

Panes-hueso, panes-piedra, pan de Día de Muertos De la ofrenda en el altar a la comensalidad cotidiana con los difuntos en la Sierra de Texcoco

Bread-bones, Bread-stones, Day of the Death' Bread From Altar Offerings to Everyday Commensality with the Dead in the Sierra de Texcoco

David LORENTE FERNÁNDEZ

Instituto Nacional de Antropología e Historia
Dirección de Etnología y Antropología Social
david_lorente_fernandez@hotmail.com

Resumen

El pan de los altares de Día de Muertos en la Sierra de Texcoco constituye no sólo una ofrenda alimenticia para los difuntos, también representa un medio de comunicación con los muertos a lo largo del ciclo anual fuera del contexto estrictamente ritual. El proceso de elaboración doméstica del pan ceremonial, registrado con detalle a través de la etnografía, que nos muestra las diferentes dimensiones de agencia atribuida a los artefactos —horno y pan—; el vínculo que los nahuas establecen entre pan, difuntos y ancestralidad (a partir de la dureza y sequedad del pan que evoca la corporalidad de los difuntos), y el consumo de este alimento ritual en diferentes momentos del año permiten ahondar en una concepción local de la relación con los muertos que excede la meramente puntual de Todos Santos y abre una serie de reflexiones para considerar desde otro punto de vista el culto doméstico de los muertos.

Palabras clave: muertos, altares, Día de Muertos, pan ceremonial, artefactos, agencia, ancestros, ofrendas, nahuas, Mesoamérica

Abstract

In the Sierra de Texcoco, bread is the principal food offering in the Day of the Dead altars. When this ritual concludes, however, bread represents a way of communication with the dead throughout the annual cycle, when Nahuas maintain relations in everyday life with their ancestors. This paper analyzes the family process of making ritual bread, recorded in detail through ethnography, which reveals the different dimensions of agency attributed to the artifacts —oven and bread—; the relationship that Nahuas establish between bread, dead and ancestry (due to the hardness and dryness of the bread that resemble the corporality of the dead), and the intake of this ritual food at different times of the year. These aspects allow us to deepen into a local conception of the relationship with the dead that exceeds the ritual context of Todos Santos festivity and opens different reflections to consider the family cult of the dead from another point of view, that could be extensive to other regions and indigenous groups of Mesoamerica.

Keywords: dead, altar, Day of the Dead, ceremonial bread, artifacts, agency, ancestors, offerings, Nahuas, Mesoamerica

Recepción: 10 de diciembre de 2019 | Aceptación: 10 de marzo de 2020



© 2020 UNAM. Esta obra es de acceso abierto y se distribuye bajo la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>

INTRODUCCIÓN

En México, los altares de Todos Santos incluyen un alimento ceremonial conocido popularmente como pan de muerto. Esta ofrenda caracteriza el culto de los difuntos en gran número de pueblos indígenas del país: lo emplean los purépechas de Michoacán (Castilleja 2011, 153-55), los otomíes de Hidalgo (Galinier 1990a, 221), los totonacos de Veracruz (Peralta González 2011, 173), los teenek (Ariel de Vidas 2003, 237) y los nahuas de la Huasteca veracruzana (Sandstrom 2010, 367), los nahuas de la Sierra Norte de Puebla (Lok 1991, 68-74), de Tlaxcala (Nutini 1988, 122), Morelos (Maldonado 2004, 186) y del Distrito Federal (Manrique 2011, 116), los mixtecos (Cortés 2008) y totonacas (Ichon 1973, 199) de Puebla, los huaves (Signorini 1979), zapotecos (Gagnier 2002, 40) y mixtecos (Monaghan 1995, 230) de Oaxaca, y los tzotziles y tzeltales de los Altos de Chiapas (Sánchez 2008), entre otros.

La presencia del pan en los altares y en el contexto del Día de Muertos plantea numerosas preguntas etnográficas que a menudo no son abordadas en las monografías: ¿qué trasluce la noción indígena de la muerte y de los difuntos acerca del pan, y viceversa, qué indican el proceso de elaboración, los atributos, simbolismo y utilización del pan acerca de la concepción mesoamericana de los difuntos, la condición de antepasado, la comensalidad ritual, los procedimientos de medición del tiempo, la noción de recuerdo-memoria y los mecanismos de reproducción social? ¿Por qué se elige precisamente un alimento como el pan para rendir culto a los difuntos?

Lejos de conformar una ofrenda más entre la diversidad de dones que alberga el altar, el pan ceremonial se torna en un recurso heurístico para acceder al entendimiento de diversas nociones y prácticas culturales interconectadas, tal y como surgen en la perspectiva indígena. El estudio etnográfico de la preparación y el empleo ritual del pan en el contexto de Todos Santos involucra aspectos ligados al ámbito de la muerte y los difuntos significativos en el marco de las discusiones teóricas contemporáneas de la etnología mesoamericanista, a las que se unen problemáticas teóricas asociadas: la concepción de la elaboración del pan como un proceso técnico y social (Latour y Lemonnier 1993), la agentividad y subjetividad atribuidas al horno y que condicionan su uso (Gell 1998; Santos Granero 2009), las nociones de dureza y de sequedad vinculadas con ciertas concepciones mesoamericanas de la temporalidad de la muerte y de los ancestros (López Austin 2015; Neurath 2008; Galinier 1990a), ciertas lógicas de disposición del altar asociadas con la concepción del depósito ritual (Dehouve 2007), y la presencia de

distintos regímenes de comensalidad entre humanos y no-humanos en el seno de amplios ciclos de intercambio y reciprocidad (Descola 2012; Pitrou 2014; Demanget 2013), en una dinámica que inscribe el culto a los antepasados en el contexto de los procesos de reproducción cultural (Bloch 1986; Good 2001) y que imbrica la concepción indígena de la muerte con los fenómenos rituales de regeneración de la vida (Bloch y Parry 1982; Houseman y Severi 1998).

Es interesante destacar en este sentido que el pan ceremonial, como una ofrenda distintiva de los altares de Todos Santos, ha sido documentado etnográficamente en áreas culturales distintas de Mesoamérica, como los Andes, donde ocupa igualmente un lugar destacado en el contexto del culto doméstico de los difuntos.¹ En el altiplano de Bolivia, por ejemplo, el *t'anta wawa* figura en relación con los muertos entre los laymi de Potosí (Harris 1983, 141) y los mineros quechuas y aymaras de Bolivia (Nash 1979, 150). Los estudios de Gerardo Fernández Juárez (1998, 2006) en torno a los aymaras del departamento de La Paz abordan el pan como una valiosa pista etnográfica con potencial para esclarecer dinámicas culturales vinculadas con el tratamiento, los atributos y la definición local de los difuntos, contribuyendo a las reflexiones de la etnología andina relativa a los muertos.

Aquí abordaremos un caso etnográfico a la luz de las preguntas anteriormente formuladas, problematizando la complejidad del fenómeno del pan de muerto a lo largo de su proceso de elaboración y utilización ceremonial. Centrándonos en la celebración de Todos Santos en la Sierra de Texcoco, región de tradición nahua enclavada en el centro de México,² se abordará

¹ Cabe recordar que el pan (de trigo u otros cereales) es un alimento de origen colonial introducido por los españoles en América. En diferentes regiones de Europa se encontraba difundido el empleo del pan en fechas del calendario litúrgico, incluso destinándolo a los difuntos. No obstante, el culto indígena parece haberse apropiado de este alimento exógeno para resignificarlo en sus propios términos, adaptándolo de manera creativa y original de acuerdo con concepciones nativas sobre la muerte y los difuntos, así como con las dinámicas locales de reproducción social y cultural. Esto sucede, se aprecia, tanto en Mesoamérica como en los Andes. En el caso de México, es posible que el pan sustituyera al empleo ritual del amaranto o *huauhtli* prehispánico. Como indica por ejemplo Nutini (1988, 221, 218): “la supresión del *huauhtli* llevó a la aceptación del trigo y de los panes y derivados españoles como ofrendas centrales a los muertos por Todos Santos, que los indios internalizaron en oposición al uso utilitario del maíz”; “la masa de pan de trigo es el equivalente estructural y simbólico moderno del *tzoalli* prehispánico ofrecido a los dioses en muchas ocasiones durante todo el año”.

² La Sierra de Texcoco, situada a unos 40 km al oriente de la Ciudad de México, está constituida por cinco comunidades —San Jerónimo Amanalco, Guadalupe Amanalco, Santa María Tecuanulco, Santa Catarina del Monte y San Pablo Ixayoc— enclavadas en el triángulo formado por los cerros Tlálóc, al sur, Tlamacas, al norte, y Tezcutzingo, al oeste, en el extremo oriental del Estado de México. Cuenta con una población aproximada de 25 000 habitantes que,

el ciclo del pan³ para acercarse a dimensiones poco conocidas de este tipo particular de ofrenda, que las vinculan a su vez con aspectos escasamente abordados sobre el culto mesoamericano de los difuntos.

Los nahuas de Texcoco asimilan conceptualmente el pan ritual con ciertos atributos conferidos a los muertos. Elaborar pan ceremonial implica en la visión indígena producir un alimento seco y duro como los huesos, entendidos como materialización física perdurable de los difuntos. El pan es sujeto a un ciclo ritual. En primera instancia se elabora para los muertos y se ofrece en el altar, en ocasiones como personificación o individualización de difuntos concretos, siendo un tipo de ofrenda asimilada con sus destinatarios principalmente por los particulares atributos asociados con su consistencia (pues sus formas no son siempre antropomorfas o personalizadas). En segunda instancia, debido a su carácter desecado y “hecho piedra”, resistente y durable, el pan es el único alimento imperecedero susceptible

además de practicar una agricultura de regadío y autoconsumo, desempeñan trabajos asalariados en las urbes cercanas de Texcoco y la Ciudad de México, o se dedican a la venta de flores ornamentales y a la música profesional integrando bandas de instrumentos de viento u orquestas de música clásica. El náhuatl de la Sierra, clasificado por Lastra (1980, 5) como perteneciente al subárea dialectal “nuclear” del náhuatl moderno, dentro del náhuatl “central” que se habla en la Ciudad de México, Estado de México, Tlaxcala, Morelos, Guerrero y parte de Puebla, está en clara recesión. Según INEGI, para el año 2000, de los 15 976 pobladores serranos, sólo 1,905, algo más del 10%, hablaban el náhuatl. Hoy la mayoría de la población es hispanohablante, aunque Amanalco, Tecuanulco y Santa Catarina del Monte conservan individuos bilingües. Un panorama general de la Sierra de Texcoco figura en Lorente (2011, cap. 2; 2013; 2020c). Es importante destacar que, en la Sierra, con una mayoría de población católica y escasos miembros de otras religiones, como la evangélica, la fiesta de Todos Santos se encuentra generalizada. Prueba de su amplia difusión son los pequeños mercados que se instalan en el centro de algunas poblaciones, como San Jerónimo Amanalco, donde venden objetos utilizados en las ofrendas (petates, incensarios, recipientes de barro). Aunque el español se ha impuesto como lengua principal en la vida cotidiana, Todos Santos involucra una serie de nociones y categorías culturales en lengua náhuatl que afloran en contextos rituales durante la festividad y que figuran en este texto.

³ La etnografía analizada en este artículo forma parte de una investigación más amplia efectuada entre 2003 y 2015 en la Sierra de Texcoco. En 2004, entre el 27 de octubre y el 3 de noviembre, documenté el proceso completo de elaboración del pan en Santa Catarina del Monte. Los años sucesivos trabajé en San Jerónimo Amanalco. La metodología etnográfica incluyó observación participante de las prácticas de producción y consumo en el contexto ritual, así como entrevistas no directivas realizadas a los propios actores sociales sobre el sentido atribuido a las ofrendas. De esta manera, las descripciones de los procesos, pero también los testimonios y exégesis que se derivan de las conversaciones y entrevistas etnográficas, reproducidas entre comillas, así como las categorías y nociones nativas en lengua náhuatl (cuando se conserva el término en esta lengua), contribuyen a iluminar la perspectiva *emic* que acompaña el desarrollo del artículo, y a partir de la cual se desarrolla el análisis.

de ser conservado tras la festividad.⁴ Concluida la celebración, los nahuas lo almacenan en las viviendas para, a lo largo del año —e instados por el recuerdo de los difuntos— ser consumido en su honor, derivando así en un culto doméstico de los muertos ligado a la propiciación de prosperidad, que se extiende hasta la próxima festividad de Todos Santos.

Dicho sucintamente, si en un primer momento los nahuas ofrendan el pan de muerto a los difuntos —cuyas cualidades de dureza y sequedad⁵ hacen de los panes una personificación de los muertos, que se imponen muchas veces a su aspecto morfológico— con el propósito de que estas entidades consuman los efluvios aromáticos que emanan del pan, posteriormente, a través de una comensalidad diferida en una serie de momentos a lo largo del ciclo anual, el pan se constituye en un recurso que permite a los serranos convocar la presencia o participación de los muertos en ciertas actividades cotidianas cada vez que es consumido; a la vez acompaña, como mecanismo de medición temporal, el calendario ceremonial anual de los nahuas recordándoles, a medida que disminuyen los panes, el tiempo faltante hasta la próxima festividad de Día de Muertos.

El pan ofrecido en el altar no se erige, pues, en una ofrenda puntual, un acto acabado en sí mismo, principio y fin del agradecimiento y veneración a los difuntos durante Todos Santos. Revela una existencia más amplia e inaugura el primer momento de un ciclo temporal de reciprocidad que se cierra progresivamente a lo largo de distintos momentos del año, cuando, como explican los nahuas, los difuntos surgen en el recuerdo de los vivos y los instan a consumir pan. En la visión local, vivos y muertos consumen en realidad el mismo pan —unos el aroma, otros su masa endurecida— pero en contextos tanto temporal como espacialmente disociados; no obstante, el acto, desde el punto de vista de los pobladores, se concibe a menudo como una auténtica comensalidad, si bien diferida.

Como parte de una misma secuencia ritual, este artículo analiza la elaboración del pan ceremonial —un proceso familiar dominado por las concepciones sobre la corporalidad de los difuntos y la agencia del horno—, la significación y presencia del pan como ofrenda principal en los altares domésticos,

⁴ La conservación y el consumo del pan a lo largo del año se deriva, además de su elaboración e ingredientes, como se verá más adelante, del clima seco y frío de la Sierra de Texcoco que permite preservarlo en buen estado durante largo tiempo en el seno de las viviendas.

⁵ Unida en ocasiones a sus formas (bien antropomorfas y con la fisonomía de difuntos concretos, bien decoradas con figuras de huesos), como se verá; empero, más allá de remitir o no su aspecto morfológico a los muertos, en todos los casos el pan es identificado conceptualmente con los difuntos, sugieren los nahuas, por su dureza y sequedad.

la activación de la comensalidad y reciprocidad con los difuntos mediante tal ofrecimiento, y la preeminencia del pan en la reproducción social del parentesco ritual con los vivos al concluir Todos Santos y en el culto cotidiano de los difuntos que en la Sierra se lleva a cabo durante todo el año a partir de dicha festividad. Cabe indicar que las diferentes acciones en torno al pan forman parte, para los nahuas, de un mismo contexto semántico y ceremonial.

Una introducción etnográfica a la celebración del Día de Muertos tal y como se concibe en la Sierra de Texcoco servirá para situar el pan en su marco de significación cultural.

ANIMITAS, ALTARES Y LA ORGANIZACIÓN RITUAL DE TODOS SANTOS

Al referirse a los muertos que arriban en Todos Santos los nahuas hablan de *ánimas* o *animitas*. Se dice que los seres humanos poseen un “alma” asimilada con el corazón, al grado de que se utiliza el mismo término —*yolotl*— para designar a ambos. Es concebida como una entidad radiante, caliente y luminosa insuflada en el feto por Dios-Sol; a ella se atribuye la vida, el movimiento y el grado de fortaleza, física y anímica, de la persona.⁶ Tras el fallecimiento de un ser humano, el *yolotl-animita* alberga los rasgos distintivos del carácter y la personalidad individual: temperamento, apetencias, inclinaciones, preferencias y afecto por ciertos parientes concretos.

Los nahuas sostienen que el destino de las almas es el Cielo, donde ascienden las de adultos y niños. Se precisa que los infantes no bautizados acuden al Limbo, concebido como una región del Cielo, y de ahí su denomi-

⁶ Los nahuas distinguen una segunda entidad anímica, el “espíritu” (así designado en español), que irradia en el interior del cuerpo desde el alma-corazón; identificada con la configuración de los pulsos que palpitan en las coyunturas, se concibe como una entidad antropomorfa susceptible de desprenderse del organismo durante el sueño, a causa de una enfermedad, por ingestión del alcohol, etcétera, lo que, en caso de enfermedad, y tras un periodo variable de tiempo en que el cuerpo logra, se dice, subsistir gracias al alma-corazón, desencadena el fallecimiento de la persona. Al contrario de lo que sucede con el alma-corazón, al morir el cuerpo el “espíritu” abandona el organismo, desvaneciéndose (salvo en ciertos casos, como los muertos de “mala muerte”, que fallecieron por causas violentas, en que permanece vagando en el mundo terrenal como un “mal aire” que acosa a los vivos, o en el de quienes dejaron asuntos pendientes de resolver en vida). Acerca de la concepción sobre los principios anímicos en la Sierra de Texcoco, véase Lorente (2020a). Para una revisión sobre estas nociones en el área mesoamericana, López Austin (1996), McKeever Furst (1995), Martínez González (2007).

nación de “limbos” o “limbitos”. Las “puertas del Cielo” se abren en Todos Santos y las ánimas descienden de allí al panteón, desde donde caminan hasta encontrar, se dice, las viviendas de sus parientes. Un muchacho explicó: “Al empezar el Día de Muertos, mi papá lo vio: era una luz del Cielo hacia el panteón, el camposanto, se apagó; él nos contó: ‘Ésos son los muertos que llegan, vi llegar a los muertos en un resplandor’”.⁷ Que los muertos desciendan precisamente al lugar físico donde están sus huesos parece aludir a una estrecha asociación entre el concepto de difuntos y los restos óseos en el pensamiento nahua.

En el pueblo, las ánimas son identificadas con mariposas de distintos colores según la edad del difunto: “las mariposas son ánimas que llegan como nubecita, y son distintas: las blanquitas son las de los bebés, las amarillas son las ánimas de los adultos y las negras vienen siendo de los ancianos”.⁸ Los nahuas señalan que únicamente regresan las ánimas “de esta generación, de estos tiempos”,⁹ es decir: “de los tatarabuelos, de los papás de mi papá, ya más atrás ya no, de los que en verdad uno viene conociendo; los más más antiguos nomás ya se olvidan, porque no los conocimos personalmente ni en historias que nos contaron de ellos”.¹⁰ El horizonte temporal de las ánimas que regresan en Todos Santos se limita, pues, al recuerdo personal y del grupo doméstico. Es la memoria social la que otorga “vida” y “existencia” a las ánimas, la que define cuáles subsisten y arriban cada año a los altares; el olvido (*ilcahua*) acarrea la dilución de las ánimas y el cese de su regreso al mundo terrenal.¹¹

Ofrendar a las ánimas —nutrir las y atenderlas— se concibe como una obligación moral, contraprestación y agradecimiento al cuidado y trabajo que los parientes difuntos brindaron cuando estaban vivos. El culto a los difuntos

⁷ Adrián López Mandes, 61 años, San Jerónimo Amanalco, 13 de mayo de 2015.

⁸ Lauro Lascano Violante, 35 años, San Jerónimo Amanalco, 25 de mayo de 2015. También Lok (1991, 60), Signorini (2008, 252) y Good (2008, 307) señalan la identificación de las almas con mariposas en la Sierra Norte de Puebla y entre los nahuas de Guerrero; en sus trabajos no figura, sin embargo, la correspondencia entre coloración de las mariposas y grupos de edad de los difuntos, como sucede en Texcoco.

⁹ Con esta expresión parecieran aludir también a la concepción serrana acerca de que se trata de los difuntos de la humanidad actual, de los *tlacatl*-cristianos (“personas cristianas”) que surgieron tras la noche cosmogónica y la configuración del mundo tal y como se conoce hoy, instaurada con la llegada de Dios-Sol.

¹⁰ Lauro Lascano Violante, 35 años, San Jerónimo Amanalco, 2 de junio de 2015.

¹¹ Véanse al respecto Báez Cubero (2008) y Signorini (2008) en torno a las nociones de memoria y de olvido. Acerca de los teenek de la Huasteca veracruzana, indica Ariel de Vidas (2003, 237): “El recuerdo de los muertos no se extiende nunca a más de dos generaciones”.

se inscribe en una concepción nahua de la persona que trasciende la muerte y se inserta en una red de relaciones recíprocas definida en términos de interdependencia. Las ánimas precisan de los cuidados y atenciones alimenticias de las personas vivas para continuar existiendo, “trabajar” y poder desempeñar adecuadamente las funciones asignadas a su estatus de difuntos, consistentes en ejercer en el mundo-otro diferentes actividades, aspecto destacado en el mundo mesoamericano (López Austin 1996, 1: 387, 392-93). Como agradecimiento al cuidado dispensado por los vivos, los difuntos “trabajan” y contribuyen brindando prosperidad en diversos aspectos de la existencia nahua cotidiana: “cuando les ofrendas, ellos te ayudan: hacen que te dé suerte, que tengas trabajo, que tengas más amistad con gente o tengas dinero, que seas feliz”. No obstante, la desatención ritual se considera que acarrea castigos severos o incluso la muerte de aquella persona que los descuidó: “si no le ofreces nada a los difuntos, te vas a enciegar o te vas a quedar sordo: es su castigo; entonces hay que ponerles ofrenda en el altar”.¹²

Soñar con los difuntos en vísperas de Todos Santos resulta frecuente entre los nahuas: los muertos, se dice, acuden para recordarles a sus parientes vivos la preparación de las ofrendas. El sueño (*temictli*) se entiende como un medio de comunicación en el que el muerto se “acerca” a los vivos. Explicó un hombre: “el difunto se acuerda de nosotros y está pensando si nos acordamos o no; ‘nos vienen a ver’ para recordarnos y que nos apuremos para ese día”.¹³ Así pues, se considera que son los difuntos quienes detonan los sueños con su propia acción, “recordando a los nahuas”, una suerte de activador o incentivo que actúa sobre los vivos instándolos a su vez a acordarse y a comenzar a actuar y a preparar el altar. Son entonces los muertos quienes, acordándose, despiertan el recuerdo y la acción en el otro (los vivos).¹⁴ Los sueños instados por los difuntos son admonitorios y con frecuencia también contienen amenazas¹⁵ e insinúan peligros (Galinier 2016; Olivier 2016).

¹² Éste y el testimonio anterior: Luisa Peralta Juárez, 59 años, San Jerónimo Amanalco, 27 de octubre de 2015.

¹³ Lauro Lascano Violante, 35 años, San Jerónimo Amanalco, 27 de mayo de 2015.

¹⁴ Esta concepción del sueño como acto producido o desencadenado por entidades-otras podría ponerse en relación con la formulación, descrita por Pitarch (2017) entre los tzeltales, de que son los seres-otros quienes “sueñan” a los humanos.

¹⁵ Un relato-sueño recurrente es la historia de san Andrés, hombre “flojo” y perezoso que olvidó disponer la ofrenda y rehusó ir al monte a cortar leña para calentar la comida. En consecuencia, cuando se presentaron las ánimas, su mujer sólo pudo ofrecerles tamales fríos y animales crudos. Persuadido por ella, Andrés fue entonces al bosque por leña y vio pasar una procesión de difuntos: “iba triste su gente, ya los conoció: su abuelo, su abuela y sus

La actividad ritual inicia con la limpieza exhaustiva de la vivienda, sacudiendo objetos y quitando el polvo de los rincones. Esto responde a un doble propósito: representa un acto de respeto hacia unos invitados considerados de alto estatus, pues, como explican los nahuas, “la visita de los familiares difuntos es como la de personas importantes”,¹⁶ y la limpieza es considerada también como un acto de purificación que busca la eliminación del *tlazolli* (“basura”, “suciedad”) del espacio doméstico.¹⁷

Aunque los días de llegada de las ánimas difieren entre comunidades e incluso entre grupos domésticos, existe cierto consenso en la Sierra. Atendiendo a las dos poblaciones donde se realizó trabajo de campo, en Santa Catarina del Monte se indica que el día 28 de octubre arriban los “accidentados”, el 29 los “limbitos”, el día 30 los niños bautizados, el 31 y 1 de noviembre los adultos, y el 2 de noviembre regresan todos al mundo-otro. En San Jerónimo Amanalco el día 30 de octubre llegan los “limbos”, que se retiran el 31 a mediodía; entonces llegan los niños bautizados, que se marchan el día 1, cuando arriban los adultos, que se despiden el día 2. Los nahuas señalan una división del trabajo entre los difuntos e indican que los adultos fallecidos ese año —los que “se estrenan”— actúan de “cargadores” portando los canastos o ayates con alimentos tomados de los altares en su camino hasta el Cielo, mientras que los niños muertos ese año “no acuden a la vivienda de sus padres a recoger las ofrendas, porque se

hermanos llevaban ocotes prendidos en vez de ceras...”, pues no había puesto velas en el altar. En sus manos mostraban los tamales crudos y Andrés oyó el canto del gallo sin cocinar. Acercándosele los difuntos, rajaron por la mitad el árbol que cortaba Andrés y lo apresaron dentro. Por eso, en la imagen de la iglesia de San Jerónimo aparece san Andrés “metido entre dos ramas”. Una variante cultural de este relato, difundido, con divergencias, en otras regiones nahuas, fue documentada por Galinier entre los otomíes de Hidalgo (1990a, 227). El castigo o la consecuencia derivada de no disponer la ofrenda suele ser, o bien la muerte del infractor, o el hecho (equivalente) de ser llevado por los difuntos.

¹⁶ Yazmín Arias Espinosa, 34 años, Santa María Tecuanulco, 2 de junio de 2016. En este sentido, y de forma coincidente, Monaghan (1995, 158) indica en su etnografía de los mixtecos: “Está claro que la llegada y el banquete de las ánimas en Todos Santos están contruidos sobre el modelo de las visitas a las viviendas [*house visiting*]. Esto significa que no sólo el intercambio de alimentos y la hospitalidad —actos esenciales de reflexividad social— son fundamentales para el ritual, sino también que las personas mantienen una relación continua con los muertos de una manera similar a la forma en que mantienen relaciones con los vecinos y otros miembros de la comunidad”. La preparación de la casa para recibir a las visitas es, desde esta perspectiva, un requisito principal.

¹⁷ Se busca así purificar el espacio doméstico de elementos patógenos, reunidos bajo el concepto de *tlazolli* (“contaminación”), asociados con la enfermedad y el “mal aire”.

quedan de ‘caseros’ a cuidar su casa en el Cielo cuando el resto de las ánimas descienden al mundo terrenal”.¹⁸

Los muertos son considerados seres potentes cuya energía deriva de la “fuerza” o *chicahualiztli* que acumularon en vida y que precisa ser revitalizada mediante los alimentos ofrendados. Según los nahuas, para subsistir deben reponer la “fuerza” que disminuyó durante el transcurso del año,¹⁹ lo que logran mediante las ofrendas de sustancias calientes o fragantes que desprenden efluvios, vapores y emanaciones aromáticas, un aspecto ampliamente documentado tanto históricamente como en la etnografía actual (Demanget 2013; Dupey 2017; Fagetti 1998, 107; Good 2004, 163; Graulich y Olivier 2004; Hémond 2013; Lok 1991, 59; López Luján 2012; López Austin 1997; Lupo 1995, 120-121, 166; Sandstrom 2010, 368; Signorini 2008, 256, entre otros).

Los altares de Día de Muertos presentan tres niveles: uno superior —una repisa en la pared—, uno intermedio —una mesa alargada—, y un nivel inferior —un petate extendido en el suelo— (véase figura 1). La ofrenda de la repisa o *techaltli* se destina al pariente fallecido ese año y contiene los objetos y alimentos preferidos del difunto. La mesa intermedia alberga frutas —naranjas, plátanos, guayabas y mandarinas—, flores de cempasúchil destinadas a los adultos y crisantemos blancos a los niños, jarritos con sal para los “limbitos” —“equivalente al bautismo, como bendición”— y vasos de agua “para que los difuntos calmen la sed tras su viaje”.²⁰ En el nivel inferior del petate se ofrendan los alimentos cocinados —guajolote o pollo en mole, arroz, tamales, tortillas, huevos, dulce de calabaza y atole de frutas—, bebidas —pulque, cerveza, licor, refrescos—, cubiertos y tazas para que coman los difuntos, en ocasiones ofrendas de ropa —sombreros, zapatos, cobijas—, ramos de flores, incensarios con copal, candeleros de barro negro vidriado con velas prendidas, cirios apilados “para que los difuntos se alumbren en el camino de retorno”,²¹ y ayates de maguey o canastas para que los muertos alberguen y carguen de regreso el contenido de la ofrenda.

¹⁸ Micaela Peralta Espinosa, 65 años, San Jerónimo Amanalco, 27 de octubre de 2015.

¹⁹ Cuando la “fuerza” se apaga por completo con el paso del tiempo, según se afirma, el ánima del difunto se diluye, desvaneciéndose y agotando así su existencia, su tiempo de vida, en el más allá.

²⁰ Éste y el testimonio anterior: Concepción Durán, 40 años, Santa Catarina del Monte, 29 de octubre de 2004.

²¹ En ocasiones la disposición de las ofrendas es susceptible de experimentar variaciones y los alimentos del petate son situados en la mesa intermedia, o los vasos con agua para los “limbos” colocados sobre la repisa. Los objetos ofrendados deben ser, se indica, nuevos.



Figura 1. Altar de Día de Muertos con ofrendas, donde se observa el petate empleado como nivel inferior o mesa supletoria. Santa Catarina del Monte, 2 de noviembre de 2004. Fotografía: David Lorente

El pan de muerto es concebido como un ingrediente central del altar y se dispone en el centro o los extremos de los tres niveles: en la repisa, sobre la mesa intermedia —suelto o en cajas o canastos— y en el nivel inferior (véase figura 2). Significativamente, este nivel inferior, cabe indicar, remite en sí mismo al pan: el petate tendido sobre el suelo que hace las veces de mesa supletoria se empleó previamente, antes de integrar el último piso del altar, para amasar y envolver, durante su fermentación, la masa del pan. Existen distintas categorías de pan de muerto, con diferentes figuras y diseños, y más adelante se dirigirá el análisis tanto a la elaboración del pan como a la descripción de sus variedades, ahondando en su empleo ritual.

La importancia del pan en la conformación de la ofrenda radica también en que constituye un recurso para inaugurar el altar convocando a las ánimas. Explicó al respecto una mujer: “Al poner la ofrenda se extiende primero un mantel nuevo y después se dispone el pan y con él se van llamando a los difuntos de la siguiente manera: del más antiguo al más reciente,



Figura 2. El pan de muerto, expuesto libremente o en canastos, en los tres niveles del altar. Santa Catarina del Monte, 2 de noviembre de 2004. Fotografía: David Lorente

desde el tatarabuelo, el abuelo, los hijos y toda la familia; después ya se van poniendo la fruta, los guisos y los objetos”.²²

El calendario ritual de Todos Santos inicia con la elaboración del pan, alrededor del 27 de octubre. El 1 de noviembre a mediodía se dibuja un sendero de pétalos de cempasúchil desde la calle y a lo largo del camino de acceso a la vivienda hasta el altar, “para guiar y atraer a los difuntos como bienvenida e invitación a entrar; significa que los están esperando”. El día 2 a mediodía repican las campanas de las iglesias para anunciar que las ánimas abandonan el pueblo y los nahuas acuden entonces al cementerio a enflorar las tumbas y ofrecer sobre ellas fruta y pan de muerto: “la ofrenda del panteón es para encaminar a su compañía o para que los difuntos lo lleven y, cuando les dé hambre, que se lo coman en el camino”.²³ La tarde del día 2, tras el regreso de las ánimas al Cielo desde el panteón, se inicia la ceremonia de salutación de los compadres y el intercambio ritual de pan ceremonial. Posteriormente, el altar permanecerá en las viviendas hasta la fecha del 13 de noviembre, día de san Diego, “quien viene a quitar la ofrenda”, momento en que el pan es retirado y almacenado para ser consumido a lo largo del año.

Como se aprecia en las distintas secuencias del proceso ceremonial, cabría afirmar que buena parte de la festividad de Todos Santos se organiza y desarrolla ritualmente, con un énfasis constante, en torno al pan, que, atendiendo a la perspectiva serrana, se constituye en un *leitmotiv* tanto para abordar las secuencias de la celebración como para problematizar un principio de análisis con el que explorar la configuración del altar, el culto brindado a los difuntos y los procesos de reproducción social.²⁴ No obstante, para abordar este panorama es preciso comenzar explorando un aspecto decisivo en las nociones y prácticas rituales de los nahuas: el vínculo conceptual establecido por los serranos entre la noción de muerte y el pan ceremonial.

²² Micaela Peralta Espinosa, 65 años, San Jerónimo Amanalco, 20 de mayo de 2015.

²³ Éste y el testimonio anterior: Lauro Lascano Violante, 35 años, San Jerónimo Amanalco, 20 de mayo de 2015.

²⁴ Lo cual no significa, como se mencionó al describir los tres niveles del altar, que sea el único alimento ceremonial; están los guisos de guajolote en mole, los tamales, el arroz, las tortillas, el dulce de calabaza, el atole de frutas, los refrescos y otras bebidas; sin embargo, el pan ceremonial constituye el único alimento no perecedero cuya presencia recorre y articula la totalidad de las secuencias del proceso ritual, e incluso una vez transcurrido Todos Santos, durante el resto del año. Ningún otro alimento tiene una presencia semejante en el contexto de la celebración de los difuntos en la Sierra.

*TLAMICHES: PANES SECOS, DUROS Y PERDURABLES
COMO LOS HUESOS DE LOS MUERTOS*

Los nahuas establecen una asociación conceptual entre los muertos y los huesos; la identificación se establece a partir de las nociones de “dureza” y de “sequedad”. Dos cualidades definitorias de los muertos son, en efecto, el poseer una consistencia endurecida y el carecer de humedad, como ocurre con los huesos, última manifestación corporal perdurable que reúne estas características.

Los nahuas inhuman a sus muertos dentro de un petate o un ataúd, y explican que la tierra consume sus cuerpos. Después de que en vida los seres humanos consumieran los productos producidos por la tierra, se dice que, tras la muerte, ésta se nutre de los cuerpos humanos. “Ahorita la tierra que nos mantenga, al rato la vamos a mantener”.²⁵ Sin embargo, subsisten los huesos (*omitl*). El vínculo entre difuntos y huesos se plasma en una noción de los muertos y antepasados como reducción del ser humano a elementos secos, duros y relativamente perdurables. La idea la comparten otros pueblos indígenas: entre los nahuas de Guerrero, los huesos secos, viejos y sin carne “representan la permanencia ya ‘limpia’ de la persona” (Good 2001, 275);²⁶ por su parte, entre los otomíes de Hidalgo “la huella física de los difuntos —en forma de cráneo— es objeto de veneración” (Galinier 1990a, 219). A su vez, los nahuas de la Huasteca veracruzana representan la muerte como un espíritu anciano, arrugado, seco y hecho de huesos (Sandstrom 2010, 354).²⁷

Las sustancias secas, sólidas y resistentes se conciben como lo opuesto de la vida orgánica y mundana. En la Sierra de Texcoco, en un nivel primero de solidificación se encuentran los difuntos-antepasados —*animitas*—, cuyos huesos se identifican en ocasiones con las piedras, y en el extremo

²⁵ Concepción Espinosa, 60 años, Santa Catarina del Monte, 20 de junio de 2005. Acerca de esta concepción, véanse Good (2001, 273), Sandstrom (2010, 323), Fagetti (1998, 153) y Knab (1991, 41).

²⁶ Entre los pobladores de ascendencia nahua de Acuexcomac, Puebla, la fuerza de los huesos, que en vida del ser humano se atribuye a la presencia en ellos del tuétano (Fagetti 1998, 89), se mantiene tras la muerte: el tuétano ya seco pervive junto con los huesos de los difuntos.

²⁷ Gerardo Fernández Juárez (2010) presenta un pertinente estudio acerca del simbolismo y el culto a los cráneos asociados con la veneración de los antepasados en la vida ceremonial contemporánea de Bolivia, el cual abre interesantes vías para preguntarse si en el área cultural andina concepciones semejantes sobre la muerte, los huesos y su dureza, y la durabilidad de los ancestros podrían aplicarse a la elaboración y la significación de los panes empleados en Todos Santos.

máximo de endurecimiento figuran los ancestros metamorfoseados en rocas a partir de un proceso de litomorfosis, o concebidos como habitantes de montañas, peñas y cerros (Lorente 2012).²⁸

El vínculo entre petrificación y ancestralidad ha sido destacado como un aspecto difundido en las culturas mesoamericanas (López Austin 2015; López Austin y López Luján 2009).²⁹ El hecho de que los ancestros se transformen e identifiquen con rocas o sustancias rígidas que son a la vez duraderas pareciera ser un rasgo recurrente. En este sentido, Johannes Neurath señala que, entre los *wixaritari* o huicholes, “convertirse en ancestro significa secarse y endurecerse”; desde esta perspectiva, la momificación representa una alternativa a la petrificación: con el acto de la deshidratación de la carne, generada en el Gran Nayar por el efecto del sol, un cuerpo se vuelve duro y perdurable. Así, “la momificación representa otro aspecto físico apropiado para los ancestros”: su carne “se ha desecado, casi petrificado” (Neurath 2008, 33, 24). Cerros, rocas, piedras, cristales, estatuas y momias constituyen, pues, modalidades secas y duras para concebir a los ancestros.

Regresando a los nahuas de Texcoco, entre ellos —como entre otros pueblos mesoamericanos— el ciclo vital del ser humano es conceptualizado en términos del crecimiento y desarrollo de las plantas, en particular del maíz. Los infantes (*piltziquitl* y *conetl*)³⁰ se asocian con calabacitas o jilotes tiernos, blandos y húmedos. Se considera que, durante el proceso de crecimiento, y para poder caminar, los niños deben perder la humedad suplementaria con que nacieron, secarse y endurecer su cuerpo parcialmente; para ello la partera los somete a baños calientes de temazcal o los expone al calor de los rayos solares (Lorente 2020c, 50-51, 86).³¹ Posteriormente, al ir creciendo, y con la edad, los humanos adultos son comparados con elotes maduros

²⁸ El principal ancestro serrano lo constituye Tláloc-Nezahualcóyotl, un héroe cultural fundador del territorio, proveedor de las lluvias y, según consignan los mitos, actualmente petrificado en la cumbre del Monte Tláloc (Lorente 2012).

²⁹ De manera significativa, y continuando con el diálogo tácito alusivo a esa otra área cultural, aspectos análogos de esta identificación se registran en el área andina: véase, por ejemplo, Millones y Romero (2017).

³⁰ Sobre las concepciones relativas a la infancia nahua en la Sierra de Texcoco, véase Lorente (2015a; 2020c, 38-40).

³¹ Acerca de la identificación entre los niños y el maíz entre los nahuas de Veracruz, cabe citar el excelente estudio de Sandstrom (1998). En lo que respecta a la identificación de los niños con calabazas tiernas, véase el texto de Chamoux (1997). Los huicholes indican que “cuando los niños nacen son tiernos como un elote, pero es preciso que se sequen como las mazorcas. Cuando se celebra su iniciación es [...] el momento en que éstos se secan” (Neurath 2013, 80).

y con menor humedad. Los ancianos son asimilados con mazorcas ya secas y con una complexión endurecida, más próximos a la condición ósea y seca de los difuntos (atendiendo probablemente a esta misma progresión, los otomíes conciben a los ancianos como encarnación de los ancestros [Galiniér 1990a, 217]). Finalmente, el ciclo de endurecimiento y desecación continúa y, como muestran los relatos míticos nahuas, ciertos huesos-antepasados derivan en ancestros-piedra.

La homología entre el ciclo vegetal, con sus cambios en los grados de humedad y consistencia, y el desarrollo corporal humano ha sido descrito evocadoramente por Marie-Noëlle Chamoux entre los nahuas de Puebla, y señalado como una concepción difundida, geográfica e históricamente, en las culturas mesoamericanas:

En el curso del tiempo los vegetales empiezan por ser blandos, tiernos, aguados y frágiles, y al crecer se vuelven más duros, leñosos, secos y fuertes. Igual pasa al ser humano (y al animal). Es aguado (o húmedo) y tierno en su niñez: se ve muy bien el contenido “líquido” de la cabeza por la fontanela del recién nacido. Se vuelve más seco y duro en la edad adulta y el proceso culmina en su vejez. El crecimiento endurece (*uapaua*) y deseca. En las fuentes del siglo xvi abundan las metáforas semejantes, el niño es “agua”, el anciano es “palo”, etc. (Chamoux 2011, 170).

Es en esta concepción del ciclo de maduración corporal humana ligada con grados progresivos de sequedad y endurecimiento donde debiera ser situada la significación del pan. La identificación del pan de muerto con los difuntos, de acuerdo con la perspectiva nahua, debe concentrarse en su materialidad, en su complexión o consistencia física, más que en el aspecto morfológico o en los diseños iconográficos del mismo (aunque en ocasiones éstos también aluden a los muertos). Es una asociación conceptual lo que asimila este pan a la naturaleza de los difuntos. Tal y como explican los nahuas, debido a su cocción en el horno el pan “queda bien duro”,³² “como no lleva grasa, por eso se seca y endurece”,³³ “ese pan se conserva compacto”,³⁴ “no se echa a perder ni se desmorona”,³⁵ “del pan de muerto se dice que es como los huesos de los difuntos porque se pone duro”,³⁶ “ese

³² Yazmín Arias Espinosa, 34 años, Santa María Tecuanulco, 2 de junio de 2016.

³³ Micaela Peralta Espinosa, 65 años, San Jerónimo Amanalco, 2 de junio de 2015.

³⁴ Luisa Peralta Juárez, 59 años, San Jerónimo Amanalco, 14 de abril de 2015.

³⁵ Josefina Durán, 38 años, San Jerónimo Amanalco, 23 de noviembre de 2014.

³⁶ Micaela Peralta Espinosa, 65 años, San Jerónimo Amanalco, 2 de junio de 2015.

pan nomás se hace piedra, pasa el tiempo y no le ocurre nada”.³⁷ Las exégesis locales destacan la dureza y la durabilidad, que se expresan bien sea directamente, bien señalando la integridad y resistencia del pan a quebrarse o echarse a perder. En este mismo campo semántico dureza y persistencia se asimilan con los huesos e incluso con la piedra, elementos con los que el pan de muerto se identifica expresamente. En este contexto, como sostiene Good refiriéndose a la concepción de los ancestros (2001, 275), “la piedra y el hueso podrían sustituirse mutuamente, tanto ritual como simbólicamente”. El pan endurecido es un pan-*hueso* que es un pan-*piedra* que es un pan-*muerto* resistente al paso del tiempo.

Los nahuas denominan al pan de muerto *tlamiches* o *tlemiches*. Una mujer explicó la designación atribuida en la Sierra de Texcoco al pan en los siguientes términos:

Al pan de muerto se le dice *tlamiches* porque es como los huesos de los difuntos. Como se pone duro, duro, por eso se le nombra *tlamiches*. *Tlamiches* en náhuatl significa “pan duro”. Es un pan duro y también “un pan quemadito”, que es lo mismo: un pan quemadito, que es duro, seco, resistente, hecho piedra, como huesos de los difuntos...³⁸

El testimonio pone de relieve la noción de “quemado”, que, como se aprecia, pareciera denotar a la vez las nociones de sequedad y de dureza, es decir, de eliminación de cualquier vestigio de humedad presente en la masa y de endurecimiento extremo del pan por efecto del fuego. Significativamente, el diccionario náhuatl de fray Alonso de Molina registra el término *tlemicqui* como “abrasado de calor” y el verbo *tlemi qui.ni* como “abrasarse de calor” (Molina 2004, 147). En este contexto, para los nahuas el hecho de “quemarse” pareciera remitir a un acto simultáneo y máximo de endurecimiento y desecación. Se alude al horneado como un proceso de asimilación de los panes a la condición de hueso-antepasado, deshidratado y compacto; la cocción confiere al pan los atributos distintivos de los difuntos y lo transforma en un elemento conceptualmente afín a los muertos: “duro y seco como los huesos”.³⁹ Cocer el pan es un proceso ceremonial

³⁷ Lauro Lascano Violante, 35 años, San Jerónimo Amanalco, 20 de mayo de 2015.

³⁸ Micaela Peralta Espinosa, 65 años, San Jerónimo Amanalco, 2 de junio de 2015.

³⁹ En cierta ocasión, un anciano empleó los términos en náhuatl *huahqui* y *tepic* para referirse a estas nociones (José Durán, San Jerónimo Amanalco, 20 de mayo de 2015).

destinado a la producción de alimentos identificados con los antepasados: lo seco y lo duro como estadios avanzados de la vida.⁴⁰

Como parte del mismo proceso, los nahuas aluden a un aspecto clave e implícito de la cocción, en el que se ahondará más adelante: “calentar” el pan implica una transferencia de “fuerza” (*chicahualiztli*), dada la estrecha asociación existente entre dicho tipo de energía y el “calor”. Los panes, transformados en objetos duros y perdurables, se constituyen también en “cápsulas de fuerza” destinadas a transferir a los difuntos —como un don incorporado en el pan— una dotación de *chicahualiztli* necesaria para propiciar su revitalización. La cocción que hace del pan un difunto mediante el calor del fuego hace también del pan una fuente de energía vital, algo consecuente con la noción mesoamericana de los huesos que los concibe como productores potenciales de vida (Olivier 2010, 2015).⁴¹

En Texcoco, la homología entre el proceso de cocción del pan y el endurecimiento y desecación del ser humano se manifiesta en la identificación de las lógicas atribuidas al horno de pan y al temazcal. Tradicionalmente, al erigir una vivienda en la región se levanta un temazcal y, como remate de él, un horno de pan. Ambos son concebidos como una misma construcción y entendidos como “pareja”: el temazcal, situado abajo, femenino, y el horno, construido sobre él, masculino. Si la femineidad del temazcal se asocia con el baño al que se somete a las mujeres tras el alumbramiento para restituir su calor corporal, la masculinidad del horno se liga a la cocción del pan ritual (una actividad de varones). Lo relevante es que para los nahuas existe un paralelismo entre los procesos y funciones simbólicas atribuidos a ambos receptáculos en su dimensión de transformar y hacer avanzar en la vida mediante la transmisión de calor.⁴²

El temazcal, cúbico, situado abajo, se emplea con dos propósitos principales: bañar a las mujeres tras el parto con el fin de que recobren el

⁴⁰ De forma análoga, y en la misma lógica, Neurath registra entre los huicholes que someter al venado o al maíz a la acción del fuego de un horno ritual implica, en ciertos contextos, su conversión en seres ancestrales (Neurath 2017, 245).

⁴¹ Indica Galinier (1990a, 219) de los otomíes orientales: “Recordemos que el esqueleto es portador de una energía propia y que los huesos son generadores de esperma. Una vez triturados, sirven como ingredientes auxiliares en la preparación de pociones energéticas”.

⁴² Significativamente, durante la festividad de Todos Santos es la única vez en el año que coincide el empleo de ambos. “Cuando va a ser Día de Muertos, toda la familia y los niños se bañan en el temazcal, y en esos días, poco después, se enciende el horno para elaborar el pan” (Luisa Peralta Juárez, 59 años, San Jerónimo Amanalco, 14 de abril de 2015).

calor perdido⁴³ y, ligado estrechamente con ello, propiciar que la leche materna “tenga fuerza y sirva como alimento”,⁴⁴ dado que, en la lógica nahua, la leche en su estado natural no se considera lista para los niños: requiere ser “cocida” mediante el calentamiento de la mujer en el temazcal para potenciar o completar sus propiedades nutritivas. Explicó una partera: “tiene que estar cocida la leche en el temazcal para que dé fuerza al bebé”. Cocer implica, pues, la transferencia de “fuerza”. El segundo propósito principal del temazcal es bañar al recién nacido para que empiece a “secarse” y “endurecerse”, y así, provisto de piernas más firmes, se le facilite comenzar a caminar. Se dice que la “cocción” del niño en el temazcal le ayuda a avanzar en su desarrollo corporal como ser humano, transitando de un estado “húmedo” o “acuoso” a otro más “seco”. Lo que se “seca” propiamente del niño gracias al calor son —se enfatiza— los huesos, y la explicación nahua recurre al símil vegetal: “los huesitos del niño son como quelites tiernos que se endurecen”⁴⁵ (sobre estas nociones, véase Lorente 2020c, 40, 50-51, 86).

El horno, semiesférico como una bóveda y situado encima, somete el pan destinado a la ofrenda a dos procesos análogos. Por un lado, como si se tratase del cuerpo de un ser humano, el pan es cocido para secarlo y endurecerlo,⁴⁶ al igual que sucedía en el temazcal con los huesos tiernos y húmedos del recién nacido, elevando así al pan en la escala de maduración humana hasta alcanzar la condición de difunto-antepasado. Por otro lado, cocer implica transferirle “fuerza”, lo que convertirá al pan en un alimento potente y nutritivo para los difuntos; el proceso se concibe análogo al acto de “cocción” de la leche materna operado en el temazcal.

⁴³ Esto se vincula con el hecho de que los huesos “aflojados” durante el parto pueden nuevamente apretarse y así andar o trabajar la mujer. En esta misma lógica de inoculación de calor son tratadas en el temazcal afecciones relacionadas con la intrusión de frío en el cuerpo, como la artritis o males atribuidos a los ancianos.

⁴⁴ Felipa Juárez, 60 años, partera, San Jerónimo Amanalco, 30 de marzo de 2015.

⁴⁵ Éste y el testimonio anterior: Josefina Durán, 38 años, San Jerónimo Amanalco, 23 de noviembre de 2014.

⁴⁶ Vale la pena adelantar aquí que, en la Sierra, el horno de pan se emplea exclusivamente en el contexto de Todos Santos: sólo se enciende, como se verá más adelante, durante esos días, y hasta el año siguiente permanece apagado y sin uso. Todos los panes que salen de él son, pues, duros; sus formas varían, pero la dureza es una constante; no se concibe la elaboración de panes “blandos”; éstos existen como bienes industriales en las tiendas, pero no como producción doméstica.

La homología entre las funciones del temazcal y del horno pareciera asimilar dos procesos, sólo en apariencia disímiles —vital el uno, técnico el otro— pero en realidad conceptualmente idénticos: contribuir a la maduración y desarrollo del ser humano y elaborar pan.⁴⁷ Si el temazcal interviene en la producción de personas mediante el “secado” y “endurecimiento” inicial del niño y la potenciación nutritiva de la leche materna, el horno, por su parte, contribuye a secar y endurecer el pan asimilándolo a la condición de huesos-difuntos y confiriéndole una carga alimenticia de “fuerza” destinada a transferir vigor a los antepasados. Ambos procesos se sitúan en los extremos del *continuum* del ciclo vital humano: del nacimiento y la infancia al estatus de muerto-antepasado de acuerdo con el paradigma nahua de la maduración vegetal ya referido y mediante la participación —femenina en un caso, masculina en otro— de la cocción por el fuego.⁴⁸

La categoría de “pan de muerto”— los *tlemiches* desecados, endurecidos y asimilados a los huesos de los difuntos y en cierto modo a las piedras— incluye diferentes variedades de pan de acuerdo con su morfología e iconografía distintivas. Las principales son tres:

1) El pan denominado *calavera*, descrito por los nahuas como: “el tradicional, un pan redondo que lleva encima la figura de unos huesitos de masa”.⁴⁹ Este pan circular, considerado como genérico, sin personalizar, está decorado en relieve con huesos estilizados, desde el centro hacia los extremos, a manera de radios, en número de 4, 6 u 8 (véase figura 3).

⁴⁷ Este hecho advierte acerca de que, para los nahuas de Texcoco, y en lo que concierne al temazcal y al horno, los procesos de producción de seres humanos (procesos vitales) y de ciertos artefactos (procesos técnicos) son concebidos en términos análogos; técnicas comunes de producción o “fabricación” derivan en la generación de seres humanos maduros y de pan ceremonial (acerca de la identificación cultural entre *making* y *growing*, véanse Hallam e Ingold [2014]; sobre lógicas de fabricación compartidas por humanos y artefactos en otros grupos amerindios, véase Santos-Granero [2009, 17]).

⁴⁸ La cosmología y ontología nahuas postulan entonces, junto a los procesos de producción compartidos, un *continuum* entre las diferentes categorías de seres o “personas”, susceptibles de ser conectadas mediante lógicas comunes que rigen el funcionamiento del cosmos y que vinculan entre sí un dominio con otro (no disociados en la visión serrana). Horno, baño de vapor, masculinidad, feminidad, plantas, seres humanos, pulque, leche, secado y maduración integran un dominio común. Dichos vínculos, correspondencias y analogías parecen apuntar a un régimen ontológico de tipo analogista, en términos de Descola (2012), no exento de ciertos aspectos identificables con una ontología animista (como revelan las interioridades y agencias del temazcal o del horno, que se verá después).

⁴⁹ Lauro Lascano Violante, 35 años, San Jerónimo Amanalco, 20 de mayo de 2015.



Figura 3. Figuras de masa previas al horneado. Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004. Fotografía: David Lorente

2) El pan *zoomorfo*. Estas figuras de masa evocan, a menudo de forma abstracta y poco figurativa, animales como palomas, gallos, pollos, venados, conejos, cerdos, burros, perros y gatos, seres iconográficamente distantes de los diseños óseos, pero cuya constitución seca y dura los identifica conceptualmente con los muertos, como señalan los nahuas refiriendo que comparten las mismas cualidades que otro tipo de panes: “su masa es la misma, son iguales, pero con otras formas”. A menudo, la variedad de diseños opera como un sello familiar del pan —adoptado libremente y transmitido entre generaciones— que permite identificar al grupo parental que lo modeló.⁵⁰ Una mujer explicó: “mi hermano hacía un pan de carnero, con

⁵⁰ Es interesante mencionar que en la Sierra de Texcoco existe la posibilidad de que cierto animal doméstico se entregue “en lugar de” o en representación de una persona específica; ocurre, por ejemplo, en el caso del guajolote destinado al baile matrimonial del *tonal* y se logra mediante el proceso de crianza del animal en el seno del hogar del criador-donador (recurriendo a palabras, alimentación, afecto, familiarización y cohabitación) (véase Lorente 2020b). En el caso de la elaboración del pan de muerto *zoomorfo*, la lógica deriva de los aspectos asociados con la “producción” o “confección” doméstica, un proceso en parte identificado por los nahuas con la crianza mencionada, pues las principales prácticas involucradas en la producción son análogas.

su orejita y su cuerno retorcido; y en mi familia hacen uno de paloma”.⁵¹ Estos diseños constituyen un marcador de identificación y adscripción a un determinado grupo social y, como explican los nahuas, no son tomados en cuenta por los difuntos.

3) Finalmente, el pan *antropomorfo*, que presenta tres variantes: a) un tipo de figuras alargadas provistas de rostro, brazos cruzados sobre el pecho y piernas, semejando cuerpos de hombre y mujer; b) panes antropomorfos con mayor individuación y personalización, pues “imitan la figura de la persona que ha muerto, como si fuera su fotografía; a algunos se les pone su nombre y ayudan a recordarlo”,⁵² y c) panes antropomorfos de cerca de 30 cm de largo, denominados “calaveras grandes”, que esbozan cuerpos ovalados y estilizados. De estos últimos cada familia hace dos piezas —por lo que se les denomina “la pareja”—, en memoria de los muertos recientes más apegados al hogar: generalmente el padre o la madre de uno de los cónyuges de la vivienda, “los abuelitos”. Las “calaveras grandes” se disponen, una junto a la otra, en la repisa o en la mesa central. “Mi mamá —dijo un hombre— siempre apartaba masa para ‘la pareja’: hacía en el pan las formas de una mujer y de un hombre, a su mamá y a su papá, los dibujaba, es una cosa como de costumbre”.⁵³ La representación con pretensiones fidedignas y precisas de los difuntos, cabe mencionar, pareciera encontrar un referente en ciertas prácticas de la época prehispánica.⁵⁴

⁵¹ Micaela Peralta Espinosa, 65 años, San Jerónimo Amanalco, 20 de mayo de 2015.

⁵² Lauro Lascano Violante, 35 años, San Jerónimo Amanalco, 20 de mayo de 2015.

⁵³ Lauro Lascano Violante, 35 años, San Jerónimo Amanalco, 2 de junio de 2015.

⁵⁴ En la tradición mesoamericana prehispánica se documentan prácticas ceremoniales en que se recurre a efigies personalizadas de los muertos en ciertos rituales mortuorios (aunque, a diferencia del pan, se trataba de elementos no comestibles). Al respecto, Alfredo López Austin (1996, 1: 367) menciona el rito funerario mexicana llamado *quitonaltia*, en el que se colocaba una efigie de madera del difunto sobre la caja con los restos incinerados o cuando éstos no pudieron ser rescatados de las aguas; el aspecto destacado es que se consideraba que la efigie lograba atraer “las dispersas fracciones del *tonalli*, que así pasarían al interior [...] para ser conservadas”, lo que sugiere una acción de “atracción” generada por la efigie y dirigida a los componentes anímicos de la persona (lógica de “llamada” que podría resultar en parte análoga a la involucrada en el empleo de los panes-calaveras grandes de Texcoco, destinados a convocar a las *animitas*); Mercedes de la Garza (1997, 19) refiere que, entre los mayas clásicos, los difuntos se disponían dentro de una gran olla que se tapaba con una laja y un túmulo con la efigie de la persona fallecida. El uso de efigies y figuras de difuntos que reproducen su fisonomía pareciera constituir, pues, en distintas tradiciones de Mesoamérica, un difundido recurso dirigido a atraer al alma a ciertos objetos o lugares.

Antes de continuar con Texcoco, es importante apuntar, como inciso, que el hecho de elaborar distintas figuras de pan para honrar a los muertos ha sido documentado en diversos pueblos indígenas actuales, lo que permite intuir diferente significación y utilización de tales diseños. Por citar algunos ejemplos, entre los otomíes de Hidalgo se registran “los ‘panes de los ángeles’, *ânsàthúhme*, [que] son pequeños personajes con los brazos cruzados (hombre y mujer), animales domésticos (burro, perro, gato), aves (águila, gallina) u objetos (canastas) adornados con harina coloreada de rojo o verde, en los que la forma del cuerpo alude claramente a modelos iconográficos prehispánicos” (Galiniér 1990a, 221). Los nahuas de la Huasteca veracruzana, por su parte, “hacen panes en forma de hombres y mujeres, animales y pequeñas canastas” (Sandstrom 2010, 367). Entre los totonacas de Puebla, “la variedad de las formas del pan es casi infinita. Los preferidos son los muertitos, en forma de personajes diminutos y decorados con una pasta de harina roja en dibujos cruzados; el cocol, la estrella, el pato, el águila, la margarita, la corona con plaquitas de azúcar, el diablito [...]” (Ichon 1973, 199). Los nahuas de Tlaxcala preparan también una diversidad de panes de muerto u hojaldras: elípticos, redondos, con huesos; coronas, rosquillas, canastas; el pan *tochtl* (con forma de conejo) y el *maïtl* (en forma de mano) se dejaron de hacer el siglo pasado (Nutini 1988, 170, 122, 222).⁵⁵

En Texcoco, las tres categorías de pan referidas parecieran definir —del pan-calavera a los panes antropomorfos— el tránsito de un extremo de generalización (la calavera), a un nivel intermedio de identificación (el zoomorfo, adscriptor de pertenencia a una familia concreta) hasta alcanzar un alto grado de individuación y personificación de ciertos difuntos (el pan antropomorfo abstracto, el que retrata al muerto y los que integran “la pareja”). Tal distinción se corresponde además con el uso ceremonial de las diferentes categorías de pan: desde la calavera y el pan zoomorfo que, más abundantes, y tras ser ofrecidos en el altar, se destinan —una parte— al regalo e intercambio entre compadres al terminar la festividad del Día de Muertos (y, por tanto, a la exofagia) —mientras que otra cantidad de estos

⁵⁵ En Tlaxcala los diferentes tipos de pan parecen responder a la distinción entre las edades y causas de fallecimiento de los difuntos, algo ajeno a la lógica de Texcoco. Indica Nutini (1988, 218): “A los bebés, niños y adultos que murieron por causas naturales se les ofrecen las hojaldras clásicas: redondas-pequeñas para los primeros, redondas medianas para los segundos y grandes elípticas para los terceros. El pan de muertos para quienes murieron en accidentes son coronas y para quienes murieron violentamente canastas o rosquillas (o, en las laderas suroccidentales de La Malintzi, hojaldras coloradas)”.

panes queda en los altares y se junta con los panes recibidos para el consumo doméstico posterior—; a los panes antropomorfos, elaborados en cantidades más restringidas, que —como indica la proscripción— bajo ningún término deben ser puestos en circulación, pero sí consumidos en el ámbito doméstico por los miembros de la familia a lo largo del año (esto es, restringidos a la endofagia), un aspecto relevante en la concepción local. Es importante enfatizar este hecho dado que, en otros pueblos indígenas de México (como entre los nahuas de Cuacuila, Huauchinango [Báez Cube-ro 1996] y Tzinacapan [Lok 1991], por ejemplo, o los mixtecos de Oaxaca [Monaghan 2005, 230]), a los miembros de la familia no les está permitido consumir su propio pan, registrándose así una suerte de prohibición de la endofagia que induce en consecuencia a intercambiar los panes con los compadres o visitantes.⁵⁶ Más adelante se analizará con detalle sobre el empleo y la circulación, o no, de este alimento en Texcoco.

LA ELABORACIÓN CEREMONIAL DEL PAN DE MUERTO ORGANIZACIÓN Y GRUPOS PARENTALES DE TRABAJO EN EL ÁMBITO DOMÉSTICO

El proceso de preparación del pan se concentra en un solo día y activa la configuración de una modalidad de grupos familiares de trabajo que tienden a responder a una forma de organización social patrilineal recurrente en la Sierra. De acuerdo con esta dinámica, los miembros de la familia extensa patrilineal, que ocupan casas diseminadas en la misma sección del pueblo, concurren con sus esposas e hijos a la vivienda del hombre de más edad, generalmente el abuelo ya anciano de la patrilinea,⁵⁷ en cuyo horno se elabora el pan. De esta manera, la elaboración del pan está imbricada con el sistema de parentesco nahua serrano, que privilegia la herencia masculina de los terrenos y la residencia postmarital neolocal de la pareja, junto al vínculo ritual con el hombre más anciano de la familia.

⁵⁶ Entre los mixes de Oaxaca, por el contrario, nadie consume las ofrendas destinadas a los difuntos (Pitrou 2014).

⁵⁷ El término *patrilinea* denota la configuración de varones emparentados por filiación patrilineal que heredaron terrenos de un padre común y construyeron sus viviendas “en el mismo rumbo”, constituyéndose así una suerte de constelación territorialmente localizada de familias ligadas patrilinealmente y situadas en determinada sección del pueblo.

En torno al día 27 de octubre, las familias de las casas aledañas de la patrilinea acuden a la vivienda del abuelo, donde reside a veces el ultimo-génito o *xocoyote* (con su mujer e hijos, si se casó).⁵⁸ Los parientes configuran allí lo que puede denominarse como un “grupo de acción” o *task-oriented action group* (Taggart 1976),⁵⁹ dirigido a la realización de tareas concretas, esto es, una entidad colectiva de individuos que “trabajan juntos como uno” en el sentido de que cooperan, coordinan su trabajo y comparten conjuntamente los beneficios del mismo dentro del grupo, aunque residan en casas distintas (Good 2001, 2005). La unidad del grupo de acción se plasma conceptualmente en la preparación entre todos de un solo bulto de masa, algo que enfatizan los nahuas en sus comentarios: “nuestro pan es importante porque *lo hacemos entre todos y lo compartimos*, y también porque lo trabajamos juntos *para los muertitos*”.

Los *tlemiches* “hechos en familia” se prefieren al pan comprado o “comercial” que ofrecen ciertos vendedores ambulantes o los mercados de las poblaciones serranas con motivo de la celebración del Día de Muertos. Un hombre de Amanalco explicó:

A lo mejor nuestro pan sale con tantita ceniza pero es muy bueno, es limpio porque nosotros lo hacemos, además es tradicional porque no se le echa manteca o endulzante; nosotros lo preparamos, lo cocemos, y sale más barato y alcanza más que el pan comprado.⁶⁰

El testimonio trasluce diferentes valores locales relevantes que, aludiendo en apariencia a criterios de carácter económico o higiénico, parecieran referirse en realidad a conceptos de carácter local que manifiestan la calidad e idoneidad del pan doméstico como ofrenda frente al pan comercial. Esto se expresa en su “limpieza”, en el sentido de la participación de la “fuerza” de los miembros del grupo patrilineal, y no de otros, mediante su involucramiento en la elaboración; en el control de los ingredientes; y en un aspecto ritual considerado significativo: su capacidad de “rendir”, de llegar a todos, de ser abundante y vincularse con la prosperidad. En suma,

⁵⁸ El *xocoyote* reside allí en calidad de cuidador de los padres en su vejez y potencial heredero de la vivienda. Véase al respecto Robichaux (2005).

⁵⁹ Taggart (1976) destaca la tendencia a la orientación patrilineal de estos grupos entre los nahuas.

⁶⁰ Éste y el testimonio anterior: Lauro Lascano Violante, 35 años, San Jerónimo Amanalco, 27 de octubre de 2015.

lo que les otorga a estos panes un valor especial es el esfuerzo común invertido para producirlos, fruto del “trabajo” conjunto, que se opone a las características despersonalizadas, anónimas y a la ausencia de eficacia ritual como ofrenda atribuidas al pan comercial. Elaborar el pan mediante la coordinación del grupo parental sitúa la producción de la que constituye tal vez la ofrenda más relevante del altar y el culto de los difuntos en las dinámicas de transmisión y reproducción social.

El grupo de trabajo debe reunirse en torno al 27 de octubre, dado que se considera que el 28 comienzan a llegar las ánimas y el pan debe estar ya dispuesto en el altar. Asimismo, además del temporal, se esgrime un motivo de orden cosmológico para elaborar el pan con anterioridad a la llegada de los difuntos. El horno debe encontrarse apagado el día 28. Según los nahuas, de elaborarse el pan con posterioridad, las ánimas que arriban a las viviendas para consumir las ofrendas de los altares correrían el riesgo de quemarse o de consumirse en el fuego. A este riesgo están igualmente expuestas las ánimas de los difuntos que fallecieron durante ese año y acuden, inexpertas, a visitar los altares. “Se dice que, cuando llega un muerto por primera vez —que le decimos que ‘se viene a estrenar’— no se debe hacer el pan en esa casa porque se puede quemar el difunto, el alma no sabe acercarse allá; entonces se manda a hacer el pan con un familiar distante o con un vecino”.⁶¹ El fuego (*tlecontli*) es, pues, concebido como un elemento ambiguo: permite la conversión ritual del pan en difunto por desecación y endurecimiento —constituye la condición para elaborar su alimento—, pero al mismo tiempo conforma un elemento antagónico, del que las almas no saben defenderse, que amenaza con consumirlas, dañando o extinguiendo a los difuntos (cuya existencia como ánimas no parece exponerse a otros peligros semejantes en su arribo a la tierra).⁶²

Los grupos residenciales acuden a la vivienda del abuelo y cooperan comprando ingredientes o aportando el dinero equivalente y con trabajo físico. La descripción del proceso de elaboración del pan que se presenta a continuación se basa en un estudio de caso efectuado recurriendo a la observación etnográfica y la participación directa con los miembros de una patrilinea de la población de Santa Catarina del Monte en octubre de 2004. La organización y dinámica de elaboración del pan presentaron similitudes

⁶¹ Micaela Peralta Espinosa, 65 años, San Jerónimo Amanalco, 20 de mayo de 2015.

⁶² En este sentido, la identificación de las ánimas con mariposas (aunque se trata de mariposas diurnas) hace pensar en el peligro que representa también el fuego para los lepidópteros, y otros insectos, imagen de las almas.

con respecto a la de las patrilíneas vecinas. La descripción se enfoca en el desarrollo de las acciones técnicas y sociales del proceso productivo e intercala exégesis de los participantes, surgidas en conversaciones entabladas en distintos momentos de la elaboración del pan o, en ciertos casos, con posterioridad a ella.⁶³

El grupo lo conformaba el padre, dueño de la casa, su mujer, tres hijos casados con sus nueras, una hija que residía en otra población y acudió a la casa paterna, y tres niños, hijos de los hombres casados. Acudieron temprano el 27 de octubre con los ingredientes respectivos. Varios hornos humeantes de Santa Catarina revelaban la decisión de otras patrilíneas de elaborar el pan ese día.

El grupo de acción se rige por una división sexual del trabajo. En primer lugar, dos de los hombres vertieron en un barreño de aluminio —aunque también se usa una artesa de madera de cedro llamada *tezpetate*— los ingredientes de la masa: 20 kg de harina de trigo, 2 litros de aceite, 2 kg de huevos, 2 kg de guayabas (preparados en 2 litros de agua), 400 gr de canela en agua, 1 litro de pulque (utilizado como levadura) y 4 kg de azúcar. A la mezcla resultante se la denomina “un bulto” de masa. Con cantidades suplementarias añadidas al barreño se alcanzó un volumen dirigido a la elaboración de 50 kg de pan, de los cuales cada grupo residencial recibiría 10 kg —10 kg el padre, 10 kg cada uno de los tres hijos casados y 10 kg la hija—, equivalentes al contenido de dos canastos o *chiquihuites*.

En ocasiones se registran variaciones en la proporción y en los ingredientes. Algunas recetas parten de una medida estándar de 10 kg de harina, a la que corresponden 1 litro de aceite, 2 kg de huevos, 1 litro de pulque y 2 kg de azúcar. A partir de esa cantidad se aumenta el volumen de masa proporcionalmente según el número de grupos residenciales involucrados. En cuanto a los ingredientes, se contempla que el anís puede suplantar a la canela, la leche al agua, y que el extracto de frutas aromáticas como la guayaba o la naranja, así como el aguamiel, se pueden añadir al pan para intensificar su fragancia y su sabor. No obstante, un ingrediente se considera indispensable: el pulque. Se dice que, al ser incorporado a la masa, éste logra, unido al calor del fuego, endurecer el pan. “Como lleva pulque —se explica—, el pan queda bien duro”; “el pan se hace para los muertos y, como

⁶³ En años sucesivos se registraron casos análogos y esta información fue cotejada con el del día documentado.



Figura 4. Amasando, en dos porciones, el “bulto” de masa para elaborar el pan. Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004. Fotografía: David Lorente

lleva pulque y no levadura, queda durito”.⁶⁴ Además de contribuir a asimilar el pan a la dureza de los huesos, el pulque se considera un alimento de carácter fragante ofrecido a los difuntos, una ofrenda que, junto con el trabajo del grupo parental y la “fuerza” del calor del horno, queda contenida e incorporada en el pan.

El padre de la casa revolvió y batió la masa ayudado por uno de sus hijos, para mezclar los ingredientes y prevenir que se esponjase. Dividida en dos partes, y dispuesta sobre una mesa de madera, dos de los hombres amasaron frente a frente cada mitad durante veinte minutos (véase figura 4). La fase siguiente consistió en dejar reposar la masa. Se creó una pausa que dirigió la actividad en dos direcciones simultáneas: los hombres acudieron a supervisar el horno —encendido de madrugada— y las mujeres, que estuvieron elaborando atole durante el amasado, prepararon el desayuno. El pan tarda cerca de dos horas en reposar y otro tanto en calentarse el horno, tiempo en el que se desayuna. El horno se calienta progresivamente hasta alcanzar la temperatura deseada y, mientras, fermenta el bulto de masa.

⁶⁴ Testimonios de María Espinosa, 62 años, Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004.

*El simbolismo mortuorio del bulto de masa
y la participación del petate*

La fermentación de la masa se considera un momento central del proceso ritual-productivo y el recurso técnico empleado expresa un marcado simbolismo mortuorio: un petate sirve para envolver el “bulto”,⁶⁵ que, tendido y enrollado en el suelo de la vivienda, evoca en el consenso de todos un cadáver. Desde un punto de vista técnico, se explica que la masa no debe enfriarse en la fermentación, y el petate la conservará en condiciones de calor. “Si le da airecito a la masa, no sirve el pulque que se le puso como levadura, y ya no se cuece bien [...]. El petate es muy caliente y no deja que la masa se cuartee; a veces se usa una cobija o un mantel, pero el petate es mejor”. Una de las mujeres fue explícita al revelar el simbolismo mortuorio de este elemento: “con ese petate más antes se amortajaba a los muertos, se envolvían en una cobija y en un petate, igual que la masa”.⁶⁶

Envolver la masa como un difunto y tenderla en el suelo pareciera sugerir una homología entre el proceso de enterramiento y descomposición del cuerpo —su reducción a huesos, imagen de los muertos—, por un lado, y el proceso de fermentación del pan, por el otro. La fermentación constituye un primer acto del proceso de identificación de la masa con un cadáver, de la conversión del pan en muerto. Asimismo, se da una convergencia temporal de dos secuencias calóricas asociadas en el mismo proceso ritual-productivo: el calentamiento de la masa durante la fermentación, incrementado por efecto del petate, activa el poder fermentador del pulque, precisamente en un momento en el que el horno, cuya función será endurecer los panes, se encuentra también acumulando calor. Se trata de los preámbulos de la conversión última de la masa en difunto-antepasado, esto es: en “pan de muerto”.

El simbolismo del petate como envoltura mortuoria —del bulto de masa entendido como cadáver— remite a un tratamiento de la masa como entidad unitaria. El petate alude a un bulto de carácter blando identificado con el

⁶⁵ En una descripción se empleó el verbo náhuatl *quimiloa*, como “envolver, enrollar, amortajar” (Juana Velázquez, 79 años, Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004).

⁶⁶ Éste y el testimonio anterior: María Peralta, 61 años, Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004. La asimilación puede ponerse en relación con las observaciones etnográficas de Lok (1991) en Tzinacapan, Puebla, donde también a los tamales, elemento central de la ofrenda, se les atribuye un simbolismo funerario.

cuerpo de un ser humano fallecido. Posteriormente, la división de la masa en múltiples panes individuales y su cocción en el horno marcan el tránsito de este “cadáver” al conjunto de huesos secos y endurecidos del “difunto”, el muerto antepasado. A lo largo de las secuencias de elaboración del pan se identifican, pues, dos momentos o fases distintas del proceso de producción conceptual (y dos acepciones) de un muerto: 1) la preparación de la masa fresca identificada con el cuerpo de un cadáver depositado y entregado a la tierra y, mediante la desecación y el endurecimiento del horno, 2) la conversión de los fragmentos de masa en una serie de restos óseos imagen del “difunto-antepasado”.

El empleo del petate apunta también en otra dirección. La mujer del dueño de la casa precisó: “El petate es importante porque antiguamente servía también como mesa y para sentarse. Cuando se acercaba el Día de Muertos comprábamos un petate porque debíamos amasar pan: para que la mezcla estuviera buena se tenía que amasar en el petate. El petate también era antes como la mesa, allí sentados se comía antiguamente”. En el contexto de Todos Santos, la imagen del petate-mortaja pareciera ligarse conceptualmente con la significación de la estera pensada como un “asiento” para preparar la masa y para comer. La mujer de la casa agregó:

Ese petate sobre el que amasábamos el pan de muerto se extendía después debajo de la mesa donde se dispone el altar, como una segunda mesa bajo ella, y allí se ponía —y se sigue poniendo todavía— una ofrenda bien grande. Se llena la mesa del altar con los plátanos, naranjas, guayabas [...] y todavía tienes abajo la mesa del petate: ahí se sirven los alimentos cocinados, el guajolote en mole, el arroz, los tamales, las tortillas, el dulce de calabaza, el atole de frutas y los refrescos, se pone el pan que sobra, los *chiquihuites* para que los difuntos se lleven la ofrenda [...]. Ese petate es como la mesa de los difuntos, ahí se les sirve de comer [...]. El petate es donde les invitamos a que se sienten y a que se sirvan, es un asiento y es una mesa. Ahora, ese petate cada año se compra, para el siguiente año, ése no se tiene que guardar, cada año se tiene que volver a comprar uno nuevo.⁶⁷

El petate servía para amasar el pan y para envolver después la masa durante su fermentación, aspectos destacados del proceso productivo. Posteriormente, este petate se constituía en el piso inferior del altar —o quizá

⁶⁷ Éste y el testimonio anterior: María Peralta, 61 años, Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004.

en el único piso cuando no había mesas—, transformándose así el objeto de carácter culinario cuya funcionalidad se asociaba con la preparación de la masa en parte integrante del propio altar en forma de “asiento” y de “mesa” para convocar e invitar a los difuntos a recibir las ofrendas dispuestas al nivel del suelo sobre la estera. El petate representa así un elemento polisémico de la ofrenda, en el sentido propuesto por Dehouve (2007, 121) para los contextos rituales, en los que un objeto-significante connota y concentra diversos significados. El petate contribuye a producir, como envoltorio mortuorio, el pan en tanto “cuerpo” y “huesos” de los difuntos —vinculándose así con el simbolismo de la muerte—, pero integra también una parte central del altar ofreciendo un “asiento-mesa” donde se considera que los difuntos —personas de autoridad— pueden sentarse en una invitación honorífica para aceptar el banquete ofrecido. En palabras de Dehouve (2007, 61-62): “se trata de convidar a un personaje, haciéndole un asiento y una mesa [...]. El atributo del poder es la posición sentada y no hay potencia que carezca de asiento”. El petate como productor de muertos, pero también mesa y asiento para los muertos.⁶⁸

La elaboración de las figuras

Retornando al proceso productivo, tras fermentar la masa uno de los hombres retiró el petate y dividió el bulto en rollos que convirtió en cinco o seis bultos menores. De ellos, otro hombre cortó trozos más pequeños y amasó esferas de 8 o 10 cm. Mujeres y niños formaban un grupo en torno a una mesa y, tras recibir la masa, se dedicaron a modelar las figuras. Aplanaron las esferas con un rodillo de madera convirtiéndolas en gruesas tortillas. Unas las redondearon para formar los panes calavera y adhirieron encima adornos en relieve —grecas a modo de huesos con un alto grado de abstracción y tiras de masa cruzadas— extrayéndolos de otra esfera previamente aplanada. Modelaron otras figuras con forma de animales —gallos, pollos y conejos— e imprimieron en la masa el tallo de una flor de cempasúchil para formar los ojos. Formaron también pequeñas figuras antropomorfas estilizadas de hombres y mujeres con los brazos cruzados sobre el pecho y las piernas como simples apéndices con forma triangular.

⁶⁸ La venta de petates en los tianguis de la Sierra, como el de San Jerónimo Amanalco, y su presencia en los altares revela la vigencia de su uso en distintos hogares actuales.

La dinámica de trabajo derivó en la constitución de dos grupos: los niños aplanaban la masa con rodillos mientras las mujeres perfilaban las figuras y platicaban entre sí de asuntos vinculados con Todos Santos (contenido de los altares, relatos sobre sueños). En cierto momento, los niños, todos menores de seis años, comenzaron a modelar por sí mismos las figuras, amasando panes análogos a los de los padres, aunque más imperfectos y de menor tamaño ($1/2$ o $1/3$); esta categoría de figuras-miniatura se juntaron con las demás y fueron tratadas con igual deferencia que las elaboradas por los adultos: “aunque salgan chuequecitos, pero sirven”,⁶⁹ dijo una mujer. Uno de los hombres participantes recordó:

Cuando yo era niño, a nadie se le impedía que hiciera el pan; a todos nos emocionaba, todos nos amontonábamos por nuestro cachito, hasta el bebé más chiquitito, hasta el niño de dos años así pequeñito pedía su pedazo, y nada más había que estar cuidando de que no se comiera la masa. Pero ya le intentaba, ya iba aprendiendo, y se va siguiendo la costumbre generación tras generación [...]. Se les va enseñando, animándoles, por eso empiezan los adultos a decir: “Hay que hacer un pan más bonito para mi tío que va a venir”, y todos los niños ayudan amasando.⁷⁰

El incentivo a participar motivado por valores locales y el involucramiento sin restricciones en las actividades relevantes de los mayores rige el aprendizaje infantil de elaboración del pan en su contexto real y coordinándose las acciones de adultos y niños durante el proceso (Lorente 2015a, 79-82).

Con los últimos fragmentos de masa, el dueño de la casa elaboró las dos figuras antropomorfas de “la pareja” o “calaveras grandes” destinadas a los muertos más recientes que serían dispuestas en la repisa o la mesa central del altar. Su confección se considera un acto “de mucho respeto” dentro del proceso productivo que sólo puede efectuar una persona de edad.

Cuando todas las figuras de pan estuvieron decoradas, una mujer las colocó con cuidado a lo largo de una sábana extendida en el suelo; allí fermentaron durante media hora engrosando su tamaño.

⁶⁹ María Durán, 35 años, Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004.

⁷⁰ Concepción Durán, 40 años, Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004.

La cocción del pan y la dotación de “agencia” del horno

Dado que se concibe al horno como la contraparte masculina del temazcal, en sus inmediaciones sólo es permitida la presencia de varones. Los panes fueron llevados por los hombres en charolas desde la casa hasta el patio y, antes de introducirlos en el horno, se inició la limpieza del carbón acumulado en su interior.

Es importante hacer un breve inciso acerca del artefacto de cocción. Los nahuas conciben al horno como un ser dotado de agentividad (Gell 1998; Severi 2007; Santos Granero 2009), entendida como capacidad de acción consciente, de subjetividad, emociones y una conducta “caprichosa” o voluble, susceptible de ser orientada hacia los fines deseados. Una vez encendido, el horno actúa como un ser vivo con relativa independencia de sus creadores, que manifiesta poder y peligrosidad y exige ser alimentado regularmente (Neurath 2013, 43, 25; 2016). Al ser nutrido convenientemente y recibir un tratamiento respetuoso, el horno se torna susceptible de interactuar con los otros participantes rituales brindando su “trabajo” de manera colaborativa y recíproca en los mismos términos que una persona nahua (Good 2005; Lorente 2020b). En un “régimen de co-actividad” —atendiendo a la noción acuñada por Pitrou (2015)—, es decir, de acción coordinada entre los hombres del grupo y la intervención del fuego —expresión de la subjetividad del horno—, se alcanza eficazmente el propósito de la cocción: la conversión del pan en “huesos”. El horneado debe ser coordinado por los hombres participantes debido a que el horno manifiesta una conducta “caprichosa” y voluble, susceptible de revelarse como artefacto y devorar los panes albergados en su interior, sabotando el proceso productivo. Fuera del contexto ritual, no obstante, a lo largo del año el horno permanece inactivo y resulta inocuo (Chamoux 2011, 172-73; Santos Granero 2009, 10).

El empleo, pero también la construcción del horno, lo vinculan inextricablemente con el mes de los muertos. Su edificación tiene lugar precisamente en esas fechas: entre los meses de octubre y noviembre. Constituye una obra rápida, que levanta en un solo día el hombre de la casa cuando, tras casarse, recibe de su progenitor un solar para vivir: los nahuas consideran como más adecuado el horno de tierra, aunque también se construyen de ladrillo o tezontle revestidos de barro; de confección semiesférica, presenta una lámina metálica como puerta y un foco colgado encima para iluminar el interior.

Al horno se le confiere agentividad durante su construcción y primer encendido. Es el padre de familia quien, en este sentido, actúa en términos de un especialista ritual.⁷¹ Antes de comenzar, anuncia: “Aquí se va a construir un horno, queremos que funcione bien y que sea un buen horno, que no queme el pan”. La eficacia del horno es propiciada inicialmente mediante un acto performativo, esto es, con la enunciación de una orden inaugural que define y establece lo que se va a fabricar y cómo se desea que funcione. El día de su primer encendido tiene lugar la activación de la vida y agentividad del artefacto. Esto sucede, en la lógica nahua, mediante tres acciones rituales encadenadas. En primer lugar, la recitación, por parte del padre de familia, de una breve oración inaugural: “Ave María Purísima, en honor de las ánimas benditas se va a hacer el pan”.⁷² La invocación establece una suerte de consagración del horno a la Virgen María, convocada como deidad tutelar, así como la incorporación de una dotación de su “fuerza” o *chicahuatliztli* al artefacto. En segundo lugar, la alimentación inicial del horno, efectuada mediante el ofrecimiento ceremonial de libaciones de pulque asperjadas sobre la superficie de tierra de la bóveda, una ofrenda concebida como líquido vital “para que tome el horno”.⁷³ En tercer lugar, al horno se le destina una “comida” inicial conformada precisamente por la entrega de uno de los panes que, a partir de entonces, se asume que el artefacto deberá hornear:

Cuando se enciende por primera vez el horno, se le echa pulque, y también el primer pan que se introduce, ése no es para que se lo coma nadie, ése es del horno: se le deja a él, aunque se saque un rato, o si se le deja ahí, nomás se mueve, se hace a un ladito y se meten los otros panes, y ya el otro se deja hasta que se termine, o

⁷¹ Entre los tlapanecos de la Montaña de Guerrero, Dehouve señala el desempeño y habilidad de los padres de familia como especialistas rituales: “las competencias rituales están ampliamente difundidas entre la población masculina. Dicho de otro modo, el especialista de base es el propio jefe de familia, [...] capaz de realizar los rituales en beneficio de sus familiares” (Dehouve 2015, 137).

⁷² Éste y el testimonio anterior: María Peralta, 61 años, Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004. La breve invocación es posible que represente una versión sintética o abreviada de una oración más extensa recitada anteriormente, pero no se nos indicó que se enunciaran exhortaciones más largas.

⁷³ Esta práctica parece encontrar una ascendencia en aquéllas registradas en tratados coloniales. Pedro Ponce (1953) menciona un acto semejante de aspersión de pulque en ritos del primer periodo colonial; De la Serna (1953) documenta diversos casos en que el pulque es ofrecido como ofrenda a entidades como el fuego y el fogón, el agua, la tierra, los montes, los Santos, los ídolos o los palos del volador, con fines propiciatorios.

incluso, si se sacó, al final se vuelve a meter, ya hasta está apagado el horno, pero todavía está caliente y se le deja que se queme, luego hasta se hace carbón: ése es del horno, ése y el pulque se le dan. Ese pan no se lo debe de comer nadie: se le deja a él y se le dan las gracias.⁷⁴

La doble ofrenda de pulque y pan contribuyen a “despertar” al horno y al mismo tiempo a nutrirlo, pues, en tanto instrumento doméstico de trabajo, el horno necesita con qué nutrirse y mantenerse para desempeñar su actividad productiva (Chamoux 2011, 176-77). Por último, tras el primer horneado, acontece un acto de agradecimiento; se procede a darle las gracias al horno bajo el entendimiento de que constituye un artefacto provisto de subjetividad y en consecuencia receptivo ante las expresiones verbales de respeto, que debe colaborar voluntariamente en las labores encomendadas. Atendiendo entonces al proceso de construcción, a la alimentación inicial del horno y al trato dispensado, es posible reparar en cómo opera en él una imbricación entre las dinámicas de “fabricación y domesticación de lo vivo” (Pitrou 2015): a la vez que se dota de agentividad al artefacto, se lo “educa” acerca del comportamiento adecuado que deberá mantener durante su vida productiva.

Situados junto al horno, los varones del grupo de trabajo comenzaron por retirar el carbón acumulado en su interior, producto de la leña de encino⁷⁵ consumida desde la madrugada, recurriendo a una particular escobilla, de la que explicaron que sus materiales —jarilla, fresno o estafiate— “tienen un olor agradable y se lo transmiten al pan”,⁷⁶ sumándose así a los aromas del pulque o a los extractos de frutas con que se preparó la masa y que resultan, se dice, gratos a los difuntos. Se asiste, pues, a lo largo del proceso productivo a una gradual acumulación de sabores-olores en el mismo pan, tanto durante la fase de amasado como en la dinámica de cocción. Y un aspecto destacado por los nahuas es que la materialidad constitutiva del horno se involucra asimismo en esta acumulación de aromas incorporados al pan. Se explica que, “en el horno tradicional, el pan sabe como a tierra y es más natural; cocido en horno de metal tiene otro sabor”.⁷⁷ Pulque fragante o aroma de frutas, plantas secas y aromáticas de la escobilla, y la

⁷⁴ Concepción Durán, 40 años, Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004.

⁷⁵ Se prefiere la leña de encino arguyendo que es una madera dura que hace brasa, no tizna y produce menor humo.

⁷⁶ Luis Durán, 43 años, Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004.

⁷⁷ Concepción Durán, 40 años, Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004.

tierra o adobe que conforman el horno proporcionan e imprimen, en fases sucesivas, su olor sobre el pan: el proceso técnico-productivo implica entonces una adición de aromas que acompañan las secuencias de conversión de la masa en un “pan de muerto”. En cuanto al leve sabor a tierra que proporciona el horno tradicional, se trata, como revela el testimonio, de un efecto deliberadamente buscado, y esta presencia del elemento tierra en el horneado y, por tanto, en la fase final de elaboración del pan, insinúa la homología, manifiesta explícitamente en ocasiones, entre la bóveda terrosa del horno provista de la abertura de su boca y una fosa funeraria excavada en la tierra (véase figura 5). La cocción aparece así revestida de un simbolismo mortuorio en el que el horno implica una suerte de “entierro” de los panes, por cuya boca entran figuras de masa y son extraídas como huesos-difuntos.⁷⁸

El horneado se acompaña del empleo del pulque. Se dice que mitiga el efecto “secante” del horno y el cansancio en los hombres dedicados al trabajo; a la vez, desde un punto de vista ritual, su consumo pareciera operar como un elemento de unión y consolidación entre el grupo de varones. Un niño fue enviado a traerlo de una casa vecina y los hombres lo compartieron; se lo ofrecieron también a un vecino que llegó de improviso y se sumó temporalmente al horneado. El pulque compartido por los varones es también invitado en ocasiones al propio horno, lo que podría llevar a pensar que esta compartición del pulque involucra y constituye a todos los miembros participantes, humanos o no, como actores sociales del proceso productivo. Asimismo, destinado al artefacto, el pulque puede cobrar otro sentido. La bebida empleada para activar la agentividad del horno durante su primer encendido se utiliza habitualmente como recurso de reconvencción del artefacto, destinado a lograr que éste manifieste un comportamiento adecuado. Si el horno produce humo excesivo, no calienta, o quema los panes, los nahuas atribuyen la causa a que “se chiquea”, al igual que los niños, y entonces se prescribe la necesidad de “regañarlo”. En un primer momento se le advierte con firmeza: “Te vamos a echar de nuevo leña, pero si vuelves a humear o a quemar el pan, entonces te vamos a tirar”.⁷⁹ Si la rebeldía del horno persiste, se le introduce leña verde como “castigo”, bajo

⁷⁸ Los hombres se sirven de una vara de madera afilada o “garrochita” para picar los panes inflados y lograr “que vuelvan a bajar y tengan el color parejito”; una vez listos, los extraen del piso del horno con una pala de madera (Testimonio de Concepción Durán, 40 años, Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004).

⁷⁹ Luis Durán, 43 años, Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004.



Figura 5. Panes, ya tostados, en la boca del horno. Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004. Fotografía: David Lorente

la premisa de que el hedor acre de la leña húmeda desagrada al horno, y proceder de esta manera contribuye a someterlo. La amenaza de derruirlo y el castigo de sofocarlo temporalmente se sustentan en una concepción del horno como artefacto provisto de agentividad y subjetividad. Después de castigar su mala conducta con humo acre, se vierte sobre la bóveda terrosa el contenido de un vaso de pulque para congraciarse: “Con ese pulque que el horno bebe ya funciona bien, hasta terminar no quema los panes y ya salen así cafecitos”.⁸⁰ De tal manera el pulque contribuye a reconducir (como contribuyó a despertar) la agentividad del horno.

Recapitulando, el pulque preside el horneado integrando a los participantes, instituyendo un grupo productivo, guiando la acción del horno, y endureciendo y fijando su aroma en los panes como parte de la ofrenda que constituirá el alimento privilegiado de los difuntos. El pulque atraviesa así el proceso ritual productivo de elaboración de los *tlemiches* y pone en relación como *leitmotiv* a los trabajadores, al horno, a los panes y a los difuntos.

⁸⁰ Concepción Durán, 40 años, Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004. Una práctica en apariencia análoga, referida al fuego, la documenta De la Serna (1953, 214) en la época colonial; escribe: “y si es alguno de sus Dioses como la tierra, el agua, los montes, el fuego, le hazen offrendas de pulque [...] y si acaso dicen, ser el fuego el enojado, ponen vn brasero sobre su altar; ó cerca del, y adornandole con ramilletes le ofrecen pulque”.



Figura 6. El pan horneado es depositado en *chiquihuites*, situados en la base del horno, junto al temazcal. Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004.

Fotografía: David Lorente

Terminada de cocer la primera hornada de panes —“secos y quemaditos”, y provistos así de su nueva identidad—, uno de los hombres persignó la primera figura sobre un canasto, diciendo: “En nombre sea de Dios, que rinda este pan”.⁸¹ Continuaron vaciando el horno (véase figura 6), cuyo contenido llenó dos canastos: metieron en ellos ramitas de jarilla y los cubrieron con servilletas bordadas. Al trasladarlos a la vivienda, llegó una nueva bandeja de figuras de masa fresca, y el horneado prosiguió durante dos horas. Al término del proceso, cada grupo residencial participante recibió dos *chiquihuites*, equivalentes a 10 kg de pan.

⁸¹ Concepción Durán, 40 años, Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004.

EL PAN DISPUESTO EN EL ALTAR COMO ALIMENTO DE LAS ÁNIMAS

Los panes de distintos diseños ocupan lugares diferenciados en el altar: las calaveras y los panes zoomorfos se disponen sueltos o en cajas de cartón y canastos alrededor de la mesa central o sobre el petate inferior; los panes antropomorfos se sitúan en la repisa o debajo de ella, en el centro de la mesa. Al ofrendarse en el altar, los panes se consagran a una serie de difuntos específicos, y, una vez atendidas las ánimas de la familia, el excedente de pan es ofrecido a las ánimas desatendidas que, agradecidas por la ofrenda, indican los nahuas, brindarán sus favores al grupo doméstico. “Al terminar de poner la ofrenda, se dice: ‘Estos panes son para las ánimas olvidadas, sin distinción’”.⁸² Explican en la Sierra que el número de panes no se debe contar, pues este acto impondría límites al potencial de abundancia ligado a la prosperidad. Los *tlemiches* son fruto del esfuerzo colectivo y, en consecuencia, constituyen una multiplicidad.

Para los nahuas, el altar configura un banquete en honor de los difuntos: se les invoca jerárquicamente utilizando los diversos panes, se les brinda un tipo de alimento particular —conformado por aromas fragantes— y se les ofrece un “asiento-petate” como invitación honorífica, a veces con platos y cubiertos, para que se sienten a comer. Al mismo tiempo, los panes, sea cual sea su forma, se identifican conceptualmente con la corporalidad de los difuntos, asimilados por la dureza y sequedad con sus huesos. En el momento inicial de colocación, a algunos se los asocia con los comensales convocados. Unos pocos, los menos, como se vio (en especial “la pareja”), incluyen los nombres y reproducen fisonomías precisas. No obstante, en general la identificación entre panes y muertos es genérica: la ofrenda de pan comparte las cualidades distintivas de los difuntos. Estos panes, que se identifican por su consistencia con los propios difuntos esperados a los que se consagra el altar, son también las ofrendas principales que se les destinan a los difuntos (cápsulas de aroma, fuerza “social” y fuerza “calórica” del horno), que se acompañan de otros dones de comida y bebida, flores, objetos utilitarios, velas como ofrendas de luz, así como del sacrificio de un animal materializado en el guiso del guajolote en mole.⁸³ Los rezos que los

⁸² Micaela Peralta Espinosa, 65 años, San Jerónimo Amanalco, 20 de mayo de 2015.

⁸³ Acerca de los mazahuas de la meseta de Toluca, indica Galinier (1990b, 254): “solamente para la fiesta del Día de Muertos podemos emplear el término de sacrificio, si nos

vivos dirigen a las ánimas y que acompañan la ofrenda comprenden diversas peticiones: suerte, trabajo (como capacidad y como actividades económicas), dinero, prosperidad, salud, capital social y relaciones fructíferas a distintos niveles. En este sentido, el altar pareciera involucrar, en cierto modo, las lógicas del “depósito ritual” (Dehouve 2007). La preeminencia de los *tlemiches* como ofrenda central pareciera manifestarse en su capacidad para condensar ritualmente en un mismo objeto los valiosos dones que se ofrendan a los muertos (aroma, *chicahualiztli*), las contraprestaciones que se esperan recibir de ellos, y a los muertos mismos, esto es: el pan parece condensar a “los seres ancestrales como dones, como donadores y como receptores de dones” (Neurath 2017, 250).

Se dice que las ánimas arriban al banquete y consumen, además de otras ofrendas, las sustancias en que está embebido el pan; se precisa que no se nutren de la “masa” física, sino de los “aromas” que ésta emana, y cuya acumulación, se vio, recopila secuencias del proceso ritual-productivo. Tres aspectos del pan se conciben nutricios en tanto ofrenda: 1) el olor fragante de los ingredientes dulces: azúcar, canela, frutas, hojas de jarilla, olor a tierra del horno y, como alimento principal, el pulque; 2) la energía social colectiva o *chicahualiztli* del grupo patrilineal que involucró conjuntamente sus esfuerzos coordinados durante la elaboración del pan; 3) la “fuerza” calórica o *chicahualiztli* asimilada al pan durante su cocción debido a la acción del fuego emanado del horno. Son, pues, estas tres dimensiones intangibles las que, de acuerdo con los nahuas, propiamente retiran y consumen los difuntos. No obstante, las ánimas, se dice, perciben tales aromas no como efluvios o sustancias etéreas, sino como panes en sí mismos, físicos, “corpóreos”. “Los muertitos no ven ‘olores’; ellos ven panes como nosotros, comen panes y se llevan también algunos panes en su regreso y los consumen en su lugar de destino; por eso les dejamos ayates y *chiquihuites* en el altar para que los carguen, y les entregamos pan en el cementerio”.⁸⁴ De acuerdo con los comentarios de los nahuas, la perspectiva de los difuntos acerca del pan es homóloga a la de los seres humanos:⁸⁵ las animitas ven

atenemos a la definición técnica [...], especialmente cuando la carne de guajolote es ofrecida a los ancestros para que la coman simbólicamente, antes de que sea realmente consumida por todos los comensales”.

⁸⁴ Luisa Peralta Juárez, 59 años, San Jerónimo Amanalco, 27 de octubre de 2015.

⁸⁵ Como he mostrado en otro lugar, las entidades no humanas, o exhumanas, que se considera manifiestan su existencia en alma o espíritu, perciben, cuando se encuentran en el dominio terrenal, los aromas y emanaciones de las sustancias y objetos con la misma fiso-

y consumen los mismos panes “físicos” que los humanos disponen, con sus distintas formas, en el altar.

No obstante, este banquete ritual alberga una particularidad principal en cuanto a los destinatarios de sus dones: las ofrendas alimenticias, y específicamente los *tlemiches*, conciernen en primer término a los difuntos; se explica que las ánimas deben degustar juntas el ágape sentadas sobre el petate o en torno a su “mesa”, sin que los humanos vivos interfieran o se entrometan en el convite. Se trata de lo que podría denominarse un régimen de comensalidad exclusivo de los difuntos,⁸⁶ cuya dinámica es puesta de relieve en distintos testimonios y narraciones orales, cuyo argumento enfatiza precisamente las consecuencias nefastas de intervenir en el consumo de la ofrenda y transgredir así las secuencias temporales claramente diferenciadas que rigen el consumo respectivo —por parte de los muertos, de un lado, y de los nahuas, de otro— del pan ceremonial. La participación humana en el banquete, cuando acontece, se da bajo consecuencias extremas e irreversibles —a veces descritas por los nahuas como castigos—, que involucran la transformación ontológica del comensal humano y su asimilación al ámbito de los difuntos:

Se cuenta que, en cierta ocasión, llegó el primero de noviembre y había una casa donde un niño estaba dale y dale con que quería un pan. Pero esos días no se le deja agarrar a nadie, primero deben venir los difuntos y luego se les pide permiso. Pero el niño era necio y no dejaba de insistir; le dice a su papá: “¿Y yo por qué no puedo agarrar un pan?” Ese año habían muerto uno de sus abuelitos y uno de sus hermanos, y su papá le explicó: “Ahorita no puedes porque ahí están comiendo uno de tus hermanos y tu abuelito, entonces déjalos que terminen y ya mañana, el día 2, a las doce, ya vas a poder agarrar tu pan”. Pero el niño seguía duro y duro: “¿Yo por qué no puedo comer?, ¿adónde están los que vienen a comer? No los veo”. “Ahí están, pero no los molestes, déjalos”. Entonces salió el papá y cerró la puerta. Entonces el niño aprovechó para meterse en el cuarto del altar y decirles a los difuntos que iba a agarrar un pan: “Pero no me acusen, ¿dónde están? Quiero verlos; nada más voy a agarrar un pan”. Dicen que dentro del cuarto se oía que platicaban, se escuchaban voces y como que conversaban. Y los papás, al darse cuenta, dijeron: “Mejor abran la puerta porque están los difuntitos, no vayan a decir que ya no

nomía y aspecto que dichas sustancias, es decir, desde la misma perspectiva que los seres humanos (Lorente 2015b, 2017). Otro tanto parece suceder con los difuntos respecto a las ofrendas y los panes de Todos Santos.

⁸⁶ Véase Pitrou (2014 y, más ampliamente, 2016) acerca de distintos regímenes de comensalidad con entidades no humanas.

quieren que esté el niño ahí adentro”. Fue la mamá a abrir la puerta. Y dicen que, al ver el cuarto donde tenían el altar, el niño estaba durmiendo ahí en el petate; entonces le hablaron y le hablaron y el niño no reaccionaba. Nunca despertó. Se quedó dormido y cuando quisieron ver lo que tenía, el niño ya había muerto. Su alma se fue con los difuntos, así nos platican.⁸⁷

Consumir el alimento de las ánimas usurpándolo del altar de Día de Muertos durante el tiempo en que se considera que ellas están alimentándose —lo que implica, *stricto sensu*, incurrir en un acto de comensalidad con los difuntos, comer *con ellos*— deriva, en consecuencia, en la conversión del comensal-infractor en un difunto,⁸⁸ y en su incorporación a la comitiva de los muertos en su regreso al mundo-otro.

Para los nahuas, esta proscripción rige únicamente en el contexto ritual. Porque, como se explica en la Sierra, el pan ofrecido en los altares persigue en última instancia instaurar un banquete más general que incluye tanto a los muertos como a los vivos, a los difuntos como a sus familiares, vinculándolos en un mismo ciclo común de comensalidad. Se trata, en apariencia, de una situación que podría parecer paradójica e involucrar una contradicción: se proscribía por un lado la comensalidad en Día de Muertos, pero se propicia después, en un tiempo y en un espacio diferenciados, concibiéndolo como un mismo régimen en el que participarán los nahuas y los difuntos, cuando los primeros consuman los panes retirados del altar. Vivos y muertos deben, pues, en términos nahuas, comer del mismo pan, pero separadamente. Esto se manifiesta a su vez en dos aspectos íntimamente relacionados de los *tlemiches*: el hecho de encontrarse provistos de dos dimensiones nutricias, yuxtapuestas e independientes —la masa y el aroma—. Estas dos dimensiones se vinculan con la posibilidad de disociar temporalmente (pero también desde una perspectiva espacial) ambos actos de

⁸⁷ Lauro Lascano Violante, 35 años, San Jerónimo Amanalco, 20 de mayo de 2015.

⁸⁸ El consumo de un alimento ontológicamente otro o dirigido a (o producido por) seres-otros, y de modo reforzado si ocurre en una comensalidad *hic et nunc*, transforma a quien lo consume en un ser de la misma categoría que los comensales involucrados en el banquete. Esta lógica alimenticia se manifiesta en distintos contextos serranos, por ejemplo, durante los casos de enfermedad en los que un nahua acepta el alimento de los espíritus “dueños del agua” (transformándose, en consecuencia, en un ser de esta clase) o en el proceso de iniciación del especialista ritual conocido como granicero o *tesiftero*, cuyo espíritu se transforma ontológicamente en un *ahuaque* o “dueño del agua” precisamente, se indica, por consumir en comensalidad con estos seres su alimento, concebido como aromas y no como sustancias sólidas (véase Lorente 2011; 2015b; 2017; 2020c, 64-65). La misma lógica parece imperar en el contexto alimenticio de los difuntos.

consumo en dos secuencias —ritual una, cotidiana la otra— del ciclo anual. Se volverá sobre ello más adelante.

Regresando a la ofrenda que consumen los difuntos, el dominio de los muertos sobre el pan ceremonial rige hasta el 2 de noviembre a mediodía, cuando en la Sierra el repicar de las campanas de las iglesias anuncia la despedida de las ánimas. Terminado el banquete, se les despide diciendo:

Nosotros ya trabajamos, nos apuramos, los esperamos, les ofrecemos, aunque sea humildemente [...]. Y si alguien faltó, porque no llegó a esta casa, llévenle [los difuntos] su pan a los que permanecieron allá en el Cielo. En casa les recibimos a ustedes: nuestros papás, hermanos, e hijos, y les pedimos por favor que les lleven pan de la ofrenda a los que faltaron o no vinieron, a los primos y los tíos, para que les conviden ustedes allá [...]. Los esperamos el próximo año a todos en el altar.⁸⁹

La despedida final tiene lugar en el cementerio, donde los parientes ofrecen a sus difuntos el último pan: allí los parientes rezan a las ánimas y les ofrendan sobre las tumbas flores de cempasúchil y pequeñas cestas con fruta y panes de muerto “para que lo lleven como itacate y, si les de hambre, se lo coman en el camino; ese último pan se les da para el regreso”.⁹⁰ Es posible así percibir cómo, en el acto de inicio y de cierre de las ofrendas conferidas a los difuntos en la festividad de Día de Muertos, los *tlemiches* recorren la totalidad de las secuencias rituales, desde el acto de inauguración del altar convocando a las ánimas, hasta la despedida celebrada en el cementerio que encamina a los difuntos hasta el próximo año.

LAS “SALUDADAS” (TLAPALOTIHUE) O EL INTERCAMBIO DE PAN CEREMONIAL

El día 2, tras abandonar las ánimas el espacio doméstico y el panteón, los nahuas dan inicio a una ceremonia de intercambio de ofrendas alimenticias entre compadres que recibe el nombre de “saludadas” (*nicon tlapalotihue*); se dice: “hay que ir a saludar y vienen a saludar”.⁹¹ La idea de que el intercambio ritual de ofrendas dispuestas en el altar propicia la reproducción de los vínculos de compadrazgo durante la festividad de Todos Santos está presente, con

⁸⁹ Micaela Peralta Espinosa, 65 años, San Jerónimo Amanalco, 27 de octubre de 2015.

⁹⁰ Micaela Peralta Espinosa, 65 años, San Jerónimo Amanalco, 27 de octubre de 2015.

⁹¹ Yazmín Arias Espinosa, 34 años, Santa María Tecuanulco, 2 de noviembre de 2015.

variantes, en distintos grupos indígenas del país. Galinier (1990a, 224) reporta entre los otomíes de Hidalgo que “el número de padrinzgos asumidos por un individuo en la comunidad es supuestamente proporcional a la cantidad de alimentos acumulados para la fiesta [de Todos Santos]”. En la Sierra Norte de Puebla, Lok (1991) destaca que Todos Santos es denominado “la Fiesta de los Compadres”, y Taggart (1983, 146) señala que intercambiar alimentos en esta festividad expresa “respeto” e “intimidad” y redonda en la consolidación de vínculos sólidos de colaboración duradera. Según Ichon (1973, 195), entre los totonacas Todos Santos “es una gran fiesta para los vivientes; una fiesta de los comestibles y una fiesta de las relaciones sociales; en particular, del compadrazgo”. Nutini (1988, 158, 295) registra otro tanto en Tlaxcala. Por su parte, Sandstrom (2010, 369) indica que, entre los nahuas de la Huasteca veracruzana, durante *xantoloj* “muchos compadres renuevan sus lazos de compadrazgo [...]. Si no se da el intercambio de comida en este momento, ello indica que el lazo de parentesco ritual está moribundo”.

La particularidad de la Sierra de Texcoco es que cierto tipo de pan juega un papel principal en este intercambio. Se indica que el pan de muerto pierde su aroma tras la marcha de las ánimas el mediodía del 2 de noviembre —“su olor esa tarde ya no es igual, ya no es tan especial: tiene un olor normal”—,⁹² y esto inaugura el intercambio de ciertos *tlemites* entre los vivos, utilizando el pan en su “materialidad”. En las “saludadas” dos tipos de pan se intercambian y circulan de manera generalizada, según una dinámica de movimiento interno, en el seno de la misma comunidad, o regional, dependiendo del pueblo serrano en que residan los compadres visitados. En esta festividad se manifiestan ciertas reglas de circulación, de endofagia y exofagia, que prescriben tácitamente reservar los panes de carácter antropomorfo para el consumo doméstico, e intercambiar con los compadres las calaveras redondas y los panes zoomorfos, que no mantienen una relación de identificación específica con determinados parientes fallecidos.⁹³

El pan *antropomorfo* —personificación de difuntos concretos— se conserva en las viviendas, queda recluido en las casas, excluyéndose del inter-

⁹² Luisa Peralta Juárez, 59 años, San Jerónimo Amanalco, 27 de octubre de 2015.

⁹³ Junto al intercambio entre compadres, estas categorías de pan se ofrecen también esporádicamente a los visitantes que arriban en ese momento a la vivienda, y en ocasiones se llevan a las casas donde hubo un muerto reciente, propiciando así la dispersión, en otros grupos, paralela al ciclo del compadrazgo, del pan elaborado en el seno de cada familia.

cambio y destinándose así al consumo exclusivo de los parientes vivos. El constituir un “retrato” individual, con rostro, e incluso nombre, del difunto, exige para los nahuas que no deba compartirse ni intercambiarse. Pero una parte de los panes *calavera* y *zoomorfo* —de carácter genérico y sin relación directa con muertos específicos de la vivienda—, los necesarios para atender al número preciso de compadres, se destinan al intercambio. En suma: la lógica del consumo social del pan en la Sierra prescribe conservar aquellas figuras (antropomorfas, formadas por la “pareja” o “calaveras grandes”) identificadas con los antepasados recién fallecidos que habitaban en la vivienda, e intercambiar —en el marco de las relaciones de compadrazgo— una parte de la producción doméstica de panes calavera y zoomorfo. La consecuencia de esta práctica, el revés de la prohibición del intercambio, y la conservación en casa de panes de los tres tipos, es clara: la inexistencia de reglas que impidan a los familiares consumir sus propios panes,⁹⁴ más bien al contrario: el valor cultural, como se verá más adelante, de consumirlos.

En “las saludadas”, cierta cantidad de estos panes circula del grupo doméstico hacia otros grupos residenciales; y a la inversa, *tlemiches* calavera y zoomorfo con diseños distintivos, preparados por otras familias, ingresan en el hogar; el pan recibido se dispone en el altar y se mezcla con el pan elaborado por la patrilínea. El altar continúa ostentando comúnmente diez días más sus dones en las viviendas —ahora destinados al intercambio entre compadres y no a las ánimas— hasta el 13 de noviembre, día de san Diego, de quien se dice que “viene a quitar la ofrenda”.⁹⁵

Las “saludadas” presentan una dinámica bien definida, consistente en la visita ritual que el ahijado y su familia realizan a las viviendas de sus padrinos de más alto estatus —principalmente de bautizo, quince años, primera comunión y matrimonio—.⁹⁶ Esta visita se concibe como una expre-

⁹⁴ Como sucede, por ejemplo, con las que menciona Lok (1991) en Tzinacapan, donde los propios familiares no pueden comer su pan, o las que señala Monaghan (1995, 230) entre los mixtecos, donde existe un imperativo de intercambio: “The significance of people not eating the food they offer to their deceased children and other relatives, but instead giving it to the visiting children and adults, is, in the words of one man, that ‘the guests become like the ánima’”.

⁹⁵ Concepción Durán, 40 años, Santa Catarina del Monte, 27 de octubre de 2004; también Micaela Peralta Espinosa, 65 años, San Jerónimo Amanalco, 27 de octubre de 2015.

⁹⁶ En la Sierra, los vínculos de compadrazgo se plasman en prácticas como la ayuda mutua, las manifestaciones rituales de “respeto” y el “agradecimiento”, que se identifican con los actos de retribuir, intercambiar y mantener relaciones recíprocas (Lorente 2013; Good 2005; Montoya Briones 1964, 97-100; Nutini y Bell 1989, 211); las relaciones de

sión anual de agradecimiento por la aceptación del compromiso del padrino, y se concreta en la entrega de una canasta o *chiquihuite* con igual contenido que el que se entregó el día del “pedimento”: un cirio, frutas —naranjas y plátanos tomados del altar— y dos o más figuras de pan, sea zoomorfo o calavera. Una vez que la familia del padrino recibe la visita del ahijado y su familia, el padrino abre el *chiquihuite*, toma la vela y la enciende al pie del altar —donde el número de llamas oscilantes refleja el número de compadres y visitas recibidas—, y dispone la fruta y el pan en su propio altar, mezclándolo con sus propios panes calavera y zoomorfo.

El compadre anfitrión invita a las personas visitantes a una comida; después, y como “despedida”, entrega a la familia del ahijado pan y fruta en una cantidad equivalente a la recibida, retirándola de su propio altar. Se dice que los *tlemiches* “sirven ahora para compartir entre los vivos que quedamos aquí”; que los panes “son la ‘ofrenda’ que se entrega a los compadres”. Un hombre explicó:

Al visitante se le da una bandeja de la propia ofrenda. Hacen intercambio, uno recibió la canasta y le entrega al otro una ofrenda igual, de su pan. Es un signo de afecto. Ese compartir significa el aprecio, que se valoran como compadres. Porque hay que agradecer que bautizó a los hijos, los llevó a la iglesia, compró su ropa y se comprometió con su familia. Y cuando la costumbre se pierde y no llega la visita, se dice que las cosas no van bien y a la larga se acaba el compadrazgo.⁹⁷

De este modo, los panes conferidos originalmente como ofrenda a los difuntos intervienen durante las “saludadas” en la renovación y fortalecimiento ritual de los vínculos de compadrazgo, la revitalización de las redes sociales intracomunitarias (o con comunidades vecinas) y la reproducción de las relaciones sociales a distintos niveles. La marcha de las ánimas torna el altar en una fuente de “ofrendas para los vivos” (de acuerdo con la expresión del testimonio), y los compadres reciben en consecuencia un tratamiento ceremonial análogo al de los propios difuntos cuando visitan las viviendas —invitación, trato respetuoso, asiento, comida ceremonial, obsequios.

compadrazgo, principalmente entre los ancianos, se rigen por un trato de carácter honorífico, saludos formalizados y un lenguaje ritual específico (Peralta 1998, 387-89).

⁹⁷ Este testimonio y las dos citas anteriores: Lauro Lascano Violante, 35 años, San Jerónimo Amanalco, 20 de mayo de 2015.

El intercambio ritual de *tlemiches* entre miembros de distintos grupos residenciales, de carácter simétrico, conforma una suerte de “sistema de prestaciones totales”, en términos de Mauss (1979; Godelier 1998), que redundante en que, por un lado, la cantidad inicial de panes se mantenga constante en los altares de las viviendas —dado que el pan ofrecido se repone mediante el recibido— y, por otro, se traduce en la presencia de panes foráneos en cada uno de los hogares. De esta manera, una vez ofrendado a las ánimas, cerca de un tercio o más del pan ofrecido en el altar pasa a formar parte del acervo de otros grupos residenciales, bien de la propia comunidad o de otra población de la Sierra. Los altares, al concluir lo que podría considerarse su ciclo de vida el 13 de noviembre, albergan *tlemiches* elaborados por la patrilinea (calaveras, zoomorfos y antropomorfos) y panes de origen foráneo o exógeno (calaveras y zoomorfos) que —única ofrenda alimenticia serrana susceptible de resistir el paso del tiempo y de conservarse apta para el consumo en los meses sucesivos— serán retirados y conservados conjuntamente para integrar un alimento ritual cuyo consumo se prolongará, en el seno de cada familia, a lo largo del año.

EL CONSUMO DEL PAN DE MUERTO EN EL CICLO ANUAL Y LA COMENSALIDAD COTIDIANA CON LOS DIFUNTOS

El consumo del pan incentivado por el recuerdo de los difuntos

Tras desmontarse el altar, el pan es conservado en canastos o costales suspendidos del techo de la cocina de las viviendas. En la Sierra se dice que el pan ceremonial, que fue hecho “entre todos”, debe también, a lo largo del año, “ser repartido entre todos”.⁹⁸

Para los nahuas, la dureza que manifiestan los *tlemiches*, además de identificarse con los huesos de los difuntos, permite al pan conservarse comestible a lo largo del año y mantener sus figuras intactas, íntegras, sin desbaratar. “Como los ingredientes son muy simples y naturales, el pan no se echa a perder; pasan quince días y la gente lo puede guardar; que ya es diciembre o enero y se puede comer, aunque sea duro pero se puede agarrar: “se le pega con una piedra o se le truena con una maceta y así duro pero se

⁹⁸ Micaela Peralta Espinosa, 65 años, San Jerónimo Amanalco, 27 de octubre de 2015.

come, y son bien ricos esos panes”.⁹⁹ Una vez desprovisto del aroma fragante, este recurso ya no se concibe como “alimento espiritual para los difuntos”; se describe como “pan terrenal”, pero no se lo considera “cualquier tipo de pan”, ni un alimento corriente: su dureza y sequedad, y el hecho de haber sido ofrecido en el altar, continúan identificándolo conceptualmente con los cuerpos-huesos de los muertos.

A lo largo del año, el consumo del pan se concibe como un acto desencadenado por el recuerdo¹⁰⁰ de los difuntos. No es, de acuerdo con los nahuas, un pariente específico el que surge en la memoria de la persona viva, se dice, sino el recuerdo a veces vago de los antepasados, una sensación de nostalgia. Es “recordando la memoria de los difuntos”¹⁰¹ que alguien alcanza el canasto suspendido del techo de la cocina y retira un *tlemiche*. El acto concierne a los panes de las categorías calavera y zoomorfo, y ocurre, según los nahuas, en diferentes situaciones: cuando, por ejemplo, un niño va temprano a la escuela y su madre, recordando a los difuntos, le entrega un pan; cuando un joven parte a trabajar a la milpa (“alguien dice: ‘me voy al monte’, ‘llévate un *tlemiche* para que comas allá’”);¹⁰² cuando el marido sale de viaje, o cuando en invierno los parientes, acordándose del costal, se sientan en torno a la mesa de la cocina, extraen *tlemiches* y los acompañan con café. Activa el consumo, se insinúa, el recuerdo espontáneo que surge en la mente de la persona sin referente empírico externo, esto es, sin relación de asociación con elementos observables, y que irrumpe en distintos momentos de la vida cotidiana a lo largo del ciclo anual.

Pero, de acuerdo con la etnoteoría nahua de la memoria, este recuerdo fortuito y casual de los difuntos no nace “autogenerado” en la mente de los serranos; se presenta allí, pero se concibe como el efecto de una incidencia externa. Resulta del pensamiento y la memoria de los propios difuntos, quienes, recordando desde el más allá a los vivos, hacen que éstos se acuerden de ellos. Se dice que los muertos se acuerdan primero y que, al recibir esta señal, los nahuas rememoran entonces a sus difuntos, en una suerte de “juego de memorias cruzadas” (Signorini 2008, 252). De esta manera, el recuerdo humano es producido por la memoria de los difuntos. Recordar a los difuntos no es sino recibir el eco del recuerdo que los muer-

⁹⁹ Lauro Lascano Violante, 35 años, San Jerónimo Amanalco, 20 de mayo de 2015.

¹⁰⁰ Una anciana de San Jerónimo Amanalco empleó el verbo náhuatl *ilnamiqui* (Juana Arias, 86 años, San Jerónimo Amanalco, 20 de mayo de 2015).

¹⁰¹ Yazmín Arias Espinosa, 34 años, Santa María Tecuanulco, 2 de diciembre de 2016.

¹⁰² Lauro Lascano Violante, 35 años, San Jerónimo Amanalco, 20 de mayo de 2015.

tos tienen, primero, de los vivos.¹⁰³ De este modo, el recuerdo implica una conexión entre los seres exhumanos y humanos, manifiesta el efecto del pensamiento de otra entidad sobre la mente de la persona; es, pues, una modalidad de comunicación interpersonal y no una evocación individual, solitaria o ensimismada. Gallardo y Galinier (2015, 322) sostienen acerca de los otomíes orientales: “Cada referencia a lo pasado, cada acto de memoria, implica una reactivación de la maquinaria cósmica [...] [y] engendra un contacto con los antepasados”. Entre los nahuas de Texcoco se constata que quienes ponen, por así decir, en marcha la maquinaria cósmica mediante el recuerdo son en primer lugar los difuntos, quienes, al acordarse de los vivos, suscitan en éstos el recuerdo de ellos (de los muertos). Dicha noción nos habla de una concepción de la persona (sea ésta viva o difunto) como entidad relacional basada en la potencia de ser recordada por otros (Battaglia 1990), el recuerdo reactiva los vínculos sociales, relacionales o de parentesco, no únicamente en el nivel terrenal, sino entre los ámbitos de los vivos y de los difuntos. El recuerdo, a la manera de una comunicación y la actualización de una relación, genera la presencia de los muertos en la vida cotidiana de los vivos a partir de la iniciativa de los propios difuntos, algo semejante a lo que sucede en el ámbito de los sueños cuando, como se mencionó, son los difuntos quienes, acordándose primero de los vivos, suscitan las experiencias oníricas en los nahuas, detonando así en los seres humanos el recuerdo de los difuntos. *Acordarse*, sea mediante los sueños, sea con un acto que reverbera en la memoria del otro, implica, pues, *acercarse*; y este acercamiento se da, tanto en los sueños como en el recuerdo, en primera instancia por parte de los muertos.

La decisión de consumir pan, en apariencia fortuita y casual, pareciera depender, pues, no de la iniciativa personal de los nahuas, sino en última instancia de la agentividad e iniciativa de los propios difuntos, quienes, acordándose de los vivos, intervienen en ellos de manera externa, generándoles el deseo de actuar e instándoles a hacerlo de manera un tanto inconsciente. Los difuntos suscitan en este contexto el “hacer” de los vivos, desencadenando en ellos lo que cabría denominar la condición de sujetos activos (Magazine 2015). La concepción de que las personas actúan unas sobre otras para producir cada una en la otra la condición de sujetos permea la

¹⁰³ De manera inversa, Lourdes Báez señala que la “vida” de los difuntos está sujeta al recuerdo de los vivos; al olvidar los vivos a los muertos, éstos terminan desvaneciéndose (2008).

existencia nahua cotidiana y opera en el caso de los difuntos mediante el recuerdo. Son en definitiva los muertos quienes inducen a los nahuas a consumir el pan: con su recuerdo movilizan la producción de subjetividad activa en otras personas.

Comensalidad diferida

Los momentos en que los nahuas consumen el pan se explican como las situaciones en que los difuntos “agradecen” y “comparten con sus parientes” el banquete ofrecido. Al consumir los nahuas *tlemiches*, se cierra, en distintos momentos durante el año, la reciprocidad inaugurada al disponerse el altar. Destaca que este consumo anual, periódico y, en apariencia, espontáneo del pan de muerto se concibe como un ejercicio de comensalidad diferida con respecto a los difuntos, que comieron de los mismos panes cuando constituían su ofrenda en el altar. Los nahuas dicen al respecto: “comer el alimento de los muertos, comer pan de muerto, es un poco como comer *con ellos*, pero después”.¹⁰⁴

El que ambos momentos de consumo estén disociados espacial y temporalmente se concibe como un medio indispensable para efectos de las particulares condiciones de comensalidad exigidas por la relación entre vivos y muertos (Demanget 2013; Hémond 2013). Los difuntos, se indica, no toleran en su ámbito de alimentación a los humanos-anfitriones (o lo toleran a condición de convertirlos en difuntos) pero, al finalizar su comida, les hacen partícipes del pan, “se lo vienen a dejar”.¹⁰⁵ Como ilustraba en negativo el relato del niño que, ignorando la advertencia paterna, consumió panes del altar, el carácter diferido del consumo del pan constituye la única vía válida para lograr la comensalidad general evitando la conversión y asimilación ontológica de los vivos al ámbito de los difuntos, lo que en efecto ocurriría si ambas categorías de seres se nutrieran conjuntamente, en el seno del contexto ceremonial del altar, de las mismas ofrendas de pan.

La existencia de una comensalidad diferida —atendiendo a una distinción entre regímenes de comensalidad (Pitrou 2014)— permite definir condiciones para el consumo de los *tlemiches* en las que se concibe que los

¹⁰⁴ Luisa Peralta Juárez, 59 años, San Jerónimo Amanalco, 27 de octubre de 2015.

¹⁰⁵ Micaela Peralta Espinosa, 65 años, San Jerónimo Amanalco, 27 de octubre de 2015.

difuntos se relacionan con los vivos y opera el comercio de contradones y recuerdos sin comportar peligros. El consumo puntual del pan pareciera constituirse en un micro-acto (o rito) ocasional de “agregación” —sin llegar a ser propiamente de asimilación— en el que, mediante el consumo de un “mismo manjar” (Van Gennep 2008 [1969], 186-87), se asiste por un breve espacio de tiempo a una intervención fugaz y transitoria, puntual, de los difuntos en el ámbito cotidiano de los vivos, más allá del contexto de Todos Santos y sin una periodicidad fija o determinada del calendario anual. Así, frente al contexto *hic et nunc* que implicaría el consumo común de pan en el altar, la comensalidad opera en ámbitos ontológicos separados —cada comensal, por así decir, “en su mundo”—, sin que los muertos desciendan a la tierra y al ámbito de los vivos desencadenando, en términos nahuas, una situación peligrosa.

Cuando se desplaza la comensalidad humana sobre los panes de los que se considera que comieron en primer lugar los difuntos, pareciera operarse una suerte de comunión espontánea en la que los propios muertos ofrendados “agradecen” a los vivos dosificando en su existencia cotidiana prosperidad en forma de fortuna, favores y contradones. Son precisamente aquellas actividades o circunstancias en las que las personas están involucradas durante el consumo de los *tlemiches*, cuando se sintieron instadas a extraerlos del costal o el canasto de la cocina de la vivienda, en las que se considera que intervienen activamente los difuntos para conferir suerte, dicha, abundancia, fertilidad, salud, buenas cosechas, fortuna económica, éxito en los viajes, relaciones sociales fructíferas o cualquier dimensión productiva asociada con la prosperidad. Si se consumen, de este modo, antes de ir a la escuela, en la milpa, durante un viaje o en la propia vivienda conferirán, se dice, prosperidad, fertilidad agrícola, éxito o fortuna en los viajes, bienestar en las relaciones familiares, fecundidad o salud personal en los ámbitos respectivos.

Pero el consumo de los *tlemiches* no es homogéneo: el consumo del pan está sujeto a una diferenciación atendiendo a sus variedades. Como se acaba de ver, los panes calavera y zoomorfo se vinculan con los difuntos de una manera genérica y se consumen a lo largo del año de forma individual. Cada persona instada por el recuerdo de los difuntos come ella sola, en cada situación, un pan. Panes calavera y zoomorfo implican, pues, una alusión a los difuntos en su acepción colectiva y un consumo exclusivamente personal.

No obstante, los panes antropomorfos, que remiten a difuntos específicos del grupo doméstico y que permanecieron en la vivienda y no estuvieron sujetos al intercambio ceremonial, se someten a un consumo particular. Sus tres variedades incluían los de menor personalización, aquellos con la fisonomía y el nombre del difunto y las figuras que integraban “la pareja”. Éstas últimas, las de mayor tamaño, denominadas también “calaveras grandes”, remitían a los muertos más recientes: el padre o la madre de uno de los cónyuges de la vivienda (“los abuelitos”). Se consideran las más relevantes. El consumo de todas estas figuras, tanto en lo que respecta al momento como en lo que atañe al comensal, se encuentra reglado. El pan antropomorfo se reserva hasta el final —cuando los panes calaveras y zoolomorfos del costal se agotaron— y se consume de manera colectiva. Quien decide el momento adecuado para consumirlos es el hombre o la mujer de más edad de la familia. Un hombre explicó: “Ese pan se queda casi al último, cuando se terminan los otros panes; entonces se rompe de a cachitos y se reparte entre todos”.¹⁰⁶ Y añadió: “cuando ya no había casi pan en casa, nos acordábamos, y llegaba un momento en que mi mamá lo planeaba, nos decía: vengan, esta calavera grande la vamos a quebrar”.¹⁰⁷ El número de fragmentos en que se parte el pan se corresponde conceptualmente con el número de parientes de la vivienda; se asume que debe consumirse entre todos en una sola ocasión. El consumo conjunto de la “calavera grande” expresa la unidad del grupo doméstico y establece cierta equivalencia con la elaboración colectiva del pan; hecho el pan entre todos, la calavera final es consumida por todos.¹⁰⁸ La “fuerza” o *chicahualiztli* de este muerto reciente, más poderoso,¹⁰⁹ representado o identificado mediante la pieza de pan antropomorfo, se dirige a la perpetuación del grupo doméstico y se considera que dispensa favores colectivos y prosperidad al conjunto del grupo familiar allí reunido.

Desde una perspectiva temporal, los nahuas de Texcoco conceptualizan la reducción progresiva del número de *tlemiches*, distinguiéndolos en cate-

¹⁰⁶ Lauro Lascano Violante, 35 años, San Jerónimo Amanalco, 20 de mayo de 2015.

¹⁰⁷ Lauro Lascano Violante, 35 años, San Jerónimo Amanalco, 2 de junio de 2015.

¹⁰⁸ En este sentido, es interesante destacar aquí como referente la ceremonia registrada por John Monaghan entre los mixtecos, en la cual todos los miembros del grupo doméstico consumen un pedazo de la misma tortilla, ya que la frase “comer la misma tortilla” expresa la unidad del grupo doméstico (Monaghan 1990, 768). Otro tanto parece suceder en Texcoco con las “calaveras grandes”.

¹⁰⁹ La “fortaleza” de este muerto reciente se manifiesta, como ya se señaló, en el hecho de que es él quien porta los ayates y chiquihuites con las ofrendas del altar hasta el Cielo, actuando como “cargador”.

gorías, como un mecanismo doméstico de medición temporal del ciclo anual. La disminución paulatina de pan indica, de manera inversamente proporcional, el acercamiento y la proximidad de la siguiente celebración de Día de Muertos. El consumo de cada pan, dicen los nahuas, incita a recordar la festividad pasada y a pensar en el tiempo restante para la celebración de la próxima, ubicándose así el momento preciso del año en que tiene lugar el consumo de pan entre ambas celebraciones de Todos Santos. De este modo, los extremos anuales de la fiesta de muertos constituyen los referentes para establecer un particular calendario no escrito, arraigado en la praxis cotidiana, del discurrir temporal, asociado con una suerte de culto cotidiano y no formalizado de los difuntos.

REFLEXIONES FINALES:

LA CONDICIÓN COLABORATIVA DE LOS DIFUNTOS Y SU PRESENCIA PROPICIATORIA EN LA VIDA COTIDIANA

Con frecuencia, la etnografía mesoamericanista ha destacado dos formas principales de relación de los difuntos con los pobladores de las comunidades: una de temor y evitación ritual fuera del contexto ceremonial relativamente controlado de Todos Santos, y otra de intervención activa y benéfica de los muertos en el ciclo agrícola.

Por un lado, numerosas etnografías hacen énfasis en la necesidad de mantener a los muertos alejados de los vivos: su intrusión o acercamiento a la vida comunitaria es motivo de afecciones u objeto de peligros de todo tipo. Los huaves de Oaxaca, por ejemplo, conciben que los muertos “no se manifiestan de otro modo que infligiendo desgracias. Pensar en un muerto es una imprudencia que se debe reparar apresuradamente por medio de ofrendas y de rezos, si no se desea caer enfermo” (Séjourné 2002, 29; *cfr.* Signorini 1979). Por su parte, los nahuas de la Huasteca veracruzana consideran que, tras el día de san Lucas, el 18 de octubre, “las almas-corazón (*yolotl*) de los muertos vagan por la tierra en busca de sus parientes. Estas almas también se llaman *micatsitsij*, que en náhuatl significa ‘cadáveres’ o ‘muertos venerados’ [...]; es un tiempo de potenciales peligros, puesto que [...] pueden, sin intención alguna, traer daños a los miembros vivos de sus familias” (Sandstrom 2010, 367). Los nahuas de la Sierra Norte de Puebla conciben a los muertos como seres envidiosos que retornan al plano terrenal para llevarse consigo a los niños lactantes, atraídos por “la dulce leche materna”; los niños mueren

de *nexicolcocoliz*, “la enfermedad de la envidia” (Taggart 2011, 127). En el mismo sentido, los tlapanecos de Guerrero efectúan elaborados depósitos rituales y ejecutan ritos de expulsión dirigidos a apaciguar y alejar a los muertos: “siendo tan peligrosos, los difuntos son el objeto no sólo de misas, sino de muchos rituales y plegarias por parte de los especialistas rituales, que tienen el propósito de rechazar las pesadillas y expulsar los malos aires tanto en el ámbito comunitario como doméstico” (Dehouve 2016, 63); entre los otomíes orientales prevalece la elaboración de muñecos e ídolos de papel recortado con este mismo propósito profiláctico (Galnier 1990a, 2017). También los totonacas tratan de impedir que los muertos “regresen a alterar a los vivientes con visitas intempestivas que pudieran provocar ‘malos aires’ y enfermedades” (Ichon 1973, 195). Comúnmente, en las comunidades indígenas domina una preocupación por no recordar ni convocar a los difuntos, fuera de las celebraciones establecidas —y en éstas, aun con peligro—; en la cotidianidad se concibe que los difuntos deben mantenerse alejados del ámbito humano y, mediante rituales, persuadirlos y hacerlos conscientes del hecho de no pertenecer ya a este mundo.

Otra serie de estudios, por su parte —junto a referir en ocasiones el estatus ambivalente, nefasto y patógeno de los difuntos—, destacan la participación activa de los muertos en la fertilidad de las milpas, el crecimiento de las cosechas y la producción agrícola. Se enfatiza en consecuencia la manera en que, a lo largo del año, el culto de los difuntos coincide con los distintos rituales relacionados con el ciclo agrícola; ofrendas agrícolas y ofrendas destinadas a los muertos se articulan respondiendo a fechas preestablecidas del calendario agrícola-ceremonial.¹¹⁰

En el contexto de este panorama etnográfico, la conceptualización del culto a los muertos entre los nahuas de la Sierra de Texcoco manifiesta características particulares. Se concreta en la festividad de Todos Santos, pero se prolonga también a lo largo del año mediante la actualización periódica de un recuerdo que no es concebido como portador de peligros ni enfermedades, sino como producto de la iniciativa de los difuntos por instar a los vivos a consumir pan y, cerrando así el ciclo de reciprocidad iniciado por los humanos al entregarles el alimento y las ofrendas necesarias en el altar, propiciar su intervención, en tanto difuntos, en las distintas actividades

¹¹⁰ Véanse, entre otros, Cortés (2008, 185-216); Gómez Martínez (2004, 197-214); Good (2001, 239-97; 2004, 127-49; 2008, 299-322); Maldonado (2004, 177-95); Monaghan (1995, 159, 229).

cotidianas que se traducirá, como agradecimiento hacia los vivos, en concesiones de fertilidad, suerte, prosperidad, fortuna, salud y éxito productivo en las más diversas labores emprendidas por los serranos.¹¹¹

En la Sierra de Texcoco, el recuerdo o la evocación de los difuntos es un acto frecuente entre los nahuas, para quienes constituye una señal de que los muertos se están acordando de ellos. Unido a que existe la concepción de que ciertos difuntos particulares son susceptibles de manifestarse en sueños con el propósito de exigirles a sus parientes atención ceremonial u ofrendas (primer momento, cabría decir, del gran ciclo de intercambio entre vivos y muertos), recordar a los difuntos nos habla de una comunicación con el más allá y la activación de una retribución y relación productiva, que redundaría en la intervención colaborativa de los muertos en las diversas actividades cotidianas a lo largo del año —una participación periódica, pero sin regularidad fija—, que se da a partir del consumo, por parte de los nahuas, de lo que fueron los *tlemiches* consagrados originalmente a los muertos en los altares, y que, debido a sus propiedades distintivas, los personifican o identifican.

Aunque los nahuas reconocen el vínculo entre el recuerdo, el consumo del pan y la presencia cotidiana de los difuntos, no parece existir al respecto un esfuerzo deliberado por instrumentalizar o racionalizar su consumo ni por planificar los contextos en que éste tiene lugar. La intervención de los muertos se considera que debe ser “espontánea” y estar sujeta a la “arbitrariedad” del recuerdo (es decir, a la decisión y al llamado de los difuntos). Congruente con esta ausencia de programación, en la Sierra no se concibe una correspondencia temporal entre ritos agrícolas y culto a los muertos; no se persigue acompañar los hitos del ciclo de cultivo con la intervención de los difuntos: si los antepasados inciden con su “trabajo” en la fertilidad o la productividad de las milpas se considera que son ellos

¹¹¹ Sin descartar, en consecuencia, la posibilidad de intervenciones precisas de los difuntos, en particular de aquellos a los que se atribuye “una mala muerte”, con resultados patógenos. No obstante, de manera general, podría asumirse que la presencia de los difuntos a través del recuerdo, durante el ciclo anual del consumo del pan, no se asocia con peligros ni agresiones atribuidas a estos seres. Refiriéndose a la presencia no agresiva ni patógena de los difuntos entre los teenek, anota Ariel de Vidas (2003, 235): “entre los teenek veracruzanos las almas de los muertos no se dedican a acosar a los vivos. En otras palabras, los seres telúricos que vienen a atormentar a los vivos en el universo teenek veracruzano no son las almas de los difuntos”. Por su parte, Galinier (1990a, 226) registra entre los otomíes orientales que, pese a los peligros, “los difuntos son portadores de vida [...]. Estas autoridades sobrenaturales son vectores de la fuerza vital, la cual distribuyen en el mundo de los vivos”.

quienes lo indican haciendo acordarse al campesino, antes de acudir a la milpa, de llevar consigo un pan. Frente a una organización de los momentos de culto fijados en un calendario ritual, la lógica cultural serrana enfatiza la necesidad de que la intervención cotidiana de los difuntos, para resultar eficaz, se vea desencadenada por el recuerdo imprevisible, por la voluntad de los muertos. Se considera que los difuntos son portadores de vida y su intervención no debe ser regulada ni interferida. Por la vía de recordarles a los vivos el consumo del pan, es decir, incitándoles a participar en un mismo acto diferido de comensalidad, los difuntos activan la dispensación de prosperidad y contribuyen eficazmente a la continuidad de la reproducción, en distintos niveles, de los seres humanos, los grupos domésticos locales y de las comunidades serranas (Bloch 1971; 1986; Bloch y Parry 1982), a partir del movimiento humano primero, acontecido en la festividad de Todos Santos, de la colocación de ofrendas de alimento y de objetos, indispensables para la existencia y perpetuación de los difuntos, en los altares domésticos.

Desde esta perspectiva, junto a la existencia de la noción de un retorno cíclico de los difuntos regido por una periodicidad regular plasmada en la celebración de Todos Santos, como se constata en numerosas regiones de Mesoamérica,¹¹² en Texcoco la comunicación y el vínculo con los difuntos no pareciera estar constreñido a un momento anual específico. El pan de muerto o *tlemiches* pone de manifiesto un culto cotidiano a los muertos mediante la comensalidad de un alimento específico, del que se alimentaron primero los difuntos, identificado con sus cuerpos-huesos. Es posible, no obstante, que esta concepción acerca del sentido del pan y su vinculación con un culto más amplio dedicado a los difuntos, unida a aspectos significativos de su proceso social y técnico de elaboración, no se encuentre restringida únicamente a la Sierra de Texcoco, sino que, coexistente con una noción del ciclo de la vida del ser humano sujeta a procesos graduales de endurecimiento y desecación, extendida en el pensamiento indígena, que deriva en una imagen e identificación de los difuntos con huesos duros y secos, encuentre también ecos o resonancias, o incluso conceptualizaciones con lógicas relacionadas, en otros grupos mesoamericanos en los que se ha documentado, en el contexto de Todos Santos, las ofrendas de pan de muerto.

¹¹² O incluso doble en el ciclo anual, como señala Galinier (1990a, 226) entre los otomíes orientales: “los muertos efectúan cada año dos idas y venidas regulares de su morada al pueblo en el momento del carnaval y para las fiestas de Todos Santos”.

BIBLIOGRAFÍA

- Ariel de Vidas, Anath. 2003. *El trueno ya no vive aquí. Representación de la marginalidad y construcción de la identidad teenek (Huasteca veracruzana, México)*. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social/El Colegio de San Luis Potosí/Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos/Instituto de Investigación para el Desarrollo.
- Báez Cubero, Lourdes. 1996. “*Mo'patla intlakwalle*: el banquete de Todos Santos. Formas de reciprocidad y redistribución entre los nahuas de la Sierra de Puebla”, en *Procesos de escenificación y contextos rituales*, editado por Ingrid Geist, 105-20. México: Universidad Iberoamericana/Plaza y Valdés.
- _____. 2008. “Entre la memoria y el olvido. Representaciones de la muerte entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla”, en *Morir para vivir en Mesoamérica*, coordinado por Lourdes Báez Cubero y Catalina Rodríguez Lascano, 57-84. México: Consejo Veracruzano de Arte Popular/Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Battaglia, Debora. 1990. *On the Bones of the Serpent. Person, Memory, and Mortality in Sabarl Island Society*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Bloch, Maurice. 1971. *Placing the Dead: Tombs, Ancestral Villagers, and Kinship Organization in Madagascar*. New York: Seminar Press.
- _____. 1986. *From Blessing to Violence: History and Ideology in the Circumcision Ritual of the Merina of Madagascar*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Bloch, Maurice y Jonathan Parry. 1982. *Death and the Regeneration of Life*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Castilleja, Aída. 2011. “Ofrenda para las ánimas. Un estudio de caso en un pueblo purépecha”, en *Comida, cultura y modernidad en México: perspectivas antropológicas e históricas*, coordinado por Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña, 151-66. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Chamoux, Marie-Noëlle. 1997. “La cuisine de la Toussaint chez les Aztèques de la Sierra de Puebla (Mexique)”. *Internationale de l'imaginaire* 7: 85-99.
- _____. 2011. “Persona, animacidad, fuerza”, en *La noción de vida en Mesoamérica*, coordinado por Perig Pitrou, María del Carmen Valverde Valdés y Johannes Neurath, 155-80. México: Universidad Nacional Autónoma de México/Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- Cortés Ruiz, Efraín. 2008. “Rituales a los muertos y su relación con el ciclo del cultivo del maíz entre los mixtecos y zapotecos”, en *Morir para vivir en Mesoamérica*, coordinado por Lourdes Báez Cubero y Catalina Rodríguez Lascano,

- 185-216. México: Consejo Veracruzano de Arte Popular/Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Dehouve, Danièle. 2007. *La ofrenda sacrificial entre los tlapanecos de Guerrero*. México: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos/Universidad Autónoma de Guerrero/Plaza y Valdés.
- . 2015. “El especialista ritual tlapaneco: poder y fuerza”, en *El poder del saber. Especialistas rituales de México y Guatemala*, coordinado por Patricia Gallardo y Françoise Lartigue, 135-54. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas.
- . 2016. *Antropología de lo nefasto en comunidades indígenas*. San Luis Potosí: El Colegio de San Luis.
- Demanget, Magali. 2013. “Commensalités pour les morts et les saints. Des pratiques sacrificielles plurielles dans les hautes terres mazatèques (Oaxaca, Mexique)”. *Les Cahiers ALHIM* 25 (“De l’âtre à l’autel: nourritures rituelles amérindiennes [Mexique, Guatemala]”). <http://alhim.revues.org/4485>.
- Descola, Philippe. 2012 [2005]. *Más allá de naturaleza y cultura*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Dupey García, Élodie. 2017. “Mostrar lo invisible. Representaciones del olor en códigos prehispánicos del centro de México”, en *Mostrar y ocultar en el arte y en el ritual: perspectivas comparativas*, coordinado por Guilhem Olivier y Johannes Neurath, 117-65. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Estéticas/Instituto de Investigaciones Históricas.
- Fagetti, Antonella. 1998. *Tentzonhuehue. El simbolismo del cuerpo y de la naturaleza*. México: Plaza y Valdés/Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Fernández Juárez, Gerardo. 1998. “‘Todos Santos’: ‘Todos almas’”. *Revista Andina* 31: 139-59.
- . 2006. “Apxatas de difuntos en el altiplano aymara de Bolivia”. *Revista Española de Antropología Americana* 36(1): 163-80.
- . 2010. “La revuelta de las ‘ñatitas’: ‘empoderamiento ritual’ y ciclo de difuntos en la ciudad de La Paz (Bolivia)”. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* 65(1): 185-214.
- Gagnier de Mendoza, Mary Jane. 2002. “Espléndida recepción en Teotitlán del Valle”. *Revista Artes de México* 62 (*Día de Muertos: Serenidad ritual*): 36-43.
- Galinier, Jacques. 1990a. *La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes*. México: Universidad Nacional Autónoma de México/Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos/Instituto Nacional Indigenista.
- . 1990b. “El depredador celeste. Notas acerca del sacrificio entre los mazahuas”, *Anales de Antropología* 27: 251-67.

- _____. 2016 [2011]. *Una noche de espanto. Los otomíes en la oscuridad*. México: Universidad Intercultural del Estado de Hidalgo/Société d'Ethnologie/Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- _____. 2017. "Geopolítica del inframundo. Determinismo y causalidad síquica entre los ancestros otomíes". *Anales de Antropología* 51(1): 2-10.
- Gallardo Arias, Patricia y Jacques Galinier. 2015. "El don de descriptar. Praxis y memoria entre los chamanes otomíes orientales", en *El poder del saber. Especialistas rituales de México y Guatemala*, coordinado por Patricia Gallardo Arias y Françoise Lartigue, 317-32. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas.
- Garza, Mercedes de la. 1997. "Ideas nahuas y mayas sobre la muerte", en *El cuerpo humano y su tratamiento mortuorio*, coordinado por Elsa Malvido, Grégory Pereira y Vera Tiesler, 17-28. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia/Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- Gell, Alfred. 1998. *Art and Agency. An Anthropological Theory*. Oxford: Clarendon Press.
- Godelier, Maurice. 1998. *El enigma del don*. Barcelona: Paidós.
- Gómez Martínez, Arturo. 2004. "El ciclo agrícola y el culto a los muertos entre los nahuas de la Huasteca Veracruzana", en *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*, coordinado por Johanna Broda y Catharine Good Eshelman, 197-214. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia/Universidad Nacional Autónoma de México.
- Good, Catharine. 2001. "El ritual y la reproducción de la cultura: ceremonias agrícolas, los muertos y la expresión estética entre los nahuas de Guerrero", en *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, coordinado por Johanna Broda y Félix Báez-Jorge, 239-97. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Fondo de Cultura Económica.
- _____. 2004. "La vida ceremonial en la construcción de la cultura: procesos de identidad entre los nahuas de Guerrero", en *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*, coordinado por Johanna Broda y Catharine Good Eshelman, 127-49. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia/Universidad Nacional Autónoma de México.
- _____. 2005. "Ejes conceptuales entre los nahuas de Guerrero: expresión de un modelo fenomenológico mesoamericano", *Estudios de Cultura Náhuatl* 36: 87-113.
- _____. 2008. "La fenomenología de la muerte en la cultura mesoamericana: una perspectiva etnográfica", en *Morir para vivir en Mesoamérica*, coordinado por Lourdes Báez Cubero y Catalina Rodríguez Lascano, 299-322. México: Consejo Veracruzano de Arte Popular/Instituto Nacional de Antropología e Historia.

- Graulich, Michel y Guilhem Olivier. 2004. “¿Deidades insaciables? La comida de los dioses en el México antiguo”. *Estudios de Cultura Náhuatl* 35: 121-55.
- Hallam, Elizabeth y Tim Ingold (eds.). 2014. *Making and Growing. Anthropological Studies of Organisms and Artefacts*. Farnham: Ashgate Publishing.
- Harris, Olivia. 1983. “Los muertos y los diablos entre los laymi de Bolivia”. *Revista Chungará* 11: 135-52.
- Hémond, Aline. 2013. “Métaphores temporelles et offrandes alimentaires: pratiques d’élaboration du sens rituel”. *Les Cahiers ALHIM* 25 (“De l’âtre à l’autel: nourritures rituelles amérindiennes [Mexique, Guatemala]”). <http://alhim.revues.org/4547>.
- Houseman, Michael y Carlo Severi. 1998. *Naven or the Other Self. A Relational Approach to Ritual Action*. Leiden: Brill.
- Ichon, Alain. 1973. *La religión de los totonacas de la Sierra*. México: Instituto Nacional Indigenista/Secretaría de Educación Pública.
- Knab, Timothy. 1991. “Geografía del inframundo”. *Estudios de Cultura Náhuatl* 21: 31-57.
- Lastra de Suárez, Yolanda. 1980. *El náhuatl de Texcoco en la actualidad*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Latour, Bruno y Pierre Lemonnier. 1993. *De la préhistoire aux missiles balistiques. L’intelligence sociale des techniques*. París: La Découverte.
- Lok, Rossana. 1991. *Gifts to the Dead and the Living: Forms of Exchange in San Miguel Tzinacapan, Sierra Norte de Puebla, México*. Leiden: Leiden University, Centre of Non-Western Studies.
- López Austin, Alfredo. 1996 [1980]. *Cuerpo humano e ideología. Las concepciones de los antiguos nahuas*. 2 v. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- . 1997. “Ofrenda y comunicación en la tradición religiosa mesoamericana”, en *De hombres y dioses*, coordinado por Xavier Noguez y Alfredo López Austin, 209-27. Zamora: El Colegio de Michoacán; Toluca: El Colegio Mexiquense.
- . 2015. “Los gigantes que viven dentro de las piedras. Reflexiones metodológicas”. *Estudios de Cultura Náhuatl* 49: 161-97.
- López Austin, Alfredo y Leonardo López Luján. 2009. *Monte sagrado-Templo Mayor. El cerro y la pirámide en la tradición religiosa mesoamericana*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas/Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- López Luján, Leonardo (coord.). 2012. *Humo aromático para los dioses: una ofrenda de sahumadores al pie del Templo Mayor de Tenochtitlan*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Lorente Fernández, David. 2011. *La razzia cósmica: una concepción nahua sobre el clima. Deidades del agua y graniceros en la Sierra de Texcoco*. México: Universidad

- Iberoamericana/Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- _____. 2012. “Nezahualcóyotl es Tláloc en la Sierra de Texcoco: historia nahua, recreación simbólica”. *Revista Española de Antropología Americana* 42(1): 63-90.
- _____. 2013. “Santa María Tecuanulco: etnografía de un pueblo de tradición nahua del centro de México”. *Revista de Folklore* 382: 137-96.
- _____. 2015a. “Children’s Everyday Learning by Assuming Responsibility for Others: Indigenous Practices as a Cultural Heritage Across Generations”, en *Advances in Child Development and Behavior*, v. 49. *Children Learn by Observing and Contributing to Family and Community Endeavors: A Cultural Paradigm*, editado por Marisela Correa-Chávez, Rebeca Mejía-Arauz y Barbara Rogoff, 53-90. Waltham, MA: Academic Press.
- _____. 2015b. “Los sueños y la mirada de los espíritus”. *Revista Artes de México* 118 (*Chamanismo. Oscuridad, silencio, ausencia*): 34-43.
- _____. 2017. “Tesifteros, los graniceros de la Sierra de Texcoco: repensando el don, la experiencia onírica y el parentesco espiritual”. *Dimensión Antropológica* 24(70): 101-50.
- _____. 2020a. “La configuración alma-espíritus: interioridades anímicas y el cuerpo como vestido entre los nahuas de Texcoco”. *Estudios de Cultura Náhuatl* 59: 131-64.
- _____. 2020b. “Una etnografía del guajolote: de su crianza humanizada a la personificación ritual en la Sierra de Texcoco”, en *El guajolote en Mesoamérica. Enfoques arqueológicos, históricos y antropológicos*, coordinado por Anath Ariel de Vidas, Nicolas Latsanopoulos y Perig Pitrou, 235-71. México: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- _____. 2020c. *El cuerpo, el alma, la palabra. Medicina nahua en la Sierra de Texcoco*. México: Artes de México.
- Lupo, Alessandro. 1995. *La tierra nos escucha. La cosmología de los nahuas a través de las súplicas rituales*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/ Instituto Nacional Indigenista.
- Magazine, Roger. 2015. *El pueblo es como una rueda. Hacia un replanteamiento de los cargos, la familia y la etnicidad en el Altiplano de México*. México: Universidad Iberoamericana.
- Maldonado, Druzo. 2004. “El culto a los muertos en Coatetelco, Morelos (una perspectiva histórica y etnográfica)”, en *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*, coordinado por Johanna Broda y Catharine Good Eshelman, 177-95. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia/Universidad Nacional Autónoma de México.

- Manrique Domínguez, María Miriam. 2011. "Ritual y prácticas funerarias en Mixquic y Zapotitlán, Distrito Federal", en *Comida, cultura y modernidad en México: perspectivas antropológicas e históricas*, coordinado por Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña, 113-28. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Martínez González, Roberto. 2007. "El alma de Mesoamérica: unidad y diversidad en las concepciones anímicas". *Journal de la Société des Américanistes* 92(2): 7-49.
- Mauss, Marcel. 1979 [1923-24]. "Ensayo sobre los dones. Motivo y forma del cambio en las sociedades primitivas", en Marcel Mauss, *Sociología y Antropología*, 153-263. Madrid: Tecnos.
- McKeever Furst, Jill Leslie. 1995. *The Natural History of the Soul in Ancient Mexico*. New Haven: Yale University Press.
- Millones, Luis y José Rafael Romero Barrón. 2017. "Estudio del concepto de piedra y animación de la piedra en los Andes centrales". *Anales de Antropología* 51(1): 11-22.
- Molina, Alonso de. 2004. *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*. México: Porrúa.
- Monaghan, John. 1990. "Reciprocity, Redistribution and the Transaction of Value in the Mesoamerican Fiesta". *American Ethnologist* 17(4): 778-94.
- . 1995. *The Covenants with Earth and Rain. Exchange, Sacrifice, and Revelation in Mixtec Sociality*. Norman: The University of Oklahoma Press.
- Montoya Briones, José de Jesús. 1964. *Atla: Etnografía de un pueblo náhuatl*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Nash, June. 1979. *We Eat the Mines and the Mines Eat Us: Dependency and Exploitation in Bolivian Tin Mines*. Nueva York: Columbia University Press.
- Neurath, Johannes. 2008. "Momias, piedras, chamanes y ancestros. Un estudio etnohistórico sobre la temporalidad de la muerte en el Gran Nayar", en *Morir para vivir en Mesoamérica*, coordinado por Lourdes Báez Cubero y Catalina Rodríguez Lascano, 23-56. México: Consejo Veracruzano de Arte Popular/ Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- . 2013. *La vida de las imágenes. Arte huichol*. México: Artes de México/ Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- . 2016. "El sacrificio de un cuchillo de sacrificio". *Revista de Antropología* 59(1): 73-107.
- . 2017. "Complejidad relacional y modificaciones de la visibilidad en el caso de los pozos rituales huicholes", en *Mostrar y ocultar en el arte y en el ritual: perspectivas comparativas*, coordinado por Guilhem Olivier y Johannes Neurath, 239-56, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Estéticas/Instituto de Investigaciones Históricas.

- Nutini, Hugo G. 1988. *Todos Santos in Rural Tlaxcala. A Syncretic, Expressive, and Symbolic Analysis of the Cult of the Dead*. Princeton: Princeton University Press.
- Nutini, Hugo G. y Betty Bell. 1989. *Parentesco ritual. Estructura y evolución histórica del sistema de compadrazgo en la Tlaxcala rural*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Olivier, Guilhem. 2010. “El simbolismo sacrificial de los mimixcoa: cacería, guerra, sacrificio e identidad entre los mexicas”, en *El sacrificio humano en la tradición religiosa mesoamericana*, coordinado por Leonardo López Luján y Guilhem Olivier, 453-82. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia/Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas.
- . 2015. *Cacería, sacrificio y poder en Mesoamérica. Tras las huellas de Mixcóatl, “Serpiente de Nube”*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas/Fondo de Cultura Económica/Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- . 2016. “Sueño y adivinación en Mesoamérica: algunos apuntes”, en *Las cosas de la noche: Una mirada diferente*, coordinado por Aurore Monod Becque-lin y Jacques Galinier, 51-64. México: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- Peralta González, Elizabeth. 2011. “Las ofrendas alimentarias en el ritual de ‘levantamiento’ entre los totonacos de Coahuilán, Veracruz”, en *Comida, cultura y modernidad en México: perspectivas antropológicas e históricas*, coordinado por Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña, 167-86. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Peralta, Valentín. 1998. “Los diferentes registros y subregistros de habla en el náhuatl de Amanalco, Tezcoco, Estado de México”. *Estudios de Cultura Náhuatl* 28: 381-98.
- Pitarch, Pedro. 2017. “‘Tú nos has soñado’. Notas sobre el sueño en los cantos chamánicos tzeltales”. *Entre Diversidades* 9: 21-42.
- Pitrou, Perig. 2014. “Nourrir les morts ou ‘Celui qui fait vivre’, les différents régimes de commensalité rituelle chez les Mixe (Oaxaca, Mexique)”. *Journal de la Société des Américanistes* 100(2): 45-71.
- . 2015. “Life as a Process of Making in the Mixe Highlands (Oaxaca, Mexico): Towards a ‘General Pragmatics’ of Life”. *Journal of the Royal Anthropological Institute* 21(1): 86-105.
- . 2016. *Le chemin et le champ. Sacrifice et parcours rituel chez les Mixe de Oaxaca, Mexique*. Nanterre: Société d’ethnologie.
- Ponce, Pedro. 1953. “Breve relación de los dioses y ritos de la gentilidad”, en *Tratado de las idolatrías, supersticiones, dioses, ritos, hechicerías y otras costumbres*

- gentílicas de las razas aborígenes de México*, editado por Francisco del Paso y Troncoso, 1: 369-80. México: Fuente Cultural.
- Robichaux, David. 2005. "Principios patrilineales en un sistema bilateral de parentesco: residencia, herencia y el sistema familiar mesoamericano", en *Familia y parentesco en México y Mesoamérica. Unas miradas antropológicas*, coordinado por David Robichaux, 167-275. México: Universidad Iberoamericana.
- Sánchez Santa Ana, María Eugenia. 2008. "Una visión de la muerte en los Altos de Chiapas", en *Morir para vivir en Mesoamérica*, coordinado por Lourdes Báez Cubero y Catalina Rodríguez Lascano, 217-48. México: Consejo Veracruzano de Arte Popular/Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Sandstrom, Alan. 1998. "El nene lloroso y el espíritu nahua del maíz: el cuerpo humano como símbolo clave en la Huasteca veracruzana", en *Nuevos aportes al conocimiento de la Huasteca*, coordinado por Jesús Ruvalcaba, 59-94. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social/Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos/Instituto Nacional Indigenista/Instituto Politécnico Nacional/Centro de Investigaciones Históricas de San Luis Potosí/Universidad Autónoma Chapingo.
- . 2010. *El maíz es nuestra sangre. Cultura e identidad étnica en un pueblo indio azteca contemporáneo*. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social/El Colegio de San Luis Potosí/Universidad Autónoma de San Luis Potosí/Secretaría de Cultura del Estado de San Luis Potosí.
- Santos-Granero, Fernando. 2009. "Introduction", en *The Occult Life of Things: Native Amazonian Theories of Materiality and Personhood*, editado por Fernando Santos-Granero, 1-29. Tucson: The University of Arizona Press.
- Séjourné, Laurette. 2002. "Almas non gratas en San Mateo del Mar". *Revista Artes de México (Día de Muertos: Serenidad ritual)* 62: 26-33.
- Serna, Jacinto de la. 1953. "Manual de ministros de indios para el conocimiento de sus idolatrías y extirpación de ellas", en *Tratado de las idolatrías, supersticiones, dioses, ritos, hechicerías y otras costumbres gentílicas de las razas aborígenes de México*, editado por Francisco del Paso y Troncoso, 1: 47-368. México: Fuente Cultural.
- Severi, Carlo. 2007. *Le Principe de la chimère: Une Anthropologie de la mémoire*. París: Éditions Rue d'Ulm/Musée du Quai Branly (Aesthetica).
- Signorini, Italo. 1979. *Los huaves de San Mateo del Mar*. México: Instituto Nacional Indigenista (Serie Antropología Social, 59).
- . 2008. "El regreso de los difuntos en el mundo indígena mesoamericano contemporáneo", en *Morir para vivir en Mesoamérica*, coordinado por Lourdes Báez Cubero y Catalina Rodríguez Lascano, 249-58. México: Consejo Veracruzano de Arte Popular/Instituto Nacional de Antropología e Historia.

- Taggart, James. 1976. "Action Group Recruitment: A Nahuatl Case", en *Essays on Mexican Kinship*, editado por Hugo G. Nutini, Pedro Carrasco y James M. Taggart, 137-54. Pittsburgh: University of Pittsburgh Press.
- . 1983. *Nahuatl Myth and Social Structure*. Austin: University of Texas Press.
- . 2011. "Relatos, ritos y emociones entre los nahuatl de la Sierra Norte de Puebla, México", en *La Quête du Serpent à Plumes. Arts et religions de l'Amérique précolombienne: Hommage à Michel Graulich*, editado por Nathalie Ragot, Sylvie Peperstraete y Guilhem Olivier, 119-34. Brepols: Turnhout.
- Van Gennep, Arnold. 2008 [1969]. *Los ritos de paso*. Madrid: Alianza Editorial.

SOBRE EL AUTOR

David Lorente Fernández es investigador de la Dirección de Etnología y Antropología Social del INAH y profesor del Posgrado en Estudios Mesoamericanos de la UNAM. Miembro del *Groupe d'études mésoaméricaines* de L'École Pratique des Hautes Études, en París. Desde 2003 realiza investigación etnográfica entre los nahuatl de Texcoco sobre las nociones de cuerpo y persona, especialistas rituales y cosmología. Es autor de los libros *La razzia cósmica: una concepción nahua sobre el clima. Deidades del agua y graniceros en la Sierra de Texcoco* (CIESAS/IBERO, 2011), Premio de la Cátedra Interinstitucional Arturo Warman 2009 y mención honorífica del Premio Fray Bernardino de Sahagún del INAH 2007, y de *El cuerpo, el alma, la palabra. Medicina nahua en la Sierra de Texcoco* (Artes de México, 2020).