

CRÓNICAS DE BARRIO

#TurismoDeBarriocdmx



TURISMO DE BARRIO



TURISMO DE BARRIO



INTRODUCCIÓN

La Ciudad de México es una ciudad de historia milenaria, con una gran riqueza patrimonial, tanto tangible como intangible. En 1325, la ciudad de México-Tenochtitlan fue fundada por el pueblo mexica, en un islote en el centro de la zona lacustre de la Cuenca de México (formada por cinco lagos: Texcoco, Xochimilco, Chalco, Xaltocan y Zumpango). La ciudad mexica se convirtió en la capital del gran imperio azteca, dominando alrededor de trece mil km² de la zona central de Mesoamérica y con extensiones hasta la zona central de Oaxaca, Guerrero, Tabasco y la costa del Golfo de México.

Con la llegada de los españoles, la Ciudad fue conquistada en 1521. Este suceso generó un mestizaje cultural, así como la reconstrucción de la actual Ciudad de México. Muchas de las construcciones fueron realizadas con las mismas piedras y por los descendientes de los indígenas conquistados, mismos que habitaron los espacios periféricos: en los barrios, en los pueblos ribereños y en las montañas que rodean la Cuenca.

La herencia del mestizaje cultural se encuentra viva en los pueblos y barrios originarios de la Ciudad, expresado a través de sus formas de organización social, tradiciones, gastronomía, lenguaje y otros elementos socio-culturales que fortalecen la identidad comunitaria. Además, se han sumado los barrios vivos que han construido su propia historia en el asfalto de la ciudad.

La Secretaría de Turismo de la Ciudad de México, en coordinación con la Asociación de Cronistas Oficiales de la Ciudad de México A.C., presentan las “Crónicas de Barrio”, un conjunto de crónicas que muestra la riqueza cultural y que conservan la identidad y la memoria colectiva. Estos relatos buscan animar a todos los visitantes y habitantes de la Ciudad a visitar cada rincón que hace del barrio una experiencia única.

Las “Crónicas de Barrio” se realiza a través de la acción institucional de Turismo de Barrio, cuyo objetivo es fomentar el desarrollo económico, social y cultural a través del fomento turístico en zonas que poseen potencial y que se localizan fuera de las tradicionalmente visitadas, a través de identificar la vocación territorial turística, apoyar con asesoría y acompañamiento a la población que realiza o quiere realizar actividades y servicios turísticos, impulsar la creación de nuevos productos de turismo cultural y reconocer y difundir del patrimonio cultural y natural, tangible e intangible de la Ciudad.

TEPITO, EL BARRIO MALAFAMA QUE OFERTA TURISMO CREATIVO

Alfonso Hernández H.
Cronista de Tepito

Mi barrio es uno de los epicentros culturales más controvertidos de la Ciudad de México, debido a su proceso histórico, su comercio callejero, su correosa resiliencia y el protagonismo urbano de sus artesanos, deportistas y sonideros.

Si vienen a Tepito, no traigan a su niño interior, ni a su Yo superior, solo a sus demonios internos, porque Tepito está alejado de los adjetivos santurrones pues acá deambulan la Señora pobreza y la Musa callejera.

El atractivo turístico de Tepito, por ser barrio originario que permanece a ocho calles del Centro de la Ciudad, conlleva el interés no convencional de quienes se atreven a aplicar alguna disciplina académica, para conocer e intentar descifrar lo multifactorial de la transversalidad histórica y rizomática de su matriz cultural.

Los comportamientos dominantes en los espacios privados y públicos de mi barrio, aglutinan, erotizan y canibalizan el apetito de los cinco sentidos, ofreciendo un consumo consolador y transpirante de emociones.

Mi barrio es singular por su cultura popular, ya que su ubicación simbólica es la que procura la movilidad social de los tepiteños, quienes además de su gestualidad barrial usan el filoso y desnudo acero del albur con ingenio contra el ingenuo.

Cuando los perros buscan sombra y huele a comida en las fondas, es que comienza la oferta de cosas buenas, bonitas, baratas y otras que aunque no son robadas, son muy baratas en el tianguis de Tepito.

Acá, las gestas, los gestos, las señas, los silbidos y el espíritu colectivo, son la sombra de identidad con la que el barrio infunde respeto y le cobra caro el impuesto a la ingenuidad a los chilangos, que de lengua no se comen ni un taco de ojo, de sesos o de tripa.

Lo de originario, le viene porque fue uno de los 19 barrios de Tlatelolco. Y lo de histórico, porque aquí se atrincheró Cuauhtémoc durante el Sitio de Tenochtitlan, hasta la tarde del 13 de agosto de 1521, en que al lugar se lo nombró Tequipeuhcanque quiere decir “lugar donde comenzó la esclavitud”. Desde entonces, Tepito sigue vigente, funcionando como barrio-bisagra del Centro Histórico. Por lo que, sin que sea un barrio que les sirva de modelo a la Ciudad, sorprende que sea un

barrio vivo, que todavía existe porque resiste, defendiendo su solar nativo y su pedazo de cielo donde se vuelan papalotes.

En el Barrio, para ser identificado y reconocido, hay que aprender a ver, oír y palparlo todo, evitando caminar con paso de galería o de supermercado, hasta sentir el aquietamiento emocional que disuelva la adrenalina. Ya que la metafísica de la identificación barrial es la que elimina el piojo de la ignorancia, del atavismo tepiteño, cuya ritualidad se expresa en lenguaje corporal, gestual, verbal y visual.

La fuerza social del barrio es la resultante de su capital cultural, articulado rizomáticamente para dejar ver el ethos y los núcleos de su sobrevivencia.

En los patios y azoteas de las vecindades (que quedan) y en los condominios vecinales que las sustituyeron (después del sismo de 1985), sobreviven expresiones vernáculas de la vida agraria y campesina: macetas con flores y hierbas para remedios caseros y una que otra mata de mota para las reumas de la abuelita.

Por ser heredero del tianguis de Tlatelolco, el comercio callejero es la principal bujía económica del barrio, ya que la nueva tipología de vivienda no dejó espacios para que siguieran funcionando los talleres familiares que propiciaban la creatividad y la productividad local.





En el tianguis callejero, en cada horario de oferta y consumo, una multitud de compradores rodea a otra multitud de vendedores, lo que puede describirse, constatarse y enumerarse “per sécula seculorum”. Como resultado de la ubicuidad que reubica y distribuye el abasto de bienes y servicios en su nicho comercial y popular, de cara a la libre competencia económica con las tiendas departamentales del Centro Histórico, con el que Tepito funciona como barrio-bisagra.

La comunidad barrial funciona como una familia ampliada por compadrazgos de todo tipo. Por nuestra condición atávica y la raigambre ancestral de nuestro nopal genealógico, no se dice “soy”, sino “somos tepiteños”. Con una mística lealtad a todas las creencias y devociones donde prevalezca la fe como llave de entrada al santuario de los padres fundadores del obstinado barrio de Tepito.

Ser y existir siendo barrio, es un reto y una herramienta para saber hacerla en la ciudad y en el mundo. Por eso la generación de Marco Polos de Tepito, con la cepa del sector terciario de la economía y su capitalismo a la brava.

En el barrio, lo que es accesible y visible garantiza lo disfrutable. Y en este barrio sempiterno, las calles son los corredores y los patios de una casa común, en la que se acumulan y diversifican varios atractivos e intereses volcados hacia el turismo creativo, no convencional y alternativo.

Barroco, rústico y caótico: en mi barrio, los tepiteños procuramos hacer y ser historia, para que nos tomen en cuenta y para que no nos olviden. Porque acá todavía resuenan los ecos guerreros de la defensa de México-Tenochtitlan. Tepito hace presente la ebullición de su pasado y los hallazgos históricos que nos enriquecen, renovando lo cotidiano y rindiéndole culto a lo ancestral, en un ciclo que recupera y preserva nuestra oralidad y memoria.

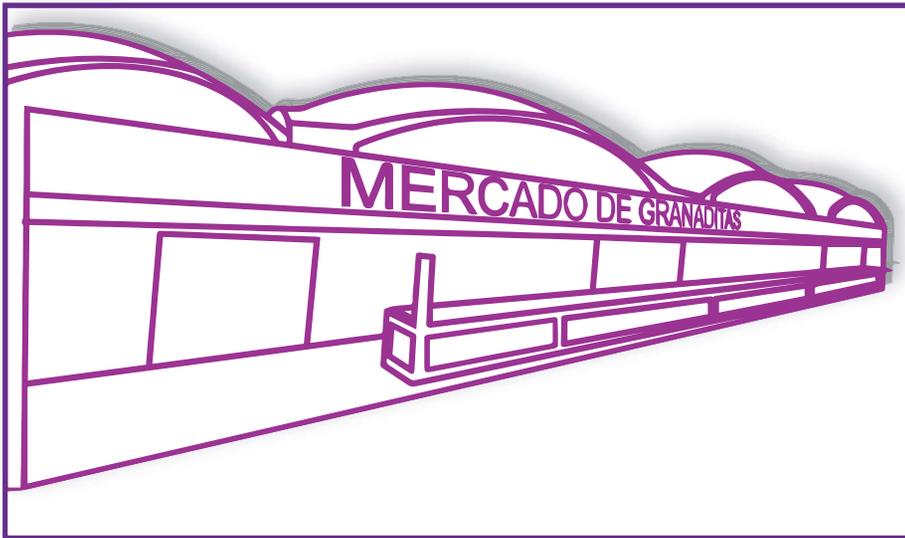
Todo esto que les informo, se los demuestro, con un Tepi-tour que conecta cada transformador existencial, para direccionar la parábola de los conceptos preconcebidos por el estigma que socava nuestro carisma barrial.

En este barrio vivo, convergen todas las disciplinas que interpretan los pormenores de la cultura popular desde la perspectiva antropológica, sociológica, urbanística, económica, política, arquitectónica, artística y resiliente.

El Plan Tepito, durante una década fue dirigido por doce entidades del gobierno que propusieron un proyecto de sustitución de añejas vecindades por edificaciones de vivienda mínima, cuyas edificaciones se conocen como los Palomares. Por lo que finalmente la comunidad barrial consiguió dismantelar ese plan con una propuesta arquitectónica denominada Plan de Mejoramiento del Barrio de Tepito, que en 1981 ganó un premio internacional en Varsovia, durante el Congreso de la Unión Internacional de Arquitectos. De lo cual da cuenta el Taller 5 de la Escuela de Arquitectura de la UNAM.

En lo referente al paisaje urbano, el grupo Tepito Arte Acá, comenzó a tatuar las paredes de las vecindades y los muros de las calles, marcando la piel del territorio barrial, con un discurso plástico que resaltaba el lenguaje y textura de cada calle, por ser el espacio público por excelencia que propios y extraños aprovechan y utilizan de manera diferente, estableciendo y ejerciendo un orden social. Con expresiones del Arte Acá, todos los actores económicos y sociales del barrio, consolidaron una ciudadanía con identidad y sentido de pertenencia como sujetos de derecho a la ciudad. Y cuando el Arte Acá se convirtió en el principal testimonio visual que reprodujo en los muros el lenguaje plástico de los bienes culturales que atesora y que perviven en el barrio, fue que en 1984, el Ministerio de Cultura de Francia invitó al grupo Tepito Arte Acá, a un intercambio artístico y cultural con el grupo Populart, de la Ville de Oullins, donde en 1987 se inauguró la Rue Tepito.

Es por eso que los anticuarios que vienen a chacharear a Tepito, buscan los objetos que siguen teniendo vida, que representan una época o que tienen un valor oculto. Por eso es tan visitado el bazar dominical de La Lagunilla, donde se exhiben desde pulgas vestidas hasta un camello disecado.



Y donde el Ícaro de Tepito exhibe sus piezas de arte-objeto. Y Alfredo D'Vilchis muestra sus notables exvotos para coleccionistas nacionales e internacionales.

Turismo alternativo y no convencional: hay cuatro mercados, con 62 años de funcionamiento comercial y reconocido por su valor patrimonial arquitectónico, ya que fueron diseñados por el célebre arquitecto Pedro Ramírez Vázquez. Además de también estar considerados en la Declaratoria del Gobierno de la Ciudad, como Patrimonio Cultural Intangible a las Manifestaciones Tradicionales que se reproducen en los Mercados Públicos.

Uno de los mercados es de abasto. Otro está especializado en giros varios.

El de junto, en su origen fue de venta de “fierros viejos y herramientas usadas”, y hoy oferta zapatos y tenis para todos los tipos de actividades deportivas. Y el más afamado y reconocido es el mercado de Granaditas, con más de 700 locales que presumen ser la zapatería más grande del mundo, por la variedad de zapatos y zapatillas de uso diario, de ocasión, de moda y para los más insospechados usos y actividades carnavalescas, bailables, festivas y de espectáculos.

La avenida Peralvillo, es parte de la primera legua del Camino Real de Tierra Adentro, declarado por la UNESCO “Patrimonio Cultural de la Humanidad”. La Plaza de la Concepción “Tequipeuhcan”, en el cruce de las calles de Constanza y Tenochtitlan, lleva ese nombre porque allí aprendieron a Cuauhtémoczin, la tarde del 13 de agosto de 1521, significando que allí comenzó el tequio obligado.

Oscar Lewis escribió “Los hijos de Sánchez” viviendo en la que es la mayor de todas las vecindades de Tepito y a la que se le conoce cómo La Casa Blanca. Y luego que regresó a México, por haber sido expulsado del país, con motivo del deceso de una tía de esa familia, escribió “Muerte en la familia Sánchez” dando algunos pormenores del culto a la Santa Muerte.

En el número 12 de la calle de Alfarería, hace 18 años se exhibió por primera vez a la luz pública, una imagen de la Santa Muerte. Acontecimiento que hizo resurgir esta devoción que se encontraba soterrada y se practicaba de manera oculta. Y que hoy está considerado como una devoción emergente a una deidad de la crisis, entre quienes no hemos olvidado nuestro lado ídolo, frente a la muerte que está siendo domesticada por el sistema.

Un modesto deportivo ubicado en el corazón del barrio, con su cancha y gimnasio, son el crisol de su semillero de campeones. El rol femenino también está presente en un monumento y un mural dedicado a Las 7 cabronas e invisibles de Tepito, además de que el equipo de Las Gardenias, integrado por transexuales, se han convertido en otros ídolos del Barrio Bravo, ¿Será por eso que las abuelas dicen que ahora los hombres llevan los pantalones nomás a la tintorería?

UN CALDITO DE CAMARÓN Y UN VIAJE AL PASADO

María Eugenia Herrera
Cronista en la Alcaldía Cuauhtémoc

Dentro de las múltiples tradiciones culinarias de la Ciudad de México, hacia su lado Oriente, desde hace más de dos décadas, está instalado un coto especializado en comidas hechas a partir de pescados y mariscos, mantenido como uno de los favoritos para los que gustan de los productos del mar. Nos referimos a La Vieja Viga, como se le conoce para distinguirla de La Nueva Viga, un espacio donde se venden pescados y mariscos, pero principalmente se comen en un número importante de puestos y restaurantes instalados en un tramo de la calzada de La Viga, ahora llamada Eje 1, que funge como lindero entre las Alcaldías Cuauhtémoc y Venustiano Carranza.

Empecemos por el principio. Hubo una vez un canal que hicieron los primeros pobladores de la isla más grande de las que había en el Lago de Texcoco a la que llamaron México-Tenochtitlan. Este canal partía del centro mismo de la Ciudad capital del gran señorío, corría hacia el sur por su territorio oriental, hasta alcanzar el lago para convertirse en una ruta acuática que llegaba a tierra firme en el señorío de Iztapalapa, con una bifurcación hacia los lagos de Xochimilco y Chalco.

La ruta era importante porque por ella llegaban la mayor parte de los abastos necesarios para la alimentación de los habitantes de la Ciudad, provenientes del sur del valle y más allá. Así fue en los 200 años de su época tenochca, como también en los 300 de la virreinal y todavía, en los primeros 150 años del México Republicano, pero iniciado el siglo XX el canal de La Viga fue cegado paulatinamente y su cauce fue convertido en calzada.

En los años 60 en ella se instaló un mercado especializado en productos provenientes del mar. Para el efecto, se construyeron galerías con bodegas y puestos, concentrados en una manzana con límites: al poniente, la calzada de La Viga; al oriente, la calle Cuitláhuac; al norte, la calle de Lorenzo Boturini y al sur, el callejón Cuitláhuac, en la delegación Venustiano Carranza.

El mercado de pescados y mariscos de La Viga, al cual se le nombraba simplemente como “La Viga”, se constituyó en el más importante centro

de abasto de pescados, crustáceos y mariscos de la Ciudad. Aquí se surtían restaurantes y minoristas, los que encontraban cada día una gama diversa y abundante de los productos del mar, traídos desde las diversas costas del país, principalmente las del Golfo de México.

Como suele suceder, la venta de pescado y mariscos propició la apertura de puestos y restaurantes que preparaban y vendían comida de este género. Se inició así el reconocimiento del lugar en la Ciudad como el indicado para comer productos del mar frescos y bien preparados, sin tener que viajar un promedio de 400 kilómetros. Chilangos y visitantes acudían a “La Viga” para echarse un caldito de pescado o de camarón, una mojarra frita, unos ostiones o un ceviche.

Y hablo en tiempo pasado, porque las necesidades de abasto para una ciudad en crecimiento desmedido como el de la Ciudad de México, obligó a las autoridades a construir un mercado más grande. Así, en 1995 se inauguró la Nueva Viga al costado de la Central de Abastos, en la Alcaldía de Iztapalapa, constituyéndose en el mercado del ramo más grande de América Latina, con más de ocho hectáreas de extensión.

En las instalaciones de La Vieja Viga permanecieron algunos puestos de pescado fresco y el restaurante “Los Delfines”, el resto de los locales fueron ocupados como pollerías. Con el tiempo, en el sitio surgieron más locales dedicados a preparar y vender comida



de procedencia marítima, hasta ocupar totalmente el frente del edificio del antiguo mercado, en la acera oriente de la calzada de La Viga.

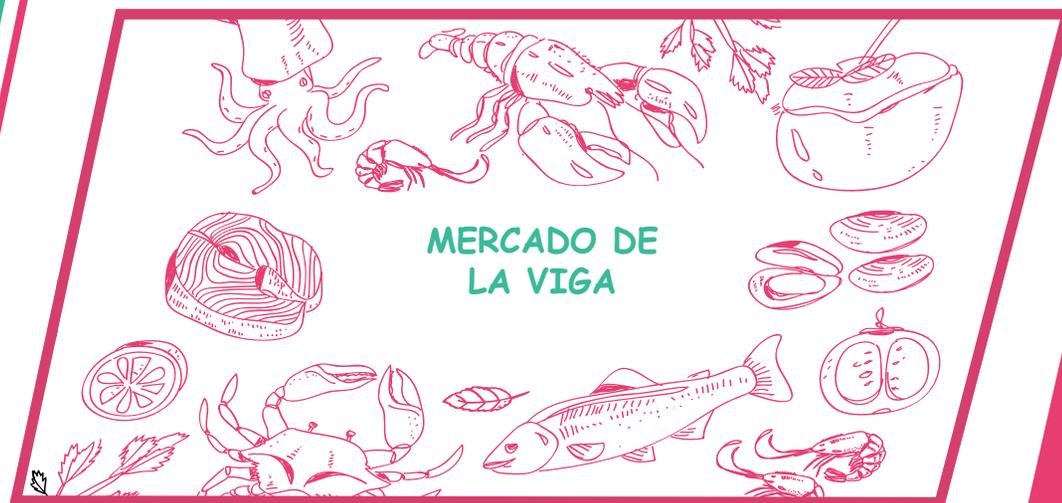
Estos restaurantes, unos más grandes que otros, ofrecen comida a la carta, pero su fuerte son los bufetes, con una gran variedad de pescados, mariscos y crustáceos, preparados de muchas maneras, incluyendo sopas, ensaladas y postres. Su costo va de \$145.00 a \$165.00, pudiendo zamparse un verdadero banquete en cualquiera de ellos, cuyos nombres anuncian su género gastronómico: Los Delfines, Almirante, El Faro, Los Pescaditos, Puerta del Sol, La Langosta, el Central Marisquero, Vikingos, Playa del Sol de Chiapas.

En estos locales además del bufete hay servicio a la carta con un menú muy abundante que ofrece las clásicas preparaciones, amén de sus respectivas especialidades, las de La Puerta del Sol son: alambres de mariscos; caballitos de mar, chile poblano relleno de mariscos, filete de pescado relleno de mariscos, molcajete jarocho, filete al cilantro con camarones y almejas, parrillada al ajillo, langosta y langostinos.

Los demás restaurantes ofrecen una carta semejante, algunos añaden lomo de salmón, cocteles levanta muertos, chilpachole de jaiba, alambre de mariscos y vuelve a la vida. Y no faltan en el menú platillos de enigmáticos nombres: Taco Popeye, Taco Estilo Gobernador, Camarones Momia, Filete Cazuela Tres Reyes, Mojarra Azteca, Mojarra Toluqueña, Ostiones Rasurados, Ostiones 4X4 o Cazuela Especial.

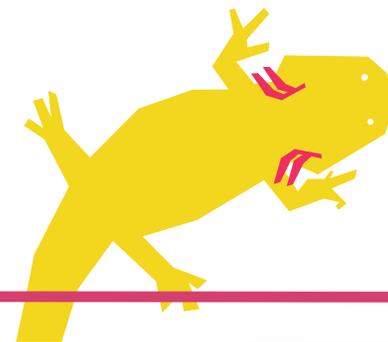
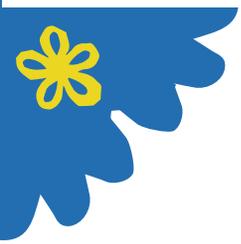
A este conjunto de restaurantes, se agrega la posibilidad de comer pescado y mariscos en puestos banqueteros ya que en la acera poniente de la calzada de La Viga, frente al Mercado de Pescado, se instaló una serie de puestos, dedicados a los productos del mar, haciendo un corredor continuo de pequeños locales con mesas y sillas bajo toldos multicolores y pequeñas cocinetas, logrando una agradable manera de comer al aire libre sobre una de las avenidas importante de la ciudad que, siendo ancha, es posible albergar este reducto gastronómico, añadiendo espacio frontal para el estacionamiento de los autos de los comensales, maniobra coordinada por los omnipresentes “viene, viene”.

La nomenclatura de puestos es muy sugestiva: El Camarón Pelao, Vamos a Los Mariscos con Patzy, Empanadas La Estrella, Mar y Sol, Mariscos Vero, Empanadas y Quesadillas Viky Rivera,



Mariscos Pepes, Playa del Sol. Pasando la calle de José María Ágreda y Sánchez también sobre La Viga, están varios más que no alcanzaron nombre, así como La Isla y Los Flamings.

Ente los comensales, se ven familias, parejas, trabajadores de oficinas y manuales, grupos diversos. En el puesto Mariscos Pepe, platiqué con una familia cliente del lugar, proveniente de Cuautitlán Izcalli, integrada por los padres, dos hijos pequeños y dos adolescentes, comentaron que de vez en cuando se dan el gusto, escogiendo este lugar porque es “rico y barato”. Este puesto es del señor José Antonio Cárdenas, antiguo mesero de los restaurantes del lugar, quien se independizó hace 15 años y ahora en su puesto ofrece diversos platillos a la carta y en paquetes guisados por su esposa, la señora Rosa Irene y atendiendo las mesas el señor Cárdenas y sus hijos, en un horario de diez de la mañana a las seis de la tarde.



Comentó don José que los días de mayor venta son los fines de semana, los de quincena y en semana santa, cuando se atiborra todo el lugar.

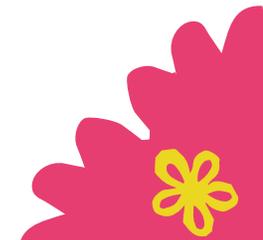
En el sitio, hay también locales y puestos de venta de pescado fresco, unos instalados en El Mercado de Pescados y Mariscos, que ocupa el recinto antiguo y otros, más pequeños, adosados a la parte posterior de los puestos de la orilla poniente, haciendo un total de 20 puestos entre ambas distribuciones.

Anunciándose en internet así: "Extenso surtido de Productos del Mar donde podrás encontrar pescados y mariscos frescos, así como todo lo necesario para su preparación".

Todo esto es La Vieja Viga, un montón de manjares directos de nuestros mares, un rincón culinario de pleno reconocimiento y recurrencia, el puesto callejero de comida más grande de la ciudad y si no, casi.

Un gran comedero histórico que vale la pena visitar, la calle más importante si de manducar pescado, mariscos y crustáceos se trata, en inagotables y sabrosas formas de preparación.

Hoy como en tiempos pasados, visitamos La Viga para sacarnos el gusto de regalarnos una buena comida, ya sea un ágape o un pisolabis. El Paseo y el Canal de antaño convidaban a los comederos improvisados de los chinamperos, que ofrecían viandas por ellos también consumidas y que para los visitantes urbanos eran "antojitos". Hoy, se va a la Vieja Viga, igualmente a disfrutar de la comida con reminiscencias del carácter lacustre de la ciudad, que alguna vez fue una isla de un lago de un valle custodiado por montañas. Laguna que se resistió a desaparecer conservando sus aguas en un canal, el de La Viga, que trajo hasta el siglo XX, una tradición que hoy todavía perdura. Antes en La Viga se comía un meztlapique, ahora un vuelve a la vida.



LOS PLACERES DEL SEÑOR SANTIAGO

R. Adriana Peyron Pucheu
Cronista de la Alcaldía Iztapalapa

¿Se preguntarán quién es ese señor Santiago y por qué voy a hablar de sus placeres?

El apóstol Santiago, Santiago el Mayor o Santiago de Zebedeo, era uno de los doce apóstoles de Jesús de Nazaret y se le conoce por sus múltiples milagros.

La fiesta en honor a Santiago Apóstol tiene ya cerca de trescientos años. Nos han platicado muchos pobladores algunos acontecimientos como milagros que atribuyen a la imagen. Para los habitantes de este pueblo que una vez fue chinampero y campesino, al cual, en expropiaciones e invasiones la ciudad le fue arrancando su fundo legal y zonas comunitarias, las fiestas patronales son parte de sus usos y costumbres pues su memoria emocional equivale a su alma (Taggart 2011).

¿Pero en dónde se encuentra el Señor Santiago?

Nextipac es un espacio de tierra firme, de los últimos asentamientos de los mexicas antes de establecer Tenochtitlán. Sus habitantes se consideran descendientes de las familias que poblaban este lugar hace quinientos años. Su entonces capilla, ahora parroquia, toma su nombre cristiano de su imagen principal de San Juan Bautista y que aún se encuentra en la misma y data de 1524, llamándose ahora San Juanico Nextipac.

En esta celebración hay cuatro mayordomías, la banda, las salvas, los fuegos artificiales (el castillo) y la mayordomía de jóvenes (que en la actualidad los que aún sobreviven tienen más de 70 años).

La fiesta comienza un domingo antes del 25 de julio con una kermesse en la cual podemos disfrutar todo tipo de antojitos, sopes, pozole, tacos de bistec, arrachera y otros como cochinita, tamales, tortas, ricos postres algunos tradicionales como arroz con leche y flanes. De beber hay, deliciosos atoles en especial uno tradicional de elote, jarritos locos a base de refresco y tequila servidos en recipientes de barro, adornados con una rebanada de naranja y escarchados con sal y chilito piquín, toritos de café, cajeta y frutas. También podemos saborear unos deliciosos pulques curados como piñón, fresa, guayaba y otros, que son los primeros en terminarse. Aunque con la modernidad han ido cambiando,

ahora podemos encontrar plátanos con leche condensada y papas fritas cubiertas con queso, cátsup y salsa valentina, salchipulpos, hot-dogs, hamburguesas y pasteles industrializados que acompañan con café.

Durante toda una semana se celebra una feria cultural en la que se presentan, payasos, grupos musicales, teatro y demás diversiones para chicos y grandes, ahí encontramos durante toda la semana chicharrones preparados, vasos con fruta, pan de pueblo, pizzas, buñuelos.

La tarde anterior a la celebración llega la banda que después de tocar para dar la bienvenida al Santo se les da de cenar, generalmente se sirve algún guisado caliente como chicharrón en-salsa o algún tipo de guisado caldoso.

El día de la celebración la banda llega y toca las mañanitas en la iglesia y de ahí se va a almorzar, generalmente se sirve huevo de alguna manera servido con deliciosos frijolitos, o chilaquiles, pan de dulce, café o té generalmente de hierbabuena o limón.

En las otras mayordomías se preparan para la procesión, ese día solo salen las imágenes de Santiago. Para tener fuerza, en todas se sirve atole y pan, ya sean bolillos o pan de dulce, al terminar la procesión se dejan las imágenes en la iglesia hasta la celebración de la misa generalmente a la una, así que





para aprovechar el tiempo hay que ir a reponer fuerza, dependiendo de la mayordomía se sirven chilaquiles o enchiladas, caldos de pollo, a veces carnitas o deliciosos y picositos guisados u otros platillos como un delicioso pipián.

Al terminar la misa ese día los mayordomos se reúnen para comer y generalmente son carnitas, acompañadas de refrescos y ahora se está regresando a la buena costumbre de ofrecer aguas de fruta que en esta celebración generalmente son de jamaica y guayaba.

El sábado siguiente se adorna el interior de la iglesia y se coloca la portada por la tarde, en la noche se sirve café y pan en el jardín a los que trabajaron para poner la portada. Ese día la mayordomía de la banda da de cenar a la misma y el domingo muy temprano ofrece pan, café y té a los integrantes que van a las siete de la mañana a dar las mañanitas.

El domingo se realiza una gran procesión en la que participan todas las imágenes de todas las mayordomías encabezando la misma las del Señor Santiago.

Esta es iniciada por los charros y puede haber Huehues, Chinelos, Santiagueiros y danzantes. Este día la comida es semejante a la del día del santo, con sus variantes. Antes de la procesión pan y atole o café. Para el almuerzo guisos variados y este es el gran día de la comida festiva.

Como los detalles de su realización se transmiten de generación en generación, depende de los actores sociales en turno para su existencia, que la reconozcan, reproduzcan, transmitan, transformen y creen para su comunidad (Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo 2011).

Esto hace que las tradiciones arraiguen y se conviertan en patrimonio de los pueblos (Taggart 2011, Lutz 1986 y Rosaldo 1998).

El mole es elaborado a partir de los ingredientes tradicionales, en algunos casos desde una o dos semanas antes ponen a secar los chiles que van a utilizar. Describo brevemente la comida que suele servirse este día y sus variantes:

Cabe señalar que como son cuatro mayordomías diferentes las comidas se llevan a cabo en las diferentes locaciones: en la de Jóvenes se acostumbra para celebrar a Santiago Apóstol servir sopa de médula, arroz con mole acompañado de los tamalitos de alverjón y pulque de fresa y de “sangre de conejo” este se prepara con tuna roja y granos de granada, tampoco faltan las aguas frescas de Jamaica y guayaba, se disfruta mientras un buen grupo de danza mexicana nos deleita. En la de las Salvas se sirve una sopa con calabacita y elote, arroz con mole elaborado con piñón y almendra acompañado de los tamalitos de alverjón rociados con pulque de piñón y de “sangre de conejo” aquí se acostumbra a servir de postre un pan relleno de requesón que se trae de Tlaxcala de donde también viene el pulque. Cabe destacar que esta familia desde hace tres generaciones se dedica a la producción de pulque. En la de los Fuegos Artificiales se sirve arroz con mole y tamalitos de alverjón o carnitas y aguas frescas o refrescos. Y por último en la de la Banda, el tradicional mole con arroz acompañado de sopa de codito con pollo, a veces preparan una deliciosa barbacoa de pollo en la que uno de los ingredientes es la hoja santa, que le da un sabor excepcional.

Pero aún no terminan los placeres del señor Santiago...

Para el día del entrego o sea el cambio de la mayordomía el Mayor que entrega ofrece una comida que puede variar entre mixiotes, o algún otro guisado, carnitas y arroz o sopa de pasta de algún tipo. El que recibe según sea el presupuesto ofrece galletas y refresco y una vez que se ha hecho la lectura del inventario se ofrecen tamales, atole o té.

Así que como pueden ver los placeres del señor Santiago son muchos y variados que se disfrutan durante dos semanas al año. En las nuevas generaciones no hay mucha ayuda, aunque cuando de degustar los alimentos se trata no ponen peros. Así que en julio aparten fecha en la semana del 25 y buen provecho.

VISITAR MILPA ALTA ES VISITAR UN PEDACITO DE GLORIA

Alfredo Yescas Flores
Cronista temático de Milpa Alta

La Ciudad de México a pesar de ser una de las ciudades más grandes del mundo, cuenta con una bella zona rural situada al sur a solo 27 Km. del centro de ésta.

La Alcaldía de Milpa Alta o Malacachtépec Momozco (promontorio de piedras rodeado de cerros donde hay túmulos funerarios o cerro de los malacates) fundada en 1529, con 228 kilómetros cuadrados, la integran 12 pueblos de los que nueve son originarios; con 137,000 habitantes el 3% habla la lengua Náhuatl. Esta alcaldía está situada en la parte baja de la serranía Ajusco Chichinautzin, y cuenta con zona boscosa, donde el frío y la lluvia están presentes en verano, la fiesta patronal es el 15 de agosto.

Año con año, entre otros festejos, celebramos en San Pedro Actopan la “Feria Anual del Mole”, dentro de las primeras tres semanas de octubre y es organizada por el Comité de Feria y la alcaldía; se instala en un predio ubicado en el kilómetro 17.5 de la carretera federal Xochimilco-Oaxtepec donde el visitante encontrará juegos mecánicos, puestos de artesanías, golosinas artesanales de la región, restaurantes con una amplia variedad de platillos a base de mole con pollo o guajolote sin faltar el arroz con chícharos adornado con un delicioso chile verde, frijoles negros de la olla con epazote, nopalitos en escabeche y desde luego esos deliciosos tamales de frijol; todo acompañado de un delicioso “tornillo” de pulque recién raspado de las magueyeras de Santa Ana Tlacotenco*, la fiesta patronal es el 29 de junio.

La feria cuenta con todas las facilidades para que el visitante tenga la certeza de sentirse cómodo, bien atendido, y sobre todo con la seguridad de poder pasear libre y tranquilamente en familia.

Desde luego no faltan los eventos culturales, musicales, y no olviden visitar las tiendas locales ubicadas en el centro y alrededores del pueblo donde encontrarán mole almendrado, el especial, todo producido de forma artesanal con chile pasilla, morita, ancho, mulato, aderezado con piñón, nuez, cacahuete, avellana y otros ingredientes que lo hacen especial y delicioso.

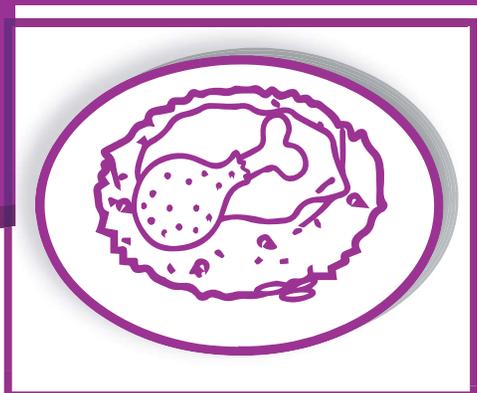
El estacionamiento es amplio y suficiente para recibir durante la feria a los más de seiscientos mil visitantes locales, del interior del país y extranjeros.



Milpa Alta también es un gran productor del llamado oro verde, el exquisito nopal verdura y este representa el 80 % de la producción y consumo de México.

Durante la tercera y cuarta semana del mes de septiembre de cada año, se lleva a cabo la “feria del Nopal” y esta resulta un gran atractivo para el visitante que desea hacer turismo gastronómico derivado de esta cactácea.

En Milpa Alta 5 mil productores cultivan en más de 4 mil trescientas hectáreas, 300 mil toneladas de nopal, lo que representa una derrama económica de 830 millones de pesos por año, también los productores disponen de un centro de acopio para comercializarlo.



En materia de turismo rural, esta cactácea nos da la oportunidad de visitar diferentes centros de cultivo, lo que con lleva al turismo gastronómico a través de platillos como nopalitos en escabeche, con longaniza, con chicharrón, con

queso de tres tipos, capeados y hasta en nogada, la forma más popular es en ensalada con cebolla, jitomate y queso adicionada con aceite de olivo o simplemente asados en comal.

*Lugares de interés a visitar en los pueblos de Milpa Alta:

Villa Milpa Alta o Malacaxtepec Momoxco (promontorio de piedras, rodeado de cerros, donde hay túmulos funerarios, o cerro de los malacates).

Edificio de la alcaldía José María Morelos y Pavón, el Museo Regional “Altepepialcalli” (casa de las reliquias del pueblo), el Ex Convento de la Asunción de María, la Capilla de La Guadalupana, la Capilla de Los Ángeles, la Capilla de la Luz, la Capilla de la Concepción de María, la Capilla de Santa Martha, la Capilla de la Santa Cruz, Capilla de San Mateo y la fiesta patronal que inicia el 15 de agosto.

San Pedro Atocpan (sobre tierra fértil):
Capilla Yencuitlalpan (en la tierra nueva) inmueble Franciscano de 1560, el Santuario del Señor de Las Misericordias, la Parroquia de San Pedro

(declarado monumento histórico en 1933), y la fiesta patronal que inicia el 29 de junio.

San Pablo Oztotepec (sobre la cueva en el cerro):
Iglesia Apóstol San Pablo siglo XVI, la Iglesia del Señor de Chalma, el Cuartel Zapatista donde se ratificó el Plan de Ayala el 19 de junio de 1914 y la fiesta patronal que inicia el 29 de junio.

San Salvador Cuauhtenco (en la orilla del bosque):
Iglesia del Divino Salvador edificada en los siglos XVI y XVII, la fiesta patronal que inicia el 6 de agosto.

San Bartolomé Xicomulco (en el hoyo grande o lugar de jicotes):
Iglesia Franciscana San Bartolomé Apóstol edificada en el siglo XVI, y la fiesta patronal que inicia el 24 de agosto.

San Lorenzo Tlacoyucan (donde se juntan los breñales, la maleza o el matorral):





Iglesia Franciscana de San Lorenzo Mártir, construcción iniciada en el siglo XVIII y finalizada en 1896, la Ermita el Calvario construida entre los siglos XVI y XVII tumba del gran gobernante y orador Hueyitlahuilli capitán Mexica, el mirador hacia la Ciudad de México y la fiesta patronal que inicia el 10 de agosto.

San Jerónimo Miacatlan (cerca, donde están las cañas): Faro Milpa Alta, instalaciones creadas para muestras artístico-culturales, el taller de enseñanza de la lengua Náhuatl, los talleres de telar de cintura e instalaciones para la sustentabilidad ecológica y la fiesta patronal que inicia el 30 de septiembre.

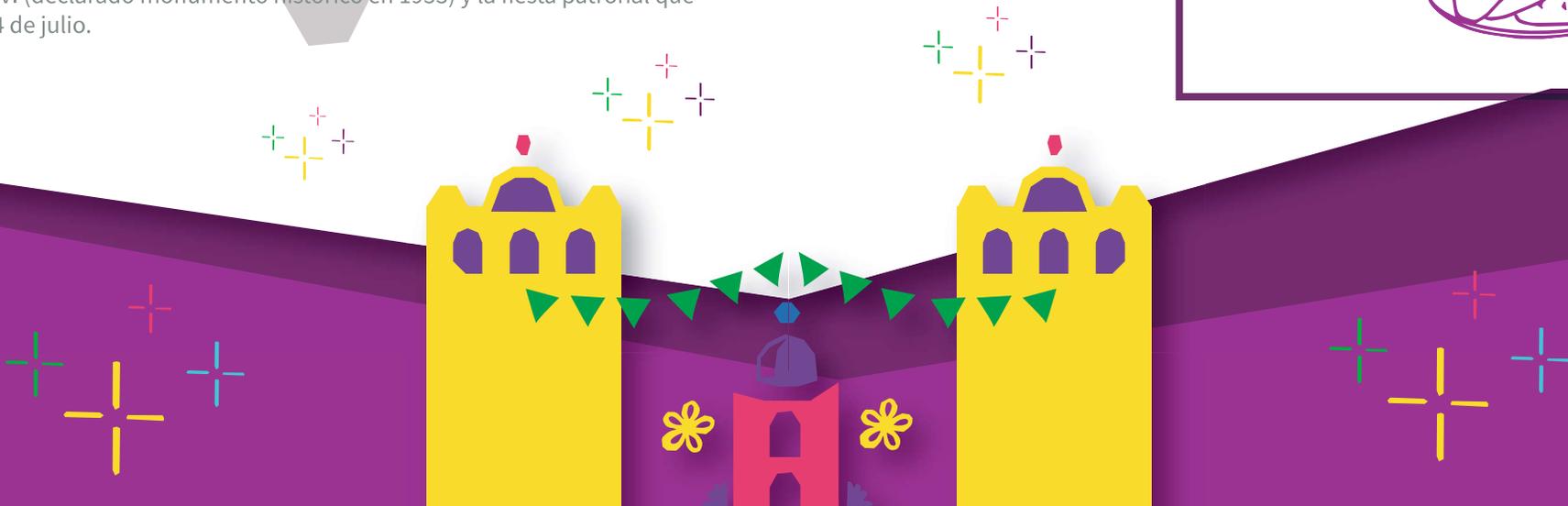
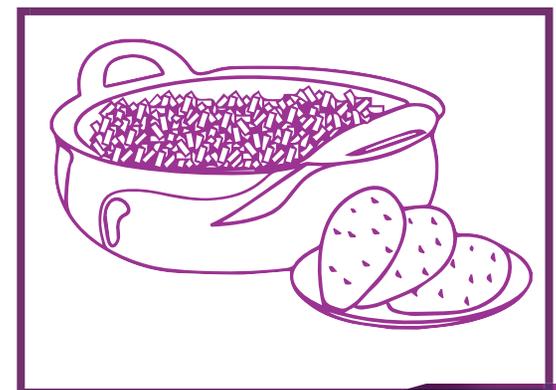
San Francisco Tecoxpa (sobre piedras amarillas): iglesia franciscana edificada en el siglo XVI, la Ermita construida en el siglo XVI, el Ahuehuate, árbol centenario y la fiesta patronal que inicia el 4 de octubre.

Santa Ana Tlacotenco (a la orilla de los carrizos): Feria Gastronómica del Elote del 7 al 17 de septiembre, el Templo de Santa Ana del siglo XVI (declarado monumento histórico en 1933) y la fiesta patronal que inicia el 24 de julio.

San Juan Tepenahuac (cerro cerca del agua): Iglesia Franciscana de San Juan Bautista construida en el siglo XVI y la fiesta patronal que se celebra el 24 y el 25 de junio.

San Agustín Ohtenco (en la orilla del camino): Capilla de San Agustín Ohtenco, la fiesta patronal a “San Agustín el Alto” que se celebra del 27 al 29 de agosto, el concurso internacional de globos de papel de china que se celebra los días 1 y 2 de noviembre.

San Antonio Tecomítl (olla de piedra): Parroquia Franciscana de San Antonio de Padua edificada en el siglo XVI (declarado monumento histórico el 19 de julio de 1933), la Olla de Piedra, oquedad natural, burbuja de aire formada por lava del volcán “Teutli”, la fiesta patronal a San Antonio de Padua que inicia el 13 de junio y el 13 de septiembre se celebra la fiesta para conmemorar el milagro de la “Renovación de la Preciosa Sangre”, y por supuesto la fiesta del Día de Muertos que se celebra los días 1 y 2 de noviembre, con verdaderas obras de arte esculpidas sobre la tierra que cubre las tumbas.



Si te gusta el senderismo y para cerrar con broche de oro, puedes visitar uno de ocho volcanes inactivos que existen en la CDMX, el volcán “Teuhtli” o “Teuctzin” (venerable señor) elevación tipo hawaiano con formación tipo escudo, pues su diámetro es mayor a su altura de 2,710 m sobre el nivel del mar.

Para llegar a Milpa Alta se aborda la línea 2 del metro estación Zócalo con destino a la estación terminal Taxqueña donde se transborda ya sea a un transporte colectivo o autobús con destino a Milpa Alta, por la ruta de Xochimilco o por Tláhuac. También se puede llegar a través de la línea dorada o línea 12 del Metro que cruza con la línea 2 en la estación Ermita, hasta llegar a la estación terminal en Tláhuac y ahí se aborda el transporte público o autobús con destino a Milpa Alta.

Para estos recorridos se recomienda vestir ropa cómoda como pantalón de mezclilla, tenis o zapatos informales con suela suave sintética,

playera o camisa informal, gorra o sombrero, chamarra ligera y bloqueador solar; si visitas el Teuhtli te sugerimos llevar equipo básico para alpinismo (caminata a campo traviesa).

Milpa Alta te recibe con los brazos abiertos y recuerda que, en nuestros 12 pueblos, te esperamos para mostrarte las bondades de la naturaleza, su gastronomía, sus usos costumbres y tradiciones. La visita propuesta te dejará con un buen sabor de boca y sobre todo con el deseo de regresar.

“Preguntando se llega a Milpa Alta”

Somos tus atentos y seguros anfitriones.





Dra. Claudia Sheinbaum Pardo
Jefa de Gobierno de la Ciudad de México

Carlos Mackinlay
Secretario de Turismo de la Ciudad de México

Armando Mújica Romo
Director General de Competitividad Turística

Paola Alcocer
Directora de Fomento a Micro, Pequeña y Mediana Empresa Turística

Eduardo Campos Vargas
Subdirector de Desarrollo de Productos y Emprendedores

Turismo de Barrio CDMX
Luis Abraham Palomar Martínez
Elena Arroyo García
Emma Rosas López



TURISMO DE BARRIO

f @TurismoCDMX

@CDMXTravelOficial

turismo.cdmx.gob.mx

cdmxtravel.com

#TurismoDeBarriocdmx



CAPITAL CULTURAL DE AMÉRICA



#TurismoDeBarriocdmx