

La importancia de los alimentos como ofrenda para los muertos en Acaxochitlán

Luisa Elena Noriega Armenta
Universidad de Salamanca, España

RESUMEN

La comida es un elemento del ritual funerario mesoamericano que a través de los años ha sufrido transformaciones y tradicionalmente ha presentado variantes regionales; sin embargo, su presencia en los altares durante Día de Muertos es de primera importancia. Los alimentos que conforman la comida de la ofrenda de Día de Muertos están directamente relacionados con la continuidad de la vida y funcionan como propiciadores de la cohesión social.

Palabras clave: costumbres funerarias, cosmovisión, cultura nahua, cultura otomí, religiosidad popular, religión.

ABSTRACT

Food is an element of the Mesoamerican funeral ritual that has undergone transformations over the years and that traditionally has displayed regional variants. However, its presence in the form of Day of the Dead altars is of prime importance. The food of the Day of the Dead offering is directly related to the continuity of life and propitiates social cohesion.

Keywords: funerary customs, worldview, Nahua culture, Otomí culture, popular religious beliefs, religion.

El municipio de Acaxochitlán se encuentra en el estado de Hidalgo, México, en una orografía de tierras semiplanas y serranía agreste que conforman las primeras estribaciones de la Sierra Madre Oriental. Ocupa el espacio geográfico que conforma el sureste del estado de Hidalgo y el noroeste del estado de Puebla, justo entre dos áreas culturales mesoamericanas denominadas Altiplano Central y Golfo de México.

Antes de la llegada de la Triple Alianza a la región, la cabecera del señorío sujeto de Acaxochitlán era de filiación otomí, por lo que una vez sujeta a tributo, y como parte de la estrategia de colonización por pobladores de México-Tenochtitlán, Tacuba y Texcoco, fue representada por dos grupos dominantes: el otomí y el nahua. Los hablantes de lenguas de la familia otopame se distribuyeron en los actuales estados de México, Querétaro, Hidalgo, Puebla, Veracruz y San Luis Potosí, así como en el Distrito Federal, principalmente. Entre ellos se encuentran los otomíes, los matlatzincas, los mazahuas y los pames (Díaz, 2010: 89).

En la actualidad, en la cabecera municipal de Acaxochitlán se hablan el español, el náhuatl y el otomí, lo cual hace de este pueblo una fuente de manifestaciones culturales que hablan de una identidad con sólidas raíces históricas. Una de las tradiciones más arraigadas entre los acaxochitecos es el culto a los muertos, en tanto que uno de los elementos más importantes presentes durante la celebración del Día de Muertos es la comida.

Antecedentes

Una celebración de origen prehispánico dedicada a los difuntos tenía lugar durante el mes llamado Quechollí (un ave sagrada). Esta veintena comprendía el periodo entre el 30 de octubre y el 18 de noviembre, durante la cual la gente, como ofrenda personalizada a sus muertos, elaboraba unas flechas pequeñas y las ataba junto con dos tamales, para luego colocar estos manojos de ofrenda sobre los sepulcros, donde permanecían un día entero y luego, por la noche, los quemaban.¹ Para finalizar esta celebración la gente iba a la cima de una montaña y allí celebraba más ceremonias y rituales (Sahagún, 2000: 160-161).

¹ Existe la creencia de que el humo purifica, pero además es un conductor que comunica el mundo de los vivos con el de los muertos o los ancestros.

Llama la atención la coincidencia temporal entre la celebración del Quecholli y la celebración del Día de Todos los Santos del 1° de noviembre, según el calendario gregoriano. Creemos que la época de celebración del Quecholli se relaciona con el periodo agrícola, pues durante estos meses se cierra el ciclo de la siembra y la cosecha anual, se termina de recoger lo que dio la tierra durante el año y se les retribuye a los muertos, a los dioses, a las vírgenes y los santos su servicio y favores para el mantenimiento y la continuidad de la vida. Cada grupo cultural de Mesoamérica tuvo sus propias celebraciones, las cuales coincidieron con los ciclos de la cosecha de cada parte del territorio y con los calendarios lunares, solares o venusinos, que no siempre correspondieron a los mismos tiempos entre los distintos grupos (Malvido, 1999: 46-51). Así, mexicas, mixtecas, texcocanos, cholultecas, zapotecas, tlaxcaltecas y otros pueblos originarios festejaban a sus muertos en el periodo que coincidía con la cosecha del maíz, la calabaza y el frijol, ya que estos productos del ciclo agrícola formaban parte de la ofrenda.

Tras la Conquista, el culto a los muertos fue privado, pues a los indígenas todo les fue impuesto y sus rituales quedaron prohibidos. Sin embargo, los miembros del clero eran engañados, pues bajo el esquema católico aquéllos ofrendaban a los niños durante el Día de Todos los Santos y colocaban comida en altares domésticos que, en ocasiones, contenían restos de sus muertos ocultos en forma secreta (Lomnitz, 2006: 131).

Gracias al trabajo etnográfico que desde hace décadas se realiza en México, existe una gran cantidad de información sobre los rituales en los pueblos de origen indígena durante el Día de Muertos. Esta celebración tiene lugar entre los últimos días de octubre y los primeros de noviembre, si bien su temporalidad no se encasilla en un periodo de tres o cuatro días al año, pues los rituales que la acompañan se relacionan en forma directa con una serie de prácticas desarrolladas durante un ciclo anual. La ritualidad con motivo de la celebración del Día de Muertos se vincula con el modo en que los pueblos conciben su mundo y observan los procesos de la naturaleza. Un ejemplo es el ciclo vegetativo del maíz, que algunos pueblos enlazan con los acontecimientos biológicos de los propios individuos de la sociedad, como su nacimiento y muerte. En el proceso cíclico de vida-muerte está presente la idea de la muerte como regeneradora de vida.

Si bien es cierto que entre los pueblos de origen prehispánico existe la creencia de que los muertos trabajan para los vivos, éstos no lo hacen solos, sino en concierto con otras fuerzas: el viento, los manantiales, las nubes, los cerros, los santos, Tonantzin (la Virgen), Totatatzihuan (“nuestros venerados padres”, que pueden ser dioses, santos, cruces, difuntos, oficiales religiosos mayores), la tierra y la semilla. La comunidad

viva coordina esta constelación de fuerzas mediante la actividad ritual y realiza las labores físicas en el campo necesarias para la producción agrícola, la cual permite la supervivencia humana (Good, 2008: 305). Pero no sólo eso, sino que también afecta de manera directa a la cría de los animales y la procreación humana.

Celebración del Día de Muertos en el pueblo de Acaxochitlán

Como resultado del trabajo etnográfico desarrollado en esta localidad entre 2007 y 2011, pudimos observar que aproximadamente un mes antes del inicio de la celebración la gente se prepara para el ritual. Se suele ir a la plaza del pueblo para comprar lo necesario para los rituales de la fiesta.² Las panaderías inician la producción del pan de muerto o “cruzado”, como se le conoce por tradición en el pueblo. Este pan se almacena de un modo especial para su venta durante los días principales.³ En las casas, entre el 28 y el 30 de octubre se inicia la colocación del altar de muertos, ritual en el que participa en mayor o menor medida cada uno de los miembros de la familia. Al momento de poner el altar se reza para pedir el favor de Dios y que los difuntos lleguen con bien; al terminar la puesta del mismo, se reza el rosario.

De los altares del pueblo, el mejor conocido por nosotros es el de la casa de la señora Isabel Riveros o *doña Chavelita*, como la llama la gente del pueblo. Su altar se coloca tradicionalmente en la mesa del comedor, y como ofrenda no faltan vasos con agua, tortas de pan, arroz con leche, atole de masa con chocolate, mole rojo, pipián (guisado con base en pepitas de calabaza, manteca y especias), tortillas, tamales, dulce de calabaza, higos, camotes y chayotes cocidos, además de una jarra con agua natural, agua bendita, flores de cempasúchil, refrescos, cigarros, cervezas y otras bebidas alcohólicas. También se ponen platonos con naranjas, cañas, jícamas, guayabas y manzanas; fotografías de los difuntos; imágenes sagradas, crucifijos y ropa nueva (pues se dice que vienen y luego se van vestidos).⁴

² La fiesta empieza a finales de octubre, cuando se instala en el pueblo un mercado que da abasto a todo el municipio. Durante esos días se han llegado a vender hasta 200 toneladas de caña, 150 toneladas de naranja, 90 toneladas de plátano y una gran variedad de productos expresamente preparados para tan importante celebración (nota del diario de campo del 11 de abril de 2010).

³ Es el caso de la panadería Don Juan que, según Arturo Castelán, uno de sus propietarios, completa una venta de unas 100 mil piezas de pan, de las cuales el porcentaje de esta época corresponde a 95% del total de la producción (nota del diario de campo del 11 de abril de 2010).

⁴ La señora Chavelita ofrenda a varios familiares y conocidos. Sin embargo, sólo pone la muda de ropa para su difunto marido.

Toda la comida, objetos y bebidas se eligen y colocan según los gustos de los difuntos de la casa. En el piso, bajo el altar, se suele formar una cruz de pétalos de cempasúchil, de la cual se desprende un camino que va desde el altar hasta el zaguán, a modo de señal del rumbo que seguirá el muerto, que lo lleva del cementerio a la casa y de regreso, pues el camino de flores apunta al panteón. Bajo el altar permanece un sahumador con sus brazas, y cada vez que se sirve un alimento la ofrenda se sahúma.⁵

Durante los días principales, los habitantes de Acaxochitlán suelen dejar abiertas las puertas de las casas más o menos entre las cinco de la tarde y ocho de la noche. También se escucha la música preferida de los difuntos, se les platica en voz alta sobre las novedades de la familia, se recuerdan anécdotas de su paso por este mundo y se les pide su ayuda ante Dios para obtener algún favor o consuelo para soportar los problemas cotidianos. La celebración del Día de Muertos es un festejo por un reencuentro que, aunque breve, resulta feliz.

La llegada de los muertos

La visita de los difuntos se inicia el 30 de octubre, día en que se cree que llegan las almas de los niños sin bautizar. El 31 de octubre se dedica a los niños bautizados, y el 1° de noviembre se recibe a las almas de los adultos. Se cree que cada uno de los grupos antes mencionados permanece en la tierra durante 24 horas a partir de las 12 horas del 30 de octubre, por lo que las veladoras que los alumbran también permanecen encendidas durante las 24 horas que dura su visita.

En general se sirven tres comidas a los niños y también a los adultos: la del mediodía, la merienda-cena (de siete a ocho de la noche) y el desayuno (desde las ocho de la mañana del día siguiente). Cuando se apagan las veladoras, se despide a los difuntos, se les desea buen viaje de regreso a su morada y se les pide que vuelvan al año siguiente.

El fervor con que se ofrecen los alimentos a los muertos es el mismo en todos los casos; sin embargo, como veremos a continuación, existen diferencias entre las ofrendas de los niños y las de los adultos.

⁵ Durante los días de la celebración, cuando en una casa el ambiente está muy cargado, la mujer mayor sahúma el lugar en cada esquina. También lo puede hacer un chamán, pero lo común es que se lo dejen a las mujeres más ancianas (nota del diario de campo del 31 de octubre de 2008).

30 de octubre. A los niños que murieron sin ser bautizados se les ofrenda ese día. Se dice que ellos se fueron al limbo: “No están con Dios, están en lo oscuro porque no les fue dada la luz del bautizo”. A ellos se les pone agua, alimentos dulces y se les prende una luz. Los alimentos se les ofrecen diciendo: “Mi niño, te ofrezco esta luz para que no estés a oscuras, te ofrezco este atolito y este bocado para que no tengas hambre”.

31 de octubre. Ese día se ofrenda a los niños bautizados. A los de casa se les personaliza, mientras que a aquéllos desprotegidos o de quienes nadie se acuerda se les prende una sola luz y se les ofrece en un solo plato. A los niños en general se les regalan dulces, juguetes nuevos, pan de dulce, atole de varios sabores y arroz con leche.

1° de noviembre. Para la ofrenda de este día los hombres acostumbran matar gallinas o guajolotes para que las mujeres preparen el mole. A las aves se les engorda en casa durante meses para ser cocinadas en los platillos de Día de Muertos. La ofrenda para los adultos es muy variada y por lo común se compone de agua, pan, pipián, tortillas, cervezas y otras bebidas alcohólicas, cigarros, refrescos. El mole rojo y el pipián se acompañan de la pieza del pollo o guajolote que en vida fue la preferida de cada difunto. Los alimentos se sirven a cada uno por jerarquía, de la misma manera que se sirve a los vivos; es decir, primero a los hombres de mayor a menor de edad y, al final, a las mujeres. Doña Chavelita, al momento de servir cada plato, dice: “Esto es para ti, papá”, “Esto es para ti, mamá”, mientras ofrenda a cada difunto en forma personalizada hasta que les ha servido a todos.⁶ En la noche les vuelve a servir mole, tamales y todo lo demás que ella desee. Doña Chavelita me comentó que si las mujeres de la casa tienen tiempo, incluso preparan tortillas frescas y se les ponen “calientitas” en un pequeño canasto. Entre las siete y las ocho de la noche, cuando se sirve el mole, algunas familias anuncian que ha llegado el momento del ritual en que se echan cohetes.

2 de noviembre. Ese día las mujeres de la casa madrugan para cocinar los platillos de la ofrenda. Doña Chavelita sirve el desayuno alrededor de las ocho de la mañana, seguido del almuerzo, compuesto por atole y pipián; al mediodía se realiza la bendición, momento en el que se cree que los muertos se van. A la una de la tarde los vivos asisten a una misa. Si es domingo ésta se celebra en la iglesia parroquial; de lo contrario, el padre la oficia en cualquiera de los dos panteones. Durante los días 1° y 2 de noviembre se ofrecen en el pueblo las misas a los difuntos.

A lo largo del día de su permanencia los muertos son alimentados en abundancia e invitados formalmente a disfrutar de los alimentos preparados para ellos. Toda la

⁶ La ofrenda de los niños no se mueve: se queda en altar hasta que éste se retira por completo.

comida debe estar fresca y servirse caliente por dos motivos fundamentales: el primero es que la comida se debe servir como si se ofreciera a la gente viva, y el segundo es que a través del humo que se desprende de los alimentos los muertos tienen acceso a su esencia, lo cual les permite comerlos de manera simbólica.

El número de luces y platos servidos se dispone siempre en función de las personas fallecidas, a excepción de la veladora y el plato dedicados a las almas de aquellos difuntos que no tienen quien les rece, ya sean niños o adultos. Doña Chavelita afirma que, mientras las almas de los muertos permanecen en la casa, la comida de la ofrenda no debe ser manipulada por los vivos bajo ningún pretexto, pues se cree que si alguna persona ingiere algo del altar, los difuntos lo espantarán o se enfermará del estómago. En Acaxochitlán, al mediodía del 2 de noviembre se considera que los muertos se han marchado y que se han llevado la esencia del alimento: su fuerza vital. Tras la bendición, las familias pueden tomar comida del altar para aprovecharla en privado o compartirla con invitados. Lo usual es que los alimentos servidos en el altar se combinen con los de las cazuelas en la cocina de cada casa, que en conjunto se calientan y se sirven a toda la familia. La ofrenda de muertos se suele retirar de manera paulatina con el paso de los días. No se acostumbra quitar en un solo momento, a menos de que sea consumida por completo y repartida el mismo día entre familiares, amigos o conocidos.

El resto del 2 de noviembre la gente lo pasa alegre por la vida y abundancia de alimentos que han dejado los muertos, alimentos que la miseria de la localidad jamás concede en tal cantidad en otras fechas del año y que permiten celebrar intercambios ceremoniales entre compadres y amigos. Se trata de acciones que refuerzan la cohesión social de la comunidad, pues incluso quienes han emigrado suelen regresar para celebrar a los muertos en familia y comer el mole de la casa. Doña Chavelita me comentó que, a pesar de que los curas no están muy de acuerdo con las ofrendas, cuando se les invita a comer a la casa de la ofrenda del altar suelen aceptar. También me compartió que los curas defienden las costumbres según lo marca la religión cristiana y que en lugar de ofrendas prefieren celebrar misas, si bien no hay forma de parar esta tradición.

Una característica sumamente interesante del altar de muertos en Acaxochitlán es que se debe tomar en cuenta a todos los difuntos, incluso a aquellos que partieron en los peores términos. Por ejemplo, cuando algún miembro de la familia muere con odio o resentimiento hacia un pariente en particular, el pariente vivo le pide perdón y le llora, pues tiene fe en que el muerto lo escucha, así como la certeza de que, al ofrecerle disculpas, pronto se olvidarán los rencores y resentimientos que los marcaron en vida.

Consideramos que en esto radica la importancia de la personalización de la ofrenda: en decirle a cada cual las palabras que le corresponden y ofrecerle a cada uno lo que necesita, pues resulta necesario lograr un estado deseable de cordialidad entre vivos y muertos.

No olvidemos que en el proceso cíclico de vida-muerte está presente la idea de esta última como regeneradora de la primera y garante de su continuidad. Esto se evidencia durante la celebración, cuando la ofrenda a los difuntos asegura la continuidad de la vida. Los hombres tienen la necesidad de los favores de los difuntos y éstos, a su vez, requieren de las ofrendas y sacrificios de los hombres. Es decir, se establece una relación de dependencia mutua que se debe mantener por ambas partes para garantizar entre los vivos la continuidad de la vida y entre los difuntos la permanencia en la memoria de los vivos (Galinié, 1990: 226). La característica que hace única a esta tradición es la certeza de que los muertos en verdad regresan a este mundo a convivir con sus deudos y que comparten con ellos para consolarlos y confortarlos por su pérdida.

Las canastas de ofrenda: una tradición desaparecida a finales del siglo XX

Doña Chavelita tiene la impresión de que la celebración de muertos ha cambiado mucho. Según me cuenta, cuando era joven, al finalizar la celebración de Día de Muertos, el 2 de noviembre, a partir de las dos de la tarde los padres de los ahijados llevaban a los niños a saludar a sus padrinos y a llevarles la “canasta de ofrenda”. Esta canasta por lo común contenía una pequeña olla de pipián, otra de mole rojo, pan, dulce de arroz, atole de champurrado, dulce de calabaza, camotes hervidos, cañas plátanos y en fin: algo de lo que se haya colocado en el altar familiar. Una vez llena, la canasta de ofrenda se cubría con una servilleta nueva de tela bordada y sobre la servilleta se deshojaban flores de cempasúchil. Los padrinos recibían las canastas e invitaban a comer a toda la gente que llegara a la casa. Ese día algunas familias aceptaban la invitación y otras se disculpaban pues tenían un compromiso previo. Sin embargo, se hacía la promesa a los compadres de volver otro día a comer, ya que esa tradición entre la gente del pueblo se consideraba “sagrada”.

En la cabecera municipal, la costumbre de ofrecer canastas de ofrenda desapareció hacia mediados del siglo XX, mientras que en algunas comunidades continúa vigente. Sin embargo, la costumbre de dar persiste, lo cual se evidencia en el hecho de que doña Chavelita, durante las celebraciones del Día de Muertos, suele recibir

platos con mole de vecinos y amigos. En el municipio también es común que se obsequien canastas para rituales de paso; por ejemplo, en la actualidad las hay para pedir a la novia, apadrinar el bautizo y la primera comunión. En estos casos se componen de fruta, chocolates, conservas y botellas con bebidas alcohólicas.

La comida del altar familiar no se transporta al panteón. Lo que sí se acostumbra llevar son las flores que acompañaron a los alimentos de la ofrenda y fruta comprada en forma expresa para colocarla en las lápidas o en los túmulos de tierra. Asimismo hay quienes ofrendan alimentos procesados de manera industrial, si bien la comida preparada en casa no se deja como ofrenda sobre las tumbas.

Bibliografía

- DÍAZ, Daniel, “Pueblos indios de México”, en *Arqueología Mexicana*, núm. 34, edición especial: “Culturas prehispánicas de México”, 2010.
- GALINIER, Jacques, *La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes*, México, INI/UNAM, 1990.
- GOOD ESHELMAN, Catharine, *Nahuas del Alto Balsas*, México, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, 2008.
- LOMNITZ, Claudio, *Idea de la muerte en México*, México, FCE, 2006.
- MALVIDO, Elsa, “Ritos funerarios en el México colonial”, en *Arqueología Mexicana*, vol. VII, núm. 40, 1999.
- SAHAGÚN, fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de Nueva España*, México, Conaculta (Cien de México), 2000.