



Por: Wal Durán  
walduran@gmail.com

# La Reliquia

## Una deliciosa tradición sampetrina llena de fe

¿Y sí cumple? ¡Claro que cumple!, ¡Sí nos hizo el milagrito! Nos contaba mi mamá de una vez que se iban a caer a un voladero y le pidieron a San Judas Tadeo que los llevara y trajera con bien de un viaje en carretera, donde se salvaron para contarla y dedicarle desde entonces esta Reliquia que año con año se lleva a cabo para el día 28 de Octubre.

### Dedicado a la Virgen y/o San Judas Tadeo.

Les contaré que la Reliquia consiste en hacer un rezo frente a un altar dedicado a San Judas Tadeo, llamado “el santo de los casos difíciles”; la Virgen de Guadalupe, al santo de su devoción o al que usted se encomiende; por favores recibidos o a pago de una “manda” El altar es montado en una mesa cubierta con un mantel o con pliegos de papel de colores y se adorna con flores, papel picado, luces y veladoras.

El santo o virgen llega por lo general en obsequio, y en algunos casos hasta robado. Ahí se le ofrenda la Reliquia, se le reza y luego, en el caso del robado, se les devuelve sin que nadie se entere. En las oraciones se le dan gracias por los milagros concedidos en la enfermedad y solicitándole salud y bendiciones para todos los miembros de la familia.

### Al Ritmo del Tambor, Huaraches, Cascabeles y Sonajas.

La celebración se complementa con una “Danza de los Matachines”, Soldados de la Virgen de Guadalupe, mejor conocidos aquí como Danzantes, haciendo una representación prehispánica de los indígenas y sus atuendos.

Un grupo de personas, generalmente hombres, se visten y bailan en dos filas a ritmo de un tambor, con penachos en la cabeza, sonajas de guaje en la mano y cascabeles en las piernas. Los participantes del grupo de danza van vestidos en color rojo con una imagen de la Virgen de Guadalupe, adornada con lentejuela cosida, así como pedazos de carrizo y espejos alrededor, cosidos a la “nagüilla” Los Danzantes visten largos calcetones y calzan pesados huaraches, además un arco y flecha. El Grupo de danzantes es dirigido por la muestra o “pisada” que ponen sus capitanes en el frente y atrás, seguidos por los demás integrantes, quienes son corregidos por el látigo del “Viejo de la Danza”, que nunca lastima realmente pero va asustando con sus máscaras horrorosas a los que ven el espectáculo. Sin que sepamos por qué, antiguamente el “Viejo de la Danza” llevaba una muñeca de trapo atada con un mecate a la cintura.

El grupo de danzantes puede ser integrado por miembros de la familia que ofrece la Reliquia, o de aquellos que quieran participar de la danza en ofrenda a la virgen o santo. La danza señala a la casa donde se presenta que ahí se darán los rezos y la reliquia, en ese orden.

Para el día 12 de Diciembre, las Diferentes danzas de San Pedro se organizan afuera de la Iglesia, haciendo un despliegue de color, seguido por un peregrinar que concluye con la danza de cada grupo y una ofrenda en el altar de la Iglesia. Se habla de que el color rojo característico de los Danzantes que vemos hoy se originó en San Pedro, según contaron en una reunión llevada a cabo en Parras de la Fuente por Danzantes ya de avanzada edad.



### ¡Qué Buen Sazón!

Las tareas de la celebración inician muy temprano con el dorado de las sopas en enormes cazos de metal montados en ladrillos, que se calientan en fuego de mezquite o leña, las sopas son secas (sin caldo), de diferentes tipos o presentaciones y hasta diferentes recetas, sopas de pasta como tallarines, estrellas, semilla de melón, fideos, de formas de estrellas, y arroz. Por lo general las señoras de la casa, tías, primas, comadres y sobrinas preparan el rico guisado y sopas.

El platillo fuerte es el “Asado con Chile Colorado”, que consiste en un guisado de puerco en chile rojo y se presenta como el elemento de lujo del banquete ofrecido, en gratitud o complacencia del santo venerado, como en el principio bíblico de "Dar de comer al hambriento".

La carne de puerco (pierna, lomo) se corta en pequeños trozos y se sancocha en un cazo con manteca de puerco y se le agrega después el chile rojo, que se prepara con chile guajillo, tomate, cebolla, jugo de naranja, cáscara de naranja, especias (ajo, pimienta, orégano, hojas de laurel, sal al gusto), galleta y tortilla o harina de maíz (para que espese) y las hierbas de olor. Todo esto se lleva al molino y de pasada les cuento que parte de la receta secreta de algunas familias es agregarle 3 coca-colas para un mejor sabor durante la cocción, que tarda más o menos una hora.

La comida se bendice antes por el padre y se sirve en una mesa donde se va pasando con la olla para servirle sus diferentes sopas y por último el asado.

Es bien sabido que quienes crían en su casa o tienen en engorda un marrano, es para la reliquia y así le llaman: “el marrano de la reliquia”, lo van alimentando durante el año.

### Cada quien su Reliquia

El término Reliquia se define en la fe católica como un objeto de culto de los restos dejados por un santo después de su muerte o de aquellos objetos con los cuales ha tenido contacto o presencia ante el santo. De contacto pueden ser sus huesos, clavos, túnicas, hilos y de presencia velas, agua y como nosotros la concebimos: la Comida o Reliquia. Se sabe que la tradición de la Reliquia como, hoy la celebramos y conocemos, se adoptó de la que se celebra en la ciudad de Zacatecas y que fue traída por los emigrantes que llegaron a la Comarca Lagunera en los trenes de la época en el siglo XIX. Ellos la dedican a la Virgen de Santa Ana cada año el 26 de julio. Cabe mencionar que ellos también tienen una reliquia: dulce de atole, pinole y pan ranchero. Las Reliquias de Santa Ana se encuentran en Chartres, Francia desde 1205 donde se le rinde devoción.

En Chalchihuite, México la sirven adicionando frijoles blancos y celebrando a San José, patrono de los Carpinteros el día 19 de abril. Otros santo celebrado es el de San Francisco de Asís; la Virgen del Refugio el 4 de Julio; el 8 de Diciembre la Santísima Virgen de San Juan de los Lagos. Otros Estados donde se mantiene esta tradición, además de Coahuila, son Durango y Nuevo León.

Esperemos que sin duda este año participemos de nueva cuenta de esta costumbre, donde veremos que como siempre y milagrosamente alcanzan las bendiciones y la comida para todos los asistentes, que es por lo cual seguimos disfrutándola año con año. Aprovecho para mandar un saludo muy cariñoso a “Muñe”, Isabel Luna Durán, que este año hiciera el asado y sopas junto con la señora Coco y Natalia de El Venado, ¡Qué rico les quedó!, así como a Sara Segovia, a quien a muy conocida buena voz llevo a cabo los rezos y cantos de la Reliquia ofrecida en la casa de mis padres Ma. Azucena Mesta Espinosa y Daniel Durán Herrera. También a mi tío Pedro Mesta y Chabela Durán, quienes me inspiraron y dieron información para esta redacción de la Reliquia.

**ESTÉTICA Zaira**  
 Peinados  
 maquillaje  
 Uñas de acrílico  
**Te ofrezco Cortes de última Moda!!!**  
 Damas, caballeros y niños  
**LUNES CORTES 2X1**  
 Av. Guerrero # 125  
 Tel. Cel. 872 105 20 10. San Pedro, Coah.

**La CERRADITA**  
 Todo lo necesario para tejer:  
 Aguja; estambres, cintillas; hilos;  
 telares circulares y rectangular,  
 pintura textil y muchas cosas más...  
 Gran Variedad de estambres  
 nacionales e importados  
 Asesoría gratuita en la compra del  
 material  
 Calle Cepeda # 122  
 casi esq. con Av.  
 Lerdo, San Pedro,  
 Coah.  
**Esta temporada regala un detalle hecho con estambre**

**CARNICERIA ALMARAZ**  
**Su Carne**  
 El Sabor del Norte  
 Carne de Res, Puerco y Pollo  
 Carne 100% de engorda  
 Todo para su carne asada:  
 Refrescos, abarrotes, botanas y carbón  
 LOS DOMINGOS RICA BARBACOA,  
 CHICHARRONES Y CARNITAS  
**SERVICIO A DOMICILIO**  
 al tel 872 105 15 14  
 Av. La amistad y calle Texcoco, San Pedro, Coah.

**FELIZ CUMPLEAÑOS**  
 En la medida en que pasan los años nos damos cuenta lo hermosa que es la vida y de lo que nos enriquecemos con el pasar de los años.  
 Muchas Felicidades!  
 4 de nov. 26 de nov.  
 Carla Graciela Alvarado Flores. Amparo Sifuentes Luna.  
 5 de nov. 27 de nov.  
 B. Alicia Sifuentes Luna. Ma. Concepción Luna de Hdz.  
 12 de nov. 2 de diciembre.  
 Ma. Elena Sifuentes Luna. Tatiana Mendoza Cepeda.  
 15 de nov. 5 de diciembre.  
 Mónica Saraí Alvarado Flores Rosa Belia Sifuentes Luna