

[ESTUDIOS]

Comidas con relación al ciclo de vida, boda y muerte

Meals in relation to the cycle of life, wedding and death

Hermenegildo F. López Castro¹

Investigador independiente

lopezcastrohermenegildo@gmail.com

Resumen: La existencia de los diversos alimentos exclusivos y específicos, destinados a los dioses, a los santos y a otros seres sobrenaturales en distintos contextos rituales en el municipio de Pinotepa Nacional, hablan del gran universo ritual culinario que todavía permanece hoy día en la región costeña de Oaxaca. Era preciso estudiar el lenguaje simbólico de estas ofrendas a partir de las concepciones de los mixtecos, desde su lengua, desde el punto de vista de los pobladores. Además de la descripción de los rituales y de sus aspectos prehispánicos en el proyecto, fue fundamental el análisis lingüístico del vocabulario recogido y desarrollado en el trabajo. Las comidas preparadas en las diversas festividades o en los rituales están vinculadas sin duda con el antiguo pensamiento de la gente, de ahí que se relacione inmediatamente con ciertas divinidades y seres sobrenaturales.

Palabras clave: mixtecos, comidas, **Keywords:** mixtec, food, supernatural rituales, seres sobrenaturales, santos. being, saints.

Abstract: The existence of various specific, exclusive foods meant for the gods, saints and other supernatural beings in various ritual contexts in the municipality

¹ Es doctor en antropología, especializado en la mixteca de la Costa Pinotepa Nacional, Oaxaca. Hizo una estancia posdoctoral académica con el proyecto: *Los seres sobrenaturales y los santos también comen en Pinotepa Nacional. Estudio sobre las comidas rituales de los mixtecos de la Costa*; tiene un doctorado en estudios mesoamericanos (2019): *Nahuales, tonos y curanderos entre los mixtecos de Pinotepa Nacional, Oaxaca*, UNAM; Una maestría en estudios mesoamericanos (2012): *El culto a los dioses de la lluvia entre los mixtecos de Pinotepa Nacional: mitos y rituales*, UNAM. Tiene la licenciatura en etnohistoria (2009), *Los seres sobrenaturales en la narrativa mixteca de Pinotepa Nacional (Oaxaca) Un acercamiento a la cosmovisión de los mixtecos de la Costa*, ENAH/INAH.

of Pinotepa Nacional, speaks to the vast ritual culinary universe which survives to this day in the coastal region of Oaxaca. The symbolic language of these offerings needed to be studied according to the Mixtec people's concepts, their language, and their own point of view. In addition to the description of rituals and their pre-hispanic aspects, linguistic analysis of the vocabulary gathered and developed was instrumental for this work. The foods that are prepared at the various festivities or rituals are undoubtedly linked to the ancient thinking of the Mixtec people, hence why they are immediately linked to certain divinities and supernatural beings.²

Introducción

La investigación que se presenta fue parte del posdoctorado realizado en el municipio de Pinotepa Nacional, en Oaxaca, con el objetivo de identificar y analizar la presencia de los alimentos rituales que son ofrendados a la gente y a los seres sobrenaturales habitantes de la región.

El propósito central de la investigación fue el estudio de las diferentes comidas rituales entre los mixtecos de Pinotepa. Después de varios años de trabajo de campo nos dimos cuenta de la existencia de diversos alimentos rituales exclusivos y específicos, destinados a la gente y a los seres sobrenaturales, en distintos contextos como las comidas ceremoniales, en las bodas, las comidas rituales para los velorios y en la fiesta de los muertos *viko ndii*.

Para analizar este universo ritual, fue preciso estudiar el lenguaje simbólico de las ofrendas a partir de las concepciones indígenas, desde la lengua; desde el punto de vista de los pobladores. Además de la descripción de rituales y de sus aspectos culinarios, fue fundamental un análisis lingüístico del vocabulario utilizado en estos contextos, mediante la variable *se'en savi* 'los hijos de la lluvia' de la variante lingüística del municipio de Pinotepa Nacional que domino desde pequeño.³

Cabe destacar que no se han realizado trabajos profundos sobre los alimentos reservados a los seres sobrenaturales en Pinotepa Nacional. Abordaremos las relaciones existentes entre las comidas con relación al ciclo de vida, boda y muerte;

² Estoy muy agradecido con mi amigo y paisano Darío Zárate Figueroa, por la traducción del abstract al inglés

³ El sistema de escritura aplicado fue con la ortografía que consideré adecuada y no guarda una relación con el mixteco escrito desde la perspectiva de un lingüista, aunque consulté las normas de la Academia de la Lengua Mixteca y traté de incorporarlas en el trabajo.

comidas preparadas exclusivamente en la vida cotidiana; en la convivencia con la gente; en las fiestas mixtecas. También abordaremos los alimentos divinos para los difuntos. La investigación aportará nuevos materiales para estos temas y, de manera más general, sobre la cosmovisión asociada con las comidas rituales mesoamericanas.

1. Antecedentes de investigación

El tema de la comida ritual aparece en múltiples monografías dedicadas a los rituales de varios pueblos mesoamericanos, no fue sino en años recientes que los etnólogos empezaron a profundizar sobre su función y su simbolismo. Mencionaremos algunos estudios históricos y etnográficos que nos inspiraron en nuestra investigación.

El estudio de Elena Mazzeto sobre "Ofrendas de chile verde (*chilchotl*) en el calendario mexicana" (Mazzeto, 2019), en el cual se define el chile como una comida ritual, respecto a las ofrendas realizadas para las entidades sobrenaturales, esto es, en los contextos religiosos.

Hay que destacar una diferencia significativa en el uso del chile: "estaba presente bajo la forma de salsas o guisados, o como ofrenda vegetal entera, aún verde o ya maduro" (Mazzeto, 2019: 136).

Según la historiadora, "para los tipos de chiles empleados en la dimensión ritual, es bien sabido que este alimento —junto con la sal— representaba la comida que siempre estaba prohibida en los periodos de ayuno y penitencia que precedían la realización de alguna ceremonia" (Mazzeto, 2019: 136-37). Este trabajo nos puede orientar hacia el estado especial de ciertos alimentos, los contextos de consumo y los tabúes que existían y siguen existiendo entre los mixtecos de Pinotepa.

Otro estudio importante es el de Perla Petrich, *La semántica del maíz entre los mochó* (1986). Dicho material presentado es el resultado de cinco estadias entre los mochó, a partir del cual Petrich considera que "el maíz permanece como una convergencia de actos y palabras que explicitan, justifican y determinan una manera de ser y de tener". La autora menciona que, para captar esas múltiples manifestaciones que incluyen al hombre y su alimento, "no basta con observar y describir lo que los hombres hacen; es necesario, además, escuchar lo que dicen

mientras cultivan o cocinan, mientras desgranar la mazorca o comen tamal" (Petrich, 1986: 5). El estudio del maíz es importante ya que "se come, pero además se sueña, se imagina y se vive como modalizador de la existencia, protector de todos los males, visionario del futuro y testigo de la presencia de las divinidades que cada año renuevan la esperanza del alimento" (Petrich 1986: 201).

Cabe citar el interesante artículo de Dominique Raby, "Comidas del Zopilote. Ofrenda, limpieza y empatía en un ritual agrícola (en el Alto Balsas nahua, México)" (2014). A este respecto, para analizar la ofrenda y sus múltiples vínculos con la comida, Raby parte del animal beneficiario: el zopilote. El interés de la autora es impulsado por una tendencia reciente de la antropología norteamericana en una perspectiva definida como "posthumanista": la "*multispecies ethnography*", es decir "una etnografía que incluye el estudio de los animales" (Raby, 2014: 3).

Es interesante el carácter único de la ofrenda de mayo al zopilote, en efecto, "es el único animal al que se proporciona una ofrenda de comida en el calendario ritual de la comunidad" (Raby 2014: 3). Además, "es la única ofrenda de ese calendario que es 'realmente' comida por el beneficiario (pues en general los espíritus simplemente 'huelen' la ofrenda y captan su esencia), mientras los humanos, es decir, la gente del pueblo, comen otro tipo de alimento" (Raby, 2014: 3).

En "Usos de la comida ritual entre nahuas de Guerrero", Catharine Good Eshelman (2013), describe cómo, durante la petición de lluvia, unas ancianitas "guisan y colocan la comida junto con otros elementos de la ofrenda como flores, frutas, velas, y el incienso" (3). "Velan la ofrenda hasta la puesta del sol; los cantores rezan, los músicos tocan y truenan cohetes, y las muchachas y las ancianitas «chillan para llamar al agua» y pedir una buena cosecha" (3). Al final reparten la ofrenda para comer allí y llevan una parte a sus casas, mientras el contingente regresa al pueblo; "concluyen con una procesión nocturna alrededor de la iglesia" (3).

Lo interesante es que Catharine Good destaca que, en todos los usos considerados aquí, "el elote y el maíz, el frijol, las hojas para envolver los tamales y la semilla de calabaza, deben ser productos de las propias milpas u obtenidos de alguien de la cultura local" (Good Eshelman 2013: 4).

Para los nahuas, lo que se consume y se transmite en la ofrenda de comida "son los olores, vapores y sabores; por eso es necesario presentarla lo más caliente posible, ofrendar la 'esencia' de la comida y distribuir después los «restos físicos» (Good Eshelman 2013: 8).

Otro estudio que inspiró nuestra investigación es el de Leopoldo Trejo Barrientos, "¿El huevo o la gallina? Completitud y fracción en la comida ritual de los totonacos de la Huasteca". En él, el autor describe y analiza los contextos rituales totonacos, en donde nos presenta la lógica ritual respecto al consumo de aves en un contexto amplio de comensales que trasciende el estrecho mundo de los humanos y que multiplica los principios de relación (Trejo Barrientos, 2013: 3). En otras palabras, Trejo Barrientos intenta mostrar "cuáles son los móviles cósmicos que obligan a los totonacos de la Huasteca a optar por el huevo o la gallina más allá de su apetito" (3). Así, mientras que en el Carnaval y en Todo Santos "los patos y las garzas juegan un rol central; en la costumbre son los gallos, las gallinas y por supuesto sus «lejanos primos los guajolotes», los que adquieren mayor relevancia" (Trejo Barrientos 2013: 4). Dicho artículo fue de gran ayuda para el análisis del papel de las aves entre los alimentos rituales mixtecos.

El texto de Arturo Gómez Martínez sobre "Los tamales: ofrenda y simbolismo entre los nahuas de la huasteca veracruzana, México" también fue fundamental. Para los nahuas de la Huasteca "el consumo de alimentos, además de satisfacer biológicamente las necesidades del cuerpo, tiene amplias connotaciones vinculadas con su cosmovisión" (Gomez Martínez 2014: 5). Así, por ejemplo, en los relatos mitológicos recopilados por el autor en las comunidades nahuas de la Huasteca, "los distintos alimentos están asociados a la creación del universo y a la existencia de cinco eras que corresponden a distintas humanidades: en cada una de ellas aparece la comida como elemento para la sobrevivencia, pero la desobediencia y la transgresión originaron su destrucción, con excepción de la quinta, que es la era en que se vive" (6). De acuerdo con el autor: "otro de los relatos míticos ubica la invención del tamal en el principio del tiempo de los humanos" (7). Estos nexos entre comida ritual y mitos se encuentran también en los materiales que hemos recopilado en Pinotepa Nacional.

Metodología de investigación

La metodología de investigación que se propuso consistió en la recolección de mitos en lengua mixteca, posteriormente, se llevó a cabo su traducción al castellano, para proseguir con la sistematización de nuestros datos.

Además de presenciar y describir varios eventos rituales durante los cuales se ofrecen y se comparten comidas especiales, se realizaron grabaciones de distintos actores narrando en mixteco el desarrollo de estas fiestas y rituales. Obviamente las recetas específicas fueron objeto de descripciones y de comentarios recopilados con las cocineras mixtecas.

Durante varios años, visitamos (mi madre, mi tío y yo) a diversas familias en nuestra región; en ocasiones nos acompañaba también una hermana, un hermano o hasta mi cuñado para filmar a las personas que daban su consentimiento, desde luego, después de haber solicitado su permiso.

Todas estas visitas se dieron respetando las leyes de las comunidades. Acostumbrábamos que al llegar a las casas de las familias teníamos que donar una pequeña ofrenda que —entre la gente es llamada "cortesía"—. Al llegar a cada casa, mi madre era la que intervenía (según las leyes de la comunidad), saludando y charlando unos quince minutos o hasta media hora, de cosas de la vida cotidiana. Ella hablaba por mí, por ser una mujer de mucha edad (de más de setenta años en ese entonces) y explicaba el motivo de nuestra visita.

Las personas escuchaban atentas, accedían y yo intervenía inmediatamente. Les aclaraba mi tema de investigación y comenzaba una charla placentera, muy gustosa. Emocionado, escuchaba casi siempre sin estorbar, o interrumpía sólo cuando era muy necesario o cuando surgían dudas sumamente importantes.

Las entrevistas sobre comidas rituales fueron hechas entre septiembre de 2020 y agosto de 2022. Previo a estas fechas, hubo muchas más entrevistas, por ejemplo, en 2013 y en 2014. Recuerdo mucho una reunión de ancianos y ancianas en 2007 —con la ayuda de tata Efrén López Ruiz— un amigo de muchos años (que en paz descanse), lo conocí cuando impartía clases de solfeo en la escuela primaria bilingüe Andrés Natalio Clavel Mendoza de Pinotepa Nacional.⁴ Conviví por mucho tiempo con mi amigo don Efrén.

⁴ Andrés Natalio fue un líder indígena a quien asesinaron los terratenientes mestizos en Pinotepa Nacional.

La reunión de ancianos se llevó a cabo en Pinotepa, en casa de esta persona mayor. Fueron invitadas varias personas grandes de edad y asistieron unas cuarenta, entre mujeres y hombres. Estuvo también presente quien se desempeñara en ese entonces como el alcalde indígena, Ángel Velasco, máxima autoridad de los mixtecos. Asistieron *tata mandones* y *mandonas* importantes del municipio. Después de que don Efrén me presentó con la gente, procedí a hablar con los invitados. Hubo una charla amena en donde pregunté sobre mitos, ritos, historias, costumbres, alimentos, recetas culinarias de antaño, cosmovisión mixteca etcétera, y accedieron a responderme y a compartir información valiosa acerca de la historia y costumbres nuestras. Terminada la charla (que duró casi medio día), se procedió a la repartición de alimentos de convivencia.

Viene a mi memoria que la nuera de don Efrén, Mencha, y la hija de don Efrén, doña Licha, auxiliaron con provisiones (bolillos embarrados de frijoles y queso con chile en vinagre). Se obsequió también agua de jamaica *yuku kua'a* 'planta roja' (*yuku* 'planta, hierba', *kua'a* 'rojo, roja'), muy rica por cierto, y mientras degustaban las y los invitados, dio comienzo un baile de sones indígenas como se acostumbra en las fiestas de los habitantes mixtecos de la región.

Aprovechando el convivio cultural, procedimos a consignar nombres, firmas y sellos de los dedos de las personas mayores que asistieron para que tuviéramos evidencia de esta reunión con la gente de la comunidad; de hecho, el documento que se firmó decía que las y los ancianos daban su consentimiento para recoger y publicar la historia de los mixtecos de Pinotepa Nacional, ya que todos los relatos estaban ahí, guardados en la memoria de las personas grandes, pero nunca se habían publicado, incluso hay fragmentos de videos filmados. En fin, al analizar los datos que recogimos de esta reunión, tomaremos en cuenta las propuestas de algunos de los autores que hemos reseñado en el apartado anterior.

Ejes de investigación

A partir de los datos recopilados en campo, los cuales se ampliaron en posteriores temporadas, elegimos cuatro ejes de investigación para abordar el tema de la comida ritual entre los mixtecos de Pinotepa.

1. En primer lugar, se trata de determinar cuáles son las distintas comidas de los seres sobrenaturales, basándonos en la rica tradición oral de los mixtecos.
2. A partir de la descripción de los rituales en distintos contextos, profundizaremos en cuanto a "gastronomía ritual" y en los gustos de los varios miembros del panteón indígena y católico mixteco.
3. El tercer eje de investigación consiste en un análisis lingüístico de los alimentos rituales en su contexto, con la recopilación de recetas en lengua mixteca y de testimonios grabados en el marco de las fiestas.
4. Lo anterior nos lleva al tema de las relaciones entre hombres y seres sobrenaturales por medio de ofrendas y sacrificios, un aspecto fundamental que permite precisar el estatuto ontológico de los distintos seres que ocupan el cosmos mixteco de Pinotepa.

Para proseguir, determinaremos específicamente cuáles son las distintas comidas que corresponden a los seres sobrenaturales y a la gente en los distintos contextos rituales en Pinotepa, basándonos en la rica tradición oral de la región.

2. Las comidas ceremoniales en las bodas

2.1 Previo al casamiento

Después de que los padres decidían sobre la pareja del hijo varón en los tiempos pasados, hablaban con el pedidor (que en la lengua de la comunidad llaman *sutu mani* 'padre regalado'), una figura sumamente importante en el arreglo del pedimento. Es valioso porque celebra con ofrendas a los familiares de la novia (*ña chanu* 'la novia, la nuera'). El pedidor debía de conocer a la perfección el discurso llamado *tunda'vi*, término que proviene de *ndusu tunda'vi* 'la voz de la humildad' (*ndusu* 'voz', *tunda'vi* 'humildad, pobreza') el pedidor tenía que agradar a los padres de la joven mujer con regalos que llevaba a la casa de la novia y consistía en *inu* 'tabaco' y *cerillu* 'cerillos' o *xanu* 'cigarros' y cerillos.

Si los padres de la novia aceptaban los presentes arriba mencionados, significaba que daban a su hija en casamiento, *va tanda'aña* 'se va a casar ella' (*va*, mor-

fema que indica 'futuro', *tanda'a* 'que se casa', *ña* 'ella'),⁵ que estaban de acuerdo y daban su aprobación para que la hija se uniera en matrimonio. Iba y venía el pedidor (en ocasiones era golpeado por los padres de la novia)⁶ a la tercera vez celebraban con tabaco y cerillos o cigarros y cerillos y había aguardiente para brindar. Al lograr convencer a los padres con las bellas palabras del *tunda'vi* (palabras dulces para los oídos y para el alma) el mismo *sutu mani* tenía que aceptar ser el padrino de los jóvenes.

Luego de haber cumplido con todos los discursos ceremoniales como lo dictan las leyes de los mixtecos —posterior al casamiento— y después de haber convivido con alimentos y bebidas rituales, al final de la fiesta, es decir, al siguiente día, se reunían ancianos de ambos lados y "dialogaban". El diálogo sucedía como una suerte de consejos o recomendaciones de ancianos y de los padres de la novia hacia los del novio. También intervenían los padrinos, pues estos y los papás recomendaban a su hija que la consideraran un poco, ya que por ser muy joven y no tener experiencias, no sabía realizar los quehaceres del hogar (aunque supiera) y tampoco "sabía comer", o sea, que no sabía cómo guisar los alimentos para su marido con la sazón particular de la madre del novio, es decir, que la mujer tenía que acostumbrarse a guisar con la sazón de la familia de su pareja porque, aunque los guisos son los mismos entre las familias oriundas, cada casa tiene su sazón muy personal.

Actualmente se sigue practicando la costumbre del diálogo entre los padres, padrinos y ancianos de la comunidad, pero los padres ya no deciden sobre el hijo varón y ya no se "obliga" tampoco a la mujer a casarse con una persona a la cual ella no eligió.

Durante el casamiento

Ocho días antes de la boda, los familiares del novio muelen *si'va* 'chocolate' para ofrecerles a los familiares de la novia. Llegado el momento de la boda, todos tomarán chocolate, hasta los más pequeños. El día de molido, el chocolate, que se

⁵ *Tanda'añi* 'se casan ellos' o 'se casaron ellos', depende del tono de la lengua.

⁶ La crítica de los padres del novio hacia los padres de la novia se daba en relación con el nieto que nacería y decían: "Ahora se enojan, hacen corajes, pero cuando nazca el nieto, hasta los testículos le besarán".

llama *kundi'i si'va* 'muelen el chocolate' (*kundi'i* 'que muelen', 'que trituran', *si'va* 'chocolate') o *va kundi'i si'va* 'van a moler el chocolate' (*va*, morfema que indica 'futuro', *kundi'i* 'que muelen', 'que trituran', *si'va* "chocolate") se les invita a algunas mujeres del pueblo, familiares y vecinas del novio a que asistan para tostar el cacao, para después desmigajarlo en el metate (*yoso*),⁷ luego de haberlo mezclado con otros ingredientes como la canela y el azúcar en una tina grande, muy caliente, se agarra la mezcla con las manos (hasta donde aguantan las mujeres) para elaborar el chocolate en forma de bolitas que llaman *xini si'va* 'cabeza de chocolate' una bola.

El día de la boda, unas ancianas especialmente comisionadas por la familia del novio preparan la bebida en un jarrito de barro con su molinillo, mientras un anciano que ahí encabeza, va pasando las tazas de chocolate a las y a los asistentes que llegan con el apoyo económico o el regalo para los novios. Los más cercanos regalarán aretes o cadenas de oro, mientras que la gente del pueblo llevará obsequios como servilletas hechas en telar de cintura, toallas, sábanas, platos o la vajilla completa, planchas, licuadoras etcétera.

Es al novio a quien corresponde preparar la gran comida ceremonial a los familiares de la novia y que se traduce en una convivencia de comidas y bebidas elaboradas, como en los mejores tiempos del pasado de la mixteca.

La gente expone que en las bodas antiguas había música de violín en casa del novio y cocinaban mole de pollo para la familia de la novia. Actualmente cocinan *tiñuu yata* 'pollo frito' (*tiñuu* 'pollo, pollos', *yata* 'frito') que contiene orégano, clavo, pimienta, ajo, y cebolla que muelen con agua para luego ponerle vinagre. Posteriormente bañan el pollo con estos ingredientes mezclados, antes cortan el pollo para que le unten los ingredientes y agarre bien el sabor; finalmente lo sofrien.

Una vez frito el pollo, se acompaña con dos bolas de frijol refrito, le ponen tres rebanadas de cebolla encima y tres de jitomate para dedicarle a los padrinos y familiares de la novia. Esta comida de *tiñuu yata* es muy apreciada entre la gente oriunda.

Al preguntarle a un anciano de Pinotepa Nacional acerca de los alimentos de boda de hoy en día, nos afirmó que en el presente frien *tiñuu yata* 'pollo frito' pero

⁷ En la antigüedad sólo cuatro mujeres molían en el metate, hoy día todas apoyan.

además matan reses para la multitud que acompaña, aunque "ya no cumplen como era antes" dijo don Esteban. O sea que los alimentos originales de la boda han ido desapareciendo, los han estado sustituyendo por otros alimentos ceremoniales como las *sandu'añi chiri* 'que ahúman la carne de res'.

De ahí que "el acto de comer constituye un mecanismo fundamental en la transmisión cultural, ya que genera un sentido de obligación mutua que se expresa en el trabajo «que se da a otros» y «que se recibe de otros». No sólo se intercambian bienes y servicios, sino que se manifiestan emociones y sentimientos", escribe atinadamente Velázquez Galindo (2011: 241). Mas todavía "tenemos con ello un ejemplo de cómo operan los significados internos que se construyen en torno a la comida dentro de un contexto específico" (241).

Doña Nina, cocinera de mucha experiencia en este oficio, insistió que el día que molerán el chocolate, vendrán a "agarrar el chocolate" *va tiinñi si'va* (*va*, morfema que indica 'futuro', *tiin* 'que se agarra, que se elabora con las manos', *ñi* 'morfema femenino', *si'va* 'chocolate'), esto quiere decir que vendrán a elaborar el chocolate en forma de bolitas, matarán un cerdo porque todos comerán mole de cerdo *ya'a kini* 'mole de cerdo' (*ya'a* 'salsa, mole', *kini* 'cerdo'), o comprarán pollos y los freirán o matarán reses y las harán en barbacoa. Habrá "una cena" que consiste en pollo frito —que ya describimos—, donde frien los pollos, los preparan y envían a la casa de cada integrante de la familia de la novia. A veces mandan hasta dos o tres pollos fritos en una sola casa.

Es importante recalcar que cuando los novios se casan, se les hace un arreglo de hojas especiales, en donde los novios se acomodan al llegar de misa y esta parte se adorna con hojas que llaman en la lengua *nda'a tuviu* 'palo de novia' literalmente dice 'hoja del árbol llamado *tuviu*' tiene un olor muy agradable, entre mas seco mas aromático.

En estas ceremonias no se alimenta a los santos, a los dioses ni a los seres sobrenaturales porque las ofrendas y la comida son exclusivamente para la gente, son sus costumbres que respetan para estar unidos; de hecho "el comer [...] es una práctica cultural mediante la cual podemos observar sus estrategias para mantenerse como colectivo y en relación constante con su tierra" (Mondragón Melo, 2011: 255).

2.2. Las comidas rituales para los velorios

Cuando se celebra una fiesta se invita al pueblo, pero cuando se trata del velorio de alguien *kaa ndii* 'está tendido el muerto', (*kaa* 'que está siendo velado, que permanece acostado', *ndii* 'muerto') no es necesario invitar, porque son cosas diferentes, "se sabe es un dolor en donde uno tiene que acompañar a la gente" (López Ruiz Efrén, q. e. p. d.).⁸ Dicen las personas que "aunque uno se haya enterado del deceso después de un día, uno tiene que ir a dar el pésame".⁹

Cuando la gente muere, *chi'i ndii* 'fallece el muerto' (*chi'i* 'muere', *ndii* 'muerto, difunto'), inmediatamente se les avisa a los *sutu nduta* 'padres del agua', o sea 'a los padrinos de pila o de bautizo' (*sutu* 'padre', *nduta* 'agua'), y si estos ya no viven, se les notifica a los hijos de los padrinos que llaman *ku'a nduta* 'hermana del agua o de bautizo' (*ku'a* 'hermana, hermano', *nduta* 'agua')¹⁰ o a la *ku'i nduta* 'hermana del agua o de bautizo' (*ku'ia* 'hermana', *nduta* 'agua')¹¹ al *yani nduta* 'hermano del agua o de bautizo' (*yani* 'hermano, hermanos', *nduta* 'agua').¹² Estos a su vez, invitarán a varios vecinos, a unas cuatro o cinco parejas de ancianos mixtecos para que asistan en fila ritual al fallecimiento.

Se les invitará a que acompañen a entregar la ofrenda al difunto, por parte de los padrinos del muerto, consiste en un litro de aguardiente, una libra de puro.¹³ Llevarán una caja de cigarros y una caja de cerillos, cuatro velas, un cojín, un velo junto a una sábana santa y este grupo de mayores mixtecos irá a entregar el regalo al difunto.

Cuando los padrinos llegan a amortajar al muerto, este grupo de cinco o diez personas mayores, invitadas de antemano por los padrinos del fallecido, acompañarán a amortajar al que falleció. Llegan y son recibidos por los familiares del muerto y por los ancianos que encabezan el compromiso.¹⁴ Después de amortajar, se les invita a que pasen como es costumbre a purificarse, se lleva a cabo el ritual

8 Comunicación personal, Efrén López, febrero de 2007, Pinotepa Nacional.

9 Comunicación personal, Socorro Matilde Sánchez, febrero de 2007, Pinotepa Nacional.

10 Se dice entre hombre-mujer, mujer-hombre.

11 Se dice entre mujeres.

12 Se dice entre varones.

13 Se trata de un manajo chico de hojas de tabaco. Por ejemplo, una arroba, son diez gruesas de tabaco, o sea las arrobos son manajos grandes de hojas de tabaco.

14 Siempre hay ancianos encabezando un compromiso, se les llama *ñi nde'e tiñu* 'los, las que administran el trabajo, los que administran el compromiso', *nde'e* 'que miran, que observan, que están al pendiente' (*ñi* 'morfema femenino', *tiñu* 'trabajo, compromiso').

de *nduta nda'a* 'agua-manos' (*nduta* 'agua', *nda'a* 'manos'), porque tomarán *si'va* 'chocolate' con pan, después tomarán café con pan. *Va ku'un ñi como costumbre* 'actuarán como lo establece la costumbre' (*va*, morfema que indica 'futuro', *ku'un* 'que irán, que actuarán', *ñi* 'morfema femenino', *como* 'préstamo del español',¹⁵ *costumbre* 'costumbre') y cuando terminan, dan las gracias *tia'vi ntioo* (*tia'vi* 'que paga', *ntioo* 'dios').¹⁶

Antiguamente había más ofrendas para los padrinos porque les ofrecían *in yuti sava* 'medio litro de aguardiente' (*in* 'un, uno', *sava* 'mitad', *yuti* 'botella de vidrio') porque *cha ji'naga ku'a ni chakoo vati in yuti sava chi maa ra rai ta in yuti sava chi maa ñi ña'a* 'anteriormente como sucedió que se le ofrecía un medio litro de aguardiente a los hombres y otro medio litro de aguardiente para las mujeres' (*cha ji'naga* 'anteriormente',¹⁷ *ku'a* 'así como', *ni*, morfema que indica 'pasado', *chakoo* 'hubo, existió', *vati* 'porque...', *in* 'un, uno', *yuti* 'botella', *sava* 'mitad', *chi* 'preposición con, a', *maa* 'señala', *ra* 'afijo masculino', *rai* 'hombre' *ta* 'conjunción y, nexo y', *in* 'un, uno', *yuti* 'botella', *sava* 'mitad', *chi* 'preposición con, a', *maa* 'señala', *ñi* 'plural de ellas', *ña'a* 'mujer'),¹⁸ esto después de haber participado en el ritual de *nduta nda'a* 'agua manos' y haber consumido chocolate con pan y café con pan.

A los ocho días del entierro, los parientes del difunto tendrán que invitar formalmente a las personas del pueblo a que acompañen a su novenario *va ndi'i veñu'u* (*va*, morfema que indica 'futuro', *ndi'i* 'que finaliza, que acaba', *ve ñu'u* 'templo').¹⁹ Cuando se invita hay un discurso que lleva un orden preestablecido. La mujer que invita *ñi chika tiñu* 'las que están comisionadas para invitar' (*ñi* 'plural de ellas', *chika* 'que anda, que camina, que está comisionada', *tiñu* 'trabajo, encomienda'), acostumbra a llevar una pequeña canasta bajo el brazo izquierdo que indica "invitación", ya que cuando llega a la casa de una familia, algunas personas les comparten frutas como plátanos, naranja, mangos etcétera, lo que tiene la familia en ese momento para compartir.

En los velorios antiguos preparaban comidas exclusivas que describiré a continuación: en la noche había café y pan y durante el día había *nduti* 'frijoles' pero del

¹⁵ *Tava* 'como'.

¹⁶ *Ntioo* proviene de la palabra dios en español, el término antiguo para decir dios es *yaa* 'dios' o *sutu manio* 'nuestro padre dios'.

¹⁷ *Ji'naga* 'antes', *xi'naga* 'antes'.

¹⁸ Se le hace entrega de la botella a los más grandes de edad para que compartan, por ejemplo, en el grupo de mujeres, se le entregará la botella a la mujer de mas edad, lo mismo pasa con los hombres.

¹⁹ *Ve ñu'u* 'templo', de *ve'e ñu'u* 'casa de dios, casa de fuego' (*ve'e* 'casa', *ñu'u* 'fuego, dios').

blanco llamado *nduti kuichi* 'frijoles blancos' (*nduti* 'frijoles', *kuichi* 'blanco'), porque los frijoles negros no existían en la región antiguamente.²⁰ Los mixtecos cosechaban solamente del blanco. Actualmente, en la noche preparan pozole para los que acompañan, estos alimentos son considerados comidas de difuntos o de fiestas porque el *nduti* 'el frijol' y café con pan se consumen tanto en una fiesta religiosa como en los velorios.

El frijol se pone a hervir y cuando está listo se le agrega manteca de cerdo, dándole consistencia caldosa. Así, al morir alguno de los mixtecos, inmediatamente se les da aviso a los compadres de pila, padrinos del difunto o hijos de los padrinos —si es que los padrinos ya no viven— para que asistan a preparar la mortaja antes mencionada.

Finalmente, cabe decir que en un texto inédito: "Ritos de la raza indígena para enterrar a sus muertos",²¹ escrito por el abuelo Efrén López Ruiz, se menciona exactamente lo mismo que recogimos entre 2020 y 2022. Dijo don Efrén que "llevan como regalo para el difunto almohada, acompañado de velo, cigarros, cerillos y vela para el muerto". Sin duda, se trata de ofrendas para encaminar a los difuntos, aunque los cigarros y los cerillos los consume la gente. Coincidimos en la propuesta de algunos de los investigadores que citamos anteriormente en donde mencionan que "en general los espíritus huelen la ofrenda y captan su esencia" (Raby, 2014: 3) o más aún "lo que se consume y se transmite son los "olores, vapores y sabores; por eso es necesario presentarla lo mas caliente posible, ofrendar la "esencia" de la comida..." (Good Eshelman, 2013: 8) y el resto físico se distribuye entre las personas como sucede con los cigarros y cerillos de los mixtecos.

El *tata mandón* escribió que "para las ofrendas, se reúne un grupo de personas que de antemano fueron invitados por los padrinos. Además, los invitados ayudan a los padrinos dándoles una determinada cooperación". Al seguir cotejando el texto de don Efrén en donde señaló que "al llegar el grupo de ancianas y ancianos y entregar lo que llevan inmediatamente les ofrecen asientos. Después de un pequeño descanso, pasarán a donde está el muerto para amortajarlo, los pasan a 'lavarse las manos' para luego ir a sentarse en un lugar especialmente seleccionado para ellos". A continuación escribe: "se mandan llamar a los papás o familiares del

20 Aunque cuentan que San Pedro Atoyac era el único pueblo que sembraba frijoles negros.

21 Este texto fue escrito aproximadamente en el año de 1990, por petición del que era Presidente Municipal de Pinotepa Nacional, Moises Toscano Clavel.

finado, ya que una persona que allí representa como tradición es la que lo hace todo", "al llegar la persona indicada, cada uno de los acompañantes del compare da la cooperación, adelantándose los padrinos de la persona fallecida a dar su cooperación. Antes de retirarse los padrinos del difunto dan las gracias como reconocimiento al buen trato".

Al escribir sobre el ritual insistió: "les llevan una porcelana grande a lavarse las manos como costumbre todos se acercan a la voz del padrino para lavarse las manos que consiste en mojarse todos los dedos²² y secarse con una tela de manta bordada que ponen ahí mismo, idéntico como lo hacen en mayordomías" indicó. Explica que "luego el encargado levanta todo y sirven alimentos como chocolate con pan y después les sirven café con pan, correspondiendo con esto a la cooperación que dieron". Al finalizar "y mientras acompañan les invitan una botella de bebidas, que consiste en una botella de aguardiente", acompañado de cigarros y cerillos.²³ Una vez terminada la bebida (que forma parte también de lo que le llegó al difunto como regalo), y antes de retirarse preguntan la hora del entierro.

Como hemos visto, no hay mucha diferencia entre el texto que dejó como testimonio don Efrén López, *tata mandón*, fallecido el 4 de julio de 2016, y la información que obtuvimos entre 2020 y 2022.

3. La fiesta de los muertos *viko ndii* y sus ofrendas sacras

Vamos a describir cuáles son los alimentos de *viko ndii* 'la fiesta de los muertos' (*viko* 'fiesta', *ndii* 'muerto') que preparan para los grandes y difuntos chicos.

De acuerdo con lo que pudimos recolectar, las personas "van bien temprano" el día 31 de octubre a traer *ita kuan*, la 'flor amarilla' (*ita* 'flor', *kuan* 'amarillo, amarilla'), la que llaman en español flor de cempasúchitl; para adornar el altar y dar ahí de comer *cha chachi ndii* 'lo que comen los muertos' (*cha* 'lo que', *chachi* 'que come', *ndii* 'difunto, difuntos').²⁴ Los hombres van al campo y se traen su costalillo de flores

²² Se moja solamente la punta de los dedos. Comunicación personal. Guillermo Castro Santiago, 2013. Pinotepa Nacional.

²³ Antiguamente era hoja de tabaco.

²⁴ En muchos verbos del mixteco hay dos formas de la misma raíz que, en términos no técnicos se pudiera decir que son futuros o presentes. Por ejemplo *kachi* 'futuro (sería una invitación a comer)', *chachi* 'presente (indica que se está realizando la acción)'. Otro ejemplo, *kaka* 'futuro (invitación a caminar)', *chika* 'presente (indica que se está caminando)'. Un ejemplo más: *ko'o* 'futuro (invitación a beber algún

desde muy de mañana, pues deben de preparar el altar antes de las doce del día 31 de octubre, que es cuando se cree, llegan *ve ndii kuati* 'los difuntitos' (*ve*, morfema de 'ternura', *ndii* 'difuntos', *kuati* 'pequeños') a Pinotepa Nacional, provenientes de *Ñuu ndii* del 'pueblo de los muertos' (*ñuu* 'pueblo', *ndii* 'muerto, muertos').

Al llegar los costales de flores, a medio día, las familias, construyen un altar en honor a los difuntos, con arcos y collares de flores amarillas y olorosas arreglan el altar, mientras que otros ponen plantas de plátano para adornar.²⁵ El arreglo consiste en coser con flores de *ita kuan* 'las flores amarillas', cosen varias cadenitas que colgarán en el altar. Todos y todas, los padres, las mujeres, los abuelos y los niños tienden un petate para vaciar los costalillos y tejer cadenitas de *ita kuan*. Una vez terminadas de coser las flores, comienza el adorno del *chito* 'el altar' que en la lengua se dice *sakukutuñi* 'adornarán ellas-ellos' (*sakukutu* 'que arregla, que adorna', *ñi* 'plural de ellas, ellos'). Las flores se cuelgan en la pared, clavadas con clavitos para que no se caigan; a orillas de la mesa también se coloca cada flor en forma de cadenita e igualmente se acomodan también varios jarros de las flores amarillas junto a otras llamadas de *ita sañii* 'flor de olote' (*ita* 'flor', *sañii* 'olote'),²⁶ es decir, las que nombran 'la flor de terciopelo', éstas son de color púrpura y combinan muy bien con las amarillas. Después de haber adornado con estas flores, se ponen algunas imágenes católicas en medio de la mesa para indicar que hay sacralidad. Enseguida se pone *cha chachi ndii* 'lo que comen los muertos', o sea las ofrendas, comidas sacras que les gustó en vida.

Todo lo que comió el fallecido se coloca en la mesa, por ejemplo, doña Socorro Matilde nos platicó que se coloca *tikuaa* 'naranjas', *tita* 'plátanos', *ndoo* 'cañas', *tika'a* 'cocos', *chavixi tikava* 'dulce de ciruela' (*chavixi* 'dulce', *tikava* 'ciruela'), *chavixi ya'mi* 'dulce de camote' (*chavixi* 'dulce', *ya'mi* 'camote'), *iki* 'calabaza', *tuta arru* 'atole de arroz' (*tuta* 'atole', *arru* 'arroz') todo se prepara con panela (piloncillo) excepto el atole de arroz que es preparado con leche y azúcar. Otra de las señoras entrevistadas, doña Nina, mencionó que, ponen *yami lu'u* 'camotitos' (*ya'mi* 'camotes', *lu'u* 'pequeño') *sui* 'tamales', *nduta lu'u* 'agüitas' (*nduta* 'agua', *lu'u* 'pequeño, pequeña'), *yuti lu'u ndixi* 'una botellita de aguardiente' (*yuti* 'botella de vidrio', *lu'u* 'pequeño',

líquido), *chi'i* 'presente (que se está tomando el líquido)', *kata* 'futuro (invitación a cantar)', *chita* 'que se está cantando'.

²⁵ En tiempos pasados construyeron los altares de barro y le nombraban *chito* 'mesa, cama'.

²⁶ Olote, se trata del hueso de la mazorca.

ndixi 'aguardiente'), *tikuaagan* 'esas naranjas', *manzanagan* 'esas manzanas', *tita-gan* 'esos plátanos', *paangan* 'esos panes'.

La gente está segura de que los muertos "huelen" la ofrenda y captan su esencia, idéntico a como lo mencionaran los investigadores Raby y Good Eshelman, porque al día siguiente, cuando los vivos ingieren estos alimentos, las comidas saben insípidas, otras se echan a perder inmediatamente. Suelen colocar también tomatillo de tortillas *tikoko xita* (*tikoko* 'tomatillo', *xita* 'tortilla, tortillas') con huevo duro *ndivi yuu* (*ndivi* 'huevo, huevos', *yuu* 'que está duro, que es de piedra') o salsa (*ya'a*), queso, agua, en fin, todo lo que le gustó al muerto mixteco y que comió en vida. A la mañana siguiente ponen pan y chocolate para despedir a los familiares difuntos que llegaron a la fiesta de *viko ndii*. Cuando llega la noche, prenden velas elaboradas con mucha anterioridad por las familias. El 31 de octubre se les prenden velas a todos los niños que fallecieron en la familia, por ejemplo, si fueron trece, pues trece velas iluminarán la habitación mientras la familia se acomoda en sillas para "cuidar las velas" (a las velas les nombran *tima*) para que no se caigan y quemem la casa porque, según contó la gente, las velas solían caerse (o las tiraban los difuntos) y quemaban el altar.

En otros tiempos se les ofrecía música de violín y jarana a los niños difuntos, (llamadas *yaa sii* 'música alegre' (*yaa* 'música, alegrías', *sii* 'alegre, que causa simpatía') o llamado fandanguito en español local porque cuentan los lugareños que esta música fue escuchada por primera vez en el *antivi* 'en el cielo', ahí lo aprendieron los mayores, por eso es considerada música sacra. La gente nos platicó que primero acontecía en esta fiesta que "había sones en honor a los pequeñines ante la imagen sagrada de *si'o yaa si'i Rusari* 'nuestra madre diosa del Rosario' (*si'o* 'nuestra madre', *yaa* 'diosa', *si'i* 'madre', *Rusari* 'Rosario'), una imagen católica muy querida entre la población de Pinotepa Nacional por asistir desde la Colonia al ritual de lluvia, cuando faltan las aguas.

Es interesante saber que después de venerar a la virgen la gente recorría casa por casa con música de violín; una o dos horas de música en cada una de las casas hasta amanecer.

Según la cosmovisión de la gente, en el lugar que corresponde a los niños en *Ñuu ndii* 'el pueblo de los muertos', tocan este tipo de música de violín para los infantes que son ángeles, de ahí que en otros tiempos ofrecieran música de cuerdas

a los niños difuntos en la fiesta de los muertos para que consumieran el *tusii ini* 'las alegrías'. Se les ofrece todo tipo de fruta y comida elaborada con mucha anticipación, en ocasiones hay atole, dulce de ciruela o de calabaza como ya comenté. En la mañana del 1 de noviembre se les pone chocolate con pan para ofrendarles con respeto y dedicación y así despedirlos como ellos se merecen. En cuanto a lo que la gente cree en Pinotepa Nacional acerca de los niños difuntos del *Ñuu ndii* 'el pueblo de los muertos' aseguran que viven en un lugar muy apartado de los adultos, porque el espacio que corresponde a estos pequeñines es sublime. Se escucha la música de violín todo el tiempo. Se escuchan griteríos de pequeños que bailan y juegan y se divierten como nunca antes lo hicieron en la tierra, porque "es la gloria", cuya ubicación se localiza del lado donde nace el sol; de hecho, el ave *saa ndio'o* u otras que llaman *saa pixiñu*, es decir 'las aves chuparrosas o colibríes' son los bebés de la gloria.

Aseguran las ancianas que el espacio que toca a los niños en *Ñuu ndii* es hermoso, sagrado, y hay preciosas flores e insectos revoloteando sobre los pétalos hermosos, principalmente el llamado *tiuma*, 'maya' en español local. El insecto es de aspecto negro, una especie de escarabajo que vuela. Este animalito suele nacer por el mes de octubre, cuando está muy cerca la fiesta de los muertos.

Por otra parte, los adolescentes, en *Ñuu ndii* están comisionados (en el espacio de los niños) para regar las plantas de flores de este lugar sagrado. Llama mucho la atención que los niños consuman flores y música de violín en el *Ñuu ndii*, son las chuparrosas o los colibríes que se nutren y subcionan el néctar de las flores. Digamos que los niños, por ser *chito'yo* 'santos, santas' o *ángel kuati* 'angelitos' (*kuati* 'pequeños'), se alimentan de las divinas comidas, de aromas de flores, de sus néctares.

Continuando con el Día de Muertos y sus ofrendas sacras, los santitos difuntos se retiran el 1 de noviembre, a medio día, hora en la que van llegando los difuntos adultos. Cabe mencionar que el 1 de noviembre, en la mañana, pasan niños del pueblo a pedir *cha chachi ndii* 'lo que comen los muertos' y gritan: *io cha chachi ndii* '¿hay lo que comen los muertos?' (*io* 'hay', *cha* 'lo que', *chachi* 'que come', *ndii* 'difuntos') van gritando los niños vivos a las personas casa por casa. Las familias regalan todo tipo de frutas o dulces de frutas, nunca es dulce artificial, siempre es natural, preparado y guisado en casa por las mixtecas. Algunos pequeñines que

no son mixtecos en Pinotepa también visitan las casas de personas originarias pidiendo ofrenda: "¿hay ofrenda?", preguntan en español.

Después de haber regalado todo tipo de ofrendas como el *ndoo* 'la caña', el *tikuua* 'las naranjas', el *xicama* 'la jicama', el *iki* 'la calabaza', el *tita* 'el plátano' se vuelve a surtir el altar con fruta y comida nueva para los difuntos adultos que van llegando ese mismo día. De hecho, la gente mayor nos contó que cuando los niños van de regreso a *Ñuu ndii* 'al pueblo de los muertos' se encuentran en el camino con los adultos que apenas vienen a la fiesta de *viko ndii* a Pinotepa Nacional. En la noche también prenden velas en honor a los adultos. Para los grandes hay bebidas rituales como el aguardiente, el *ndixi yuku* 'el aguardiente con hierbas' (*ndixi* 'aguardiente', *yuku* 'hierbas, plantas') que contiene diversos herbajes como el coral de mar "la flor de mar". Se busca una botella de vidrio —dependerá del tamaño que se requiera— y se meterán diversas yerbas como la valeriana, el vaco, la flor de mar, que en mixteco se dice *ita tañu'u*, (*ita* 'flor', *tañu'u* 'mar') la nuez, la barba de viejo, que se dice *ixi yu'u ra cha'nu*, (*ixi* 'pelos, vellos', *yu'u* 'boca', *ra* 'afijo masculino', *cha'nu* 'viejo, anciano') la mostaza, la pionia, la losema, el sevarreal, el estafiate *yuku tati* 'yerba de aire' (*yuku* 'hierba, planta', *tati* 'aire, viento'), la ruda, el anís, la mortaza, el colandru, el *yo'o kuiti* (*yo'o* 'mecate', *kuiti* 'recto, que está reunido, amontonado')²⁷ el *soo ita ini* 'la cáscara de la flor del atardecer' (*soo* 'cáscara', *ita* 'flor', *ini* 'atardecer'), un ramito de epazote (*minu*), un ramito de candó,²⁸ aceite de olivo, y hasta podrían agregarle un poco de alcohol. Esto de acuerdo a la receta que nos proporcionaron la señora Matilde y don Carlos, un curandero que ya falleció.

Aproximadamente, se trata de unos 20 tipos de hierbas que venden los mixtecos de la Mixteca Alta, mezclado con plantas de la zona, así es como se prepara el *ndixi yuku* de los de Pinotepa Nacional y que lo consumen para cualquier situación que afecte el desequilibrio del cuerpo humano. Este *ndixi yuku* es la bebida mixteca por excelencia en Pinotepa Nacional, de hecho, antiguamente en el *Ñuu Oko*,²⁹ nombre antiguo de Pinotepa Nacional, la bebida "embriagante" era ingerida sólo por viejos y por ancianas de mucha edad, mas no por los jóvenes, pues no tenían

27 No pude investigar cómo son nombradas algunas yerbas del mixteco al español.

28 En mixteco se dice *kando'o*, esta planta es usada para agregarle al caldo de iguana, al caldo de tixinda. La tixinda, es un mejillón muy consumido, de color negro que hay en la costa, se obtiene de las lagunas saladas de la región y se consume mucho.

29 'El pueblo veinte' (*ñuu* 'pueblo', *oko* 'veinte').

derecho a embriagarse con el *ndixi yuku* ya que la bebida era considerada estrictamente ritual: debía haber un gran respeto y no emborracharse sólo por gusto, todo tenía un sentido preciso.

Otros de los aspectos de la fiesta de los muertos es que, cuando llega la noche, algunas personas adultas visitan a los familiares para pedir ofrendas. La misma noche del 1 de noviembre se les ofrece lo que sobró en la preparación de los alimentos para los muertos adultos a algunos familiares visitantes que acompañan a esperar a los muertos grandes. Por ejemplo, se les invitará *sui kolo* 'tamales de guajolote' (*sui* 'tamales', *kolo* 'guajolote, guajolotes') o *sui tiñuu* 'tamales de pollo' (*sui* 'tamales', *tiñuu* 'pollo, gallina'). Estos días de fiestas de adultos no hay música de violín, pero si hay comidas y muchas bebidas rituales.

En este mismo apartado deseo hacer un paréntesis para mencionar un ritual mortuario en donde la madre tierra come el cuerpo de la gente cuando muere. Cuando los mixtecos fallecen se le realiza un ritual al *kuñu ñu'u*, 'cuerpo tierra' (*kuñu* 'cuerpo, carne', *ñu'u* 'tierra'),³⁰ o sea el cuerpo ya difunto participa en un ritual, y este ritual es llamado *kani ta'an kuñu chi ñu'u*, 'la pelea del cuerpo con la tierra' (*kani ta'an* 'pelea, discusión', *kuñu* 'cuerpo, carne', *chi* 'preposición con', *ñu'u* 'tierra'), porque dicen las personas que el cuerpo humano se opone a ser devorado por la tierra, 'se resiste a ser tierra', pero 'polvo somos y polvo seremos', me aseguraron en Pinotepa. Esto quiere decir que *ma si'i ñu'u* 'la madre tierra' (*maa* 'señala', *si'i* 'madre', *ñu'u* 'tierra') también come, nos come a nosotros; nosotros somos su comida ritual, de hecho, nos dice a los mixtecos: "coman, coman del fruto que les ofrezco, porque así como comen de mí, yo comeré su cuerpo cuando mueran". El ánima, "el alma", se desprende del *kuñu ñu'u* 'del cuerpo tierra' y se va a *Ñuu ndii* 'al pueblo de los muertos', o en ocasiones se queda entre nosotros por los asuntos pendientes que dejaron o porque desampararon a sus hijos muy pequeños o se van y vuelven a la tierra en la fiesta de los muertos.

Cuando las personas que fallecen dejan pendientes por arreglar permanecen más tiempo en la tierra, andan en el medio ambiente, permanecen en la naturaleza y no descanzan en paz, me dijo una anciana, *ñivi ñivi chikañi* 'se manifiestan como si

30 *Ñu'ú* 'fuego' con tono alto, *ñu'u* 'tierra' con tono bajo. La lengua mixteca se maneja con tonos: alto, medio y bajo. El tono alto corresponde más o menos a la nota musical sol. El tono medio pertenece aproximadamente a la nota musical mi y el tono bajo equivale más o menos a la nota musical do. Hay muchas combinación de tonos.

fueran una persona viva de carne y hueso' (*ñivi ñivi* 'como persona viva', *chika* 'que pena, que anda, que camina', *ñi*, plural de 'ellos, ellas').

Volviendo a la fiesta de los muertos y, para finalizar, los grandes se retiran el 2 de noviembre, en la mañana, después de haber tomado su chocolate con pan, como en el caso de los niños. Al día siguiente, pasan personas a pedir *cha chachi ndii* 'lo que comen los muertos', el 2 de noviembre las familias regalan las ofrendas a niños y adultos.

Hace años —me contó doña Matilde y don Efrén— que eran los varones adultos los que recorrían la población en la noche para rezar la doctrina en mixteco *ndusu ñu'u* 'la doctrina de dios' (*ndusu* 'doctrina, voz', *ñu'u* 'tierra, fuego, dios'). Eran palabras sacras, rezos en lengua materna que iniciaban de la siguiente manera (fragmento recuperado en Pinotepa):

Cha tuni. Tavi ña'a nu viko, sa'ya ntioo, uni persona cha'a ñu'u Jesucristu, ¿ta yoo kuu ntioo?, ini ntioo ta yoo kuu ini ntioo kuu ra rai, kuu ra ña'a, santísimaternidad... (Cha tuni 'persinarse'. Tavi 'que hila con el malacate, que teje en el telar de cintura'; ña'a 'mujer'; nu 'sobre'; viko 'nube, nubes'; sa'ya ntioo 'dios sacramentado'; uni 'tres', 'persona'; cha'a 'que dio'; ñu'u 'luz, fuego, dios, tierra'; Jesucristu 'Jescucrito'; ¿ta yoo kuu ntioo?, ta 'y', yoo 'quién', kuu 'es' ntioo 'dios'; ini 'un solo'; ntioo 'dios'; ta 'y'; yoo 'quién'; kuu 'es'; ini 'un solo'; ntioo 'dios'; kuu 'es'; ra 'afijo masculino'; rai 'hombre'; kuu 'es'; ra 'afijo masculino'; ña'a 'mujer'; santísimaternidad 'la Santísima Trinidad'...). Traducido al español: "Persinarse. La mujer hila en el cielo, dios sacramentado, tres personas dieron luz a Jesucristo, ¿y quien es dios? Un solo dios, ¿y quien es un solo dios?, ¿es hombre, es una mujer?, es la Santísima Trinidad..." y continuaba la muy bella rogativa que ha desaparecido casi por completo de la memoria de la gente y que las ánimas ya no comen.

Sucedió entonces que visitaban los varones las casas para rezar y hasta ingerían alcohol el día de los difuntos grandes. Actualmente —desde muy temprano— pasan niños a pedir ofrenda el 2 de noviembre. Por la tarde acuden al panteón a dejar las flores de *ita kuan* a cada sepultura (*ñaña*), tanto para los niños como para los grandes. Previamente a esta visita las flores se desojan y así se adornan las sepulturas que con mucha anticipación fueron blanqueadas con cal (*kaka*) por los familiares de los difuntos. Ponen las flores desojadas en forma de una cruz sobre

las sepulturas, incluso las tapan como si fueran tapetes. Estas flores amarillas se vuelven alimento de los muertos, así como las luces de las velas y el humo del copal dulce *kutu vixi* (*kutu* 'copal', *vixi* 'dulce'). También prenden veladoras en la cabecera de las sepulturas y les hacen casitas para que no las apague el viento. Durante la noche del 2 de noviembre, después de regresar de dejar las flores al panteón para que coman las almas de los muertos, se ponen velas en el patio de la casa, en fila, con el fin de guiar el camino de regreso de las almas al *Ñuu ndii*. Esto es, se ilumina su camino con las velas *xuu tima*, con las que sobraron en el altar "con las colitas de las velas" (*xuu* 'la sobra', *tima* 'vela'), lo que hace ver que las almas de los muertos se iluminan, guían, se alimentan también del fuego divino de las velas.

Para finalizar este último apartado es importante mencionar un relato que recojimos entre la gente, sobre un señor que no creía y que, en lugar de ofrecer comidas rituales, ofreció "excremento de vaca" a su esposa muerta. Nunca esperaba a su esposa, nunca le arreglaba un altar, nunca creía.

En una ocasión arregló el altar y puso excremento de vaca sobre la mesa. No puso velas sino puras burlas. Cuando llegó la noche, pudo ver que era su esposa la que iba llegando a casa. Pudo ver a su esposa que venía entrando, venía con otras señoras platicando: "vamos a ver qué te puso tu marido, porque te quería mucho en vida", le comentaron las demás almas a la señora. "Seguramente hay algo", dijeron.

Entraron las almas y se encontraron con la broma de muy mal gusto. El esposo había puesto *i'vi xuu sundiki* "excremento de vaca" (*i'vi* "excremento", *xuu* "trasero, parte íntima, *sundiki* 'ganado vacuno)'). El señor vio cómo su esposa empezó a llorar y todas sus amigas la consolaban. "Ni siquiera una vela me puso", dijo. La luz es muy importante para que pueda iluminar el camino de los muertos cuando regresan a casa, cuando regresan a *Ñuu ndii*. Las almas comen del fuego divino de *ñu'u tima* "el fuego de la vela".

La esposa se fue con sus amigas. La invitaron sus amigas. El señor mientras tanto lloró amargamente de remordimiento. A la mañana siguiente el señor fue a misa y vio a su esposa cargando el excremento de vaca, sin luz que iluminara su camino.

El siguiente año, con mucho cariño y con mucha fé, arregló el altar para su esposa y puso cuanta cosa se le ocurrió. De ahí que sea muy importante ofrecer

comidas rituales a los muertos mixtecos, sin que el fuego falte para su alma que también es comida para ellos.

Es preciso comentar que la fiesta de Todos los Santos o Fiesta de las Ánimas tiene dos días de celebración entre la gente, celebran una mayordomía.³¹ El mayordomo le celebra una misa a esta fiesta como sucede con las demás mayordomías (fiestas indígenas religiosas) en Pinotepa Nacional. Asisten las autoridades mixtecas con los *mandones* (ancianos respetables) y hay toritos de petate danzando. El día que llaman de los angelitos *ve ndii kuati* 'de los difuntitos' el mayordomo hace fandanguito de violín y jarana para despedir a los angelitos, a esta convivencia ritual todos asisten y bailan. No olvidemos que anteriormente la música de violín y guitarra recorría el pueblo tocando casa por casa, porque le hacían baile a los difuntitos. Había la costumbre de que los mayores mixtecos se embriagaban cuando salían a rezar de noche.

Antes de concluir este artículo podemos comprender un poco más del significado de la embriaguez por medio de los estudios nahuas, en los que se considera la embriaguez con pulque, y sobre todo con *macuiloctli* (el término no aparece en Molina), una posesión divina, un estado en el cual el hombre entraba en contacto con los dioses (De la Garza, 2012: 111). Entonces la embriaguez era sagrada, por lo que se castigaba al que se emborrachaba sin tener derecho a ello (Garza, 2012: 111). Muñoz Camargo escribió: "Cuando se embriagaban, en sus borracheras veían así mismo grandes visiones y muy extrañas; aunque las borracheras eran muy prohibidas entre ellos y no bebían vino sino los muy viejos y ancianos y, cuando algún mozo bebía y se emborrachaba, moría por ello" (Muñoz Camargo, 1998: 191). Por eso, entre los antiguos nahuas (como entre los mixtecos) la embriaguez tuvo y tiene todavía un sentido religioso; la cual se considera otra forma de externamiento del alma para comunicarse con lo sagrado, por lo que el *octli* o pulque —la bebida principal de los nahuas—, así como el aguardiente *ndixi yuku* entre los mixtecos se pensó de origen divino. Por cierto, la dueña del aguardiente de los mixtecos es *chito'o ndixi* 'la dueña del aguardiente' (*chito'o* 'dueño, dueña', *ndixi* 'aguardiente'), una mujer diminuta que seduce a los hombres. Fue así que el *ndixi yuku* sólo se consumía en un contexto ritual y por los viejos como dijo Muñoz Camargo al referirse al pulque (Muñoz Camargo, 1998: 107), así también sucedió entre los mixtecos

³¹ Fiesta indígena de una imagen católica.

con la bebida ritual "aguardiente con hierbas", permitido sólo en contextos rituales específicos como en la fiesta de los muertos *viko ndii*.

Conclusiones

En las bodas, en los velorios y en la fiesta de los muertos surgieron alimentos ceremoniales. Por ejemplo, en las bodas de los tiempos pasados se preparaba mole, ya fuera de pollo o de cerdo; hoy la gente prepara durante el día "la cena", una comida especial para la familia de la novia, consistente en pollos fritos. Unos 60 o 70 pollos fritos son rellenos de varios ingredientes como el frijol frito, la col, el arroz, los chiles en vinagre, etcétera.

Previamente a un casamiento, tuestan el cacao para luego moler el chocolate, mientras los padres del novio invitan a los familiares de la novia y a toda su gente cercana para que acompañen y beban. Actualmente preparan barbacoa de res cuando los novios mixtecos se casan.

Por otra parte, en los velorios hay café con pan, pozole; mientras que en la antigüedad preparaban frijoles, del blanco y no del negro. En nuestros días preparan pozole, o frijol del negro y ya no del blanco, pero continúan tomando café con pan. Los frijoles pueden ser guisados tanto en fiestas como en los velorios, por eso lo consideramos comidas ceremoniales o rituales.

Para el día que se considera la fiesta de los muertos, *viko ndii*, hay una gran variedad de frutos y flores de las cuales se alimentan los muertos, como el *ita kuan* o el *ita sañii*, también hay diversas frutas que se cosechan en esta zona tropical. Hacen guisados como los tamales muy ricos que comen los muertos y que les invitaban también a los vivos.

La composición de las ofrendas depende mucho de lo que le gustó en vida a los familiares fallecidos —esperados en espíritu ese día—, aunque lo más importante es la luz *ñu'u* que ilumina su camino. Finalmente menciono que en las fiestas, en los velorios, nunca faltaron las ofrendas, siempre hubo comidas y también bebidas en todos los casos en Pinotepa Nacional.

Agradezco a la dra. Ethelia Ruiz Medrano por haberme asesorado, por sus valiosas y buenas observaciones para mi trabajo, a la dra. Delia Salazar Anaya, directora en la Dirección de Estudios Históricos (DEH) del INAH, por todas sus atenciones y amabilidades. Al dr. Guilhem Olivier y a la dra. Laura Rodríguez Cano por sus observaciones, a mi amiga Alma Delia Flores Zenteno por sus consejos y motivaciones. Finalmente, deseo comentar que este proyecto posdoctoral fue financiado por el Conahcyt y apoyado en el INAH, a través del proyecto mixteco de la dra. Ruiz Medrano de la DEH.

Bibliografía

- Burgoa, Francisco de [fray] (1989). *Geográfica descripción de la parte septentrional, del Polo Ártico de la América, y Nueva Iglesia de las Indias Occidentales, y sitio astronómico de esta provincia de predicadores de Antequera Valle de Oaxaca. Tomo I.* Porrúa.
- Garza, Mercedes De la (2012). *Sueño y éxtasis, visión chamánica de los nahuas y los mayas.* Universidad Nacional Autónoma de México / Fondo de Cultura Económica.
- Gómez Martínez, Arturo (2014). Los tamales: ofrenda y simbolismo entre los nahuas de la huasteca veracruzana, México. *Anthropology of food* 59; 1-17. Recuperado el 22 de febrero de 2019 en <https://journals.openedition.org/aof/7534>
- Good Eshelman, Catharine (2013) Usos de la comida ritual entre los nahuas de Guerrero. *Amérique Latine. Histoire et Mémoire. Les Cahiers* 25; 1-10. Recuperado el 22 de febrero de 2019 en <http://journals.openedition.org/alhim/4505>.
- Mazzetto, Elena (2019). Ofrendas de chilli verde (chilchotl) en el ciclo de las veintenas mexicas. En Araceli Aguilar Meléndez y Marco A. Vázquez (Ed.) *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones científicas multidisciplinarias* (pp. 128-146). Universidad Veracruzana.
- Mondragón Melo, Jaime (2011). Significado de la Comida en una comunidad de la Mixteca Poblana y sus migrantes al Distrito Federal. En Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña (Coords.). *Comida, cultura y modernidad en Mexico. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 251-268). ENAH.
- Muñoz Camargo, Diego (1998). *Historia de Tlaxcala. Paleografía, introducción, notas, apéndices e índices analíticos de Luis Reyes García y Javier Lira Toledo.* Gobierno del Estado de Tlaxcala / CIESAS / Universidad de Tlaxcala.
- Petrich, Perla (1996). *La semántica del maíz entre los mochó (grupo maya de México).* A. E. A.
- Raby, Dominique (2014). Comidas del Zopilote. Ofrenda, limpieza y empatía en un ritual agrícola (Alto Balsas nahua, México). *Amérique Latine. Histoire et Mémoire. Les Cahiers* 25; 1-16. Recuperado el 22 de febrero de 2019 en <http://journals.openedition.org/alhim/4496>.

Trejo Barrientos, Leopoldo (2013). ¿El huevo o la gallina? Completitud y fracción en la comida ritual de los totonacos de la Huasteca. *Amérique Latine Histoire et Mémoire*. Les Cahiers 25; 1-14. Recuperado el 22 de febrero de 2019 en <http://journals.openedition.org/alhim/4607>.

Velázquez Galindo, Yuribia (2011). Comida y significado entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla. En Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña (Cord.). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 225-249) ENAH.