



Día de Muertos en México, memoria que se come.

Mariana Castillo Hernández



Ya huele a flores, a frutas aromáticas, a mole, chocolate y copal... Cierra los ojos después de leer esto: si pones altar y ofrenda, ¿a quiénes se lo dedicas? Si no lo haces, ¿a quiénes recuerdas en la nostalgia inevitable de estas fechas?

El duelo nos transforma, queramos o no. En la búsqueda de remanso, lo alimentario reconforta, da gozo... Reflexionemos en conjunto sobre el valor de estos festejos tradicionales en nuestro país, entendamos sus cambios y variables, pero también sus elementos comunes.

Valorarlos más allá del enfoque turístico y comercial, así como ser sensibles a las resistencias locales ante la turistificación, es fundamental. Estas líneas buscan provocar la curiosidad y el antojo para que se fomente la continuidad de la memoria y las diversas identidades.

Otros festejos a las personas fallecidas y algunas precisiones

Si bien hay otras fiestas para celebrar a los muertos en el mundo como el *Halloween* en EUA, el *O-bon* en Japón, el *Chuseok* en Corea, el Día de los cráneos en Bolivia, el *Famadihana* en Madagascar, el Festival de los fantasmas hambrientos en China, etc., las de este territorio que hoy conocemos como México tienen sus peculiaridades y es importante hacer algunos apuntes.



Famadihana en Madagascar



Chuseok en Corea



O-Bon en Japón

Ni son de origen prehispánico, pero tampoco podemos expresar de manera reduccionista y desde una mirada colonial que son “producto de un sincretismo indígena y europeo” o “fruto del mestizaje”, conceptos que las reducen abismalmente.

Sí, las festividades del 1 y 2 de noviembre, Todos Santos y Fieles Difuntos, son de origen católico, pero llegaron en el siglo XVI a un territorio mesoamericano que ya tenía sus propias celebraciones a las personas difuntas y una cosmovisión propia.

Hay que recordar que muchos de los ritos que existían fueron cristianizados por imposición. (Malvido, Vela). En su texto *El origen del Día de Muertos*, Víctor Santos Ramírez, arqueólogo, hace un recorrido interesante sobre la complejidad histórica sobre este tema.

Hay que añadir que, en procesos de conquista, con dominación y control cultural de por medio, las personas ejercen resistencia, apropiación e innovaciones (Bonfil Batalla) -que no son lineales ni sincrónicas- para mantener su identidad y libertad. La alimentación es un factor importante en este ejercicio.

¿Día de Muertos? Controversias léxicas y palabras elegidas

En la actualidad, Día de Muertos es la manera general y popular de nombrar a la festividad, y, sobre todo, aún más desde la declaratoria como Patrimonio Cultural de la Humanidad que le hizo la Unesco en 2003.

Pero, la precisión pertinente es que más que un día, es una temporada del año dedicada a las personas queridas que fallecieron. Esta coincide con la cosecha de las milpas, a partir de la última semana de septiembre, todo octubre y gran parte de noviembre.

Los pueblos originarios tienen gran arraigo por ella, con sus múltiples manifestaciones y diversidad, más allá de las representaciones relacionadas con la cultura pop y el nacionalismo folclórico del estado mexicano.

Además, tiene su propio nombre por región: Hanal Pixán en la zona maya, Ngo Dü para algunos otomíes de diferentes zonas, Xandu´ en la zona zapoteca del Istmo de Tehuantepec y más.

Los días más conocidos en ella son el 1 y el 2 de noviembre, aunque desde semanas previas, las familias se preparan para tener todo listo para el altar en honor a la memoria. Incluso, hay zonas donde esto se extiende todo noviembre y en diferentes momentos, pues los festejos no se reducen a las mismas fechas.



Fotografía Mariana Castillo



Familia Cortés Ortega, Oaxaca. Fotografía Mariana Castillo.



Familia Rodríguez Gerónimo, Tabasco. Fotografía Mariana Castillo.

Cultura alimentaria en el Día de Muertos

Lo más importante para entender estas festividades en nuestro territorio, es que, si bien hay elementos comunes, nunca se podrá generalizar porque cada persona y familia le dan sentido, pero hay elementos fundamentales en las ofrendas:

- **Tamales variadísimos** -parte focal ofrendada-, con sus tantas hojas, rellenos o no, de tantas formas y tamaños.
- **Agua y bebidas de maíz** como atole, pozol, etc. chocolates, destilados y más.
- **Panes locales** (antropo, fito y zoomorfos).
- **Dulces de temporada** (calabaza, chilacayota, etc.), calaveritas (chocolate, azúcar, amaranto, etc.) y otros (pipilitas, de anís, etc.).
- **Platillos distintos** como moles, pipianes, caldos y más.
- **Infinidad de flores**, frutos y hojas locales como complemento y decoración.

Algunos altares tienen niveles, de dos a siete, en otros sitios lo importante es el arco que sirve de marco para el altar, y que se suele elaborar de caña de azúcar, de mazorcas, de palma o de otras plantas de la zona.

En unos más, todo se coloca a ras de piso, con tapetes de frutas, aserrín o flores. Incluso, existen los que tienen formas poco usuales o los que son sumamente sencillos porque lo esencial sucede en los panteones. Finalmente, hay lugares donde los ritos suceden de día, otros donde pasan de noche.

No solo existe el pan de muerto azucarado con azahar y naranja



Fotografía Alex Vera

Como escribí en el libro Día de Muertos. Recetas y tradiciones de Larousse:

“No solo existe el pan de muerto azucarado con azahar y naranja, no solo se usa flor de cempasúchil, no solo se coloca papel picado como ornamento... Hay tantas variables en las ofrendas como entornos bioculturales: cada ofrenda, alimento y tradición es reflejo de ellos. La música, los objetos, la oralidad en mitos y localismos, nada es azaroso”.

La columna vertebral de las ofrendas es lo comestible, es a través del trabajo que cuesta hacer los alimentos que nos damos, nos ofrendamos, nos compartimos: “Les estamos dando reconocimiento, pero también amor y respeto, ya que, en la tradición mesoamericana, el ofrendar trabajo es la mejor forma de otorgar amor”, me dijo la antropóloga Miriam Manrique hace años en entrevista. También hay múltiples platillos rituales para estas fiestas.

Esta investigación nació de la sorpresa, de conectar lo cotidiano con mi propia historia, de escuchar a familias como la Jiménez Álvarez, la Dimas Carlos, la Santos Rojas, la García Téllez, la Cortés Ortega, la Rodríguez Gerónimo y muchas más quienes me permitieron conocer maravillas como el uliche, el pan borrego, el cocolbosh, los tantísimos moles negros, el atole agrio, el agua de taberna y más. A ellas, gracias. Esperamos que cada receta familiar pueda seguir viva.

Les comparto una muy entrañable para que la preparen en sus hogares, y que es parte de nuestra publicación, adaptada por Paloma Ortiz Hernández. Este atolito conlleva usar una técnica mesoamericana que incluye a las cenizas en la ecuación. Que lo gocen y lo compartan.



Fotografía Alex Vera

Atole negro o de chaqueta

(6 a 8 porciones)

Ingredientes:

200 gramos de pelo de elote fresco
200 gramos de masa de maíz morado nixtamalizado
2 litros y medio de agua
50 gramos de piloncillo
1 raja de canela (10 gramos)

Ingredientes:

1. Dejar secar los cabellos de elote al aire o al sol durante un par de días.
2. Posteriormente, tostarlos hasta quemarlos y que se vuelvan de color negro (después de secar y tostar quedan aproximadamente 20 gramos).
3. Colocar en una olla un litro de agua con la canela y el piloncillo. Hervir.
4. Con medio litro de agua, moler los cabellos de elote tostados, colarlos y añadirlos al agua de piloncillo caliente.
5. En otro litro de agua, desleír la masa con ayuda de una licuadora, colar y poner dentro de una olla. Continuar cocinando sin dejar de mover hasta que se convierta en atole espeso.
6. Rectificar el dulzor al gusto.

Nota: Otra versión de atole negro es con cascarilla de cacao tostada que se agrega en lugar de los cabellos de elote y se muele y cuele de igual forma para añadir al atole.





Mariana Castillo Hernández

Periodista, editora y docente. Ha colaborado en diversos medios impresos nacionales e internacionales, en diferentes libros, así como en proyectos digitales a lo largo de 15 años. Fue nombrada "Periodista del año" en la edición 2021 de la Guía México Gastronómico. Milpa Gráfica y Día de Muertos, recetas y tradiciones, de editorial Larousse, publicaciones de su autoría, fueron premiados en los Gourmand World Cookbook Awards 2023. Imparte clases en el diplomado Cocinas y Cultura Alimentaria de México de la ENAH, además que da talleres en el CESSA y en la Universidad de Valladolid Yucatán. Estudió Letras Hispánicas en la UNAM, Ciencias de la Comunicación en la UVM y un Máster en Periodismo de Viajes por la Universidad Autónoma de Barcelona. Su proyecto personal en internet y redes sociales es *@marviajaycome*. Actualmente, es colaboradora independiente en distintas publicaciones, así como trabaja en temas de contenido y marketing digital.