

MIRADAS DE IBEROAMERICA 2017: CONCURSO INTERNACIONAL DE ENSAYOS SOBRE JUVENTUDES

Las ofrendas y celebraciones del Día de los Muertos en México: testigo de migraciones centenarias

Dr. Mauricio Piñón Vargas
Universidad del Valle de Puebla
Mauricio.vargas@uvp.edu.mx

Las festividades relacionadas con el culto a los muertos, denominadas en México, como: “fieles difuntos, todos santos o simplemente Día de los Muertos”, es una celebración con diversos orígenes y que a lo largo del tiempo, ha sufrido diversas modificaciones, así como transformaciones, enriquecimientos e incorporaciones, hasta devenir en la celebración reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural de la Humanidad, por ser tradicional, contemporáneo, viviente y al mismo tiempo, integrador, representativo y basado en la comunidad.

En el presente trabajo, se describen los procesos a lo largo del tiempo, que permitieron conformar la celebración del Día de los Muertos en México como actualmente se celebra, su origen prehispánico y cristiano, así como los procesos que se llevaron a cabo para poder amalgamar estas ideologías, las modificaciones alimenticias inmersas en las ofrendas causadas por la cultura, tradiciones, migraciones, emigraciones y que son representativas de cada época y a su vez palpables.

La celebraciones a los fieles difuntos, día de los muertos o distintos denominativos que recibe en el mundo, son las fiestas realizadas con el fin de poder recordar a los familiares o personajes importantes que murieron y por su cercanía o reputación continua en la memoria colectiva son objeto de “recordatorio”.

En el caso específico de la celebración del Día de los Muertos en la República Mexicana o las Fiestas Indígenas dedicadas a los muertos, es una expresión de la cultura e identidad del pueblo de México que fue proclamada como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en el año 2003, e inscrita en la lista representativa en el año 2008 por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura por ser una expresión que celebra el retorno transitorio a la tierra de los familiares y seres queridos fallecidos, de acuerdo con UNESCO (2017).

Con base a lo que expresa Piñón (2014), las Fiestas Indígenas dedicadas a los muertos, tienen un origen proveniente de Europa que se fusionó con las tradiciones locales, obteniendo una celebración única tanto por el carácter de identidad, representatividad, ritual, de orden simbólico y religioso que integra a la sociedad mexicana de todas clases

sociales, que siendo original de la época prehispánica, se ha ido reformando, modificando, y actualizando hasta llegar a la época actual contemporánea y viva.

El origen prehispánico de esta celebración, tenía como objetivo poder ofrecer tributos a los dioses con el fin de procurar buenas cosechas, abundancia y bienestar para su población teniendo diversidad de alimentos como frijol, chile, maíz, cacao, calabaza, pulque, telas, textiles, productos de la pesca, caza y recolección. Por lo anterior se puede observar que el origen en tierras mexicanas de la festividad era de carácter práctico, puro y sin procesamientos.

Existen diversos de relatos sobre el pasado prehispánico de México en donde se habla de los sacrificios humanos, el canibalismo y otras prácticas para ofrecer tributo a los dioses. Una de ellas es descrita por Hernández (2016) en donde manifiesta que los mexicas retiraban el corazón de una doncella para impregnarlo con amaranto, una planta sagrada; Nava (2017), expresa que al ofrecerlo a los dioses y dándole una mordida servía para agradecer los dones recibidos.

Este tipo de rituales y prácticas era comunes de los pueblos prehispánicos y permitían al mismo tiempo ser parte de su cosmogonía como de procuración de equilibrio de la población para poder disponer de alimentos suficientes para la creciente población como lo describió Harris (2011) en el cual se ve reflejado el como los elementos alimenticios eran importantes dentro de los aspectos culturales – rituales y sería importante tomar en cuenta este punto para poder observar la contra parte de la festividad proveniente del otro lado del mar.

Todos Santos y de igual manera los Fieles Difuntos, son la celebración que permite recordar a aquellos mártires de la iglesia católica primitiva que murieron por defender sus creencias y al mismo tiempo y durante las fechas mencionadas permite ofrecer culto a aquellos santos que por cuestiones de calendario no “alcanzaron” un día especial de los 365 días del año para ser celebrados; por lo anterior se creó esta ocasión para poderles rendir homenaje a estos importantes personajes.

Esta ocasión de carácter solemne, respetuoso, íntimo y personal, tenía como expresión el ofrecer los respetos, alabanzas, rezos, y agradecimientos mediante velas, flores y otras expresiones. Conforme fue evolucionando la expresión en el tiempo también se adecuaron ciertas costumbres con la intención de recordar y ofrecer honores a los seres queridos que pasaron a la otra vida mediante la limpieza de las tumbas, los rezos, las remembranzas y homenajes.

En este tono, era requerido la posesión de “reliquias” provenientes del mártir o santo para poderle rendir homenaje, siendo muy popular las osamentas, objetos personales, prendas o incluso sangre; sin embargo, los santos y mártires no eran suficientes para satisfacer la demanda de “reliquias” para lo cual, fueron elaborados dulces que recordaran a estos, teniendo como ejemplo los huesos de fraile, que aún son posibles de encontrar en las fechas citadas en España, los cuales consisten en un tipo de mazapán aromatizado con azahar y en forma de hueso, con todo y el tuétano para dar el “aire” de la reliquia. Este es un segundo elemento importante de seguir para poder ver su evolución más adelante.

Con la colonización española, el intercambio de productos, ideologías, religión, filosofía, métodos y conocimientos del nuevo con el viejo mundo, fueron una fusión en la que se podía entre ver, la intención de evangelizar a los naturales de estas tierras, ya que fueron precisas y diversas las estrategias que resultaron amigables y convenientes, en ciertos casos y en otros más fueron más drásticos.

De esta manera, con las manos expertas de los naturales de estas tierras, así como con las técnicas y nuevos ingredientes de Europa, basadas en la paciencia, flexibilidad y sobre todo con sazón, se fueron combinaron en el denominado “mestizaje culinario” que pone de manifiesto Munaiz (2012):

Mezclar ingredientes de varios lugares es el resultado de tres tradiciones culinarias que se funden y le dan vida: la tradición indígena, que se hizo sentir en las materias primas; el legado español, con los hábitos gastronómicos que trajeron los conquistadores, y por último, la influencia extranjera.

Aquí se entiende que no solamente lo local se fusiono con lo europeo, sino que al mismo tiempo se tuvieron influencias de diferentes lugares del mundo que enriquecieron los nuevos alimentos, escondidos en el azúcar, cítricos, hierbas y carnes que aportaron un nuevo abanico de posibilidades a las creativas manos mexicanas.

Aquí se puede observar como la migración y emigración de los pueblos pudieron transformar totalmente las tradiciones alimenticias del mundo entero en este periodo histórico, ya que el “Pommo d’oro”, la llamada manzana de oro, el regalo de México para el mundo enriqueció y cambio definitivamente a la comida italiana que actualmente es inconcebible sin este producto.

Por otro lado España fue el más beneficiado de los productos del Nuevo Mundo y cambiaron su forma de alimentación ya que se creó el gazpacho, salmorejo, salsa para acompañar casi todo.

Productos mexicanos como: el cacao, vainilla, guajolote, cacahuates, frijoles, aguacate, maíz, piñas, tunas, al momento de ser presentados al mundo, fueron aceptados por las cocinas locales, transformando las cocinas del mundo entero en todos los aspectos, lo que reafirma que las migraciones y emigraciones tienen un poder importante para el cambio de las tradiciones alimenticias.

Lo mismo ocurrió del mundo para la cocina de México, ya que la cocina local fue enriquecida por los sabores de la tersa manteca, la carne de cerdo, cilantro, limones, lácteos, arroz, coles, chícharos, espinacas, azúcar, entre muchos otros, permitiendo el desarrollo de verdaderos tesoros de las culturas híbridas como los tacos (básicamente en un taco lo único endémico es la tortilla), arroz a la mexicana, tamales esponjosos, frituras crujientes entre todas las maravillas que permitió la migración de las personas que trajeron sus propias tradiciones culinarias y enriquecieron las propias del país.

Y en este aspecto las celebraciones de los muertos en México se fusionaron con las tradiciones católicas traídas del viejo mundo permitiendo la conformación de una manifestación cultural de las más representativas del país, con una fuerza integradora impresionante y que al mismo tiempo permite observar como la migración cambió los elementos alimenticios en la manifestación.

Teniendo en cuenta las dos consideraciones mencionadas en párrafos anteriores: los corazones humanos como sacrificios y los huesos de fraile, han sido consideradas para poder interpretar las modificaciones alimenticias – culturales y que son observables actualmente en las ofrendas de muertos.

Los evangelizadores de diferentes órdenes religiosas se presentaron ante un panorama complicado, poder modificar las creencias de los locales pero no a través de sangre o imposición, sino mediante comprensión y fe verdadera. La solución fue modificar ligeramente los ritos con la intención de que siguieran siendo los mismos, pero no iguales.

Los corazones humanos de sacrificios se moldearon con nuevas materias primas, mediante trigo, azúcar, manteca y levadura obteniendo una diversidad de panes, con forma de perro, pez, cruz o con elementos de osamentas y colores que recordaran a la sangre como los denominados “coloraditos”, panes en forma redonda cubiertos de azúcar pintada de color rojo – rosa.

Es aquí donde se observa que las ideologías modifican la alimentación o los rituales relacionados con elementos alimenticios, aunque en la base, el corazón no era para alimentarse, sino como elemento ritual pero que evolucionó a un elemento alimenticio que es inseparable de los altares que se ofrendan a un muerto.

Por el otro lado, se tienen los huesos de fraile, como opción para poder tener una reliquia religiosa. Al momento de llegar a la Nueva España, los ingredientes para poder confeccionar estos delicados dulces, no estaban al alcance de todas las personas, por lo que fue necesario buscar una opción, la cual fuera económica, y al alcance de todos, surgiendo los dulces de alfeñique o de azúcar colada.

De acuerdo con el Ayuntamiento de Toluca (2017):

El alfeñique es una técnica dulcera que permite elaborar una pasta que tiene como condición *sine qua non*, es decir, “absolutamente necesaria”, la que: se puede estirar con un rodillo o instrumento semejante, para dejarla como una lámina, capaz de forrar un molde; por oposición, otras técnicas a base de mieles, masas o mezclas que se usan para otros dulces de Día de Muertos, no pertenecen al tipo alfeñique, verbigracia, las calaveras de azúcar (técnica de vaciado) y las figuras de pasta de pepita de calabaza y las de amaranto (Técnica de modelado o moldeado).

De esta manera las reliquias-dulces europeas fueron sustituidas e implementadas en el altar de muertos de México y actualmente son toda una industria en todas las ciudades del país para poder satisfacer la demanda de la población.

Pero en este momento no acaban las modificaciones de las manifestaciones de los alimentos en el altar de muertos por las migraciones de las personas en el país y fuera de, ya que como denomina la UNESCO una manifestación que forma parte de la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad debe de ser tradicional, contemporánea y viviente al mismo tiempo.

De esta manera las tradiciones se van adaptando y los alimentos inmersos dentro del altar de muertos se han ido modificando derivado no solo por modas y de disponibilidad de alimentos, sino al mismo tiempo de las migraciones.

Analizando el trabajo realizado por Alcocer (2016) donde menciona:

Migración y cultura son dos conceptos íntimamente relacionados en donde cualquier proceso migratorio trae consigo un proceso de aculturación o de desarrollo de la cultura ya sea porque haya una aculturación propiamente, un biculturalismo, o el propio rechazo de la cultura, que ya consigo lleva una preconcepción de la visión de la otra persona. La cultura no es estática, es un proceso dinámico...

Se entiende que los procesos migratorios, no solamente se concibe como el desplazamiento de población de un lugar a otro de manera definitiva, sino que este desplazamiento trae consigo el deslizamiento de igual manera de la cultura, identidad y tradiciones, permeando al espacio geográfico que acoge a la población migrante, y transformando de manera palpable la cultura local.

Este fenómeno se puede comprobar en Estados Unidos, donde la cultura mexicana ha modificado de manera contundente las tradiciones locales de algunos lugares como California, Florida, San Francisco o incluso Nueva York, donde la oferta gastronómica incluye tacos, guacamole, burritos o enchiladas.

En el caso específico de la festividad del Día de los Muertos en México, de igual manera ha permeado en los lugares en el extranjero donde mexicanos comparten sus tradiciones, compartiéndolas con el nuevo hogar de acogida, enriqueciendo las tradiciones locales, donde se incluyen las tradiciones alimenticias con tamales, pozole, mole y antojitos mexicanos que le gustaban al recordado de la ofrenda siendo un punto de conocimiento y encuentro con la población local.

Pero de igual manera el proceso es en dos vías, ya que por medio del altar de muertos en otros lugares, se conocen las tradiciones culinarias de México, la cultura y tradiciones culinarias de otros lugares que han enriquecido a los alimentos que se colocan en el altar de muertos.

Como se ha descrito en párrafos más arriba la forma en que el mestizaje culinario modificó de manera contundente a los alimentos del México prehispánico convirtiendo a la variada y nutritiva comida mexicana prehispánica en un verdadero tesoro, comprobando el poder y beneficio de la migración en el ámbito gastronómico, sin embargo, ¿la cultura alimenticia contemporánea ha tenido poder sobre la cultura alimenticia inmersa en el altar de muertos?. La respuesta es sí.

Las poblaciones y las personas de México van evolucionando con el paso del tiempo y gracias a los medios masivos de comunicación donde la información llega a cualquier lado del planeta de manera casi instantánea, esto trae consigo que el proceso de globalización esté inmerso en todas las culturas.

Actualmente es posible encontrar en los altares de muertos, cultura alimenticia de otras latitudes en forma de gaseosas, bombones, arepas, guisos, dulces, rellenos, picadillos y otros elementos, derivado a que la migración se ha incluido dentro de la expresión mexicana, enriqueciéndola y modificándola.

La anterior aportación no implica la transformación de la esencia sustancial de la manifestación mexicana, pero se observa el enriquecimiento derivado de la migración en el espacio geográfico mexicano.

Ejemplos como estos son posibles de encontrar en fotografías, blogs y videos en redes sociales, donde los testimonios son claros de cómo los migrantes se adentran a la manifestación, aportando de su cultura en el ámbito gastronómico y se manifiesta en el altar de muertos como lo es en el documental realizado por Ortiz (2013).

Por todo lo anterior se puede concluir con las siguientes ideas:

El proceso de migración y emigración es dinámico, donde las poblaciones se trasladan a diferentes espacios geográficos, donde no solamente se movilizan con familia sino que llevan consigo cultura, tradiciones, identidad y hábitos alimenticios.

Desde el inicio de la migración y emigración de la cultura entre México y Europa se observó una clara evolución de los hábitos y tradiciones alimenticias que formaron a la actual cocina mexicana y que modificaron de manera sustancial a la cocina de todo el mundo.

La cultura de la alimentación es claramente apreciable dentro de los altares de muertos de México, ya que desde un inicio se podían encontrar los alimentos relacionados con los procesos agrícolas y que con la fusión derivada de la migración se transformaron los alimentos por ofrendas de pan, mole, pipián, enchiladas y cualquier otro alimento que le gustara al “difuntito”.

La festividad del día de los muertos es contemporánea y tradicional, al mismo tiempo permitiendo ser un fenómeno social que acepta y se enriquece con las tradiciones de la población que la celebra. De esta manera los alimentos inmersos en las ofrendas evolucionan con el mundo viendo una evolución en los productos, encontrando desde los tradicionales, de toda la vida, hasta los más contemporáneos derivados de los orígenes de las personas y de las poblaciones.

Siendo la migración un proceso dinámico, en los altares tanto de la República Mexicana como los colocados en el extranjero, permean a la cultura local, pudiendo encontrar en la misma, gaseosas, dulces industrializados, arepas, guisos, picadillos, burritos propios de las personas que lo ofrecen.

La cultura gastronómica inmersa en la festividad del día de los muertos y evidenciada dentro de los altares de muertos, permiten observar la influencia de las migraciones de diversas naciones, dependiendo de las personas que lo coloquen, con un claro elemento de tradición y contemporaneidad, permitiendo asegurar el futuro de la tradición, pero al mismo tiempo, observar las influencias de las poblaciones migrantes y de su cultura alimenticia dentro de este fenómeno social, patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Referencias

- Alcocer, S. (2016). Biculturalidad. En *Migración y cultura* (1º). México: UNESCO, El colegio de la frontera norte.
- Ayuntamiento de Toluca. (2017). Feria y Festival Cultural del Alfeñique – Municipio Toluca 2016 – 2018. Recuperado a partir de <http://www.toluca.gob.mx/alfenique/>
- Harris, M. (2011). *Caníbales y reyes*. España: Alianza.
- Hernández, J. (2016). Diario de Puebla - El “pan de muerto” recuerda los sacrificios humanos prehispánicos. Recuperado a partir de <http://diariodepuebla.org/component/k2/item/1374-el-pan-de-muerto-recuerda-los-sacrificios-humanos-prehispanicos>
- Munaiz, C. (2012). Mestizaje gastronómico en el paladar mexicano. Recuperado a partir de <http://www.vanguardia.com.mx/mestizajegastronomicoenelpaladarmexicano-1363877.html>
- Nava, J. (2017, mayo 18). Amaranto, la semilla olvidada que salvará a México. Recuperado a partir de <http://arribaelcampo.com.mx/amaranto-la-semilla-olvidada-que-salvara-mexico/>
- Ortíz, R. (2013). *Documental / Día de Muertos en Zacoalco de Torres Jal. Méx.* Zacoalco de Torres, Jalisco. Recuperado a partir de <https://www.youtube.com/watch?v=99zEQ8OyVu8&t=1376s>
- Piñón, M. (2014). *Diseño y evaluación de material didáctico del Día de los Muertos de México* (Doctoral). Universidad de Málaga, Málaga. Recuperado a partir de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=45960>
- UNESCO. (2017). Las fiestas indígenas dedicadas a los muertos - patrimonio inmaterial - Sector de Cultura - UNESCO. Recuperado el 9 de octubre de 2017, a partir de <https://ich.unesco.org/es/RL/las-fiestas-indigenas-dedicadas-a-los-muertos-00054>