de la generación 2016-2018, lo volvió a realizar. Con respecto a este

¹⁴⁶ Un chiquihuite es una canasta sin asas, hecha de palma, mimbre u otro material.

¹⁴⁷ Josefina Colchado Peñaloza, entrevista por Liliana Peñaloza, 06 de noviembre de 2018, El Vegil, Huimilpan.

¹⁴⁸ Lucio Vega, entrevista por Liliana Peñaloza, 27 de octubre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

¹⁴⁹ Juan Mendoza, entrevista por Liliana Peñaloza, 27 de octubre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

¹⁵⁰ Tomás Herrera, entrevista por Liliana Peñaloza, 12 octubre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

¹⁵¹ Junko Kihara menciona en su tesis de maestría en Antropología, “Comida festiva en las festividades de la Virgen de El Pueblito, en El Pueblito, Querétaro”, de las páginas 56 a la 58, que el *Tratol*, es una ceremonia donde se hace el cambio de mayordomía y se juntan todos los miembros de las corporaciones entrante y saliente en la que se hace un intercambio de diversos regalos. Menciona también que la palabra *Tratol*, tiene su posible origen en la lengua náhuatl de *tlatolli*, que es palabra, discurso, exhortación, historia, relato, mensaje.

¹⁵² Kihara, *Comida festiva en las festividades de la Virgen de El Pueblito*, 56.

evento, se explica conforme a lo que el autor Mintz describe, pues “resulta clara la conexión entre las complejas preparaciones de comestibles dulces y la validación de la posición social”¹⁵³, como es el caso del sombrero de azúcar elaborado solo para los mayordomos cuya posición autoritaria es la mayor dentro de la Mayordomía.

Los eventos del día domingo, finalizan con la quema de un castillo pirotécnico, conformado de tres torres, cada torre representa una cuadrilla de la Mayordomía entrante.

3.2 La invitación de la Mayordomía para los cargos de La Bendición de Elotes

Una vez que se ha realizado el cambio oficial de la Mayordomía, con algunos meses de anticipación a La BE los mayordomos, buscan a seis parejas de personas casadas; tres que sean los Señores Arqueros y tres los Señores Coroneros¹⁵⁴. La invitación a estos personajes se hace de “manera formal”¹⁵⁵ en el momento en que se va a sus casas y se les obsequia a ellos y sus ayudantes una botella de “vino”¹⁵⁶. Para comprender este fenómeno, el uso del vino representan cuestiones de poder social o como Sidney Mintz lo analiza al igual que el azúcar en el siglo XVII, es un alimento que involucra validación social, afiliación y distinción¹⁵⁷. Estos tres últimos aspectos se desarrollan de la siguiente manera, la

¹⁵³ Mintz, *Dulzura y poder*, 129.

¹⁵⁴ De manera obligatoria la Mayordomía busca a tres parejas que sean Coroneros. En comunicación personal con Juan Uribe quien fue ayudante de Coronero en La Bendición de los Elotes de los años 2016-2018, mencionó que también se puede invitar a dos personas solteras o casadas que participen de modo voluntario para llevar una corona para adornar la Cruz de Piedra y la Cruz de la Ermita.

¹⁵⁵ Esta autora, por ser originaria de la región, ha observado que una de las costumbres más arraigadas de la comunidad es la formalidad que se tienen algunas personas al buscar a alguien para pedirle que sea padrino para la festividad que realizarán, que puede ser un bautismo, una confirmación, la primera comunión, unos quince años o una boda. Al buscar a alguien para pedirle dicho favor, suele irse a visitar a su casa y se lleva algún presente; en caso de que los padrinos sean una pareja, se le regala a la mujer fruta o galletas y al hombre alguna botella de vino. Depende el tipo de celebración para las obligaciones que requieran hacer los padrinos, por ejemplo ellos pueden pagar la misa o adornar la iglesia.

¹⁵⁶ Los integrantes de la Mayordomía, suelen llamarle “el vino” a bebidas que contengan alcohol, por lo general se regala tequila, jerez y rompope.

¹⁵⁷ Cfr. Mintz, *Dulzura y poder*, 203.

validación social se efectúa cuando los Señores Coroneros y los Señores Arqueros, crean relaciones sociales con los integrantes de la Mayordomía al aceptar el vino. La afiliación se da al decir que si aceptaran su cargo, pues como lo dice la palabra se afilian a la organización que hace la Mayordomía para realizar la celebración y por último la distinción es un rasgo característico de estos cargos pues en la comunidad todos conocen quienes han tomado tan importante responsabilidad.

Un hecho importante es que cuando se extiende la invitación a estos cargos, a pesar de que sean parejas casadas, “los hombres son quienes hablan del asunto.”¹⁵⁸

La “interdependencia”¹⁵⁹ se lleva a cabo en estos personajes, pues su compromiso evoca a participar tres años consecutivos con dicho cargo. Después de la primera vez que se visitó a estas personas, los dos siguientes años, la Mayordomía las vuelve a buscar como protocolo de invitación.

Los tres Señores Arqueros y los tres Señores Coroneros, apadrinan una imagen de las tres principales que hay en la capilla, de los tres años que dura su cargo, cada año representan a una imagen diferente. Una de las responsabilidades de los Señores Arqueros y los Señores Coroneros, es elegir a un grupo de personas que los apoyan con los gastos económicos y la organización de las actividades que tienen que hacer en su cargo, a esta colectividad se le llama compañía. En promedio una compañía puede formarse con dos o tres ayudantes principales, cada uno con sus respectivas familias, aunque depende de los Arqueros y los Coroneros si quieren invitar a más.

Sobre el análisis de Magazine referente a los mayordomos de Tepetlaoxtoc y el tipo de influencia que tiene sobre la comunidad para participar, es similar al

¹⁵⁸ En el capítulo IV, La comida, subtema 4.2.1 La comida tradicional, se profundiza porque se le da La Voluntad a los hombres.

¹⁵⁹ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 136.

mecanismo que utilizan los mayordomos de El Vegil, pues aparte de participar con aportaciones monetarias, también involucran a que los habitantes participen con entusiasmo, como es el caso de la investigación, se invita personas que tengan cargos de apadrinamiento¹⁶⁰.

Una de las características primordiales que debe tener al menos uno de los ayudantes, con base en el cargo de los Arqueros, “es que haya sido mayordomo o Arquero; y para los Coroneros es que haya tenido el cargo de Coronero”¹⁶¹; en ambos casos la experiencia acerca de las obligaciones que se deben cumplir para con los cargos de esta festividad, se transmite por la comunicación de viva voz.

Los Arqueros y los Coroneros, según el *tlapalehuil* son “personas clave”¹⁶², en el sentido de que la Mayordomía, les pidió ayuda para hacer la festividad, y a su vez éstos requieren del apoyo de su compañía.

3.2.1 Responsabilidades del cargo

Las responsabilidades de ambos cargos de apadrinamiento que hay en La BE, se resumen en dos tipos de participación, conforme a Magazine el *tlapalehuil* la ayuda con las manos o la participación de manera presencial, lo ejemplifica con las mujeres que son esposas de los organizadores, pues ellas junto con otras mujeres, amigas o familiares preparan la comida que se dará¹⁶³; para el caso de los Señores Arqueros y los Señores Coroneros, el *tlapalehuil* ocurre antes de la celebración, su ayuda presencial se efectúa cuando éstos personajes realizan sus juntas con sus respectivas compañías para organizarse en la distribución de recursos económicos. En el sentido de la ayuda con las manos, se emplea por las mujeres, pues las esposas de los Señores Coroneros con la participación de algunos de sus familiares, suelen prepara café para regalar en la noche del sábado en la quinta velación. De las esposas de los Señores Arqueros también

¹⁶⁰ Cfr. Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 19.

¹⁶¹ Juan Uribe, entrevista por Liliana Peñaloza, 02 de agosto de 2019, El Vegil, Huimilpan.

¹⁶² Cfr. Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 132-134.

¹⁶³ Cfr. Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 131-132.

elaboran comida, pues preparan los elotes, calabazas y chayotes tradicionales para regalar el domingo durante la estancia de la peregrinación en su choza representativa.

Magazine describe que el *tlapalehuilizque*, es la ayuda prestada en especie para la fiesta, y la clasifica dentro de tres grupos, los objetos regalados como intercambio a largo plazo, los objetos entregados con acuerdo verbal y con devolución a futuro y los objetos dados por la relación de padrinzago, de esta última forma de ayuda, un rasgo importante es que los organizadores de la fiesta deben tratar a los padrinos con respeto antes, durante y después de la ceremonia¹⁶⁴, concorde a la tercer categoría los Arqueros y Coroneros son padrinos cuyos objetos comprados son para cumplir sus obligaciones. Más adelante se especifica los materiales que ellos aportan.

La BE no sería posible sin “la acción”¹⁶⁵ de los Coroneros y los Arqueros pues los preparativos que hacen para sus respectivas actividades y la ayuda en especie que ofrecen, son resultado de aceptar la invitación que les hace la Mayordomía.

3.2.2 Los Señores Arqueros

El Arquero que le corresponde representar a la imagen de El Señor de las Maravillas, debe invitar a su casa a los otros dos Arqueros para hacer una junta en la que se ponen de acuerdo sobre las regalías que ofrecerán a los basarios y también acuerdan cual será la cantidad económica que cooperarán para que la Mayordomía compre la pirotecnia. También al que le toque representar dicha imagen tiene que adornar la capilla¹⁶⁶ (ver Fig.6).

¹⁶⁴ Cfr. Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 134-136.

¹⁶⁵ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 20.

¹⁶⁶ Cada uno de los Arqueros de manera independiente da a la Mayordomía su cooperación económica, para que ellos compren los fuegos pirotécnicos por ejemplo los “toritos”, las “coronas”, cohetes y el castillo.

Fig.6



La capilla, el templo y alrededores de éste es adornado por la compañía del Señor Arquero el domingo de La BE.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Templo de El Vegil adornado*. 2018. El Vegil, Huimilpan.

Cada Arquero se organiza con su compañía para resolver los asuntos relacionados a la representación de su choza, es decir la compra de adornos para la decoración, las ofrendas para presentar ante las imágenes (ver Fig.7), y los alimentos que gusten de compartir como los dulces y La Voluntad.

Fig.7



Los elotes y la calabaza preparados de la manera tradicional cumplen dos funciones en este altar, la primera es que son ofrendas y la segunda es que sirven como decoración.

Peñaloza, Liliana. *Ofrenda de elotes y calabazas en la choza representativa de El Señor de la Santa Cruz*. 2017. El Vegil, Huimilpan

3.2.3 Los Señores Coroneros

El Coronero que le corresponda representar a la imagen de El Señor de las Maravillas, invita a su domicilio a los otros dos Coroneros, para ponerse de acuerdo sobre la cooperación que dará cada Coronero con su compañía para pagar una banda de vientos, “una aportación que dan el día de la velación”¹⁶⁷, los adornos para Las Santas Crucitas, la Cruz de Piedra, la Cruz de la Ermita, los cohetes, las velas, las flores, los ingredientes para hacer La Rosa, La Voluntad, frutas, pan, café y la pirotecnia que compra la Mayordomía (ver Fig.8). También las esposas de los Coroneros se organizan para preparar el café que compartirán en la noche de la velación.

En el sábado previo a La BE, se reúnen los Coroneros en la casa del Coronero que representa a la imagen de El Señor de las Maravillas, para hacer la corona de cucharilla¹⁶⁸, después salen en procesión a la capilla para presentarle a los mayordomos las ofrendas que llevan; en esta noche, durante la velación, los Coroneros se encargan de coronar y arreglar la Santa Crucita que representan.

Fig. 8



La autora en comunicación con uno de los Señores Coroneros en el año 2018, aclaró que la canasta con frutos es la representación de las cosechas que se ofrendan a Dios.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Las ofrendas de los Señores Coroneros*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

¹⁶⁷ Dicha aportación económica, se coloca dentro de la cámara que es un objeto parecido a un tarro, la cual se sitúa sobre el tapete que está dentro de la capilla contemporánea al momento de hacer el revestimiento de cucharilla.

¹⁶⁸ Cada Señor Coronero puede hacer también de manera individual en su vivienda la corona para la cruz que represente y solo se reúne con los demás Coroneros para salir juntos en procesión a la capilla.

3.3 Los voluntarios para las chozas comunes

Se propone a los voluntarios de las chozas comunes como los representantes en la organización y los dirigentes de la comunidad vecinal, pues hacen posible que el conjunto de los esfuerzos realizados sean tangibles en la presentación de la choza a la Mayordomía en el domingo del recorrido.

Existen dos posibilidades para ser el representante de una choza común, la primera incluye a las personas que toman el cargo por iniciativa, además pertenecen y representan a la familia que empezó a poner la choza desde sus inicios; la segunda posibilidad refiere a las personas que fueron propuestas por los vecinos. En este subtema se escribe el nombre de aquellos que fueron considerados en el programa de la fiesta establecido por la Mayordomía y los que son seleccionados en la junta vecinal que hace cada choza. Todos los representantes tienen un grupo de personas de los que apoyan en la organización para su respectiva choza.

3.3.1 El permiso de la Mayordomía y la organización comunitaria

Existen dos aspectos que tiene relación entre sí acerca de la organización para realizar las chozas, éstos son: el permiso de la Mayordomía para poder hacerlas y la organización que existe entre la comunidad para la construcción de la choza y la decoración de las calles. El permiso de la Mayordomía, se hace de manera oficial en la junta de los jueves por la noche en la capilla. Algunas veces, todos los representantes de las chozas comunes, suelen juntarse primero entre ellos para ponerse de acuerdo en el día que acudirán con la Mayordomía, una vez establecida la fecha, asisten a la junta; esto se hace entre dos y tres meses de anterioridad a la celebración, en esta reunión la Mayordomía decide si se pasará por esa choza y cuánto durará la convivencia en el lugar. Una vez aprobado el permiso, los representantes hacen el comunicado a sus vecinos para organizarse. Cabe mencionar que los pobladores vecinos, toman como una tradición la construcción de las chozas cercanas a su vivienda, por lo que ellos adornan las calles y se acercan a los representantes para ayudarles a construir la choza.

Se describe a continuación la participación de los representantes de las chozas comunes, clasificada conforme a lo propuesto por el autor López Millán, retomado por Roger Magazine.

Al pedir el permiso a la Mayordomía, los representantes emplean el “*tlapalehuitl*”, ya que esta labor tiene como resultado uno de los eventos principales de la festividad, que es la participación de la comunidad en las convivencias que se hacen en las chozas durante el recorrido de las imágenes con la Mayordomía, además de la elaboración de alimentos.

El *tlapalehuilizque*, de los representantes se evidencia con la estructura y decoraciones para la choza; además de otros objetos que ellos gustan de compartir como ofrendas para las imágenes y la comida que dan en la convivencia.

Como siguiente se mencionan de manera específica ambos tipos de participación en cada una de las chozas por parte de los representantes y su respectivo grupo organizador.

Choza 1

a) Representantes: Luis Salinas y comunidad vecinal (ver Fig.9).

Estos representantes y algunos vecinos en general, se organizaron mediante una junta en la que hablaron sobre los asuntos relacionados a la construcción y decoración de la choza, también acordaron realizar una cooperación con los habitantes de la zona; en promedio ésta se hizo con dos meses de anticipo al día de la celebración, tres de los representantes pasaron a las casas por la aportación económica. Con el dinero que se juntó, se compraron garbanzo mijo, maíz, refrescos, flores, cohetes, cirios, y diversos adornos.

Un medio de comunicación empleado por los representantes de esta choza, fueron los carteles informativos en los que se avisó cuando se harían las juntas y en dónde serían. Los representantes de esta choza, también se pusieron de acuerdo entre ellos, para decir quiénes se quedarían a recoger en la choza y quienes acompañarían a las imágenes hasta la siguiente choza en el día del recorrido.¹⁶⁹

Fig.9



Los representantes esperan la llegada de la peregrinación, mientras sostienen las ofrendas que se pondrán frente a las imágenes religiosas, entre éstas se encuentran flores, velas, copal y canastos con frutas.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Representantes de la choza 1 en espera de la peregrinación*. 2017. El Vegil, Huimilpan

Descanso familia Cornejo

a) Representantes: Jorge Cornejo y familia Cornejo.

Para poder realizar este descanso, Jorge Cornejo tomó la iniciativa de pedir el permiso a la Mayordomía; después de que fue aprobado, él pidió apoyo a la delegación de El Vegil, para poder cerrar la calle y construir el descanso el día del recorrido (ver Fig.10). Otra labor que realizaron los representantes de este lugar,

¹⁶⁹ Luis Salinas, entrevista por Liliana Peñaloza, 30 de julio de 2019, El Vegil, Huimilpan.

fue ponerse de acuerdo en quien daría el discurso de bienvenida cuando llegara la peregrinación.

En caso de hacerse de nuevo este descanso, Jorge Cornejo mencionó que para mejorar la organización en eventos futuros, le gustaría repartir boletines informativos a los vecinos cercanos del descanso por si quisieran participar.¹⁷⁰

Fig.10



El descanso de la familia Cornejo se encuentra a un costado de su negocio que es una carnicería.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Representantes descanso familia Cornejo, en espera de la peregrinación*. 2018. El Vegil, Huimilpan.

Choza 2

- a) Representantes: María Guadalupe Colchado y familia Colchado (ver Fig.11).

María Guadalupe Colchado es la persona que pide permiso a la Mayordomía, ella se organizó primero con sus familiares para ponerse de acuerdo en conseguir las ofrendas, los adornos y en la elaboración de la comida.¹⁷¹ Ellos se juntaron con algunos vecinos para construir y decorar la choza.

¹⁷⁰ Jorge Cornejo, entrevista por Liliana Peñaloza, 12 de agosto de 2019, El Vegil, Huimilpan.

¹⁷¹ María Guadalupe Colchado, entrevista por Liliana Peñaloza, 30 de julio de 2019, El Vegil, Huimilpan.

Fig.11



Ante la llegada de la peregrinación, los representantes de la choza llevan sus ofrendas, cubetas con elotes y calabaza preparados, para enseguida sahumar.

Fuente: Peñalosa, Liliana. *Representantes choza 2, en el ritual de sahumar a las imágenes*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

Choza 3

- a) Representantes: Juan Vega, Amelia Vega, Nicolás Vega y familia Vega (ver Fig.12).

Los representantes de esta choza suelen ponerse de acuerdo primero con sus familiares; después avisan a los vecinos de la zona, en este caso Amelia Vega comentó que siempre hay quien les done flores o cohetes, para ofrendar a las imágenes, incluso le han regalado elotes para que los preparen y compartan el día de la convivencia.¹⁷²

¹⁷² Amelia Vega, entrevista por Liliana Peñalosa, 30 de julio de 2019, El Vegil, Huimilpan.

Fig.12



Una vez que hayan sahumado los representantes de la choza, se quedan enfrente de las imágenes las cubetas con chayotes, elotes y calabazas; se reparten unos momentos antes de que la peregrinación se marche del lugar.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Representantes choza 3, en ritual de sahumar las imágenes*. 2017. El Vegil, Huimilpan

Fig.13



En algunas de las chozas, es común que también se lleven otros alimentos a bendecir mediante el ritual de sahumado, como canastos con dulces.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Representantes choza 4, en ritual de sahumar las imágenes*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

Choza 4

a) Representantes: Álvaro Rangel y familia Rangel (ver Fig.13).

La familia Rangel se organizó primero entre ellos para pedir el permiso a la Mayordomía, después hicieron una reunión para saber que aportarían cada quien y en base de cooperaciones voluntarias consiguieron las ofrendas y decoraciones. Una vez hecho esto, ellos avisaron a sus vecinos por si querían compartir los alimentos tradicionales de ésta choza o participar en la decoración de las calles.¹⁷³

Choza 5

a) Representantes: Paula Calixto y familia Guillén Calixto (ver Fig.14).

En esta choza se organizó primero la familia Guillén Calixto, para saber quién conseguirá las ofrendas, adornos y alimentos para compartir. Algunos vecinos se acercan a ellos para ofrecerles ayuda con lo que necesitaron.

Paula Calixto mencionó que su hija Yolanda Guillén, en la última ocasión fue a pedir el permiso a los mayordomos.¹⁷⁴

Fig.14



Después de sahumar los representantes de la choza, los integrantes de la Mayordomía hacen la bendición por medio de oraciones de los alimentos que compartirá la demás gente.

Fuente: Peñaloz, Liliana. *Representantes choza 5, en ritual de sahumar las imágenes*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

¹⁷³ Álvaro Rangel, entrevista por Liliana Peñaloz, 30 de julio de 2019, El Vegil, Huimilpan.

¹⁷⁴ Paula Calixto, entrevista por Liliana Peñaloz, 30 de julio de 2019, El Vegil, Huimilpan.

Choza 6

a) Representantes: María de la Cruz y familia Longino (ver Fig.15).

La familia Longino, se puso de acuerdo primero para pedir el permiso a la Mayordomía. Entre ellos decidieron como decorarían, donde conseguirán las ofrendas, adornos y elotes para compartir.

María de la Cruz mencionó que entre los vecinos de la zona se avisan sobre los objetos que compartirán cada quien como flores, dulces y también elotes preparados.¹⁷⁵

Fig.15



El uso de las cañas de maíz como ornamento decorativo es frecuente, algunas de éstas aún tienen elotes tiernos. Los representantes esperaron la peregrinación a un costado de esta choza.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Representantes choza 6, en espera de la peregrinación*. 2018. El Vegil, Huimilpan.

3.4 La devoción en la participación

La identidad de La BE, se define por dos características principales que son la devoción de las personas en la comunidad y la organización protocolaria de la celebración; éstos a su vez contienen otros rasgos secundarios, el conjunto de dichas cualidades demuestran cómo ha evolucionado la festividad.

¹⁷⁵ María de la Cruz, entrevista por Liliana Peñaloza, 30 de julio de 2019, El Vegil, Huimilpan.

Conforme a la historia oral que se relata acerca de La BE en El Vegil, desde mediados del siglo pasado, solo se construían tres chozas, las cuales representaban las imágenes principales de la capilla. En la actualidad se han realizado nueve chozas, el origen de seis de ellas se debe a la devoción que tienen las personas para con las imágenes, ya que el anhelo de que pasaran cerca de la zona donde viven, las llevo a organizarse entre familias y vecinos para construirlas. Tanto la devoción como el permiso que da la Mayordomía a los representantes de las chozas comunes para realizarlas, son factores que permiten la continuidad de esta celebración tradicional. Un argumento que corrobora esto es la elección de la Mayordomía, pues la gente de El Vegil canaliza su devoción por medio de las tradiciones religiosas, por ello escogen un grupo de personas que coordinen estas actividades.

El primer aspecto secundario de la devoción y la organización protocolaria de la celebración, es el concepto de “valor-persona”¹⁷⁶, que se presenta cuando la Mayordomía consigue la participación de los demás por medio de algún cargo o de forma voluntaria, como es el caso de los vecinos pobladores y los representantes de las chozas comunes.

El apoyo que se le brinda al organizador es trascendental para llevar a cabo la fiesta, por lo que la Mayordomía también necesita distribuir las responsabilidades. La BE, es la única festividad en la capilla que tiene dos tipos de cargos con carácter de apadrinamiento dados por la Mayordomía para solventar diversos gastos; estos son los Arqueros y los Coroneros.

Otro aspecto secundario, es la “subjetividad activa”¹⁷⁷, esta se observa en colaboración de los Arqueros y los Coroneros, ya que estos se apoyan de manera mutua con sus respectivas compañías; de igual modo los representantes de las chozas comunes trabajan en equipo con los pobladores vecinos. Cada grupo

¹⁷⁶ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 136-146.

¹⁷⁷ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 21.

organizador cumple sus obligaciones para que en conjunto con la Mayordomía realicen la fiesta. Es preciso aclarar que al ser la Mayordomía el principal sistema de organización no instaura las relaciones sociales que resultan de la comunicación entre estos grupos:

podría afirmarse que el mayordomo no produce las relaciones sociales, [...] estas ya se encuentran ahí, listas para echarse andar; lo que ocurre es que él suscita en otros individuos la acción o, para decirlo en términos locales, “la participación”, así como un estado subjetivo de disposición o “gusto”.

El último aspecto secundario es “la acción”¹⁷⁸, que se evidencia en las redes de organización que la Mayordomía inició mediante la comunidad y éstas a su vez se efectuaron entre los diferentes miembros de la comunidad; el resultado primario de dichas redes son las actividades representativas de La BE que se describen en esta investigación como las chozas, la comida, la decoración, la ambientación y los cultos religiosos. Cabe recalcar que estas actividades se definen como las principales concorde a la propuesta hecha por Broda, pues el estudio de los rituales vinculado con la organización social, es un método de estudio para las fiestas religiosas¹⁷⁹

3.4.1 “La acción”, en personas externas a El Vegil

“La acción”¹⁸⁰ solo es aplicable para las personas originarias de la comunidad, y ésta demuestra una clara integración social entre las mismas, pero no por ello es un rasgo ajeno a las personas externas del lugar quienes también la efectúan, es así que se propone el concepto de “la acción indirecta”; se aplica a estos individuos los cuales tienen un vínculo con las imágenes de El Vegil y por cuya devoción también quieren ser parte de la fiesta. Éstas últimas personas mencionadas no tiene comunicación con los organizadores de la fiesta, del tal modo que su participación no deriva de las redes de organización hechas entre la comunidad. Conforme al trabajo etnográfico que se realizó, se presentó “la acción

¹⁷⁸ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 20.

¹⁷⁹ Cfr. Broda, coord., “Convocar a los dioses”: *ofrendas mesoamericanas*, 641-642.

¹⁸⁰ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 20.

indirecta” en un grupo de Frachicos que fueron a animar en La BE durante el recorrido del domingo por las chozas de la Mayordomía con las imágenes, Kihara alude a esta situación al explicar que dichos personajes “crean vínculos de identidad con el entorno.”¹⁸¹

Estos personajes comentaron que son oriundos de La Cueva, Corregidora; y han sido cinco años consecutivos los que participan en La Bendición de los Elotes.¹⁸² En sus presentaciones del 2017 asistieron cinco personas y en el 2018 dos integrantes. Se puede deducir que debido a “la acción indirecta”, también se crean relaciones sociales entre miembros de distintas comunidades.

CAPÍTULO IV. LAS ACTIVIDADES REPRESENTATIVAS DE LA BENDICIÓN DE LOS ELOTES

4.1 Las chozas

La Semántica define a la palabra posada como un lugar destinado para hospedar y a la palabra choza como una construcción hecha de madera, paja y ramas; para finalidades de esta investigación se le adicionó a esta última definición, “lugar donde se hace el convivio entre la Mayordomía y la comunidad”, con motivo de diferenciar la palabra choza y posada, pues los habitantes de El Vegil suelen llamarle posadas. Lo que se pretende es evitar la confusión con las posadas que se realizan en las festividades navideñas de esta comunidad, por ello se emplea el término de “choza”. Integrantes de la Mayordomía mencionan que se les llama también chozas, por el origen bíblico al que alude a esta festividad.

En cinco de las seis chozas, sucedió que algunas familias fueron “las que empezaron a ponerlas”¹⁸³ pero después la comunidad vecinal se sumaron en la

¹⁸¹ Kihara, “Comida festiva en las festividades de la Virgen de El Pueblito”, 77-78.

¹⁸² Saúl Sánchez, entrevista por Liliana Peñaloza, 14 de octubre de 2018, El Vegil, Huimilpan.

¹⁸³ Solo dos de las chozas comunes actuales ya se colocaban entre la década de los sesenta y setenta del siglo pasado, en entrevista con sus representantes no se obtuvo una fecha de cuando se empezaron a poner.

organización. Con el pasar de los años estas familias se convirtieron en los representantes de las chozas; ahora ellos avisan a los vecinos, cuando se hará la festividad por si quieren aportar algo para la choza.

La “urbanización”¹⁸⁴ de El Vegil conforme a lo definido por Roger Magazine, ha contribuido en la decoración y otros elementos que se utilizan en las chozas, pues en cinco de las seis chozas comunes, se consiguieron adornos, copal y velas en lugares como Querétaro o Huimilpan. Los cohetes en cinco de éstas seis chozas, los compraron con la Mayordomía en El Vegil o con los proveedores de ellos. Según Kihara, estas transformaciones culturales son causadas por el proyecto globalizador¹⁸⁵, y más que haya una resistencia social al utilizar elementos conseguidos en otros lugares, éstas prácticas culturales se resignifican y se ven favorecidas para que la celebración se fomente.

Otro fundamento relacionado a la disponibilidad de recursos empleados en La BE, es la “modernización”¹⁸⁶ en cuanto a los servicios comerciantes que hay en la comunidad. En el 2018, se anexó un descanso al día del recorrido, esto se debe a que su representante tenía el anhelo de pedir que las imágenes pasaran cerca de su negocio con el cual se ha sentido bendecido.

4.1.1 Las chozas comunes

A continuación se mencionan las tres características sobresalientes de cada una de las chozas comunes, las cuales se clasificaron de la siguiente manera:

- a) Ubicación: para identificar la zona donde se colocaron las chozas.
- b) Elementos decorativos principales: esta característica tiene la finalidad de conocer las decoraciones notables de cada choza, para explicar los significados del por qué son utilizados.

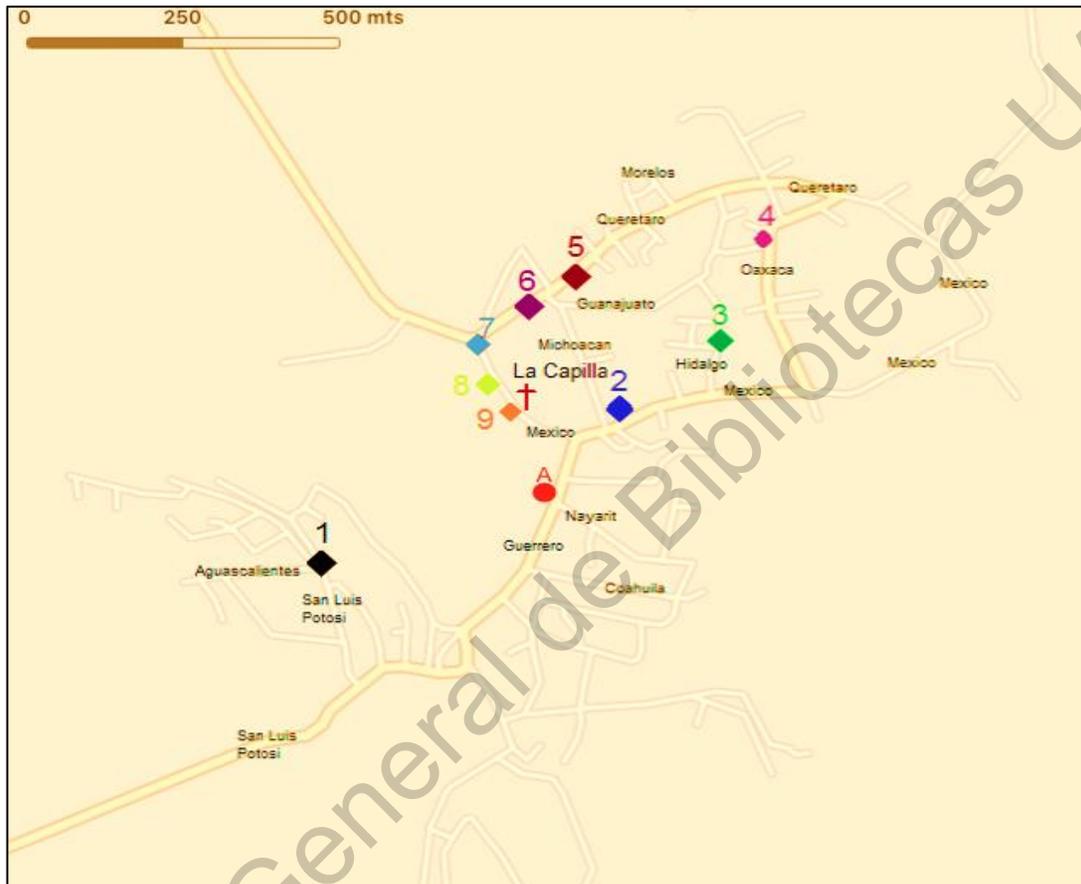
¹⁸⁴ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 54.

¹⁸⁵ Cfr. Kihara, “Comida festiva en las festividades de la Virgen de El Pueblito”, 127.

¹⁸⁶ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 175-176.

c) Historia: cada choza común, en su historia, muestra la evolución de La BE a través del tiempo hasta llevar a definir lo que es la fiesta actual.

Mapa 5. Ubicación de las chozas en La Bendición de los Elotes del año 2018.



Los cuadros de colores representan cada una de las chozas, éstas son enumeradas conforme a la visita que hace la peregrinación en su recorrido. Se escribe también los nombres de las principales calles sobre los que se ubican. El punto rojo, nombrado con la letra A, es el descanso que se agregó en el año 2018. El signo de la cruz señala la ubicación de la capilla de El Vegil.

Fuente: Mapa de la ubicación de las chozas en La Bendición de los Elotes en el año 2018, elaborado por Liliana Peñaloza a partir de los planos proporcionados por Google Maps, acceso abril de 2019.

Choza 1

a) Ubicación:

Señalado como punto 1 (ver mapa 5), sobre la calle San Luis a la altura de la calle Aguascalientes. Los habitantes de la región a este lugar le llaman “El Puente”.

b) Elementos decorativos principales (ver Fig.16).

- En el año 2017.

-Estructuras; base de cuatro pilares con arcos de madera que tenían la inscripción de “Señor de las Maravillas”, adornados con dibujos de flores y mazorcas de maíz que estaban rellenos con semillas de frijol, arroz, lentejas, garbanzos y maíz (ver Fig.17).

-Telas; se colocaron como techo de la estructura, en colores verde y amarillo.

-Decoraciones; globos y tiras de plástico de diversos colores, sobretodo el verde y el amarillo.

-Vegetación; cañas de maíz y girasoles.

- Muebles: se colocaron dos mesas tablón y sillas para las personas que gustaran sentarse a comer.

Fig.16



La mayoría de vecinos pobladores de esta zona, estuvieron a la espera de la peregrinación enfrente de la choza.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Choza 1*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

Fig.17



El uso de alimentos provenientes de la milpa como maíz, frijol y garbanzo destacan en las decoraciones de las chozas.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Arco de la choza 1*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

- En el año 2018.

-Estructura; se presentó la misma estructura que en el año 2017.

-Telas; se colocaron de la misma manera que en el año 2017.

-Vegetación; cañas de maíz y abundantes girasoles.

- Decoración; tiras de plástico y globos en colores verde y amarillo.
- Muebles: se colocaron seis mesas tablón y sillas para las personas que gustaran sentarse a comer.

c) Historia:

Desde hace 20 o 25 años que se empezó a poner esta choza. Los primeros representantes o quienes pidieron que las imágenes pasaran por esta zona, fueron Cirilo Gutiérrez, Socorro Ramírez y Santiago Rodríguez. La choza antes solía hacerse de una estructura de vigas de madera con cañas, en el techo se ponían sabanas y se adornaba con flores de campo, flores de papel y globos.¹⁸⁷

Descanso familia Cornejo.

Cabe aclarar que la palabra descanso fue empleada en el programa de la celebración que hizo la Mayordomía, con el fin de hacer saber que el tiempo de convivencia en este lugar es menor a comparación con las demás chozas.

a) Ubicación:

Sobre la calle Guerrero a la altura de la calle Nayarit, señalado como el punto A (ver mapa 5).

b) Elementos decorativos principales (ver Fig.18):

- Estructura; se colocó un techo de lonas que estuvieron sostenidas de cuatro puntos.
- Vegetación; cañas de maíz y ramos con diversas flores.
- Decoración; globos y tiras de papel de diversos colores, predominaron los colores amarillo y verde.

¹⁸⁷ Luis Salinas, entrevista por Liliana Peñaloza, 30 de julio de 2019, El Vegil, Huimilpan.

Fig.18



Un dato interesante de este descanso, es que en su mayoría los elementos decorativos son contemporáneos, pues se utilizan más elementos plásticos que naturales como los globos y tiras de papel.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Descanso familia Cornejo*. 2018, El Vegil, Huimilpan.

Hubo un tapete hecho de aserrín en los colores amarillo y rosa, tenía figuras de flores, cruces y una leyenda que decía “Bendito sea Dios”. También se colocó una lona impresa con imágenes de elotes y una inscripción la cual decía “Bienvenido Señor de las Maravillas”.

c) Historia:

Este descanso se colocó por primera en el año 2018, su representante Jorge Cornejo pidió que se pusiera en agradecimiento a las bendiciones que ha recibido de la imagen de El Señor de las Maravillas.¹⁸⁸

Choza 2

a) Ubicación:

Señalado como punto 2, ubicación sobre la calle México a la altura de la calle Michoacán (ver mapa 5).

b) Elementos decorativos principales (ver Fig.19):

- 2017

¹⁸⁸ Jorge Cornejo, entrevista por Liliana Peñaloza, 12 de agosto de 2019, El Vegil, Huimilpan.

- Estructura; base de cuatro pilares.
- Telas; se colocaron como techo de la estructura; en los colores verde, blanco y rojo.
- Vegetación; cañas de maíz.
- Decoraciones; globos y tiras de papel en diversos colores.

- 2018

- Estructura; misma estructura que el año 2017.
- Telas; se colocaron de la misma manera que en el año 2017.
- Vegetación; cañas de maíz y ramos con diversas flores.
- Decoraciones; globos, tiras de papel, tiras de plásticos en diversos colores. Predominaron los colores verde, amarillo, blanco y azul.

Fig.19



Un objeto primordial en todas las chozas es el tapete en el que se colocaran las imágenes religiosas, debido a que éstas no pueden tocar directo el suelo.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Choza 2*. 2018. El Vegil, Huimilpan.

c) Historia:

Esta choza se ha realizado en promedio desde hace 40 años; la primera persona que pidió permiso a la Mayordomía para poder realizarla fue María Guadalupe Colchado y su esposo, Camilo Uribe. Antes la colocaban en el patio de su casa

que está ubicada a un costado de la calle México a la altura de la calle Michoacán. Con el tiempo se trasladó a la ubicación actual, debido a que creció la cantidad de personas que iban a ver las imágenes al lugar. Antes la construcción era hecha con Carrizos y enramados, en el suelo se colocaba un petate en el que se colocaban las imágenes. Los representantes de esta choza consiguen adornos, dulces, flores, cohetes, velas y copal en diferentes lugares como Huimilpan, Querétaro y El Vegil.¹⁸⁹

Choza 3

a) Ubicación:

Señalado como punto 3 (ver mapa 5), sobre la calle Hidalgo a la altura de la calle Privada primera Hidalgo.

b) Elementos decorativos principales (ver Fig.20):

- 2017

-Estructura; base de cuatro pilares.

-Telas; se colocaron como techo de la estructura; en los colores verde, blanco, amarillo y naranja.

-Vegetación; cañas de maíz, flores puestas en ramos y sobre la estructura de la choza. Abundaron los girasoles y la flor “cinco llagas” (ver Fig.21).

-Decoraciones; globos, tiras de papel y tiras de flores plásticas en diversos colores. De los globos predominaron los colores, verde, amarillo y blanco.

- 2018

-Estructura; misma estructura que en el año 2017.

-Telas; se colocaron como techo de la estructura; en los colores verde, blanco y rojo.

-Vegetación; cañas de maíz y ramos con diversas flores, sobretodo la flor de “shoto.”¹⁹⁰

¹⁸⁹ María Guadalupe Colchado, entrevista por Liliana Peñaloza, 30 de julio de 2019, El Vegil, Huimilpan.

¹⁹⁰ La flor de shoto es parecida al girasol y crece en época de lluvias en la región.

-Decoraciones; globos, flores hechas de papel y cartón que simulan la flor de shoto, tiras de papel, tiras de plásticos en diversos colores. Predominaron los colores verde, amarillo y blanco.

Fig.21



La autora ha observado que en las milpas de la región es común que crezca en temporada de lluvias esta planta.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Flor amarilla, cinco llagas*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

Fig.20



En la imagen se muestra como el uso de materiales contemporáneos como platos de unicel sirven para asemejar las flores de girasol.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Choza 3*. 2018. El Vegil, Huimilpan.

c) Historia:

En promedio tiene entre 15 y 20 años que se empezó a colocar esta choza, la primera persona que la pidió fue Guadalupe Salinas y su familia, con el pasar de los años algunos vecinos se sumaron en la organización. De las primeras veces que se empezó a hacer esta choza, era colocada en la intersección de la calle Hidalgo con la calle México, después al ser poco el espacio para la cantidad de gente en el lugar, se decidió hacerla en el patio de una casa que está ubicada sobre la calle Hidalgo.¹⁹¹ Por último, al ser reducido el tiempo que tenía la peregrinación para pasar a otros lugares, se decidió cambiar la choza a su ubicación actual.

¹⁹¹ Amelia Vega, entrevista por Liliana Peñaloza, 30 de julio de 2019, El Vegil, Huimilpan.

En esta choza el día de la fiesta, se reúnen los representantes en la intersección de la calle Hidalgo con la calle México, para recibir a la peregrinación con un discurso de bienvenida dirigido a los mayordomos.

Algunos de los elementos de decoración los consiguen en Querétaro otras cosas fueron donadas por los vecinos como cohetes, flores y elotes.

Desde la primera vez que realizo esta choza, Guadalupe Salinas todos los años, ofrece una “cuelga”¹⁹² a las imágenes.

Choza 4

a) Ubicación:

Señalado como punto 4 (ver mapa 5), sobre la calle Oaxaca al Norte de la comunidad.

b) Elementos decorativos principales (ver Fig.22):

- 2017

-Estructura; base de cuatro pilares.

-Telas; se colocaron como techo de la estructura en los colores verde, blanco, amarillo y rojo.

-Vegetación; cañas de maíz, ramos de diversas flores, tiras con girasoles naturales, tiras con mazorcas de maíz y sobretodo la flor de cinco llagas.

-Decoraciones; globos, moños y tiras plásticas en colores verde, amarillo y blanco.

¹⁹² La cuelga, es una ofrenda que se da con motivo de agradecimiento, puede ser un canasto o chiquihuite relleno de frutas u otros alimentos.

Fig.22



Los alimentos que destacan en esta choza como elementos decorativos son las calabazas guajes, las cuales se encuentran colgadas bajo el arco.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Choza 4*. 2018. El Vegil, Huimilpan.

- 2018

-Estructura; base de cuatro pilares y arcos de madera con una inscripción que decía “Nadie como Dios”.

-Telas; se colocaron de la misma manera que en el año 2017.

-Vegetación; cañas de maíz, ramos de diversas flores, calabazas, “guajes”¹⁹³ y sobretodo girasoles.

-Decoraciones; tiras de papel picado, flores de papel en diversos colores. Predominaron los globos de color verde y amarillo.

c) Historia:

Un aproximado desde que se empezó a poner esta choza es de 22 años. La peregrinación antes de esto pasaba por las calles México y seguía sobre la calle Querétaro; pero al iniciar la petición de otras chozas comunes, la peregrinación cambio su ruta, por lo que empezaron a pasar por la calle Oaxaca, ante esto la

¹⁹³ El guaje pertenece a la familia de los *Curcubitaceos*, se caracteriza por su forma peculiar, su base es ancha y la parte superior angosta.

familia Rangel decidió poner una lona para que cuando pasara la peregrinación descansaran en este lugar.¹⁹⁴ Con el paso del tiempo, la tradición de colocarla se mantuvo.

Choza 5

a) Ubicación:

Señalado como punto 5 (ver mapa 5), ubicación sobre la calle Querétaro, 20 metros antes de la calle Privada primera Querétaro.

b) Elementos decorativos principales (ver Fig.23):

- 2017

- Estructura; lonas plásticas sujetas con mecates.
- Telas; se colocaron en una pared como fondo para el altar de las imágenes, en los colores verde y blanco, con una inscripción que decía “Bienvenido Señor de las Maravillas”.
- Vegetación; ramos de flores en colores naranja, blanco y amarillo, sobretodo girasoles.
- Decoraciones; flores de papel, tiras plásticas, cadenas plásticas y globos en los colores amarillo, blanco y verde.

- 2018

- Estructura; misma estructura que en el año 2017.
- Telas; se colocaron de la misma manera que en el año 2017.
- Vegetación; cañas de maíz y flores en los colores blanco y amarillo.
- Decoraciones; flores de papel, tiras de papel picado y globos en los colores amarillo, blanco y verde.

¹⁹⁴ Álvaro Rangel, entrevista por Liliana Peñaloza, 30 de julio de 2019, El Vegil, Huimilpan.

Fig.23



La calle es estrecha para la cantidad de personas que ofrecen de comer en esta choza, por ello es más práctico colocar lonas que realizar una choza con estructura de maderas como se observa en algunas de las chozas pasadas.

Fuente: Peñalosa, Liliana. *Choza 5*. 2018. El Vegil, Huimilpan.

c) Historia:

Desde hace 10 a 15 años se empezó a colocar esta choza debido a que Juan Guillén y su esposa Paula Calixto querían recibir las imágenes por la devoción que tiene hacia éstas.¹⁹⁵ Desde entonces no se ha dejado de realizar.

Choza 6

a) Ubicación:

Señalado como punto 6 (ver mapa 5), sobre la calle Querétaro a la altura de la calle Guanajuato.

b) Elementos decorativos principales (ver Fig.24):

- 2017
- Estructura; lonas plásticas.
- Vegetación; cañas de maíz y ramos de diversas flores.
- Decoración; globos de diferentes colores.

¹⁹⁵ Paula Calixto, entrevista por Liliana Peñalosa, 30 de julio de 2019, El Vegil, Huimilpan.

- 2018

-Estructura; misma que en el año 2017.

-Vegetación; cañas de maíz, ramos de diversas flores y sobretodo la flor de shoto.

-Decoración; globos, flores hechas de papel y cartón en diferentes colores.

Fig.24



Al ofrecerse en esta choza solo los elotes y calabaza tradicionales en cubetas, los pobladores vecinos tienen la oportunidad de ir al encuentro de la peregrinación, sin necesidad de instalarse para dar de comer como se hace en otras chozas.

Fuente: Peñalosa, Liliana. *Choza 6*. 2018. El Vegil, Huimilpan.

c) Historia:

Tiene en promedio 30 años desde que se empezó a colocar esta choza. La primera persona que pidió a la Mayordomía el permiso para realizarla fue Rosario Longino; después su hijo Pablo Longino y su esposa, María de la Cruz¹⁹⁶, quienes hasta hoy en día siguen con la tradición.

4.1.2 Las chozas representativas

Los Señores Arqueros se rolan las chozas representativas, por lo que cada año realizan una diferente, de esta manera las actividades que se hacen en el momento de su convivencia pueden variar, al igual que la decoración. La historia de cuando se empezaron a colocar estas tres chozas es incierta, pues la

¹⁹⁶ María de la Cruz, entrevista por Liliana Peñalosa, 30 de julio de 2019, El Vegil, Huimilpan.

comunidad las ha nombrado a través de la historia oral como “las chozas de siempre”.

Choza 7, El Señor de las Cosechas.

a) Ubicación:

Señalado como punto 7 (ver mapa 5), sobre la calle Querétaro en cruce con la calle México.

b) Elementos decorativos principales:

- 2017 (ver Fig.25).

-Estructura; base de cuatro pilares y arcos de madera.

-Telas; en colores blanco y amarillo.

-Vegetación; cañas de maíz, elotes, ramos de diversas flores, sobretodo girasoles.

-Decoración; tiras plásticas y globos en los colores amarillo y verde.

- 2018 (ver Fig.26).

-Estructura; base de cuatro pilares y arcos de madera con tallados de racimos de uvas y mazorcas, también tenía una inscripción que decía “Bienvenido Señor”.

-Telas; en colores verde y amarillo.

-Vegetación; ramos de diversas flores y cañas de maíz.

-Decoración; tiras plásticas y globos en colores amarillo y verde.

Hubo un cartel con la inscripción de “Bendición de los Elotes. Bienvenidos. El Vegil 2018” y un tapete hecho de aserrín en los colores verde, azul, amarillo y café claro.

Fig.25



Aparte de los girasoles, otra decoración resaltante son los pequeños maíces tiernos o también conocidos como jilotes que cuelgan del arco.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Choza de El Señor de las Cosechas*, 2017. 2017, El Vegil, Huimilpan.

Fig.26



Véase en la imagen como es primordial poner las ofrendas con alimentos frente a las imágenes religiosas, en el caso es un canasto con frutos.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Choza de El Señor de las Cosechas*, 2018. 2018, El Vegil, Huimilpan.

Choza 8, El Señor de la Santa Cruz.

a) Ubicación:

Señalado como punto 8 (ver mapa 5), sobre la calle México a un costado de la capilla.

b) Decoración:

- 2017 (ver Fig.27).

-Estructura; base de cuatro pilares. Arcos de madera decorados con flores de papel en color amarillo, con una inscripción que decía “Dios bendice su tierra con amor”.

- Telas; en los colores verde y amarillo.
- Vegetación; cañas de maíz, ramos de diversas flores y abundantes girasoles.
- Decoración; tiras plásticas y globos en los colores amarillo y verde.

- 2018 (ver Fig.28).

- Estructura; base de cuatro pilares. Arcos de madera decorados con mazorcas, coronas de cucharilla y flores hechas con hojas de elote en los colores amarillo y naranja.
- Telas; en diversos colores como verde, blanco y amarillo.
- Vegetación; cañas de maíz y ramos de diversas flores.
- Decoración; tiras plásticas en los colores amarillo y verde.

Fig.27



Las flores que evocan a los girasoles son hechas con hojas de maíz secas. En las columnas de la hoza se cuelgan mazorcas de maíces en colores amarillo, negro y rojo.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Choza de El Señor de la Santa Cruz. 2017.* 2017. El Veil. Huimilban.

Fig.28



Como se muestra en la imagen algunas de las personas al fondo llevan canastos con dulces que suelen aventarse a la gente después de que llega la peregrinación al lugar.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Choza de El Señor de la Santa Cruz*, 2018. 2018. El Vegil, Huimilpan.

Choza 9, El Señor de las Maravillas.

a) Ubicación:

Señalado como punto 9 (ver mapa 5), sobre la calle México, en el atrio de la capilla.

b) Decoración:

- 2017 (ver Fig.29).

-Estructura; base de cuatro pilares. Arcos de madera con tallados de racimos de uvas y una inscripción que decía “Bienvenido Señor”; también en éstos habían dibujos de girasoles, mazorcas, palomas y una hostia en una copa.

Se colocó una madera sobre la estructura principal que tenían las transcripciones de “Señor de las Cosechas”, “Señor de las Maravillas” y “Señor de la Santa Cruz”.

-Telas; en los colores verde y amarillo.

-Vegetación; cañas de maíz, ramos de diversas flores y abundantes girasoles.

-Decoración; tiras plásticas en los colores amarillo y verde.

-Muebles; sillas y un altar de madera colocados para la celebración de la misa.

- 2018 (ver Fig.30).

-Estructura; base de cuatro pilares. Arcos de madera decorados con flores hechas de cucharilla, también tenía la inscripción de “Bienvenido Señor de las Maravillas”.

-Telas; en los colores verde y amarillo.

-Vegetación; cañas de maíz y ramos de diversas flores.

-Decoración; flores hechas de papel y cartón en color amarillo.

-Muebles; los mismos que en el año 2017.

Fig.29



Al ser esta la última choza del recorrido, una gran multitud de personas espera la llegada de la peregrinación para así dar inicio a la misa.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Choza de El Señor de las Maravillas, 2017*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

Fig.30



A comparación de la Fig.26 la instalación de la última choza se finaliza minutos antes de que llegue la peregrinación, pues como se ve en la imagen el altar se encuentra a un costado de ésta. También se colocan ramilletes de flores y tapetes, junto con otros elementos que se ocupan durante la misa.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Choza de El Señor de las Maravillas, 2018*. 2018, El Vegil, Huimilpan.

4.2 La comida

La estructura compleja en la organización para La BE, hace que se direcciona como la fiesta principal en el ciclo de festividades que hay en la capilla

de El Vegil, también por medio de ésta se refleja como es el proceso por el cual, diferentes partes organizadoras se ponen de acuerdo para la elaboración de la comida que se da con motivo para compartir en la celebración, además de que esto crea relaciones sociales.

Algunas personas que han sido partícipes de la Mayordomía comentan que la fiesta de la Semana Santa es también una fiesta reconocida debido a la cantidad de personas externas en la comunidad que van a los eventos organizados por la Mayordomía en estas fechas, además de que visitan a la imagen de El Señor de las Maravillas. A pesar de ello, la Semana Santa es una fiesta religiosa realizada en diferentes partes del mundo, pero La Bendición de los Elotes es una fiesta que solo se realiza en el municipio de Huimilpan. En la comunidad de Taponas y Apapátaro también se festeja La BE, sin embargo, en El Vegil es más compleja por la cantidad de eventos realizados, la organización y la participación de personas externas a la comunidad.

La devoción es una característica sobresaliente en la comunidad de El Vegil, ya que se ve reflejada en las festividades realizadas para sus imágenes religiosas como es el caso de El Señor de las Cosechas y La BE. En esta celebración se le da un valor sagrado a la comida, ya que la agricultura en la zona de estudio era un estilo de vida, pues las personas obtenían su principal sustento alimentario y económico, por ello surge la necesidad de agradecer esto a través de su fe. Con este hecho se puede proponer según los autores Catherine Good y Daniel Dehouve que la comida que se da en esta celebración es una ofrenda¹⁹⁷, que aparte de consagrarse a Dios, también se comparte con la comunidad.

Junko Kihara menciona que cada región o cada uno de los grupos culturales que hay en México le otorgan a la gastronomía sus particulares significados, por lo que la comida tradicional es una forma de su identidad. En Querétaro, Huimilpan es reconocido por ser la primera conquista del estado, además de que su nombre lo identifica como un municipio agricultor; estos hechos

¹⁹⁷ Cfr. Broda, coord., *“Convocar a los dioses”: ofrendas mesoamericanas*, 62.

reflejan su identidad, por ello se propone que la comida tradicional de Huimilpan es aquella que se caracteriza por estar ligada a su historia, tanto en relación a los procesos históricos que hubo en su pasado prehispánico, en su conquista española, hasta lo que la llevo a ser su cocina actual.

Al estar El Vegil incluido en la región geográfica de Huimilpan, su gastronomía pasa a ser perteneciente del municipio. En esta comunidad el maíz es un alimento que conforme a la historia oral, impactó en la vida de sus habitantes; ha constituido la base para la dieta de antaño. Al cultivarse como sustento alimentario, las demás actividades económicas giraban en torno a ello, ya que las personas que tenían milpas, dedicaban una parte del día para su siembra; con regularidad las mujeres, esposas de los agricultores, tenían que preparar diario la comida del día y “el almuerzo”¹⁹⁸, para llevarlo a sus familiares que estaban en la siembra. Este almuerzo era un conjunto de platillos como tortillas de maíz hechas a mano, salsa verde de tomates o roja con jitomates, “atole de puscua”¹⁹⁹ o frijoles. Para preparar el maíz, primero se desgranaba a mano o con olotera (ver Fig.31).

Una vez obtenidos los granos, se “nixtamalizaban”²⁰⁰, se enjuagaba y se tenía que moler; para llevar a cabo esta labor, algunas personas utilizaban un metate, un molino de mano o para quienes tenían dinero, acudían a un molino eléctrico. En la zona de estudio a mediados del siglo pasado, solo existían dos molinos eléctricos, al ser varias las personas que acudían a éste, tenían que levantarse temprano, para tomar turno en la fila, e incluso se dice que iban personas de otras comunidades aledañas como Los Bordos.

¹⁹⁸ En El Vegil, el concepto de “el almuerzo”, es un regionalismo que se emplea para aludir a la comida que es para almorzar, dícese antes del mediodía y se lleva a los que trabajan en la milpa.

¹⁹⁹ El atole de puscua es una receta que consiste en cocer el maíz desgranado maduro solo con pura agua; una vez cocido, se muele, se cuele y se deja hervir, no se le agrega ningún saborizante o endulzante.

²⁰⁰ La nixtamalización, es el proceso por el que se cuece el maíz en agua con cal.

Fig.31



La importancia del maíz no solo radica en el uso de la semilla, sino también en otros de sus componentes como los olotes.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Olotera y prensa de mano*. 2019, El Vegil, Huimilpan.

La historia oral de la comunidad permite saber que aun en entre la década de los sesenta y setenta del siglo pasado el maíz se utilizaban como moneda de cambio en las tiendas de abarrotes; se llevaba una cantidad de maíz desgranado y el tendero lo valoraba en pesos mexicanos, para que la gente pudiera comprar otros alimentos como huevo, aceite, azúcar, etc. La medida que se empleaba para ello, era “el cuartillo” (ver Fig.32), y como aparato medidor de éste, se utilizaba un recipiente de madera en forma de cubo, el peso aproximado de maíz equivalía a un kilo y medio. Las personas que no tenían parcelas para sembrar, al necesitar del maíz para su sustento diario, acudían con quienes lo vendían.

Fig.32



Como se ve en la imagen, un cuartillo de maíz también equivale a dos botes con capacidad de un litro.

Fuente: Peñaloza, Liliana. Cuartillo de madera y su equivalencia. 2019, El Vegil, Huimilpan.

Otro hecho que demuestra la trascendencia del maíz sobre la vida común de las personas en la región y en el municipio, está basado en la teoría sobre cómo se utilizó dicho alimento para evangelizar. Se cree que se les enseñó a los indígenas los tiempos litúrgicos católicos que hay en el año, mediante la preparación de las tortillas y su teñido en el color litúrgico perteneciente a la época; los principales son el tiempo ordinario de color verde, el tiempo de adviento y la Semana Santa que son el morado; y el rosa en representación del rojo para días festivos de mártires y el Viernes Santo.²⁰¹ La Bendición de los Elotes, es la festividad donde se ve reflejada la importancia que tiene este producto agrícola, el medio conducente para demostrarlo es la elaboración de la comida, de manera específica la preparación de los elotes tradicionales que se ofrecen en diferentes momentos de la celebración (ver Fig.33).

²⁰¹ Tomás Herrera, entrevista por Liliana Peñaloza, 13 de octubre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

Fig.33



En esta imagen se muestra la importancia de ofrendar los elotes tradicionales frente a las imágenes religiosas.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Ofrenda de elotes tradicionales*. 2017, El Vegil, Huimilpan.

La comida que se sirve en las festividades de la capilla de El Vegil, al tener la cualidad de ser sagrada, antes de empezar a comerla, se bendice y ofrece a Dios al colocarla frente a las imágenes religiosas para después pasar por el ritual de sahumado. Se puede decir que esta comida festiva es el “*Chical*”²⁰², esta palabra suele utilizarse para decir que un alimento es sagrado y se comparte entre la comunidad, lo que se ejemplifica en La BE, una fiesta donde la comida se bendice y se reparte, además el “*Chical*” en esta celebración demuestra que la comida tiene como función expresar la religiosidad y devoción de los habitantes.

Una de las características más comunes en la comunidad que ha podido observar esta autora por ser de la región, es el “valor-persona”²⁰³ o en términos comunes, las relaciones sociales que se crean por la comunicación que hay entre

²⁰² Kihara, “Comida festiva en las festividades de la Virgen de El Pueblito”, 51.

²⁰³ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 136-146.

las personas para ponerse de acuerdo en la elaboración de platillos que se hacen con motivo de una celebración. Para el caso de estudio, dicha situación se lleva a cabo, ya que en las entrevistas realizadas a integrantes de la Mayordomía y a los representantes de las chozas comunes, mencionan que la comida que se hace con motivo de La BE, suele prepararse entre varias personas de sus mismas familias y es común que las mujeres realicen esta labor, además de relacionarse con otros individuos, también lo hace con su deidad, ya que al haber propuesto a la comida de esta festividad como una ofrenda consagrada a Dios por medio del ritual de sahumado o la bendición de alimentos con oraciones, crea “relaciones de intercambio como los significados expresados en los rituales contribuyen a la construcción social de la persona”²⁰⁴.

Concorde a lo que menciona Magazine: el *tlapalehuitl*²⁰⁵, como ya se indicó antes, es la preparación de la comida para una fiesta, inicia desde que las personas consiguen sus insumos, por lo general lo hacen en la ciudad de Querétaro, en El Vegil o en la cabecera municipal, Huimilpan. Aunque algunos integrantes expresan que en la actualidad es más fácil conseguirlos, ya que hay más negocios comerciales en la comunidad, verbigracia, fruterías y carnicerías²⁰⁶.

La preparación de la comida para esta celebración convierte a varios personajes en “personas clave”²⁰⁷; los primeros son los integrantes de la Mayordomía, para ser preciso las mujeres basarias a las que también les dicen las Comideras, su participación en la realización de la fiesta, es de suma importancia ya que cocinan los platillos que se sirven en la cena principal ofrecida para los Señores Coroneros y los Señores Arqueros. Las Comideras piden ayuda de otras mujeres que las apoyan en realizar su comida. Existen tres panoramas para dicha situación; en el primero, las Comideras contratan a otra mujer que les ayuda de manera específica a hacer tortillas a mano, en la comunidad le dicen “que les echen tortillas”, a esta persona se le denominará “las mujeres Tortilleras”, por lo

²⁰⁴ Broda, coord., “Convocar a los dioses”: ofrendas mesoamericanas, 45.

²⁰⁵ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 131-132.

²⁰⁶ Javier Hernández, entrevista por Liliana Peñaloza, 13 de octubre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

²⁰⁷ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 132-134.

común suelen ser una familiar, amiga o vecina. También existen dos casos donde estas mujeres son requeridas para que apoyen con la elaboración de tortillas.

El primero caso expone que “las Comideras, buscan para que las apoyen durante los tres años de cargo que ellas tienen”²⁰⁸, así saben el compromiso que tiene las mujeres Tortilleras con dichas personas.

El segundo caso, menciona que el apoyo de las mujeres Tortilleras es ocasional, pues se buscan solo para que ayuden algunas veces. Los motivos que tienen dichas mujeres al decidir ayudar pueden ser personales como tener compromiso al conocer a las mujeres Comideras, pues ésta les ayudo alguna vez con algún favor en el mismo sentido; incluso hay quienes se ofrecen de manera voluntaria debido a que quieren “demostrar su devoción y agradecimiento a las imágenes de la capilla, por medio de esta labor”²⁰⁹.

Las mujeres Tortilleras pueden ser retribuidas con dinero o con comida; un aspecto que cabe señalar es que al darles comida se les ofrece un refresco de cola u otro sabor y una parte de los alimentos preparados para la festividad. En El Vegil a esto se le dice darles “el taco”²¹⁰, que significa agradecerles por haber realizado dicha labor.

En el segundo panorama, las Comideras invitan a mujeres de su familia o amigas que les ayuden a hacer sus tortillas y comida, también las retribuyen con el taco.²¹¹ Y en el tercer caso, las Comideras, no buscan ayuda y ellas mismas preparan las tortillas y la comida²¹².

²⁰⁸ Angelina Moya, Javier Hernández, Patricia Peñaloza Morales y Rocío Jurado, entrevista por Liliana Peñaloza, 13 de octubre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

²⁰⁹ Patricia Peñaloza Morales, entrevista por Liliana Peñaloza, 13 de octubre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

²¹⁰ En El Vegil, “el taco”, es un regionalismo que tiene varios significados, el principal hace referencia a la comida que se hace con motivo de una celebración, pues los lugareños suelen decir “le hicieron un taco”; también cuando los integrantes de la Mayordomía ofrecen de comer en la capilla, la gente se les acerca para decirles “regálame un taco”.

²¹¹ Carmen Peñaloza Jurado, Angelina Moya, Jaime Hipólito y Consuelo Cornejo, entrevista por Liliana Peñaloza, 13 de octubre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

²¹² Raquel Uribe, entrevista por Liliana Peñaloza, 13 de octubre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

La segunda situación del *tlapalehuitl*²¹³ y las “personas clave”²¹⁴ se presenta en general para todas las personas de las chozas comunes que necesitan de alguien más, de manera principal a familiares para preparar lo que ofrecerán durante el convivio de su choza.

4.2.1 La gastronomía tradicional

En la clasificación sobre la gastronomía tradicional de La BE conforme a la historia oral del lugar, se proponen cuatro vertientes, cabe aclarar que algunos de los alimentos pueden o no tener carácter de ofrenda, con esto nos referimos a que han pasado por algún ritual de sahumado u oraciones para bendecirlos.

La primer vertiente son los platillos que tienen complejidad en su realización, además de que éstos se ofrecen en momentos característicos de dicha celebración y tienen carácter de ofrenda, de este apartado se proponen algunas de las recetas que son aportadas por la autora, ya que son recetas familiares, de igual manera se describieron recetas de personas que habitan en la comunidad. Por ello se aclara que algunos conceptos utilizados para mencionar las cantidades de los ingredientes son ambiguos, ya que los familiares de la autora y los habitantes de la región no han documentado sus recetas, por lo que no agregan cantidades exactas, para ellos depende del sazón de lo que cocinan si agregan más de los ingredientes que gustan.

La segunda vertiente describe alimentos no preparados también con carácter de ofrenda, la tercera habla sobre bebidas que se comparten por el agradecimiento de una persona a otra, las bebidas de esta vertiente puede o no tener carácter de ofrenda, más adelante se aclara el porqué de esta premisa. La última vertiente menciona los alimentos dados como un regalo a las Comideras.

²¹³ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 131-132.

²¹⁴ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 132-134.

1-Platillos complejos con carácter de ofrenda y de tiempo ritual:

a) La cena de la Mayordomía.

La cena de la Mayordomía, es un conjunto de platillos que los “96 basarios”²¹⁵ ofrecen a la comunidad en general; pero de manera simbólica se dan a los Señores Arqueros y a los Señores Coroneros en el sentido de agradecimiento por haber aceptado dicho cargo. Las mesas que se ponen en el centro de la capilla, son para éstos y las personas que ellos quieran invitar, que por lo general son integrantes de sus compañías (ver Fig. 34 y Fig. 35).

Fig.34



Los refrescos de cola son repartidos por los integrantes de la Mayordomía.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Convivio de la Mayordomía con los Señores Arqueros y los Señores Coroneros en el año 2017*. 2017, El Vegil, Huimilpan.

Fig.35



En la imagen se aprecia el momento en que empiezan a ser repartidas las tortillas.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Convivio de la Mayordomía con los Señores Arqueros y los Señores Coroneros en el año 2018*. 2018, El Vegil, Huimilpan.

La Mayordomía, con este acto, simbolizan la atención que se les debe a estos personajes por ser padrinos de la festividad. Un detalle a resaltar es que en esta cena algunos basarios sirven tortillas de diferentes colores, verbigracia verde,

²¹⁵ El número de basarios que da de comer en esta cena puede cambiar, ya que no están obligados a hacerlo, cuando por alguna razón se le imposibilita, en comunicación personal con Patricia Peñaloza integrante de la Mayordomía de la generación 2019-2021, mencionó que la Mayordomía tiene un acuerdo donde si no ofrecen de comer, pueden dar una aportación económica, la cual se utiliza para solventar gastos de la fiesta, para seguir con la construcción inmueble del templo o algún otro asunto del que se ocupe para la capilla.

rosa, y morado (ver receta 1). Solo se sirve a los invitados de las mesas refresco de cola comprados con dinero de cooperaciones hechas por y la Mayordomía.²¹⁶ Antes de empezar a repartir la comida algún integrante de la Mayordomía bendice la comida con oraciones.

Receta 1.

<p>“Tortillas de colores.”</p> <p>Porciones: 440 piezas. Tiempo de preparación: 3 horas.</p>	
<p>Ingredientes:</p> <p>a) Nixtamal</p> <p>4 cuartillos de maíz.</p> <p>1 “cucharada lisa”²¹⁷ de cal, aprox. 75 g.</p> <p>15 litros de agua.</p> <p>b) Tortillas</p> <p>4 “sobres de colorante vegetal”²¹⁸, aprox. 2 g. por cada cuartillo de masa a preparar.</p> <p>4 cuartillos de masa de maíz nixtamalizado.</p>	<p>Fig.36</p>  <p>Fuente: Peñaloza, Liliana. <i>Tortillas de colores</i>. 2019, El Vegil, Huimilpan.</p>
<p>Procedimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Enjuagar con abundante agua el maíz. 2. En una olla agregar la cal, el maíz y los quince litros de agua dejar cocer a fuego alto por una hora o hasta que se sienta suave al tacto los granos de maíz. 	

²¹⁶ Tomás Herrera, entrevista por Liliana Peñaloza, 12 octubre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

²¹⁷ En la comunidad de El Vegil, las mujeres que suelen cocinar cantidades numerosas de ciertos alimentos, utilizan como medida “cuchara grande”. En esta receta se propone el concepto de “cuchara lisa”, ya que en la autora, en la carrera de licenciatura en Gastronomía, utilizaba dicho término para hacer referencia a las cucharas que tenían en su cabeza como medida 10 centímetros de largo por 7 centímetros de la parte más ancha.

²¹⁸ La autora ha observado que en el lugar de estudio, los sobres de colorantes vegetales se consiguen en la tortillería, estos son pequeñas bolsas plásticas, con el nombre de la marca comercial y no está escrito cuanto es contenido neto. La presentación del colorante vegetal es en polvo. Se recomienda utilizar la mitad de un sobre por cada cuartillo de maíz a preparar.

Dejar reposar por ocho horas o hasta que esté totalmente frío.

3. Tirar el “nejayo”²¹⁹ y enjuagar con abundante agua los granos de maíz, hasta que se retire su color amarillento.

4. Moler los granos de maíz, a término “bien molido”²²⁰.

5. Para preparar las tortillas, colocarle a la masa el colorante vegetal, conforme al color que se utilice, poner la mitad de un sobre por cada cuartillo. Amasar hasta obtener un color uniforme.

6. Tomar una porción de masa y en una prensa hacer la tortilla; en un comal con fuego medio, colocar la tortilla, cuando se vea que las orillas de la tortilla estén cocidas, darle la vuelta, después de que se “infe la tortilla”²²¹ o se vea cocida, retirarla del comal.

Fuente: El nombre, los ingredientes y los procesos de cocción de esta receta fueron aportados por Angelina Moya, en entrevista con la autora. Ella pertenece a la Mayordomía y forma parte de la cuadrilla de El Señor de la Santa Cruz. Cabe recalcar que ha tenido cargo por siete años.

Otros de los platillos más comunes que se documentaron fueron: diversidad de caldos en colores rojo, verde y blanco, con calabazas, papa y zanahoria; acompañados con carne de res, puerco o pollo (ver receta 2).

Receta 2.

“Caldo de res, rojo guisado.”

Porciones: 36 personas. Tiempo de preparación: 3 horas.

²¹⁹ El nejayo, es el agua amarillenta residual que quedo de la cocción del nixtamal.

²²⁰ El término “bien molido”, mencionado así por los habitantes de la región, hace referencia a que los granos de maíz estén molidos al grado de que cuando se amasen, quede uniforme la masa.

²²¹ Las dos caras de la tortilla tienen nombre, el lado de la tortilla que toca por primera vez el comal se le conoce como el revés y el lado contrario se le llama el frente, que es la parte más delgada de la tortilla cuando esta cocida; la técnica correcta para cocinarlas, es solo voltearlas una vez por cada lado, por ello la tortilla se llena de aire caliente y se infla.

Ingredientes:

6 kilos de carne de res, costilla o chambarete.

12 litros de agua para el caldo.

1 kilo de chile cascabel.

1/2 cabeza de ajos.

1 cucharada sopera colmada de cominos.

2 piezas de cebolla.

4 cubos de sazón de jitomate.

1 kilo de calabazas.

1 kilo de zanahorias.

½ kilo de papas.

4 piezas de chayote.

½ pieza de col.

½ kilo de garbanzos.

1 manojo de hierba buena.

Sal al gusto.

Fig.37



Fuente: Peñaloza, Liliana. *Caldo de res, rojo guisado*. 2018, El Vegil, Huimilpan.

Fig.38



Fuente: Peñaloza, Liliana. *Caldo de res, blanco*. 2019, El Vegil, Huimilpan.

Procedimiento:

1. Lavar y desinfectar las verduras.

2. Enjuagar la carne con agua y después remojarla en agua caliente, por media hora.

3. Sacar del agua la carne, cortarla en pedazos chicos y ponerla en una vaporera a hervir en los doce litros de agua. Enjuagar los garbanzos y añadirlos. Agregarle sal al gusto y una pieza de cebolla troceada.

4. Moler los ajos con los cominos en un molcajete con una cucharada sopera de agua, después desvenar los chiles, tatamarlos en un comal y enseguida remojarlos en agua caliente hasta que estén suaves. Moler en la licuadora el

sazonador de jitomate, la mezcla de ajos y cominos molidos, los chiles y una cebolla troceada.

5. Pelar las zanahorias, las papas y el chayote, picarlos en pedazos medianos.

Picar las calabazas en rodajas chicas. Trocear la col en piezas medianas.

6. Agregar a la vaporera la mezcla de chiles. Cuando esté media cocida agregar las zanahorias y las papas; después que ya se cosan éstas, agregar las calabazas, los chayotes, la col y la hierba buena. Dejar hervir hasta que estén cocidos.

7. Al servirse, se puede agregar al plato cebolla picada y jugo de limón.

8. El caldo blanco de res se prepara de la misma manera que esta receta, solo en los ingredientes, no se le agregan los chiles ni el sazónador de jitomate.

Fuente: Los procesos de cocción e ingredientes se fundamentan bajo la propuesta de una receta familiar, conforme a la autora por ser originaria de la región.

También hubo mole verde y rojo (ver receta 3), de sabores dulces o picosos; acompañados también con carne de res, puerco o pollo, los cuales tenían guarnición de arroz a la mexicana (ver receta 4), arroz blanco, sopa guisada en caldillo de jitomate (ver receta 5), o frijoles.

Receta 3.

“Mole rojo con pollo.”

Volumen de la preparación: “1 olla de 20 litros”²²² Tiempo de preparación: 2 horas.

²²² Al no tener la autora de la receta la medida exacta de las porciones que rinde, decidió proponer que el volumen total rinde una olla de peltre con capacidad de 20 litros.

<p>Ingredientes:</p> <p>a) Pollo:</p> <p>30 kilos de pollo, “diversas piezas”²²³.</p> <p>Ajo al gusto.</p> <p>Cebolla al gusto.</p> <p>20 litros de agua.</p> <p>Sal al gusto.</p> <p>b) Mole.</p> <p>1 kilo de pasta de mole rojo especiado.</p> <p>3 piezas de pan bolillo.</p> <p>Comino al gusto.</p> <p>1 cabeza de ajos.</p> <p>2 piezas de cebolla.</p> <p>Sal al gusto.</p> <p>$\frac{3}{4}$ de litro de aceite vegetal.</p> <p>20 litros de caldo de pollo.</p> <p>5 piezas de tomates grandes.</p> <p>5 piezas de jitomates.</p>	<p>Fig.39</p>  <p>Fuente: Peñaloza, Liliana. Mole rojo con pollo y tortillas hechas a mano. 2017, El Vecil. Huimilpan.</p>
<p>Procedimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar y desinfectar el jitomates y tomates. 2. Limpiar las piezas de pollo, para ello quitar el pellejo y plumas que pueda tener. Lavarlas con agua y ponerlas en una vaporera; agregar los ajos pelados, la cebolla troceada, sal al gusto y los veinte litros de agua, dejar hervir. Reservar el caldo para utilizarlo en la preparación del mole. 3. Pelar la cebolla y cortarla en rodajas. Dorarla con un poco de aceite hasta que se acitrone, reservar. De igual manera, pelar los ajos y freírlos hasta acitronarlos. También dorar los tomates, jitomates y por último los bolillos. 5. Todos los ingredientes fritos molerlos en la licuadora con caldo de pollo, hasta 	

²²³ Es común que en la zona de estudio utilicen pierna, pechuga o muslo del pollo.

que quede una mezcla homogénea.

6. En un molcajete con dos cucharadas de caldo de pollo, moler los cominos.

7. Poner en una sartén grande a fuego medio y agregar una cucharada lisa con aceite, enseguida que caliente el aceite, vaciar la mezcla de los ingredientes fritos, los cominos, la pasta de mole y los veinte litros de caldo de pollo; mover hasta que todo se integre y sazonar.

8. Sin dejar mover el mole, dejar cocer hasta que hierva. Una vez que rompa el primer hervor, dejar que se coccione por una hora.

9. Servir el mole acompañado de una pieza de pollo.

Fuente: El nombre, los ingredientes y los procesos de cocción de esta receta fueron aportados por Raquel Uribe, en entrevista con la autora. Ella pertenece a la cuadrilla de El Señor de la Santa Cruz de la Mayordomía. Cabe mencionar que ha tenido cargo por doce años.

Receta 4.

“Arroz rojo.”

Volumen de la preparación: “1 olla de 20 litros”. Tiempo de preparación: 2 horas.

Ingredientes:

4 kilos de arroz.

½ cabeza de ajos.

1 piezas de cebollas.

2 kilos de jitomate.

12 litros de agua.

½ litros de aceite vegetal.

Sal al gusto.

6 cubos de sazónador de jitomate

Fig.40



Fuente: Peñaloza, Liliana. *Arroz rojo*. 2019, El Vegil, Huimilpan.

Procedimiento:

1. Lavar y desinfectar los jitomates.

Pelar los ajos. Pelar la cebolla y picarla en trozos medianos. Cortar el jitomate en trozos medianos. Licuarlos estos ingredientes con dos litros de agua y los cubos sazónadores.

2. Lavar el arroz con agua, y dejar escurrir en un colador grande.

3. En una sartén grande, con fuego medio, agregar el aceite, y cuando esté caliente, vaciar el arroz; dorarlo y agregar la mezcla de jitomates, sazonar al

gusto y tapar la sartén. Dejar hervir hasta que se reduzca el líquido, enseguida agregar los diez litros de agua, volver a tapar la sartén y dejar hervir hasta que el arroz esté cocido.

Fuente: El nombre, los ingredientes y los procesos de cocción de esta receta fueron aportados por Carmen Peñaloza Jurado, en entrevista con la autora. Ella pertenece a la cuadrilla de El Señor de la Santa Cruz de la Mayordomía.

Receta 5.

“Sopa de tallarín.”

Porciones: 50 personas. Tiempo de preparación: 1 hora 10 minutos.

Ingredientes:

8 kilos de sopa de tallarín.
3 kilos de jitomate.
4 piezas de cebollas grandes.
1 cabeza de ajo.
5 cubos de sazónador de jitomate.
10 litros de caldo de pollo.
500 ml de aceite vegetal.

Fig.41



Fuente: Peñaloza, Liliana. *Sartén con sopa de tallarín*. 2019, El Vegil, Huimilpan.

Procedimiento:

1. Lavar y desinfectar los jitomates.
2. Pelar las cebollas, picarlas en trozos grandes. Cortar los jitomates en trozos medianos y pelar los ajos; estos tres ingredientes, molerlos en la licuadora junto con tres litros de agua y los cubos de sazónador de jitomate.
3. Agregar el aceite a una sartén grande con fuego medio, y una vez que esté caliente, vaciar la sopa de tallarín; dorarla y quitar con cuidado el exceso de aceite. Vaciarle la mezcla de jitomates licuados, los siete litros de agua restantes y sazonar al gusto. Dejar hervir hasta que se le termine el líquido y la sopa esté cocida.

Fuente: El nombre, los ingredientes y los procesos de cocción de esta receta fueron aportados por Angelina Moya, en entrevista con la autora.

Por último se observó que se ofrecieron guisos con carne de res, puerco o pollo en salsa verde o roja (ver receta 6 y 7), acompañados de las misma guarniciones que se dieron para la variedad de moles.

Receta 6.

“Chile verde con carne de puerco.”

Volumen de la preparación: “1 olla de 20 litros”. Tiempo de preparación: 3 horas.

Ingredientes:

12 kg de pierna de puerco y 6 kg de costilla de puerco.

1 kg de chile verde serrano.

¼ de kg de chile cambray.

15 kg de tomate.

5 kg de manteca de puerco.

Cominos al gusto.

Sal al gusto.

Fig.42



Fuente: Peñaloza, Liliana. *Chile verde con carne de puerco acompañado de frijoles*. 2019, El Veal, Huimilpan.

Procedimiento:

1. Lavar y desinfectar los chiles y los tomates con abundante agua.
2. Moler los chiles con los tomates y cominos, colar y reservar la mezcla.
3. Lavar la carne con abundante agua y cortarla en piezas chicas. Después en una sartén grande con fuego medio, agregar la manteca, dejar que se caliente y vaciar la carne; dejarla dorar hasta que se cosa, enseguida agregar la mezcla de los chiles y sazonar. Mover el guiso hasta que rompa el hervor, dejar con fuego medio hasta que la carne esté cocida.

Fuente: El nombre, los ingredientes y los procesos de cocción de esta receta fueron aportados por Jaime Hipólito, en entrevista con la autora. El pertenece a la cuadrilla de El Señor de la Santa Cruz de la Mayordomía.

Receta 7.

“Carne de puerco con chile negro.”

Volumen de la preparación: “1 olla de 20 litros”. Tiempo de preparación: 4

horas.

Ingredientes:

10 kilos de carne de puerco, corte de pierna.

½ litro de aceite vegetal.

¾ de kilo de chile cascabel.

¾ de kilo de chile pasilla.

2 kg de tomate.

Ajo al gusto.

Cominos al gusto.

Sal al gusto.

Fig.43



Fuente: Peñaloza, Liliana. *Carne de puerco con chile negro y guarniciones de arroz rojo y frijoles refritos*. 2019, El Vegil, Huimilpan.

Procedimiento:

1. Lavar y desinfectar los tomates con abundante agua.
2. Limpiar los chiles, quitar las semillas y las venas. Tatemarlos en un comal y enseguida remojarlos en agua tibia dejarlos hasta que estén suaves.
3. Con dos cucharadas soperas con agua, en un molcajete moler los cominos, hasta que quede una pasta homogénea.
3. Pelar los ajos, en una licuadora moler estos junto con los chiles, los cominos y los tomates. Colar la mezcla y reservarla.
4. Lavar la carne con abundante agua y cortarla en piezas chicas. Después en una sartén grande con fuego medio, agregar el aceite, dejar que se caliente y vaciar la carne; dejarla dorar hasta que se cosa, enseguida agregar la mezcla de los chiles y sazonar. Mover el guiso hasta que rompa el hervor, dejar con fuego medio hasta que la carne esté cocida.

Fuente: El nombre, los ingredientes y los procesos de cocción de esta receta fueron aportados por Carmen Peñaloza Jurado, en entrevista con la autora. Ella pertenece a la cuadrilla de El Señor de la Santa Cruz de la Mayordomía.

Los integrantes de la Mayordomía, suelen transportar su comida desde sus casas a la capilla en camionetas o “aguantadores”²²⁴ (ver Fig.44), de manera común también utilizan ollas de peltre en su mayoría de color azul, con capacidad de veinte litros. Cabe señalar que dichas ollas solo se utilizan para la presentación y transportación de los alimentos al lugar, pues la autora ha observado que las Comideras, con regularidad preparan la comida en otro tipo de ollas y sartenes.

Fig.44



Las Comideras suelen colocarse a dar de comer sobre la calle y a los alrededores de la capilla.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Aguantador para las ollas*. 2019, El Vegil, Huimilpan.

Cuando las Comideras y los basarios llegan a la capilla, buscan el lugar en el cual se instalarán para servir de comer, por lo general traen consigo una mesa de madera o plástica en la que colocan sus ollas; un chiquihuite con sus tortillas; cucharas, cucharones y platos.

²²⁴ Un aguantador, es un objeto que sirve para cargar ollas con comida. Está compuesto por una vara gruesa y en los extremos tiene cadenas a las que se les amarra la manija de la olla. Este artefacto se pone en la espalda alta de la persona y lo carga con ambas manos.

Hubo cuatro tipos de recipientes para servir los alimentos, los primeros fueron en platos de barro, que son marcados con plumón en la parte inferior, para saber a quién pertenecen, los comederos les pone alguna leyenda para identificar cuáles son los suyos. El segundo tipo fueron en platos de plástico desechables, que es la manera más común de hacerlo, el tercer tipo era de platos de plástico retornables a los cuales también en la parte inferior se les pone algún distintivo para identificar quién es el dueño y por último fueron los recipientes y envases plásticos desechables y no desechables, de personas que piden a las Comideras que se los rellenen, de esta manera suele decirse que dichas personas se llevan su "*itacate*"²²⁵.

b) La Rosa.

Su nombre es de origen incierto. Esta se hace de pan bolillo remojado con chocolate que se prepara en agua con canela, azúcar y piloncillo (ver Fig.45). Los ingredientes son dados por los Señores Coroneros y los utensilios para prepararla como la vaporera, ollas y cucharas son conseguidos por el basarios número 4 de la cuadrilla de El Señor de las Cosechas, de igual forma este también aporta la leña para el fogón.

La Rosa se hace en la capilla, a los dos días siguientes de la festividad. Es común que una de las Tenanchas coordine la preparación, por lo que agrega todos los ingredientes a la vaporera y las otras le ayudan a pasarle los ingredientes (ver receta 8). Cada vez que la Tenancha coordinadora agrega un ingrediente, primero persigna la preparación, cuando ésta ya está lista, se reparte en tres ollas de peltre con capacidad de veinte litros. Es importante aclarar que el orden para repartirlo se hace de manera específica, pues primero lo hace una Tenancha de la cuadrilla de El Señor de las Maravillas, después de El Señor de la Santa Cruz y por último de El Señor de las Cosechas. Enseguida estas ollas, se llevan a un cuarto para repartirla en tazones plásticos (ver Fig.46), de igual forma al momento de repartir se sigue la misma secuencia que se describió con

²²⁵ La palabra *itacate* en esta región se utiliza para hacer referencia a la comida que da para llevar.

anterioridad. Terminada esta labor, se sahúma por las Tenanchas, al tiempo que se realiza esto, se dan repiques de campanas y se lanzan cohetes. Seguido de esto, se deja reposar un momento y las Tenanchas la reparten a los integrantes de la Mayordomía, por lo que el número 1 o “el mayordomo” correspondiente de la cuadrilla que forma parte cada Tenancha, le da una lista con los nombres de los treinta y dos integrantes de su cuadrilla a los que se las llevarán.

Fig.45



Los ingredientes de La Rosa son resguardados dentro de la capilla hasta el día de su preparación.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Ingredientes para preparar La Rosa*. 2017, El Vegil, Huimilpan.

Fig.46



Las Tenanchas mencionan que es protocolario el acomodo de las ollas y tazones para empezar a vaciar La Rosa.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Tazones con La Rosa, repartidos para las tres cuadrillas*. 2019, El Vegil, Huimilpan.

La Rosa, al ser un platillo que solo se reparte entre miembros de la Mayordomía, hace evidente que hay una distinción social entre los miembros de la comunidad, Sidney Mintz refiere que esto ocurre por el siguiente fundamento:

los grupos sociales transmutan acciones, sustancias y las relacionan entre estas en unidades con distintos significados [...] los rituales que involucran a la comida puede estar señalados por alimentos poco usuales (artículos prohibidos para otros usos o preparados de una forma tradicional o arcaica) por alimentos comunes que cobren un significado completamente distinto a causa del contexto ritual.²²⁶

²²⁶ Mintz, *Dulzura y poder*, 222.

Este platillo cumple con dichas características, pues está elaborado a base de alimentos comunes como el azúcar, piloncillo, chocolate, agua y canela. Sin saberse la fecha de inicio en que se empezó a hacer se ha vuelto una preparación tradicional y su contexto ritual hace referencia a la devoción que se tiene hacia Dios al ofrendarse antes de repartirse y en la forma protocolaria en que se hace.

Los tazones son llevados en dos canastas por cada Tenancha, en promedio a cada una de éstas le caben cuatro tazones, por lo que se llevan ocho. Para terminar dicha labor más rápido, al ser dos Tenanchas por cuadrilla, se dividen en dos en dos la lista, así cada quien lleva dieciséis tazones.

La autora observó que existe una similitud en el repartimiento de La Rosa, realizado por las Tenanchas, y el “*Trato*” que se hace en el cambio de mayordomía en las festividades de El Pueblito, estudiado por Junko Kihara, pues ella describe que se hace un intercambio de regalos entre los miembros de las corporaciones saliente y entrante, en el que se da un platón hecho de azúcar glass, clara de huevo y jugo de naranjas, confeccionado con diversas figurillas. De manera específica las Tenanches reciben un platón con la figura de una taza de chocolate y algunas piezas de pan dulce, las cuales representan “la labor callada y humilde de las Tenanchas en la atención y servicio a todos los miembros de la corporación.”²²⁷

Receta 8.

“La Rosa tradicional.”

Volumen de la preparación: “1 vaporera de 60 litros”²²⁸. Tiempo de preparación: 1 hora 20 minutos.

²²⁷ Kihara, *Comida festiva en las festividades de la Virgen de El Pueblito*, 57.

²²⁸ Al prepararse una cantidad numerosa de esta receta, no se cuantifica en porciones, pues a pesar de que La Rosa, es preparada para repartirse entre todos los integrantes de la Mayordomía, las Tenanchas la dividen en 102 tazones y a cada tazón se le agrega en promedio 400 mililitros y dos bolillos.

Ingredientes:

60 litros de agua.

15 varas chicas de canela.

6.480 kilos de chocolate en tablillas.

5 kilos de azúcar estándar.

14 piezas de piloncillo.

204 piezas de bolillos.

Fig.47



Fuente: Peñaloza, Liliana. *La Rosa servida en un tazón*. 2019, El Vegil, Huimilpan.

Procedimiento:

1. Agregar a una vaporera grande, los sesenta litros de agua y poner todas las varas de canela, taparla y dejarla a fuego alto.
2. Una vez que la canela pintó el agua de color marrón, poner las catorce piezas de piloncillo, mover hasta que se hayan disuelto y volver a tapar la vaporera, dejar hervir por cinco minutos.
3. Agregar el chocolate y mover hasta que éste se disuelva. Para este momento no se debe dejar de mover la preparación, pues al hervirla, sube la espuma del chocolate y se corre el riesgo de que se derrame, por ello se pone a fuego bajo.
4. Después de cinco o diez minutos del paso anterior, agregar el azúcar y moverle hasta que rompa en hervor.

Fuente: El nombre, los ingredientes y los procesos de cocción de esta receta fueron aportados por las Tenanchas de las tres cuadrillas que pertenecen a la generación 2019-2021 de la Mayordomía de El Vegil.

c) Los elotes.

“*Zea mays*”²²⁹, o su nombre común maíz, se utiliza en su estado tierno, al cual se le conoce como elotes; éstos son colocados primero antes las imágenes religiosas en cada una de las chozas, para que así puedan ser bendecidos. Con regularidad las personas los consiguen de sus milpas o de milpas que pertenecen a sus familiares. Es frecuente prepararlos en cantidades numerosas, en El Vegil

²²⁹ Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, “Maíz”, CONACYT.gob.mx, acceso el 14 de octubre de 2019, <https://www.conacyt.gob.mx/cibiogem/index.php/maiz>.

los cuentan, “por vaporeras”. En base al trabajo etnográfico, se observó que se les agregan diversos ingredientes según el gusto de las personas; a continuación se mencionan los más comunes conforme a las entrevistas realizadas.

- Al natural

Son elotes preparados en agua, algunas piezas se les dejan las hojas tiernas, para que les dé un tenue sabor dulce (ver receta 9).

Receta 9.

“Elotes al natural.”

Porciones: 40 personas. Tiempo de preparación: 1 hora.

Ingredientes:

40 piezas de elote.

15 litros de agua.

Fig.48



Fuente: Peñaloza, Liliana. *Elotes al natural*. 2019, El Vegil, Huimilpan.

Procedimiento:

1. Quitar las hojas al elote, solo dejarle una hoja tierna para que aporte un sabor más dulce a los elotes; también retirarle los cabellos.
2. Poner el agua y los elotes en la vaporera; tapanla, dejar a fuego alto por dos horas o hasta que estén suaves los granos de los elotes.
3. Dejar los elotes dentro del agua una vez ya listos, y al momento de servirse retirarla, esto se recomienda debido a que si se dejan reposar ya cocidos sin ningún líquido, quedan más secos.

Fuente: Los procesos de cocción e ingredientes se fundamentan bajo la propuesta de una receta familiar, concorde a la autora por ser originaria de la región.

- Con tequesquite, sal o bicarbonato de sodio

Estos elotes se preparan en agua y se les agrega “tequesquite”²³⁰, sal o bicarbonato de sodio, en promedio se utiliza una cucharada sopera de dichos ingredientes para treinta piezas de elote; estos ingredientes les aportan sapidéz y color, lo que pueden tornarse amarillos (ver receta 10).

Receta 10.

“Elotes con tequesquite”

Volumen de la preparación: “Media vaporera”²³¹. Tiempo de preparación: 2 horas y 30 minutos.

Ingredientes:

“Media vaporera con elotes” aprox. 45 piezas medianas.

“Agua a tapar los elotes”²³².

Sal al gusto.

Bicarbonato de sodio al gusto.

Fig.49



Fuente: Peñaloza, Liliana. *Elotes con tequesquite*. 2018, El Vegil, Huimilpan.

Procedimiento:

1. Quitar los cabellos y todas las hojas de los elotes.
2. Agregar los elotes en una vaporera y agregar agua hasta que este sumergidos. Vaciar a la vaporera, la sal y el bicarbonato de sodio; tapparla, dejar a fuego alto por dos horas y media o hasta que estén suaves los granos de los

²³⁰ El tequesquite es un mineral, con regularidad se consigue en su forma natural, que es una piedra. Para utilizarlo se corta la piedra al tamaño de lo que ocupe uno para agregar su preparación, también se puede desmoronar y medirlo por cucharadas.

²³¹ La autora de la receta, al no tener la cantidad exacta de las piezas de elotes que utilizó para su receta, mencionó que lleno media vaporera, por ello se empleó como volumen de la preparación, “media vaporera”.

²³² La autora de la receta, al no tener la cantidad exacta de agua que empleó para su receta dijo que se agrega agua hasta que queden sumergidos los elotes, por ello dice “a tapar los elotes”. En este mismo sentido se emplea el concepto de “agua a tapar”, en otras recetas. Se da el mismo sentido en el que los alimentos quedan sumergidos en agua.

elotes.

3. Dejar los elotes en su propio caldillo hasta que se sirvan al comensal, para que no se resequen y conserven su sabor.

Fuente: El nombre, los ingredientes, los procesos y tiempo de cocción para esta receta fueron aportados por Consuelo Cornejo, en entrevista con la autora. Ella es habitante de El Vegil y ofrece elotes en la choza que está cerca de su casa.

- Con piloncillo o azúcar

Los elotes que son preparados en agua con piloncillo o azúcar, le aportan dulzor y color, de manera específica entre más piloncillo se les agregue, se tornaran café oscuro (ver receta 11).

Receta 11.

“Elotes con piloncillo.”

Porciones: 80 personas. Tiempo de preparación: 2 horas 15 minutos.

Ingredientes:

80 piezas de elotes medianos.

“Agua a tapar los elotes”.

2 kg de piloncillo.

2 kg de azúcar.

Tequesquite al gusto.

Fig.50



Fuente: Peñaloza, Liliana. *Elotes tradicionales con piloncillo*. 2018, El Vegil, Huimilpan.

Procedimiento:

1. Quitar los cabellos y todas las hojas de los elotes.
2. Agregar los elotes en una vaporera y agregar agua hasta que se tapen. Vaciar el tequesquite, el piloncillo y el azúcar a la vaporera; taparla, dejar a fuego alto por dos horas o hasta que estén suaves los granos de los elotes.
3. Dejar los elotes en su propio caldillo hasta que se sirvan al comensal, para que no se resequen y conserven su sabor.

Fuente: El nombre, los ingredientes y los procesos de cocción de esta receta fueron aportados por Rosio Jurado, en entrevista con la autora. Ella es habitante de El Vegil y ofrece elotes en la choza que está cerca de su casa.

d) La calabaza con piloncillo.

La calabaza es ofrecida en todas las chozas, y al igual que los elotes su carácter de ofrenda se debe a que se sahúma al ponerse frente a las imágenes religiosas. Se ofrecen diversas variedades de calabaza, como la “*Curcubita moschata*”²³³, (calabaza de Castilla) y la “*Cucurbita argyrosperma*”²³⁴ (calabaza criolla). En la zona de estudio, suelen utilizarse estos tipos de calabaza para sembrarse en las milpas. Una vez que está madura, se trocea, se le retiran las semillas y se le deja la cáscara, se prepara en agua con piloncillo y se le pueden agregar especies aromáticas por ejemplo canela, anís o clavo (ver receta 12).

Receta 12.

“Calabaza con piloncillo.”

Porciones: 12 personas. Tiempo de preparación: 1 hora.

Ingredientes:

6 calabazas de tamaño mediano.

2 kilos de piloncillo.

“Agua a tapan la calabaza”.

Fig.51



Fuente: Peñaloza, Liliana. *Calabaza con piloncillo, adornada con flor de shoto*. 2019, El Vegil, Huimilpan.

Procedimiento:

1. Lavar las calabazas con abundante agua.
2. Trocear las calabazas en piezas pequeñas y retirarles todas las semillas.
3. Colocar la calabaza en una olla y agregar agua hasta que éstas se tapen; añadir el piloncillo, tapar y dejar a fuego alto, hasta que las calabazas estén

²³³ Enrique Vela, “Las especies de calabaza en México”, *Arqueología Mexicana*, acceso el 14 de octubre de 2019, <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/las-especies-de-calabaza-de-mexico>

²³⁴ Enrique Vela, “Las especies de calabaza en México”, *Arqueología Mexicana*, acceso el 14 de octubre de 2019, <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/las-especies-de-calabaza-de-mexico>

cocidas, es decir cuando al tacto se sientan suaves.

Fuente: El nombre, los ingredientes y los procesos de cocción de esta receta fueron aportados por Paula Calixto, en entrevista con la autora. Ella es habitante de El Vegil, ofrece elotes en la choza que está cerca de su casa

e) Chayote, al natural.

Los chayotes es común encontrarlos en las mismas cubetas en las que se pone la calabaza preparada, por lo mismo también son sahumados y repartidos en las chozas. Se observó que hubo dos tipos "*Sechium edule*"²³⁵ (chayotes), los primeros tipos de chayote tenían la piel lisa al igual que las variedades "*nigrum xalapensis*"²³⁶ y "*virens levis*"²³⁷; el segundo tipo de chayote era de piel espinuda como la variedad "*nigrum spinosum*"²³⁸. Estos solo se hierven en agua, es poco común que la gente guste de prepararlos con piloncillo o alguna otra especia.

Receta 13.

"Chayotes al natural."

Porciones: 8 personas. Tiempo de preparación: 40 minutos.

Ingredientes:

4 chayotes grandes, variedad piel espinuda.

"Agua a tapar los chayotes"

Fig.52



Fuente: Peñaloza, Liliana. *Chayote y elote*. 2017, El Vegil, Huimilpan.

Procedimiento:

1. Enjuagar con abundante agua los chayotes, tener cuidado de no espinarse con la piel.

²³⁵ Carlos Hugo Avedaño Arrazate, et. al., *Las variedades del chayote mexicano, recurso ancestral con potencial de comercialización*, (México: Grupo Interdisciplinario de Investigación en *Sechium edule* en México A. C., 2010), acceso 14 de octubre de 2019, https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/231856/Las_variedades_del_chayote_mexicano.pdf, 35.

²³⁶ Avedaño Arrazate, et. al., *Las variedades del chayote mexicano*, 35.

²³⁷ Avedaño Arrazate, et. al., *Las variedades del chayote mexicano*, 35.

²³⁸ Avedaño Arrazate, et. al., *Las variedades del chayote mexicano*, 35.

2. Poner los chayotes en una olla con agua hasta taparlos, dejar hervir.
3. Apagar el fuego cuando los chayotes estén cocido o al tacto se sientan suaves, también otra característica de que están cocidos es que se les puede retirar de manera fácil la piel.
4. Dejar en su caldillo hasta antes de servirse, para consumirlos retirarles la piel.

Fuente: Los procesos de cocción e ingredientes se fundamentan bajo la propuesta de una receta familiar, conforme a la autora por ser originaria de la región.

2-Alimentos no preparados con carácter de ofrenda:

a) Cuelgas.

Las cuelgas son ofrendas que también se ponen frente a las imágenes religiosas y se sahúman (ver Fig.53), las personas que las dan lo hacen con motivo de especial agradecimiento hacia Dios, por el cumplimiento de algún milagro o el compromiso de haber recibido un cargo.

Fig.53



Algunas veces las cuelgas también son adornadas con moños plásticos.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Cuelga frente a las imágenes religiosas*. 2018, El Vegil, Huimilpan.

La autora observó que en su mayoría los representantes de las chozas esperaban a que llegara la peregrinación sosteniendo alguna cuelga. Éstas pueden contener diferentes frutas verbigracia, plátano, naranja, pera, manzana, durazno, uvas, toronja, kiwi, piña, carambola y guayaba. Desde el punto de vista de la autora, se

creo que se llaman cuelgas, ya que se colgaban diversos alimentos en Las Santas Crucitas (ver Fig.54).²³⁹

Fig.54



De los alimentos destacados que se muestra en las imágenes son los elotes cocidos que se ponen en las extremidades superiores laterales de Las Santas Crucitas.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Las Santas Crucitas con cuelgas*. 2019, El Vegil, Huimilpan.

Una vez que la cuelga ha sido bendecida, se reparte por los mayordomos las personas en general que gusten tomar alguna fruta.

b) Dulces.

Los dulces se reparten en todas las chozas, tienen carácter de ofrenda ya que se sahúman ante las imágenes religiosas, las personas los colocan en canastos con flores y confeti. Hay una gran variedad de éstos que van desde galletas, caramelos, gomitas, paletas, chocolates, etc. Todos ellos son comprados de la industria dulcera. Cuando la peregrinación se va de la choza, los vecinos pobladores toman sus canastos para arrojar los dulces a la gente.

3- Bebidas de agradecimiento:

²³⁹ Cuando es la festividad de la Santa Cruz, y es se sube a los cerros de La Peña y La Víbora, se llevan a Las Santas Crucitas, de manera particular, algunas personas les cuelgan frutas diversas y panes, algunos de estos últimos mencionados tiene forma de animales, en entrevista con Tomás Herrera, comentó que las figuras de los panes se debe a que representan los animales que hay en el cerro.

Son bebidas que se caracterizan por tener alcohol, también se le llama La Voluntad, la principal característica de esta bebida es que se ofrece a los integrantes de la Mayordomía, o bien estos la dieron de quien necesitaron un favor.

Sidney Mintz analizó cual era el significado de la azúcar en la sociedad y concluyó que depende en cierta medida de la función del azúcar mismo, su significado surge “de las aplicaciones culturales a las que se prestó [...], de los usos para los que se lo empleó.”²⁴⁰ En el mismo sentido el significado de La Voluntad depende de la función con que sea ofrecida, pues la autora ha observado que se da para pedir, agradecerlo o confirmar un favor.

No se sabe por qué se empezó a llamar La Voluntad; una teoría sobre el origen del nombre, se remonta a la situación donde una persona necesitaba ayuda de otra, por lo que al pedirle dicho favor, le entregaba “el vino”, y al aceptar realizar el favor, también aceptaba tomar “el vino”. Se puede decir que dicha persona aceptaba hacer el favor sin que nadie lo obligara o en otros términos por su voluntad. Los integrantes de la Mayordomía comentan que “el vino”, tiene simbolismo de que al aceptar beberlo se sella un pacto o un acuerdo entre dos personas, es hacer solemne el trato, conforme a términos bíblicos. En comunicación personal con un integrante en la compañía de los Señores Arqueros mencionó que La Voluntad se reparte porque es una forma de agradecer a la Mayordomía y dijo que era “sin ofrecer nada a cambio”²⁴¹, por lo que hizo referencia a que ellos no esperan que se les de algo a cambio.

En la celebración La Voluntad estuvo presentes en diferentes momentos, es por ello que puede o no ser catalogada como ofrenda, a continuación se describen las situaciones donde se presentó.

a) La Voluntad sin carácter de ofrenda.

²⁴⁰ Mintz, *Dulzura y poder*, 41.

²⁴¹ Carmelo De Jesús, entrevista por Liliana Peñaloza, 14 de octubre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

- Se ofreció en la invitación al cargo para los Señores Arqueros y los Señores Coroneros.
- b) La Voluntad con carácter de ofrenda.
- Ofrecida por los Señores Coroneros a integrantes de la Mayordomía, se bendijo cuando se presentó como ofrenda ante las imágenes religiosas el día sábado en la noche de la quinta velación.
- Ofrecida a los integrantes de la Mayordomía por los representantes de las chozas comunes, bendecida por medio oraciones.
- Ofrecidas por los Señores Arqueros a integrantes de la Mayordomía en dos momentos de La BE, el primero fue en las chozas, ésta se bendijo por medio de oraciones. El segundo momento fue al final de la cena (ver Fig.55), también se emplearon oraciones para bendecirlas. Las mujeres que son las esposas o familiares de los Señores Arqueros, repartieron un vaso de jerez o rompope a los basarios.

Fig.55



Recuérdese que las Comideras son las esposas de los basarios, la autora observó que es más frecuente que éstas acepten tomar un vaso de rompope mientras que los hombres un vaso de jerez.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Repartimiento del rompope y jerez a los basarios*. 2017, El Vegil, Huimilpan.

Fig. 56



Se puede considerar a las regalías como un agradecimiento a la labor de las mujeres Comideras, por ello se les dan objetos relacionados con la preparación de comida.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Las regalías*. 2017, El Vegil, Huimilpan.

4-Alimentos no preparados sin carácter de ofrenda:

- a) Las regalías.

Las regalías que dependen de la organización y los recursos disponibles que empleen los Señores Arqueros; las regalan con motivo de agradecimiento a las Comideras por la comida y atenciones que se les dio durante la cena. Éstas pueden hacerse con variedad de objetos es decir bolsas de mandado, chiquihuites, servilletas para las tortillas, platos, cubetas, coladores grandes de plástico, etc. Muchas veces contienen alimentos diversos como frutas, galletas o dulces (ver Fig.56).

En relación a este evento es posibles que se asocie con lo mencionado por Sideny Mintz, quien dice que las mujeres prefieren los alimentos dulces y que los hombres están ligados con el consumo de las bebidas alcohólicas, esto con base en el análisis que hace de la sociedad londinense sobre la influencia del azúcar en “la hora del té”²⁴². Por ello es común ver en los eventos sociales ambos sexos tienen gustos alimenticios segregados, tal es el caso de la cena en La BE, pues en ésta solo a las mujeres se les da las regalías mientras que los hombres toman La Voluntad.

Un detalle relevante al respecto es que las regalías son un presente con carácter significativo, pues al regalarse a las mujeres utensilios de cocina se relaciona que es una actividad femenina cocinar; a este respecto Magazine subraya que en Tepetlaoxtoc la preparación de comida para las festividades es evento de suma importancia “e involucra a las mujeres más que a los hombres”²⁴³ además de que las mujeres suelen medir el éxito de la fiesta “por el número de ayudantes de sexo femenino”²⁴⁴ que participaron en la elaboración.

4.2.2 Comida representativa de las chozas

De acuerdo con Kihara, una festividad religiosa es un momento donde se conmemora una imagen religiosa y se expresan los contenidos de carácter social.²⁴⁵ En La BE, la comida es una parte central de la celebración, pues

²⁴² Cfr. Mintz, *Dulzura y poder*, 190-191.

²⁴³ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 132.

²⁴⁴ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 133.

²⁴⁵ Cfr. Kihara, “Comida festiva en las festividades de la Virgen de El Pueblito”, 11-12.

mediante ésta se expresa la cultura de dicho lugar con motivo de festejar a El Señor de las Cosechas y de dar gracias por el fin del ciclo agrícola. En las celebraciones de los últimos años cada choza se caracteriza por los alimentos que ofrecen los lugareños, por ello se puede definir cuál es la comida representativa de cada una.

A continuación se mencionan algunos de los alimentos que se ofrecieron en cada una de las chozas, éstos se seleccionaron con base en el patrón de constancia que tienen sirviéndose en los dos últimos años en que se celebró La BE. También se reporta el promedio de cuantas familias de cada zona ofrecieron alimentos, esto conforme al reporte etnográfico del año 2018.

Cabe aclarar que tanto en las chozas comunes como las representativas, se regalan dulces, elotes, calabaza y chayote tradicionales de la festividad, estos se colocan sobre botes, cubetas, canastas o chiquihuites, los cuales son adornados con flores de cinco llagas, shoto o bugambilia.

Otro rasgo característico de todas las chozas es que a los integrantes de la Mayordomía la gente de la comunidad y los representantes de las chozas, los atienden de manera atenta llevándoles alimentos a donde se encuentren éstos.

a) Alimentos en las chozas comunes.

❖ Choza 1

Treinta y tres familias en promedio, sirvieron de comer en la zona.

La comida de este sitio tiene dos características; la primera es que el clima frío por la mañana de esta región geográfica, influencia en la variedad de alimentos calientes que se pueden servir, como los caldos (ver Fig.57). La segunda es que al ser la primera comida del día, se ofrecen alimentos que aludan al desayuno por ejemplo la leche. También hay variaciones de quienes gustan servir platillos que no tengan ninguna de las características anteriores.

Alimentos servidos: Variedad de tamales hechos de masa quebrada o harina de maíz, el relleno de éstos suele ser con salsa de chile verde o rojo, acompañado de carne de res, puerco, pollo o queso; diversidad en atoles preparados con agua o leche; de sabores como chocolate, nuez, puscua, nuez, fresa o vainilla; panes de dulce o bolillos, diferentes caldos verbigracia, menudo, caldo de res rojo o verde y caldo de pollo; de guisos se observó que hubo arroz a la mexicana con mole rojo, y carnitas de puerco con sopa. Algunos de estos platillos fueron acompañados con tortillas de maíz hechas a mano en colores verde, azul o rosa. También se sirvieron refrescos de diferentes sabores.

Fig.57



Esta mesa se colocó en un lugar céntrico, cerca de la choza como se ve en la imagen, de esta forma, mas vecinos pobladores tuvieron acceso a llevar platillos a quienes se sentaran a comer.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Convivencia en la choza 1*. 2017, El Vegil, Huimilpan.

Fig.58



Los vecinos pobladores se colocan en diferentes partes de la calle, obsérvese, como hay una variedad de alimentos como elotes con queso y caldo rojo.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Vecinos pobladores de la choza 1*. 2017, El Vegil, Huimilpan.

Un detalle a resaltar es que en esta zona, los representantes de la choza, contratan mesas y sillas en las cuales se sientan integrantes de la Mayordomía y los músicos de banda (ver Fig.58). Esto hace referencia a la gratitud que demuestran los representantes de la choza a la Mayordomía por haber aceptado que las imágenes pasaran a este lugar. Cabe reflexionar que esta situación tiene dos sentidos particulares que también se pueden observar en la participación de la Mayordomía y los representantes de todas las chozas comunes. El primero

reafirma el poder político-social que tiene los integrantes de la Mayordomía y el segundo es el prestigio social que otorga la Mayordomía a los representantes de las chozas comunes al aceptar que las imágenes religiosas pasen por aquella choza. Estas situaciones demuestran el juego que hay entre la comunidad y la Mayordomía por el poder y la reputación autoritaria.

❖ Descanso familia Cornejo

Se observó que se ofrecieron los elotes tradicionales (ver Fig.59); además el representante de este descanso, Jorge Cornejo comentó que el día de la celebración, regalaron seiscientas botellas de refresco y ciento veinticuatro latas de cerveza. Se podría decir que por “la urbanización”²⁴⁶, el representante de este descanso, tuvo la oportunidad también de ofrecer dichas bebidas, pues en la observación *in situ* de la celebración, éstas eran traídas desde su carnicería.

Fig.59



Las cubetas con los elotes tradicionales se colocaron como una ofrenda antes de la llegada de la peregrinación.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Elotes tradicionales en el descanso de la familia Cornejo*. 2018, El Vegil, Huimilpan.

Fig.60



Para servir bebidas calientes las personas emplearon de forma única los vasos de unicel.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Arroz con leche*. 2018, El Vegil, Huimilpan.

❖ Choza 2

Seis familias en promedio, sirvieron de comer en la zona. Esta choza comparte las mismas características que la choza 1.

²⁴⁶ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 54.

Alimentos servidos: arroz con leche (ver Fig.60), que suele servirse acompañado de un pan de azúcar, pan bolillo o galletas dulces; de comida fuerte se ofrecieron tacos con carne de puerco o chicharrones de res; servidos con salsa o chiles en vinagre; hubo también refrescos y tostadas de cueritos encurtidos de puerco con verdura y salsa.

❖ Choza 3

Veintidós familias en promedio, sirvieron de comer en la zona. La característica que comparte la comida de esta zona, es influenciada por la hora, ya que es común que a esta choza se llegue antes del mediodía, por ello las personas suelen servir comidas fuertes como guisos.

Alimentos: tacos de bistec adobado o carnitas de puerco; guisos de pollo adobado, mole rojo y verde (ver Fig.61), chile rojo o verde con carne de res o puerco. Estos se sirven con arroz a la mexicana, sopa y tortillas de maíz en colores verde, morado, rosa o azul hechas a mano. De bebidas se sirvieron agua de sabor horchata, tamarindo o piña. También se ofrecieron cervezas y refrescos. Otros alimentos presentes fueron tortas de jamón, pozole con tostadas y lechuga picada, tostadas de picadillo, tostadas de frijoles con lechuga, salsa y queso.

Fig.61



En su mayoría, quienes sirvieron guisos también regalaban tortillas hechas a mano para acompañar el platillo.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Pollo en mole verde con arroz blanco*. 2017, El Vegil, Huimilpan.

❖ Choza 4

Diez familias en promedio de la zona, compartieron alimentos. Esta choza se caracteriza por ofrecer solo dulces; elotes, calabaza y chayote preparados de la forma tradicional (ver Fig.62).

Fig.62



El uso de recipientes para colocar elotes, calabaza y chayotes preparados de la forma tradicionales son diversos ya que se observó que se utilizan tinajas y botes de plástico con capacidad de 20 L .

Fuente: Peñaloza, Lilita. *Ofrenda de elotes tradicionales y canastos con dulces*. 2017, El Vegil, Huimilpan.

❖ Choza 5

Trece familias en promedio, sirvieron de comer en la zona. Lo característico de esta choza son los tentempiés, aunque también hay otros alimentos que se clasificarían como platillos fuertes.

Alimentos: de alimentos ligeros se sirvieron frituras de harina por ejemplo chicharrones, lagrimitas y churros duros acompañados de verdura picada y salsa (ver Fig.63). También se ofrecieron elotes preparados con mayonesa, queso rallado y chile en polvo. De bebidas hubo cerveza, micheladas, refrescos y agua de sabor guayaba, limón, jamaica u horchata. Cabe mencionar que se sirvieron también alimentos dulces como cupcakes, gelatinas, malvaviscos. De comidas fuertes se documentaron tostadas con frijoles lechuga y crema; flautas con crema y tacos dorados. Una peculiaridad sobre los alimentos de esta choza, es que son

fáciles de preparar y conseguir, pero que también muestran un cambio alimentario que se pudo derivar de “la urbanización,”²⁴⁷ ya que conforme a la historia de esta choza, es la segunda más reciente de acuerdo al tiempo desde que se empezó a colocar en comparación con las otras.

Fig.63



Las frituras de harina son alimentos que pueden catalogarse como contemporáneos en comparación a los platillos tradicionales que se sirven en la celebración.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Frituras en la choza* 5. 2018, El Vegil, Huimilpan.

Fig.64



Los dulces que se dan en la actualidad son diferentes a los dulces que se regalaban en La BE celebrada entre la época de los sesenta y setenta del siglo pasado, pues la historia oral de la comunidad permite saber que se daban dulces vendidos a granel, por lo que no tenía envoltura.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Dulces*. 2018, El Vegil, Huimilpan.

❖ Choza 6

Cinco familias en promedio de la zona, ofrecieron alimentos. La característica en los alimentos de esta choza es el compartimento de los elotes tradicionales de la festividad y variedad de dulces (ver Fig.64).

b) Alimentos en las chozas representativas.

Lo característico de estas chozas es que solo se sirven los elotes tradicionales de la festividad y diversidad de dulces. Algunas veces depende de la decisión del Señor Arquero que esté en el cargo, si gusta de servir algo más. Así fue el caso del año 2018, en la choza de El Señor de las Cosechas, que se sirvieron refrescos, cervezas y agua de sabor horchata, limón o guayaba.

²⁴⁷ Magazine, *El pueblo es como una rueda*, 54.

En la choza de El Señor de las Maravillas, al ser la última y en donde se celebra la misa, algunas personas de la comunidad en general, llevan sus cubetas con los elotes, calabaza y chayote preparados de manera tradicional (ver Fig.65), para que sean bendecidos y al término de la misa los repartan.

Fig.65



Algunas personas también adornan los elotes, calabaza y chayotes, con flores de sus jardines como se ve en la imagen se empleó bugambilias moradas y malvas rojas.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Cubetas con elotes, calabazas y chayotes preparados de forma tradicional*. 2018, El Vegil, Huimilpan.

4.3 La decoración

Conforme a los elementos decorativos que estuvieron presentes el sábado previo a La BE y en el domingo del recorrido, se clasificaron como decoraciones tradicionales o contemporáneas; se explica por qué son utilizados estos elementos y que significado tienen.

4.3.1 La decoración tradicional

La decoración tradicional son los elementos decorativos que se utilizan de manera constante y que representan el temporal, la milpa y el campo. Además han estado presentes en la descripción en la historia oral de La BE.

a) La vegetación.

El principal tema de la festividad alude a las cosechas de las milpas (ver Fig.66), en el municipio de Huimilpan la vegetación ocupa el 55.6% del suelo para la agricultura, el maíz es uno de los principales productos que se cosechan.²⁴⁸ Cabe remarcar que los elotes preparados de la forma tradicional, se utilizaron para decorar Las Santas Crucitas.

Fig.66



El ornamento que se observa en la imagen se colocó bajo una de las cúpulas dentro del templo.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Corona hecha con mazorcas de maíz*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

Otras plantas y vegetales que se ocuparon para adornar las chozas, la capilla y las calles de la comunidad, fueron la flor de girasol, la flor cinco llagas, la flor de shoto, cañas de maíz, mazorcas, guajes, cucharilla, calabazas, y semillas diversas como maíz y frijol.

De manera particular se incluye también la cucharilla, por el uso ritual que se le da; el nombre científico de esta planta es *Dasyilirion acrotrichum*, perteneciente a la familia de las *Asparagales*. La Norma Oficial Mexicana NOM-059-SEMARNAT-2010, la considera una especie endémica, por lo que se prohíbe su uso, con excepción del artículo 30 en la Ley de Derechos y Cultura de los Pueblos Indígenas del Estado de Querétaro, el cual menciona que “los pueblos y

²⁴⁸ Gobierno del Estado de Querétaro, “Huimilpan”, [queretaro.gob.mx](http://www.queretaro.gob.mx) , acceso el 26 de julio de 2019. <http://www.queretaro.gob.mx/municipios.aspx?q=RrRbGx+QAUj0h2pTlaYgBw==>

comunidades indígenas tienen derecho a practicar y revitalizar sus usos, tradiciones y costumbres”²⁴⁹; por consiguiente la Mayordomía expide un permiso en la Secretaria de Marina y Recursos Naturales en el estado de Querétaro, donde se justifica que la comunidad de El Vegil está dentro de la clasificación legal de comunidades indígenas. Este permiso se expidió desde el 2012, y para mantener su vigencia se renueva según la fecha de caducidad. Este documento permite extraer del suelo a la cucharilla, que se consigue en algunos lugares del municipio de Huimilpan como el cerro de La Peña; las comunidades de La Joya y La Cuesta; también se consigue en otros sitios como Charco Blanco en Corregidora y en Sombrerete, Cadereyta. Al momento que se va por esta planta, es necesario pedir de igual manera permiso al comisario ejidal de la región en cuestión.²⁵⁰

En La BE la cucharilla se ocupa de manera tradicional en la coronación de Las Santas Crucitas, la Cruz de la Ermita y la Cruz de Piedra; el revestimiento de los bastones y el adornado del arco metálico que se coloca en la entrada del templo.

La planta debe tener cierto tiempo de maduración para utilizarse como ornamento decorativo, ya que suele teñirse de color rosa o morado (ver Fig.67).

Fig.67



Para preparar la cucharilla es necesario que el tiempo de maduración de la planta sea el adecuado, pues si le falta madurez o está demasiado madura, no absorbe la tintura.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Proceso de preparación de la cucharilla*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

²⁴⁹ “Ley de Derechos, Cultura de los Pueblos y Comunidades indígenas del Estado de Querétaro”, Dirección de Investigación y Estadística Legislativa, acceso el 06 de noviembre de 2018, (La Sombra de Arteaga. *Periódico Oficial de Gobierno del Estado de Querétaro*, No. 8, 21 de enero de 2019), http://legislaturaqueretaro.gob.mx/app/uploads/est-leg/leyes/010_59.pdf

²⁵⁰ José Antonio Gutiérrez, entrevista por Liliana Peñaloza, 13 de octubre de 2017, El Vegil Huimilpan.

Para prepararla hay una manera específica. Primero se pela, con el fin de que pueda absorber la tintura; después se le hacen de tres a cuatro cortes rectos en la parte contraria a donde está la hoja de palma, y al final se sumerge por algunos minutos en una solución de agua caliente con sal y una tintura llamada anilina.

La tintura se consigue en Querétaro, pero algunas veces sobra de las festividades anteriores, en caso de no tener para la celebración de La BE, la debe conseguir el basario número 4 de la cuadrilla de El Señor de las Cosechas, ya que es una fiesta que pertenece a esta imagen. La cucharilla es traída por dos basarios de cada cuadrilla, por lo que se forma un grupo de seis personas; cada año se rolan los números de basarios que tienen que ir por ella.²⁵¹

- b) Las coronas de Las Santas Crucitas, la Cruz de la Ermita y la Cruz de Piedra.

Es una base circular con un diámetro aproximado de veinte a treinta centímetros, hecha con palos de madera. Se decoran con cucharilla teñida de diferentes colores, y algunas veces también se ponen otros elementos por ejemplo listones, moños o escarcha. Éstas son hechas por los Señores Coroneros.

- c) Los arcos de los Señores Arqueros.

Son estructuras que pueden estar hechas de madera o metal y se colocan sobre la estructura de las chozas representativas. El material del que se construyan, depende del gusto y economía de los Señores Arqueros, pues ellos los mandan a hacer; estos suelen ser decorados por sus ayudantes y familiares, y se pueden utilizar diversos ornamentos, ya que los Señores Arqueros personalizan su arco al estilo que ellos elijan conforme los lineamientos de la temática festiva.

²⁵¹ Álvaro Rangel, entrevista por Liliana Peñalosa, 13 de octubre de 2017, El Vegil Huimilpan.

Fig.68



La hoja de palma de la cucharilla se entrelaza en la estructura metálica del arco.

Fuente: Peñaloza, Liliana.
Decorado tradicional del arco metálico.
2017. El Vegil, Huimilpan.

d) El arco metálico.

Es un arco con estructura de metal, mide en promedio tres metros de largo por uno y medio de ancho (ver Fig.68), se decora con moños de colores y con cucharilla al natural o preparada. Este arco al ponerse en la entrada del templo, tiene por objetivo anunciar que hay una festividad religiosa en la comunidad.

Se dice que en épocas pasadas, la cucharilla era teñida solo de un color, que correspondía al tiempo litúrgico católico de ese periodo, esto con la finalidad de evangelizar a los habitantes de la región y hacerles saber en qué tiempo del año se celebraba esta festividad, pero con el paso de los años, la tradición se modificó, y ahora la cucharilla para el arco, se tiñe de diversos colores.²⁵²

e) Los bastones.

Son palos de madera en cuatro diferentes medidas. Los más grandes miden un aproximado de metro y setenta centímetros y son dos piezas que sirven para decorar la Cruz de Piedra. Los medianos miden entre ochenta y noventa

²⁵² Tomás Herrera, entrevista por Liliana Peñaloza, 13 de octubre de 2018, El Vegil, Huimilpan.

centímetros, y son seis piezas que se dividen en tres pares de dos piezas, cada par se ocupa para decorar Las Santas Crucitas. Los siguientes miden entre cuarenta y cincuenta centímetros, son seis piezas, un par por cada cruz de Las Santas Animitas. Los más pequeños miden entre treinta y cuarenta centímetros, se dice que hay una pieza por cada basario de la Mayordomía. Todos los bastones se decoran con cucharilla preparada de diversos colores; a excepción de los bastones de Las Santas Crucitas, también se les adorna en los extremos con moños.

f) Los colores representativos

En La BE, es común utilizar los colores amarillo, blanco y verde; éstos representan la naturaleza en su época de temporal, por lo que se incluye el maíz y flores del campo.

4.3.2 La decoración contemporánea

Los elementos contemporáneos tienen sus bases en la decoración tradicional, pero se empezaron a utilizar en los últimos treinta años de La BE, esto con base en los materiales decorativos registrados en la historia de cada una de las chozas comunes; por lo general son ornamentos que se consiguen en las papelerías y otros abastecimientos.

Se describen los elementos que se emplean para realizar diferentes decoraciones:

-Papel china, papel crepe y papel picado; de estos se obtienen cadenas o tiras recortadas, también se hacen diversas flores, de manera principal se simula que éstas tengan parecido con las flores de shoto y girasol.

-Cartulinas, platos de cartón y pinturas acrílicas; para realizar dibujos como palomas, cruces, mazorcas, copas, ostias, ovejas y flores. Los platos de cartón también se suelen emplear para simular las flores de shoto y girasol.

-Globos en diferentes tamaños y formas; se amarran varios a un hilo.

-Aserrín; para hacer tapetes de colores, algunos en si tenían figuras de flores y cruces (ver Fig.69).

Fig.69



El uso de los tapetes de aserrín se propone como decoración contemporánea ya que éste se tiñe con tintas de origen artificial.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Tapete hecho con aserrín*. 2018. El Vegil, Huimilpan.

Fig.70



Las tiras plásticas tiene su base en la decoración tradicional del papel picado, por ello se puede decir que son parte de la decoración contemporánea, pues se sustituye papel por plástico.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Tiras plásticas en los colores tradicionales*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

-Tiras plásticas; son similares al papel picado (ver Fig.70), solo que están hechas de plástico, se encontró que tenían figuras de cruces, elotes, flores, palomas, la imagen del Santísimo Sacramento, e inscripciones de "Bendición de los Elotes", "El Señor de las Cosechas", "El Señor de las Maravillas" y "El Señor de la Santa Cruz".

4.3.3 Inscripciones

Las inscripciones son mensajes plasmados sobre lonas plásticas impresas o cartulinas que mencionan la devoción y agradecimiento que tienen las personas para con las imágenes; estuvieron presentes en diferentes lugares por los que pasó el recorrido; algunas inscripciones tuvieron relación con la temática de la siembra y las cosechas.

Las inscripciones se incluyen en la decoración contemporánea, por los materiales que se emplean en su elaboración. Algunas observadas *in situ* fueron las siguientes: “Bienvenido Señor de las Maravillas”, “Bendición de los Elotes. Bienvenidos El Vegil 2018” (ver Fig.71), “Dios bendice su tierra con amor”, “Bienvenido Señor”, “Señor de las Cosechas”, “Señor de las Maravillas”, “Señor de la Santa Cruz”, “Bendito sea Dios” y “Nadie como Dios”.

Fig.71



La importancia de este letrero es que está ubicado en la entrada de la comunidad, de esta forma los visitantes conocen el nombre de la festividad.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Cartel de bienvenida, situado en la entrada de El Vegil. 2018. El Vegil, Huimilpan.*

4.4 Los ritos religiosos

El rito se define como una ceremonia que se repite siempre de la misma manera, de acuerdo a lo mencionado hay diez actividades rituales en La Bendición de los Elotes. A continuación se describe el significado de cada una y su protocolo para llevarse a cabo.

1. El protocolo para hablar.

Este ritual se hace cuando los integrantes de la Mayordomía, los Señores Arqueros, los Señores Coroneros y representantes de las chozas comunes, se dicen de forma mutua un discurso de agradecimiento; éstos suelen comenzar con un diálogo formal:

-Quien dirige el discurso: “Hablando con Dios primeramente.”

Respuesta de los presentes: “y Dios primeramente sus palabras recibidas.”

-Quien dirige el discurso: “Después de Dios y tan buenas personas ustedes, El Señor de las Maravillas, El Señor de la Santa Cruz, El Señor de las Cosechas, Las Santas Crucitas, Los Santos Cimientos, Los Santos Calvarios, La Virgen Dolorosa, La Virgen del Carmen, La Virgen de la Candelaria, El Santo Niño, la Cruz de la Puerta, y todas las imágenes que tenemos en la santa capillita [...]”

Enseguida de que se nombran las imágenes religiosas, se dice el motivo principal del discurso, en el caso de La BE, los mayordomos agradecen a los Señores Arqueros y los Señores Coroneros por haberlos recibido en su casa cuando fueron a invitarlos para que tuvieran el cargo y por los esfuerzos que hicieron al cumplirlo. A los representantes de las chozas, se les agradece por las atenciones brindadas en la estancia de su respectiva choza. Los Señores Arqueros y los Señores Coroneros, en su discurso, después de mencionar el diálogo formal, nombran algunas personas que integran su compañía y agradecen por el cargo que se les dio; para esto los Arqueros suelen decir, “aquí les hacemos entrega de este lecho que nos tocó”; y los Coroneros dicen “les hacemos entrega de este carguito que nos encomendaron”.

2. Entrada de los Señores Coroneros.

La Mayordomía da el pase a la capilla a los Señores Coroneros en la noche previa el domingo de La BE, se repican las campanas y se lanzan cohetes, este ritual tiene como significado la anunciación a la comunidad de que ha empezado dicho evento.

3. La velación en el sábado previo a La BE.

Hay dos eventos rituales contenidos en el sábado de la velación, el primero es el acomodo de las ofrendas dadas por los Coroneros y el segundo es el revestimiento con cucharilla.

a) Acomodo de las ofrendas dadas por los Coroneros.

Se describe de manera inmediata el orden en que se deben colocar las ofrendas en la capilla contemporánea, con base en la referencia de que se coloca el tapete enfrente del altar. Hacia el lado que está el altar se colocan primero tres cirios sobre su candelero, después sobre el tapete se sitúan las coronas de cucharilla, detrás de éstas se ponen los adornos para Las Santas Crucitas, flores, velas y otras ofrendas (ver Fig.72).

Fig.72



Véase en la imagen la importancia del uso de los alimentos como ofrendas, de forma específica se colocan sobre el tapete canastos con fruta, La Voluntad y los ingredientes para hacer La Rosa.

Fuente: Peñaloza, Liliana. Acomodo de las ofrendas de los Señores Coroneros. 2018. El Vegil, Huimilpan.

b) El revestimiento con cucharilla.

El revestimiento de cucharilla se clasifica en dos partes; la primera consiste en el revestimiento de los bastones y las cruces, esto a su vez se divide en cuatro momentos.

Primer momento: se dejan los tres cirios que se colocaron en la presentación de las ofrendas de los Coroneros. Sobre el altar se colocan las antiguas coronas decoradas con cucharilla traídas de la Cruz de Piedra y de la Cruz de la Ermita junto con las coronas nuevas para estas imágenes y para Las Santas Crucitas. Hacia el lado del altar, se pone un cirio en el suelo; sobre el tapete se sitúan las antiguas coronas de Las Santas Crucitas, la Cruz de Piedra y la Cruz de la Ermita, de igual modo también se colocan los bastones de Las

Santas Crucitas, la Cruz de Piedra, de las cruces de Las Santas Animitas y los bastones de los basarios; la cámara con dinero y la campana antigua (ver Fig.73).

Segundo momento: se dejan las cinco coronas nuevas traídas por los Coroneros y las dos coronas antiguas sobre el altar; también se quedan en el mismo sitio los tres cirios y el cirio que estaba en el suelo. Sobre el tapete, encima de unas “palanganas”²⁵³ redondas, se sitúan las bases de madera que tenían sujetas antiguas coronas de Las Santas Crucitas; también se ponen todos los bastones pero sin cucharilla, el hilo, los materiales para teñir la cucharilla, la planta de cucharilla, la cámara y la campana antigua (ver Fig.74).

En este momento se revisten las bases de madera con las coronas nuevas para Las Santas Crucitas y los bastones; integrantes de la Mayordomía comentan que hacer una velación de este tipo, significa que “los mayordomos y basarios representan y aceptan ser un apóstol de Jesucristo por los hechos de pertenecer a la Mayordomía y revestir éstos bastones.”²⁵⁴ El revestimiento se hace de manera específica. Los dos bastones de metro y setenta centímetros, de la Cruz de Piedra, los decora e basario número 2 de la cuadrilla de El Señor de las Maravillas. Los tres Señores Coroneros principales, según a la imagen que les tocó representar, adornan con la nueva corona la base de madera circular. Los bastones que miden entre ochenta y noventa centímetros. Cada ayudante de los tres principales Señores Coroneros, decoran un par de bastones que miden entre ochenta y noventa centímetros; éstos correspondiente a la cruz que apadrinan. Los bastones que miden entre treinta y cuarenta centímetros son decorados por cada basario de la Mayordomía, una pieza por basario. De los bastones que miden entre cuarenta y cincuenta centímetros, le toca un par a cada mayordomo, estos bastones son de la imagen principal que representa su cuadrilla, con ellos se decoran Las Santas Animitas.

²⁵³ Es un recipiente hecho de madera con forma circular u ovalado, ancho y poco profundo.

²⁵⁴ Tomás Herrera, entrevista por Liliana Peñaloza, 13 de octubre de 2018, El Vegil, Huimilpan.

Fig.73



Se pone en su lugar cada uno de los bastones.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Primer momento del revestimiento*. 2017. El Vegil, Huimilpan

Fig.74



Se colocan las ofrendas y se desvisten los bastones.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Segundo momento del revestimiento*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

Tercer momento: se dejan sobre el altar las dos coronas antiguas que son de la Cruz de Piedra y la Cruz de la Ermita. Enfrente del altar aún siguen los tres cirios en sus candelabros, y el cirio que estaba sobre el suelo; en el tapete se colocan las cinco coronas nuevas de cucharilla, los bastones recién vestidos, la campana antigua y se mueve hacia fuera del altar la cámara (ver Fig.75).

Cuarto momento: Se quitan las dos coronas antiguas que estaban sobre el altar, y en su lugar se ponen tres palanganas circulares, después se quita del piso el tapete. A Las Santas Crucitas, se les colocan sus coronas nuevas y bastones, en el mismo sentido se hace con la Cruz de Piedra. Solo a Las Santas Animitas y a la Cruz de la Ermita se le ponen sus nuevos bastones. Por último, los bastones de cada basario ahora se ponen sobre las palanganas redondas que están en el altar (ver Fig.76).

Fig.75



Los bastones ya han sido adornados.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Tercer momento del revestimiento*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

Fig.76



Se han puesto los bastones en el altar y se adornaron Las Santas Crucitas y Las Santas Animitas.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Cuarto momento del revestimiento*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

La segunda parte del revestimiento de cucharilla corresponde al decorado del arco tradicional, también se hace al mismo tiempo que el revestimiento de los bastones y las cruces, esto solo se realiza de manera particular por los basarios de las tres cuadrillas.

4. Las vestiduras de las imágenes.

En la reunión inicial del domingo de La Bendición de los Elotes, cambiar a las imágenes de vestiduras significa galardonarlas para la celebración.

5. El orden en el acomodo de la peregrinación.

De acuerdo a la Mayordomía, la peregrinación siempre debe ir en un orden establecido; al inicio deben ir la banda de vientos, enseguida las Tenanchas, después las personas que cargan las imágenes, y al final el resto de la comunidad (ver Fig.77).

Fig.77



Integrantes de la Mayordomía y gente de la comunidad pueden cargar las imágenes religiosas y floreros.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Peregrinación en su recorrido*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

6. Recibimiento en la choza de El Señor de las Maravillas.

Después de que la peregrinación, en su recorrido, sale de la choza representativa de El Señor de la Santa Cruz, arriba a la choza representativa de El Señor de las Maravillas y celebra misa; “doce integrantes de la Mayordomía o del equipo de liturgia de la capilla, llevan un cirio que representa el acompañamiento de Jesucristo con sus doce discípulos.”²⁵⁵

7. Resguardo de las imágenes.

Cuando se resguardan las imágenes dentro de la capilla contemporánea, se lanzan cohetes y se tocan las campanas, con este ritual “se anuncia a la comunidad que las imágenes han regresado a sus aposentos.”²⁵⁶

8. El proceso de sahumar.

Conforme a lo explicado por los integrantes de la Mayordomía, “sahumar es un ritual por el cual se ofrecen a Dios los objetos y se bendicen”²⁵⁷; para realizarlo se necesita de tres elementos que son la palangana que contiene flores y velas, el

²⁵⁵ Juan Uribe, entrevista por Liliana Peñaloza, 06 de noviembre de 2018, El Vegil, Huimilpan.

²⁵⁶ Álvaro Rangel, entrevista por Liliana Peñaloza, 09 de julio de 2019, El Vegil, Huimilpan.

²⁵⁷ Álvaro Rangel, entrevista por Liliana Peñaloza, 09 de julio de 2019, El Vegil, Huimilpan.

copal o incienso y el “sahumador”²⁵⁸. Este ritual siempre debe ser iniciado por las Tenanchas, después de ellas lo hacen los mayordomos, los basarios números 4 y según quien vaya a ofrecer.

El orden en el que se acomodan las Tenanchas para sahumar es siempre el mismo. Al ver de frente este ritual, se toma como referencia la Tenancha de El Señor de las Maravillas, quien se coloca en el centro y sostiene la palangana; a su izquierda, están las dos Tenanchas de El Señor de las Cosechas, una de ellas sostiene el sahumador, la otra tiene una “Pasión”²⁵⁹ y una campana de mano. A la derecha de la Tenancha de El Señor de las Maravillas, se colocan las dos Tenanchas de El Señor de la Santa Cruz, una de ellas trae el copal, y la otra sostiene también una Pasión y una campana de mano.

En general, la acción de sahumar se realiza por cinco personas, tres de ellas se colocan en el centro; primero se arrodillan, después se persignan y al sahumar mueven sus manos formando una cruz tres veces hasta que postran su rostro contra el suelo. Esto se repite cuatro veces, cada una en diferente dirección pues se dice que sahúman a “los cuatro vientos” o los cuatro puntos cardinales; para finalizar este rito dichas personas tienen que volverse a persignar (ver Fig.78).

Fig.78



Para sahumar, siempre se deben colocar a las orillas dos Tenanchas, cada una sostiene su Pasión y hacen sonar una campana de mano mientras se lleve a cabo el ritual.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Ofrendas sahumadas por las Tenanchas*. 2017, El Vegil, Huimilpan.

²⁵⁸ El sahumador es un objeto hecho de barro al cual se le ponen brazas para quemar resinas aromáticas. Se utilizar para sahumar; también se le llama brasero o pebetero.

²⁵⁹ Es un bastón de madera que mide aprox. 30 cm de largo y en uno de sus extremos tiene flores y una vestidura de tela.

9. El Alba.

El Alba es una anunciación de que la fiesta ha terminado, su significado se relaciona con el ofrecimiento a Dios de los esfuerzos que la Mayordomía hizo para hacer la celebración. Se hace en tres tiempos, que representan a las tres cuadrillas, cada tiempo contiene treinta y dos repiques que representan a cada uno de los integrantes de la cuadrilla, entre cada tiempo se lanzan cohetes. Cuando se repica la campana es como si cada uno de sus integrantes dijera “Señor aquí estamos”²⁶⁰.

Durante El Alba, uno de los tres Señores Arqueros, entra a la capilla contemporánea y a puerta cerrada con las luces apagadas, hace oración, en promedio durante los cuarenta y cinco minutos que dura El Alba. Cada año entra a la capilla un señor Arquero diferente.²⁶¹

10. El acomodo de las imágenes en los altares.

a) Altar de Las Santas Crucitas el sábado previo a La BE, en el recinto de los Señores Caseros.

Las imágenes de Las Santas Crucitas siempre se acomodan en un altar de la misma manera. Al ver de frente el altar se pone en el centro la cruz y su Santo Cimiento de El Señor de las Maravillas, junto con la imagen de la Santísima Trinidad y una Pasión, a la derecha de esto se pone la cruz de El Señor de la Santa Cruz en su cimiento; a la izquierda de la cruz de El Señor de las Maravillas se coloca la cruz de El Señor de las Cosechas en su cimiento. Enfrente de cada cruz, se pone un cirio y una cruz de Las Santas Animitas; en el suelo se asientan la cámara, la campana antigua, la campana actual, la palangana, el incensario, copal, la cajita de las limosnas, velas y ramos con flores (ver Fig.79).

²⁶⁰ Tomás Herrera, entrevista por Liliana Peñaloza, 09 de julio de 2019, El Vegil, Huimilpan.

²⁶¹ Guadalupe Trejo, entrevista por Liliana Peñaloza, 14 de octubre de 2019, El Vegil, Huimilpan.

Fig.79



Cuando se ofrecen refrigerios en la casa de los Señores Caseros, primero se ofrenda la comida frente a Las Santas Crucitas, ésta se coloca cerca de la palangana.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Las Santas Crucitas en la casa de Mauricio Antonio Pérez*. 2017, El Vegil, Huimilpan.

Fig.80



Los habitantes de El Vegil, llaman a estos objetos, "las crucitas con espejos".

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Cruces con incrustaciones de espejo*. 2019. El Vegil, Huimilpan.

b) Altar de las chozas en el recorrido del domingo de La BE.

Las imágenes que se sacaron en los recorridos de los años 2017 y 2018 fueron:

- El cristo de El Señor de las Maravillas.
- Las Santas Crucitas.
- Las cruces con incrustaciones de espejo que representan El Señor de la Cosechas y El Señor de la Santa Cruz (ver Fig.80).
- La Virgen del Carmen.
- La Virgen de los Dolores.
- La Virgen de la Candelaria y El Niño Dios.

Estas imágenes, se acomodan en un altar que se hace dentro de las chozas. Al ver de frente el altar, en el centro se coloca el cristo de El Señor de las Maravillas, la Santa Crucita de El Señor de las Maravillas y enfrente está La Virgen de los Dolores, un cirio y una cajita de limosnas; a su izquierda se ponen la Santa Crucita y la cruz con incrustación de espejo que representan El Señor de las Cosechas, enfrente de éstas se sitúa La Virgen de la Candelaria y El Niño Dios la cual tiene encima una Pasión, así mismo enfrente de esta imagen hay un cirio y copal. En el otro extremo se coloca la Santa Crucita y la cruz con incrustación de espejo que

representan El Señor de la Santa Cruz, enfrente está La Virgen del Carmen y sobre ella, hay una Pasión, también se pone el sahúmador y un cirio (ver Fig.81). Al no estar Las Santas Crucitas colocadas sobre cimientos, se pueden poner también recargadas sobre la estructura de la choza, conforme al lado mencionado que les corresponde.

Fig.81



Observe como Las Santas Crucitas en sus extremos superiores fueron adornadas con elotes preparados de la forma tradicional.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Altar en la choza 5*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

11. La elaboración de la Rosa.

La Rosa es una ofrenda que se da a Dios primero mediante el ritual de sahúmado. En los años 2017 y 2018 se preparó por las Tenanchas en la capilla días después del domingo de La BE, esto se debe a que las Tenanchas el día lunes limpian el templo y recogen la basura que haya quedado de la fiesta, por ello tienen tiempo de realizarla el día martes. Un protocolo que se debe seguir es repartirla a los integrantes de la Mayordomía enseguida de que se elaboró y sahúmó, al ser una cantidad numerosas de personas a las que se les tiene que entregar, puede ser una labor tardada en efectuarse.

12. La bendición de los alimentos.

En todos los momentos en que se comparten alimentos entre la comunidad, tanto en cada una de las chozas como antes de la cena principal ofrecida por la

Mayordomía, se debe bendecir los alimentos. Esto se realiza con el ritual de sahumar o con oraciones que por lo general dice algún integrante de la Mayordomía o el sacerdote. En dichas oraciones primero se dicen algunas palabras con referencia a agradecer los frutos de la tierra, después se dice una de las tres oraciones siguientes:

- Oración 1

-Quien dirige la oración: “La Divina Providencia se extiende en cada instante y momento.”

-Lo que responde la comunidad: “para que nunca nos falte casa, vestido y sustento.”

Esta oración se repite tres veces, al final el que guía la oración dice “y a la hora de nuestra muerte los Santísimos Sacramentos, que así sea. Amen.”

- Oración 2

Es una oración que se canta: “Bendigamos al Señor, que nos une en caridad y nos nutre con su amor en el pan de la unidad, oh padre nuestro [...]”

Posterior a esto se dice la oración de “El padre nuestro.”

- Oración 3

Es una oración que se canta: “Benedicid oh Señor las familias amen, bendecir oh Señor la mía también.”

Se repite dos veces esta oración.

4.5 La ambientación

La definición de ambientación hace referencia a los medios apropiados que se utilizan para llegar a un determinado fin; en este caso de estudio, dicho concepto se emplea para describir al conjunto de actividades a las cuales denominaremos “elementos de ambientación”, cuyo objetivo principal fue amenizar la celebración,

éstos demuestran el carácter social de la comunidad, “además su realización acrecentó el número de eventos en La BE.”²⁶²

Existen tres tipos de elementos de ambientación en esta festividad que son la música, los juegos pirotécnicos y las danzas; éstos fueron seleccionados por tener una mayor participación en los diversos momentos de la fiesta.

1- La música.

Se acostumbra la música de banda o norteño, con interpretaciones de cantos religiosos o música contemporánea del regional mexicano. Los integrantes de la Mayordomía, comentan que este elemento de ambientación, tiene su importancia en el recorrido del domingo, pues la música anuncia a los pobladores la presencia de las imágenes religiosas en las calles de la comunidad.

Fig.82



Antes de iniciar la quema de fuegos pirotécnicos, algunos integrantes de la Mayordomía y personas que ellos invitan, los ofrendan primero a las imágenes.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Ofrecimiento de fuegos pirotécnicos por parte de la Mayordomía y los Señores Arqueros*. 2017. El Vegil, Huimilpan

Fig.83



El uso por primera vez de este torito pirotécnico se registró en el año 2016.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Toro con fuegos pirotécnicos*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

²⁶² Este fundamento se realiza en base con las programaciones de la festividades en los años 2017 y 2018, para ello véase la sección de apéndices y comparece el programa del recorrido en el domingo de La BE, 2017 y el programa del recorrido en el domingo de La BE, 2018.

2- Los fuegos pirotécnicos.

La quema de fuegos artificiales también estuvo presente en todos los momentos de la festividad. El domingo en la noche, se realiza la quema tradicional de los toritos (ver Fig.82) y las coronitas pirotécnicas. Cabe señalar que cada vez se emplean fuegos pirotécnicos más llamativos (ver Fig.83).

El castillo del año 2017, constó de tres estructuras conformadas por dos pilares con imágenes de cruces y una Virgen, en la parte superior tenían la inscripción de “La Bendición de los Elotes, 2017” (ver Fig.84). En el centro, entre los dos pilares, se colocó la imagen de un cristo con la inscripción de “El Señor de las Maravillas”.

El castillo en el año 2018, también tuvo la misma estructura que la del 2017, solo que en el centro se colocó la imagen de una cruz y los pilares tenían cruces y otras imágenes como un ganso, un caballo, un pez, una paloma y flores.

Después de la quema del castillo, por lo general se queman otros fuegos artificiales como candelas, bengalas y cohetes.

Fig.84



Aunque La BE es una fiesta en honor a El Señor de las Cosechas, en el castillo se refleja la importancia de las tres imágenes principales que hay en la capilla.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Castillo en el año 2017*. 2017. El Vegil, Huimilpan

De manera específica, la detonación de los cohetes se utilizan también para anunciar la ubicación de las imágenes religiosas, o anunciar el inicio de un evento ritual, a continuación se describen los momentos en que se lleva acabo esto.

-El sábado previo a La BE, cuando la Mayordomía les da el pase a la capilla a los Señores Coroneros.

-Cada vez que las imágenes llegan o se van de un lugar; es decir cuando salen y llegan a la capilla en el domingo del recorrido, también al llegar o irse de una choza.

3- Las danzas.

Este elemento de ambientación es definido como la participación de un grupo de personas cuya finalidad es danzar. Como siguiente se describe dos tipos de danzas que se observaron en La BE:

a) Danzantes de concheros.

En los años 2017 y 2018 se contó con la participación de dos agrupaciones de danzantes, con integrantes que son originarios de El Vegil. Sus vestiduras eran de manta con diversos dibujos como imágenes religiosas, flores y grecas. En la danza de concheros se muestra el sincretismo entre los cultos religiosos prehispánicos y católicos; evidencia de ello fue el evento ritual, que realizó uno de los grupos danzantes en el 2017 (ver Fig.85).

Otro suceso similar ocurrió en el 2018; en el domingo de La BE, los danzantes finalizaron su participación cuando entraron a la capilla contemporánea y se arrodillaron frente al altar.

Fig.85



Antes de bailar, un integrante conchero sahumó las imágenes religiosas con copal mientras los demás compañeros estaban arrodillados frente a éstas.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Ritual de sahumado por conchero*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

Los grupos de danzantes no solo se limitan a bailar durante la estancia de las imágenes religiosas en las chozas, ya que algunas veces también lo hacen durante el recorrido con la peregrinación.

b) Danza de Frachicos.

Otros personajes que también participaron con este elemento de ambientación, fueron los Frachicos, ellos necesitaron de la música de banda para bailar (ver Fig.86).

Fig.86



Los disfraces de los Frachicos son hechos de tela y rafia en diversos colores, y en la cara se colocan una máscara plástica.

Fuente: Peñaloza, Liliana. *Danza de los Frachicos*. 2017. El Vegil, Huimilpan.

VI. Conclusiones

Se pretendió demostrar cuales son los factores que hacen a La Bendición de los Elotes como la festividad principal en el ciclo de festividades que se celebra en El Vegil. El primero es su compleja organización social para realizar esta celebración; por ser una fiesta que está dedicada a Dios para agradecerle por las cosechas de las milpas, se centran los esfuerzos de los celebrantes en la preparación de alimentos, por ello se necesitan de diversos grupos sociales para llevar a cabo esta labor.

La primera en organizar La BE es la Mayordomía, de manera interna clasifica a sus integrantes en tres grupos, la importancia de ello radica en que uno de estos grupos es llamado los Ceneros cuyo fin es preparar la comida con la que se agradecerá a los Señores Arqueros y los Señores Coroneros por ser padrinos de la fiesta. Sin los Ceneros no habría comida ritual de agradecimiento.

Los segundos son los Señores Arqueros y los Señores Coroneros, invitados por la Mayordomía para ser coparticipes en la organización. Lo fundamental de estos personajes es que a su vez ellos buscan otro grupo social llamado compañía para poder efectuar sus responsabilidades, la principal de ellas es conseguir los alimentos para agradecer a Dios y a la Mayordomía por haberlos considerado para dichos cargos.

De forma particular la función de los Señores Arqueros y los Señores Coroneros es trascendental al representar una imagen de las tres principales durante los tres años de su apadrinamiento, ambos cargos tienen como objetivo primordial presentar a Dios los alimentos como ofrenda; los Señores Coroneros lo hacen con La Voluntad, La Rosa y las cuelgas mediante los rituales iniciales festivos en la quinta velación; y los Señores Arqueros lo realizan con la construcción de su choza, el ofrecimiento de La Voluntad, los elotes, los chayotes y la calabaza preparados de la forma tradicional.

Los terceros son los representantes de las chozas comunes, al ser voluntarios en la organización de las actividades en la celebración, buscan demostrar a Dios la devoción y gratitud que la comunidad tiene por medio de la elaboración de alimentos.

Es así que cada uno de estos grupos mencionados hace evidentes las diferentes funciones que tiene la comida además de que servir para satisfacer las necesidades biológicas. La primera función es que sirve como medio de expresión social, conforme a los eventos en los que se utiliza, se detallan tres maneras; uno expresa religiosidad, pues se le asigna un valor sagrado como ofrenda. La segunda expresión demuestra estatus social pues solo ciertos alimentos pueden ser consumidos por algunos grupos sociales; tal es el caso de la cena ofrecida para los Señores Coroneros y los Señores Arqueros; La Voluntad y las regalías dadas para las Comideras; y La Rosa para los integrantes de la Mayordomía. La tercera expresión muestra la identidad cultural de los siguientes alimentos: los preparados de forma tradicional que reflejan la historia de la región, pues demuestran cuán importante eran los productos de la milpa para una población que tenía su sustento alimenticio y económico de ella; por último los alimentos regionales que se ofrecen en las chozas comunes y se elaboran conforme a la disponibilidad económica de las familias, el horario del día y las características climatológicas.

La segunda función es que la comida sirve como medio para crear relaciones sociales ya que al prepararse entre varias personas necesita de la comunicación personal. Dentro de los grupos descritos existen personas clave que dirigen la producción; en el caso de los Señores Arqueros, Señores Coroneros y sus compañías, son sus esposas y familiares de éstas; en la Mayordomía son las Comideras y las mujeres Tortilleras; y en la comunidad, suelen ser las madres de familia. El rol de las mujeres en El Vegil, marca la cocina tradicional. Gracias a esta función, fue posible que la fiesta se popularizara e hizo posible que miembros de otras comunidades quisieran ser partícipes de ella.

Y la tercera función de los alimentos es que sirven como elementos decorativos en la celebración, pues recuerdan a las cosechas las milpas y el buen temporal.

Debido a la naturaleza del estudio y a la falta de evidencia histórica documental, no se profundizó acerca de la ritualidad prehispánica de la región, pues se encontró que el calendario de fiestas en la capilla de El Vegil pudo derivar del sincretismo religioso que hay entre el calendario cristiano y el calendario del ciclo agrícola. Esto se propuso con base en la temática festiva de La BE, pues se consumen de forma prioritaria los alimentos provenientes de la cosecha, además de que se cree que hay alimentos que se utilizaron como medio de evangelización, como es el caso de las tortillas de colores y los tiempos litúrgicos correspondientes a éstas.

En el mismo orden de ideas, también se propone que existe una conexión histórica religiosa entre Santa María de El Pueblito, Corregidora y San Miguel de Arcángel, Huimilpan, pues hay similitud en las costumbres y tradiciones religiosas que se evidencian con los siguientes hechos: el cambio de mayordomías de ambos lugares se hace en el mes de febrero, de este evento destaca, los sombreros de azúcar que son para los mayordomos; La Rosa de El Vegil y las figurillas puestas en los sombreros de azúcar de la tradición del *Tratol* en El Pueblito; el evento de la remuda de El Vegil con el *Tratol* de El Pueblito; el buey que se mataba en celebraciones pasadas de La BE y el paseo del buey en El Pueblito; y por último las Parandas, que han sido utilizadas por ambos lugares.

La variedad de alimentos que se sirven en La BE, tanto los preparados como las frituras se debe a la modernización y el nombramiento de El Vegil como comunidad urbana, pues el crecimiento de negocios que abastecen de insumos alimentarios facilitan el acceso para comprarlos, en el mismo sentido también la cercanía geográfica de El Vegil con la ciudad de Querétaro y la cabecera municipal de Huimilpan, contribuyen a ésto. En el mismo tenor los productos alimenticios industrializados han provocado un cambio en las prácticas culinarias

que facilitan los procesos para preparar la comida, por lo que se corre el riesgo de perder el uso de ingredientes, utensilios y técnicas tradicionales de la comunidad. La autora como gastronoma originaria de la región vio el compromiso social que tiene por preservar las tradiciones y costumbres del lugar. Al no haber otras fuentes primarias y documentales sobre la comunidad fue fundamental hacer un registro sobre su gastronomía, ya que a través de ésta se pudo analizar la memoria histórica, cultural e identitaria de El Vegil; con este hecho se afirma que la gastronomía es una materia de estudio inter y multidisciplinaria cuyo principal propósito es transmitir, preservar y difundir la cultura gastronómica que tiene la sociedad.

XVIII. Apéndices

Programa del recorrido en el domingo de La BE, 2017.

Hora	Lugar	Eventos tradicionales	Eventos comunes	Anotaciones
6:00 am	Capilla	-Llegada de los mayordomos y señores basarios. -Reunión inicial.	-Animación de los Frachicos en el atrio de la capilla, éstos bailaron al sonar de la música que tocaba la banda de vientos.	-Se cambiaron las vestiduras verdes de las imágenes por blancas.
7:00 am, salida de la capilla.				
8:00 am	Choza 1	-Recibimiento de la peregrinación. -Bendición de los alimentos e inicio de la convivencia. -Despedida de la	-Se presentó una danza de concheros. -Animación por parte de los Frachicos.	-Antes de que llegara la peregrinación a la choza 1, la comunidad vecinal de esta zona se

		peregrinación.		reunió en la calle Guerrero a la altura de la Ermita, para recibirla con un discurso de bienvenida.
9:00 am, salida de la choza 1.				
9:45 am	Choza 2	-Recibimiento de la peregrinación. -Bendición de los alimentos e inicio de la convivencia. -Despedida de la peregrinación.	-Animación por parte de los Frachicos.	-Sin observaciones.
10:15 am, salida de choza 2.				
10:45 am	Choza 3	-Recibimiento de la peregrinación. -Bendición de los alimentos e inicio de la convivencia. -Despedida de la peregrinación.	-Mariachi contratado por uno de los vecinos de la zona. -Animación por parte de los Frachicos.	-En la intersección de la calle México con la calle Hidalgo, los representantes de la choza dieron un discurso de recibimiento a la Mayordomía y demás acompañantes, después se liberaron globos con helio.
11:15 am, salida de choza 3.				
12:00 pm	Choza 4	-Recibimiento de la peregrinación.	-Animación por parte de los	-Sin observaciones.

		-Bendición de los alimentos e inicio de la convivencia. -Despedida de la peregrinación.	Frachicos.	
12:25 pm, salida de choza 4.				
1:00 pm	Choza 5	-Recibimiento de la peregrinación. -Bendición de los alimentos e inicio de la convivencia. -Despedida de la peregrinación.	-Animación por parte de los Frachicos.	-Sin observaciones.
1:45 pm, salida de choza 5.				
	Choza 6 ²⁶³	-Recibimiento de la peregrinación. -Bendición de los alimentos. -Despedida de la peregrinación. -Salida de choza 6.	-Animación por parte de los Frachicos.	-Se repartieron los alimentos bendecidos y enseguida se continuó con el recorrido.
2:00 pm	Choza de El Señor de las Cose	-Recibimiento de la peregrinación. -Bendición de los alimentos. -Despedida de la	-Animación por parte de los Frachicos. -Danza de concheros.	-Se repartieron los alimentos bendecidos.

²⁶³Esta choza no es considerada en la programación que hace la Mayordomía, ya que en el momento del recorrido, la Mayordomía verifica la exactitud sobre el cumplimiento de los horarios propuestos. Si aún se tiene tiempo para llegar a la siguiente choza, el momento de convivencia en la sexta choza será mayor, en cambio, si se han retrasado en los horarios propuestos la estancia en ésta choza es menor.

	chas.	peregrinación.		
3:00 pm, salida de choza 7.				
3:10 pm.	Choza de El Señor de la Santa Cruz.	-Recibimiento de la peregrinación. -Bendición de los alimentos. -Despedida de la peregrinación. -Acompañamiento de la peregrinación con el de equipo de liturgia y los mayordomos con los doce cirios.	-Animación por parte de los Frachicos.	-Se repartieron los alimentos bendecidos.
4:10 pm, salida de choza 8.				
4:20 pm	Choza de El Señor de las Maravillas.	-Bendición de los alimentos. -Despedida de la peregrinación.	-Animación por parte de los Frachicos.	- Se colocaron las imágenes dentro de la choza y enseguida se inició la misa. -Los alimentos de esta choza, fueron bendecidos por el sacerdote al finalizar la misa; después se repartieron.
5:00 pm	Choza de El Señor de las	-Celebración de la misa. -Discurso de agradecimiento a	-Ninguno.	-Sin observaciones.

	Maravillas.	<p>la Mayordomía por parte del Señor Arquero de esta choza.</p> <p>-Discurso de la Mayordomía a los Señores Arqueros, en agradecimiento por haber aceptado el cargo.</p> <p>-Resguardo de las imágenes.</p>		
7:45 pm	Capilla	-Convivio con los Señores Arqueros y los Señores Coroneros.	-Ninguno.	-Para poder iniciar la repartición de alimentos, es necesario que lleguen todas las personas que invitaron los Señores Arqueros y los Señores Coroneros.
10:30 pm	Capilla	-Quema del castillo e inicio del concierto.	-Ninguno.	-Se consiguió un toro pirotécnico de cartón aprox. de 150 cm de alto por 2 metros de largo.

Fuente: Tabla sobre la programación de La Bendición de los Elotes, elaborada por Liliana Peñaloza, a partir de la información recabada mediante trabajo etnográfico de la celebración en el año 2017.

Programa del recorrido en el domingo de La BE, 2018.

Hora	Lugar	Eventos tradicionales	Eventos comunes	Anotaciones
6:00 am	Capilla	-Llegada de los mayordomos y señores basarios. -Reunión inicial.	-Ninguno.	-Las vestiduras verdes que traían las imágenes se cambiaron por otras de color verde con dorado.
6:40 am, salida de la capilla.				
7:40 am	Choza 1	-Recibimiento de la peregrinación. -Bendición de los alimentos e inicio de la convivencia. -Despedida de la peregrinación.	-Se presentó una danza de concheros.	-Antes de que llegara la peregrinación a la choza 1, la comunidad vecinal de esta zona se reunió en la calle Guerrero a la altura de la Ermita, para recibirla con un discurso de bienvenida.
8:45 am, salida de la choza 1.				
9:00 am	Descanso, familia Cornejo.	-Recibimiento de la peregrinación. -Bendición de los alimentos. -Despedida de la peregrinación.	-Ninguno.	-Se repartieron los alimentos y enseguida se continuó con el recorrido.

		-Salida del descanso, familia Cornejo.		
9:45 am	Choza 2	-Recibimiento de la peregrinación. -Bendición de los alimentos e inicio de la convivencia. -Despedida de la peregrinación.	-Danzaron los concheros con música en vivo de un intérprete de violín y uno de tambor.	-Sin observaciones.
10:15 am, salida de choza 2.				
10:45 am	Choza 3	-Recibimiento de la peregrinación. -Bendición de los alimentos e inicio de la convivencia. -Despedida de la peregrinación.	-Danza de concheros.	-En la intersección de la calle México con la calle Hidalgo, los representantes de la choza dieron un discurso de recibimiento a la Mayordomía y demás acompañantes, después se liberaron globos con helio.
11:45 am, salida de choza 3.				
12:00 pm	Choza 4	-Recibimiento de la peregrinación. -Bendición de	-Danza de concheros.	-Sin observaciones.

		los alimentos e inicio de la convivencia. -Despedida de la peregrinación.		
12:25 pm, salida de choza 4.				
1:00 pm	Choza 5	-Recibimiento de la peregrinación. -Bendición de los alimentos e inicio de la convivencia. -Despedida de la peregrinación.	-Animación por parte de los Frachicos.	-Sin observaciones.
1:45 pm, salida de choza 5.				
	Choza 6	-Recibimiento de la peregrinación. -Bendición de los alimentos. -Despedida de la peregrinación. -Salida de choza 6.	-Animación por parte de los Frachicos.	-Se repartieron los alimentos bendecidos y enseguida se continuó con el recorrido.
2:00 pm	Choza de El	-Recibimiento de la	-Animación por parte de los	-Se repartieron los alimentos

	Señor de las Cosechas.	peregrinación. -Bendición de los alimentos. -Despedida de la peregrinación.	Frachicos. -Ambientación con música en vivo de un grupo norteño.	bendecidos.
3:00 pm, salida de choza 7.				
3:10 pm.	Choza de El Señor de la Santa Cruz.	-Recibimiento de la peregrinación. -Bendición de los alimentos. -Despedida de la peregrinación. -Acompañamiento de la peregrinación con el de equipo de liturgia y los mayordomos con los doce cirios.	-Animación por parte de los Frachicos.	-Se repartieron los alimentos bendecidos.
4:10 pm, salida de choza 8.				
4:20 pm	Choza de El Señor de las Maravillas.	-Bendición de los alimentos. -Despedida de la peregrinación.	-Ninguno.	-Se colocaron las imágenes dentro de la choza y enseguida se inició la misa. -Los alimentos de esta choza, fueron bendecidos por el sacerdote al finalizar

				la misa; después se repartieron.
5:00 pm	Choza de El Señor de las Maravillas.	<p>-Celebración de la misa.</p> <p>-Discurso de agradecimiento a la Mayordomía por parte del Señor Arquero de esta choza.</p> <p>-Discurso de la Mayordomía a los Señores Arqueros, en agradecimiento por haber aceptado el cargo.</p> <p>-Resguardo de las imágenes.</p>	-Al término de la misa danzaron los concheros.	-Sin observaciones.
7:45 pm	Capilla	-Convivio con los Señores Arqueros y los Señores Coroneros.	-Ninguno.	-Para poder iniciar la repartición de alimentos, es necesario que lleguen todas las personas que invitaron los Señores Arqueros y los Señores Coroneros.
10:30 pm	Capilla	-Quema del castillo y e inicio	-Ninguno.	-Se consiguió un toro pirotécnico de cartón

		del concierto.		aprox. de 150 cm de alto por 2 metros de largo.
--	--	----------------	--	---

Fuente: Tabla sobre la programación de La Bendición de los Elotes, elaborada por Liliana Peñaloza, a partir de la información recaba mediante trabajo etnográfico de la celebración en el año 2018.

Listado de figuras

Número de figura	Datos de la figura	Número de página
Figura 1	Peñaloza, Liliana. <i>Las Santas Crucitas en sus cimientos, antes de adornarse</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	40
Figura 2	Peñaloza, Liliana. <i>Las Santas Crucitas en sus cimientos, adornadas</i> . 2018. El Vegil, Huimilpan.	44
Figura 3	Peñaloza, Ofelia. <i>Charola con pan</i> . 2018. El Vegil, Huimilpan.	57
Figura 4	Rangel, Carmen. <i>Cocina de leña</i> . 2020. El Vegil, Huimilpan.	58
Figura 5	Peñaloza, Liliana. <i>Cocina de gas</i> . 2019. El Vegil, Huimilpan.	58
Figura 6	Peñaloza, Liliana. <i>Templo de El Vegil adornado</i> . 2018. El Vegil, Huimilpan.	66
Figura 7	Peñaloza, Liliana. <i>Ofrenda de elotes y calabazas en la choza representativa de El Señor de la Santa Cruz</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan	66
Figura 8	Peñaloza, Liliana. <i>Las ofrendas de los Señores Coroneros</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	67
Figura 9	Peñaloza, Liliana. <i>Representantes de la choza 1 en espera de la peregrinación</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan	70
Figura 10	Peñaloza, Liliana. <i>Representantes descanso familia Cornejo, en espera de la peregrinación</i> . 2018. El Vegil, Huimilpan.	71
Figura 11	Peñaloza, Liliana. <i>Representantes choza 2, en el ritual de sahumar a las imágenes</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	72

Figura 12	Peñaloza, Liliana. <i>Representantes choza 3, en ritual de sahumar las imágenes</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan	73
Figura 13	Peñaloza, Liliana. <i>Representantes choza 4, en ritual de sahumar las imágenes</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	73
Figura 14	Peñaloza, Liliana. <i>Representantes choza 5, en ritual de sahumar las imágenes</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	74
Figura 15	Peñaloza, Liliana. <i>Representantes choza 6, en espera de la peregrinación</i> . 2018. El Vegil, Huimilpan.	75
Figura 16	Peñaloza, Liliana. <i>Arco de la choza 1</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	81
Figura 17	Peñaloza, Liliana. <i>Choza 1</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	81
Figura 18	Peñaloza, Liliana. <i>Descanso familia Cornejo</i> . 2018, El Vegil, Huimilpan.	83
Figura 19	Peñaloza, Liliana. <i>Choza 2</i> . 2018. El Vegil, Huimilpan.	84
Figura 20	Peñaloza, Liliana. <i>Choza 3</i> . 2018. El Vegil, Huimilpan.	86
Figura 21	Peñaloza, Liliana. <i>Flor amarilla, cinco llagas</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	86
Figura 22	Peñaloza, Liliana. <i>Choza 4</i> . 2018. El Vegil, Huimilpan.	88
Figura 23	Peñaloza, Liliana. <i>Choza 5</i> . 2018. El Vegil, Huimilpan.	90
Figura 24	Peñaloza, Liliana. <i>Choza 6</i> . 2018. El Vegil, Huimilpan.	91
Figura 25	Peñaloza, Liliana. <i>Choza de El Señor de las Cosechas, 2017</i> . 2017, El Vegil, Huimilpan.	93
Figura 26	Peñaloza, Liliana. <i>Choza de El Señor de las Cosechas, 2018</i> . 2018, El Vegil, Huimilpan.	93
Figura 27	Peñaloza, Liliana. <i>Choza de El Señor de la Santa Cruz, 2017</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	94
Figura 28	Peñaloza, Liliana. <i>Choza de El Señor de la Santa Cruz, 2018</i> . 2018. El Vegil, Huimilpan.	95
Figura 29	Peñaloza, Liliana. <i>Choza de El Señor de las Maravillas, 2017</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	96
Figura 30	Peñaloza, Liliana. <i>Choza de El Señor de las Maravillas, 2018</i> . 2018. El Vegil, Huimilpan.	96

	2018, El Vegil, Huimilpan.	
Figura 31	Peñaloza, Liliana. <i>Olotera y prensa de mano</i> . 2019, El Vegil, Huimilpan.	99
Figura 32	Peñaloza, Liliana. <i>Cuartillo de madera y su equivalencia</i> . 2019, El Vegil, Huimilpan.	100
Figura 33	Peñaloza, Liliana. <i>Ofrenda de elotes tradicionales</i> . 2017, El Vegil, Huimilpan.	101
Figura 34	Peñaloza, Liliana. <i>Convivio de la Mayordomía con los Señores Arqueros y los Señores Coroneros en el año 2017</i> . 2017, El Vegil, Huimilpan.	105
Figura 35	Peñaloza, Liliana. <i>Convivio de la Mayordomía con los Señores Arqueros y los Señores Coroneros en el año 2018</i> . 2018. El Vegil, Huimilpan.	105
Figura 36	Peñaloza, Liliana. <i>Tortillas de colores</i> . 2019, El Vegil, Huimilpan.	106
Figura 37	Peñaloza, Liliana. <i>Caldo de res, rojo guisado</i> . 2018, El Vegil, Huimilpan.	108
Figura 38	Peñaloza, Liliana. <i>Caldo de res, blanco</i> . 2019, El Vegil, Huimilpan.	108
Figura 39	Peñaloza, Liliana. <i>Mole rojo con pollo y tortillas hechas a mano</i> . 2017, El Vegil, Huimilpan.	110
Figura 40	Peñaloza, Liliana. <i>Arroz rojo con mole rojo</i> . 2019, El Vegil, Huimilpan.	111
Figura 41	Peñaloza, Liliana. <i>Sartén con sopa de tallarín</i> . 2019, El Vegil, Huimilpan.	112
Figura 42	Peñaloza, Liliana. <i>Chile verde con carne de puerco acompañado de frijoles</i> . 2019, El Vegil, Huimilpan.	113
Figura 43	Peñaloza, Liliana. <i>Carne de puerco con chile negro y guarniciones de arroz rojo y frijoles refritos</i> . 2019, El Vegil, Huimilpan.	114

Figura 44	Peñaloza, Liliana. <i>Aguantador para las ollas</i> . 2019, El Vegil, Huimilpan.	115
Figura 45	Peñaloza, Liliana. <i>Ingredientes para preparar La Rosa</i> . 2017, El Vegil, Huimilpan.	117
Figura 46	Peñaloza, Liliana. <i>Tazones con La Rosa, repartidos para las tres cuadrillas</i> . 2019, El Vegil, Huimilpan.	117
Figura 47	Peñaloza, Liliana. <i>La Rosa servida en un tazón</i> . 2019, El Vegil, Huimilpan.	119
Figura 48	Peñaloza, Liliana. <i>Elotes al natural</i> . 2019, El Vegil, Huimilpan.	120
Figura 49	Peñaloza, Liliana. <i>Elotes con tequesquite</i> . 2018, El Vegil, Huimilpan.	121
Figura 50	Peñaloza, Liliana. <i>Elotes tradicionales con piloncillo</i> . 2018, El Vegil, Huimilpan.	122
Figura 51	Peñaloza, Liliana. <i>Calabaza con piloncillo, adornada con flor de shoto</i> . 2019, El Vegil, Huimilpan.	123
Figura 52	Peñaloza, Liliana. <i>Chayote y elote</i> . 2017, El Vegil, Huimilpan.	124
Figura 53	Peñaloza, Liliana. <i>Cuelga frente a imágenes religiosas</i> . 2018. El Vegil, Huimilpan.	125
Figura 54	Peñaloza, Liliana. <i>Las Santas Crucitas con cuelgas</i> . 2019, El Vegil, Huimilpan.	126
Figura 55	Peñaloza, Liliana. <i>Repartimiento del rompopo y jerez a los basarios</i> . 2017, El Vegil, Huimilpan.	128
Figura 56	Peñaloza, Liliana. <i>Las regalías</i> . 2017, El Vegil, Huimilpan.	128
Figura 57	Peñaloza, Liliana. <i>Vecinos pobladores de la choza 1</i> . 2017, El Vegil, Huimilpan.	131
Figura 58	Peñaloza, Liliana. <i>Convivencia en la choza 1</i> . 2017, El Vegil, Huimilpan.	131
Figura 59	Peñaloza, Liliana. <i>Elotes tradicionales en el descanso de la familia Cornejo</i> . 2018, El Vegil, Huimilpan.	132
Figura 60	Peñaloza, Liliana. <i>Arroz con leche</i> . 2018, El Vegil, Huimilpan.	132

Figura 61	Peñaloza, Liliana. <i>Pollo en mole verde con arroz blanco</i> . 2017, El Vegil, Huimilpan.	133
Figura 62	Peñaloza, Liliana. <i>Ofrenda de elotes tradicionales y canastos con dulces</i> . 2017, El Vegil, Huimilpan.	134
Figura 63	Peñaloza, Liliana. <i>Frituras en la choza 5</i> . 2018, El Vegil, Huimilpan.	135
Figura 64	Peñaloza, Liliana. <i>Dulces</i> . 2018, El Vegil, Huimilpan.	135
Figura 65	Peñaloza, Liliana. <i>Cubetas con elotes, calabazas y chayotes preparados de forma tradicional</i> . 2018, El Vegil, Huimilpan.	136
Figura 66	Peñaloza, Liliana. <i>Corona hecha con mazorcas de maíz</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	137
Figura 67	Peñaloza, Liliana. <i>Proceso de preparación de la cucharilla</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan	138
Figura 68	Peñaloza, Liliana. <i>Decorado tradicional del arco metálico</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	140
Figura 69	Peñaloza, Liliana. <i>Tapete hecho con aserrín</i> . 2018. El Vegil, Huimilpan	142
Figura 70	Peñaloza, Liliana. <i>Tiras plásticas en los colores tradicionales</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	142
Figura 71	Peñaloza, Liliana. <i>Cartel de bienvenida, situado en la entrada de El Vegil</i> . 2018. El Vegil, Huimilpan.	143
Figura 72	Peñaloza, Liliana. <i>Acomodo de las ofrendas de los Señores Coroneros</i> . 2018. El Vegil, Huimilpan.	145
Figura 73	Peñaloza, Liliana. <i>Primer momento del revestimiento</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	147
Figura 74	Peñaloza, Liliana. <i>Segundo momento del revestimiento</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	147
Figura 75	Peñaloza, Liliana. <i>Tercer momento del revestimiento</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	148
Figura 76	Peñaloza, Liliana. <i>Cuarto momento del revestimiento</i> . 2017. El	148

	Vegil, Huimilpan.	
Figura 77	Peñaloza, Liliana. <i>Peregrinación en su recorrido</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	149
Figura 78	Peñaloza, Liliana. <i>Ofrendas sahumadas por las Tenanchas</i> . 2017, El Vegil, Huimilpan.	150
Figura 79	Peñaloza, Liliana. <i>Las Santas Crucitas en la casa de Mauricio Antonio Pérez</i> . 2017, El Vegil, Huimilpan.	152
Figura 80	Peñaloza, Liliana. <i>Cruces con incrustaciones de espejo</i> . 2019. El Vegil, Huimilpan.	152
Figura 81	Peñaloza, Liliana. <i>Altar en la choza 5</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	153
Figura 82	Peñaloza, Liliana. <i>Ofrecimiento de fuegos pirotécnicos por parte de la Mayordomía y los Señores Arqueros</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan	155
Figura 83	Peñaloza, Liliana. <i>Toro con fuegos pirotécnicos</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	155
Figura 84	Peñaloza, Liliana. <i>Castillo en el año 2017</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan	156
Figura 85	Peñaloza, Liliana. <i>Ritual de sahumado por conchero</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	158
Figura 86	Peñaloza, Liliana. <i>Danza de los Frachicos</i> . 2017. El Vegil, Huimilpan.	158

Listado de gráficos

Número de organigrama	Nombre del organigrama	Número de página
Organigrama 1	Estructura organizacional de la Mayordomía.	45
Organigrama 2	Estructura de la cuadrilla.	46

Listado de mapas

Número de mapa	Nombre del mapa	Número de página
Mapa 1	Ubicación del municipio de Huimilpan en el estado de Querétaro.	22
Mapa 2	Sitios históricos de culto de El Vegil.	23
Mapa 3	Sitios históricos de culto en la comunidad de El Vegil.	24
Mapa 4	Recorrido de la Mayordomía.	59
Mapa 5	Ubicación de las chozas en La Bendición de los Elotes del año 2018.	80

Listado de recetas

Número de receta	Nombre de la receta	Número de pagina
1	"Tortillas de colores."	106
2	"Caldo de res, rojo guisado."	107
3	"Mole rojo con pollo."	109
4	"Arroz rojo."	111
5	"Sopa de tallarín."	112
6	"Chile verde con carne de puerco."	113
7	"Carne de puerco con chile negro."	113
8	"La Rosa tradicional."	118
9	"Elotes al natural."	120
10	"Elotes con tequesquite."	121
11	"Elotes con piloncillo."	122
12	"Calabaza con piloncillo."	123
13	"Chayotes al natural."	124

Listado de tablas

Número de tabla	Nombre de la tabla	Número de página
Tabla 1	Ciclo de festividades en la capilla de El Vegil.	29
Tabla 2	Fiestas con cargo.	37
Tabla 3	Cargos en la Mayordomía de El Vegil.	48

XIX. Referencias

- Libros

Avendaño Arrazate, Carlos Hugo, Jorge Cadena Iñíguez, Ma. De Lourdes C. Arévalo Galarza, Eduardo Campos Rojas, Víctor Manuel Cisneros Solano y Juan Francisco Aguirre Medina. *Las variedades del chayote mexicano, recurso ancestral con potencial de comercialización*. México: Grupo Interdisciplinario de Investigación en *Sechium edule* en México A. C., 2010. Acceso 14 de octubre de 2019. [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/231856/Las_variedades_d el_chayote_mexicano.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/231856/Las_variedades_del_chayote_mexicano.pdf).

Becerril Sánchez, Jorge. *Municipio de Huimilpan*. México: Gobierno del Estado de Querétaro, 1997.

Broda, Johanna. Coord. *“Convocar a los dioses”: ofrendas mesoamericanas. Estudios Antropológicos, históricos y comparativos*. México: Instituto Veracruzano de la Cultura, 2013.

Cano Romero, Yolanda. Coord. *Catálogo Nacional de monumentos históricos inmuebles del estado de Querétaro, Tomo I*: Gobierno del Estado de Querétaro. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes / Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1990.

Cuche, Denys. *La noción de cultura en las ciencias sociales*. Buenos Aires: Nueva Visión, 2002. Acceso el 09 de octubre de 2017. http://www.proarhep.com.ar/wp-content/uploads/Cuche_La-nocion-de-cultura-en-las-Ciencias-Sociales.pdf.

Magazine, Roger. *El pueblo es como una rueda. Hacia un replanteamiento de los cargos, la familia y la etnicidad en el Altiplano de México*. México: Universidad Iberoamericana Ciudad de México, 2015.

Maya Sotelo, Manuel, Miguel Maya Sotelo, Javier Martínez Bocanegra y Antonio Martínez Martínez. *Huimilpan, Crónicas y leyendas*. México: Instituto Nacional Indigenista, 1992.

Mintz, W. Sindy. *Dulzura y poder, el lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI editores S.A de C.V, 1996. Acceso el 07 de febrero de 2020. https://books.google.com/books?id=wjEpUmRPd-4C&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q=mujer&f=false

Questa Rebolledo, Alessandro y Beatriz Utrilla Sarmiento. *Otomíes del norte del Estado de México y sur de Querétaro: Pueblos indígenas del México contemporáneo*. México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, 2006.

Somohano Martínez, Lourdes. *El Poblamiento de Querétaro Bajo el Gobierno Otomí: Siglo XVI*. México: Universidad Autónoma de Querétaro, 2010.

_____. *La versión histórica de la conquista y la organización política del pueblo de indios de Querétaro*. México: Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Campus Querétaro, 2003.

- Artículos

Ortega Olivares, Mario y Fabiola Mora Rosales. "Mayordomías y fiestas patronales en los pueblos originarios de Santa Ana Tlacotenco y Santiago Tzapotitlan, Nahuas del Distrito Federal, México". *Revista de Historia, Geografía y Cultura Andina*, No. 43, (2014): 51-63. <https://www.redalyc.org/pdf/3713/371333936005.pdf>

Vela, Enrique. "Ritos y deidades del ciclo agrícola". *La agricultura en Mesoamérica. La gran invención*. *Arqueología Mexicana*, No. 120 (marzo-abril 2013): 60-61.

- Tesis

Kihara, Junko. "Comida festiva en las festividades de la Virgen de El Pueblito, en El Pueblito Querétaro." Tesis de maestría en Antropología. Universidad Autónoma de Querétaro, 2014.
<http://ri.uaq.mx/bitstream/123456789/2151/1/RI001251.pdf>

Torres Ferrer, Ma. Cristina Gloria. "El sistema de cargos y cohesión social: el caso de San Antonio de la Cal Tolimán". Tesis de maestría en Antropología. Universidad Autónoma de Querétaro, 2005.
<http://ri.uaq.mx/xmlui/handle/123456789/3673>

Wrooman Espinoza, Eduardo. "Organizaciones tradicionales y cohesión social en Amazcala, El Marqués, Querétaro". Tesis de licenciatura, Universidad Autónoma de Querétaro, 2016.
<http://ri.uaq.mx/bitstream/123456789/3451/1/RI002848.pdf>

- Legislación

"Ley de Derechos, Cultura de los Pueblos y Comunidades indígenas del Estado de Querétaro". Dirección de Investigación y Estadística Legislativa. Acceso el 06 de noviembre de 2018. La Sombra de Arteaga. *Periódico Oficial de Gobierno del Estado de Querétaro*, No. 8, 21 de enero de 2019.
http://legislaturaqueretaro.gob.mx/app/uploads/est-leg/leyes/010_59.pdf

"Norma Oficial Mexicana NOM-059-SEMARNAT-2010, Protección ambiental-Especies nativas de México de flora y fauna silvestres-Categorías de riesgo y especificaciones para su inclusión, exclusión o cambio-Lista de especies en riesgo". Secretaria de Medio Ambiente y Recursos Naturales. Acceso el 31 de julio de 2019. *Diario Oficial de la Federación*.
http://dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=517309.

- Páginas electrónicas

Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. "Maíz". CONACYT.gob.mx. Acceso el 14 de octubre de 2019.
<https://www.conacyt.gob.mx/cibiogem/index.php/maiz>.

Gobierno del Estado de Querétaro. "Huimilpan". queretaro.gob.mx. Acceso el 26 de julio de 2019.

<http://www.queretaro.gob.mx/municipios.aspx?q=RrRbGx+QAUj0h2pTlaYgBw==>

Google Maps, “El Vegil, Huimilpan, Querétaro”. Google Maps.com. Acceso en abril de 2019. <https://www.google.com.mx/maps/place/El+Vegil,+Qro.>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. “Querétaro, división municipal”. Marco Geoestadístico Municipal 2010. Acceso en abril de 2019. <http://cuentame.inegi.org.mx/mapas/qro.aspx?tema.>

Real Academia de la Historia. “Nicolás de San Luis Montañez”. Diccionario Biográfico Español de la Real Academia de la Historia. Acceso el 16 de febrero de 2019. <http://dbe.rah.es/biografias/13066/nicolas-de-san-luis-montanez>

Secretaría de Desarrollo Social, “Catálogo de localidades, Huimilpan”, SEDESOL.gob.mx. Acceso el 08 de junio de 2017. <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/LocdeMun.aspx?tipo=clave&campo=loc&ent=22&mun=008,.>

Vela, Enrique. “Las especies de calabaza en México”. Arqueología Mexicana. Acceso el 14 de octubre de 2019. <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/las-especies-de-calabaza-de-mexico>

- Fuentes primarias:

- a) Archivos históricos

Carta de José María Ochoa a Bachiller don Cristóbal. “Libro de Providencias Diocesanas de Santa María del Pueblito”. 12 de octubre de 1831-1910, No. 1. Archivo de Providencias Diocesanas de Santa María del Pueblito, Archivo Parroquial de San Francisco Galileo, Corregidora, Querétaro.

“Libro de Partida de Entierros de San Miguel Huimilpan”. 1716-1768. Archivo Parroquial de San Miguel Arcángel Huimilpan, Querétaro.

“Libro de Providencias Diocesanas de Santa María del Pueblito”. 12 de octubre de 1831-1910. No. 1. Archivo de Providencias Diocesanas de Santa María del

Pueblito. Archivo Parroquial de San Francisco Galileo, Corregidora, Querétaro.

b) Entrevistas

Calixto, Paula. Entrevista por Liliana Peñaloza. 30 de julio de 2019. El Vegil, Huimilpan.

Colchado, María Guadalupe. Entrevista por Liliana Peñaloza. 30 de julio de 2019. El Vegil, Huimilpan.

Colchado Peñaloza, Josefina. Entrevista por Liliana Peñaloza. 25 de octubre de 2018. El Vegil, Huimilpan.

_____. Entrevista por Liliana Peñaloza. 06 de noviembre de 2018. El Vegil, Huimilpan.

Cornejo, Consuelo. Entrevista por Liliana Peñaloza. 13 de octubre de 2019. El Vegil, Huimilpan.

Cornejo, Jorge. Entrevista por Liliana Peñaloza. 12 de agosto de 2019. El Vegil, Huimilpan.

De Jesús, Carmelo. Entrevista por Liliana Peñaloza. 14 de octubre de 2019. El Vegil, Huimilpan.

De la Cruz, María. Entrevista por Liliana Peñaloza. 30 de julio de 2019. El Vegil, Huimilpan.

Gutiérrez, José Antonio. Entrevista por Liliana Peñaloza. 13 de octubre de 2017. El Vegil Huimilpan.

Gutiérrez, Juan. Entrevista por Liliana Peñaloza. 03 de agosto de 2019. El Vegil, Huimilpan.

Hipólito, Jaime. Entrevista por Liliana Peñaloza. 13 de octubre de 2019. El Vegil, Huimilpan.

Hernández, Catalina. Entrevista por Liliana Peñaloza. 03 de noviembre de 2018. El Vegil, Huimilpan.

Hernández, Javier. Entrevista por Liliana Peñaloza. 13 de octubre de 2019. El Vegil, Huimilpan.

Herrera, Tomás. Entrevista por Liliana Peñaloza. 13 de octubre de 2018. El Vegil, Huimilpan.

- _____. Entrevista por Liliana Peñaloza. 14 de noviembre de 2018. El Vegil, Huimilpan.
- _____. Entrevista por Liliana Peñaloza. 09 de julio de 2019. El Vegil, Huimilpan.
- _____. Entrevista por Liliana Peñaloza. 12 de octubre de 2019. El Vegil, Huimilpan.
- _____. Entrevista por Liliana Peñaloza. 13 de octubre de 2019. El Vegil, Huimilpan.
- _____. Entrevista por Liliana Peñaloza. 21 de octubre de 2019. El Vegil, Huimilpan.
- _____. Entrevista por Liliana Peñaloza. 01 de noviembre de 2019. El Vegil, Huimilpan.
- Jurado, Rocío. Entrevista por Liliana Peñaloza. 13 de octubre de 2019. El Vegil, Huimilpan.
- Mardonio Lara, José. Entrevista por Liliana Peñaloza. 06 de noviembre de 2018. El Vegil, Huimilpan.
- Mendoza, Juan. Entrevista por Liliana Peñaloza. 27 de octubre de 2019. El Vegil, Huimilpan.
- Moya, Angelina. Entrevista por Liliana Peñaloza. 13 de octubre de 2019. El Vegil, Huimilpan.
- Peñaloza Jurado, Carmen. Entrevista por Liliana Peñaloza. 13 de octubre de 2019. El Vegil, Huimilpan.
- Peñaloza Morales, Patricia. Entrevista por Liliana Peñaloza. 13 de octubre de 2019. El Vegil, Huimilpan.
- Peñaloza Morales, Rebeca. Entrevista por Liliana Peñaloza. 13 de octubre de 2017. El Vegil, Huimilpan.
- Pérez, Juan. Entrevista por Liliana Peñaloza. 14 de octubre de 2017. El Vegil, Huimilpan.
- Pérez, Mauricio Antonio. Entrevista por Liliana Peñaloza. 14 de octubre de 2017. El Vegil, Huimilpan.

Ramírez, Concepción. Entrevista por Liliana Peñaloza. 14 de octubre de 2019. El Vegil, Huimilpan.

Ramírez, Felisa. Entrevista por Liliana Peñaloza. 04 de noviembre de 2018. El Vegil, Huimilpan.

Rangel, Álvaro. Entrevista por Liliana Peñaloza. 13 de octubre de 2017. El Vegil, Huimilpan.

_____. Entrevista por Liliana Peñaloza. 09 de julio de 2019. El Vegil, Huimilpan.

_____. Entrevista por Liliana Peñaloza. 30 de julio de 2019. El Vegil, Huimilpan.

Salinas, Luis. Entrevista por Liliana Peñaloza. 30 de julio de 2019. El Vegil, Huimilpan.

Sánchez, Saúl. Entrevista por Liliana Peñaloza. 14 de octubre de 2018. El Vegil, Huimilpan.

Trejo, Guadalupe. Entrevista por Liliana Peñaloza. 14 de octubre de 2019. El Vegil, Huimilpan.

Uribe, Juan. Entrevista por Liliana Peñaloza. 06 de noviembre de 2018. El Vegil, Huimilpan.

_____. Entrevista por Liliana Peñaloza. 02 de agosto de 2019. El Vegil, Huimilpan.

Uribe, Raquel. Entrevista por Liliana Peñaloza. 13 de octubre de 2019. El Vegil, Huimilpan.

Uribe, Sandra. Entrevista por Liliana Peñaloza. 14 de octubre de 2017. El Vegil, Huimilpan.

Vega, Amelia. Entrevista por Liliana Peñaloza. 30 de julio de 2019, El Vegil, Huimilpan.

Vega, Lucio. Entrevista por Liliana Peñaloza. 27 de octubre de 2019. El Vegil, Huimilpan.

Vega, Miguel. Entrevista por Liliana Peñaloza. 14 de octubre de 2017. El Vegil, Huimilpan.

Vega, Nicolás. Entrevista por Lilitana Peñaloza. 14 de octubre de 2017. El Vegil,
Huimilpan.

Dirección General de Bibliotecas UAQ