



**Máster en Estudios Comparativos de Literatura, Arte y
Pensamiento: trabajo de fin de máster**

**“El alimento y la muerte en la festividad de Día de
Muertos en México”**

Luz Arango Restrepo

Directora
Dra. Estela Ocampo

3 de septiembre de 2013

INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CULTURA

Universidad Pompeu Fabra

Barcelona

INDEX

1. Introducción.....	3
2. El alimento desde la antropología.....	6
2.1. Enfoques de la antropología de la alimentación.....	6
2.2. Enfoques actuales.....	21
2.3. Vinculación de muerte y alimento como motivo recurrente en prácticas rituales de distintas culturas.....	28
3. El ritual de Día de Muertos como práctica estética imbricada.....	35
4. Carácter simbólico que se da en México al alimento en la festividad de Día de Muertos.....	50
5. Análisis estético del ritual de Día de Muertos.....	60
5.1. Estructura de los altares.....	60
5.2. Representación de la muerte en el ritual de Día de Muertos.....	76
5.3. Espacio y tiempo festivo.....	90
6. Conclusiones.....	100
7. Listado de ilustraciones.....	102
8. Bibliografía.....	104

INTRODUCCIÓN

En la mayor parte de México se celebra entre los días 1 y 2 de noviembre el Día de Muertos, celebración reconocida por la UNESCO como Obra Maestra del Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad¹. La fiesta, que ha sido objeto de estudio de numerosos trabajos antropológicos, ha sido relegada en el ámbito de la estética, tanto así, que antropólogos como Stanley Brandes subrayan la carencia de un tratamiento procesual de la dimensión artística de la festividad.²

En este sentido, nos hemos propuesto en este trabajo un doble objetivo. En primer término reconocer en la fiesta y en las diversas manifestaciones plásticas y acciones que se desarrollan en ella, el estatuto estético que le es propio. En segundo término, enfatizar en el lugar del alimento como elemento simbólico, a través del cual se hace una afirmación de la vida.

Para comprender como el ritual de Día de Muertos se inscribe en el ámbito de la estética, nos basaremos principalmente en la teoría que Estela Ocampo formula en *Apolo y la Máscara* sobre las prácticas estéticas imbricadas, en donde la autora consigue dar lugar a las expresiones estéticas de otras culturas, ajenas a los lineamientos del arte occidental.

¹ CONACULTA. Patrimonio de la humanidad: la festividad indígena dedicada a los muertos en México. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2005. p. 9-10.

² BRANDES, Stanley. Iconography in México's day of the dead: origins and meaning. En: Ethnohistory. Vol. 45, No. 2 (1988); p. 206.

Uno de los aspectos centrales de la teoría de Ocampo que, como veremos es constitutivo de las diversas manifestaciones estéticas elaboradas en el ritual de Día de Muertos, es su esencia efímera. De hecho, para la fiesta se crean una serie de objetos en materiales perecederos como papel mache, así como figuras que representan la muerte elaboradas con comida, como cráneos y tumbas de azúcar, chocolate o semilla de amaranto. La esencia perecedera de los objetos creados para el ritual³ es una condición constitutiva de este tipo de prácticas estéticas, elaboradas exprofeso para ser destruidas o consumidas.

Como veremos, esta característica está relacionado con el tipo de economía que rige el ritual de Día de Muertos: el derroche o gasto improductivo. En este sentido seguiremos a Georges Bataille, quien sienta las bases para comprender la necesidad de las actividades humanas fundamentadas en la pérdida. Bataille introduce la idea del gasto improductivo, que implica todas aquellas acciones que tienen un fin en sí mismas, y que definen la condición humana tanto como el trabajo orientado a la conservación y reproducción.

Finalmente veremos cómo inscribir el ritual de Día de Muertos en el campo de la teoría del arte, supone necesariamente incluirlo en el ámbito de la *fiesta*. De hecho es solo en el tiempo y espacio sagrados de la fiesta en México, en donde se gesta la visión extendida de que el mexicano no le teme a la muerte. Y es en este mismo contexto en donde el alimento adquiere un simbolismo particular diferente al que tiene en el tiempo cotidiano.

³ Esta característica constitutiva de los objetos que se elaboran para la fiesta, se encuentra también en los rituales aztecas.

Así llegamos al segundo objetivo que nos hemos trazado: indagar sobre el simbolismo del alimento, y demostrar que la comida en el ritual tiene la función de exaltar la vida. En este sentido haremos un recorrido por diversas teorías de la antropología de la alimentación, que nos permitirá inferir en qué contexto es válido hacer referencia al simbolismo de la comida.

A través de las teorías de Claude Fischer e Igor de Garine veremos como la alimentación humana tiene una dimensión social, imaginaria y simbólica. Garine, basándose en lo propuesto por Marcel Mauss en su ensayo sobre el don, demostrará cómo una de las funciones de la comida es la de establecer y reforzar los lazos sociales, papel que tiene una relevancia primordial en la festividad de Día de Muertos.

Para concluir quiero agradecer a Estela Ocampo por su invaluable asesoría, así como a Cesar Yepes y a mis padres. La colaboración de estas personas ha hecho posible la realización de este trabajo.

EL ALIMENTO DESDE LA ANTROPOLOGÍA

2.1. ENFOQUES DE LA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Desde sus comienzos en el siglo XIX la antropología se ha ocupado del tema de la alimentación. Frecuentemente, estas investigaciones se han decantado por una perspectiva ecologista, o por lo que Manuel Gutiérrez Estévez ha llamado funcionalismo nutricionalista. Sin embargo, la intención de este capítulo no es hacer una sinopsis de los enfoques de la antropología de la alimentación hasta el día de hoy sino detenerse en aquellas teorías que han servido para enfatizar el hecho de que la alimentación humana está colmada de significados socialmente constituidos.

Los primeros antropólogos que abordan el estudio del alimento a finales del siglo XIX y principios del siglo XX, inquietos por todo lo concerniente a la religión, focalizaron sus estudios en los aspectos rituales y sobrenaturales del consumo, como el tabú, el totemismo, el sacrificio y la comunión⁴. Como señalan Jesús Contreras y Mabel Gracia, muchos de los interrogantes que se formulan hoy en día los antropólogos sobre la lógica de organización de consumo de la comida ya se los habían hecho James Frazer (1906), Ernest Crawley (1902) y Robertson Smith (1889), añadiendo más adelante que es en torno a las ofrendas de alimentos, tanto a los vivos como a los muertos y a algunos

⁴ GOODY, Jack. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa, 1995. p. 23.

aspectos de la comensalidad simbólica que dichos autores analizan lo social en relación a la comida.

Para Jack Goody, el aporte de estos antropólogos no carece de importancia, en la medida en que consiguieron separar algunas características del comportamiento humano, fijando los términos para la indagación posterior⁵. Les correspondería a los funcionalistas recontextualizar lo aislado de modo que los actos rituales y las creencias se fijaron dentro de procesos sociales más amplios⁶. Influidos por la sociología francesa, en particular los escritos de Émile Durkheim, destacaron la función social de la comida en cuanto a la expresión de sentimientos que favorece la socialización de cada miembro de la comunidad, constituyéndose así en un aspecto de la actividad humana imprescindible para perpetuar el sistema⁷. En este sentido entiende Halbwachs el alimento como «institución» que tiene un papel preponderante en los procesos de socialización y de transmisión de normas, mientras que para Radcliffe-Brown, la producción asociada y el hecho de compartir los alimentos refuerzan el sentido de mutua obligación y de interdependencia.

Este último, una de las figuras más importantes del funcionalismo junto a Bronislaw Malinowski, enfatizó en el significado funcional de la comida y de las formas de comer, subrayando en su estudio *The Andaman Islander*, que para los habitantes de dichas islas la actividad más importante es, sin lugar a dudas, la obtención de alimento y es en función de la comida «donde los sentimientos

⁵ Ibid., p. 26.

⁶ Ibídem.

⁷ ibid., p. 27.

sociales producen acciones con más frecuencia»⁸. En este sentido Messer señalará que las primeras investigaciones en la antropología social británica acerca de la organización social y económica de sociedades no industrializadas enfatizaron en que la búsqueda, preparación y consumo de alimentos representaban la parte central de las actividades cotidianas y como en estos contextos, los valores emocionales y simbólicos de los alimentos se empleaban con frecuencia ritualmente para denotar el estatus social, intervalos de tiempo y recursos medioambientales importantes⁹.

A esta línea de trabajo apunta una de las investigaciones de Audrey Richards, *Land, Labour and diet in Northern Rhodesia*, en el que desde la perspectiva de análisis del simbolismo del alimento cocido, la autora hace referencia a como el intercambio de alimentos actúa como indicador de relaciones sociales. En cuanto a los rasgos de las transferencias matrimoniales la autora indica que «dar y recibir alimentos cocidos se ha transformado en símbolo de la relación legal o económica que lo hace posible» y añade que «la preparación de potajes... es el modo más usual en que la mujer expresa el correcto sentimiento de parentesco respecto a sus distintos parientes varones»¹⁰.

Es preciso indicar que Jack Goody en *Cocina, cuisine y clase* insiste en que una de las limitaciones del enfoque funcionalista es el énfasis puesto en los aspectos «simbólicos»¹¹ del alimento en la medida que descuidan otros niveles

⁸ Ibid., p. 26.

⁹ MESSER, Ellen. Perspectivas antropológicas sobre la dieta. En: CONTRERAS, Jesús (comp.). Alimentación y cultura: necesidad, gustos y costumbres. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1995. p. 30.

¹⁰ GOODY, Op. cit., p. 27.

¹¹ Sería un error sostener que la significación expresiva del alimento fue el único foco de interés de los antropólogos funcionalistas. Malinowski se ocupó más de los procesos de producción

de significación. Señala que: «la función es vista como dadora de significado a lo «carente de significado», la preparación de la comida «simboliza» una relación jurídica o económica.» Se comienzan a explorar hábitos extraños, no desde la perspectiva de evolución de las creencias, sino en términos del papel que desempeñan en una sociedad determinada.

Otra de las críticas que hace Goody al funcionalismo es la ausencia de visión histórica. Sin embargo, como apuntan Contreras y Gracia siguiendo a Beardsworth y T. Keil las interpretaciones funcionalistas continúan en el centro de múltiples análisis actuales, y «sigue siendo lícito plantear una serie de cuestiones desde esta perspectiva, especialmente sobre los roles no nutricionales de la comida en la vida cotidiana....»¹²

El enfoque estructuralista supone un giro respecto a las orientaciones teóricas precedentes en lo que respecta al estudio sociocultural del alimento. Como indican Contreras y Gracia, la contribución más relevante del estructuralismo respecto a las teorías anteriores es que reconoce «claramente que el gusto y la aceptabilidad de lo comestible están culturalmente controlados»¹³. En este sentido es particularmente significativo el postulado de Claude Lévi-Strauss según el cual la comida es «buena para pensar» y, en consecuencia, «buena para comer», que sin duda alguna marcó el inicio de otro modo de analizar el hecho alimentario.

que de los aspectos simbólicos, y Audrey Richards interesada por los problemas de nutrición, orientó sus investigaciones hacia el proceso de consumo en sí mismo, al sistema alimentario.

¹² CONTRERAS, Jesús y GRACIA, Mabel. Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005. p. 1.

¹³ Ibid., p. 119.

Claude Lévi-Strauss muy influenciado por las investigaciones de Émile Durkheim y Marcel Mauss intentó observar la estructura profunda del pensamiento humano haciendo hincapié en la búsqueda de las normas subyacentes de las instituciones que permitieran explicarla¹⁴. Según Goody: «el enfoque estructural de Lévi-Strauss llegó a postular una afinidad, una homología, tal vez una identidad entre las estructuras profundas de la mente humana y la sociedad humana, o al menos entre las actitudes inconscientes de los individuos y la estructura social de un grupo determinado»¹⁵.

Lévi-Strauss desarrolló estos planteamientos inicialmente en su primer trabajo *Las estructuras elementales del parentesco* en el que abordó el tema del incesto, para posteriormente prestar atención al alimento en sus estudios sobre el mito. Para el antropólogo francés la comida de una sociedad es una «lengua» que traduce inconscientemente su propia estructura¹⁶ y que se hace evidente a partir del análisis de su representación en el mito así como en sus formas de preparación.

Así que, influenciado por la lingüística estructural de Saussure y Jakobson, Lévi-Strauss planteo en una etapa inicial, unidades funcionales mínimas culinarias a las que les dio el nombre de *gustemas* analizables en términos de oposiciones binarias. En una etapa posterior, el antropólogo francés dejó de lado las unidades mínimas de gusto, para concentrarse en unidades de transformación, que denominó *tecnemas*.

¹⁴ Ibid., p. 120.

¹⁵ GOODY, Op. cit., p. 32.

¹⁶ CONTRERAS y GRACIA, Op. cit., p. 120.

Partiendo de la doble oposición entre lo elaborado y lo no elaborado en primer término, y naturaleza y cultura, Lévi-Strauss construye el triángulo culinario crudo, cocido y podrido, al que se sumaría posteriormente el triángulo de recetas, compuesto por lo asado, lo ahumado y lo hervido. Como el autor señala en *Lo crudo y lo cocido*, su intención es hacer universales estas categorías de análisis:

El objeto de este libro es mostrar de qué modo categorías empíricas, tales como las de crudo y cocido, fresco y podrido, mojado y quemado, etc.; definibles con precisión por la pura observación etnográfica y adoptando en cada ocasión el punto de vista de una cultura en particular, pueden sin embargo servir de herramientas conceptuales para desprender nociones abstractas y encadenarlas en proposiciones¹⁷.

En este sentido Jack Goody quien en *Cocina, cuisine y clase*, realizó una de las revisiones críticas más exhaustivas de su trabajo, apunta que el enfoque Levi-Strausseano es muy limitado en la medida en que pasa por alto las diferencias internas intentando extraer rasgos generales. Indica que al centrarse en la búsqueda de unidades de conductas de grupos, tribus o naciones, es posible relegar otros aspectos importantes de estas culturas relacionados con las diferencias sociales e individuales¹⁸.

Sin embargo, como unos años antes había señalado Lévi-Strauss en su libro *Antropología estructural* respondiendo a las críticas de Haudricourt y Granai, el método estructural no pretende «obtener un conocimiento total de las sociedades, lo que sería absurdo. Solamente queremos extraer, de una riqueza

¹⁷ LÉVI-STRAUSS, Claude, *Mitológicas: lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica, 2010. p. 11.

¹⁸ GOODY, Op. cit., p. 45.

y una diversidad empíricas que desbordarán siempre nuestros esfuerzos de observación y descripción, constantes que son recurrentes en lugares y en otras épocas»¹⁹ .

En cualquier caso, como indica Contreras y Gracia, Lévi-Strauss sienta las bases para las sucesivas aproximaciones estructuralistas «que se van a fijar más en la variabilidad de los comportamientos alimentarios y menos en la universalidad»²⁰. Un ejemplo de ello es el trabajo de Mary Douglas quien desde un enfoque cultural y estructuralista sugiere que el alimento debe ser analizado en el contexto en el que se consume. Dice:

La cultura es esta actividad cognitiva característica del hombre, que consiste en clasificar, evaluar, y jerarquizar. (...) Para comprender un determinado tabú alimentario, es necesario situarlo en el contexto global de la sociedad que aplica la prohibición.²¹

A pesar de que la autora reconoce la importancia de los aspectos biológicos del hecho alimentario, se inclina por los factores sociales, en particular cuando intenta «descifrar una comida»²². Considera que el alimento es un código que expresa relaciones sociales. Y es que como indican Contreras y Gracia, la antropóloga como Roland Barthes, piensa que los alimentos constituyen un

¹⁹ LÉVI-STRAUSS, Claude. Antropología estructural. Barcelona: Paidós, 1995. p. 122.

²⁰ CONTRERAS, y GRACIA, Op. cit., p. 123.

²¹ DOUGLAS, Mary. Las estructuras de lo culinario. En: CONTRERAS, Jesús (comp.). Alimentación y cultura: necesidad, gustos y costumbres. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1995. p. 172.

²² GOODY, Op. cit., p. 46.

sistema de comunicación, un protocolo de imágenes y costumbres que reflejan la estructura social y simbolizan las relaciones sociales²³.

En cuanto al semiólogo francés, fiel en su empeño de *desmitificación*, es decir, de descubrir lo social en lo natural y de apertura a la *aventura semiológica*, esto es el estudio de las cosas como signos colmados de connotaciones²⁴ planteó antes que Douglas la idea de la alimentación como discurso. Y es que según Barthes, es la trivialización del hecho alimentario la que ha impedido reconocer el carácter de lenguaje de la comida, pues esta, «no deja de ser un conjunto de elementos que son como palabras(ingredientes) que se organizan según reglas gramaticales (recetas, transformaciones, formación de platos, cocinados, etc.), sintácticas (orden de ingestión, composición de menús, etc.) y retóricas (lo que se puede decir y no decir de la comida que se come, y lo que se dice *con* la comida)»²⁵.

Es necesario apuntar que la visión de Barthes sobre el alimento como discurso evoluciona durante su obra, destacando la producción simbólica de la comida desde tres perspectivas distintas: la del mito, la del lenguaje y la del gusto. Es en *Mitologías* en donde desarrolla la primera de estas aproximaciones a partir de tres pequeños escritos titulados «El vino y la leche», «El filete y las patatas fritas» y «La cocina ornamental». Como indica Luis Enrique Alonso en su magnífico ensayo sobre las aportaciones de Barthes a las antropología de la alimentación, se desprende de la lectura de las *Mitologías* que no hay nada

²³ CONTRERAS y GRACIA, Op. cit., p. 121.

²⁴ ALONSO, Luis Enrique. Mitologías alimentarias cotidianas: una relectura de Roland Barthes. En: Revista Internacional de Sociología. No. 40. (2005); p. 82.

²⁵ *Ibíd.*, p. 89.

natural en la alimentación, porque el mito alimentario «convierte lo socialmente aceptable, lo moralmente deseable, lo estéticamente convencional, en natural, pero esto no es otra cosa que reproducir un código relacional y una construcción simbólica que fijan los poderes sociales»²⁶.

En un segundo momento, específicamente en el libro *Elementos de semiología*, el autor usa la alimentación como ejemplo de sistema de significación. Aplicando a la comida los términos de análisis de la lingüística estructural *Lengua/Habla*, Barthes sostiene que la lengua de la alimentación está constituida por: a) reglas de exclusión (tabúes culinarios); b) reglas de oposiciones significantes (salado/azucarado); c) reglas de asociación ya sea simultáneas (un plato), o sucesiva (un menú) y d) protocolos de uso, que funcionan como retórica de la comida, mientras que el habla, extremadamente rica, abarca todas las variaciones personales o familiares²⁷. Como añadirá más adelante, la relación entre lengua y habla en el caso del alimento es muy semejante a la que encontramos en el lenguaje en el sentido que es el uso colectivo de un «habla», el que introduce cambios en la lengua culinaria.

El giro final de Barthes sobre la interpretación del hecho alimentario se fundamenta en el hedonismo y el textualismo. Destaca en este periodo el prólogo al libro de Jean-Anthelme Brillat-Savarin *Physiologie du goût*, publicado inicialmente en 1825 y que dará origen a la literatura gastronómica. Como señala Alonso, Barthes encuentra en Brillat-Savarin un prototipo de pansensualismo gastronómico que se esfuerza por transformar en

²⁶ Ibid., p. 85.

²⁷ BARTHES, Roland. *Elementos de semiología*. Madrid: Alberto Corazón, 1970. p. 34.

pansensualimo textual y simbólico. Así que Barthes compara el escalonamiento de la experiencia gustativa propuesto por Brillat-Savarin con el *tempo* de un relato²⁸.

Es fundamental señalar que no son menores los aportes de Barthes respecto al estudio del hecho alimentario, en la medida en que sus ideas han servido para desarrollar una semiótica de la alimentación contemporánea. Y es que Barthes situó el hecho y las creencias alimentarias en un espacio comunicativo «donde las condiciones de percepción, pensamiento y acción dependen, no tanto de las propiedades aisladas de los objetos y los signos, como de las condiciones de verosimilitud y eficacia narrativa impuestas por un universo de reglas, normas y códigos significativos subyacentes históricamente conformados»²⁹.

Al igual que Barthes, Bourdieu en el ámbito de la antropología y la sociología francesa, se ocupa del estudio del gusto, pero desde una postura radicalmente distinta: si para el primero se trata de un operador universal del discurso³⁰, para el segundo el gusto expresa una posición social. Y es que como indican Contreras y Gracia, Bourdieu «interpreta el gusto y la naturaleza de las conductas de consumo tanto como expresión de identidad de clases como medio para reproducir las distinciones de las clases en la sociedad»³¹. Enfrenta, por ejemplo, los gustos «de lujo» o «de libertad» de las clases altas, con los de las clases populares que define como gustos «de necesidad». Según él, estos últimos obedecen a la idea de obtener los alimentos más

²⁸ ALONSO, Op. cit., p. 95.

²⁹ Ibid., p. 81-82.

³⁰ Ibid., p. 97.

³¹ CONTRERAS y GRACIA, Op. cit., p. 140.

nutritivos al menor coste, mientras que los gustos de lujo, son los de aquellas personas cuyas elecciones no están determinadas por la necesidad, sino por la libertad o la facilidad. La imitación de los gustos, entonces se convierte en una especie de carrera «cuya finalidad consiste en alcanzar la diferencia y afirmar la distinción de las clases en vía de ascensión»³². Esto explicaría, por ejemplo el rechazo de las clases altas por los productos grasos, así como la inclinación por la ostentación, porque a través de los comportamientos alimentarios se expresa también prestigio social. Así que, como indica Alonso, para este autor los alimentos son «el objeto que revela con más claridad la herencia del mundo familiar, y por ello el gusto gastronómico es una objetivación del gusto de clase». ³³

Llegados a este punto consideramos muy pertinente hacer referencia al trabajo de Marshall Sahlins, quien siguiendo la idea levi-strausseana de que el alimento es pensado antes que comido, sostiene, como Mary Douglas, que las causas de las aversiones alimentarias tienen su origen en un orden cultural. Ambos antropólogos explican los tabúes alimenticios en distintas sociedades, como la anglosajona negándose a comer carne de caballo, o la israelita, rechazando el cerdo, atendiendo a razones culturales. El autor, en *Cultura y razón práctica*, analiza el tabú alimentario de los norteamericanos respecto a los animales domésticos, sosteniendo que su rechazo a comer carne de perro y de caballo, obedece a razones, que no pueden ser explicadas en ninguna medida a través de las variedades de la teoría utilitaria. En cambio, sostiene

³² Ibid., p. 141.

³³ ALONSO, Op. cit., p. 99.

Sahlins que la comestibilidad está «en relación inversa con la humanidad»³⁴ . En la medida en que los perros y los caballos tienen nombres propios «y por cierto es costumbre nuestra conversar con ellos» están más cercanos al hombre que las vacas y los cerdos. Desde una revisión actual de su teoría, Contreras y Gracia destacan el hecho de que el enfoque de Sahlins contribuyó a reconocer el papel de la cultura en la determinación de lo que consideramos como comestible.

Una postura opuesta presenta Marvin Harris desde el materialismo cultural, quien sostiene, oponiéndose a la tesis de Lévi-Strauss, que la «comida debe alimentar el estómago colectivo antes que pueda alimentar la mente colectiva»³⁵. Desde su perspectiva el universo culinario, lo permitido y lo no permitido se explica en términos materialistas (ecológicos, económicos o nutricionales) de manera que los comportamientos que presentan una relación coste beneficio más favorable son los que se imponen. De este modo explica Harris el por qué los hindúes creen en la vaca sagrada, la lógica subyacente de las leyes dietéticas judías, las razones de los sacrificios aztecas, entre otras cosas. En este sentido afirma que la proscripción del sacrificio de la vaca se ha impuesto en la medida en que favorece la reproducción de los bueyes, fundamentales para la agricultura como animales de tiro, además de proporcionar leche y combustible para la cocción. Se le critica al materialismo cultural fundamentalmente que sus hipótesis son difíciles de probar³⁶ además

³⁴ SAHLINS, Marshall. Cultura y razón práctica: contra el utilitarismo en la teoría antropológica Barcelona: Gedisa, 1997. p. 175.

³⁵ HARRIS, Marvin. El desarrollo de la teoría antropológica: historia de la teoría de la cultura Madrid: Siglo XXI, 1982. p. 15.

³⁶ FISCHER, Claude. El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995. p. 49.

de su utilitarismo radical. Sin embargo, antropólogos como Delgado destacan los aportes de este enfoque, porque como enfatiza, también «hay razones prácticas para que la gente coma lo que come»³⁷.

Uno de los enfoques que de acuerdo con Delgado posibilita un acercamiento más integral a la comida es el de Jack Goody, quien, sin descartar la importancia de la cultura, argumenta que la alimentación únicamente se puede comprender desde su interacción con el sistema social. Y es que Goody está inscrito en el enfoque denominado desarrollista que aglutina una serie de propuestas teóricas que tienen en común una misma consideración: el análisis del contexto alimentario. Para estos antropólogos «cualquier intento válido por comprender las formas culturales contemporáneas o los modelos de relaciones sociales debe tener en cuenta la manera como están relacionados con formas pasadas»³⁸.

En *Cocina, cuisine y clase* el antropólogo norteamericano enfatiza en la necesidad de analizar la comida en el contexto de producción, preparación y consumo y de establecer este análisis en el marco de una perspectiva comparatista. Y es que para Goody en la observación comparada de la cocina africana, la contextualización es fundamental en la medida que «hace surgir la cuestión de las variaciones jerárquicas, regionales y temporales»³⁹. El énfasis puesto sobre la necesidad de contextualizar la cocina no solo aplica a su tema de estudio sino que, como señala el autor, cualquier investigador que

³⁷ DELGADO, Ramiro. Una aproximación a la comida en Bachile (Guinea-Bissau). México, 1996. Trabajo de grado (maestría en estudios de Asia y Africa). El colegio de México. p. 54.

³⁸ CONTRERAS y GRACIA, Op. cit., p. 138.

³⁹ GOODY, Op. cit., p. 14.

empresa «un estudio de campo (...) necesita adquirir conocimientos sobre cómo se articulan las relaciones locales con la red más amplia, si es que quiere comprender los datos obtenidos. ⁴⁰

Un enfoque teórico similar⁴¹ es el de Sidney W. Mintz, para quien el papel de la historia en el análisis antropológico es fundamental. Dice: «Aunque no acepto acríticamente el mandato de que la antropología debe convertirse en historia o no ser nada, creo que sin la historia su poder explicativo se ve gravemente comprometido»⁴² y añade más adelante «es cierto que los seres humanos crean estructuras sociales y que conceden significados a los acontecimientos; pero estas estructuras y significados poseen orígenes históricos que conforman, delimitan y ayudan a explicar esa creatividad»⁴³. En este sentido coincide con Goody, para quien las estructuras simbólicas no pueden considerarse intemporales. ⁴⁴

Desde esta perspectiva Mintz realiza en *Dulzura y poder* un examen histórico de la producción y el consumo del azúcar. Este estudio se remonta a principios del siglo XVII, momento en que aumenta su consumo en occidente, haciendo un recorrido por los cultivos de caña en las colonias tropicales europeas, que comprende desde las formas de trabajo esclavo hasta el apogeo de las grandes factorías que favorecen la introducción del producto en las economías

⁴⁰ Ibid., p. 16.

⁴¹ Dicen Contreras y Gracia: La prospectiva global desde un punto de vista teórico y metodológico con la que Goody aborda su trabajo sobre Lo Dagaa y los Gonja de Ghana ha influido enormemente en el estudio comparativo realizado por Mennell [...] o en el del propio Mintz [...]. En: CONTRERAS y GRACIA, Op. cit., p. 138.

⁴² MINTZ, Sidney. *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI, 1985. p. 28.

⁴³ Ibid.

⁴⁴ GOODY, Op. cit., p. 55.

domésticas europeas⁴⁵. Mintz pretende mostrar la incidencia de los cambios de producción en los cambios de consumo así como «demostrar que el consumo debe explicarse en términos de lo que la gente hizo y pensó: el azúcar permeaba el comportamiento social y, cuando tuvo nuevos usos y cobró nuevos significados, se transformó de curiosidad y lujo en artículo común y necesario»⁴⁶. Y es que para Mintz la significación está directamente vinculada con el uso. Dice:

«Creo que los significados emanan del uso a medida que la gente utiliza las sustancias en las relaciones sociales»⁴⁷

El autor piensa que los significados no son inherentes de forma natural o inevitable a las sustancias sino que provienen de las aplicaciones culturales.

Si nos preguntamos, de forma similar, qué significaba el azúcar para el pueblo del Reino Unido cuando se convirtió en parte fija y (a sus ojos) esencial de su dieta, la respuesta depende en cierta medida de la función del azúcar mismo, de su significado para ellos. En este caso el «significado» no ha de ser simplemente «leído» o «descifrado», sino que surge de las aplicaciones culturales a las que se prestó el azúcar mismo, de los usos para los que se empleó. El significado es, en breve, la consecuencia de la actividad⁴⁸

Finalmente, no podemos pasar por alto la visión de la cuestión alimentaria en el ámbito de las prácticas cotidianas de Michel de Certeau, para quien en cada alimento hay una trama de historias invisibles, y «cada manera de tomar, preparar y compartir la comida no es sólo una forma pasiva de repetición de códigos, tradiciones o incluso mensajes mediáticos, sino una forma activa de

⁴⁵ CONTRERAS y GRACIA, Op. cit., p. 143.

⁴⁶ MINTZ, Op. cit., p. 27.

⁴⁷ Ibid., p. 28.

⁴⁸ Ibid., p. 41.

formar sentido y construirlo»⁴⁹. Certeau piensa la comida como una pequeña creación de sentido del mundo de la vida popular donde trucos y recetas, «asimilación y mezcla de procedimientos acaban por formar no sólo un espacio de seguimiento de normas (...) sino de resistencia y creatividad cotidiana»⁵⁰. Insiste, además, en el enorme potencial de creación y reelaboración de los sujetos de transformar, a través de pequeñas estrategias, el sentido y los resultados de las prácticas culinarias.

2.2. ENFOQUES ACTUALES

Hemos de destacar inicialmente que ninguno de los enfoques anteriores tiene el monopolio de la verdad y es que como indica Goody «es evidente que (...) no son alternativos, sino complementarios».⁵¹ Es en este sentido que investigaciones como la de Stanley Brandes en su estudio sobre la comida ceremonial en Tzintzuntzan utiliza una triple perspectiva teórica: psicoanalítica, estructuralista y funcionalista. En cualquier caso es clara la vigencia de los planteamientos estructuralista en lo que se refiere al análisis de la comida como símbolo y como signo. En este sentido Julián López afirma que en «las aportaciones teóricas de Lévi-Strauss y Mary Douglas se apoyan ciertamente la mayoría de trabajos que tratan la comida como símbolo»⁵².

Nos interesa seguir la propuesta de análisis del Claude Fischer quien a través de la distinción entre la «cocina» y las «cocinas» consigue compaginar la

⁴⁹ ALONSO, Op. cit., p. 100.

⁵⁰ Ibid., p. 101.

⁵¹ GOODY, Op. cit., p. 50.

⁵² LÓPEZ, Julián. Símbolos en la comida indígena guatemalteca: una etnografía de la culinaria Maya-Ch'orti. Quito: Abya-Yala, 2003. p. 22.

dimensión universal y diversa de la comida. Por un lado, dice Fischer siguiendo la analogía de Lévi-Strauss con el lenguaje: «todos los seres humanos hablan una lengua, pero existe un gran número de lenguas diferentes; todos los seres humanos comen una comida cocida, pero existe un gran número de cocinas diferentes. La cocina es universal; las cocinas son diversas»⁵³. Desde esta perspectiva se puede señalar que hay algunas categorías que son, al menos en parte comunes al ser humano en general y otras que son específicas de cada cultura.

Continuando con la analogía con el lenguaje de Levi-Strauss, Fischer indica que las exigencias de lo culinario recuerdan las normas de la gramática: “En ciertas culturas, las impropiedades alimentarias o una comida mal construida (en el sentido que una frase está mal construida) podrían ser clasificadas sin duda de absurdas, de «privadas de sentido»”⁵⁴.

Asimismo, para Fischer, la variedad de reglas y diversidad culinarias «disimulan una unidad, unas competencias comunes» y estas «particularidades propias de la especie cumplen un papel esencial en la relación que el hombre establece con su alimentación». Esto le lleva a formular una serie de categorías comunes a todos los hombres: la paradoja del omnívoro, el principio de incorporación, la construcción y la delimitación del *self*, del sí mismo. No podemos en este breve recuento de algunas aproximaciones antropológicas ahondar en dichos principios, que sin duda consideramos de sumo interés. Lo que sí nos compete es que Fischer demuestra y ofrece principios de

⁵³ FISCHER, Op. cit., p. 34.

⁵⁴ Ibid., p. 38.

interpretación universales, que como ya lo había señalado el propio Lévi-Strauss, no pretenden agotar el discurso interpretativo sobre la comida.

A la suma de voces que se han alzado contra las tendencias de Lévi-Strauss de formular principios universales, Fischer responde:

«Desde los años setenta, con los avances de la etología, de la psicología, y de la lingüística, de la demografía y de la genética de las poblaciones, de la ecología, con el gran trastorno traído por la biología molecular, las neurociencias y las ciencias cognitivas, la noción de la unidad del hombre ha sido arrancada del olvido o de la negación en que se la había mantenido»⁵⁵

Ahora bien, si de la noción de comida se pueden extraer principios generales, Fischer reconoce así mismo la especificidad cultural de las cocinas, en cuyo análisis es fundamental, sin lugar a dudas tener en cuenta los factores del tiempo y el espacio. En su análisis sobre el azúcar, por ejemplo, el autor destaca el hecho que el ser humano tiene una atracción innata por el sabor azucarado, gusto que comparte con otros mamíferos, a excepción de los felinos, y con buena parte del reino animal.

Así mismo destaca Fischer que la elección de los alimentos implica una postura moral, está inevitablemente sometida a una serie de normas religiosas, médicas, sociales, y, por tanto sancionada por juicios⁵⁶. Estos criterios cambian, a veces masivamente. Destaca, por ejemplo, como un examen rápido de la historia nos muestra como las actitudes y creencias sobre lo dulce ha evolucionado. Si en 1620, el médico Tobias Venner, en Inglaterra, señaló

⁵⁵ Ibid., p. 59.

⁵⁶ Ibid., p. 265.

sobre el azúcar que, «cuanto más blanco, tanto más puro y sano es»⁵⁷, en 1975 el autor de una obra de éxito escribía, por su parte, «que el azúcar blanco es tan refinado, tan purificado, que se lo puede comparar con la morfina o la heroína»⁵⁸. Fischer, además, hace un repaso sobre el cambio del estatus de azúcar: si bien en la Edad Media es medicina y especia, a partir del siglo XIX, se industrializa, se convierte en un artículo de primera necesidad. En definitiva, el estudio sobre el azúcar de Fischer es un ejemplo de la necesidad de tener en cuenta el tiempo y el espacio en el análisis de la significación de la comida.

Ahora bien, esta afirmación la tendríamos que matizar, en la medida que para el autor «ciertos alimentos, *en todas las culturas*, tienen una importancia peculiar, a la vez social e individual»⁵⁹. Es el caso de la carne, que conlleva una dimensión psíquica y social. Según Fischer, «La carne es en principio aquello de lo que estamos hechos y consumirla implica determinar la cuestión de la distinción entre lo mismo y lo otro»⁶⁰. La carne del animal nos remite a nuestra propia materia, hay un *continuum* entre nosotros y el animal, de manera que comer carne «nos acerca a ellos: la carne, la sangre, los humores, las secreciones y excreciones, el soplo vital, la promesa de muerte y de la putrefacción»⁶¹. Así mismo Fischer, basándose en la idea levistrausseana de la analogía profunda que «en todo el mundo, el pensamiento humano parece

⁵⁷ Ibid., p. 268.

⁵⁸ Ibidem.

⁵⁹ Ibid., p. 114.

⁶⁰ Ibidem.

⁶¹ Ibid., p. 126.

concebir entre el acto de copular y el de comer »⁶², relaciona el consumo de carne y la sexualidad a través de ejemplos entre canibalismo e incesto.

El estudio de Fischer demuestra la pertinencia y la vigencia de muchos de los postulados del enfoque estructuralista, concretamente, de lo propuesto por Lévi-Strauss y Mary Douglas. Así mismo, incorpora una dimensión para el análisis de la significación de la comida, que en cualquier caso, ya habíamos mencionado respecto al enfoque de Sidney Mintz: la historia.

Se puede concluir que del vasto ámbito que abarca el alimento como símbolo y como signo, muchos aspectos han de ser analizados en relación al contexto y a la historia mientras otros son comunes al ser humano en general.

Ahora bien, nos interesa a continuación tener presente el planteamiento de Igor de Garine, quien comparte la idea de Fischer de que: «la alimentación humana comporta una dimensión imaginaria, simbólica y social»⁶³. Garine considera que lo que cada sociedad come no es lo mejor que puede comer, sino lo que, por diversos motivos ha elegido. De hecho, en *Los aspectos socioculturales de la nutrición*, el autor señala que en múltiples ocasiones el hombre elige sus alimentos por su valor simbólico.

El antropólogo hace una larga lista de los aspectos que afectan el consumo, entre los que distingue influencias materiales y otras inmateriales. De estas últimas el autor destaca la relación entre alimento e imagen corporal, las prohibiciones y tabúes alimentarios, las dietas especiales, entre otras. Dos

⁶² LEVI-STRAUSS, Claude. El pensamiento salvaje. En: FISCHER, Claude, Op. cit., p. 131.

⁶³ Ibid., p. 16.

puntos nos interesan particularmente. La comida está vinculada con la religión en varios sentidos, entre ellos la ofrenda y el sacrificio. Dice Garine que, en compensación a los dioses por ofrecerle sus alimentos básicos, los hombres proporcionan a los dioses ofrendas y sacrificios. Y agrega:

Una espiga de trigo al viento, cerveza de mijo rociada sobre una tumba, un ternero rollizo que se ha degollado y compartido durante una comida de comunión, todo esto descubre una de las principales funciones simbólicas de los alimentos, que es la de ser intercambiados, creando de esta manera una alianza a efectos de organizar la Sociedad y el Universo. Del mismo modo que los grupos de parentesco se entremezclan mediante el intercambio de novias, el mundo de los vivos se comunica con el más allá mediante las ofrendas de alimentos.⁶⁴

Por otra parte el antropólogo destaca, que la comida así mismo está vinculada con la organización social. Para Garine, no es casual que la mayoría de ocasiones festivas y religiosas que marcan los ciclos vitales tanto de los individuos como de las comunidades estén acompañadas de comidas festivas⁶⁵, porque la comida «facilita la interacción social, se crean lazos sociales entre los miembros que toman parte»⁶⁶.

Es en este sentido que aborda la idea del don de Marcel Mauss, en la que profundizaremos más adelante, y que como demuestran estudios recientes como los de Fischer continúa estando completamente vigente. Garine dice textualmente:

⁶⁴ GARINE, Igor de. Los aspectos socioculturales de la nutrición. En: CONTRERAS, Jesús (comp.). Alimentación y cultura: necesidad, gustos y costumbres. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1995. p. 148.

⁶⁵ Ibid., p. 152.

⁶⁶ Ibídem.

Quedó sobradamente demostrado en el famoso ensayo de Mauss (1950) sobre el don que una ofrenda, especialmente de comida, tiene por objeto el establecimiento de lazos sociales que se constituyen en una red de obligaciones entre individuos y grupos. La idea del don o del intercambio en las sociedades tradicionales contrasta con los ideales económicos modernos que fomentan la capitalización de las riquezas en vez de su redistribución en un flujo constante.⁶⁷

Destaca además esta hermosa cita del estudio de Mauss: «la comida que se da es la comida que volverá al donante en este mundo; también será comida para él más allá»⁶⁸. Y añade más adelante que lo natural en lo que respecta a la comida es compartir; no compartir la comida supone «matar su esencia y destruirla para uno mismo y para los demás»⁶⁹.

La comida, entonces, desde la perspectiva de Garine, aparece imbricada con otras áreas de la cultura, como las que hemos destacado. Sin embargo, indica el autor, estas relaciones no tienen la misma importancia en todas las sociedades: «Nadie en nuestra sociedad occidental afirmaría que las creencias religiosas tienen influencia primaria en el consumo de alimentos»⁷⁰.

Garine, por tanto demuestra que en muchas ocasiones, en determinadas culturas la comida se usa como símbolo, bien sea religioso, bien sea como don. No profundizaremos acá en las diversas funciones del alimento. Ya Contreras y Gracia destacaron que son múltiples las funciones de lo culinario, de las cuales solo unas cuantas están vinculadas con la nutrición. La comida, ante todo simboliza, está cargada de significados socialmente constituidos.

⁶⁷ *Ibidem*.

⁶⁸ MAUSS, M. *Essai sur le don: forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*. En: *Année Sociologique*. Vol. 2. (1923). Citado en: GARINE, *Op. cit.*, p. 152.

⁶⁹ *Ibid.*, p. 153.

⁷⁰ *Ibid.*, p. 158.

2.3. VINCULACIÓN DE MUERTE Y ALIMENTO COMO MOTIVO RECURRENTE EN PRÁCTICAS RITUALES DE DISTINTAS CULTURAS

Si bien está claro que los ritos funerarios se constituyen en una práctica universal, en la misma medida es indiscutible que la comida muy a menudo y en distintas culturas ha estado ligada a ellos. Descartaremos por tanto el intento de hacer un inventario de festines fúnebres, altares y ofrendas de alimentos, procurando destacar la función y usos de la comida en estos ritos, siguiendo la teoría de Louis-Vincent Thomas.

El antropólogo distingue dos modos de relacionarse con el mundo que acarrearán actitudes frente a la muerte radicalmente distintas: el empuje del individualismo por no decir egoísmo de la sociedad (post) moderna occidental, distancia socialmente la muerte, prácticamente hasta su negación, mientras que en las sociedades rurales, el individuo no es nada fuera del grupo social, y en esta medida la muerte no se experimenta como mal supremo sino que se reduce a una pérdida provisional⁷¹. En este sentido Francisco Gil señala que para los pueblos del «mundo andino (prehispánico), la muerte atacaría al individuo tan sólo en su apariencia sensible, no al ser fundamental de participación social que es el grupo, dado que éste contaría con los medios simbólicos necesarios para asegurar su permanencia»⁷². Para superar el evento, los ritos se desarrollan haciendo manifiesta la estrecha solidaridad que une vivos y muertos: «estos ritos regulan el duelo, aseguran el estatus del difunto que, una

⁷¹ THOMAS, Louis-Vincent. *Rites de mort: pour la paix des vivants*. Paris: Librairie Arthème Fayard, 1985. p. 43.

⁷² GIL, Francisco M. Donde los muertos no mueren: culto a los antepasados y reproducción social en el mundo andino. Una discusión orientada a los manejos del tiempo y el espacio. En: *Anales del Museo de América*. Vol. 10 (2002); p. 60.

vez integrado al mundo de los ancestros, participa de la comunidad del grupo». ⁷³

Para la sociedad occidental, en cambio la muerte inspira terror, porque es signo de la aniquilación de la persona. ⁷⁴ En la misma línea Octavio Paz apunta que para nosotros la muerte carece de significación: «es un hecho desagradable, un hecho que pone en tela de juicio todas nuestras concepciones del mundo y el sentido mismo de la vida» ⁷⁵. Distantes estamos, dice Paz, de lo que quería Rilke, pensar en la muerte, en nuestra propia muerte.

Como señala Thomas, el individualismo junto con la desintegración de los lazos de solidaridad que congregan a la familia y al barrio explican la decadencia de los rituales funerarios en la sociedad actual. Y «ciertamente – añade – en la desocialización de la muerte, la sociedad moderna muestra hasta que punto ignora, en este dominio, como en muchos otros, las estrategias fundamentales para exaltar la vida» ⁷⁶. Y es que frente a los efectos disolventes de la muerte, los rituales tradicionales brindan a los participantes los medios para reafirmar, a través de la exaltación comunitaria, las fuerzas vitales del grupo. En efecto, los ritos funerarios tienen un solo destinatario: el hombre vivo, el individuo y la comunidad, su función fundamental es la de sanar o la de prevenir en distintos

⁷³ THOMAS, Op. cit., p. 44.

⁷⁴ *Ibidem*.

⁷⁵ PAZ, Octavio. Todos santos: día de muertos. En: El laberinto de la soledad: edición conmemorativa 50 aniversario. México: Fondo de Cultura Económica, 2000. v. 1, p. 60.

⁷⁶ THOMAS, Op. cit., p. 236.

sentidos: reconforta, neutraliza la culpa y revitaliza. Para el autor, entonces, el ritual de muerte será, en definitiva, un ritual de vida.⁷⁷

De hecho, señala Thomas refiriéndose específicamente a los entierros africanos, que mediante el ritual la comunidad adquiere conciencia de sus raíces cósmicas y afirma su permanencia de cara a la precariedad individual. A través de las danzas, los cantos, gritos, interrogaciones al muerto, en definitiva, el histerismo colectivo que llega a su apogeo con la consumición de vino de palma y el ruido ensordecedor de los tambores, la comunidad repite el caos original y la violencia fundacional, experimentando su vitalidad y su amplitud que excede con mucho el desorden puntual que suscita la muerte. En suma, si bien el rito funerario es visto como un rito de paso para los muertos lo es principalmente para los vivos: «en el estallido de los individuos, la fiesta permite a la comunidad regenerarse y prepararse para un orden nuevo»⁷⁸.

Ahora bien, si hasta el momento hemos hecho referencia a la función de los rituales funerarios, en lo sucesivo nos centraremos en el papel que ocupa la comida en ellos. En primer término Thomas destaca el elevado valor simbólico que se le suele asignar a la alimentación que, producto de la fecundidad de la tierra, hace referencia a la permanencia cíclica, a la inmortalidad.

En cuanto al caso puntal de la comida funeraria, las funciones del alimento suelen ser variadas. Insiste el autor que esta costumbre tan extendida no puede explicarse en cualquier caso por la mera necesidad de alimentar a los participantes en el ritual. Por el contrario, se trata ante todo de «una comida

⁷⁷ Ibid., p. 121.

⁷⁸ Ibid., p. 239.

comunitaria a la cual está asociado el muerto»⁷⁹. De la riqueza simbólica del banquete funerario da cuenta el estudio de Y. Preiswerk , *Le repas de la mort*, donde a través del análisis de una costumbre suiza, destaca como la consumición de pan, vino y queso, afianza los lazos entre la sociedad y la naturaleza. En suma, el uso de productos locales reafirma la identidad del grupo.

En algunas culturas como en el antiguo Egipto, el festín funerario reunía a los asistentes en torno a la tumba. El banquete se renovaba periódicamente para «alimentar a los muertos» durante las ceremonias conmemorativas.⁸⁰ Como señala Thomas, dicha práctica no en ninguna medida excepcional «porque alimentar a los muertos y demostrar su adhesión a la comunidad a través la comunión de alimento es una conducta tradicional»⁸¹. En algunas sociedades como en México, se cocina en honor al difunto los platos que a él le gustaban, mientras que los Anyi de Costa de Marfil eliminan la pimienta del banquete funerario, alimento tabú para los muertos. En este sentido la comida puede ser entendida, según el autor, como un acto de cuidados maternales que hacen parte de los ritos de obligación.

Otra de las funciones que destaca Thomas del uso de la comida en los rituales funerarias es la de incorporar simbólicamente al muerto. Un ejemplo de ello es el consumo de cráneos de azúcar en la festividad de Día de Muertos en México en el que ahondaremos más adelante. Según Thomas, el consumo simbólico de la muerte está relacionado con la fantasía universal del «cadáver exquisito»

⁷⁹ Ibid., p. 160.

⁸⁰ Ibid., p. 161.

⁸¹ Ibídem.

que el psicoanálisis ha hecho manifiesta. Dice: «el sujeto suple el traumatismo de la pérdida a través de la incorporación del objeto perdido»⁸² y es en esta medida que la incorporación tiene una carga consoladora inestimable, introduciendo «la ilusión de anular la muerte reteniendo radicalmente al difunto»⁸³.

Hemos mencionado hasta aquí tres usos o funciones de la comida en los rituales de muerte: el alimento como medio para reafirmar la identidad del grupo, la comida como parte de los ritos de obligación, usada para nutrir a los muertos, y por último, como forma de incorporar simbólicamente al difunto. Ahora bien, una costumbre muy antigua, y sin duda bastante extendida es el depósito de víveres sobre o dentro de las tumbas. Es el etnógrafo y folclorista francés Van Gennep quien llama la atención sobre lo usual de esta práctica. De hecho, recuerda el mismo autor, que hasta hace no demasiado tiempo era costumbre en la Bretaña poner un trozo de pan bendito cerca del muerto indicando que su función era que lo reconfortara en el curso del viaje al cielo «que es demasiado largo»⁸⁴. Thomas señala que esta antigua costumbre denota la solicitud con que se prepara el difunto en su tránsito hacia el más allá.⁸⁵ En una dirección similar apuntan los sacrificios y libaciones realizados durante los funerales en África negra: dar al difunto las fuerzas

⁸² Ibid., p. 161-162.

⁸³ Ibid., p. 162.

⁸⁴ Ibídem.

⁸⁵ Ibídem.

complementarias que requiere para superar las privaciones del pasaje hacia el mundo de los ancestros⁸⁶.

Así mismo la utilización de la comida en los rituales funerarios da cuenta de una actitud ambivalente respecto al difunto: por una parte pone de manifiesto la necesidad de retenerlo, por otra, evidencia la necesidad de evasión. Esta función del alimento se revela en que si bien en un primer momento el muerto tiene simbólicamente un lugar en la mesa, manteniendo su vínculo con el mundo, en una etapa posterior la comida se pone sobre o delante de la tumba, denotando que el difunto ha partido a otro sitio, hacia la insignificancia de la muerte. En este sentido la comida en los rituales de difuntos es utilizada como prueba de solicitud, pero también como garantía contra un eventual retorno del muerto. Y como añade Thomas: «acompañamiento y distanciamiento son la cara y la cruz del deseo de apaciguar, de protegerse de la agresividad de la muerte»⁸⁷.

Por último, hemos de mencionar que el derroche de bienes, entre ellos la comida, es común entre la mayoría de etnias africanas, así como en el Sudeste asiático, Madagascar y Bali.⁸⁸ De hecho, el patriarca africano prevé con mucho tiempo de antelación, el arroz, y las bestias a sacrificar en su funeral. Thomas siguiendo a Marcel Mauss, indica que esta práctica tiene valor de potlatch en tanto «suscita una demostración de fuerza que llama a la reciprocidad»⁸⁹. Es importante tener en cuenta que según Thomas, estas

⁸⁶ Ibid., p. 163.

⁸⁷ Ibid., p. 167-168.

⁸⁸ Ibid., p. 229.

⁸⁹ Ibídem.

prácticas manifiestan entre otras cosas la necesidad de borrar la ruptura que la muerte introduce en el seno del grupo. Los gastos incurridos, y los regalos ofrecidos constatan el peso social del muerto y mejoran, de rebote «la reputación del linaje y de toda la comunidad»⁹⁰. Añadiendo que en la medida que el «futuro del grupo está a la merced del ancestro, es vital no escatimar en las manifestaciones de lealtad y la redención de culpas»⁹¹.

El derroche de bienes es también la imagen de la abundancia de la vida, «del caos original» a partir del cual se puede instalar un nuevo orden. Por último, destaca Thomas que ante la experiencia de la muerte, gastar en abundancia y redistribuir generosamente es una estrategia costosa, pero bastante eficaz para que el grupo reencuentre su unidad y recupere su cohesión, en la medida en que actualiza los lazos entre sus miembros por la obligación de reciprocidad.

En síntesis, hemos visto dos concepciones del mundo que conllevan actitudes frente a la muerte totalmente distintas. Asimismo hemos destacado algunas de las funciones de los rituales funerarios, entre otras cosas, reafirmar las fuerzas vitales del grupo. Por último expusimos algunos de los usos de los alimentos en los rituales, siguiendo lo propuesto por Louis-Vincent Thomas, que sin lugar a dudas da cuenta de la inmensa carga simbólica de la comida en los ritos funerarios.

⁹⁰ Ibid., p. 230-231.

⁹¹ Ibid., p. 231.

EL RITUAL DE DÍA DE MUERTOS COMO PRÁCTICA ESTÉTICA IMBRICADA

Si bien el carácter simbólico de la comida ha quedado demostrado en el capítulo anterior, y hemos fijado pautas para hacer un análisis del alimento en el ritual, es necesario determinar si éste es susceptible de ser objeto de estudio en el ámbito de la estética. Es en este sentido que nos interesa la teoría de Estela Ocampo sobre las prácticas estéticas imbricadas, que sin duda, prueba la validez del estudio del ritual desde este ámbito, al tiempo que establece algunos puntos importantes para su análisis. Nos proponemos en este punto demostrar que el ritual es una práctica estética imbricada, al tiempo que ahondaremos en uno de los aspectos que destaca Ocampo: el derroche, el gasto improductivo, al que hace referencia Georges Bataille.

Antes de comenzar es preciso definir que es el Día de Muertos y como se inscriben dentro de él los altares y las ofrendas de alimentos. El término Día de Muertos, específicamente mexicano, corresponde con dos festividades católicas: el Día de Todos los Santos celebrado el primero de noviembre, y el de las Animas que tiene lugar el segundo día del mismo mes⁹². Sin embargo, esta festividad dista mucho de estar pautada por la doctrina de la iglesia católica, la cual únicamente fija como obligación para esta festividad una serie de misas, que en la práctica constituyen la parte menos vistosa del ritual⁹³. Reglas no oficiales establecen que el día primero de noviembre se debe honrar

⁹² BRANDES, Stanley. El día de muertos, el Halloween y la búsqueda de una identidad mexicana. En: *Alteridades*. Vol. 10, No. 20 (2000); p. 7.

⁹³ BRANDES, Stanley. *Skulls to the living: bread to the dead*. Malden, Oxford: Blackwell Publishing, 2007. p. 7.

a los angelitos, mientras que el día dos del mismo mes, se dedica a la memoria de los adultos muertos. A estos dos días de celebración⁹⁴, en algunas partes de México se agrega el 31 de octubre en el que se festeja el *día de los accidentados*, o *día de los matados*, categoría que sin duda hace referencia al pensamiento nahua precolombino, que a diferencia del católico, tiene en cuenta el modo de morir como determinante para acceder a un lugar o a otro en el más allá.

En la celebración del Día de Muertos la comida ocupa un lugar fundamental, en dos contextos rituales diferentes: desplegada en los altares familiares o puesta en la tumba durante la vigilia en el cementerio. En cuanto a los altares familiares, la comida y los demás objetos que los componen⁹⁵, son estéticamente organizados, en buena medida porque estos están abiertos a la familia y a cualquier visitante, y en este sentido son pensados para ser exhibidos públicamente. En el cementerio, en cambio, la comida permanece fuera de la vista del público, en los cestos y contenedores donde es transportada. Sin embargo, en ambos casos la comida adquiere un significado distinto del que tiene cotidianamente. Como apunta Stanley Brandes una naranja en una mesa, no es más que fruta, mientras que puesta en el altar, se convierte en un objeto sagrado⁹⁶. De hecho la comida dispuesta en los altares solamente se puede consumir una vez pasado el Día de Muertos.

⁹⁴ El fenómeno cultural del Día de Muertos en México es muy variado y en este sentido las fechas en las que se festeja cambian según la región y las zonas. En las ciudades por ejemplo, es más frecuente que se celebre solo el día 2 de noviembre.

⁹⁵ Son elementos constantes en los altares familiares, además de la comida y la bebida, los arcos de flores de cempasúchil o de cucharilla así como candelabros, velas, incensarios para quemar copal, juguetes, miniaturas, cigarrillos, fotografías y manteles bordados o papel picado.

⁹⁶ BRANDES, *Skulls*, Op. cit., p. 19.

Según destaca el mismo autor, la comida en la ofrenda facilita la relación entre los vivos y sus parientes muertos. Evidentemente los mexicanos creyentes no piensan que los difuntos coman la comida que se pone en su honor, sino que más bien consideran que el difunto está espiritualmente presente y que “está consciente de que la vida familiar ha cambiado para recordarlo”⁹⁷.

Pero más allá del aspecto espiritual del Día de Muertos y la ofrenda es fundamental considerar el despliegue de fenómenos estéticos que tienen lugar en esta ocasión entre los cuales tiene particular importancia una riquísima variedad de dulces, entre los que se cuentan las calacas, esqueletos y tumbas de azúcar y chocolate así como los panes de muerto. Sin lugar a dudas uno de los aspectos formales más destacables es el particular uso del color: rosas, azules, verdes, violetas, en fin, una amplia gama de colores saturados, se combina de forma arriesgada y espontánea, lo que contribuye a imprimir un tono festivo y vital al ritual. Este elemento se manifiesta a través de una amplia variedad de objetos que constituyen los altares, la flor de cempasúchil, de uso sumamente extendido, por ejemplo, los impregna de un tono amarillo naranja, al que se añade papel de colores vivísimos. La calaca de azúcar, así mismo, es un ejemplo de la rica variedad de pigmentos utilizados en los objetos efímeros contruidos para el Día de Muertos: el cráneo blanco hecho de azúcar glas, es adornado con diversas filigranas del mismo material tinturado con anilinas vegetales, así como con papel estaño de colores variados. En definitiva, el manejo cromático contribuye a generar la sensación descrita por Stanley Brandes sobre la festividad de Día de Muertos como una poderosa afirmación de vida y creatividad.

⁹⁷ Ibid., p. 20.

Si hasta el momento hemos descrito los altares y ofrendas, así como definido qué es Día de Muertos, nos corresponde ahora precisar que son las prácticas estéticas imbricadas y cuáles son sus rasgos particulares. En *Apolo y la máscara*, Estela Ocampo distingue dos objetos diferenciados dentro del ámbito de la teoría del arte: por un lado, el arte⁹⁸, por otro las prácticas estéticas imbricadas término que comprende la heterogénea producción estética de otras culturas. Se trata de dos fenómenos con un denominador común, ambos son prácticas estéticas, pero con profundas diferencias. Ocampo demuestra que los criterios de análisis que operan para el arte, no son útiles para comprender las producciones estéticas de otras culturas, entre otras cosas porque este proceso supone despojarlas de una serie de aspectos que les son constitutivos, quitándoles todo “el complejo mundo de significaciones”⁹⁹ que les da origen. La autora entonces plantea una teoría en la que se puedan inscribir las prácticas estéticas de otras culturas, desprendida de preconceptos cuyo hilo conductor es la idea de que todas estas manifestaciones están inscritas y relacionadas con muchos de los aspectos de las culturas que les dan origen.

La práctica estética imbricada se define como “una forma de organización de la imaginación, la sensibilidad, la capacidad expresiva en la producción de contenidos estéticos”¹⁰⁰, cuya característica fundamental, es su dependencia de toda la cultura, principalmente de la religión. Y es que este tipo de prácticas “no se han separado nunca de un Todo cosmogónico en el que el Hombre, la

⁹⁸ Ocampo define arte como la “estructura de actividad expresiva y sensible que produjo la antigüedad clásica, manera que retomada por el Renacimiento perduró, en esencia idéntica, hasta el siglo XIX en que fue profundamente cuestionada por los movimientos de vanguardia”. En Ocampo, Estela (1985), *Apolo y la máscara: la estética occidental frente a las prácticas artísticas de otras culturas*, (Barcelona: Icaria Editorial) 17

⁹⁹ *Ibíd.*, p. 10.

¹⁰⁰ *Ibíd.*, p. 19.

Naturaleza y los Dioses forman una unidad que debe ser mantenida a toda costa, proceso del que no es ajena la práctica estética”.¹⁰¹

Ahora debemos examinar si el ritual de Día de Muertos, y los objetos que se elaboran para el mismo, se corresponden con esta primera característica señalada por Ocampo. Al respecto es pertinente destacar que Octavio Paz, en su ensayo *Todos Santos, Día de Muertos* inscribe la fiesta en México en el ámbito de lo sagrado, señalando que ésta es ante todo:

[...] el advenimiento de lo insólito. La rigen reglas especiales, privativas, que la aíslan y hacen un día de excepción. Y con ellas se introduce una lógica, una moral, y hasta una economía que frecuentemente contradicen las de todos los días.¹⁰²

Sobre todo el poeta y ensayista mexicano subraya que en la fiesta, el tiempo deja de ser sucesión, para transformarse en lo que fue y es originalmente: “un presente en donde pasado y futuro al fin se reconcilian”¹⁰³. La noción de orden desaparece, y regresa el caos. En definitiva, la fiesta es una operación cósmica, en la que “la experiencia del desorden, la reunión de los elementos y principios contrarios”¹⁰⁴ provocan el renacimiento de la vida.

En esta misma línea, Ocampo destaca, entre los diversos elementos que conforman la fiesta, su dimensión cosmológica, indicando que desde esta perspectiva, “la fiesta aparece como la coronación de los esfuerzos cotidianos por reencontrarse con lo trascendente. Es el momento de mayor tensión emocional en el que hombres y fuerzas sobrenaturales comparten el mismo

¹⁰¹ *Ibidem.*

¹⁰² PAZ, *Op. cit.*, p. 53.

¹⁰³ *Ibid.*, p. 51.

¹⁰⁴ *Ibid.*, p. 54-55.

espacio y el mismo tiempo, la recreación del universo mítico y la creación primordial”¹⁰⁵.

Hacer una lectura del Día de Muertos desde la perspectiva religiosa o sagrada requiere, por lo tanto, inscribirla en el ámbito de la fiesta. La religión católica, como precisa Brandes, poco tiene que ver con esta festividad. Como hemos dicho, las misas convocadas por la Iglesia en honor a todos los santos y las ánimas del purgatorio, constituyen la parte menos destacable de la ceremonia. Asimismo, los datos históricos confirman que el Día de Muertos fue considerado una amenaza tanto para la religión oficial como para el sistema político, lo que motivó que los gobernantes españoles durante la colonia intentaran menguar, cuando no suprimir, la fiesta popular de Todos los Santos y de las Ánimas¹⁰⁶. El historiador Pedro Viqueira escribe al respecto que:

La visita nocturna que los aldeanos, hombres, mujeres y niños, hacen a los cementerios, las festividades y la embriaguez que allí ocurrían, sólo podían escandalizar y, sobre todo, aterrar a las elites ilustradas, las cuales aspiraban a expulsar la muerte de la vida social. Esta fiesta que deslindaba a los vivos de los muertos e invertía parcialmente sus papeles, mostraba la presencia de la muerte en medio de la vida en una era en la cual la élite de la Nueva España...intentaba olvidar su existencia.¹⁰⁷

Tras la independencia mexicana, el Día de Muertos continuó representando un problema de orden público. Brandes apunta que en “1847, como medida de seguridad, salvo por¹⁰⁸ durante dos o tres horas, las licorerías fueron cerradas

¹⁰⁵ OCAMPO, Op. cit., p. 59-60.

¹⁰⁶ BRANDES, El día, Op. cit., p. 10.

¹⁰⁷ VIQUEIRA, Pedro. La ilustración y las fechas religiosas populares en la ciudad de México (1731-1821). En: Cuicuilco. No. 14-15 (1984); p. 13. Citado en: BRANDES, El día, Op. cit., p. 10.

¹⁰⁸ Errata en el texto original.

los días 1 y 2 de noviembre”¹⁰⁹. Estos testimonios nos apartan de cualquier lectura del ritual bajo el lente de la doctrina católica y confirman que éste se ajusta a lo que Paz llama el “arte de la Fiesta” en México, inscribiéndose así en dominio de lo sagrado.

Así, incluir el ritual de Día de Muertos en el territorio de la fiesta, nos brinda herramientas importantes para su lectura. Como destaca Ocampo en el momento de la fiesta, a la dimensión cosmológica a la que nos hemos referido antes, se añaden otros dos elementos presentes e interactuantes: a) la dimensión social, de interacción humana y b) la dimensión estética, la producción imaginativa y el desarrollo corporal.

La dimensión estética está muy presente en el Día de Muertos y en los altares. Ya mencionamos uno de los elementos más destacados desde esta perspectiva: la utilización del color caracterizado por el alto contraste y los tonos sumamente saturados, que transmiten sensación de vitalidad y derroche de energía. La explosión de la imaginación y de lo simbólico asoma así mismo, a través de una serie de acciones rituales y la exhibición de objetos estéticos: panes decorados, papel picado, esqueletos, calaveras y ataúdes de azúcar y chocolate, además de juguetes de plástico, muchos de ellos recreándose humorísticamente con el término muerte. Desde luego nos interesa en el ámbito de la estética, la proliferación de objetos elaborados con chocolate, azúcar, semillas de amaranto y otras sustancias dulces. Merece atención, por lo tanto, la asociación entre lo dulce y la muerte que tiene lugar el Día de Muertos.

¹⁰⁹ BRANDES, El día, Op. cit., p. 10.

En cuanto a la dimensión social, la fiesta busca en muchos casos afianzar la unidad en la comunidad y la solidaridad grupal. Esta característica tiene particular relevancia en el ritual de Día de Muertos, en el que la comida juega un papel fundamental. Brandes, en su estudio sobre el significado ceremonial del alimento en el poblado de Tzintzuntzan, donde indaga entre otras festividades sobre el Día de Muertos, concluye que las comidas ceremoniales fomentan la sociabilidad, en la medida que se prepara y consume en comunidad. En sus palabras, la comida ceremonial sirve para “reforzar y resaltar antiguos papeles sociales”¹¹⁰ además de crear y mostrar públicamente nuevos roles. Algo similar apunta Jesús Ruvalcaba en su investigación *La fiesta y las flores de los muertos en la Huasteca*, precisando que la celebración de Día de Muertos tiene componentes ecológicos, alimenticios y culturales “que se expresan a través de acciones concretas y efectivas en cuanto al control de recursos y cosechas, de fortalecer la cohesión comunitaria y mesurar la organización social”¹¹¹.

Si bien hasta ahora hemos demostrado que el Día de Muertos, en cuando fiesta, se inscribe en el ámbito de las prácticas estéticas imbricadas, con dimensiones cosmogónicas, sociales, y estéticas, también comparte con estas últimas, desde el punto de vista de su economía interna, el hecho de que supone el derroche, el gasto improductivo. Y es que si el arte es fundamentalmente perenne “un reino privilegiado que ha suprimido el paso del

¹¹⁰ BRANDES, Stanley. La comida ceremonial en Tzintzuntzan. En: GUTIÉRREZ ESTÉVEZ, Manuel (comp.). Alimentación iberoamericana: símbolos y significados. Trujillo: Fundación Xavier de Salas; México: Instituto Indigenista Interamericano, 1988. p. 50.

¹¹¹ RUVALCABA, Jesús. La fiesta y las flores de los muertos en la Huasteca. En: CIPOLLETTI, María y LANGDON, E. Jean (Coords.). La muerte y el más allá en las culturas indígenas latinoamericanas: 47º Congreso Internacional de Americanistas (New Orleans 1991). Quito: Abya-Yala, 1992. p. 194.

tiempo, el envejecimiento, la destrucción”¹¹², las prácticas estéticas imbricadas niegan “desde el principio la perdurabilidad de los objetos estéticos, de los actos, concebidos *ad initium* como finitos y perecederos”¹¹³.

El derroche es constitutivo de las prácticas estéticas imbricadas. Ocampo ejemplifica esta característica a través de una festividad de contenidos agrícolas en el Chaco argentino, en la que los miembros de la comunidad elaboran máscaras que representan elementos naturales y animales que, “un vez finalizada la ceremonia, se rompen en un ritual imprescindible; conservarlas acarrearía consecuencias funestas”¹¹⁴. Si lo propio desde nuestra mentalidad occidental sería guardar las máscaras para la próxima festividad, esto para un chané es impensable: es fundamental la destrucción.

Será Bataille en *La notion de dépense* quien siente las bases para comprender este tipo de actividades, inscritas dentro de aquellas que se fundamentan en la pérdida o en el gasto improductivo. Y es que a pesar de que el hombre ha conseguido afirmar su condición, negando su animalidad, mediante el trabajo, no podría reducir su vida a la mera condición de subsistencia, en la medida en que esta se transformaría en una vida servil, restringida a reproducirse por el único objeto de perdurar. Es claro para Bataille que solo cuando el hombre es capaz de afirmar y mostrar su inhumanidad soberana y valiente que no teme a la muerte, capaz de hacer del presente un fin, solo entonces descubre parte de su humanidad y reconoce otra experiencia vital posible¹¹⁵. Esta afirmación de la

¹¹² OCAMPO, Op. cit., p. 20.

¹¹³ *Ibíd.*

¹¹⁴ *Ibid.*, p. 67.

¹¹⁵ BATAILLE, Georges. La noción de gasto. Barcelona: Etcétera, 2002. p. 4.

condición humana es la que hace factible fenómenos como el juego, la fiesta, el erotismo, revelaciones del derroche, de la noción de gasto, de la inutilidad, reiteración de la pérdida frente a la ganancia.

Bataille distingue dos modos de consumo, en primer término aquel orientado a la conservación y continuación de la vida y otro constituido por los gastos llamados improductivos. Estos últimos engloban las actividades, que al menos en su condición primitiva, tienen un fin en sí mismas. Este segundo grupo está caracterizado sobre todo porque la pérdida ha de ser la mayor posible para que la actividad adquiera su sentido auténtico¹¹⁶.

Este aspecto es particularmente relevante en la festividad de Día de Muertos y en los altares. En primer término una anécdota de Octavio Paz da cuenta de la enorme importancia que tiene en México una de las actividades fundamentadas en la pérdida: la fiesta. En palabras del ensayista:

Recuerdo que hace años pregunté al presidente municipal de un pueblo vecino a Mitla: “¿A cuánto ascienden los ingresos del municipio por contribuciones?” “A unos tres mil pesos anuales. Somos muy pobres. Por eso el gobernador y la Federación nos ayudan cada año a completar nuestros gastos.” “¿Y en qué utiliza esos tres mil pesos?” “Pues casi todo en fiestas, señor. [...]”¹¹⁷

Este relato da cuenta de que en México la fiesta, como gasto ritual, como desperdicio de bienes, de energía, y de creatividad, está en primer plano. Un punto en que Ocampo llama la atención en este contexto y que es sin duda destacable, es el alto poder simbólico que tienen las actividades fundamentadas en la pérdida cuando se desarrollan en sociedades que

¹¹⁶ Ibid., p. 15.

¹¹⁷ PAZ, Op. cit., p. 51.

permiten la acumulación, como es el caso de la mexicana. Si bien en las sociedades primitivas, enfatiza la autora, el derroche se explica cómo consumo de excedentes, en el caso de las sociedades actuales el derroche es más importante porque la compensación simbólica pasa a ser el único elemento actuante¹¹⁸.

En el ámbito de la fiesta mexicana, el Día de Muertos destaca por la cantidad de alimentos, de flores, de trabajo y dinero que se consume. En la Huasteca, por ejemplo, esta festividad supone la intensificación del trabajo familiar: se prepara pan de muerto, tamales, dulces y conservas de frutas, carne con adobo, mole o guisos típicos de la región. Además de estos platos los altares requieren de una variedad de productos que van desde la flor de cempasúchil, papel picado, velas, veladoras, incensarios y copal, etc. Ruvalcaba señala que el costo promedio de un altar en 1988 era de doscientos cincuenta dólares¹¹⁹. El gasto económico no es lo único destacable, ya que como el mismo autor precisa, si en la comunidad no se encuentra un producto, se envía a uno de los miembros de la familia para que vaya tan lejos como sea necesario para obtener los ingredientes para la fiesta. Esto supone hasta ocho horas de camino cargados con treinta y cinco kilogramos los varones adultos, unos veinte kilogramos las mujeres y cerca de doce kilogramos los niños¹²⁰.

La celebración del Día de Muertos en la Huasteca, constituye solamente un caso de la festividad que adquiere formas diversas de acuerdo con la región. La enorme riqueza e inversión que encontramos en los altares de la Huasteca,

¹¹⁸ OCAMPO, Op. cit., p. 73.

¹¹⁹ RUVALCABA, Op. cit., p. 194.

¹²⁰ Ibid., p. 195.

no se constituye en una regla general a lo largo de México. Aunque la ofrenda más común, especialmente en la parte central y en el sur, consiste en panes, dulces y comida¹²¹, los únicos elementos compositivos indispensables, son las velas y las flores frescas o pétalos de flores, sin los cuales la ofrenda sería considerada incompleta o inadecuada.¹²² Objetos en todo caso perecederos, que son consumidos en un corto plazo de tiempo, por lo que en ningún sentido nos apartamos de la noción de derroche, que determina y define la economía interna de las prácticas estéticas imbricadas.

Caso aparte son las calacas, calaveras y ataúdes elaborados con azúcar, usados para decorar los altares y para regalar a los amigos. Sin lugar a dudas llama la atención que objetos cuya función principal es estética sean elaborados con materiales efímeros. De hecho Brandes destaca en cuanto a las figuras hechas con comida que “todos estos ítems son elaborados para la consumición momentánea. Tienden a ser contruidos en materiales endeables, no durables”¹²³. La mayoría de estos objetos no son pensados para ser guardados, sino que “existen para celebrar el momento”¹²⁴.

Entramos así en otro aspecto característico de las prácticas estéticas imbricadas, en cuanto a su dinámica interna: su perdurabilidad formal. Si el arte es indisociable de sus cambios, es decir, de sus estilos, las prácticas estéticas imbricadas, se amarran a formas aparentemente invariables. El objeto se destruye pero en cambio las formas y colores se repiten de manera que

¹²¹ BRANDES, *Skulls*, Op. cit., p. 21.

¹²² *Ibid.*, p. 21.

¹²³ *Ibid.*, p. 48.

¹²⁴ *Ibíd.*

perviven “aunque siempre renovado en diferentes encarnaciones”¹²⁵. Según Ocampo, las sociedades que conciben la práctica estética sin grandes cambios en su registro formal, lo hacen apoyándose en la idea de funcionalidad, de su utilidad y destaca que “una vez establecido un código formal que expresa adecuadamente los contenidos que es necesario hacer sensibles se los atesora como un bien ya conseguido”.¹²⁶ A diferencia de la concepción del arte, según la cual las formas se gastan en el momento en que son plasmadas, en las sociedades tradicionales se les asignan una vigencia renovada y una capacidad de significar el mismo lenguaje.¹²⁷

Así que lo que nos corresponde es analizar en qué medida las formas que se utilizan en el ritual de Día de Muertos en la actualidad se han repetido durante un tiempo prolongado. Esto nos lleva a explorar los posibles orígenes del ritual y cuáles de las formas que encontramos en el inicio se han mantenido en la festividad actual. Lo primero que hemos de señalar es que la génesis de estas formas rituales es aun hoy en día fuente de debate. A través de las crónicas de Fray Bernardino de Sahagún encontramos la descripción de figuras creadas con bleo o amaranto en diversas festividades Aztecas que estaríamos tentados a calificar como los precursores de las formas elaboradas con comida que encontramos en el Día de Muertos en la actualidad.

Sin embargo, una de las diferencias entre la figuras de azúcar y otros materiales comestibles que se utilizan para el ritual de Día de Muertos contemporáneo y las que hacían los Aztecas para sus festividades, es que,

¹²⁵ OCAMPO, Op. cit., p. 76.

¹²⁶ Ibid., p. 89.

¹²⁷ Ibídem.

como ya hemos apuntado, las calacas, esqueletos y tumbas que encontramos en el ritual actual en algunas ocasiones son comidos. En contraste, los aztecas de los que nos habla Sahagún ofrecían comida a las figuras de amaranto¹²⁸. Además, las figuras que encontramos hoy en día no hacen referencia alguna al modo en que la persona murió, aspecto que era característico del pensamiento precolombino¹²⁹. De otro lado, existe abundante evidencia principalmente proveniente de la península ibérica, de que en la Edad Media para el Día de Todos los Santos y Todas las Almas, eran utilizados panes y dulces.

Llegados al período colonial, existen relatos que dan cuenta del uso de comida en las festividades de Todos los Santos y Todas las Almas en México, entre los que destacan el de Fray Toribio de Benavente en el siglo XVI sobre Tlaxcala, en el que señala que en la festividad de Todos los Santos, en prácticamente todas las ciudades indígenas, se hacían ofrendas a los muertos con maíz, mantas, comida, pan, gallinas y chocolate.

Pero en realidad, la primera crónica que describe el ritual tal como lo encontramos en la actualidad, nos es presentada solo hasta el siglo XVIII por el Fraile capuchino Francisco de Ajofrín:

Antes del día de los difuntos venden mil figuras de ovejitas, carneros, etc., de alfeñique, y llaman *ofrenda*, y es obsequio que se ha de hacer por fuerza a los niños y niñas de las casas de su conocimiento. Venden también féretros, tumbas y mil figuras de muertos, clérigos, frailes y monjas de todas las religiones, obispos, caballeros, cuyo gran mercado y vistosa feria es en los portales de los mercaderes, a donde es increíble

¹²⁸ BRANDES, Skulls, Op. cit., p. 25

¹²⁹ *Ibíd.*

el concurso de señoras y señores de Méjico la víspera y día de Todos los Santos.¹³⁰

Si bien esta crónica da cuenta de la utilización de figuras de azúcar en el Día de Muertos en el siglo XVIII, será en el período posterior a la independencia de México donde encontraremos testimonio de la utilización de formas alusivas a la muerte elaboradas con alimento. De hecho, Francisco de Sosa cuenta la primera época de México como nación independiente, “se vendían calaveras y canillas de dulce y en el zócalo se comerciaban juguetes que representaban comitivas fúnebres, esqueletos y calaveras”¹³¹. Finalmente hemos de destacar la notable influencia del artista José Guadalupe Posada en la iconografía del Día de Muertos, quien creó entre los últimos años del siglo XIX y primeros años del XX poderosas imágenes para esta festividad.

En síntesis, la particular forma de expresividad que se da a través de la comida en los altares y las figuras hechas con comida ha evolucionado, pero lo ha hecho muy lentamente. A pesar de los cambios sin duda significativos, las crónicas históricas, y los estudios sobre el tema, nos permiten hablar de unos lineamientos formales que incluyen, en primer término la imbricación entre alimento y el ritual de Día de Muertos o las festividades correspondientes en el calendario católico, la elaboración de figuras elaboradas con comida, y finalmente la representación de la muerte en materiales comestibles. Es en este sentido que podemos hacer referencia a una pervivencia formal en los

¹³⁰ AJOFRÍN, Francisco de. Diario de viaje que por orden de la sagrada congregación de propaganda fide hizo a la América septentrional en el siglo XVIII el padre fray Francisco de Ajofrín. En: CASTAÑEDA Y ALCOVER, Vicente (ed.). _____. Madrid: Real Academia de Historia, 1958. p. 87.

¹³¹ BARBOSA, Alba. La muerte nahua en la visión del otro. En: *Inventio*. Vol. 3 (2007); p. 10.

altares y en otras prácticas estéticas efímeras como los cráneos y esqueletos dulces que encontramos en el ritual en la actualidad.

Queda demostrado que el ritual de Día de Muertos y sus diversas manifestaciones pertenecen al ámbito de las prácticas estéticas imbricadas: su carácter festivo, posibilita hablar de un fenómeno que reúne en un espacio y un tiempo al hombre con las fuerzas sobrenaturales. El tipo de economía que rige la festividad, los altares y los distintos objetos estéticos elaborados con materiales efímeros es el derroche, el gasto improductivo, aspecto que define las prácticas estéticas imbricadas. La pervivencia formal, otro rasgo constitutivo de estas manifestaciones, se hace evidente a través de los estudios que a pesar de destacar algunos cambios sin duda importantes, dan cuenta de unos lineamientos claves que han permanecido inalterados durante siglos, como es el uso de la comida en el contexto del ritual funerario del Día de Muertos, la construcción de figuras con materiales comestibles y finalmente la representación de la muerte en estos materiales.

CARÁCTER SIMBÓLICO QUE SE DA EN MÉXICO AL ALIMENTO EN LA FESTIVIDAD DE DÍA DE MUERTOS

El ritual de Día de Muertos pone en juego una serie de elementos que lo convierten en una poderosa afirmación de la vida. Kristin Norget, haciendo referencia a los altares elaborados en el cementerio dirá que «las tumbas son embellecidas con una profusión de signos de vida - comida, flores, decoración de colores brillantes, así como música, charla, risas»¹³². Y como ya hemos

¹³² NORGET, Kristin. Days of death, days of life: ritual in the popular culture of Oaxaca. New York: Columbia University Press, 2006. p. 219.

dicho, para Brandes en el Día de Muertos tienen lugar actitudes jocosas y alegres del mexicano frente a la muerte.

Respecto a las actitudes del mexicano hacia la muerte¹³³, se ha escrito mucho; es extendida la idea de que el mexicano no teme a la muerte, la mira a los ojos, se burla de ella. Sin embargo, distintos trabajos antropológicos que tocan el tema de los funerales, demuestran que esta actitud jocosa y alegre no se extiende a todos los ritos mortuorios en México, sino que es propia solamente del ritual de Día de Muertos. Como hemos dicho, en México las visiones frente a la muerte varían no solo entre etnias, regiones y clases, sino entre individuos. Nos adherimos por tanto, a lo postulado por Brandes, quien destaca que lo más probable es que los mexicanos como los demás expresen una actitud ambivalente frente a la muerte: fascinación y repulsión simultáneamente. Muy acertadamente el autor apunta que lo que diferencia a una sociedad de otras no son los sentimientos encontrados, sino los medios culturales a través de los cuales estos se proyectan.

Por tanto es el despliegue de fenómenos estéticos que tienen lugar en la festividad del Día de Muertos, el que imprime un carácter jocosos y alegre al tema de la muerte. En palabras de Brandes:

La celebración anual de Día de Muertos, con su elaborada y frecuentemente expresiva decoración de altares y tumbas, el ubicuo cráneo y esqueleto de juguete y dulce y la extendida publicación en periódicos y revistas de estampas de humor burlándose de políticos y celebridades – esto es lo responsable de la representación popular de

¹³³ En *Visiones mexicanas de la muerte*, se encuentra un análisis detallado de este tema.

que los mexicanos son insensibles al devastador impacto personal de la muerte.¹³⁴

Uno de los elementos que contribuyen a acentuar el carácter vital y alegre de la celebración es la comida, elemento fundamental de los altares en el sur y centro de México. Como indica Norget, la ofrenda de comida se constituye en un tópico inevitable de la celebración del Día de Muertos. Haremos referencia entonces a dos formas en que el alimento es utilizado en la festividad: por una parte es puesto en los altares como ofrenda a los muertos, por otra se utiliza en la elaboración de figuras como cráneos, esqueletos y tumbas que se intercambian entre amigos y familiares o se ponen en los altares.

Kristin Norget, en su estudio *Days of death, days of life*, indica que en Oaxaca los elementos principales de la ofrenda son platos elaborados como: tamales, platos de mole, sopa de pollo, atole, tortillas; bebidas como mescal, aguardiente, tepache, café, té, agua, botellas de refrescos; frutas, calabacín, cacahuates, nueces, bloques o bolas de chocolate, pan de muerto y una novedosa gama de dulces como calaveras, ataúdes o animales hechos con azúcar coloreada. Asimismo la autora, destaca que las ofrendas a los niños se componen por los mismos elementos que las de los adultos, pero en tamaño más reducido. En ellas panes de muerto en miniatura, bloques de chocolate, tortillas, son acompañadas de juguetes y candelabros pequeños. Y es que uno de los factores que marcan el tipo de alimentos y objetos que constituyen la ofrenda es el gusto del difunto.

¹³⁴ BRANDES, *Skulls*, Op. cit., p. 5-6.

La función de la comida en la ofrenda es fundamental, en la medida en que es en torno a ella en que se renuevan distintos vínculos sociales. En Oaxaca durante la festividad, amigos, vecinos, compadres y familiares, intercambian pan de muerto, platos preparados y frutas, a lo que se llama *mandar muertos*. Asimismo una vez que ha acabada la festividad, algunas familias intercambian los alimentos de la ofrenda que no se han estropeado. En efecto, a pesar de que la ofrenda es dejada para los muertos, en muchas ocasiones es consumida y compartida por los vivos, contribuyendo a establecer una red de relaciones recíprocas. Ya lo había hecho notar Brandes en su estudio sobre la función de la comida ceremonial en Tzintzuntzan cuando apuntaba que esta servía para reforzar y resaltar antiguos roles sociales. Norget así mismo indica que:

El intercambio y degustación de comida y bebida promulga, representa y refleja ciertas relaciones cruciales dentro de la comunidad. Hacer y ofrecer comida es al tiempo alegórico, metafórico y real; es signo y evidencia del bienestar de la comunidad, la marca de su sensual apego a la vida, y su respeto hacia la muerte. La comida propicia que los visitantes y espíritus, funcionen como una suerte de comunidad entre lo sacro y lo profano, entre amigos, miembros de la familia, y vecinos.¹³⁵

En la festividad de Día de Muertos los lazos de parentesco se robustecen dentro de la familia y la población en general.¹³⁶ Y sin duda, uno de los elementos cruciales a través de los cuales tiene lugar este fortalecimiento de las relaciones sociales es la comida. Esto ocurre en varios sentidos. En primer lugar el alimento hace de puente entre el mundo de los vivos y el de los muertos. Como hemos visto, Thomas demostró que ofrecer alimento a los

¹³⁵ NORGET, Op. cit., p. 218.

¹³⁶ OLIVER, Beatriz. Los días de muertos: una costumbre mexicana (Introducción). 4 ed. México: GV editores, 1991. p. 5.

muertos es una forma de manifestar su pertenencia a la comunidad. A través de la comida puesta en los altares se cuida, no solamente a los parientes difuntos, sino también a la comunidad de muertos en general. Norget escribe por ejemplo que algunas personas en Oaxaca suelen dejar la ofrenda unos días después del 2 de noviembre para que los marginales del mundo espiritual – los limosneros, los matados, las ánimas en pena o almas malas, los olvidados- puedan disfrutar de la ofrenda¹³⁷.

Asimismo en torno al alimento dispuesto en la ofrenda se despliegan una serie de comportamientos sociales entre los vivos. De hecho, durante el Día de Muertos en Oaxaca, se intercambian pan de muerto, platos cocidos y frutas entre familiares, vecinos, compadres y amigos. Pasada la festividad se intercambia también la comida de la ofrenda que no se ha estropeado. Brandes dirá que: «Los objetos y representaciones artísticas asociadas al Día de Muertos tienden la mayoría a ser comprados, e intercambiado entre los vivos, como un modo de reforzar los lazos sociales».¹³⁸

Otro aspecto fundamental de la función del alimento en el ritual del Día de Muertos es destacado por Brandes en su estudio sobre la comida ceremonial en Tzintzuntzan. Desde la perspectiva del psicoanálisis, el simbolismo de la comida, dice el antropólogo, es casi infinito porque «en el fondo se trata de vida y muerte»¹³⁹. Brandes, siguiendo a Freud, destaca que la comida ceremonial, entre la que se encuentra la del Día de Muertos llama a una negación de la

¹³⁷ NORGET, Op. cit., p. 202.

¹³⁸ BRANDES, Skulls, Op. cit., p. 49-50.

¹³⁹ BRANDES, La comida, Op. cit., p. 53.

muerte. En sus palabras: «el hecho de ofrecer comida y bebida a los muertos es una manera de negar su fallecimiento»¹⁴⁰.

Así mismo, el antropólogo ve en la profusa elaboración de dulces en forma de calaveras, tumbas, y esqueletos, un elemento de humor que puede ser interpretado como un desafío a la muerte¹⁴¹. En Tzintzuntzan, por ejemplo, los panes y caramelos, llamados frecuentemente *muertos* o *muertitos*, se intercambian entre la gente que dice “¿No quieres tu muertito?” o “Aquí, toma tu muertito”, y que suele ser fuente de risas y bromas.¹⁴² En varios sentidos estos dulces y panes representan un desafío a la muerte: al ser sustancias comestibles, afirman la vida, así mismo, los motivos humorísticos permiten a la gente reírse de la muerte, como si dijera que no la teme.¹⁴³

También es frecuente, como hemos comentado antes, que los cráneos de azúcar se personalicen con nombres, de modo que los individuos comen su propia muerte y de esta manera rechazan temporalmente su realidad. A un nivel simbólico, apunta acertadamente Brandes, al comer su propia muerte, esta queda dominada¹⁴⁴. En definitiva, la comida, en el ritual de Día de Muertos, sirve para afirmar la vida: «A través de la comida, la gente puede

¹⁴⁰ Ibid., p. 57.

¹⁴¹ Para ampliar el tema de la relación entre azúcar y muerte, véase *Skulls to the living: bread to the dead* de Stanley Brandes. Desde una perspectiva histórica, Brandes sigue a Mintz para determinar el origen de los dulces de azúcar usados en la festividad de Día de Muertos.

¹⁴² BRANDES, La comida, Op. cit., p. 57.

¹⁴³ Ibidem.

¹⁴⁴ Ibid., p. 58.

superar el miedo a la muerte, y celebrar el alimento como elemento esencial de cada día»¹⁴⁵.



1. Esta época del año se distingue por la creación de cráneos de azúcar, con los nombres de las personas, expuestos para ser vendidos en tiendas y esquinas.

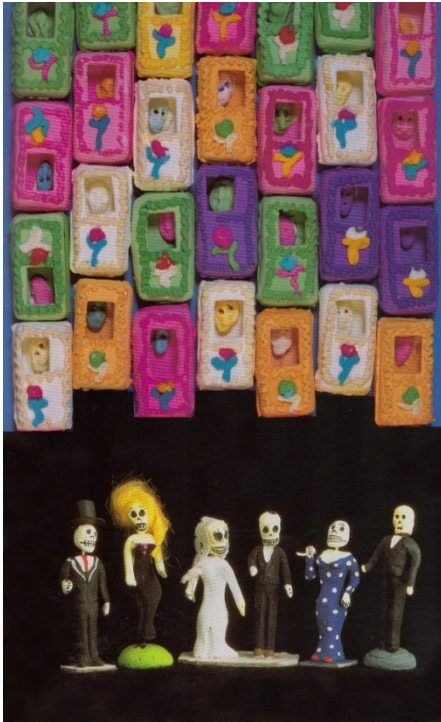
La vinculación entre azúcar y muerte en la festividad es sin duda uno de los elementos distintivos del Día de Muertos. Hay una proliferación de caramelos esculpidos en forma de cráneos, esqueletos y ataúdes, usados como decoración de los altares y para regalar a amigos y familiares. Esta relación la encontramos en otros ritos fúnebres, pero «probablemente solo en México, existe una elaborada, generalizada, y de fama mundial colección de azúcar moldeado y panes dulces en el Día de Muertos»¹⁴⁶. La utilización de este material en la elaboración de figuras en el ritual, se puede explicar por razones históricas¹⁴⁷, pero desde luego tiene también implicaciones simbólicas.

¹⁴⁵ *Ibidem*.

¹⁴⁶ BRANDES, *Skulls*, Op. cit., p. 33.

¹⁴⁷ Para ampliar este tema véase el texto de Stanley Brandes *Skulls to the living: bread to the dead*.

Desde nuestro punto de vista, en el carácter jocoso y alegre que adquiere la muerte en la festividad de Día de Muertos, a través de representaciones estéticas efímeras como las calacas y dulces de azúcar, inciden además del uso del color y la forma, el tipo de material con el que están hechas.



2. Tumbas coloridas en miniatura fabricadas en azúcar. Toluca, Estado de México

Y es que como hemos visto, diversos antropólogos como Fischer, Contreras y Gracia, destacan que el ser humano siente una atracción natural por el sabor dulce. Estos dos últimos antropólogos escribirán en *Alimentación y Cultura: Perspectivas antropológicas* que «el apetito específico por el sabor azucarado parece ser un rasgo de fuerte componente innato entre todos los mamíferos,

seres humanos incluidos»¹⁴⁸. El gusto por el azúcar se explica porque es, en esencia energía concentrada.

La material hace parte de la significación del objeto. La atracción natural que el ser humano siente por el azúcar, se vuelve un componente esencial en la significación de las calacas, ataúdes y esqueletos, contribuyendo, junto con otros elementos formales a revertir el carácter trágico de la muerte. De hecho Brandes, refiriéndose a la este tema indica que la química de los caramelos hechos con azúcar, inspiran la negación de la muerte. En sus palabras:

Calaveras, esqueletos y ataúdes de azúcar sugieren un enfrentamiento macabro e irreverente con la mortalidad¹⁴⁹.

En definitiva, el carácter lúdico y vital que presenta la festividad del Día de Muertos en México es deudor, en parte, de los usos de la comida en diversas prácticas estéticas. A través del alimento se afianzan los lazos entre la comunidad de vivos y muertos; el intercambio de comida, así mismo, promulga y refleja las relaciones entre los vivos. Por último, el azúcar, material con el que se elaboran cráneos, esqueletos y tumbas, contribuye a invertir el carácter trágico de la muerte.

¹⁴⁸ CONTRERAS y GRACIA, Op. cit., p. 25.

¹⁴⁹ BRANDES, El día, Op. cit., p. 8.

ANÁLISIS ESTÉTICO DEL RITUAL DE DÍA DE MUERTOS

5.1. ESTRUCTURA DE LOS ALTARES DE DÍA DE MUERTO



3. Ofrenda en Juchitán, Oaxaca. 1995

La comida encuentra un lugar privilegiado en la festividad del Día de Muertos, a través de distintas expresiones estéticas, entre otras, los altares familiares que se elaboran entre el 31 de octubre y el 2 de noviembre. Estas construcciones efímeras, lejos de constituir una mera agrupación de objetos de manera arbitraria, presenta una estructura definida con un alto valor simbólico. Y es que

si bien Thomson en su libro *Faces of Gods*, señala respecto a los altares africanos, que se trata, en definitiva, de un conjunto de objetos cuidadosamente seleccionados – y dispuestos- que pertenecen a una determinada constelación filosófica que sirve para definir el rostro de la divinidad¹⁵⁰, en el caso de los altares de Día de Muertos, estos ilustran un imaginario sobre la vida y la muerte.

En lo sucesivo nos daremos a la tarea de encontrar la estructura que subyacente a estas construcciones estéticas, para demostrar que en definitiva se trata de objetos que contienen una conformación definida, que ilustra un imaginario particular al que ya nos hemos referido. En la disposición de los objetos, y la estructura general de los altares y la calidad del material, los mexicanos consiguen reflejar el modo particular de entender la muerte, en el que los elementos efímeros, las formas y colores, lejos de seleccionarse de manera arbitraria reflejan una idea concreta, que fusiona las tradiciones prehispánicas mexicanas con la influencia española.

A través de la referencias a la investigación de Brandes, en términos generales, los objetos indispensables para componer los altares son las flores y los velones. Aunque los altares varían de forma y tamaño y aspecto general de acuerdo con el gusto estético de las familias, recursos económicos y disponibilidad de tiempo, se encuentran elementos comunes como el uso de artesanía ritual, una gran diversidad de alimentos preparados, y frutos frescos, flores y veladoras así como la fotografía del difunto e iconografía religiosa.

¹⁵⁰ THOMPSON, Robert Farris. *Face of the gods: art and altars of Africa and the Africa Americas*. New York: The Museum for African Art; Munich: Presel, 1993. p. 30.

El altar familiar se construye por lo general sobre una mesa o superficie alta revestida con un mantel, o papel picado. Una variante de esta modalidad consiste en la construcción de una estructura escalada, ricamente decorada. Sobre estos planos, es frecuente que se erija un arco, elaborado con flores, ramas, o frutos. Así mismo, es usual la disposición de objetos como veladoras, iconos, o ramos, que se disponen de forma simétrica, es decir, ubicados a igual distancia de un eje vertical imaginario, que dirige la mirada del espectador de abajo hacia arriba. La estructura básica sobre la que se organizan los altares posibilita que la abundancia de objetos de que dispone aparezca organizada, percibiéndose como una unidad antes que como una aglomeración de objetos dispuestos arbitrariamente. Es sin lugar a dudas una las características singulares de los altares, la variedad de colores contrastados, que no solamente aporta la decoración con artesanía ritual sino los tonos de frutas y flores. Así mismo, el uso de las velas y flores imprimen un aura de belleza espiritual e iluminación.



4. Altar familiar. Oapan, Guerrero

Si bien hasta ahora hemos descrito los altares en México, es necesario precisar en qué consisten los altares en Occidente. En nuestra cultura un altar se define como una estructura elevada en la cual se disponen ofrendas a una deidad, un lugar dedicado a los ejercicios de devoción. Según Thomson, el altar aparece en la historia del arte de todo el mundo. En su libro *Face of Gods: Art and Altars of Africa and the African Americas*, el autor analiza los altares Afro – atlánticos, subrayando que la belleza y el logro espiritual de estos se puede equipar a aquellos realizados por las mayores religiones del mundo.¹⁵¹ Esta misma afirmación es válida también para los realizados en México, de gran riqueza y diversidad estética.

Para el caso particular de los altares del Día de Muertos en México encontramos un tipo de construcción espacial que tiende a representar la muerte, la vida y el mundo divino. Y es que a excepción de una estructura muy particular que presentan las ofrendas colgantes que se elaboran en Catetelco, Morelos, la generalidad de los altares familiares en México presentan dos estructuras que en algunas ocasiones se mezclan. En primer lugar encontramos que muchos de los altares están rematados en la parte superior por un gran arco elaborado con flores, frutas o alimentos, que asciende desde una superficie plana, generalmente una mesa ricamente decorada. Así mismo, encontramos altares estructurados de forma escalonada, rematados en la parte superior con figuras de santos o cruces.¹⁵²

¹⁵¹ Ibid., p. 20.

¹⁵² La elevación es una de las características distintivas de los altares de dos de las grandes religiones occidentales, el judaísmo y el catolicismo. De hecho la esencia del altar breva, plataforma sobre la que se lee el Thorah, es elevación de la palabra. Lo mismo ocurre en el



5. Altar familiar. Tocuaro, Michoacán

Ambas estructuras, se constituyen en representaciones simbólicas donde se representan tres estados de la existencia: vida, muerte y vida después de la muerte. Si bien es cierto que no todos estos estados aparecen representados, lo cierto es que es muy común que al menos dos de ellos estén simbolizados a partir de diferentes elementos.

Entremos a considerar el primer elemento, la representación en los altares de un mundo celestial, de un mundo después de la muerte. En este punto es preciso señalar que muchos de los altares están rematados en su parte superior con figuras de santos, o figuras religiosas como cruces. El lugar de la fotografía del muerto, no ocupa nunca la parte alta, sino que se mueve entre los dos cuadrantes superiores. Esta representación de la vida después de la muerte en los altares se vincula con una de las creencias que según Efraín

altar romano católico. En efecto, la raíz latina de altar, “altare”, significa un lugar alto. Ibid., p. 24.

Cortés justifica la celebración del Día de Muertos. En sus palabras, la fiesta: se origina en la necesidad de trascendencia después de la muerte, que ha preocupado a todos los grupos humanos; el negarse a la desaparición total, ha permitido el desarrollo de una concepción mítica acerca del mundo de los muertos. (...) La muerte, por lo tanto, solamente implica el tránsito a ese mundo, al cual se llega a través de un camino que tiene peligros que son salvados felizmente [...].¹⁵³



6. Altar familiar. Tochimilco, Puebla.

El mismo autor señala que la fiesta anual de Todos los Santos, se inscribe en la creencia mística de que las almas de los muertos regresan cada año, a “disfrutar el aroma e imagen” de los productos comestibles y objetos utilizados que entonces se colocan en los altares familiares y comunales”. Estas mismas creencias sugieren castigos para quienes incumplan la realización del ritual. Un

¹⁵³ CORTES RUIZ, Efraín *et al.* Los días de muertos: una costumbre mexicana. México: GV editores, 1991. p. 30.

ejemplo de ello es que en diversas poblaciones y regiones, como en Cuilapan, en el Valle de Oaxaca, se repite el mito en el que un hombre incrédulo, que ocupa generalmente el rol de hijo o viudo, y se niega a poner la ofrenda o se burla de ella, poniendo en lugar de velas, alguna clase de vara y en lugar de pan, boñiga o un adobe. El día dos de noviembre, el hombre sale a cortar leña y allí en el camino que se dirige al pueblo oye o ve a gente entre la que escucha la siguiente conversación:

- Como te fue?
- A mí me fue muy bien, encontré mucha comida, por ello me llevo muchos aromas.
- En cambio yo, lo único que encontré fueron boñigas (o un adobe) y en lugar de velas, encontré varas, por eso, es lo que llevo cargado.
- No te preocupes, yo te convido lo que llevo.

Usualmente el relato mítico culmina indicando que el incrédulo deduce, al oír lo anterior, que se trata del alma de su esposa o alguno de sus padres, ante lo que se arrepiente solicitando perdón. Sin embargo, de todos modos es castigado, pues muere al poco tiempo.¹⁵⁴

Las fronteras difusas entre el “más allá” y la vida que describe este relato, se representan en los altares a través de la convergencia de elementos como el alimento, que simboliza la vida, y las figuras de religiosas ilustran una existencia posterior a la muerte. Sin embargo, estas formas están

¹⁵⁴ *Ibíd.*, p. 31.

cuidadosamente jerarquizadas de forma ascendente, ilustrando los estados de la existencia, la vida, la muerte, el “más allá” como una suerte de elevación.

En los altares se ilustra una existencia posterior a la muerte a través del uso de formas religiosas, la reconstrucción del mundo, de la vida, suele tener lugar en medio del altar, y está configurada por todos aquellos elementos que le gustaban al muerto. Se trata de un retrato particular a través de los gustos del difunto, una especie de síntesis del mundo a través de los placeres. En este sentido la comida juega un papel fundamental en cuanto se trata de la forma a través de la cual se atrae al pariente muerto.



7. Altar para los muertos con un arco de palmas y flores de cempasúchil. Ixhuatlán de Madero, Veracruz.

En tercer lugar tenemos la representación de la muerte. Aunque no es tan común, en algunos altares se construyen en el suelo cruces con flores, muy similares a las que se elaboran en los cementerios. Es más usual que los símbolos de muerte proliferen en la parte central del altar, a través de las ya mencionadas calaveras de azúcar y chocolate, o figuras de papel picado o artesanía ritual que representa esqueletos y cráneos.

Entraremos a continuación a analizar uno de los elementos que a nivel compositivo es sumamente singular. En *Face of Gods*, Thomson describe un

altar católico, el de Santa Teresa de Lisieux, en la Catedral de Notre-Dame en Bayeux, Normandía. Según el autor, éste “refleja el perfeccionado amor de Dios de Teresa” ¹⁵⁵. El mármol, comunica la fuerza y la pureza de la santa. ¹⁵⁶

Opuesto a este altar descrito por Thomson, en el que se destaca la dureza del material como símbolo de fuerza, los altares del día de Muertos se caracterizan por su esencia efímera. Los altares están elaborados en su mayor parte con elementos perecederos, flores, guisos, y esculturas efímeras elaboradas con materiales comestibles. En este sentido, lo efímero de la comida es utilizado como correlato de la perennidad de la vida.

Uno de los aspectos a nivel compositivo que sin lugar a dudas es preciso destacar, es la utilización del color en los altares. Lo primero que hemos de tener en cuenta es que muchos de los elementos que se emplean en la composición de los altares, como el papel picado y las figuras de papel, utilizan colores sumamente saturados. Es común, así mismo, el uso de la flor de cempasúchil, caracterizada por un tono amarillo brillante. Los altares, por tanto, destacan por la mezcla de colores fuertes, de alta saturación, que les imprime carácter vital y alegre.

En este mismo sentido es de destacar la utilización de velones, y velas. La luz proyectada por las espermas que imprime un tono cálido al espacio, es utilizada en muchos casos como única fuente de iluminación.

¹⁵⁵ THOMPSON, Op. cit., p. 26.

¹⁵⁶ *Ibíd.*



8. Altar familiar. Tocuaro, Michoacán

Es sin duda pertinente la comparación de los altares tradicionales con el altar que usualmente se erige en el Museo Dolores Olmedo en el Día de Muertos. Una de las tradiciones que instauró la coleccionista de arte fue erigir altares de gran belleza y de amplitud, y que sin embargo, difieren a nivel estructural de los altares familiares. Calaveras juguetonas de tamaño natural simulando una banda de música, destacan sobre un fondo rosa o paredes completas cubiertas de flor de cempasúchil, además de hermosas calaveritas de azúcar ricamente decoradas. Los altares del Dolores Olmedo enfatizan el aspecto cómico de la festividad, a través de la representación de calaveras de papel mache haciendo todo tipo de actividades cotidianas. En el altar de 2011, el retrato pintado de la curadora y de su madre, fueron ricamente decorados con texturas y objetos

que destacaron la riqueza popular de los objetos hechos por artesanos para la festividad. Se trata, entonces, de una reinterpretación artística que recoge toda la riqueza de la construcción popular. Aquí no implica reconstruir un imaginario a través del altar, sino más bien de mostrar una de las facetas de la festividad que ya hemos mencionado y que hace parte fundamental de la fiesta y de otras de sus manifestaciones: el humor.¹⁵⁷



9. Altar del Museo Dolores Olmedo. Detalle. 2011

¹⁵⁷ Los altares del Museo Dolores Olmedo, además destacan la riqueza artesanal de distintas regiones.



10. Altar del Museo Dolores Olmedo. Detalle. 2011



11. Altar del Museo Dolores Olmedo. Detalle. 2011



12. Altar del Museo Dolores Olmedo. Detalle. 2011

En los altares del museo Dolores Olmedo, entonces, no reconocemos la estructura de arco superior, ni la escalonada característica de los altares tradicionales, sino que la obra se extiende en espacio dando lugar a escenas cotidianas representadas por calaveras, que en buena medida, son herederas del artista Guadalupe Posada y han arraigado en el arte y en la cultura popular, en el ámbito de la fiesta del Día de Muertos. Sin embargo, el altar del Dolores Olmedo potencia el uso del contraste fuerte de colores, propio de los altares tradicionales, acentuando su carácter llamativo y alegre. Y es que, si como vimos en el análisis de Thomson sobre el tono gris del mármol del altar de santa Teresa de Lisieux, éste simboliza la pureza de la santa, aquí, el brillo del color, produce sensación de vitalidad.

Este aspecto como hemos dicho, es una de las características particulares de los altares mexicanos. Sin lugar a dudas, es a través del uso de colores muy saturados, que abarcan una gama amplia, que se produce un efecto alegre, que contrasta con el tema de la muerte. El carácter trágico que tiene tradicionalmente la muerte en occidente, y que se reconoce en los funerales en México, toma a través del uso del color un nuevo matiz. Y es que si bien la alusión al tema de la muerte aparece repetidamente a partir del uso de la forma de calaveras, de fotos del difunto, ahora los altares y artesanías rituales construidas para la festividad del Día de Muertos, se erigen como un símbolo potentísimo que aúna en una sola forma vida y muerte.

Esta es una de las características distintivas y fundamentales de los altares y representaciones estéticas del Día de Muertos, la construcción de formas en las que vida y muerte se sintetizan en una sola forma, haciendo que el simbolismo de la muerte aparezca enriquecido y ampliado, consiguiendo la convivencia de los opuestos.

Este aspecto fundamental, en tanto nos remonta a figuras prehispánicas como la Cabeza de Soyaltepec, procedente de Oaxaca, representación dual de la vida y la muerte. Esta pieza, de gran valor simbólico, representa un rostro humano dividido en dos, en el costado derecho se observa la vida, el izquierdo, descarado, simboliza la muerte. Este tipo de pieza, es un antecedente de los altares y la artesanía ritual, en el sentido que recogen en sí, la representación de los opuestos vida y muerte. Y es que como bien señaló Octavio Paz, para los antiguos mexicanos “la oposición entre muerte y vida no era tan absoluta como para nosotros (los mexicanos actuales). La vida se prolongaba en la

muerte. Y a la inversa. La muerte no era el fin natural de la vida, sino fase de un ciclo infinito.”¹⁵⁸



13. Figura de cerámica. La mitad del rostro encarnado, la otra mitad en esqueleto, representa la dualidad de la vida y la muerte. 800-1000 a. C., Soyaltepec, Oaxaca.

Aunque como bien señala Paz, la idea de la muerte que tienen los mexicanos actuales es completamente distinta a la de las culturas prehispánicas, en la fiesta de Día de Muertos, renace, a través de esta serie de representaciones efímeras que son los altares y las artesanías rituales, el impulso de representar simultáneamente, en un solo rostro, la vida y la muerte.

¹⁵⁸ PAZ, Op. cit., p. 57.

5.2 REPRESENTACIÓN DE LA MUERTE EN EL RITUAL DE DÍA DE MUERTOS

Un aspecto característico de los altares que hemos venido repitiendo a lo largo de este trabajo, es que en México se construyen formas, símbolos en los que la muerte aparece resignificada, comprendiendo en sí misma la vida. De distintos modos las representaciones de la muerte aluden en el ritual de Día de Muertos a la vida: a través del alimento y del humor, así como de elementos formales como el color. En cuanto a la comida, está utilizada como medio para atraer a los muertos a la vida. Los colores saturados con mezclas extremas imprimen en los altares y la artesanía ritual sensación de alegría.

Vimos en el punto anterior, cómo este tipo de símbolo, que junta vida y muerte en una sola forma, se corresponde con la Cabeza de Soyaltepec, procedente de Oaxaca. Hemos sostenido entonces, a partir de esta afirmación, que el tipo de representación de la muerte que tiene lugar en los altares es muy cercano a la tradición prehispánica. Nos interesa, en lo sucesivo hacer un recorrido por los antecedentes mexicanos de este tipo de representación en donde vida y muerte se juntan, característica distintiva de las imágenes que encontramos en el Día de Muertos.

Un aspecto que es necesario mencionar es que la mayoría de los especialistas consideran que las representaciones de la muerte en la cultura folklórica mexicana es producto del sincretismo entre las prácticas prehispánicas y españolas¹⁵⁹. Algunos como Javier Ayala Calderón, consideran incluso que la

¹⁵⁹ BRANDES, *Skulls*, Op. cit., p. 46.

fiesta del Día de Muertos tal como se celebra actualmente, está calcada de las fiestas que se practicaban en España en el siglo XVI¹⁶⁰. Desde nuestro punto de vista es imposible desconocer la influencia española que se hace evidente, a través del uso de iconografía católica en los altares. Pero en ese mismo sentido es claro que la idea radical de aunar en símbolo muerte y vida tal como vemos en la cabeza de Soyaltepec se mantiene y se ha mantenido, y resurge, en la fiesta de Día de Muertos actual.

En cuanto al tipo de manifestaciones plásticas propias de la celebración del Día de Muertos, encontramos, por una parte el altar y la ofrenda, al que se añaden a su vez objetos o artesanías rituales elaboradas para la fiesta: cráneos y esqueletos de azúcar, chocolate y amaranto, a los que se suele poner el primer nombre de las personas; ataúdes, catafalcos, elaborados como juguetes, además de calaveras de monjas y clérigos que recuerdan las procesiones funerarias y ceremonias realizadas durante la época colonial en las ciudades de Nueva España¹⁶¹; finalmente se suelen representar de diversas formas toda una serie de esqueletos realizando acciones cotidianas.

¹⁶⁰ Consideramos sin embargo que el autor esgrime pocos argumentos para sustentar esta postura. De hecho su artículo *El día de muertos en México: un ejercicio de crítica e interpretación*, se centra en indicar las diferencias entre la festividad actual y las de los antiguos mesoamericanos, pero no describe las fiestas españolas.

¹⁶¹ TUROK, Marta. Entre calacas, calaveras y ofrendas: ritualidad y recreación en las festividades del día de muertos. En: *Tierra Adentro*. No. 106 (2000); p. 36.



14. Modelo de procesión, que suele hacerse en cerámica, papel o alambre y que representa unos monjes cargando un ataúd. Probablemente procedente de Oaxaca.

Una de las representaciones que proliferan en el arte popular es la conocida Catrina, un esqueleto de mujer que exhibe una amplia sonrisa. Su pelado cráneo está coronado por un sombrero enriquecido con filigranas, similar a los que usaban las mujeres de clase alta de la época. Dos grandes plumas que desde el centro se dirigen a ambos costados enmarcan una cuidadosa serie de flores bellamente organizadas que ocupan la parte media. El grandioso tocado envuelve la calavera sonriente, que a su vez aparece decorada.

La Catrina, aunque es solamente una de las formas que encontramos repetidas en el arte popular, tiene su origen en un artista que ya hemos mencionado: José Guadalupe Posada. En efecto, las diversas creaciones de Posada se recrean en la festividad del Día de Muertos, aspecto de singular importancia, en la medida que nos encontramos ante un caso en que el arte popular se apropia de la obra de un artista¹⁶², y la reproduce de distintas maneras. Este fenómeno

¹⁶² Aunque Posada (1852-1913) nunca fue reconocido en vida como artista, en 1922 el pintor Gerardo Murillo, con el seudónimo de Dr. Alt, y otros artistas como José Clemente Orozco y Diego Rivera o Frida Kahlo admitieron su admiración por Posada, recurriendo en algunas de

que se explica en la medida que el arte de Posada corresponde a un énfasis temático que ya existía en México, dando respuesta a la necesidad de consolidar formas en las que el discurso sobre la muerte no aparece opuesto a la vida, sino aunado con ella.



15-17. Arriba: la figura de *La Catrina* hecha en papel mache, realizada por la familia Linares, en Ciudad de México. **Arriba a la derecha:** grabado del artista José Guadalupe Posada de finales del siglo XIX. **Abajo a la derecha:** el mural de Diego Rivera *Sueño de una tarde dominical en la Alameda Central*, en el que Rivera se representa tomando de la mano a *La Catrina*. También están en el cuadro Frida Kahlo y el propio Posada.

sus obras a las simbolizaciones de las calaveras. Diego Rivera, por ejemplo, retoma la figura de la Catrina en su mural *Sueño de una tarde dominical en la Alameda Central*, en la que el artista se representa a sí mismo como a un niño tomando de una mano a la calavera de la Catrina engalanada, mientras Frida Kahlo, detrás del pequeño Diego, le pone su mano en el hombro. En: HERNANDO, Alberto. José Guadalupe Posada: la cultura de la calavera. En: *El Viejo Topo*. No. 109 (1997); p. 66.

Posada es considerado el más explícito precursor del Día de Muertos. Este reconocido grabador mexicano creó, entre finales del siglo XIX y principios del XX, poderosas imágenes para el Día de Muertos: vívidos esqueletos con dientes afilados, danzando, montando en bicicleta, tocando guitarra y haciendo distintos oficios. De igual forma, plasmó algunas escenas directamente relacionadas con la festividad, como un picnic en el cementerio y un vendedor de calacas de azúcar.¹⁶³



18. *Gran Comelitón de Calaveras*, grabado de José Guadalupe Posada. Los esqueletos, algunos de ellos vestidos a la moda, comen y beben en el cementerio, imitando las costumbres del Día de Muertos.

El artista publica en hojas callejeras, corridos, periódicos, revistas, recetas de cocina, y anuncios, diversos temas, vinculados a la vida cotidiana y al alma mexicana: motines callejeros, terremotos, el paso de cometas, milagros,

¹⁶³ BRANDES, *La comida*, Op. cit., p. 202.

crímenes pasionales, atentados en iglesias, parricidios, grandes amores y tragedias, pestes, toros, machos valientes, fusilamientos y fiestas, utilizando en sus publicaciones narración e imagen, según la fórmula del cuentista callejero¹⁶⁴. Su obra encontró como medio de difusión, en un primer momento, los periódicos, para luego ser reconocida y divulgada por la élite artística mexicana, quien descubrió en ella el sentido propio de México. Y es que las imágenes de Posada respondían a los deseos de los artistas mexicanos, que estaban en « revuelta contra la tradición de dependencia del arte académico europeo, especialmente del español. Ellos querían remplazar éste con un arte que genealógicamente fuese hasta antes de la conquista [...]»¹⁶⁵.

En el ámbito popular, el arte de Posada constituyó una forma de resistencia, en medio de un marco político inestable. Pero sobre todo, como lo indicamos anteriormente, consiguió materializar la cultura popular de la muerte, tan arraigada en México a través de sus obras protagonizadas por calaveras. Alberto Hernando indica que no se sabe concretamente si esta surge de una indulgencia legal del Día de Muertos a modo de burla carnavalesca o bien se impulsó como género satírico. En cualquier caso, reconoce en esta fase de su trabajo, una fusión entre las creencias prehispánicas y los ritos católicos.

En síntesis, encontramos que Posada bebió de la cultura de la muerte arraigada en México y que se hace manifiesta en el ritual de Día de Muertos, al tiempo que sus obras se convirtieron en una fuente de estímulo creativo para los artistas y artesanos que siguen creando representaciones estéticas para el

¹⁶⁴ HERNANDO, Op. cit., p. 61.

¹⁶⁵ BRANDES, Iconography Op. cit., p. 205.

ritual. Esto se explica en la medida en que el material temático, y el tono humorístico del artista, coinciden con el patrón de la fiesta¹⁶⁶.

Ahora bien, si la relación entre las obras protagonizadas por calaveras de Posada y la fiesta de Día de Muertos está demostrada, nos corresponde a continuación dilucidar cuales de los rasgos de su obra coinciden con la herencia prehispánica, y cuales con el aporte español.

En cuanto a este último aspecto, diversos autores apuntan que la obra del artista responde a las tradiciones medievales europeas de representar la muerte, sintetizadas en la danza de la muerte. Carlos Correa sostiene, por ejemplo, en *La danza de la muerte en Posada: un canto de amor desesperado a la vida* que «la tradición de las representaciones de la muerte en la obra del mexicano proviene más de los grabados medievales que de Mesoamérica, donde abundaban ciertamente las calaveras con significado religioso y de inmortalidad». ¹⁶⁷

En este mismo sentido, Brandes verá relación entre las danzas de la muerte, no solo con Posada, sino directamente con las representaciones estéticas del Día de Muertos. Según el antropólogo, uno de los aspectos que enlaza ambos tipos de representaciones es el humor, ya que en muchas de las representaciones medievales «el esqueleto se burla de la persona mientras la

¹⁶⁶ *Ibíd.*

¹⁶⁷ CORREA CESEÑA, Carlos. La danza de la muerte en Posada: un canto de amor desesperado a la vida. En: Ciudad de la Habana: Editorial Universitaria. Vol. 46, No. 139 (ene.-mar., 2004); p. 62.

sumerge en la muerte», como es el caso de la famosa versión de danza de la muerte de Hans Holbein the Younger, publicada en 1538.



19. De la serie *Danza de la muerte* de Hans Holbein the Younger. Primera publicación en 1538

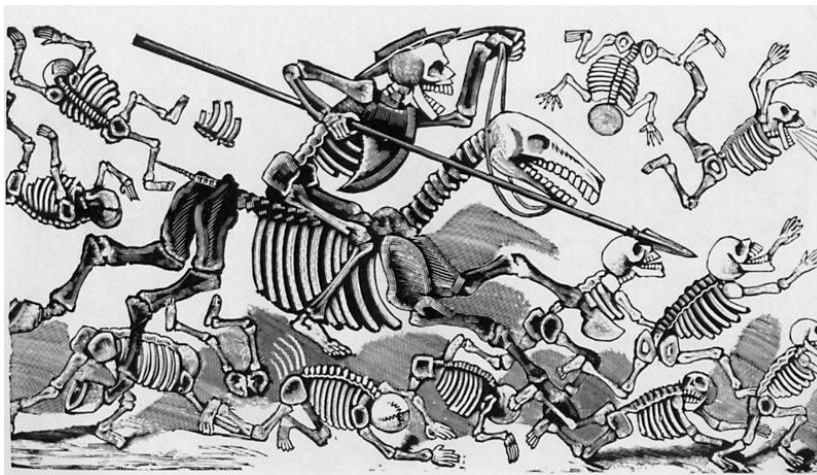
Sin embargo, el humor en las representaciones de Posada difiere radicalmente del que se presenta en las danzas de la muerte medievales. Los grabados del artista mexicano, así como algunas de las representaciones estéticas del Día de Muertos, figuras en papel maché, papel picado, calaveras de azúcar, entre otras, producen risa, los esqueletos vivientes de Posada, tenían el objeto claro de llevar su crítica (social) a planos de mayor libertad y buen humor. En cambio como apunta Correa «el origen de la interpretación de la danza macabra medieval está en la miseria de la vida, en las plagas y en el miedo mismo de la muerte »¹⁶⁸.

¹⁶⁸ Ibid., p. 60.

El sentido de ambas obras es radicalmente distinto, ya que si bien las calacas de Posada expresan que la muerte es la gran niveladora que despoja de todo rango y dignidad, se caracterizan ante todo porque despojan a la muerte de toda solemnidad, de su tono trágico, relacionándose así con la mirada del hombre mesoamericano, para quien la calavera no tiene un sentido angustioso u horripilante.

De hecho, especialistas en el tema como Carlos Correa, o Alberto Hernando, ven que sus obras protagonizadas por calaveras se constituyen más bien en canto a la vida. En palabras de Hernando:

Al igual que en la tradición mexicana del día de difuntos se comen calaveras de azúcar con el nombre del muerto (que no la muerte) como un ritual que augura vida, Posada convertía a todas las calaveras de sus personajes en nutrición simbólica del alma mexicana: celebraba una comunión macabra para convertir el imaginario del cuerpo social de su propia carne en el deseo de ampliación de su propia vida y la de su pueblo.¹⁶⁹



20. Grabado de José Guadalupe Posada, *La Calavera de Don Quijote*,
Entrada publicada en 1943 por Ediciones Arsacio Vanegas Arroyo. a del artista,

y es que en ella la diferenciación entre vida y muerte no es tan radical. En su

¹⁶⁹ HERNANDO, Op. cit., p. 62.

trabajo, las figuras descarnadas pueden estar vivas o muertas, como vemos en su destacada representación del Quijote, donde se observa a un esqueleto humano con una lanza, sobre una osamenta de un caballo cabalgando sobre yacentes esqueletos de hombres. Todos los personajes del grabado, vivos o muertos, aparecen descarnados, tendidos en el suelo, o huyendo de un Quijote pleno de vitalidad y energía. Bajo el grabado, se lee la leyenda: «Aquí esta Don Quijote, la calavera valiente, dispuesta a armar un mitote al que se ponga enfrente. Ni curas ni literatos, ni letrados ni doctores, escaparán de los malos ratos». ¹⁷⁰

Esta característica, la creación de imágenes en donde muerte y vida no aparecen como opuestos, se observa claramente en el pensamiento y en la iconografía mesoamericana. De hecho Octavio Paz dirá que para los antiguos mexicanos la oposición entre muerte y vida no era tan absoluta como para nosotros:

La vida se prolongaba en la muerte. Y a la inversa. La muerte no era el fin natural de la vida, sino fase de un ciclo infinito. Vida, muerte y resurrección eran estadios de un proceso cósmico, que se repetía insaciable. La vida no tenía función más alta que desembocar en la muerte, su contrario y complemento; y la muerte, a su vez, no era un fin en sí; el hombre alimentaba con su muerte la voracidad de la vida, siempre insatisfecha. ¹⁷¹

De hecho, el mito del viaje de Quetzalcóatl al Mictlan ilustra claramente la idea prehispánica de que la vida surge de la muerte. El mito cuenta como tras un cuarto cataclismo, los dioses están preocupados porque la tierra está despoblada. Quetzalcóatl baja entonces al Mictlan, donde le pide a

¹⁷⁰ Ibid., p. 61.

¹⁷¹ PAZ, Op. cit., p. 50-68.

Mictlantecutli que le entregue los huesos preciosos, los restos de los antepasados. El dios del inframundo pone varias condiciones, que Quetzalcóatl supera con su magia. Finalmente, recogiendo los huesos de hombres y mujeres, el dios deja la tierra de los muertos; pero tropieza y los preciosos huesos caen y son dispersados y dañados por codornices.

Atando los huesos una vez más Quetzalcóatl alcanza finalmente *Tamoanchan*, el “paraíso” de los aztecas. Allí los muele y los fertiliza con su propia sangre. De ellos allí surge una nueva raza de seres humanos, fatalmente defectuosa: por el daño que los huesos sufrieron, los habitantes de la tierra resultan mortales.¹⁷²

¹⁷² En *La filosofía náhuatl estudiada en sus fuentes* encontramos esta versión completa del mito:

- «Y luego fue *Quetzalcóatl* al Mictlan: se acercó a *Mictlantecutli* y a *Mictlancíhuatl* y en seguida les dijo:
- Vengo en busca de los huesos preciosos que tú guardas, vengo a tomarlos.
- Y le dijo *Mictlantecutli*: ¿Qué harás con ellos *Quetzalcóatl*?
- Y una vez más dijo (*Quetzalcóatl*): los dioses se preocupan porque alguien viva en la tierra.
- Y respondió *Mictlantecutli*: Está bien, haz sonar mi caracol y da vueltas cuatro veces alrededor de mi círculo precioso.
- Pero su caracola no tiene agujeros; llama entonces (*Quetzalcóatl*) a los gusanos; estos le hicieron los agujeros y luego entran allí los abejones y las abejas y lo hacen sonar.
- Al oírlo *Mictlantecutli* dice de nuevo: Está bien, tómalos.
- Pero, dice *Mictlantecutli* a sus servidores: ¡gente de Mictlan! Dioses, decid a *Quetzalcóatl* que los tiene que dejar.
- *Quetzalcóatl* repuso: Pues no, de una vez me apodero de ellos.
- Y dijo a nahual: Ve a decirles que vendré a dejarlos.
- Pero, luego subió, cogió los huesos preciosos: Estaban juntos de un lado los huesos de hombre y juntos de otro lado los de mujer y los tomó e hizo con ellos un ato *Quetzalcóatl*.
- Una vez más *Mictlantecutli* dijo a sus servidores: Dioses, ¿De veras se lleva *Quetzalcóatl* los huesos preciosos? Dioses, id a hacer un hoyo.
- Luego fueron a hacerlo y *Quetzalcóatl* se cayó en el hoyo, se tropezó y lo espantaron las codornices. Cayó muerto y se esparcieron allí los huesos preciosos que mordieron y royeron las codornices.
- Resucita después *Quetzalcóatl*, se aflige y dice a su nahual: ¿Qué haré nahual mío?
- Y éste le respondió: puesto que la cosa salió mal, que resulte como sea.
- Los recoge, los junta, hace un lío con ellos, que luego llevó a *Tamoanchan*.
- Y tan pronto llegó, la que llama *Quilaztli*, que es *Cihuacóatl*, los molió y los puso después en un barreño precioso.
- *Quetzalcóatl* sobre él sangra su miembro. Y luego hicieron merecimiento los dioses que se han nombrado: *Apantecuhtli*, Huictlolinqui, Tepanquizqui, Tlallamánac, Tzontémoc y el sexto de ellos *Quetzalcóatl*

Eduardo Matos Moctezuma, haciendo referencia al mito, destaca como en éste los huesos de los antepasados, un elemento muerto, son el punto de partida para la vida. La dualidad muerte y vida, añade el autor, actúa constantemente entre las culturas mesoamericanas.

De hecho, el Mictlan, no es solamente un sitio de muerte, sino que también hay vida, como narran los mitos de Chicomóstoc, donde se describen siete cuevas; cada una de ellas, es un vientre, que va a parir un pueblo.¹⁷³ En este sentido Matos Moctezuma lo equipara al útero:

[...] El individuo al morir recorre el mismo camino de retorno al vientre materno, por eso al enterrar las personas se les tiene que colocar en posición fetal, cómo se encuentra en muchos enterramientos [...] El Mictlan, el lugar donde están los huesos y la muerte, es un vientre materno, en el hay corrientes de agua y es un ambiente semejante al del útero.¹⁷⁴

Esta imbricación entre vida y muerte la encontramos además de en la cosmovisión mesoamericana, en su iconografía. De hecho muchas de sus deidades terrestres y del inframundo son representadas semidescarnadas, con partes aun cubiertas de piel y otras donde son visibles los huesos, como por ejemplo la Coatlicue de Puebla.¹⁷⁵ La apariencia semiesquelética de los personajes los vincula directamente con la representación de la muerte. Sin

-
- Y dijeron: Han nacido, o dioses, los *macehuales* (los merecidos por la penitencia)
 - Porque, por nosotros hicieron penitencia (los dioses). »
- En: LEÓN PORTILLA, Miguel. La filosofía náhuatl estudiada en sus fuentes México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1959. p. 183-184.

¹⁷³ MATOS MOCTEZUMA, Eduardo y ENRIQUEZ FUENTES, Elena. Vida y muerte de los antiguos mexicanos. Entrevista con el arqueólogo Eduardo Matos Moctezuma. En: Tierra Adentro. No. 106 (2000); p. 15.

¹⁷⁴ Ibid., p. 14.

¹⁷⁵ Ibid., p. 11.

embargo, estas figuras eran frecuentemente acompañadas por serpientes, símbolos de fertilidad¹⁷⁶. Moctezuma concluye que «en todas las representaciones de los dioses, la dualidad de vida y muerte es indivisible: donde hay vida hay muerte ». ¹⁷⁷



21. Mascara en arcilla que representa la dualidad de la vida y la muerte. Cultura Tlatilco, período preclásico. Ubicada en el Museo Nacional de Antropología de México.

También como hemos visto, el interés en la relación entre vida y muerte se manifiesta a través de máscaras como la del clásico tardío de Soyaltepec con media cabeza viva y media muerta. Aunque el tema es extenso para acotarlo en un espacio tan corto, baste con señalar que se encuentra una representación similar, en el periodo pre-clásico (2000-200 A.C). Se trata de una figura de una cabeza de mitad carne y mitad esqueleto desnudo, procedente de Tlatilco, en el valle de México.

¹⁷⁶ El uso de la serpiente como símbolo de renacimiento lo encontramos asimismo en Chichén Itzá. Aquí se observa como desde el cuello de una víctima sacrificada, brotan seis serpientes, y una planta, con flores y frutas, mostrando el sacrificio como símbolo de nueva vida. En: CARMICHAEL, Elizabeth y SAYER, Chlöe. *The skeleton at the feast: the day of the dead in México*. Londres: British Museum Press, 1991. p. 35.

¹⁷⁷ MATOS y ENRIQUEZ, Op. cit., p. 12.

Para concluir, hemos vistos cómo estos dos precursores artísticos de la artesanía ritual¹⁷⁸ creada para el Día de Muertos, la obra de Posada y el arte mesoamericano tienen una característica común, y es que en ellos, como en los objetos creados para la festividad, la frontera entre la vida y la muerte no parecen tan radical.



22. Esqueleto en papel mache decorado con flores, plantas, animales e insectos. Hecho por Felipe Linares. Ciudad de México.

¹⁷⁸ Brandes hace referencia a tres posibles precursores artísticos de la iconografía presente en el ritual, entre los que se incluye, además de los que ya hemos mencionado, los dulces de azúcar que aparecen durante la celebración colonial del Día de Muertos. BRANDES, *Iconography*, Op. cit., p. 206.

5.3 ESPACIO Y TIEMPO FESTIVO



23. Amanecer en el panteón de Mazatlán de Flores, Oaxaca.

Hemos indicado ya que es común la visión entre investigadores, periodistas, escritores y críticos de México y del exterior de que el mexicano desarrolla una estrecha relación con la muerte, no explícitamente con la de los parientes fallecidos, sino con la muerte como entidad abstracta.¹⁷⁹ Se dice que el mexicano vive codo a codo con la muerte, se ríe de ella, se muestra irreverente en su presencia. Sin embargo, esta idea tan extendida, es desmentida por la textura emocional de los funerales. De hecho, como indica Brandes, la actitud próxima del mexicano frente a la muerte se circunscribe a un solo momento del año: la fiesta del Día de Muertos.

Si bien, entonces nos encontramos ante el hecho de que la festividad de difuntos en México, constituye un acontecimiento por medio del cual, a través de una serie de prácticas estéticas y acciones, se constituye una visión

¹⁷⁹ BRANDES, *Skulls*, Op. cit., p. 32.

particular del mexicano frente a la muerte, en este mismo sentido ocurre que en ella el alimento adquiere funciones diferentes de las que tiene en el tiempo cotidiano. Por una parte, la comida es utilizada como don, en el sentido postulado por Marcel Mauss, afianzando los lazos de la comunidad a través de una red de obligaciones. Así mismo el alimento adquiere connotaciones simbólicas, haciendo referencia al mundo, a la vida.

De la relevancia simbólica que adquiere un tipo de comida en la festividad da cuenta lo ocurrido con el amaranto, planta con la que los aztecas formaban una pasta llamada *tzoalli*, con la que hacían figuras de deidades. Según Itúrbide y Gispert una de las causas de la decadencia del cultivo de esta planta, alimento esencial de las culturas prehispánicas, obedeció a factores religiosos¹⁸⁰. En este mismo sentido Leyenaar señala que la supresión del uso de semillas de amaranto para la fabricación de imágenes obedeció a que estas eran usadas para hacer imágenes de las deidades que constituían una parte importante de los rituales religiosos aztecas.¹⁸¹

Según Itúrbide y Gispert, las referencias al carácter diabólico del amaranto son constantes en dos fuentes, Fray Bernardino de Sahagún, y Ruiz Alarcón. Por ejemplo en *Historia general de las cosas de la Nueva España*, Sahagún escribe: (...) Otro desatino mayor que los demonios [sus dioses] que idolatraban era que a los "montes nublados", los tenían por dioses, hacían unas imágenes de tzoatlí en forma humana, con ciertos colores pintados, las cuales

¹⁸⁰ GISPERT, Montserrat e ITURBIDE, Gabriel. La agricultura en Mesoamérica: Amarantos de grano. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 20 de noviembre de 2011. Consultado en: http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/produ/cdrom/contenido/libro09/Cap2_6.htm

¹⁸¹ LEYENAAR, Th. J. J. The celebration of the day of the dead in Mexico. En: CARMICHAEL y SAYER, Op. cit., p. 32.

llamaron "Tapictoton", al acabar la fiesta dividían entre sí las imágenes y comíanlas...». ¹⁸²

Si como indican Carmichael y Cholöe los panes de harina elaborados con distintas formas remplazaron a los ídolos de amaranto, nos encontramos en la actualidad con que el uso de la semilla de esta planta reaparece, usándose como materia prima, en la elaboración de cráneos comestibles.

El hecho de que el amaranto, prohibido durante la conquista, se utilice actualmente como material para la elaboración de calacas comestibles, da cuenta en primer lugar, de que el ritual de Día de Muertos, como práctica estética imbricada, se caracteriza por la persistencia formal, es decir, la falta de variación estilística. De otro lado se constituye en una prueba fehaciente de la relevancia simbólica que adquiere el alimento durante la fiesta.

Hemos visto entonces dos características particulares de la festividad de Día de Muertos: en ella, la comida presenta una significación distinta a la que tiene en el tiempo cotidiano; así mismo, la fiesta configura una visión particular del mexicano frente a la muerte.

Es en este sentido que queda imposible afirmar que la festividad del Día de Muertos puede ser entendida como espectáculo en el sentido postulado por Mircea Eliade, es decir, la fiesta para el hombre no religioso. Todo lo contrario, el Día de Muertos, con todos los matices que presenta en la actualidad ha de ser reconocida como inscrito en el ámbito de la religión. Desde luego, como

¹⁸² GISPERT e ITURBIDE, Op. cit.

hemos dicho antes, la festividad dista de estar pautada por la doctrina de la iglesia católica, sin embargo, estos dos elementos dan lugar a inscribir el ritual en el ámbito de la ceremonia, porque mientras que, como indica Ocampo, en el espectáculo hay reproducción de la realidad, aquí hay producción de realidad.¹⁸³

Lo que tiene lugar en la fiesta no se corresponde con el tiempo profano: mientras que en este último, según los testimonios de distintos antropólogos, la muerte se experimenta a la manera de occidente, en la fiesta, ésta adquiere una significación diferente. De hecho en Apolo y la Máscara encontramos la siguiente cita de Pierre Delarge:

El mito se recrea en la fiesta. La fiesta tiene como fin “volver al mito, repensarlo, redecirlo, tales serán las vías reales por las cuales el hombre es conducido a resituarse periódicamente en lo que lo engloba y constituye: lo sagrado”¹⁸⁴

Hemos venido señalando que la festividad y las distintas manifestaciones estéticas que tienen lugar en ella, a pesar de corresponder con el calendario católico, y de que en ella hay una utilización de iconografía propia de esta religión, no está pautada por la iglesia. La fiesta de Día de Muertos, inscrita en el ámbito de la religión, es decir, entendida como la reactualización de un acontecimiento mítico, es deudora en buena medida de la religión mesoamericana.

Este es un espacio corto para hondar en el tema de las ceremonias aztecas dedicadas a los muertos, baste con decir que esta civilización dedicaba gran

¹⁸³ OCAMPO, Op. cit., p. 167.

¹⁸⁴ Ibid., p. 62.

cantidad de tiempo a la actividad ceremonial y varias de estas fiestas estaban asociadas a los muertos. A pesar de que durante la conquista Hernán Cortés puso en primer plano la evangelización religiosa, marchando con un letrado que proclamaba: “*nosotros, conquistadores, bajo el signo de la cruz*” énfasis que se concretó en numerosas cartas a la corona española en donde hacía hincapié en la necesidad de llevar misioneros al nuevo mundo, algunos de éstos, como Fray Diego Durán, un fraile dominico se quejaban ya entrado el siglo XVI de que a pesar de sus numerosos esfuerzos, las festividades aztecas se habían trasladado al calendario católico. Escribe: “Yo sospecho que si esta es una simulación del mal... la fiesta ha sido pasada a la Fiesta de todos los Santos con el fin de encubrir la antigua ceremonia”.¹⁸⁵

De hecho, como indican Carmichael y Sayer, muchos indios fueron condenados por continuar con costumbres paganas de ofrecer comida, bebida y velas a los muertos.¹⁸⁶ Estas autoras encuentran que los componentes de la fiesta actual, comida, bebida, incienso, ornamentos de papel, baile y música, no son elementos constitutivos del catolicismo introducido en México en el siglo XVI, y se corresponden más claramente con las descripciones de las festividades aztecas descritas por Sahagún.

Serán las conclusiones de Pedro Viqueira en *La ilustración y las fiestas religiosas populares en la Ciudad de México (1730 -1821)* las que evidenciarán

¹⁸⁵ DURAN, Diego. Book of the gods and rites and the ancient calendar: civilization of american indian. Oklahoma: University of Oklahoma Press, 1971. Citado por CARMICHAEL y SAYER, Op. cit., p. 28.

¹⁸⁶ CARMICHAEL y SAYER, Op. cit., p. 43.

la distancia entre la festividad de Día de Muertos y la religión católica y el régimen dominante durante la colonia. El autor indica que:

Este festival, el cual estaba profundamente enraizado entre los habitantes de Nueva España, era también un ritual de inversión del orden social y natural. La compleja relación entre vida y muerte en la creencia de la población indígena, castas y mestizos pobres, se hacía manifiesta en este día. Las visitas nocturnas a los cementerios hechas por hombres, mujeres y niños del pueblo, las enfermedades y borracheras que tenían lugar allí, no podría haber parecido más escandaloso y sobre todo, horripilante a la élite ilustrada, quienes buscaron expulsar la muerte de la vida social. Esta fiesta, que desdibujó las fronteras entre los vivos y los muertos y parcialmente invirtió sus roles, buscó hacer manifiesta la presencia de la muerte en el seno de la vida, en un tiempo en el cual la nueva élite española, siempre buscando evitar ritos y creencias los cuales permitían (a la muerte) confrontarlos, estaban buscando olvidar su existencia.¹⁸⁷

A todas luces, entonces, nos encontramos que el ritual de Día de Muertos es deudor en buena medida de las festividades mesoamericanas. El uso frecuente en los altares de iconografía católica se explica en la medida en que los indígenas encontraron identificación entre sus dioses y los católicos. El caso más claro es la identificación de la diosa Tonatzin con la virgen María, o de Quetzalcóatl con Santo Tomas el Apóstol. De hecho, como indicaran las autoras de *The skeleton at the feast: The day of the dead in Mexico*, en la actualidad, a la virgen se le conoce en algunos lugares con el nombre de Tonatzin.

Los altares de algunos pueblos, como es el caso de los elaborados por los zapotecas de Tehuantepec y Juchitán, al sur del estado de Oaxaca, dan cuenta así mismo de las raíces aztecas de la festividad del Día de Muertos. Estos

¹⁸⁷ VIQUEIRA, Pedro. La ilustración y las fechas religiosas populares en la ciudad de México (1731-1821). En: Cuicuilco. Vol. 14-15 (1984); p. 13. Citado por CARMICHAEL y SAYER, Op. cit., p. 28.

altares de estructura escalonada se caracterizan por presentar nueve niveles que simbolizan desde la época prehispánica, el regreso al Mictlan.¹⁸⁸

Recapitulando lo que llevamos hasta ahora, la fiesta de Día de Muertos, no puede ser entendida más que en el marco de lo sagrado, de la religión, hecho demostrado, porque en ella se configura una visión de la muerte ajena a la que se presenta usualmente en la experiencia cotidiana, y porque en la festividad el alimento aparece revestido de funciones simbólicas distintas a las que tiene en el tiempo profano. Así mismo, hemos demostrado que el aspecto sagrado de la fiesta, está muy vinculado con la ritualidad mesoamericana.

Incluido por tanto en la esfera de la fiesta religiosa el Día de muertos, aparece constituido por un tiempo sagrado, distinto del tiempo profano, que se presenta como circular, reversible, recuperable “una especie de eterno presente mítico”.¹⁸⁹ Según Mircea Eliade en la fiesta religiosa el hombre se sale del tiempo histórico, y se incorpora en un tiempo sagrado que puede equipararse a la eternidad.¹⁹⁰

Así mismo la fiesta de Día de Muertos se caracteriza por configurar espacios cualitativos, basados en principios de orden cosmológico, que parten de la diferenciación entre lo sagrado y lo profano. Como hemos visto, una parte central de la fiesta es la construcción de altares, que se caracterizan por ser espacios simbólicos, que simulan una realidad más trascendente.

¹⁸⁸ ZARAUZ LÓPEZ, Héctor. La fiesta de la muerte. México: Conaculta, 2000. p. 170-171. Recuérdese además lo indicado por Moctezuma respecto a la simbología del número nueve y su implicación con el regreso al Mictlan.

¹⁸⁹ OCAMPO, Op. cit., p. 137.

¹⁹⁰ ELIADE, Mircea. Lo sagrado y lo profano. 4 ed. Madrid: Guadarrama, 1981. p. 55.

Si bien a través de la teoría que Mircea Eliade podemos hacer una lectura de la fiesta, en la que hemos incluido el ritual de Día de Muertos, como un acontecimiento que se desarrolla en un tiempo sagrado, la teoría de Bataille en *Historia de las Religiones*, explica el tipo de economía que la rige. Según el autor lo sagrado en la fiesta es comparable a la llama que destruye el bosque consumiéndole¹⁹¹. En ella: “todas las posibilidades de consumición están reunidas, la danza, la poesía, la música y las diferentes artes”¹⁹², constituyéndola en un tiempo de desenfreno espectacular.

Dos aspectos nos interesa destacar de lo apuntado por Bataille. En primer término, lo referente al derroche o gasto, como una de las características de la fiesta, y en segundo lugar, la convergencia en ella de diferentes manifestaciones estéticas que involucran varios sentidos.

En cuanto al gasto, al derroche, éste se manifiesta entre otras cosas a través de la multiplicidad de artesanía efímera elaborada para el ritual. La condición perecedera de los elementos usados para la fiesta, es precisamente una de las características que se ha mantenido, según Carmichael y Sayer, desde, al menos el siglo XVI. Las autoras indican que:

Muchos de los artefactos incluidos en las descripciones de las veintenas eran obviamente efímeras: las imágenes de maíz o masa de amaranto y los trajes de papel, etc. Quemadores de incienso encontrados en contextos arqueológicos y son también una categoría de objetos hechos todavía y usados hoy.¹⁹³

¹⁹¹ BATAILLE, Georges. Teoría de la religión. Madrid: Taurus, 1981. p. 56.

¹⁹² *Ibíd.*, p. 57.

¹⁹³ CARMICHAEL y SAYER, *Op. cit.*, p. 31.

De otro lado, hemos visto la enorme inversión de tiempo y dinero que representa para muchas familias la elaboración de la ofrenda. Aunque el ritual varía entre regiones y etnias, es frecuente hallar en las investigaciones de antropólogos referencia a la compra de objetos nuevos para poner en la ofrenda y a la preparación de platos especiales que suponen un alto coste. En este sentido en *Los Días de Muertos: una costumbre mexicana*, se indica que: “La ceremonia del Día de Muertos, económicamente propicia un movimiento comercial, aunque es usual que muchas familias queden endeudadas.”¹⁹⁴

El segundo aspecto sobre el que puntualiza Bataille, es la convergencia en la fiesta de las diferentes artes. De hecho, Ocampo en *Apolo y la Máscara*, puntualiza que “la fiesta es la ruptura con lo pautado, el campo propicio para el desarrollo de actividades estéticas grupales”.¹⁹⁵

Esta característica particular de la fiesta se ha hecho evidente en cuanto se ha hecho referencia a la fabricación de altares y la construcción de artesanía ritual. La música y los bailes tradicionales tienen así mismo un espacio protagónico en la fiesta, ejemplo de ello es la danza de viejos que se efectúa entre el 31 de octubre y el dos de noviembre, en las fiestas de la Huasteca. Héctor L. Zarauz López, indica que en ella solo participan hombres, algunos en harapos, otros vestidos elegantemente, o disfrazados con máscaras y bastones¹⁹⁶. En la danza, que intenta representar el ciclo vital, del nacimiento, de la reproducción y de la muerte, bailan al ritmo de huapangos cuatro personajes principales: el Diablo, como representación del mal, la Muerte, una mujer embarazada y un

¹⁹⁴ CORTÉS *et al*, Op. cit., p. 25.

¹⁹⁵ OCAMPO, Op. cit., p. 63.

¹⁹⁶ ZARAUZ, Op. cit., p. 160.

vaquero. Este último indica donde se debe bailar haciendo sonar su cuerno de toro invitando así a las ánimas a ver y participar en la danza.¹⁹⁷

En definitiva, la fiesta, que en algunos casos, abarca un tiempo muy amplio, como ocurre en el pueblo campesino de Santa Apolina en el estado de Tlaxcala, en donde los preparativos comienzan el día 13 de junio, día de San Antonio, con la siembra de la flor de cempasúchil, intervienen todos los sentidos.¹⁹⁸

Por ejemplo, una velada en el cementerio de San Felipe Otlaltepec en el estado de Puebla se desarrolla así: a la distancia, se observa en medio de la noche cerrada el cementerio iluminado por la luz cálida de una multitud de velas y faroles. El ambiente está envuelto por el repiqueteo continuo de las campanas de la iglesia y el movimiento constante de gente atareada, arreglando las tumbas, comiendo, conversando. Detrás del sonido estridente de las campanas, se puede oír la serenata que una familia ha llevado a algún pariente. Las tumbas decoradas con comida, flores, y velones, están rodeadas de gente que ha llevado sillas y mantas de sus casas, para permanecer durante toda la noche junto al difunto.

¹⁹⁷ *Ibidem.*

¹⁹⁸ En este sentido es importante tener en cuenta que Ocampo, en *Apolo y la Máscara* encuentra que la diferencia entre espectáculo y ceremonia es que mientras que en el primero intervienen solo el sentido de la vista y el oído, el último involucra todos los sentidos.

CONCLUSIONES

Hemos demostrado que el Día de Muertos se inscribe en lo que Estela Ocampo denomina prácticas estéticas imbricadas y de este modo hemos abierto un campo de análisis del ritual desde el ámbito de la Teoría del Arte. Este es sin lugar a dudas el principal aporte de la investigación, pues como ya lo hemos mencionado, la carencia de estudios desde el ámbito de la estética del ritual de Día de Muertos, ha sido mencionada por reconocidos antropólogos.

Ubicados ya en este ámbito específico, el Día de Muertos como práctica estética imbricada, enfatizamos en dos características específicas de los altares y los objetos rituales elaborados con comida y en papel mache, y es su condición efímera. Como hemos visto, esta es una condición constitutiva de estos objetos, hechos desde el comienzo para ser consumidos en un corto plazo. De la mano de este rasgo vimos como el ritual se rige por un tipo de economía que consiste en el derroche, en el gasto. Recordemos, la anécdota que cuenta Octavio Paz en *Todos Santos, Día de Muertos*, en la que el presidente municipal de un pueblo vecino a Mitla le cuenta que casi todo el presupuesto del pueblo se gasta en fiestas; testimonios así se repiten, respecto a la enorme inversión que hacen las familias en la fiesta del Día de Muertos.

De otro lado hemos demostrado que todas las manifestaciones estéticas que tienen lugar en el Día de Muertos han de ser entendidas desde el ámbito de la fiesta. Como hemos visto, sólo en el ámbito de la fiesta se configura una simbología particular de la muerte en México, que da lugar a la visión extendida

de que el mexicano no le teme a la muerte. Eduardo Matos Moctezuma indica por ejemplo respecto a este aspecto que:

Cuando doy una conferencia sobre el tema de la muerte nunca falta quien me dice que “los mexicanos nos reímos de la muerte” a lo cual yo les contesto: “ A ver si el día de la muerte de alguno de sus padres o de un ser querido van a estar muriéndose de la risa o festejando [...]”¹⁹⁹

Lo cierto es que es solamente en el ritual de Día de Muertos en donde se configura esta visión particular, que no se extiende al tiempo cotidiano. Además, es la fiesta en donde la comida adquiere un lugar simbólico y social fundamental. Contrapuesto al tema de la muerte, el alimento se constituye en un símbolo de vida, reafirmando los lazos entre los miembros de la comunidad. Esta connotación de la comida, lejos de ser un rasgo aislado, forma parte de una serie de estrategias, a través de las cuales la sociedad mexicana ha conseguido mantener la vida ligada a la muerte a través de construcciones simbólicas que vienen desde tiempos prehispánicos y que han encontrado lugar en manifestaciones plásticas como la obra de José Guadalupe Posada.

Por último, quisiera señalar que la mayor parte del marco teórico de esta investigación, las fuentes primarias sobre las que se ha sustentado, tanto en el ámbito estético con las teorías de Estela Ocampo y Georges Bataille, como en el antropológico, con las investigaciones de Igor de Garine, o incluso lo postulado por Octavio Paz, han bebido en mucha parte del maravilloso texto sobre el don de Marcel Mauss, el cual, como muestra Garine, está totalmente vigente.

¹⁹⁹ MATOS y ENRIQUEZ, Op. cit., p. 16.

LISTADO DE ILUSTRACIONES²⁰⁰

1. Esta época del año se distingue por la creación de cráneos de azúcar, con los nombres de las personas, expuestos para ser vendidos en tiendas y esquinas.
2. Tumbas coloridas en miniatura fabricadas en azúcar. Toluca, Estado de México.
3. Ofrenda en Juchitán. Oaxaca. 1995
4. Altar familiar. Oapan, Guerrero.
5. Altar familiar. Tocuaro, Michoacán.
6. Altar familiar. Tochimilco, Puebla.
7. Altar para los muertos con un arco de palmas y flores de cempasúchil. Ixhuatlán de Madero, Veracruz.
8. Altar familiar. Tocuaro, Michoacán.
9. Altar del Museo Dolores Olmedo. Detalle. 2011
10. Altar del Museo Dolores Olmedo. Detalle. 2011
11. Altar del Museo Dolores Olmedo. Detalle. 2011
12. Altar del Museo Dolores Olmedo. Detalle. 2011
13. Figura de cerámica. La mitad del rostro encarnado, la otra mitad en esqueleto, representa la dualidad de la vida y la muerte. 800-1000 a. C., Soyaltepec, Oaxaca.

²⁰⁰ La mayoría de las imágenes de los altares, las veladas en el cementerio y las figuras en papel mache proceden de cuatro fuentes: CASADEMUNT, Tomas. La muerte en el altar. México: RM, 2009; CORTÉS RUIZ, Efraín *et al.* Los días de muertos: una costumbre mexicana. México: GV editores, 1991; CARMICHAEL, Elizabeth y SAYER, Chlöe. The skeleton at the feast: the day of the dead in México. Londres: British Museum Press y Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1991. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Día de muertos: serenidad ritual. México: Artes de México, 2002.

Las imágenes del altar del Museo Dolores Olmedo proceden de la página web del museo: Museo Dolores Olmedo. 13-05-2013. <http://www.museodoloresolmedo.org.mx/>

14. Modelo de procesión, que suele hacerse en cerámica, papel o alambre y que representa unos monjes cargando un ataúd. Probablemente procedente de Oaxaca.
15. Catrina hecha en papel mache, realizada por la familia Linares, en Ciudad de México.
16. *La Catrina*. Grabado del artista José Guadalupe Posada de finales del siglo XIX.
17. Mural de Diego Rivera *Sueño de una tarde dominical en la Alameda Central*, en el que Rivera se representa tomando de la mano a *La Catrina*. También están en el cuadro Frida Kahlo y el propio Posada.
18. *Gran Comelitón de Calaveras*, grabado de José Guadalupe Posada. Los esqueletos, algunos de ellos vestidos a la moda, comen y beben en el cementerio, imitando las costumbres del Día de Muertos.
19. De la serie *Danza de la muerte* de Hans Holbein the Younger. Primera publicación en 1538.
20. Grabado de José Guadalupe Posada, *La Calavera de Don Quijote*, publicado en 1943 por Ediciones Arsacio Vanegas Arroyo.
21. Mascara en arcilla que representa la dualidad de la vida y la muerte. Cultura Tlatilco, período preclásico. Ubicada en el Museo Nacional de Antropología de México.
22. Esqueleto en papel mache decorado con flores, plantas, animales e insectos. Hecho por Felipe Linares. Ciudad de México.
23. Amanecer en el panteón de Mazatlán de Flores, Oaxaca.

BIBLIOGRAFÍA

- AJOFRÍN, Francisco de. Diario de viaje que por orden de la sagrada congregación de propaganda fide hizo a la América septentrional en el siglo XVIII el padre fray Francisco de Ajofrín. En: CASTAÑEDA Y ALCOVER, Vicente (ed.). _____. Madrid: Real Academia de Historia, 1958.
- ALONSO, Luis Enrique. Mitologías alimentarias cotidianas: una relectura de Roland Barthes. En: Revista Internacional de Sociología. Tercera Época, No. 40 (ene.-abr., 2005); p. 79-109.
- ARNHEIM, Rudolf. Arte y percepción visual: psicología del ojo creador. 5a ed. Madrid: Alianza Forma, 2010.
- AYALA CALDERÓN, Javier. El día de muertos: un ejercicio de crítica e interpretación. En: Valenciana. Año 1, No. 1 (ene.-jun., 2008); p. 175 - 202.
- BARBOSA, Alba. La muerte nahua en la visión del otro. En: Inventio. No. 3: (2007); p. 5-11.
- BARTHES, Roland. Elementos de semiología. Madrid: Alberto Corazón, 1970.
- _____. Mitologías. 13 ed. México: Siglo XXI Editores, 2002.
- BATAILLE, Georges. Teoría de la religión. Madrid: Taurus, 1981.
- _____. La noción de gasto. Barcelona: Etcétera, 2002.
- BRANDES, Stanley. Iconography in México's day of the dead: origins and meaning. Ethnohistory. Vol. 45, No. 2 (primavera, 1988); p. 181-218.

- _____. La comida ceremonial en Tzintzuntzan. En: GUTIÉRREZ ESTÉVEZ, Manuel (comp.). Alimentación iberoamericana: símbolos y significados. Trujillo: Fundación Xavier de Salas; México: Instituto Indigenista Interamericano, 1988. p. 43-60.
- _____. El día de muertos, el halloween y la búsqueda de una identidad mexicana. *Alteridades* (2000); p. 7-20.
- _____. *Skulls to the living, bread to the dead*. Malden, Oxford: Blackwell Publishing, 2007.
- CARMICHAEL, Elizabeth y SAYER, Chlöe. *The skeleton at the Feast: The Day of the Dead in México*. Londres: British Museum Press, 1991.
- CASADEMUNT, Tomas. *La muerte en el altar*. México: RM, 2009.
- CONSEJO NACIONAL PARA LA CULTURA Y LAS ARTES. *Día de muertos: serenidad ritual*. México: Artes de México, 2002.
- CONTRERAS, Jesús y GRACIA Mabel. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.
- CORREA CESEÑA, Carlos. La danza de la muerte en Posada: un canto de amor desesperado a la vida. En: *Ciudad de la Habana: Editorial Universitaria*. Vol. 46, No. 139 (ene.-mar., 2004); p. 58-62.
- CORTÉS RUIZ, Efraín *et al.* *Los días de muertos: una costumbre mexicana*. México: GV editores. 1991.
- DELGADO, Ramiro. *Una aproximación a la comida en Bachile (Guinea-Bissau)*. México, 1996. Trabajo de grado (maestría en estudios de Asia y África). El colegio de México.

- DOUGLAS, Mary. Las estructuras de lo culinario. En: CONTRERAS Jesús (comp.). Alimentación y cultura: necesidad, gustos y costumbres. Barcelona: Universidad de Barcelona.
- ELIADE, Mircea. Lo sagrado y lo profano. 4 ed. Madrid: Guadarrama, 1981.
- FISCHER, Claude. El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.
- GAGNIER DE MENDOZA, Mary Jane. Espléndida Recepción en Teotitlán del Valle. En: Artes de México. Día de muertos: serenidad ritual. No. 62 (2002); p. 62
- GIL, Francisco M. Donde los muertos no mueren: culto a los antepasados y reproducción social en el mundo andino. Una discusión orientada a los manejos del tiempo y el espacio. En: Anales del Museo de América. No. 10 (2002); p. 59-85.
- GISPERT, Montserrat e *ITURBIDE*, Gabriel. La agricultura en Mesoamérica: Amarantos de grano. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 20 de noviembre de 2011. Consultado en: http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/produ/cdrom/contenido/libro09/Cap2_6.htm
- GOODY, Jack. Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada. Barcelona: Gedisa, 1995.
- HARRIS, Marvin. El desarrollo de la teoría antropológica: historia de la teoría de la cultura. Madrid: Siglo XXI, 1982.
- HERNANDO, Alberto. José Guadalupe Posada: la cultura de la calavera. En: El Viejo Topo. No. 109 (jul.-ago.): p. 59-66.
- LEÓN PORTILLA, Miguel. La filosofía náhuatl estudiada en sus fuentes. México: Instituto Indigenista Iberoamericano, 1956.

- LÉVI-STRAUSS, Claude. Antropología estructural. Barcelona: Paidós, 1995.
- _____. Mitológicas: lo crudo y lo cocido. México: Fondo de Cultura Económica, 2010.
- LÓPEZ, Julián. Símbolos en la comida indígena guatemalteca: una etnografía de la culinaria Maya-Ch'orti. Quito: Abya-Yala, 2003.
- MATOS MOCTEZUMA, Eduardo y ENRIQUEZ FUENTES, Elena. Vida y muerte de los antiguos mexicanos: entrevista con el arqueólogo Eduardo Matos Moctezuma. En: Tierra Adentro. No. 106 (2000); p. 9-16.
- MESSER, Ellen. Perspectivas antropológicas sobre la dieta. En: CONTRERAS, Jesús (comp.). Alimentación y cultura: necesidad, gustos y costumbres. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1995.
- MINTZ, Sidney. Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna. México: Siglo XXI, 1985.
- MUSEO DOLORES OLMEDO. 13-05-2013.
<http://www.museodoloresolmedo.org.mx/>
- NORGET, Kristin. Days of death, days of life: ritual in the popular culture of Oaxaca. Nueva York: Columbia University Press, 2006.
- OCAMPO, Estela. Apolo y la máscara: la estética occidental frente a las prácticas artísticas de otras culturas. Barcelona: Icaria Editorial, 1985.
- OLIVER, Beatriz. Los días de Muertos: una costumbre mexicana. 4a ed. México: GV editores, 1991. Introducción.
- PAZ, Octavio. Todos santos: día de muertos. En: El laberinto de la soledad: edición conmemorativa 50 aniversario. México: Fondo de Cultura Económica, 2000. p. 50-68.

- RUVALCABA, Jesús. La fiesta y las flores de los muertos en la Huasteca. En: CIPOLLETTI, María y LANGDON, E. Jean (coords.). La muerte y el más allá en las culturas indígenas latinoamericanas. 47^o Congreso Internacional de Americanistas (New Orleans 1991). Quito: Abya-Yala, 1992. p.189-219.
- SAHAGÚN, Bernardino de. Hablan los aztecas: historia general de las cosas de Nueva España. En: LITTERSCHEID, Claus (ed.). Fray Bernardino de Sahagún y los informadores aztecas. Barcelona: Tusquets Editores; Círculo de Lectores, 1985.
- SAHLINS, Marshall. Cultura y razón práctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica. Barcelona: Gedisa, 1997.
- SÉJOURNÉ, Laurette. Almas non gratas en Mateo del Mar. En: Artes de México. Día de Muertos: serenidad ritual. No. 62 (2002).
- THOMAS, Louis-Vincent. Rites de mort: pour la paix des vivants. Paris: Librairie Arthème Fayard, 1985.
- THOMPSON, Robert Farris. Face of the gods: art and altars of Africa and the Africa Americas. New York: The Museum for African Art; Munich: Presel, 1993.
- TUROK, Marta. Entre calacas, calaveras y ofrendas: ritualidad y recreación en las festividades del día de muertos. En: Tierra Adentro. No. 106 (2000); p. 33-37.
- _____. La ofrenda: un derroche creativo. En: Artes de México. Día de Muertos: serenidad ritual. No. 62 (2011).
- ZARAUZ LÓPEZ, Héctor. La fiesta de la muerte. México: Conaculta, 2000.