

## **Rituales de días de muertos y conservación de la memoria alimentaria en localidades de origen indígena**

SP.24: Sacralización de la comida y ritualización del comer como estrategias de superación de desigualdades en América Latina

### **Ponentes**

<b>Nombre</b>	<b>Pertenencia Institucional</b>
---------------	----------------------------------

Yuribia Velázquez Galindo	Universidad Veracruzana
---------------------------	-------------------------

## Introducción

El objetivo de este trabajo es reconocer las celebraciones de días de muertos en localidades de origen indígena como un espacio de resistencia cultural y de mantenimiento de la memoria alimentaria, donde se conservan y transmiten de manera intergeneracional culturas alimentarias y visiones sobre el mundo con hondas raíces ancestrales, a través de las sensaciones, la práctica y la vivencia emocionalmente plena.

México es un país con una gran diversidad biológica y cultural. Cuenta con una tradición alimentaria de origen ancestral de la cual se tienen registros a través de los escritos de los primeros evangelizadores (Las Casas, [1552] 1997; Sahagún, [1557]1976; Durán. [1558])1996. En estos trabajos se describe la extensa riqueza biológica en que habitaban los antiguos pobladores del territorio mexicano, así como la diversidad de los alimentos que se integraban a la dieta y que se hacían presentes en los mercados centrales.

Las adaptaciones logradas por las poblaciones indígenas a las características de los diversos territorios, así como la gestión de los diversos componentes que lo integran son un tema fascinante. Las regiones indígenas del país (Serrano Carreto, 2006) han sido clasificadas con base en aspectos geográficos y ecológicos y es muy interesante observar que esos espacios mantienen una mayor conservación de la biodiversidad que el resto del territorio, lo que ha llevado al reconocimiento que de que estos espacios poseen una mejor gestión de los recursos con base en los saberes bioculturales desarrollados históricamente por las poblaciones de origen ancestral (Toledo y Barrera-Basols, 2001; Boege, 2001).

A pesar de las políticas alimentarias implementadas en el campo que han impulsado el monocultivo y el uso de glifosato mediante “apoyos” a los pequeños productores, desde los años 70’s del siglo pasado hasta la actualidad. La desigualdad social y epistémica que las poblaciones de origen indígena han enfrentado les ha llevado a la casi desaparición de sus modos de vida, sin embargo, todavía en algunas localidades se conservan sistemas alimentarios, que si bien se encuentran severamente intervenidos y afectados por la desvaloración de sus procesos poseen una tradición ancestral que se expresa en la producción, preparación, distribución, consumo y gestión de los desperdicios:

- a) En el nivel productivo, por la conservación del cultivo agrícola bajo el sistema de *milpa*, que es un policultivo que consiste en la siembra conjunta de maíz, frijol, calabaza y chile en un mismo espacio con más de cuarenta especies vegetales comestibles diferentes. Este sistema, se utiliza generalmente unido al aprovechamiento de los ecosistemas circundantes bajo el modelo de la estacionalidad que se aplica a la pesca, la caza y la recolección de hongos, plantas y animales silvestres. La producción incluye formas colectivas de trabajo en la siembra, en el cuidado de la siembra y, algo muy importante, en el reparto de los productos cosechados. Además, todo el ciclo de cultivo, pesca y recolección se encuentra determinado por rituales que enmarcan los cambios estacionales;
- b) En el nivel de procesamiento, los alimentos cultivados en la milpa son preparados y consumidos durante sus diferentes fases de maduración, dependiendo de la estacionalidad local, lo que potencia disponibilidad. Por ejemplo: del maíz tierno se consume la flor en tortitas con masa, se masca la caña verde, se come el elote cocido, se utilizan sus hojas -de la vara y del maíz- para envolver alimentos cocidos al vapor (tamales). Ya convertido en mazorca, se utiliza el grano seco para convertirlo en masa, la vara seca se transforma en forraje, en abono o en combustible. Algo parecido ocurre con la calabaza y el frijol, que también se consumen en distintas fases de maduración. Los alimentos frescos son muy valorados y se preparan inmediatamente. Las preparaciones de alimentos son colectivas, tanto en el marco de la vida familiar como comunitaria; Los granos o semillas de maíz, frijol, calabaza y chile son muy valorados porque permiten una mayor conservación.
- c) En el nivel de distribución, se incluyen modelos de intercambio tanto de productos de la cosecha, como de alimentos preparados entre amigos, parientes y afines a los miembros de la familia extensa. Estos intercambios, al no estar medidos por el dinero, sino que se rigen bajo una lógica distinta, permiten el acceso a los alimentos de forma equitativa y reducen los desperdicios. Algunos intercambios forman parte de la vida ritual colectiva, por lo que fortalecen la identidad local y los vínculos con otras existencias que habitan el cosmos.
- d) El consumo los alimentos se realiza de forma colectiva con base en normas de comensalidad que incluye no solo a los seres humanos sino a otras presencias activas en el universo que participan trabajando con los humanos en la producción de alimentos.

## Ritualidad agrícola

Actualmente, en localidades de origen indígena, el ciclo de cultivo del maíz se encuentra enmarcado por rituales con los cuales se propicia el apoyo de entidades no humanas en el marco de la producción agrícola, porque el agua, el viento, la tierra, el sol, los santos y, por supuesto, los difuntos, participan con los seres humanos a través de diferentes formas en la producción de alimentos (Good, 2004).

Entre las celebraciones tradicionales conocidas como *fiestas* desde la cosmovisión indígena, se encuentra la *fiesta* del maíz también conocida como la *bendición* de la semilla, en donde se potencia la capacidad productiva de las semillas que serán sembradas; la ofrenda a la tierra que se realiza antes de la siembra en la cual se entregan alimentos a la tierra para fortalecerla y que esta sostenga buenas cosechas; *fiesta* del agua en el tres de mayo en donde se ofrecen alimentos al agua de manantiales y al agua de lluvia, la *fiesta* del elote en el mes de septiembre que se celebra preparando elotes y compartiéndolos con quienes ayudaron en la siembra y la *fiesta* de los muertos chicos y de los grandes con la que se celebra la cosecha, en el mes de noviembre (Velázquez, 2021).

El sistema de pensamiento indígena se caracteriza por una visión centrada en la colectividad y tiene que ver con una concepción del mundo en la cual todos los seres que componen el mundo se conciben como inherentemente interdependientes. Esta visión tiene grandes diferencias con el sistema de pensamiento de la modernidad en el cual los seres humanos se entienden como independientes, dueños de sus decisiones y de los resultados de sus acciones; y en el que ser humano es el único sujeto del cosmos y la relación que establece con la naturaleza es completamente utilitaria ya que ésta está compuesta por seres vivos -plantas y animales- y otros componentes que son objetivizados.

La perspectiva de interdependencia (Velázquez 2018) propone que los seres humanos son indispensables unos a otros para actuar y cumplir con las actividades necesarias para la subsistencia. En tanto que los componentes de aquello que la modernidad llama naturaleza no son objetivados, sino personalizados se reconocen como agentes intencionados con los cuales los seres humanos interactúan de forma constante colaboran, entran en conflicto, negocian y llegan a acuerdos para el mantenimiento de la vida en el cosmos. Desde esta visión del mundo, los seres humanos al interactuar de forma constante aprecian y promueven la buena relación entre seres humanos y seres no humanos a través de la celebración de rituales y, algo muy importante, al término de la vida, los seres humanos pasan a formar parte de esas existencias y continúan apoyando la vida de los humanos.

Un aspecto muy interesante es que los vínculos y el punto de relación entre estas existencias diversas y el ser humano se mantiene a través de la comida, porque al igual que los seres humanos, las diversas existencias requieren ser alimentadas para mantener su fuerza.

### **Las fiestas de difuntos**

En este trabajo nos centraremos en la festividad de días de muertos que fue reconocida en el 07 de noviembre de 2003 como Patrimonio cultural inmaterial de México, por parte de la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). La conmemoración del Día de los Muertos, tal como la practican en las comunidades indígenas mexicanas, se celebra el retorno transitorio a la tierra de los familiares y seres queridos fallecidos.

Durante estas fechas, los difuntos llegan a la casa de los deudos y allí comparten alimentos con los vivos. Los difuntos son recibidos con alegría y respeto y en su honor se colocan altares con los alimentos que eran de su gusto, cuando estaban vivos.

Esta celebración anual representa un momento privilegiado de encuentro no sólo de los hombres con sus antepasados que ya murieron, sino también de los parientes porque las familias extensas se reúnen para preparar los alimentos que serán compartidos con amigos, afines y vecinos.

De forma general los Días de muertos se celebran el 1 y 2 de noviembre, aunque en el calendario católico sólo el 2 de noviembre se dedica a los fieles difuntos. Tradicionalmente, el 1 de noviembre, el día de Todos los Santos, la celebración es dedicada a los *difuntitos* -las personas que murieron siendo niños- y el 2 de noviembre, a los difuntos grandes, es decir, a aquellas personas que murieron siendo adultas.

En la época prehispánica, las celebraciones dedicadas a los difuntos tenían tres meses de duración; y, de acuerdo a la organización del calendario, cada mes estaba integrado por una veintena de días completando, esta celebración, sesenta días en las cuales eran dedicados a los difuntos, de acuerdo a su tipo de muerte y al destino ultraterreno que cada uno de ellos habitaba y desde donde cada uno de ellos podía cumplir su función para ayudar a los seres humanos en el mantenimiento del cosmos.

Uno de los meses se ofrendaba a las personas que morían con enfermedades o accidentes vinculados al agua, las tormentas o los rayos, ellos se consideraban como apoyo de las deidades de la lluvia. Otro mes se ofrendaba a los guerreros muertos en batalla, quienes habitaban después de muertos en el cielo del sol cumpliendo las funciones de acompañar al sol en su diaria batalla contra la oscuridad. Su papel era acompañar al sol desde el oriente hasta el zenit; el mismo mes se ofrendaba a las mujeres muertas en parto quienes eran consideradas guerreras muertas en batalla y también a los comerciantes que morían en los viajes, ellos acompañaban al sol desde el zenit hasta el poniente y lo dejaban en la entrada al Mictlán.

Finalmente, otro mes se dedicaba a los difuntos que morían de viejos o por enfermedades largas; estas personas al morir se cremaban y enterraban en ollas en los lugares de labranza y en los altares familiares, ellos eran considerados guardianes familiares. Ellos habitaban el Mictlán y su función era ayudar a los familiares vivos a sobrevivir y a producir alimentos. Los niños que morían a edades tempranas se creía que volvían a renacer en la tierra.

Actualmente, en algunas regiones del país, se considera que quienes tuvieron una muerte violenta, fueron asesinos o transgresores de las normas de conducta socialmente aceptadas, se integran a ayudar a los dueños del monte y de los terrenos agrestes y son vigilantes del cuidado de las plantas y animales silvestres.

La organización calendárica se ha transformado y, dependiendo de las costumbres de cada localidad indígena, es posible encontrar celebraciones que se realizan entre el 26 de octubre y el 2 de noviembre, como en Veracruz. O bien desde el 29 de septiembre hasta el 30 de noviembre, como en la Sierra Norte de Puebla y el norte de Veracruz, ambas regiones en las que se continúa una celebración en honor a los difuntos, por sesenta días.

Actualmente, a pesar de los cambios históricos ocurridos, la celebración que se realiza, en Veracruz y Puebla, dedica un día particular a los difuntos derivado de la forma de muerte: los muertos por violencia, los ahogados, los que murieron de forma pacífica. Y además se dedica un día para los niños difuntos, también se celebra un día para las mascotas que murieron.

La celebración de los días de muertos implica una ruptura con la cotidianidad para entrar en un espacio sagrado, distinto en el cual se va a compartir los alimentos con las y los abuelos, las madres y padres, con las personas

queridas de las familias que ya son difuntas. La preparación para esta celebración, en localidades indígenas se lleva a cabo durante todo el año. Las familias van comprando poco a poco los ingredientes de los alimentos que se colocará en el altar de muertos, principalmente aquellos como chiles secos, granos, hojas secas de maíz, dulce de piloncillo, calabazas maduras, entre otros. Mientras que aquellos que se requieren frescos como las carnes, las frutas y verduras se compran en las fechas cercanas a la celebración en los mercados cercanos.

La preparación de los alimentos es una actividad colectiva ya que se requiere alistar varios platillos. Los platillos son aquellos alimentos que les gustaban a las personas difuntas y, algo muy importante, que se preparan de la forma particular: tal como eran consumidas por ellas en vida, lo que implica la activación de la memoria para reproducir técnicas antiguas de preparación y el uso de ingredientes particulares que son realizados y consumidos con apoyo de los miembros de las nuevas generaciones familiares que se reúnen desde distintos espacios para realizar esta celebración. Siempre estas festividades implican una gran movilidad poblacional.

En México desde los años 60's del siglo pasado se generó una migración generalizada desde espacios rurales hacia las ciudades y los flujos se han mantenido continuos desde entonces hasta la fecha. Desde el marco de la tradición, personas que migraron de zonas rurales hacia las ciudades, por ejemplo, y sus progenitores murieron en los lugares de origen, viajan a sus poblaciones originarias para celebrar la llegada de sus difuntos en el hogar acompañando a los miembros de sus familias extensas, que no migraron. Quienes no pueden viajar esperan a sus difuntos en sus casas, pero procuran preparar los alimentos que sus antecesores consumían, para ello se pone en movimiento un gran trasiego de productos a través de los mercados de productos de origen rural que llegan a las principales ciudades del país.

Los alimentos que serán preparados se deciden en colectividad, principalmente son una gran variedad de tamales. Los tamales se preparan con masa de maíz nixtamalizada con sal y se rellenan con diferentes tipos de carnes y salsas; también pueden llevar frijoles, habas, arvejón o chícharos tiernos cocidos y revueltos con masa de maíz, sal y un poco de manteca. Entre los guisados predomina el mole con pollo, pero también se integran platillos especiales de la época de la cosecha como diversos tipos de pipianes, que son preparados con pepita de calabaza, generalmente molida con diversos tipos de chiles y que pueden ir acompañados con carne, verdura o bien solos.

También se acostumbra colocar salsas de cacahuete con gran variedad de chiles, carnes o verduras como el chilacayote, entre otros. Entre los platillos dulces, se prepara la calabaza, el camote y la guayaba o el tejocote cocido con un poco de piloncillo. También se preparan dulces con la semilla de calabaza molida que se modelan a mano. Con el cacahuete y las semillas de calabaza tostadas se preparan planquetas, con el cacahuete molido se hacen mazapanes. En Veracruz se prepara pinole y tintines ambos elaborados con maíz tostado y molido.

Las bebidas que se colocan en un altar son el tradicional ponche que se elabora con frutas nativas de la temporada como son la guayaba y el tejocote que son hervidas en agua, a estas frutas base se le pueden adicionar otras como la manzana, la ciruela, el tamarindo, la naranja, la caña y otras más que se hierven con azúcar. También, dependiendo de los gustos se puede preparar café, diversos tipos de atoles, chocolate y preparar o comprar pan. Las panaderías, durante estas épocas ofrecen una gran cantidad de panes *de muerto* con formas diversas.

## Los cambios alimentarios

Actualmente, la población mexicana se encuentra en una grave crisis de malnutrición que se manifiesta por la prevalencia de sobrepeso y obesidad que alcanza, desde 2006, el grado de epidemia, afectando a todo tipo de población y a todas las clases sociales. El problema de la obesidad históricamente había afectado a las clases medias y altas y había sido analizado como una problemática derivada de la abundancia, sin embargo, estudios recientes señalan que la obesidad actual es un problema que resulta de la escasez de nutrientes en consumos de alimentos ultraprocesados de bajo costo que son altos en grasas saturadas, azúcares y carbohidratos, por ello se tipifica como una nueva forma de hambre.

Si bien es sabido que el problema del sobrepeso y la obesidad son fenómenos multicausales, que resultan de la interacción entre factores diversos como una alta ingesta calórica, estilos de vida sedentarios y falta de ejercicio, genética, entre otros; en el caso de México, el consumo de alimentos ultra procesados es uno de los factores que tiene mayor impacto, pues se ha llegado a afirmar que en el 2016 se consumían 221 kg de comida chatarra per cápita. Y este problema continúa agudizándose, porque México es un gran productor de comida chatarra cuyas

empresas utilizan, sin normas regulatorias gubernamentales, una propaganda excesiva en los medios de comunicación masiva que se enfocan en generar una demanda del tamaño de la producción de esos alimentos.

En el caso de los grupos indígenas, cuyos modelos de alimentación han sido históricamente denostados por los grupos dominantes (Pilcher, 2001; Velázquez y Gabriel, 2019), por la política alimentaria nacional (Velázquez, 2020) e incluso por los propios significados generados por los actores quienes los asocian a la pobreza (Velázquez, 2021), los efectos de la malnutrición, derivados de la sustitución de alimentos saludables por comida chatarra son más fuertes, en incluso, mortales.

Sin embargo, a pesar de ésta gran influencia que tiene la producción, promoción, distribución y el consumo de comida chatarra, existen espacios de resistencia cultural y de mantenimiento de la memoria alimentaria que permiten la reproducción de los saberes alimentarios indígenas en toda su complejidad, como son la celebración de los días de muertos.

### **Conclusiones: Resistencia cultural y mantenimiento de la memoria alimentaria**

Los días de muertos se celebran en la época de la cosecha y tienen como objetivo agradecer a los difuntos las atención, protección y apoyo recibidas mientras ellos habitaban en este plano hacia sus sobrevivientes y también reconocer su acción positiva en la vida de sus deudos. Durante los días previos, las familias extensas se reúnen para convivir con sus difuntos, preparan y ofrecen en los altares familiares alimentos tradicionales "...del gusto de los abuelos" vinculados al ciclo agrícola.

Son momentos de trabajo conjunto pues las preparaciones tienen diversos grados de complejidad y las familias participan realizando actividades diversas por género y por edad. Las preparaciones que se ofrendan son platillos que tienen modos particulares de prepararse con técnicas culinarias tradicionales o ancestrales, que responden a gustos desvinculados de los sabores saturados de la comida chatarra. Las preparaciones se aprenden a cocinar y se consumen en espacios emocionalmente plenos, por ello se logra una fijación mayor de sus procesos.

El aprendizaje intergeneracional se obtiene a través de sabores, olores, colores y texturas como cualquier proceso culinario, pero la emocionalidad presente el ambiente alegre y festivo, diría Assmann (2008), hace que todo el proceso se fije a la memoria conformando un escenario performativo de gran impacto para las nuevas generaciones. La cocina se transforma en un lugar de la memoria (Nora, 2008) un espacio creativo dialógico y performativo en el cual se recrean alimentos distintos a aquellos que promueve la modernidad que son degustados y apreciados por las nuevas generaciones porque están plenos de poderosos significados asociados. Las cocinas familiares, durante los días de muertos, se convierten en espacios donde no solo se transmiten conocimientos y prácticas culinarias sino como valores, sentidos y significados sobre la constitución del mundo y de los seres no humanos que lo integran. La transmisión ocurre de forma intergeneracional e intrageneracionalmente mediante platillos, preparaciones y técnicas tradicionales. Pero también mediante el intercambio de narraciones y recuerdos que son interiorizados de forma profunda por las nuevas generaciones, nociones sobre el cuerpo humano, la vida después de la muerte, proyectos de vida que divergen de los modelos propuestos por la modernidad son transmitidos y recibidos en espacios emocionalmente plenos.

En momentos como éste, en el que la propaganda televisiva tiene la palabra en los gustos de las generaciones más jóvenes, los rituales de días de muertos se erigen como un espacio que disputa el poder, desde el ámbito subordinado, y permite el reconocimiento no solo de ontologías y epistemologías diversas, sino el reconocimiento de la importancia que tiene conservar y reproducir los sistemas alimentarios locales para continuar dotando de identidad y de consumos sanos a las nuevas generaciones.

## Bibliografía de la ponencia

Assmann, J.(2008) La memoria cultural en Assmann Jan *Religión y memoria cultural*. Diez estudios, Ediciones Lilmond, Argentina.

Serrano Carreto E. (coord.), 2006 *Regiones indígenas de México*, México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, Programa de las Naciones

Unidas para el Desarrollo.

Duran, Fray Diego 1980 [1558] *Historia de las Indias de Nueva España y islas de Tierra Firme*, México: Editorial Porrúa

Boege, Eckart. 2008. *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos indígenas.

Good, C (2004) Trabajando juntos: los vivos, los muertos, la tierra y el maíz en Broda, Johanna y Good catharine (coords) *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*. México: INAH-CAMCA/IIH-UNAM

Las Casas, Fray B. de, 1967 [1552], *Apologética historia sumaria quanto a las cualidades, disposición, descripción, cielo y suelo destas tierras y condiciones naturales, policías, repúblicas, manera de vivir e costumbres de las gentes destas Indias Occidentales y Meridionales, cuyo imperio soberano pertenece a los Reyes de Castilla*, ed. de O’Gorman, Edmundo, con un estudio preliminar, apéndice y un índice de materias, México, Universidad Nacional Autónoma de México.

Nora, Pierre (2008) *Les lieux de mémoire*, Uruguay: Trilce

Pilcher, J. M. (2001). *¡Qué vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. Ciudad de México: Ediciones de la Reina Roja - Consejo Nacional para la Cultura y las Artes - CIESAS.

Sahagún Fray B. de, 1979 [1557 ], *Historia de las cosas de la Nueva España*, México, Porrúa

Toledo, V. M. y Barrera Bassols, E. (2001). *La memoria biocultural*. Barcelona: Icaria Editorial.

Velázquez-Galindo, Y. (2021a) “La comida de pobre. Relaciones de poder, memoria, emociones y cambio alimentario en una población del origen indígenas” en *Contribuciones desde Coatepec. Revista de Humanidades*, México. Nueva época, número 34, enero-junio 2021 pp. 26-42

Velázquez-Galindo, Y. (2021b) El hombre es como el maíz. Muerte y renacimiento entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla en Nadine Béligand (dir.), *Ritos y prácticas funerarias, discursos y representaciones de la muerte. Un acercamiento multidisciplinario e intercultural*, México, Fondo Editorial del Estado de México, Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de México, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, Instituto Nacional de Antropología e Historia pp.157-172

Velázquez-Galindo, Y. y Gabriel Peralta T. C. (2019) “Alimentación tradicional indígena y nutrición. Un estudio de caso”, *Mirada Antropológica*, BUAP, México, Año/Vol. 14, No. 17, 2019, pp. 101-118.