

TOMAS GARCIA HERNANDEZ • ROGER MERLIN ARANGO  
COMPIADORES

5162

# MUERTE QUE VUELVE



DIAS DE MUERTOS ENTRE LOS CHINANTECOS  
Y MAZATECOS DEL NORTE DE OAXACA

MUERTE QUE VUELVE TOMAS GARCIA HERNANDEZ - ROGER MERLIN ARANGO

M U E R T E  
Q U E V U E L V E S

---



**M U E R T E**  
**Q U E V U E L V E S**

---

Compiladores:

**TOMAS GARCIA HERNANDEZ**  
**ROGER MERLIN ARANGO**

Autores:

**IRMA GARCIA ISIDRO**  
**AURORA CRUZ COBOS**  
**MARIA JERONIMO SANTIAGO**  
**JOSEFINA HERNANDEZ LOPEZ**  
**ANGELINA IGNACIO MARTINEZ**  
**JAIME HIDALGO OLIVERA**  
**MA. DE LOURDES QUINTERO ZUGAIDE**

**DIRECCION GENERAL DE CULTURAS POPULARES**  
Unidad Regional de Tuxtepec, Oax.  
**INSTITUTO ESTATAL DE EDUCACION PUBLICA DE OAXACA**  
Departamento de Servicios Regionales  
**H. AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE TUXTEPEC, OAX.**  
Dirección de Educación, Cultura y Recreación  
**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
Subdelegación Regional Tuxtepec.  
**CASA DE LA CULTURA "DR. VICTOR BRAVO AHUJA"**  
**PATRONATO DEL MUSEO REGIONAL DE TUXTEPEC**

**Clasif.** \_\_\_\_\_

**Adq.** 4886 \_\_\_\_\_

**Fecha** 3-MARZO-95 \_\_\_\_\_

**Preced.** DONACION \_\_\_\_\_

LIC. ERNESTO ZEDILLO PONCE DE LEON  
Secretario de Educación Pública

LIC. RAFAEL TOVAR Y DE TERESA  
Presidente del CONACULTA

ETNOL. JOSE MANUEL DEL VAL BLANCO  
Director General de Culturas Populares

ANTROP. JOSE ANTONIO MC GREGOR  
Coordinador de Unidades Regionales DGCP-CNCA

ING. ELIAS GARCIA MARTINEZ  
Jefe de la Unidad Regional de Tuxtepec, Oax. DGCP-CNCA

Copyright © Tomás García Hernández  
Roger Merlín Arango

Fotografía de Portada: Tomás García Hernández.

Fotografía de Interiores: Arturo Vidal Villarino, Josefina Hernández López  
y Gil Lira Vázquez.

Diseño portada: Gabriela Dimayuga.

Primera Publicación en Español. 1993

El concepto, diseño y distribución de este libro son propiedad exclusiva de sus autores. Ninguna parte de esta obra puede ser reproducida o transmitida por cualquier medio, sin autorización por escrito de los mismos.

PRIMERA EDICION. 1993

DIRECCION GENERAL DE  
CULTURAS POPULARES  
Unidad Regional de Tuxtepec, Oax.

IMPRESO EN MEXICO

PRINTED IN MEXICO

ISBN 968-6437-04-5

BIBLIOTECA  
CENTRO DE INFORMACION  
Y DOCUMENTACION





## ESTUDIO PRELIMINAR

**Tomás García Hernández**

### **Muerte Festiva**

NADIE muere de todo en el Noroeste de Oaxaca, ni en Oaxaca, mismo, ni en el país entero. Acaso porque la muerte presupone la continuidad del tránsito vital más allá del revestimiento corporal. Acaso porque la unidad del mexicano se extiende hasta incluir a los vivos y a los muertos en un espacio que rompe cualquier temporalidad durante los primeros días de noviembre.

Lejanos o próximos, el hogar vuelve a reunir a la familia extensa en un acto festivo para honrar a los que ya no son, a los que nos han precedido en el camino que, inexorablemente, habremos de transitar algún día.

Ellos se han ido, sí, pero siguen ligados al recuerdo de los presentes donde un día formaron parte. Justo es, entonces, hacerles partícipes del acto esencial que dispara nuestro hermetismo hacia niveles no previstos: la fiesta. Esencial en el ciclo de la vida es la celebración; nacer, hacerse hombres, reproducirse y finalmente morir, son motivos de fiesta, de convivencia.



CENTRO DE INFORMACION  
Y DOCUMENTACION

Dirección General de Culturas Populares

## VI ESTUDIO PRELIMINAR

Hasta en la más extrema pobreza, la celebración debe cumplirse puntualmente porque forma parte del sistema de alianzas de la comunidad y romper la obligatoriedad de la fiesta conlleva hacerse acreedor a la sanción comunitaria o peor aún, del castigo sobrenatural donde la única sentencia posible es la pérdida de la vida. Así lo han documentado nuestros investigadores en la tradición oral donde son múltiples los ejemplos de aquellos osados que se negaron a colocar ofrendas para sus muertos. En la misma línea encontramos el castigo que pesa sobre los bailarores de *toxoh* cuando incumplen el período de siete años consecutivos de danzar para los muertos.

En el mundo indígena ninguna celebración tiene lugar en forma aislada, la conjunción de la familia y de la comunidad como un todo le da vigencia y fortaleza a los actos cotidianos. El tequio, la ayuda recíproca y la manovuelta son algunos ejemplos del espíritu gregario que permea en las celebraciones.

Por ello en las culturas ligadas al cultivo de la tierra, como los mazatecos y chinantecos, con un alto contenido de producción de subsistencia, dividen, racional, o intuitivamente el fruto de sus cosechas en cuatro fondos básicos:

- a) El fondo de consumo vital o auto consumo.
- b) El fondo de consumo ritual o festivo.
- c) El fondo de reposición y ampliación de los medios de producción, y
- d) El fondo de intercambio con el exterior.

La mayor parte de las celebraciones, civiles o religiosas, públicas o privadas, están asociadas al segundo de estos fondos productivos. Con él se satisfacen las necesidades culturales nacidas de la convivencia social de la comunidad como entidad total de ayuda mutua y acción colectiva. El fondo de consumo ritual es básico dentro del sistema de intercambio simbólico bajo la premisa de dar para recibir. Es, bajo este concepto de intercambio y acción conjunta, donde la norma social sanciona el castigo ultra-

terreno en contra del individuo que se niega a participar en las festividades del día de muertos. Así, las fechas de las fiestas de casamiento o bautizo son fijadas con bastante frecuencia, después de las cosechas, y no es extraño que la celebración del día de muertos tenga lugar cuando ya han sido levantadas las cosechas de frijol y maíz. Más aún, el fondo ritual para la fiesta de los muertos, obliga a la siembra de productos particulares como la yuca y las flores y a la engorda de aves de corral especialmente cebadas para el agasajo espiritual de los visitantes. Tal es la importancia de la fiesta en nuestros pueblos.

## Días de Muertos

El trabajo de campo en Usila ha puesto en evidencia la importancia que posee el Norte en asociación con el término de la existencia.

Un difunto debe ser enterrado con la cabeza orientada hacia el Norte y los pies hacia el Sur, pues así como el viento llega del Norte, el juicio final recorrerá su ruta redentora hacia el Sur.

Sin pretender que la siguiente asociación justifique un sincretismo de carácter prehispánico, sí podemos afirmar que la concepción chinanteca de asociar el Norte con la región de los muertos, guarda reminiscencias del pensamiento precortesiano. Para los habitantes de Mesoamérica y en particular para los mexicas, la patria original (*Aztlán*) y el *Mictlampa* (región de los muertos), quedaban hacia el Norte. Así está representado en los códices Borgia y Fejérvary, "la región del Norte —Dice Seler— queda caracterizada como región de los sacrificios, es decir, de los antiguos, de los difuntos (y) de los antepasados"<sup>1</sup>. Por lo consiguiente, los muertos deben volver por el norte a esta región de sufrimientos, para ello se prepara el gran banquete.

<sup>1</sup> Seler, Eduard. Comentarios al Códice Borgia. Fondo de Cultura Económica. México, 1938. p. 64.



## VIII ESTUDIO PRELIMINAR

Nuestros antepasados celebraban dos fiestas en honor a los muertos, durante los meses de agosto y septiembre, en especial, la fiesta de *Xocotl-Huetzi* estaba dedicada a las almas de los héroes muertos a los cuales se les invitaba a descender con palabras amistosas desde los techos de las casas en una ceremonia donde los jóvenes hacían bajar entre danzas y cantos a una momia artificial que simbolizaba la llegada de los espíritus a la tierra. Hoy, en Ixcatlán, los jóvenes bailan el *Toxo-ho* para invitar a los muertos a disfrutar de las delicias mundanas y en San José Río Manso, fuertemente influenciados por sus vecinos los mixes y zapotecos, son los ancianos "principales" los encargados de conducir las almas de los muertos hasta las mesas de los altares levantados en su honor.

En el mundo prehispánico no existía el panteón en los términos de la concepción occidental. Los muertos eran inhumados en el hogar para recibir el calor de la casa en el más allá, así lo canta el poeta:

Madre, cuando yo muera:  
entiérrame junto a tu hoguera.<sup>2</sup>

Los grandes entierros y los monumentos funerarios estaban reservados para las clases altas como los reyes y sacerdotes. Los chinantecos aprendieron de los mixtecos la técnica de construir tumbas a base de lajas superpuestas o el entierro en cuevas. Algunas de estas tumbas han sido exploradas por los arqueólogos en distintas épocas, son notorias las existentes en Ayotzintepec en el extremo Sur de la Chinantla. A este tipo de entierros (los domésticos y los especiales) a diferencia de los guerreros que poseían una manera más honrosa de morir, se le denominaba "muertos comunes" y eran celebrados en la primera fiesta de los muertos (agosto). A los guerreros y a las mujeres muertas de parto (*cihuateteos*), se les celebraba en las fiestas del *Xocotl Huetzi* ya descrita.

<sup>2</sup> Poema atribuido a Nezahualcóyotl.

Esta doble celebración a las almas de los muertos profesada por los grupos prehispánicos, fue mantenida por los religiosos españoles que iniciaron el proceso de evangelización en el siglo XVI, pero traducidas a una nueva mística y a un nuevo concepto: la primera fiesta quedaría dedicada a honrar a las almas de los infantes bajo el nombre de "Todos Santos" (los muertos chiquitos), expresión que ha servido para nombrar, incorrectamente, de manera general a estas festividades bajo el nombre de "Todosantos". Y la segunda celebración correspondería a las almas de los adultos, denominada como día de los "fieles difuntos" (los muertos mayores), festividad, por cierto; que posee la mayor significación en ofrendas y actos rituales.

### Actitud y cambio

Mucho se ha dicho que el mexicano tiene una actitud irreverente frente a la muerte. La burla, juega con ella, la festina y finalmente la convierte en chascarrillo y alimento. Pero esta actitud no se ha mantenido uniforme a lo largo del tiempo; entre los grupos prehispánicos el morir poseía una razón fundamental: garantizar el continuo del universo. Nacer en un determinado día presuponía una muerte específica, estrechamente relacionada con el pensamiento religioso. Asegurar la vida comunitaria, la permanencia del equilibrio universal; requería del sacrificio, de la ofrenda del corazón y la sangre, único alimento capaz de dotar de energía al dios solar, sostenedor del universo.

La vida en este mundo tenía la misión de perpetuar el todo cosmogónico por lo que no bastaba morir de cualquier forma. El morir era el alimento del dios y la única muerte digna sobre las demás, era la del guerrero y la muerte de la mujer dando a luz, en el acto mismo de parir nuevos guerreros para alimento del sol.

La manera particular de morir aseguraba el destino del alma hacia el paraíso terrenal o hacia las frías regiones del *Mictlán*.



## X ESTUDIO PRELIMINAR

A la llegada de los españoles, la evangelización cambió el concepto de la muerte como renovadora del cosmos, por la idea de la salvación individual del alma, vía el arrepentimiento y la vida ejemplar. Así nace el temor a la muerte que significa el llamado a cuentas del pecador, destinado de antemano, a retorcerse por los siglos de los siglos en los terribles sufrimientos del infierno.

En el período virreinal la fiesta y la muerte se contraponen. La fiesta es el desenfreno, el júbilo, la catarsis y el regocijo; la apertura del yo frente a los demás, la afirmación del ser en el todo porque nada se es individualmente, sino cuando se ha probado ser en la vida comunitaria. La fiesta como acto colectivo solo puede connotar pecado, y el pecado, garantiza llegar a la muerte con un pase automático al inframundo a purgar en el más allá, el difícil camino de la redención.

En la celebración mortuoria debe privar el recogimiento, la devoción, el espíritu doloroso ante la pérdida irreparable débilmente suavizada por la promesa de la resurrección. Es, de esta manera como las fiestas de los días de muertos se convierten en celebraciones místicas, permeadas profundamente por el pensamiento religioso y el temor a Dios; pero al mismo tiempo, la misma dinámica que opera la metamorfosis del rito, despoja al morir de todo valor colectivo al depositar en la acción individual toda la trascendencia *post-mortem*; de tal manera que el hombre queda solo, huérfano de significación y relevancia frente al conjunto, aislado como ente individual.

Para ser se requiere de la colectividad, pero morir por los demás carece de sentido pues Cristo ya lo hizo por todos. En consecuencia la muerte no es nada para el hombre, la simple supresión de una vida inútil, carente de valor ante el universo. Esa es la terrible paradoja que alimenta la actitud del mexicano ante la muerte.

La Ilustración, la irrupción independista y el deseo libertario que se adueña de las grandes masas a finales del siglo XVIII y principios del XIX, vuelven a colocar el concepto del nosotros en primer plano. La libertad se gana por todos y para todos, la cohesión y el sentido de pertenencia son fundamentales en ese nuevo pensamiento nacional. Ofrendar la vida por los demás significa participar en el renacimiento de la acción colectiva, en el fortalecimiento del difícil acto de dar la luz a una nueva patria.

En el nuevo concepto de Patria los mexicanos redescubren como elemento vital para las aspiraciones de la ideología nacional, toda la riqueza de las fiestas y tradiciones del mundo indígena, siempre tan lleno de misticismo y sobriedad. Esas expresiones rituales aderezadas con múltiples influencias y aportaciones nacidas de la acción colectiva, transforman una vez más a la muerte en el ser inevitable que no por terrífico debe ser temido, por el contrario, si finalmente habremos de morir, que la vida sea un desafío constante a la dama del sueño eterno.

En este gesto burlón y reivindicatorio el mexicano transforma a la muerte en un elemento cercano, temido y buscado, despreciado y amado, aterrador y fascinante. Eterna compañera de la vida, la muerte nos acerca a la tumba cada día; morimos diariamente, nuestra vida es una muerte sin fin como la canta el poeta, así que no vale la pena angustiarse con el temor de un fatal desenlace, "si me han de matar mañana, que me maten de una vez" reza el refrán. Por ello adulamos a la muerte, nos la jugamos en la lotería, la convertimos en pan y en dulce, en papel picado y en verso picante donde suponemos que los demás ya han muerto.

Entender que se muere cada día no es fácil, la muerte se nutre de la vida y antes de llegar a la extinción final hay que renovarla todos los días en un intento por convertirla en propiciadora de vida. Bartolomé y Barabás señalan como frecuente entre los chi-

nantecos la realización de actos sexuales durante los velorios: "... Las relaciones sexuales en los velorios -Apuntan- pueden ser entendidas como un acto de generación de la vida en el momento y ante la presencia de la muerte; ya que el espíritu del muerto se nutre así con una nueva vida, es justo que los vivos alejen a la muerte de sí oponiéndoles la vida".<sup>3</sup>

### **La muerte que vuelve.**

El concepto de la muerte y el morir está asociado por necesidad al concepto de la vida, entender el tránsito vital como el eslabón de diversos estadios o el acto de transmutación hacia formas superiores del alma, implica una filosofía profunda que resulta muchas veces inaprehensible o muy difícil de contextualizar. Dentro de la cultura nacional, en particular dentro del pensamiento popular de lo que denominamos grupos mestizos, la idea de la resurrección y la vida eterna que la religión católica hizo extensiva en todas las capas de nuestra sociedad, se encuentra fuertemente arraigada.

Pero en las sociedades indígenas que resemantizaron las enseñanzas de los primeros misioneros en un concepto de fusión de creencias sacras y ritos paganos hasta lograr una expresión muy particular de la religión cristiana, perviven algunas ideas bastante singulares sobre la vida y la muerte. Para los mazatecos, por ejemplo, morir es un acto natural producto de la propia dinámica vital; pero la vida y la muerte son dos esferas que están perfectamente delimitadas sin posibilidad de interconexión desde el más allá. Cuando un individuo muere, su alma se separa del cuerpo y permanece la región de la nada durante un año, al cabo del cual podrá recibir la gracia de reunirse anualmente con sus familiares vivos, al menos que la supresión de la vida se haya dado de manera violenta o repentina sin dar oportunidad al sujeto de

---

<sup>3</sup> Bartolomé, Miguel y Barabás, Alicia. La Presa Cerro de Oro y el Ingeniero el Gran Dios. INI-CNA. México, 1991; p. 181.

“recoger sus pasos”, sólo entonces el ánimo acusará un continuo vagar en la esfera de lo vital hasta que el auxilio de los vivos le permita ubicarse en el lugar que le corresponda. Los muertos no pueden volver a lo terrenal de manera voluntaria, este acto sólo tiene lugar en la fecha precisa y a invitación expresa de los vivos que conducen las almas de los muertos bajo el ritmo de la música, la danza o el repique de campanas. De la misma forma las ánimas requieren de la señal que les marque el camino del retorno hacia el camposanto que funciona aquí, no como el sitio de reposo; sino como la puerta de acceso entre los dos mundos, esta señal se les proporciona a través de la luz de las velas que iluminan el camino al panteón.

Para el grupo chinanteco en cambio, existe una reencarnación inmediata en la figura de algunas aves o insectos sobre los cuales existe un tabú que sanciona su caza o muerte; en este grupo no es tan definida la idea del retorno por intermediación humana, aunque es bastante extendido el pensamiento de las ánimas en pena por haber dejado obras inconclusas o morir repentinamente.

Sea cual sea la idea que prevalezca sobre el regreso de los muertos, la fecha del encuentro se convierte en uno de los acontecimientos más significativos de estos dos grupos étnicos.

Por algo se afirma que la muerte no es eterna, rompe su eterno devenir en los primeros días de noviembre para compartir en una celebración que asocia la práctica ritual con el colorido de la fiesta.

Nadie muere del todo, no; porque la muerte no es eterna, es una devenir constante, una muerte sin fin, una muerte que vuelve.





## INTRODUCCION

---

EN EL MEXICO prehispanico existía la creencia de una vida posterior, por lo que la vida y la muerte estaban íntimamente relacionadas; para ellos, todo era muy natural, es decir, no existía temor a la muerte, porque la muerte nunca llegaba definitivamente, sino que volvía a renacer.

Con la conquista española en el siglo XVI, se produjo en nuestro país el terror a la muerte y al infierno, como una manera de condena y sufrimiento eterno, imponiéndose un concepto diferente de ella y de los lugares a donde van las almas de los difuntos.

Sin embargo, en el siglo XVIII, la muerte dejó de ser nuevamente aterradora y comenzó a representarse como un personaje amable.

En la celebración actual del día de muertos o todosantos, se mezcla la forma de pensar prehispanica con elementos aportados por la conquista. Así, el día de muertos en México, cobra gran relevancia en los primeros días del mes de noviembre, cuando los mexicanos transformamos la muerte en una dualidad: vida-muerte.



## 6 MUERTE QUE VUELVES

Muchos pueblos de México como los de nuestra región mazateca y chinanteca, tienen la creencia que en estos días los difuntos regresan del más allá para visitar a sus parientes y disfrutar de la esencia de los alimentos, por lo que los familiares deben esperarlos con todo lo que les gustaba en vida. La gente con esta actitud, muestra un gran valor espiritual al compartir los productos de la ofrenda, a pesar de que la crisis económica ha impactado de manera frontal a esta festividad.

El día de muertos se celebra casi en todo el país, pero es especialmente en las comunidades y pueblos pequeños donde la tradición de colocar ofrendas se mantiene con orgullo; mientras que las zonas urbanas están sufriendo la penetración de costumbre extranjeras que conducen a las personas a menospreciar las tradiciones y costumbres, aportando extranjerismos como el *hallo ween* con un enfoque mercantil y manipulador, ajeno a los altares y ofrendas que invitan a la reflexión y a la interacción activa con todos los integrantes de la comunidad.

Buscando fortalecer nuestras costumbres y difundir las tradiciones que tienen lugar en el entorno inmediato, hemos desarrollado el presente trabajo que describe la costumbre de honrar a los muertos entre los grupos étnicos del Norte de Oaxaca, concretamente, los chinantecos y mazatecos. Es importante resaltar que las narraciones han sido elaboradas por los residentes de las comunidades, lo cual le otorga al trabajo un doble valor connotativo, como testimonio directo y como autodefinición de la propia costumbre.

La orientación temática de las investigaciones se iniciaron en 1987 en base al trabajo testimonial recopilado por los promotores de la Unidad Regional de Culturas Populares de Tuxtepec y fue publicado como folleto descriptivo en apoyo a las muestras de ofrendas y altares que desde entonces tienen lugar en la ciudad de Tuxtepec y desde 1990 en la ciudad de México en el Museo Nacional de Culturas Populares.

En 1992 se revisó en forma crítica el trabajo con la finalidad de adicionar elementos colaterales a la festividad que pudieran poseer igual interés. El resultado de ese nuevo enfoque es la presente publicación.

Las narraciones se han agrupado de acuerdo al marco étnico que les corresponde, precedidas de una breve introducción sobre los grupos de referencia y su ubicación territorial y cultural.

En un capítulo especial se han reunido todas las narraciones que la tradición oral de estas comunidades han mantenido en relación a la idea de la muerte, su eterno retorno y la obligatoriedad de la ofrenda. De igual importancia resulta la sección dedicada a la gastronomía, tan especial en estas festividades.

Por supuesto que ninguna de las descripciones es exhaustiva ni terminal, habrá siempre, porque nuestras fiestas y tradiciones poseen su particular encanto, mil detalles analíticos que el investigador profesional podrá siempre descubrir. Mil facetas reveladoras capaces de llevar de la fascinación al asombro al explorador ávido de nuevas experiencias y mil oportunidades de acercarse a una expresión genuina de lo más representativo de nuestra cultura popular.

Finalmente, el esfuerzo editorial de esta obra ha sido posible gracias al apoyo de diversas instituciones que trabajan en el quehacer educativo y cultural de Tuxtepec, quienes confiaron en nosotros la tarea de poner en circulación para su conocimiento y difusión, este trabajo testimonial sobre nuestras fiestas y tradiciones.

Tomás García Hernández  
Roger Merlín Arango.





## EL GRUPO ETNICO CHINANTECO

---

LOS CHINANTECOS son uno de los catorce grupos étnicos que habitan en el estado de Oaxaca, ubicados en la porción Noroeste del territorio oaxaqueño. El espacio geográfico de los chinantecos está circundado por grandes montañas en la mayoría de las direcciones salvo la planicie costera que colinda con las tierras de Tuxtepec. Este aspecto "cerrado" de la demarcación chinanteca permitió a Bevan<sup>1</sup> hacer extensivo el nombre de Chinantla (del aztequismo *chinamitl*: "encerrado o cercado") a toda la región que habitan los chinantecos, denominada generalmente como la Chinantla. Este sitio de residencia comprende parte de los distritos de Tuxtepec, Ixtlán, Cuicatlán, Choapan y Etla en menor medida. Entre los valles que forman las depresiones de las montañas corren rápidos y caudalosos ríos donde es común practicar la pesca y en otros tiempos, era posible la navegación fluvial. Los ríos más importantes de la zona son: el Tesechoacán que recibe los afluentes de los ríos Cajonos, Chiquito y Manso; el río Papaloapan al que

---

<sup>1</sup> Beban, Bernard. Los Chinantecos y su Hábitat. Instituto Nacional Indigenista. México, 1987.

tributan sus aguas los ríos Valle Nacional y el vertedor de la presa Cerro de Oro donde se regulan las avenidas de los ríos Santo Domingo y Usila. La construcción de este embalse significó la inundación de 20,000 hectáreas de terrenos cultivables y la afectación inmediata de 22,000 indígenas chinantecos.

Dentro del espacio vital de los chinantecos se reconocen cuatro áreas culturales importantes:

- a) La Chinantla central que comprende los municipios de Chiltepec, Jacatepec, Ayotzintepec y Valle Nacional, lingüísticamente llamados *Hum-me* por Bernard Bevan.
- b) El área de Choapan, denominada *Wah-mi*, que abarca los municipios de Petlapa, Lalana y Jocotepec.
- c) La región Noroeste, con los municipios de Ojtlán, Usila, Sochiapan y Tlacoazintepec, y
- d) La sierra chinanteca, comprendida dentro del distrito de Ixtlán donde se ubican Yólox, Comaltepec y Quiotepec.

Culturalmente los chinantecos están delimitados por sus fronteras lingüísticas y geográficas con los grupos mazateco, cuicateco, zapoteca y el área mestiza de la cuenca media del Papaloapan. Históricamente han ocupado su territorio desde el preclásico superior y los suponemos provenientes de la costa del Golfo desde donde remontaron el curso de los ríos hasta ubicarse en la región que hoy ocupan. Los chinantecos conformaron una unidad político-religiosa-militar que tuvo su asiento en la zona cercana a la población de Valle Nacional. Hacia el 1200 de nuestra era se dividieron para formar tres señoríos independientes: la Gran Chinantla al centro, Usila al Norte y Yólox al Sur. Fueron sometidos temporalmente por los mexicas de Moctezuma II en el año de 1456 y anexados al Marquesado del Valle durante la dominación española. La evangelización de esta zona fue realizada por los frailes dominicos desde el convento de Villa Alta. Durante la gesta de independencia los chinantecos apoyaron a los grupos realistas.

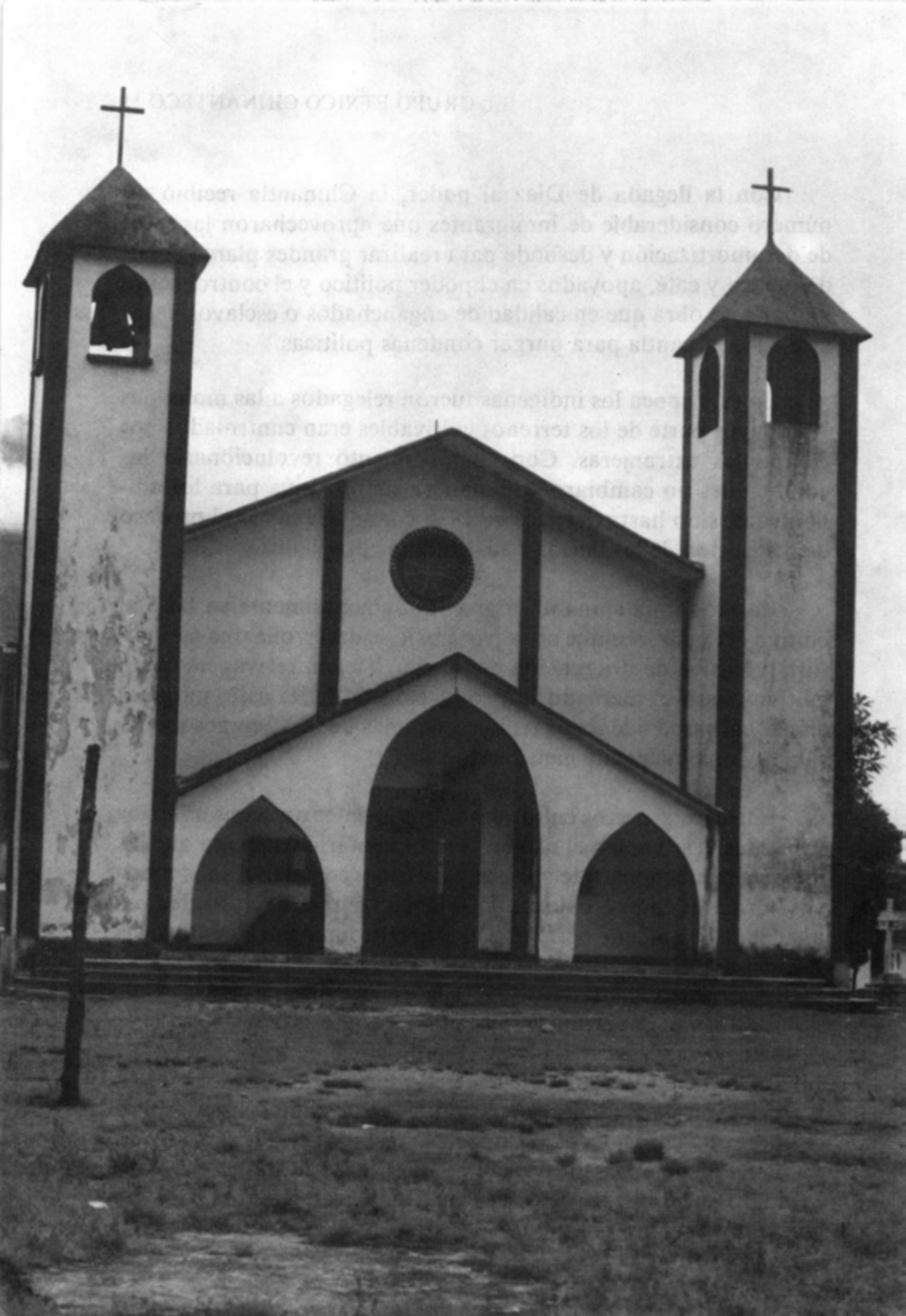
Con la llegada de Díaz al poder, la Chinantla recibió un número considerable de inmigrantes que aprovecharon las leyes de desamortización y deslinde para realizar grandes plantaciones de tabaco y café, apoyados en el poder político y el control sobre la mano de obra que en calidad de enganchados o esclavos llegaban a la Chinantla para purgar condenas políticas.

En esta época los indígenas fueron relegados a las montañas y la mayor parte de los terrenos cultivables eran controlados por compañías extranjeras. Con el movimiento revolucionario las condiciones no cambiaron de manera significativa para los chinantecos, sino hasta después de 1938 cuando se inició el proceso de restitución de las tierras a sus antiguos propietarios.

La economía chinanteca gira fundamentalmente en base al cultivo del maíz, aunque en la parte baja se desarrolla una agricultura intensiva de orientación comercial. Tienen relevancia como cultivos para el mercado la producción de hule, café, naranja, arroz, barbasco y algunos frutales, además de los recursos moderables y una incipiente ganadería.

Entre los aspectos culturales sobresalientes que conservan los chinantecos se cuenta el uso de la indumentaria femenina que las mujeres tejen en telar de cintura y adornan con elaborados motivos bordados en punto de cruz. La lengua nativa, el chinanteco es una lengua tonal que pertenece al grupo otomangué, con diversas variaciones dialectales de un pueblo a otro.

La forma de organización comunitaria a través del sistema de alianzas civiles y religiosas integran el eje de la acción de las comunidades en el trabajo de beneficio social, en las fiestas y en la preservación de los valores culturales. Muchas de las fiestas que celebran los chinantecos están asociadas al santoral católico, es digno de mencionarse las celebraciones de las fiestas titulares de los santo patronos, la semana santa, los días de muertos, la fiesta guadalupana y las festividades decembrinas.





## SAN FELIPE USILA

---

### **Irma García Isidro**

EL MUNICIPIO de San Felipe Usila se localiza dentro del territorio chinanteco, en el distrito de Tuxtepec. Su nombre proviene de la expresión náhuatl *huitzitzillin*: colibrí y del vocativo *tlan*: lugar o abundancia, significado etimológicamente: donde abundan los colibríes.

Al igual que la Chinantla, Usila presenta el mismo panorama topográfico, con excepción de la cabecera municipal que se asienta en el extremo Sur de un pequeño y fértil valle, en la margen izquierda del río Usila.

En Usila se conservan algunos elementos culturales de la época prehispánica, como el consejo de ancianos, que es una organización social de suma importancia en el devenir de esta comunidad ya que ha sido el vehículo transmisor de generación en generación de una cultura ancestral.

Otras manifestaciones del mismo tipo son: el tequio, que es trabajo comunal, obligatorio y gratuito que prestan los habitantes de la comunidad en la realización de obras de carácter social, en



la limpieza de caminos y en otras actividades que la autoridad local señale. La ayuda recíproca (mano de vuelta), es una forma tradicional de colaboración donde un servicio se paga con otro servicio, como sucede en la construcción de las viviendas y la siembra de productos básicos, entre otras actividades. El trueque, también es un mecanismo frecuentemente utilizado en Usila, consistente en intercambiar productos sin necesidad de utilizar dinero para su adquisición.

La elaboración y uso del huipil y sus accesorios, el uso del chinanteco como principal medio de comunicación oral, el tipo de alimentación y el conocimiento tradicional de la herbolaria, son algunas de las características que forman parte de la identidad y de la riqueza cultural chinanteca que aún subsiste.

El acceso de Usila desde la ciudad de Tuxtepec que es el punto de interconexión con el resto del país fue siempre de los más complicados y difíciles ya que incluía largas travesías a pié o a lomo de bestia, hasta la introducción del servicio aéreo prestado por avionetas que cubrían la ruta Tuxtepec-Usila, a precios poco accesibles al bolsillo de los lugareños. Finalmente en 1993 se abrió la carretera que comunica a Usila con la población mazateca de Jalapa de Díaz y de ahí con Tuxtepec y el mundo exterior.

Sin embargo, así como la vía terrestre representa una oportunidad para el desarrollo de esta comunidad, también es la puerta de acceso de la transculturación y todos los elementos de la cultura nacional. La construcción de la presa Cerro de Oro terminó por erradicar a los grupos de balseros usileños que surcaban los ríos con gran habilidad en sus frágiles embarcaciones, y este ejemplo basta para testimoniar el impacto que sufrirá la cultura local ante la apertura hacia el exterior.

Sin embargo, algunos rasgos típicos netamente usileños se afianzan a través del tiempo, como elementos dignos de ser conocidos por su particularidad y rareza, citaré algunos: la bien ganada fama que en la región tienen las naranjas usileñas así como la belleza étnica de sus mujeres, el panteón municipal donde las tumbas son señaladas por grandes piedras con los epitafios grabados sobre la roca. El típico “caldo de piedras” que se saborea a la orilla del río, exclusivamente preparado por los usileños y sobre todo, el chinanteco que sigue siendo la lengua de identidad y cohesión del grupo usileño, ya que es el medio de comunicación del 100% de la comunidad, a pesar de que la población bilingüe ha acusado un notable aumento en los últimos años.





## DIAS DE MUERTOS EN SAN FELIPE USILA

---

**DIAS DE MUERTOS** es una de las fiestas más tradicionales de Usila, Oax., en ella se celebra la fiesta de la convivencia humana, siendo ésta la ocasión de reflexionar sobre el valor de la existencia y de la vida, la reconciliación con los demás, de manifestar el agradecimiento a quienes nos han brindado su apoyo en esta vida (curanderos, parteras, familiares, etc.) y es el mejor momento de reafirmar y reforzar los lazos que unen a las amistades (amigos y compadres), manifestándose este hecho a través de un presente, ya sea producto de la caza, pesca o agricultura, practicando así una actividad antiquísima: el trueque, pues los que reciben esto, lo agradecen con otras cosas o acciones.

También es una fiesta en la que se da gracias a Dios y a la naturaleza; a Dios, por permitirnos un año más, y a la naturaleza, por producir el sustento diario, en especial el maíz, que para el usileño es vida, es su mundo. El maíz estará en el altar como ofrenda, como una representación de la vida, que manifiesta la integración del hombre con su medio, en donde la naturaleza ofrece al hombre la diversidad de sus frutos para homenajear a los muertos, concluyendo por estos días un ciclo de cultivos que

fueron sembrados para esta ocasión. Pero la naturaleza participa también en esta fiesta, no solo con sus frutos, sino que va condicionando el cuadro perfecto para esta celebración, desde la temperatura que empieza a descender, hasta la propia naturaleza que va tomando nuevos matices: Los árboles de *a lei ma jaa* (flores amarillas), empiezan a revestirse de flores, el pimentón tiene hojas brillantes que perfuman el ambiente, el campo celebra la cosecha de sus cultivos ofreciendo sus primicias a esta fiesta, los cocos secos se desprenden solos de las palmeras, los pollos empiezan a cantar en un tono triste que los niños usileños traducen en un "me voy a morir mañana".

Los cacao cimarrones empiezan a caer esperando que en las mañanas vayan a recogerlos y preparar con ellos el exquisito *popo* para esta fiesta. Las plantas de hojas de pozol, ofrecen sus hojas tiernas y suaves para hacer tortillas de yuca; las plantas de *huezmole* brindan sus frutos para preparar un delicioso platillo con yerba santa o acuyo. El cerro también participa en grande; nos ofrece la leña que es el combustible que servirá para la preparación de los alimentos, y es acarreada por todos: hombres, mujeres y niños. Esta actividad propicia la narración de relatos que tratan sobre el Día de Muertos, de ahí que la gente que va por la leña lo haga en grupos, tratando de acarrear lo suficiente para que alcance, y no tener que volver, ya que los relatos hablan de que los muertos regresan por los lugares en donde trabajaron cuando vivían. Por eso en estos días, hay que dejarlos que vaguen libremente.

A los muertos se les espera con un mes de anticipación, desde el día 10. de octubre empiezan a repiquetear las campanas por las mañanas y por las tardes, para llamarlos y darles a conocer que se les espera durante la fiesta.

El día 18 de octubre, día de San Lucas, se cortan los racimos de plátanos de diferentes variedades para que el día de muertos estén maduros. A partir de esta fecha la gente va al cerro a traer

leña en grupos. Por estos días cercanos a la fiesta, suben por los ríos de Usila, las pepescas (peces pequeños parecidos a los charales). Los hombres y los niños se ven al río a pescarlas, hacen pequeños cercados de piedras a la orilla y dejan un lugar para que puedan entrar, ya estando dentro, cierran la entrada con redes; una vez pescadas, les agregan sal y las asolean por unos días hasta que se encuentren listas para las ofrendas.

El día 30 por la mañana, los hombres van al campo a traer yuca, realizando esta actividad en grupo. Cuando llegan a casa, las mujeres se encargan de pelar las yucas, que después son lavadas en el río y ya en casa se machaca en el metatle con una piedra; si la yuca es muy jugosa, se exprime lo machacado para luego ser molido en molino de mano, en esta tarea cooperan los niños. Para este momento el frijol debe de estar en la lumbre para que al terminar las tortillas, esté bien cocido.

Al terminar de moler la yuca, se muele un poco de nixtamal para mezclarlo con la misma, esto se hace para evitar que al voltear las tortillas se peguen al comal. Las tortillas se hacen en hojas de pozol, las que se cuecen en comal nuevo y a fuego controlado.

Al terminar de hacer las tortillas, se doran en el comal a fuego lento las hojas de aguacatillo y el chile seco; una vez dorados, se muelen en el metate, al igual que los frijoles, para luego revolverlos y agregarles sal al gusto.

Se les unta una capa de frijol a las tortillas por ambos lados, aplicándolas con la mano, luego se doblan y se colocan en un *chical* o calabaza formando un círculo con las mismas.

El día 31 en la madrugada, se matan los pollos y guajolotes, en especial esos pollos capones castrados por lo menos 5 meses antes de esta fiesta. Los niños participan desplumando a las aves para luego chamuscarlas en el fuego de hojas de maíz.

Más tarde los hombres y los niños empiezan a construir en la parte principal de la casa, la tarima del altar, formando un arco en lo que viene a ser la parte de enfrente, este arco se hace con un palo flexible o caña de otate. Confeccionada la forma, es adornada con flores de cempazúchitl, moco de pavo y las flores amarillas ya mencionadas, además de palmitas de tepejilote y hojas de pimientón que dan un aroma agradable al altar. Como base o fondo del mismo, se coloca un petate en el cual se fijan las estampas de los santos, prendiéndolas con espinas de naranjo.

Una vez terminado de adornar el altar, se cuelgan las ofrendas: cocos, plátanos, cañas, camotes; calabazas, yuca, panela, cacao; naranjas, limas, tepejilotes, refrescos; cerillos, puros, cigarrillos, peine, aceite de pixtle, jabón, detergente, sardinas, chiles en vinagre, etc.

El día 1o., las mujeres se levantan de madrugada para preparar la comida que pondrán de ofrenda en el altar, ésta consiste en: molito de masa, asadura, mole rojo, arroz, frijol; salsa de camarón, pilte de pescado, caldo de pollo, caldo de pescado, caldo de camarón; tamales, tortillas de yuca, *popo*, chocolate, café, pozol, pescado asado, pollos hervidos, etc.

También se colocan en el altar, pan de muerto con figuras de pescado y sirenas. Un elemento que no debe faltar es el maíz, para que cuando los muertos lleguen, constaten que el maíz sigue siendo la vida para el usileño. Una vez terminada de colocar la ofrenda, se encienden las velas y veladoras, así como la quema del copal; las puertas de la casa deben de estar abiertas de par en par para que los muertos entren. Alrededor de las 10 y 12 del día, sopla un aire frío, señal de que los muertos han llegado. Se tiene prohibido barrer y cerrar las puertas en estos días (1o. y 2), ya que los muertos pueden ofenderse, pues al cerrarles las puertas significa que son rechazados y que no se les espera.

En la noche del día 1o., el cura recorre las casas para bende-

cir los altares; los dueños de las casas le regalan frutas y yucas, mismas que más tarde son regaladas por el cura a personas pobres. También es costumbre en este día, obsequiar a los que visitan la ofrenda, frutas, pan y *popo*; fuera de la casa se encienden velas para aquellos muertos que fallecieron en accidentes, ya que existe la creencia que dichas personas andan en la obscuridad y no logran llegar al cielo porque no hay luz que ilumine su camino.

Los niños recorren el pueblo esta noche con faroles hechos de toronjas perforadas, con una vela adentro, y se van deteniendo a contemplar los altares de sus conocidos.

El día 2, la gente se concentra en el panteón, allí es celebrada una misa a los fieles difuntos. Donde se encuentran las cruces mayores se encienden velas a personas que se les haya perdido su lugar de entierro, o bien a los que se encuentran enterrados en otros lugares.

Después de la misa, el cura recorre las tumbas para hacer responsos cuando los familiares del difunto lo requieran. Durante este tiempo, los músicos tocan marchas fúnebres que hacen sentir en el ambiente que los muertos están presentes, no de una manera triste, sino alegre y departiendo en este día con sus familiares. Los integrantes de cada familia se turnan para estar en el panteón este día, ya que siempre debe quedarse alguien en la casa para cuidar la ofrenda y de que las puertas esten abiertas, porque si los muertos encuentran la casa cerrada, se van tristes pensando que no se les ha esperado. Por la noche, la gente va al panteón a quemar las últimas velas y veladoras.

Toda la comida que se puso en el altar, no se toca hasta el día 3, que es cuando se levanta la ofrenda y se consumen estos alimentos. El altar en sí, se levanta hasta el día ocho.







## SAN JOSE CHILTEPEC

---

**SAN JOSE** Chiltepec es una población que pertenece a la región chinanteca baja, su nombre proviene de los vocablos náhuatl: *chilli*: chile, *tepetl*: cerro, y la terminación *c*: en, significando “en el cerro de los chiles”.

Se encuentra localizado al Norte del estado de Oaxaca, entre serranías que dan inicio al nudo del Cempoaltépetl. Las tierras municipales están surcadas por el río Valle Nacional que tributa sus aguas al río Papaloapan. Al cruzar por la población el río forma diversos parajes con abundante playa, en especial en la época del estiaje; que son aprovechados por propios y extraños como balnearios naturales.

Chiltepec se constituyó como municipio a inicios del presente siglo, con sólo 70 familias. En ese entonces, la actividad comercial se dió a orillas del río con un mercado de trueque; los habitantes se desplazaban por veredas y caminos de herradura y el transporte a Tuxtepec y al bajo Papaloapan se realizaba con embarcaciones fluviales.

Lo anterior propició que llegaran al poblado trabajadores mestizos de diversos lugares del país y del extranjero para laborar en las fincas tabacaleras de la época porfiriana.

Este lugar ha registrado cambios considerables a través del tiempo, sobre todo en la cabecera municipal, donde muy poco se habla el chinanteco; la indumentaria tradicional de la mujer (huipil) prácticamente ha desaparecido y los trabajos comunitarios a base de tequio ya no se efectúan.

El proceso de urbanización en Chiltepec se ha visto acelerado en los últimos años, siguiendo el patrón que marcan otras ciudades de la cuenca media, por lo que la misma población ha visto transformarse sus relaciones y su patrón de poblamiento.

Sin embargo aún se conserva con mucha fuerza la celebración de los días de muertos, donde los altares y ofrendas elaborados por los habitantes de Chiltepec, cautivan a propios y extraños por la destreza y habilidad desarrolladas para su elaboración, por el colorido y riqueza estética de su acabado y por su variada y abundante ofrenda. La fama de los altares chiltepecanos ha trascendido las fronteras de la comunidad, para convertirse en uno de los elementos distintivos de la cultura local. Como actividad tradicional, la fastuosidad del altar de muertos en Chiltepec, atrae la atención de visitantes regionales y de distintos puntos del país que gustan visitar las casas de los lugareños para admirar la belleza de los mismos.

Durante los ejercicios de algunos ayuntamientos locales se ha apoyado esta actividad a partir de concursos donde se busca conservar lo más típico del altar tradicional.

Otras celebraciones importantes son: la fiesta patronal de San José en el mes de marzo, celebrada como una típica feria del pueblo, los festejos de la semana mayor y los actos rituales en

honor a la virgen de Guadalupe que posee un gran arraigo entre los chiltepecanos.

Mención especial merecen los platillos típicos de la gastronomía local como los lechones asados, los buñuelos<sup>1</sup> aderezados con miel de piloncillo y los tamales de la región que pueden ser saboreados a la orilla del río en cualquiera de los balnearios que la población ha habilitado para disfrute de los visitantes.

Chiltepec se localiza a 20 kilómetros de la ciudad de Tuxtepec por la carretera Tuxtepec-Oaxaca.

---

1 Los buñuelos de la región son una especie de dona elaborado de harina que se forma haciendo girar una porción de harina con una pequeña vara puntiaguda, en aceite hirviendo.



C. J. D. C19-



## DIAS DE MUERTOS EN SAN JOSE CHILTEPEC

---

EN CHILTEPEC la fiesta de los muertos, se inicia con los preparativos para la ornamentación de los altares y la elaboración de la ofrenda. Las familias se preparan con un año de anticipación; crían animales como pollos y guajolotes, que serán sacrificados en la víspera de la festividad. Las gentes desde el mes de Julio siembran la flor que es típica de esta fecha, no teniendo así la necesidad de comprarla.

Desde los primeros días de octubre, algunas familias suspenden la compra de ciertos productos para poder contar con más recursos económicos para la fiesta de noviembre.

Los panaderos por su parte, desde el 15 de octubre aumentan su producción. El pan de muerto es un elemento muy solicitado, e incluso lo elaboran para vender en otros lugares fuera del municipio; los hay en forma de humanos muertos. Entre la comunidad hay panaderos que ya han logrado prestigio como: Juan Cruz, Marcelo Bautista, y Juan Gutiérrez.

También por estos días se buscan los materiales que servirán de base para los altares. Se consiguen nueve varas para darle

forma al rectángulo principal, y la *majagua* para hacer los amarres.

Del 25 de octubre en adelante, los jefes de familia se van al campo por la yuca, calabazas, hojas de pozole (para la envoltura de los tamales), cañas, cocos, etc.

En la comunidad hay una gran actividad, ya sea que algunos viajen a la ciudad de Oaxaca o a Tuxtepec (dependiendo de la situación económica), para hacer la compra de chile, veladoras, etc. También llegan de otras comunidades a vender aves de corral.

El 30 de octubre, los chiltepecanos comienzan a construir su altar. Primero colocan junto a una pared una mesa grande, al costado derecho de ella entierran en el piso (cuando el piso es de concreto, las varas se encajan en botes llenos de arena) 3 varas y en el costado izquierdo otras 3 varas, y 3 varas más se colocan arriba de estas para formar un cuadro. Los amarres se hacen con la *majagua*.

Ya formado el cuadro, se cubre cada vara con 2 palmeras de ornato, especiales para esta actividad; después se adornan con flores alternando sucesivamente una hilera de flor de muerto, en medio una de moco de pavo, y finalmente otra de flor de muerto o cempazúchitl.

En el centro del altar se coloca una sábana blanca<sup>1</sup> con imágenes religiosas; de la mesa grande al piso, se coloca una especie de escalerita con cajas de madera.

En la construcción del altar participa toda la familia; los varones con el altar, las mujeres en la preparación de los alimentos de la ofrenda, y los niños ayudan a ambos.

---

<sup>1</sup> El significado de colocarla, puede estar asociado con la manta con la que se cubrió el cuerpo de Jesucristo cuando murió.

El día 31, las amas de casa llevan el maíz al molino con el que habrán de elaborar los tamales y preparan los ingredientes para guisar el mole. Este día se colocan las frutas que van colgadas en una vara enfrente del altar, como son: coco, naranja, plátano, caña de azúcar —en pedazos chicos—, camote, yuca, calabaza, piña, papaya, etc. Este día en que llegan los muertos chiquitos (niños) la familia que tenga un difuntito, pasará velando el altar.

El día primero, la familia coloca en la ofrenda: tamales, refrescos, golosinas, chocolate (hecho en casa), manzanas, mole, pollos enteros asados, arroz, café, leche, frijoles, bebidas embriagantes (como cerveza y alcohol de caña), cigarros, dulce de yuca, y *popo*.

Las veladoras son un elemento importante en la ofrenda. Para algunos chiltepecanos, representa la luz recibida cuando fueron bautizados; por esto, suelen colocarlas también alrededor de la casa como si formaran un camino, como símbolo de iluminar el trayecto de las almas de los difuntos.

El dos de noviembre, día de los difuntos mayores, el párroco de Chiltepec oficia misa al medio día en el panteón (en un lugar céntrico para que sea escuchada por un mayor número de personas), y en la tarde en la iglesia.

Las casas y el panteón se convierten en centros de reunión y fiesta. Ahí se dan cita gente de otras comunidades, investigadores, fotógrafos y periodistas. Algunos suelen visitar las casas de los narradores de Chiltepec como son: Onésimo Pérez, Oliverio Angeles y Odilón Hernández.

**Aurora Cruz Cobos**







## SAN JUAN BAUTISTA VALLE NACIONAL

---

*María Jerónimo Santiago*

PARA dirigirse a San Juan Bautista Valle Nacional es necesario tomar la carretera no. 175 que une a Tuxtepec con la ciudad de Oaxaca, ubicándose esta población en el corazón de la chinantla central, en un extenso valle distante a 49 kilómetros de la ciudad de Tuxtepec. En Valle Nacional se inician también las estribaciones de la sierra de Juárez. La extensión territorial del municipio es de 394.23 kilómetros cuadrados. Este punto está situado a una altitud de 70 metros sobre el nivel del mar, localizado a 70° 57' de latitud Norte y 96° 18' de longitud Oeste.

En uno de los extremos del poblado cruza el cauce del río Valle Nacional que al unir sus aguas con las del río Santo Domingo, forman el caudaloso río Papaloapan, en terrenos de Tuxtepec.

Valle Nacional posee una vegetación exuberante, al grado que está considerado como sitio de observación botánica, el clima tropical característico de toda esta región ha contribuido a dotar a esta zona de muchos sitios donde la belleza natural es impresionante. La temperatura media anual es de 25°.

La población total suma un poco más de 21,000 habitantes, caracterizados por la cordialidad y la hospitalidad que prodigan a sus visitantes. El tipo de familia que predomina es la nuclear, la que está constituida por padre, madre e hijos, aunque resulta bastante frecuente encontrarse con familias extensas en la que coexisten varios grupos familiares y otros miembros cercanos. En la división del trabajo, el hombre tiene la responsabilidad de cubrir las necesidades económicas de la familia y atender las actividades agrícolas. La mujer se dedica a los quehaceres del hogar y al cuidado de los niños y en algunas ocasiones contribuye con su fuerza de trabajo en las labores del campo, en particular cuando se trata de levantar la cosecha.

La alimentación básica de la familia la constituye el maíz, el frijol y el chile, adicionados con hierbas comestibles y con menor frecuencia, se consume carne.

La actividad económica de mayor relevancia es la agricultura a la que le sigue la ganadería y algunas actividades forestales. El comercio y los servicios se concentran en la cabecera municipal donde se pueden adquirir la mayoría de los productos de primera necesidad y realizar conexiones de transporte hacia distintos puntos al interior del municipio y hacia afuera de él.

La vivienda típica es de cerca de jonote, con techo de palma y piso de tierra, aunque actualmente existen gran número de casas de concreto con techos del mismo material o lámina de zinc y piso de cemento. La división de las casas consta regularmente de dos cuartos, una sala y una cocina.

En este lugar se pueden observar algunos rasgos culturales que se han conservado a lo largo del tiempo como el huipil ricamente bordado con la figura de un árbol de la vida como figura central, el uso extendido del chinanteco en la conversación cotidiana y el valor que asignan a las plantas curativas en el tratamiento de diversas afecciones

Siendo cabecera municipal, Valle Nacional está conformado por 40 localidades entre agencias de policía y agencias notificadoras las que tienen como autoridad a un agente de policía o en su defecto a un representante ejidal.

La religión predominante es la católica aunque también funcionan cuatro sectas religiosas. Entre las festividades más importantes se tienen las de San José, patrón del pueblo, las de días de muertos, las del 12 de diciembre y las fiestas de navidad.

En chinanteco, Valle Nacional recibe el nombre de *Jungia* que quiere decir "Agua que nace o nacimiento del río". Dentro de los acontecimientos históricos más sobresalientes se sabe que el pueblo fue fundado en el año de 1110 con el nombre de Chinantla en un lugar cercano a la ubicación actual de la cabecera del municipio. El origen de sus pobladores originales se desconoce aunque se cree que se trata de una rama de los olmecas o de los tlazepuzcos.

El último rey que gobernó la Chinantla fue *Tza-gni cuiyo*, al que encontraron los españoles a su llegada y bautizaron con el nombre de Juan de Mendoza y doña Francisca Avendaño, su esposa. Dicho rey murió en Provincia Real hoy Santa Fe y la Mar. En Provincia Real habitaron los primeros españoles que se avecindaron en esta región, tras conocerla por instrucciones de Cortés quien los había comisionado para encontrar los placeres de oro que gozaban de buena fama en aquellos tiempos.

Con la llegada de Porfirio Díaz a la presidencia de la República, se inicia en nuestra historia una de las peores formas de esclavitud llevada a cabo por un grupo de privilegiados, quienes a través de falsos contratos esclavizan a un gran número de trabajadores enganchados en diversos puntos del país. Así, en las fincas tabacaleras muchos mexicanos fueron explotados hasta la muerte. Con el inicio de la revolución de 1910, Valle Nacional se sacude de los crueles sistemas de la contratas de peones acasillados.





## **DIAS DE MUERTOS EN SAN JUAN BAUTISTA VALLE NACIONAL**

---

LA RELIGION hispana enfrentó a dos religiones que creían en un mundo sobrenatural, organizado y ordenado en el que las deidades más poderosas e invisibles permanecían por encima de los mediadores terrenales, tal es el caso del día de muertos.

Desde tiempos históricos los indígenas que practicaban esta costumbre, no permitieron que la conquista se las arrebatara; para lograr esta supervivencia cultural se combinó la cultura indígena y la cultura española dando lugar a un sincretismo religioso para que los antiguos dioses no murieran sino que siguieran vivos por la fe, en el corazón de los grupos indígenas.

La religión cristiana dejó en el pueblo la marca de la salvación que significa la esperanza de una vida sobrenatural donde para el indígena y el mestizo la muerte no es el fin del alma sino que es el paso de una vida terrenal que trasciende a la vida sobrenatural, donde se lleva a cabo un juicio sobre el comportamiento humano, "cumplimiento de los mandamientos" que traerá consigo una recompensa o castigo.

Este culto a la muerte se da cuando las almas de los ya fallecidos regresan a la casa de sus parientes vivos, llevando como

meta la convivencia, el volver a revivir los tiempos pasados, el de compartir todos en el espíritu y alma la alegría de estar nuevamente unidos, sin que falten los familiares que físicamente ya no están.

Se puede decir que esta fiesta no es nada mas de muerte sino también es de vida, por la convivencia que existe entre familiares y amistades.

San Juan Bautista Valle Nacional, centro geográfico de la Chinantla comparte la vivencia de esta ancestral costumbre, llevando a cabo una serie de preparativos que empiezan desde el arreglo de los panteones hasta el montaje de los altares tradicionales.

Cabe mencionar que desde la segunda quincena de junio se siembra la flor de cempazúchitl y la flor de moco de pavo o cresta de gallo, las cuales se cortan los días 29 y 30 de octubre. Por otro lado en el centro de la población se instalan puestos donde se expenden flores y frutas como crisantemos, gladiolas, tejocotes, manzanas, nísperos y duraznos.

La vendimia se realiza en la calle y sobre todo a la entrada de la iglesia donde se pueden encontrar velas, imágenes, aguas frescas y antojitos regionales.

En cada casa, la colocación del altar es toda una ceremonia que se inicia el día 30 de octubre terminando el día siguiente. Este llega a tener una altura aproximada de dos metros el cual se forma con unos arcos de caña de otate u otra madera afín para este uso.

En las cuatro esquinas se colocan cañas dulces con todo y hojas. Los altares más autóctonos son adornados con hojas y flores de apompo o de jícara, combinadas con flor de muerto o moco de pavo con ramas de cintillos de diferentes colores o con

flor de todosantos, pero no todos los adornos son con flores naturales, algunos utilizan papel de china picado o papel dorado con el que forman figuras de estrellas, ángeles, aves, casitas y flores.

Frente al altar, en el piso, se coloca un tallo de plátano en forma de cirio, adornado con flores colocándose en la parte central una vela, asimismo se coloca en el piso un saumerio donde se quema el copal.

En la pared se fija un petate o manta blanca sobre la que se colocan las imágenes sostenidas con espigas de naranjo.

El sacrificio de los animales es por lo general, la noche del día treinta. La cantidad y especie de animales que se sacrifiquen dependerá de las posibilidades de la familia. Las frutas que se cuelgan y que necesitan madurar, se cortan diez días antes como es el caso de los plátanos; las naranjas y otras frutas similares son cortadas el día 30 o 31 de octubre.

Por la mañana del día 31 toda la familia ayuda a colocar la ofrenda, ésta se deposita sobre una mesa grande en donde se coloca una reja formando una mesa chica, ésta sostendrá la imagen de alguna vírgen o santo.

En cada esquina de la mesa principal se coloca una lata con plantas de maíz o arroz que fueron sembradas veinte días antes de la fiesta. Se tiene la creencia que los campesinos muertos que regresan en estas fechas, acusan una gran alegría al encontrar estas plantas en el altar.

El día 31, a las 10:00 horas llegan las ánimas de los niños. Para ello se han colocado ya, dulces, chicles, galletas, refrescos y frutas como uvas, tejocotes, manzanas, peras y caldo de pollo.

Desde la hora de la llegada de las ánimas, los padres y



los hijos empiezan a recordar con mucha nostalgia y respeto los tiempos idos, cuando los familiares muertos compartían sus vidas. Las puertas de la casa deben estar abiertas de par en par para permitir el acceso de las almas, este hecho ocurre cuando se deja sentir un viento helado que recorre las casas. Es costumbre colocar varias sillas alrededor del altar para que descansen las almas que tuvieron que hacer una larga travesía para llegar.

A las almas se les invita a pasar diciéndoles "pásenle, aquí los estamos esperando, lo que está en el altar es lo que pudimos comprar, coman lo que quieran".

También se les pide bendiciones porque son considerados santos. Pero no todas las almas de los niños llegan este día, sólo las que ya han cumplido un año de muertos, los demás, llegarán el próximo año.

El primero de noviembre es el día más grande de esta fiesta porque entre las diez y las once de la mañana llegan las almas de los adultos. En la iglesia las campanas empiezan a repicar con un toque doble, que anuncia la llegada de las almas que van camino de la iglesia. Este será el primer lugar al que llegarán para escuchar la misa, de aquí partirán para visitar a sus familiares lográndose la reunión de vivos y muertos.

En este día, sobre la mesa del altar se colocan diferentes platillos: sopa de arroz, amarillito de pollo, carne frita, huevo hervido, mole rojo; guajolote o puerco en adobo, chayote hervido, papa cocida al igual que el camote, la yuca y la calabaza.

Se colocan también, pollo hervido, tamales de frijol, de anís, de especias (sic) y tamales de puerco o pollo y en forma especial, unos tamalitos de huevo y hojas de acuyo.

Es imprescindible el pan de muerto en forma de sirenas, conejos, flores y sobre todo de personas.

Entre las bebidas que se ofrendan podemos contar el café, chocolate, atole dulce, refrescos embotellados y agua natural, así como cigarros, cerillos, puros o joloches.

En el arco del altar se cuelgan uvas, duraznos, tejocotes y nísperos y frente a él, pendiendo de un travesaño, se cuelgan piñas, jícamas, naranjas; pomelos, mandarinas, cocos, variedades de plátanos como el macho, hembrita, manzano, morado, roatán y dominico.

Igualmente se cuelgan cañas dulces, calabazas, papayas, yucas, camotes y totopos envueltos en una servilleta blanca en forma de itacate, para que las almas tengan que comer en el camino de regreso.

Para lograr tal profusión de ofrenda, los lugareños recurren al intercambio de productos entre familiares y amigos.

Esta noche casi nadie duerme, pues se vela y se convive en una animada jornada. El día 2 de noviembre, aproximadamente a las doce horas del día se realiza la despedida de los muertos, se les acompaña al panteón con flores, velas y veladoras para adornar la tumba.

En este lugar se celebra una misa a la que asiste la población. La ofrenda se levanta este mismo día por la noche y al día siguiente se reparte la comida entre los familiares y amistades. El altar se mantiene con veladoras y vasos con agua durante nueve días adicionales a la despedida de las almas.

En la iglesia también se coloca un altar u ofrenda común donde participa toda la población.

***María Jerónimo Santiago***





## SAN JOSE RIO MANSO

---

*Josefina Hernández López*

SAN JOSE Río Manso es una comunidad perteneciente al municipio de San Juan Lalana, distrito de Choapan, del estado de Oaxaca. Limita al Norte con el río que le da nombre a este pueblo en un lugar denominado "Piedra del Sol"; por el Sur, limita con los terrenos del poblado de Montenegro Lalana, por el Oriente con el vecino estado de Veracruz y en particular con la finca de "San Antonio" del municipio de Playa Vicente y por el Poniente con el mismo Río Manso que divide los poblados de Jocotepec y Lalana.

Topográficamente se encuentra situado en unas lomas y en el pequeño valle formado por dos de ellas, el centro de la población alcanza una altura de 100 metros sobre el nivel del mar.

San José Río Manso fue fundado en 1870, por algunas personas provenientes de la comunidad de Arroyo Blanco, del mismo municipio de Lalana, quienes en unión de sus familias se establecieron en este lugar al que originalmente denominaron "El Zapote", en virtud de un gran árbol de chicozapote que existió en la población el cual daba unos frutos de gran tamaño.

El río, conocido por los habitantes de la región y oficialmente con la denominación de "Manso", nace en las montañas de Petlapa (cabecera del municipio del mismo nombre) y tiene como afluentes principales las corrientes de "Arroyo Lodo" y el "Río Chiquito". El río Manso es afluente del río Cajonos que a su vez vierte sus aguas en el caudoloso río Papaloapan.

La población cuenta con un hermoso manantial que los residentes utilizan para uso doméstico, principalmente.

El comercio y el aserrío de maderas finas y corrientes es una ocupación que da empleo a algunas cuantas personas.

El idioma oficial propiamente dicho es el español, con él se realiza el intercambio comercial y las escuelas imparten sus conocimientos, pero adicionalmente se habla el chinanteco y el zapoteco entre los indígenas que poseen esta extracción, quienes enseñan a sus hijos su lengua materna.

La fauna de los bosques es abundante y variadísima, pues se encuentran desde ardillas, tejones, tlacuaches hasta animales poco comunes como el tigrillo, el jaguar, el león americano, el jabalí, el venado, el tapir, el gato montés y otros tantos que son propios de esta región entre los que podemos contar diversos reptiles, aves y anfibios.

En los últimos veinte años la población ha crecido de manera constante hasta sumar 1880 habitantes en la actualidad, la mayor parte de los habitantes son de origen chinanteco, zapoteco o mestizo.

La agricultura es la principal ocupación de todas las personas del lugar, algunas mujeres, inclusive; participan en ella durante los días de mayor trabajo. Los cultivos principales son el maíz y el frijol, pero también poseen frutales que les reportan algún ingreso económico como la mandarina, la naranja, el mamey, el chicozapote, el aguacate, el limón, el mango y el plátano.

El acceso a la comunidad se realiza a través de un camino de 14 kilómetros de terracerías que conduce a Playa Vicente, Ver., a Tuxtepec y a Matías Romero y por caminos de herradura se tiene comunicación con algunas comunidades circunvecinas. En los días de lluvias y con motivo del crecimiento del río se puede viajar a Montenegro, Río Chiquito y San Jacobo, aprovechando la vía fluvial.

Río Manso es una población urbanizada que cuenta con calles bien trazadas de Oriente a Poniente y de Norte a Sur con una anchura de corona de 14 metros. La mayor parte de las viviendas son casas rústicas que carecen de grandes comodidades, construidas con materiales extraídos de la selva, en particular, la palma coyola que se emplea para la techumbre y el bejuco utilizado en los amarres, los postes de soporte y las paredes de madera. Todas las casas se encuentran agrupadas formando manzanas.

El gobierno de la localidad está integrado por una autoridad ejecutiva que es el agente municipal, un alcalde que hace las veces de un juez menor, el cuerpo de policía y algunos ayudantes que reciben la denominación de topiles. El agente es la autoridad máxima y el encargado de conservar el orden y responsable de la realización de las obras de beneficio colectivo, funciona igualmente como árbitro en los problemas de los quejosos, salvo cuando las diferencias escapan a su competencia y son canalizadas al alcalde o en última instancia a la autoridad correspondiente. El alcalde es el cargo público más elevado que puede desempeñar un individuo, quedando exento de cooperar material y económicamente para el pueblo. Para ser electo alcalde se requiere ser una persona de mayor edad para que pueda fungir como asesor del agente.





## **DIAS DE MUERTOS EN SAN JOSE RIO MANSO**

---

ENTRE las fiestas que se celebran en San José Río manso, destaca la de Todosantos. Esta festividad se empieza a preparar desde varios meses atrás a la fecha indicada, haciéndose los ahorros necesarios para cubrir los gastos que su realización implica. A finales del mes de junio y principios de julio siembran la flor de muerto (cempazúchitl) y la flor de moco de pavo.

Los preparativos finales se inician aproximadamente ocho días antes de la fiesta, preparándose el chocolate molido en metate, el dulce de calabaza y papaya. El día 31 de octubre, se elabora el altar en el que se rendirá el culto a los fieles difuntos; dicho altar se construye sobre una mesa adornada con palmas de coyol en forma de arco, con gran profusión de flores de cempazúchitl, flor de moco de pavo, botoncillo y una flor silvestre muy aromática que se conoce como flor de todosantos. La mesa se coloca contra una pared que se cubre con una sábana blanca, sobre la que se fijan estampas con imágenes de santos. En la mesa se disponen unas gradas cubiertas con un mantel, ahí se coloca el pan de muerto, chocolate en tableta y preparado con agua o leche; mole (que anteriormente debía ser exclusivamente de



guajolote), pollo, tortillas raspadas y blanditas; champurrado, café, aguardiente, cigarros, puros, cerillos, dulces de calabaza; camote, nanche, papaya, yuca, cacahuete, *chiclés* y dulces comerciales. De igual forma se ofrendan las llamadas chancletas de amarillo, que son tamales de pollo envueltos en hoja de pozole el día 31 de octubre y envueltos en hojas de plátano el día primero de noviembre; tamales de yuca envueltos en hoja de cuero, plátanos de diversas variedades, naranjas, cañas y algunas frutas que se pueden comprar fuera de la población como manzanas, uvas, duraznos, nueces, etc. El agua es un elemento muy importante que no debe faltar en el altar.

También se colocan veladoras y velas hechas con cera de abeja, en lo alto del arco se cuelgan piezas de pan de muerto entrelazados con hilo; frutas y pollo cocido. Es costumbre colocar en los altares, todo aquello que le gustaba a los difuntos para que su retorno al descanso eterno sea del todo placentero.

Para rendir culto a los muertos, nueve días antes del 31 de octubre se reza un novenario en el que se dicen los rosarios y los responsos. Anteriormente se tocaba un tambor hecho de cuero de jabalí y madera acompañado de la música de la chirimía para anunciar la proximidad de las fiestas. Desde el día 31 de octubre, la banda de música acompañada de los señores de mayor edad, los llamados "principales", van al panteón; regresando a las doce horas del día tocando música popular hasta llegar a la iglesia, donde tiene lugar un rosario, para después retirarse a sus casas. A este acto se le llama: traer a los angelitos o niños muertos.

El día primero de noviembre, al medio día, van de nueva cuenta al panteón a dejar a los angelitos y traer a los difuntos adultos, por lo que regresan tocando música fúnebre. Al llegar a la iglesia se repite el rosario y se dividen en grupos que van tocando de casa en casa y se dicen rosarios y responsos frente a cada altar. Esta actividad se realiza durante toda la noche del día primero hasta el amanecer del día 2 cuando se reúnen frente

a la iglesia para regresar a las almas de los muertos a continuar en el panteón, su descanso eterno.

En el panteón y a la entrada de la agencia municipal se monta un altar para los muertos que no tienen familia en el pueblo, pero que fueron enterrados ahí. El día 2 se oficia una misa en el panteón y todas las personas que tienen familiares o amistades muertas asisten llevándoles coronas, veladoras, velas, flores y demás ofrendas que hayan preparado.

Al volver del panteón este mismo día se reparten entre los familiares todas las ofrendas preparadas y con este acto concluye la festividad de honrar a los muertos. Los chinantecos de Río Manso dicen que en todosantos no se debe regañar y mucho menos pegarle a los niños, porque según sus creencias pueden morir, ya que los muertos se los llevarían.

***Josefina Hernández López.***





## SAN LUCAS OJITLAN

---

### *Angelina Ignacio Martínez*

SAN LUCAS Ojitlán es uno de los 14 municipios que conforman el distrito de Tuxtepec. Se localiza al Noroeste de la región del Papaloapan y al Norte del estado de Oaxaca, lo integran 53 comunidades.

La expresión Ojitlán proviene del náhuatl *Oxitlan* que se compone de *oxitl*: ojite y *tlan*: junto o entre. En chinanteco, los pueblos circunvecinos le llaman *ko'bm* que quiere decir "tierra de hornos".

Sobre la procedencia de sus pobladores muy poco se sabe. Algunos investigadores hablan de la tribu chinanteca en general, pero no así del pueblo de Ojitlán. Lo único que conocemos es gracias a la tradición oral de los nativos que aseguran que los primeros pobladores de esta comunidad proceden de San Antonio Anasco y Santiago Tlaxepuzco, quienes después de un largo peregrinar en busca de mejores condiciones de vida se establecieron hace muchos años en un lugar llamado Santa Rosa Pié del Cerro.

Debido a que por varios años soportaron fuertes inundaciones del río Santa Rosa, un fraile español llamado Francisco Sarrabia los orientó para que nuevamente emigraran a un lugar seguro donde a su paso, hace trescientos años, llegaron a una alta y extensa colina donde hoy se encuentra la cabecera municipal. Pocas familias fueron las que sobrevivieron la catástrofe y conformaron lo que hoy es el pueblo de Ojitlán.

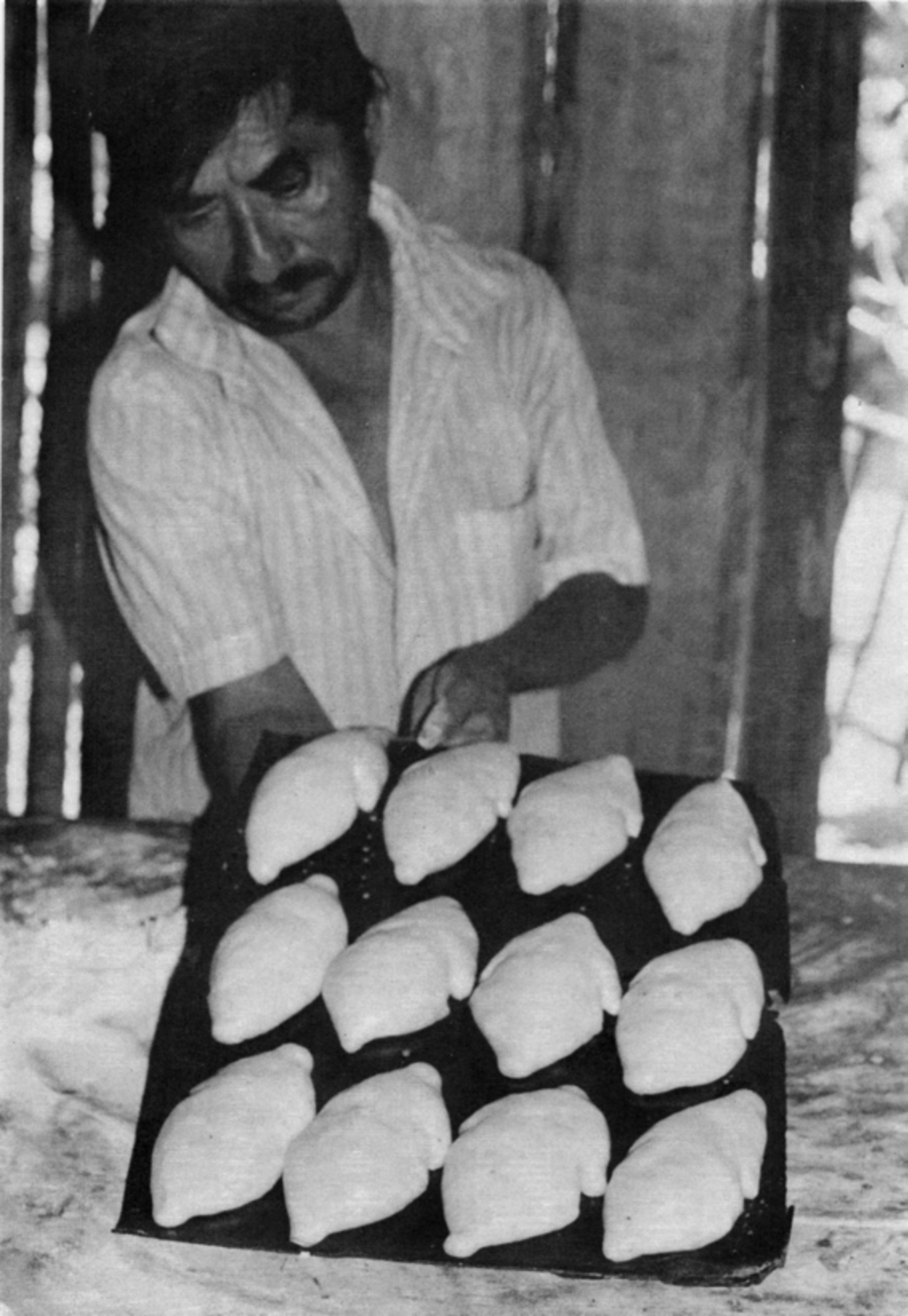
Hoy, la historia se repite para este pueblo chinanteco que continúa su peregrinaje, ahora debido al reacomodo ocasionado por la construcción de la presa "Cerro de Oro" donde 5000 familias son afectadas y reubicadas en terrenos del vecino estado de Veracruz, provocando su desintegración étnica.

El pueblo se encuentra dividido en 5 secciones o barrios, de las cuales las más pobladas son la sección segunda y la cuarta. Cada sección cuenta con un delegado que es nombrado por sus habitantes; el delegado es el encargado de vigilar el cumplimiento de las ordenanzas municipales y atender las necesidades de cada sección, así como dirigir la realización de las obras comunitarias a partir del tequio.

Pese a todas las adversidades sufridas por el pueblo de Ojitlán, con mucho orgullo conserva lo más puro de sus tradiciones ancestrales, sobre todo el uso del chinanteco como lengua materna, hablado por un 90% de la población nativa. Otras manifestaciones tradicionales de relevancia lo constituye el uso del huipil típico del que existen tres presentaciones: de diario, de media gala y de gala; todos ellos ricamente bordados a mano con figuras emblemáticas. La práctica de la medicina tradicional, la supervivencia del consejo de ancianos así como las fiestas tutelares entre las que sobresalen la de Santa Rosa de Lima y la de Todosantos, son manifestaciones que el pueblo conserva profundamente arraigadas.

A pesar de los fuertes problemas económicos, sociales y reli-

giosos que vive la comunidad, la costumbre de celebrar el día de muertos continúa realizándose en el seno del hogar, en el cementerio o inclusive en la entrada de cada una de las secciones que integran la población.





## DIAS DE MUERTOS EN SAN LUCAS OJITLAN

LA FIESTA de días de muertos es una ceremonia que cobra gran relevancia cuando los ojitecos transforman la muerte en una dualidad vida-muerte ya que tienen la creencia que en estos días (1o. y 2 de noviembre) los difuntos regresan del más allá para visitar a sus parientes y disfrutar del aroma e imagen de los alimentos y objetos colocados en los altares, por lo que los habitantes de este pueblo, con un mes de anticipación, cuando los vientos se dejan sentir con mayor frecuencia; inician los preparativos para ofrendar a sus fieles difuntos.

El altar es construido junto a una de las paredes de la casa y sobre una mesa de madera, de la cual se amarran dos varas (carrizo, otate o capulín). En la parte superior curvan un travesaño que parte de cada uno de los extremos para formar un arco; en ocasiones el altar es enriquecido con dos arcos más, los cuales van ubicados en los extremos laterales y a la misma altura que el arco principal.

Una vez realizada la estructura, se adorna con hojas de pimientón y sobre éstas, repartidas a cortos espacios, la flor



de cempazúchitl o flor de muerto que en ocasiones es adornada con hojas de cintillas. Del arco principal penden en forma asimétrica frutas tales como naranjas, plátanos, mandarinas, cañas, camotes, etc. A un costado de los soportes principales del arco, son colocadas dos largas cañas de azúcar con sus respectivas hojas que le imprimen al altar, mayor belleza.

En el piso y frente al altar, se colocan las velas y veladoras así como también el "copalero" (recipiente de barro cuya función es quemar el incienso o copal que le da un típico y singular aroma al altar).

De la mesa principal se desprenden varios escalones contruidos con cajas de madera, para colocar distintos alimentos cuando éstos no tienen cabida ya, en la mesa principal.

El día 31 de octubre todo debe estar preparado por lo que los habitantes de esta población pasan la noche en vela cocinando tortillas de yuca, enfrijoladas y mole. Sacrifican los pollos, guajolotes y puercos, asan camotes en las brazas, preparan el molito amarillo, el caldo de puerco que se llama caldo de paisano (uno de los platillos típicos de Ojitlán). Preparan pescado en diferentes formas: en caldo, en *pilte*, asado, frito o con huevo.

Al igual que muchos pueblos de México, Ojitlán cree que en este día hacen su arribo las almas de los niños muertos, por lo que desde temprano el altar debe estar listo con las ofrendas correspondientes.

El día primero es el día de los mayores, es decir, se recibe la visita de los familiares adultos que ya han fallecido, en su honor se ofrendan los platillos fuertes ya citados y se les ofrece además, refrescos embotellados, cervezas y aguardiente, así como también plátanos fritos. Los plátanos verdes, yucas y calabazas crudas son para que los difuntos se los lleven y tengan con qué alimentarse durante un largo año de estancia en el más allá.

Es importante hacer notar la participación de la iglesia católica, cuyo sacerdote asiste hasta los panteones: el día primero al panteón número uno, ubicado en la sección cuarta y, el día dos, al panteón número dos de la segunda sección. Allí realiza respuestas a petición de los familiares de los difuntos. Antiguamente el sacerdote oficiaba misas en las capillas de los panteones, en la actualidad sólo la celebra en la iglesia y dice los respuestas en los panteones. Este día participa también una banda de músicos de la cabecera municipal que interpreta música fúnebre e himnos a los muertos, acudiendo a cada una de las tumbas o a petición de los familiares interpretan las melodías durante el tiempo que se lo soliciten, de acuerdo a las posibilidades económicas de los asistentes. Para los ojitecos esta celebración es sagrada ya que nos permite recordar a nuestros muertos con respeto y cariño, ofreciéndoles lo que en vida les gustaba. Con este acto se demuestra el gran cariño que se les profesa y que solo por mandato de Dios descansa, pero en estos días, vienen a nosotros a compartir en esencia la comunión de todos y como muestra de alegría por su presencia, se les ofrenda comida, misas, respuestas y música.

En estos días, los panteones se llenan de luces encendidas, se escucha música y se respira un ambiente de misticismo y alegría donde los familiares aguardan junto a las tumbas llenos de gozo.

Dos son los factores que han impactado a esta fiesta comunitaria: el alto costo de la vida y la penetración de actos culturales y religiosos ajenos a la comunidad. Frente a ellos, la tradición popular se nutre de una filosofía ancestral que se llama **costumbre**, defender lo nuestro y hacer pervivir la tradición es el gran reto que enfrentamos hoy los ojitecos, el mismo que hemos desafiado durante muchas generaciones.

***Angelina Ignacio Martínez***





## EL GRUPO ETNICO MAZATECO

---

LOS MAZATECOS de Oaxaca, habitan en la sierra Madre Oriental, en el extremo Norte del estado, en una porción donde la estructura montañosa interrumpe de manera abrupta su continuidad para caer desde alturas de 2500 metros hasta las planicies donde se asientan las poblaciones de la zona baja. La parte alta o montañosa posee un clima templado con algunos puntos de excesiva nubosidad y clima frío, abundante de bosques de pinos, encinos, robles y otras variedades maderables. A esta zona de alta montaña se le conoce culturalmente como zona mazateca alta, las poblaciones más importantes de esta región son Huautla de Jiménez, San José Tenenago y Mazatlán de Flores. En la zona alta el sentido de trabajo comunitario es más arraigado, teniendo como característica principal dentro de la producción agrícola el café, que por la misma configuración geográfica y su altura sobre el nivel del mar, es excelente. En la parte baja predominan los lomeríos y las planicies dilatadas que permiten además del cultivo del café, actividades ganaderas y una incipiente producción agropecuaria; el clima es cálido y los terrenos de esta porción están irrigados por los ríos Santo Domingo, Tonto y Usila, todos ellos controlados por dos grandes embalses hidráulicos construídos en

las fronteras del área mazateca. Las poblaciones más representativas de la zona mazateca baja son Jalapa de Díaz, San Pedro Ixcatlán y la comunidad de Temascal donde predomina la población mestiza.

En conjunto la zona mazateca está integrada por 23 municipios asentados en aproximadamente 2,400 Km<sup>2</sup> y una población de más de 150,000 habitantes de los cuales el 90% habla la lengua materna, el mazateco, un dialecto tonal perteneciente al grupo Olmeca-otomangue, subgrupo otomiano-mixteco, familia popoloca.

La mitología mazateca los hace descender de los árboles hasta conformar grupos estables que tomaron la denominación mazateca cuando *Matza-Apatl* (Mazatlán) se convirtió en su principal asentamiento. Pero los mazatecos nunca vivieron aislados, fueron objeto de diversas conquistas iniciadas en el 1170 por los nonoalca-chichimecas y más tarde en 1456 por los mexicas quienes los controlaron desde las guarniciones de Tuxtepec y Teotitlán. La conquista española los sojuzgó a partir de la encomienda al no poseer la región grandes recursos explotables económicamente de acuerdo al interés de los españoles. La evangelización tuvo lugar a partir de 1542 desde el monasterio franciscano de Teotitlán del Camino.

Los mazatecos participaron activamente en las luchas de independencia, combatiendo al lado del general López Rayón y Manuel Mier y Terán. Destacándose igualmente en los combates contra la invasión francesa comandados por el general Díaz y Pérez Figueroa y una insignificante participación durante la gesta revolucionaria.

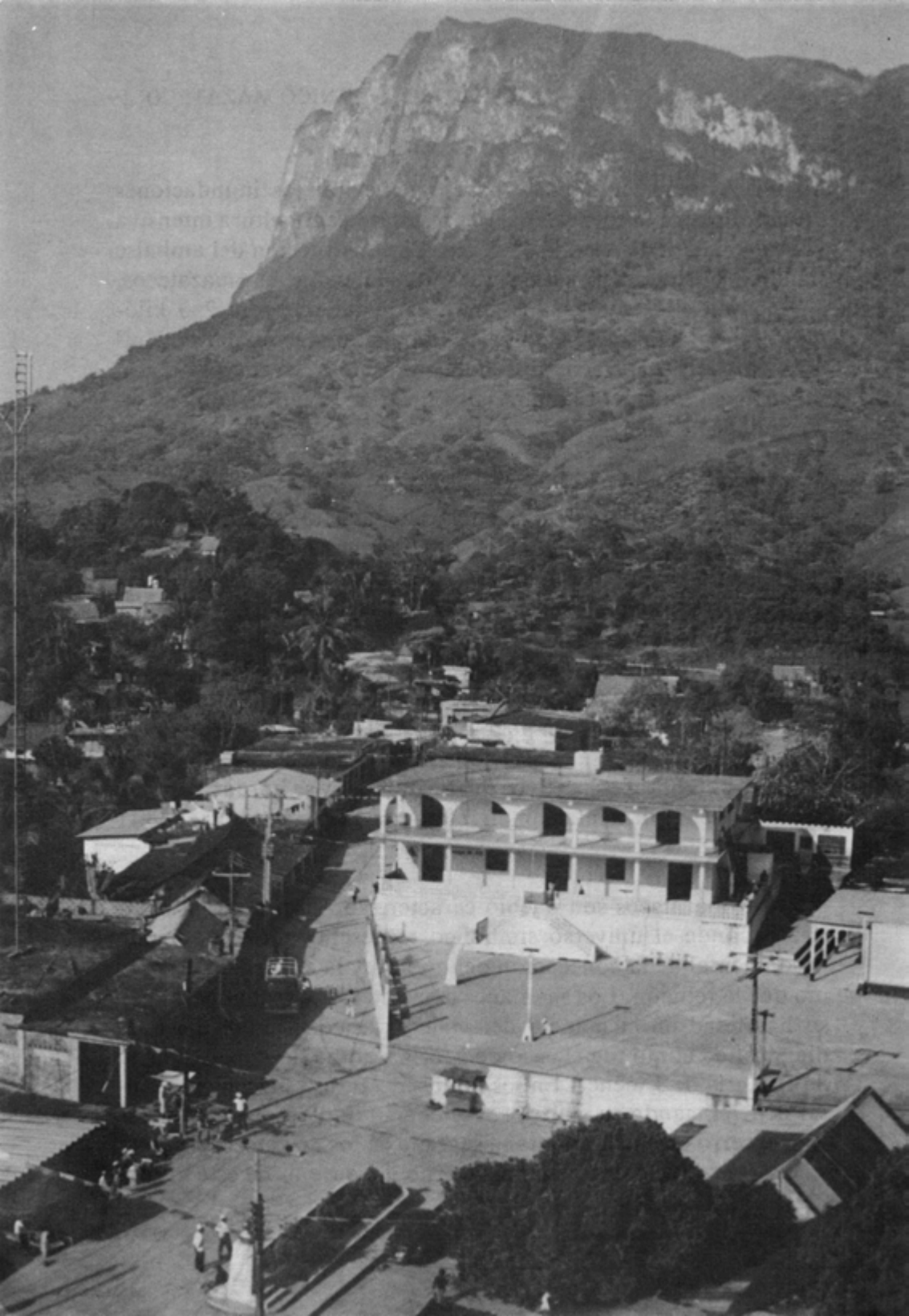
El evento más trascendental para la zona mazateca ocurre en el presente siglo, en 1954, cuando se inician los trabajos de reacomodo de indígenas como parte del proyecto hidráulico del Papaloapan que contemplaba la construcción de la presa

Miguel Alemán en la parte baja, para evitar las inundaciones catastróficas en la cuenca abajo e impulsar la agricultura intensiva y la generación de energía eléctrica. La construcción del ambalse significó el desmembramiento de 20,000 indígenas mazatecos, algunos de ellos reubicados en sitios distantes hasta 250 kilómetros de su hábitat original, así como la inundación de 500 Km<sup>2</sup> del territorio mazateco. Los municipios más afectados fueron San Miguel Soyaltepec, San Pedro Ixcatlán y San José Independencia.

La casa típica de los mazatecos se construye con elementos naturales, siendo común el uso del otate, la madera y la palma en la parte baja y el adobe, la madera y el zacate en la zona alta. La participación comunitaria a través de la manovuelta es una de las maneras más tradicionales de construir la vivienda.

La indumentaria tradicional ha sido adulterada de manera significativa tanto en materiales como en diseños a lo largo del tiempo, conservándose un poco menos mestizada en la zona alta. El huipil tradicional se confecciona de tela, aplicaciones de listón y encaje y elaborados motivos que se dibujan y se bordan sobre la prenda, se complementa con un refajo que se confecciona en telar de cintura.

Los mazatecos son pueblo caracterizado por un gran misticismo donde el universo simbólico representa un componente fundamental de la concepción del mundo y la existencia, lo mismo que la religión. Los shamanes mazatecos son reconocidos por su habilidad en el manejo del viaje extático y las técnicas de diagnóstico como fue el caso de María Sabina, la mujer espíritu de Huautla de Jiménez. En los límites de ambas subregiones culturales, reflejando su silueta sobre el azul líquido del lago artificial, el cerro rabón, la montaña sagrada de los mazatecos, levanta su enorme mole como centinela eterno del devenir de este grupo.





## SAN FELIPE JALAPA DE DIAZ

---

*Jaime Hidalgo Olivera*

EL MUNICIPIO de San Felipe Jalapa de Díaz se localiza en la parte baja de la zona mazateca, al Norte del estado de Oaxaca, a 322 kilómetros de la capital del estado y a 62 kilómetros de la ciudad de Tuxtepec. En lengua mazateca se le conoce como *Nda-zoo* que quiere decir “agua y cascajos”, mientras que en lengua náhuatl quiere decir “en la arena del río”, *xalli*: arena y *apan*: río. Al municipio lo componen 12 ejidos, una congregación de pequeños propietarios y la cabecera municipal. Cuenta con 18,900 habitantes, de los cuales el 95% habla la lengua materna, en su mayoría, residentes en la cabecera municipal.

Según algunos historiadores el pueblo de jalapa resultó de la unión de *Cen-Hualco-Chimaliz* (Lindero en cerro de palmas) situado al otro extremo del cerro cantón y de Chinacasto, ubicado a 6 kilómetros al Norte de Ojitlán, se cree por otro lado que Jalapa fue fundada por el legendario grupo de los guanticamanes, tan infructuosamente buscados por muchos investigadores.

En el siglo XIX, las frecuentes incursiones de Félix Díaz para enrolar hombres al ejército porfirista, dieron lugar a que más



tarde al nombre de la población se le agregara el apellido "Díaz". La tradición popular asegura que la Hacienda "El Faro" ubicada en territorio de San Pedro Teutila, Cuicatlán, Oax. con el que se colinda, era propiedad de Don Porfirio Díaz. Existe además, sobre el río Santo Domingo un vado o paso de río que se llama "Paso de Félix Díaz".

Actualmente, dentro de los aspectos culturales que han caracterizado a este grupo se encuentran: su lengua materna (mazateco), así como una serie de elementos distintivos (danzas, música, vestido, medicina tradicional, tradición oral, etc.) que pueden diferenciarlo de cualquier otra región o grupo social.

Las fiestas tradicionales, aunque combinadas con elementos de aportación española, son otro claro ejemplo de sus ricas manifestaciones socio-culturales; destacando la fiesta de San Sebastián que se celebra el 19 y 20 de enero; la Semana Santa; San Antonio de Padúa el 12 y 13 de junio; La Asunción y La Santa Cruz; Todosantos; La Virgen de Guadalupe el 12 de diciembre y el 24 de diciembre en honor al nacimiento de Jesús donde se baila la danza de las pastoras.

Dentro del aspecto culinario, las diferentes formas de preparar algunos alimentos naturales muy propios de la comunidad, lo hace distinguirse del resto de los mazatecos del mismo grupo. Algunas bebidas típicas de la comunidad son el agua fresca de amaranto (pinole) que se consume en semana santa; el *popo*, que se toma en fiestas (bodas, bautizos, etc.), el *menyul* (aguardiente y jugo de frutas) que se toma en cualquier ocasión para celebrar; el *pozole* con o sin azúcar, que se consume diariamente en las labores del campo. La variedad de comidas es muy amplia como el guisado de *tepejilote* con huevos, tomate y chile y sal al gusto; el *tesmole* de carne de cerdo o pollo; *pilte* de pollo o de mojarra; *pilte de cocolmécatl*; caldo de caracoles de arroyos; Caldo de mojarra; Salsa picante de ajonjolí y chile; salsa de tomate criollo, chile verde y cilantro; salsa de chile frito; guisado

de arroz con pollo o carne de cerdo; guisado de yuca y carne de cerdo; guisado de *huele de noche* con tomate, cebolla y chile; guisado de quelite blanco; guisado de guías de chayote; guisado de *chubí*; huevos con hojas de *acuyo* asado en comal y los típicos tamales que se preparan en Todosantos.





## **DIAS DE MUERTOS EN SAN FELIPE JALAPA DE DIAZ**

LA IDEA que tenemos los mazatecos de la muerte, es que existe un lugar en el cielo donde se reúnen todas las almas que abandonaron su cuerpo físico, pero que como espíritus siguen existiendo.

El velorio y el entierro son una fiesta en honor al que se va, porque se debe ir contento, con la confianza de que en el cielo ya no sufrirá. Al tener ocasión el fallecimiento de una persona, que puede ocurrir al estar postrado en un catre, cama o petate, se reúnen en el lugar todos los familiares y amigos que acuden atraídos por la noticia. Entre los presentes toman el cadáver y lo colocan en el suelo, para que la tierra lo reciba, luego lo levantan y lo colocan en el mismo catre, cama o en una mesa, dispuesta precisamente ahí donde se colocó en el suelo el cadáver, como acto postrer se pinta una cruz con cal en el mismo sitio. Estando ya instalado el cuerpo, las rezanderas empiezan a rezar y a cantar alabanzas; las rezanderas son un grupo de mujeres dirigidas por un hombre, también rezador (así se les llama porque se dedican a ésto). Si el difunto cuenta con familiares de recursos económicos, contratan los servicios de músicos quienes sólo tocan trompeta, saxofón y tambora, la música en este caso, serán marchas y valsés, repitiéndose una y otra vez, toda la noche, alternándose con las rezanderas.

Mientras tanto, en la cocina habrá gran actividad de mujeres preparando caldo de pollo, arroz o guisados de pollo o carne de cerdo. Los asistentes al velorio acostumbran tomar aguardiente con té de caña y café del cual se hace en abundancia. Desde el principio la solidaridad de las gentes se manifiesta así: unos llevan a los dolientes azúcar, galletas, arroz y veladoras principalmente, también pollos, dinero en efectivo y otros se ofrecen a cavar la fosa. Otros más darán materiales (blocks, grava, arena, cemento, madera, etc.) y siempre habrá un albañil dispuesto a colaborar si los dolientes así lo consideran.

A las 24 horas del fallecimiento, se lleva a enterrar al finado, pero en el recorrido de su casa al panteón, el primer punto que toca es la iglesia. Si es católico, se le hará una misa de cuerpo presente; de aquí, se va directo al cementerio donde se enterrará, pero en todo el recorrido siempre lo acompañarán el sonido del repique de las campanas de la iglesia. Así mismo los que fueron sus amigos en vida o los que les guardaron un efecto especial, se turnarán para cargar la caja donde va su cuerpo durante todo el recorrido. El sonido de las campanas será diferente dependiendo de si es un adulto o un niño. La posición en que será enterrado será siempre con la cabeza en dirección por donde sale el sol.

Al lado del cadáver, mientras está en su casa, nunca debe faltar un plato, donde los que llegan depositan su limosna, que servirá para pagar una o más misas posteriormente.

Los cuatro días se celebran al tercer día para amanecer el cuarto, los asistentes llevan azúcar, café en polvo, pollos, etc., se rezará toda la noche, mientras afuera de la casa se toma café, *té con té* y en grupos pasarán a comer.

La celebración de los nueve días viene siendo algo tan concurrido como cuando se veló al difunto, ese día en la tarde, ya anocheciendo se va a traer la cruz a la casa del padrino de cruz (se escoge a uno de los que colocaron el cadáver de la cama al

suelo y viceversa y pintaron la cruz de cal) va un grupo de gente con las rezadoras y con música de viento en ocasiones, aunque no necesariamente. El padrino manda a elaborar una cruz de madera, generalmente de cedro, la cual adorna con flores y si así lo dispone la lleva a bendecir el sólo a la iglesia y si no, en la mañana con la gente y las rezaderas, además con la música, antes de llevarla al panteón la llevarán a bendecir. La noche del levantamiento de la cruz se reza toda la noche y se cantan alabanzas, a los que velan se les ofrece café y *té con té*, tradicionalmente; en esta noche se comen tamales de mole con carne de pollo o de cerdo. Mientras tanto los hombres acostumbra también a jugar a los naipes, contar anécdotas y cuentos para aligerar el paso de la noche. Por lo gran cantidad de gente que concurre, se consiguen prestadas las tradicionales bancas (madera larga de tabla o tablón con soporte doble en los extremos de poca altura). Y en los lugares donde no existe luz, las lámparas de gasolina sustituyen a la luz eléctrica.

En el grupo que recibe la cruz, deben estar los familiares los que la llevan, se detiene antes de llegar a la casa, en la calle, en el límite de la propiedad, el grupo de familiares que espera camina un tramo de dos o tres metros de rodillas y besan la cruz, uno por uno, luego entran a la casa y la colocan donde está la marca de la cruz con cal. De ahí se levantará a las 4 ó 5 de la mañana para llevarla al panteón y enterrarla en la cabecera de la tumba.

Los velorios se repetirán a los 20 y a los 40 días que es cuando se termina la cuarentena. La idea de guardar luto un año, ya muy pocos la guardan. La costumbre es guardar dieta sexual, porque se cree que si no, se pueden seguir muriendo gente de la familia.

Por otra parte, es costumbre también, que cuando muere un ahijado(a) sin precisar una fecha exacta se le debe notificar al padrino, para que esté preparado y lo más importante, que esté el día que acuerden, para lavarle las manos. En el acto del lavado

de manos los padres y familiares del difuntito junto con un grupo de amigos acuden llevando pollos aliñados, tomate, cebolla, chile y leña a la casa del padrino. Ahí en una ceremonia se le explica el motivo de la visita y se le lavan las manos al padrino y a su señora si es casado. De esta manera se rompe el vínculo del padrinzago con el fallecido y pasan a ser, en forma simbólica; padrinos de algún hermano del difunto, posteriormente se convive tomando refrescos o cerveza, según haya preparado el padrino. Con este acto se borra cualquier mancha de pecado u omisión que se haya cometido en relación a la muerte del ahijado.

A las mujeres se les guarda mas de cuarenta días (47) de cuarentena, porque se cree que su alma tarda más tiempo en abandonar la casa, ya que ella es la que más tiempo permaneció en el hogar, a diferencia del hombre, que sale mucho.

Es muy común en el medio indígena, el enterrar a sus muertos en fosas sin recubrirlas de ningún material de concreto, porque así la tierra recibe directamente al cuerpo. Esto, lo ejemplifica el anciano Sotero Carrera de Arroyo Zapotillo, con el siguiente relato:

En el principio, cuando Dios permitió al hombre sembrar, sucedió esto: El hombre clavó el palo con punta (coa) en el suelo y echó en el hoyo los granos de maíz, pero la tierra se tragó la semilla; entonces Dios la regañó y le dijo: "No hagas eso, tú alimenta al hombre, porque algún día él será tu alimento".

Cuando se está en vida, uno sabe que después de morir, tendrá que bajar una vez al año y que llegará el momento en que lo hará definitivamente. Así, el día primero y dos de noviembre, según nuestras creencias, las almas, incluso las que están en el infierno, tienen permiso para venir a la tierra.

Los preparativos para la fiesta de Todosantos, se inician meses antes, a finales de septiembre y todo octubre, unos van al panteón a limpiar los sepulcros o el pedazo de tierra, los dejan

libres de hierbas para que luzcan agradables a los visitantes. El *xha-ma-zhan* (trabajo de todos) o faena como se conoce popularmente, hace su presencia para limpiar todos los caminos que conducen a todas las comunidades.

El 18 de octubre, día de San Lucas, se cortan los plátanos, para que se maduren poco a poco y estén a punto exactamente el día primero, cuando se cuelgan en el altar; se consigue cera para hacer las velas; se buscan los palos llamados "*Ya-Tanka*" o de los llamados "*Ya-Un-Xka*" que se ocuparán para armar el altar.

El día 24 de octubre, día de San Rafael, se corta la yuca, sembrada meses antes, será utilizada para hacer especialmente tamales de yuca.

El día 28 se elabora un altar chiquito para los difuntos niños, y obviamente es de menores dimensiones que el dispuesto para los adultos.

En el pequeño altar, sí es indispensable que se coloque un vaso con agua y velas. Para entonces aún no se siente con fuerza el ambiente festivo, sino hasta que se escucha el repique de campanas, momento en que se encienden las velas; esto lo hace una mujer, ya sea la madre o la hija mayor de la familia.

Al día siguiente, los hijos se van a buscar hojas de cola de gallo (pintas y rojas), de pimentón y de muerto. Todas estas, generalmente las regalan quienes las tienen sembradas en sus patios.

El 31 de octubre ya debe de estar armado el altar, en algunas familias lo hace el padre o los hermanos mayores, pero para adornarlo, todos quieren participar. Simultáneamente se esta preparando la comida para la ofrenda.

El altar se construye sobre una mesa de aproximadamente



1 x 1.5 mtrs. Las familias que no las tienen, lo hacen sobre un enrejado de varas. A la mesa se le fijan cuatro postes de 2 a 3 metros de altura, amarrados a cada pata y en la parte superior se unen los extremos con otros cuatro palos hasta formar un cubo. Algunas personas suelen colocar un petate o sábana (puede ser manta). Los amarres son con *majagua* o *pitas de ixtle*.

Una vez hecha la estructura, se le amarran hojas, la foma tradicional es colocarlas con los tallos encontrados y que no sean muchas. La gente de razón (mestizos), suelen ponerles muchas flores y hojas. Después se colocan las naranjas, amarradas de su tallo formando manojos de 3 o 4, todas colgando de los extremos y al frente. Al frente y abajo de la mesa se deja todo lo que sobre, en una canasta o en el suelo. También se cuelgan los racimos de plátanos, pero distribuidos en pencas; la calabaza entera va abajo y al frente.

Posteriormente, la señora de la casa coloca en el fondo del altar un cajón sobre el que se deposita una imagen de la virgen de Guadalupe u otro Santo, al lado van las fotografías de los difuntos de la familia.

Mientras se colocan los platillos, se coloca un vaso con agua, una tasa de café, posteriormente una cerveza o un vasito de aguardiente. Algunos no lo hacen, porque dicen que las almas se emborrachan y luego no regresan a tiempo. También se les prende una vela, colocada al frente del altar, mientras llega el día primero. Cuando llega esa fecha, la actividad en la cocina es impresionante. Los tamales de yuca, cabeza de tigre, siete cueros, de cebollín y de mole, acompañados con las memelas de frijol, se van colocando conforme se terminan de preparar. Las familias de mayor solvencia económica disponen en el altar además de estos antojitos, el mole con arroz, chocolate y lo que invariablemente no falta en todos los altares es el tradicional totopo con o sin sal, el pan de muerto con o sin yema de huevo, que se compra en los expendios que por estas fechas abundan.

Mientras se vive este ambiente en la casa, en la calle estará llegando gente de la comunidad que trabajan en las ciudades como México y Tuxtepec, principalmente. En este día los habitantes de las comunidades se reúnen para llevar a quemar sus velas al panteón, las que cuidan mientras se consumen; es con todo esto, cuando mas movimiento se ve. Los rezanderos dicen sus rezonzos en las tumbas de los difuntos, si así lo solicitan los familiares. A las tres de la tarde se realiza en el panteón una misa para todos los difuntos.

Las campanas repican con gran vuelo, creando un especial ambiente de misticismo, son tocadas por grupos de muchachos indígenas, quienes se organizan para que alternadamente lo realicen y otros vayan a pedir tamales a la casa de cada familia. Esta costumbre no siempre se practica, se interrumpió a la llegada de los curas combonianos en 1977, en la actualidad a veces se hace y a veces no.

En cuanto a las creencias de estos días, los mazatecos pensamos que a los altares no solo llegan los muertos de la casa, sino muchos otros.

Las velas no deben apagarse en la noche, porque las almas necesitan luz para convivir.

También en la noche del día primero se deben prender velitas en las calles oscuras, porque los que mueren en los caminos están en la obscuridad, y piden que se les alumbré un poquito, si no se hace esto, lloran porque se les alumbré.

***Jaime Hidalgo Olivera.***





## SAN PEDRO IXCATLÁN

***Ma. de Lourdes Quintero Zugaide***

SAN PEDRO Ixcatlán, es un pueblo mazateco establecido en el Norte del estado de Oaxaca, sobre las márgenes de la presa "Miguel Alemán"; su nombre se deriva del náhuatl y quiere decir: "Lugar o Tierra de Algodón", aunque en lengua mazateca los nativos le llaman *Ningut-Xié*, que quiere decir "iglesia grande".

Ixcatlán como varios pueblos de la étnia mazateca, según los Anales de Quahuntinchan, descienden de los Nonoalcas-Chichimecas que emigraron de Tula a principios del siglo XII. Fueron sojuzgados por los mexicas en el 1456, Ixcatlán aparece en la matrícula del Códice Mendocino entre los pueblos tributarios del señorío de Tochtepec, sin embargo su historia aún no es bien definida. Para los ixcatecos, a partir de 1949 cuando se pone en marcha el proyecto de la construcción de la presa "Miguel Alemán", se transforma radicalmente el hábitat natural al ser invadido sus terrenos de cultivo por la creciente líquida del embalse de la obra hidráulica. Mas de mil ixcatecos son desplazados a zonas de reacomodo en los Estados de Oaxaca y Veracruz, transformando profundamente su estructura social, política y

económica. Al cabo del tiempo, las actividades para el viejo Ixcatlán se transformaron y los antiguos campesinos se convirtieron en pescadores y los antiguos caminos de herraduras se tienen que cruzar ahora, a bordo de embarcaciones fluviales.

Parte de los habitantes que se rehusaron a dejar su pueblo, decidieron construir sus viviendas en los márgenes de la presa o en las faldas de los cerros o en pequeñas islas. No obstante esta problemática, no fue motivo para que los ixcatecos sigan conservando un buen número de manifestaciones socio-culturales de origen ancestral y que además los distingue como parte del grupo étnico mazateco; podemos mencionar dentro de las más importantes en la vida cotidiana; su lengua materna, el uso y elaboración de huipiles, y la medicina tradicional; además de otras expresiones que se manifiestan a través de la música y danzas autóctonas. Ixcatlán es uno de los pueblos más típicos de la región mazateca baja, poseedor de la iglesia decimonónica mejor conservada de todas las existentes en la región.

Debido a que el 95% de la población practica la religión católica, sus fiestas y celebraciones están vinculadas al santoral católico; por ejemplo: la fiesta del pueblo, en honor a San Isidro Labrador, del 13 al 16 de mayo; la celebración de la Cuaresma y las fiestas decembrinas, entre otras.

Las principales actividades productivas que desempeñan, en gran parte son para autoconsumo, como: pesca, cultivos de maíz, frijol, chile, ajonjolí, yuca, etc. Destaca como una actividad particular de Ixcatlán, la elaboración de pan a través de 20 panaderías de la cabecera municipal, mismas que funcionan a su capacidad en la celebración del día de muertos, cuando normalmente solo la mitad (mediante rol respectivo) trabajan cada tercer día alternadamente.

El acceso a Ixcatlán se puede hacer por vía fluvial partiendo desde la población de Temascal en el extremo opuesto de la presa

o por vía terrestre a través de la carretera vecinal que se conecta con la carretera Tuxtepec-Jalapa de Díaz. Algunos restaurantes de Ixcatlán son conocidos por su especialidad de mojarra frita.





## **DIAS DE MUERTOS EN SAN PEDRO IXCATLAN**

---

**LA CELEBRACION** del Día de Muertos o Todosantos en San Pedro Ixcatlán, se inicia con la compra de lo necesario para las ofrendas y se hacen de acuerdo a las posibilidades económicas. Algunas, un mes o quince días antes de la celebración; lo principal es la compra de la cera amarilla o cera de abeja, ya que se deben hacer las velas de acuerdo a la cantidad de difuntos que se tengan, existe la creencia de que es mejor hacerlas en casa que comprar las velas comerciales, ya que llevan consigo el cariño con que las elaboraron y por ser esa luz la expresión de un gran sentimiento de cariño, hará que el retorno al camposanto sea mas corto. Estas velas son encendidas en el panteón una por sepultura y una más por aquellos que ya no tienen familiares en vida; esto último, en caso de que la persona no pueda regresar al panteón, los motivos pueden ser el mal tiempo o en algunos casos no tienen con quien dejar sus casas, ya que no se deben de cerrar por que de lo contrario los fieles difuntos no podrían entrar.



Las velas no deben ser consumidas en su totalidad, ya que tienen que dejar unos 10 cm. aproximadamente, pues se tiene la creencia que los difuntos se quemarían las manos si llegaran a terminarse, porque esas velas son las que alumbran su camino de regreso, el sobrante de las velas se guarda para el próximo año y se junta con la cera que se compra, para hacer nuevamente las velas.

La otra compra principal es el copal o incienso, ya que es utilizado al colocar el altar y las ofrendas, una vez que se anuncia la presencia de los fieles difuntos; se coloca un recipiente con brasas agregándole copal para sahumar los alimentos y la casa. Se cree que no solamente los difuntos tienen las puertas abiertas a la convivencia con sus familiares, sino que también hace acto de presencia el enemigo de Dios (Satanás), a través de los llamados espíritus malignos; por ello es necesario ahuyentarlos con el humo del copal, lo que es muy común en todas las casas al pié de los altares durante los días que tardan los fieles difuntos hasta su retorno.

Es tradición hacer notar la presencia de las ánimas de los muertos con repiques de campanas. El toque de las campanas en tono menor, o sea con repiqueteo constante de la campana pequeña y al final con un toque de la campana mayor, anuncia a los niños difuntos; y se hace a partir del día 31 de octubre a las 12:00 hrs. hasta el día 10. de noviembre a las 11:00 hrs. El anuncio a los difuntos adultos se hace en forma de redoble, o sea tocando casi simultáneamente la campana chica y la mayor, lo que se interpreta como toque fúnebre; y marca el momento del arribo de las almas a partir del día 10. a las 12:00 hrs. para concluir el día 2 a la media noche.

Los que no son anunciados de igual forma, son aquellos que murieron de manera violenta; ellos llegan el día 28 de octubre y se retiran a la media noche del mismo día. A los fallecidos en el transcurso del año, no les es permitido llegar a la celebración de

Todosantos o Días de Muertos sino hasta después de cumplir un año de abandonar esta vida.

En San Pedro Ixcatlán se elaboran dos altares diferentes en tamaño, adornos y ofrendas; uno para los niños y el otro para los adultos. El primer altar se instala el día 31 de Octubre por la mañana y debe estar listo a las 12:00 hrs., en ese momento las campanas anuncian la presencia de las ánimas infantiles; las personas encargadas del repique son voluntarios a quienes se tiene que enviar comida como agradecimiento y sólo los que tienen niños difuntos hacen estos altares.

Para la adquisición del material, la construcción de la estructura y la preparación de las ofrendas, se unifica la familia, expresándolo con alegría y devoción en la confección de todo el altar.

El altar de los difuntos niños, se elabora de la siguiente forma: se coloca una mesa pequeña en un lugar determinado dentro de la casa, en las cuatro esquinas se le amarran unos postes delgados de todosantos o "palo amarillo", utilizados únicamente para esta ocasión y se unen con otros más cortos en la parte superior dándole forma rectangular; se adornan con flores de moco de pavo y cempazúchitl, el tamaño es de acuerdo al motivo, o sea, altar pequeño por ser niño.

Una vez lista la estructura, se coloca primeramente el vaso con agua simple y otro con agua bendita; son muy importantes ambas cosas, la primera porque se dice que hacen un largo viaje y llegan sedientos, lo segundo es para protegerlos de la pérdida del alma por socavación del maligno enemigo. Posteriormente se les colocan las ofrendas especiales que pudieran comer y beber de acuerdo a la edad del fallecido, se colocan en pequeños recipientes y porciones, sobre todo se destacan de los adultos por contener o colocar mas dulces, una vez que den el anuncio por las campanas de su presencia, se coloca bajo el altar un recipiente con brazas y copal. Constantemente se les cambian los alimentos cui-

dando de que no falte lo necesario, es muy importante integrar al altar alguna imagen religiosa que se venere en la familia, algunos colocan diversas imágenes.

Este mismo altar con sus ofrendas, se levanta el día 10. por la noche ya que para ese mismo día a las 12:00 hrs. se retiran y llegan las santas ánimas de los adultos.

En la elaboración de la estructura para el altar de los difuntos adultos, es indispensable tener los soportes que se utilizan para el marco y son especiales, se llaman palos de todosantos o palos amarillos que se cortan 8 o 15 días antes, le quitan la corteza que los cubre quedando de color amarillo blanquecino. La armazón queda en forma rectangular, uniendo con bejuco o *majagua* de árbol de capulín; una vez listo, se decora con hojas de pimienta adornándolo con ramos de flores de moco de pavo y cempazúchitl. Posteriormente se unen varias naranjas hasta formar un manojo, mismo que se ata con bejuco de aproximadamente 90 cms., repitiendo la operación en el otro extremo con otro manojo, para luego colgarlos sobre la estructura del altar; de igual forma se amarran y se van colocando las demás frutas (mandarinas, manzanas, guayabas, limas, cocos secos y papayas chicas), así mismo se colocan algunos chayotes, calabazas, ejotes y panes con figuras de muertos.

En el centro de la estructura se coloca una mesa grande y sobre ella, varios cajones forrados de color blanco en forma de gradas; en el respaldo se cuelga una sábana blanca representando la pureza del alma o espíritu de los difuntos. Luego se colocan veladoras en gran cantidad; conforme se terminan de preparar las ofrendas de los alimentos, se van depositando sobre la mesa. Las comidas preparadas especialmente para esta festividad son: mole negro de guajolote, guisado de pollo, arroz blanco con menudencia de pollo, mole amarillo, guisado de ejote con pollo o puerco; guisado de chayote con pollo, *pilte* de pollo en diversas formas, tamales de yuca, tamales de mole, tamales de siete cueros o capas,

bollitos de elotes, tamales de elotes, tamales de yuca con frijol; tortillas de yuca, tortillas de elotes, plátanos asados, fritos o hervidos; agua de calabaza, dulce de calabaza, calabaza hervida con sal, yuca frita, en dulce o asada, pinole o alegría en dulce, atole de chocolate o champurrado, chocolate en tablillas, atole blanco de masa y con leche.

Es una diversidad en alimentos y bebidas las que se preparan para una fecha tan especial como esta; en algunas familias de escasos recursos, la elaboración de los alimentos es únicamente para las ofrendas, pero en su mayoría se hace un gran esfuerzo debido a que se preparan económicamente con anticipación.

Es muy importante mencionar la colaboración en estas celebraciones, del sacristán, quien se encarga de colocar un altar y ofrendas, que son recolectadas entre la población, para aquellos difuntos que ya no tienen familiares vivos. El lugar donde se construye el altar es una casa donde se oficia la santa misa, hasta donde es llevada la imagen de la virgen María, creyéndose que ella también debe visitar a sus hijos y rezar por ellos. La parroquia se encarga de colocar en el cementerio, veladoras, flores y coronas que se depositan en cada una de las tumbas de difuntos sin familiares.

Otra parte importante de esta tradición, la constituye el *Toxo-Ho*, que significa "fruto de ombligo"; danza interpretada por un grupo de entre 10 y 15 personas jóvenes, quienes la ejecutan a partir del día 24 de octubre haciendo un recorrido por las comunidades de Cerro Quemado, Arroyo Zontle, Progreso y San Felipe, llegando a Ixcatlán el día 1o. de noviembre; ahí se realiza la danza en el cementerio donde se depositan las ofrendas para quienes no tienen familiares.

Los danzantes se acompañan con un violín y un tambor, ejecutando saltos y contorsiones; su canto expresado en mazateco es un mensaje a sus familiares muertos, en el que les dicen que la

forma de vida es igual en la tierra, les dicen que no esten tristes, que su canto se escucha en todas partes, en la gloria como en el infierno, de acuerdo a donde sean enviados al morir, y que en ambas aprtes existe el *Toxo-ho*; una de las estrofas dice así;

“Te canto a tí abuelo, a tí padre,  
a tí madre, madrina, y toda mi familia;  
en todas partes bailamos el *toxoh*,  
en la gloria como en el infierno”.

El disfraz que utilizan es de acuerdo a la forma de vestir de los mestizos e indígenas, de esa manera dan a conocer que en la muerte no existen diferencias de clases; las máscaras son el elemento esencial, por ser esa la forma que adquieren sus rostros en la descomposición, algunos se cubren la cabeza y el rostro con un rebozo a la manera como lo hacen las ancianas indígenas.

Después de danzar en el cementerio, lo hacen por las calles principales y algunas personas les obsequian ofrendas o dinero, para que compren bebidas embriagantes (aguardiente) lo que forma parte de la tradición para de alguna forma disminuir el cansancio.

La costumbre establece que deberán danzar durante 7 años consecutivos, y si alguno de ellos ha sido reconocido y se rehusa a continuar danzando, el próximo año quince días antes de la fiesta de todosantos escuchará lamentos, cantos y bailes alrededor de su casa, acosándolo hasta el día en que se muera; existe la creencia de que son los muertos quienes se lo llevan por no cumplir con su compromiso.

Para culminar con la celebración, se colocan velas o veladoras alrededor de las casas para que el espíritu del difunto las tome y pueda iluminar su camino de regreso a la morada eterna donde podrá descansar hasta el próximo año.

***Ma. de Lourdes Quintero Zugaide.***





## TRADICION ORAL DEL DIA DE MUERTOS

---

### EL HOMBRE QUE NO PUSO OFRENDA

Recopiló: Irma García Isidro.

Usila. Grupo chinanteco.

Cuando se acercaba el día de muertos, un niño le dijo a su padre —Papá, ¿Qué no vamos a poner la ofrenda de muertos?... ¡Porque va a venir mi mamá ese día!

—Yo no voy a hacer nada —Contestó el señor— Tu madre siempre estuvo en la cocina, si viene, que venga a ver la piedra del fuego que es ahí donde siempre estuvo cuando vivía.

Cuando llegó el día 2 de noviembre, día de muertos, se llevó a su hijo al campo a trabajar; su milpa quedaba en un lugar denominado “Chichilique”, ubicado al Norte del pueblo. Estaba trabajando cuando de repente vió que venía mucha gente vestida de blanco, cuando estuvieron cerca, descubrió que eran los muertos que venían del pueblo, todos iban cargando las ofrendas que sus familiares habían puesto en el altar, algunos llevaban cocos, plátanos, camotes, calabazas, tortillas de yuca,



pan, etc. Cuando este vió que al final venía su mujer rodando la piedra del fuego se asustó mucho, entonces ella le habló.

—Mira, aquí vengo con esta piedra, porque esto fue lo único que encontré y conocí cuando vine a vivir a este mundo.

La mujer dijo ésto porque ella había escuchado cuando el señor se negó a poner la ofrenda. Poco después este señor cayó enfermo y más tarde se murió, pues había hablado con un muerto y había faltado a una tradición que no se puede romper.

## LA FAMILIA QUE NO QUISO PONER ALTAR

Recopiló: Aurora Cruz Cobos.

San José Chiltepec. Grupo chinanteco.

Había una vez una familia que no quiso poner altar y ofrenda de día de muertos. Ellos decían: porque hacerlo, porque trabajar en los días que les daban para descansar en su trabajo; para ellos era preferible no hacer nada y decidieron mejor irse de día de campo a un cerro, pero cuando iban subiendo a éste, vieron mucha gente, adelante venían los niños y atrás los grandes. Entre éstos descubrieron a sus padres, tíos y sobrinos que ya habían muerto; todos vestidos de túnicas blancas, iban rumbo al pueblo flotando en el aire.

Sin embargo, esta familia no hizo mucho caso de lo que vió y pasaron la noche tranquilamente en ese lugar, pero al día siguiente cuando decidieron regresar a su casa vieron nuevamente a las gentes que habían visto el día anterior que venían ya de regreso, solo que ahora cargados con ponites de ofrendas que les habían dado sus familiares, a excepción de sus padres que solamente llevaban unas tortillas y un bultito de quelite.

Todos iban contentos menos sus padres. Y más tarde, cuan-

do ya se habían marchado, la familia sintió como un aire frío que invadía todo su cuerpo, cayendo privados por éste, un buen rato. Cuando recobraron el conocimiento, asustados por lo sucedido, se fueron rápidamente al pueblo y le contaron a los vecinos lo que les había pasado; estos le dijeron que eso era un castigo de Dios por no haber ofrendado a sus muertos y ese castigo hubiese sido más grande y doloroso de no haber sido por quienes les pusieron unas veladoras, un santo y unas tortillas con quelite, como ofrendas.

Entonces la familia se arrepintió de no haber ofrendado a sus muertos y prometieron hacerlo para el próximo año, pero después de hacer esta promesa, murieron de tristeza.

Poner la ofrenda para esta actividad, es una tradición muy antigua; se piensa que las personas deben cumplir con ellas todos los años y aquellos que no lo hagan, recibirán un castigo por su falta y por apartarse de las normas socialmente aceptadas por el grupo.

## **EL BORRACHITO QUE SE COMIO EL POLLO.**

Recopiló: Josefina Hernández López.

Informante: Sra. María Hilaria González de C.

San José Río Manso, Oax. Grupo chinanteco.

Este era un borrachito que no creía en las fiestas de Todosantos; regañaba a su esposa porque hacía el altar año con año, ella le decía: es para nuestros muertos, pero él no entendía.

Un día de Todosantos, ella puso las ofrendas y cuando regresó el borrachito le dijo:

—Otra vez con ésto, ahorita vas a ver lo que voy a hacer. Y enseguida empezó a comerse la ofrenda y el pollo que ella acaba

de poner. Como era el único que tenía, ella se salió y fue a cortar quelite, para poner en lugar del pollo. Pero este borrachito se volvió a comer el quelite; ella se puso triste, sin saber que hacer.

Pero como a la media noche, el borrachito vió como entraron a su casa los muertos, y no había nada en el altar. Fue tan grande la impresión, que se murió del susto.

Por eso se dice, que no se debe comer nada del altar, hasta que se levante; se empieza a repartir el día 2 de noviembre, para hacer de cuenta que se llevaron los muertos las cosas.

## **EJEMPLO PARA LOS QUE NO CREEN QUE LOS MUERTOS VUELVEN.**

Recopiló: María Jerónimo Santiago.

Informante: Juan Martínez Santiago.

Valle Nacional, Oax. Grupo Chinanteco.

Cuenta la tradición popular, que este era un esposo que salió a trabajar a otro lugar, y como se acercaba el día de muertos, encargó a su esposa que matara los animales que tenían para la fiesta (pollos, guajolotes, puercos), y cortara toda la fruta para que la colocara en el altar; ella, al igual que él, tenían a sus papás muertos y siempre los esperaban en esas fechas.

Pasaron los días hasta que llegó el día de muertos; él estaba muy preocupado, pues no sabía si su esposa había hecho lo que le encargó. Mientras tanto en la casa de su patrón ya estaban haciendo los preparativos para esta celebración.

Al otro día muy temprano pidió permiso a su patrón para ir a su casa; emprendió el viaje de regreso, y como era ya el día 2 de noviembre, que es cuando las almas regresan al camposanto, escuchó un ruido muy fuerte, como si vinieran muchas personas de entre el monte.

Muy sorprendido se dijo: ¿Quiénes serán los que vienen allí?, se metió entre el monte y vió a muchas personas que venían vestidas de blanco, pero no venían caminando en la tierra, sino que flotaban en el aire. Comían muchas cosas: unos comían plátanos, otros naranjas, jícamas, manzanas, y además llevaban *ponites* llenos de frutas y comida e iban muy contentos, platicando que sus familiares los habían recibido bien, así como también sus compadres.

El señor esperaba ver en ese grupo a sus papás, pero no fue así; entonces siguió caminando, y después de un rato volvió a escuchar el mismo ruido, y se dijo: —Voy a ver ahora quienes son. Lo que vió fue otra multitud de personas que iban muy tristes; unos llevaban el excremento de la vaca, otras mujeres llevaban sus metates porque sus maridos eso pusieron en el altar, diciendo: —Esto ocupaba ella cuando vivía aquí y lo mejor será que se lo lleve a donde ahora vive. Estas personas iban llorando, diciendo: —Esto fue lo que me dejaron en el altar y esto es lo que me llevo.

El señor esperaba ver a su papá y a su mamá, pero tampoco los vió. Salió otra vez del monte y siguió caminando hasta que volvió a escuchar otro ruido, y nuevamente se metió al monte para ver a los que pasaban. En este grupo venían los que no traían nada, porque sus familiares no los esperaron, y vió a su papá y a su mamá que venían sin nada. Al verlos salió corriendo y fue al encuentro con ellos; él los quería abrazar pero ellos dijeron: —¡Hijo, que haces aquí!; no nos abrases porque no vas a poder.

El contestó: —Mamá, yo vengo de trabajar, pero antes de salir le dije a mi mujer que matara los animales y que cortara toda la fruta para ustedes; yo siempre lo he hecho así en estos días, porque sé que ustedes llegan a visitarme.

Su Mamá habló diciendo: —Hijo, no te enojas con tu mujer,

ella si mató los animales e hizo mole, pero no para nosotros, lo que hizo fue fiesta, baile. Tu casa estaba llena de gente y nosotros no pudimos pasar, pero mira hijo, si en verdad nos quieres, espéranos dentro de 40 días, pues nosotros pediremos permiso para ir sólo un ratito; ahora nos vamos, porque la hora se está llegando. Se despidieron de su hijo y se fueron.

El señor siguió el camino de regreso a su casa; llegando al pueblo de noche, en la primera casa donde vivía su compadre llegó diciendo.

—Buenas noches compadre.

—Buenas noches, pásele usted.

Le invitaron de cenar y le platicaron lo que su mujer había hecho. El señor no se sorprendió y le dijo a sus compadres que ya sabía lo ocurrido, porque sus papás se lo habían dicho.

El compadre muy sorprendido dijo:

—¡Pero compadre, si su papá y su mamá ya están muertos!

Sí compadres, yo me los encontré; iba mucha gente de regreso al camposanto. Unos llevaban todo lo que les pusieron en el altar, pero mis papás no llevaban nada porque mi mujer no los esperó; no puso ofrenda. Pero sabe compadre, quiero pedirle que me ayude a arreglar mi casa, porque dentro de 40 días vendrán mis papás a visitarme; así me dijeron y yo quiero ponerles ofrenda.

El compadre aceptó ayudarlo.

Cuando terminó de cenar, el señor se fue a su casa, pero antes de llegar pasó a la casa de otro compadre; platicaron un rato y su compadre le dijo lo que su mujer había hecho. El señor dijo que ya lo sabía, porque en el camino había encontrado a su mamá y a su papá, y ellos le habían dicho lo que su mujer había hecho; aprovechó la ocasión para solicitarle ayuda para arreglar su casa pues en 40 días llegarían a visitarlo nuevamente sus papás. El compadre aceptó ayudarlo.

El señor se fue a su casa, donde su mujer lo recibió muy contenta diciendo:

—Ya llegaste.

—Sí —Le contestó el señor. —¿Cómo pasaste la fiesta?.

—Bien —Le contestó ella—. Como la carne era mucha, la regalé a la gente vino.

Pasaron los días y muchas personas aceptaron ayudar al señor a arreglar la casa; faltaban 10 días cuando empezaron a comprar pollos y guajolotes. Los 40 días se cumplían el día 12 de diciembre; el 11 por la noche, comenzaron a matar todos los animales; el altar ya lo habían arreglado. El mole estaba por hacerse.

La mujer del señor muy sorprendida preguntó: —¿Qué están haciendo? ¿Va a ver fiesta?. No le hicieron caso y siguieron arreglando todo; amaneció el día 12, y todas las personas que se encontraban dentro de la casa se formaron a lo largo de la entrada, dejando el paso libre.

El señor empezó a leer su libro de rezos. Al frente del altar, se colocaron 2 sillas; cuando dieron las 12 del día, entró el papá y la mamá del señor, vestidos de blanco y se sentaron en las sillas ubicadas frente al altar.

Todas las personas que estaban dentro de la casa, vieron los cuerpos, pero el señor seguía rezando. Entonces salió la mujer y se puso a bailar en el centro de la casa, como loca y empezando a desbaratarse; su carne y sus huesos quedaron tirados en el piso.

Las almas salieron: El señor terminó de leer su libro de rezos y preguntó a los demás, lo que había pasado. Las personas respondieron: —Sí vinieron tus papás, se sentaron en las sillas, pero luego salió tu mujer y se puso a bailar y mira lo que quedó de ella, puros huesos. Tus papás ya se fueron.

El señor dijo: —Ustedes vieron lo que pasó, así que ustedes serán los testigos, y se fue a dar parte a las autoridades de lo sucedido a su mujer. Levantaron el acta y los huesos de su mujer los llevaron a enterrar.

Esto quedo como ejemplo, para los que no creen en los muertos que vienen para la fiesta de Todos Santos.

## **EL HOMBRE INCREDULO.**

Recopiló: Angelina Ignacio Martínez.  
San Lucas Ojitlán, Oax. Grupo Chinanteco.

Me contaba mi tía María, porque es necesario seguir con la tradición de festejar el día de muertos, de hacer el altar y ofrendar todo aquello que en vida les gustaba a los difuntos.

Escucha lo que te voy a contar —Decía mi tía— yo conocí a un señor que por estas fechas, tan importante para nosotros los indígenas, para él no tenía importancia, no creía en esto, y a pesar de que su mujer le decía. ¿No vas a hacer el altar?, ¿No ves que pronto llegarán nuestros difuntos y no tendremos nada que darles?, el señor no hizo caso a su mujer y llamó a su hijo para que lo acompañara a la milpa; el hijo obedeció y se fueron los dos al campo.

Después de un largo rato de intenso trabajo, el padre le dijo al hijo: Hijo, ve a traer agua al pozo, tengo mucha sed, además tenemos que comer y no tenemos agua. El niño obedeció y se marchó rumbo al pozo.

Una vez que el padre hubo quedado solo en la milpa, escuchó unas voces; eran su padre y su madre ya finados, que le reclamaban su actitud, pues ellos lo habían escuchado decir que no creía en la llegada de los muertos y que por eso había decidido ir a

trabajar al campo y no hacer nada para esperarlos, pues ya ves que no es así, y aquí estamos, dijeron los padres difuntos, así es que ahora mismo te vas a tu casa y preparas el altar y las ofrendas, ya que de esta manera nos evitarás la pena de tener que regresar a nuestra casa sin haber convivido con ustedes.

Una vez que los difuntos se marcharon, llegó el hijo que había ido por el agua, se acercó a su padre que estaba sentado bajo un árbol, llorando arrepentido de lo que había hecho; el hijo le preguntó, ¿porqué lloras papá?; la pregunta fue repetida varias veces por el niño, hasta que el padre le contestó: Fijate, que cuando tú te fuiste por el agua, llegaron aquí tus abuelitos y me reclamaron que por qué yo no les he preparado su altar, ¡Estoy muy triste hijo!, y arrepentido por no haber creído en la llegada de los muertos, así que vámonos a casa a preparar el altar.

A su llegada a la casa, la esposa se extrañó de verlos regresar tan pronto: ¿Qué no iban a trabajar?, preguntó la mujer, pero al ver que el marido lloraba y no le contestaba, se acercó a su hijo y le preguntó: Hijo, ¿Qué es lo que pasa a tu Padre?, y en seguida el niño le contó lo sucedido. Una vez que el padre se había tranquilizado, la mujer le reprochó todo; ya vez, te lo dije, te lo recordé y tu no me hiciste caso, debes creer que los muertos si vienen por estas fechas y hay que esperarlos con un altar, velas y comida, ya que es la única fecha en que el Señor les permite visitar a los familiares y probar un poco del alimento que disfrutamos los vivos aquí en la tierra.

Uno no debe ser egoísta e incrédulo, hay que creer en su llegada y hay que celebrarlo, pues de lo contrario los difuntos regresarán penando al cielo.

Después de estas palabras, padre, madre e hijo construyeron el altar, mataron pollos, guajolotes, hicieron comida, encendieron velas y ofrendaron a sus muertos.



Poco después de tres meses, el señor que no creía en la llegada de los muertos y aunque arrepentido, cayó enfermo de muerte, pues se cree que sus padres se lo llevaron al cielo.

## **EL SEÑOR QUE NO RESPETO LOS DIAS DE “TODOS SANTOS”.**

Recopiló: Jaime Hidalgo Olivera.  
Jalapa de Díaz, Oax. Grupo Mazateco.

Cuando estábamos recién casados, Maximino y Yo vivíamos allá arriba solos, junto a la casa de mi suegra. Mi hermana Enedia y su esposo Primo, vivían aquí en donde vivimos ahora. Al acercarse Todos Santos, Primo nos dijo: Vénganse para acá mientras pasa el Todos Santos, luego se van a su casa; como van a estar sólo allá arriba.

Fue así como nos venimos a su casa, estuvimos el 1o. y el 2 de noviembre, pero mi marido ya quería irse a trabajar el día 2, a pesar de que su mamá le decía que esperara tres días por lo menos, pero él no le hizo caso y tuvimos que irnos a nuestra casa y cuando llegamos me puse a preparar la lumbre para hacer la cena, mientras él se quedó sentado muy pensativo, por lo que yo le pregunté: ¿qué te pasa?, y me contestó: “Clarito oí como el viento hizo sonar la palma del techo de la casa, luego sentí como una corriente de aire entraba por el caballete y venía a parar a mi espalda, era muy frío, y en ese momento oí que alguien venía llegando a la puerta, era como si trajeran trastes, como si éstos chocaran entre sí...”

Entonces mi esposo y yo esperamos que de un momento a otro tocaran a la puerta, pero nadie llegó, nos asustamos mucho, nos dió mucho miedo, por lo que él me dijo: “...Mejor regresemos otra vez a la casa de tu hermana”.

Y así lo hicimos, pero mi hermana nos regañó sobre todo a Maximino, mi marido, para ver si así, hacía caso de lo que le habían dicho, de que se respete los días de Todos Santos, aunque sea pobremente.

## **EL HOMBRE ARREPENTIDO.**

Recopiló: Ma. de Lourdes Quintero Zugaide.  
San Pedro Ixcatlán, Oax. Grupo Mazateco.

Este era un matrimonio con dos hijos (niño y niña), que vivían en un lugar alejado del pueblo, pero sucedió que la señora se enfermó y al poco tiempo se murió; el marido siempre estaba triste y de mal humor, por haber perdido a su esposa.

Así pasaron los días y los niños lloraban por el abandono en que los tenía su padre, pues este señor iba mucho al campo a cortar leña para venderla, por lo que pasaba todo el tiempo fuera de casa.

Cuando se acercaba el día de muertos, los niños veían cómo la gente hacía los preparativos para su ofrenda. Ellos a escondidas de su papá compraron con sus ahorros unas veladoras. Al llegar el día de muertos, humildemente colocaron su altar, como ofrenda pusieron agua, veladoras y unas frutas.

Cuando el papá regresó del campo, se molestó por lo que habían hecho, y les ordenó que quitaran la ofrenda; los niños llorando suplicaron que los dejara, ya que lo habían hecho para su mamá, y que a él no le habían molestado pidiéndole dinero.

El señor enojado tomó una pala y fue por suciedad de ganado y la colocó en el altar, pues él no creía que los muertos regresaban en esa fecha.

Al otro día se levantó temprano y se fue a trabajar, tenía un buen rato ahí, cuando escuchó lamentos, entonces buscó de donde provenían éstos y se quedó asombrado al descubrir que eran los muertos que traían velas encendidas y ofrendas que les habían colocado sus familiares en los altares; luego descubrió a su esposa que traía en sus manos el estiércol que él había colocado en el altar.

En ese momento él lloró y pidió perdón por lo que había hecho, luego se fue corriendo a su casa y colocó en el altar muchas ofrendas e hizo matar pollos para la comida. Pero luego comprendió que era demasiado tarde, pues los muertos ya habían regresado al camposanto.

Este hecho hizo que el papá recapacitara y fue así como siguió conservando esta tradición de honrar a los muertos.

## **TABUS Y COSTUMBRES DE DIAS DE MUERTOS.**

### ***No regañar a los niños***

En Jalapa de Díaz se dice que durante los días de muertos no se debe regañar o golpear a los niños, porque de lo contrario, las ánimas de los difuntos podrían llevárselos.

### ***Disgustos en familia.***

La colocación de cada altar con sus respectivas ofrendas es de veneración a los ya fallecidos y de respeto a las imágenes que se encuentran en los altares. Es muy importante que durante esos días se eviten disgustos en la familia, según cuenta una persona de la población que el día primero por la tarde cuando ya se encontraban esperando al espíritu de su familiar (el ánima bendita o difunto), empezó el matrimonio a disgustarse hasta ocasionar una fuerte discusión, en ese momento se sorprendieron de ver como

una vela que se encontraba encendida al pié del altar se escurrió totalmente. Se dice que era el difunto que lloraba por ver que sus familiares no respetaban su presencia.

***Intercambio de ofrendas entre compadres.***

Este intercambio se realiza cuatro días antes de los días 1o. y 2 de noviembre, consiste que los compadres de las comunidades o bien que los ahijados de bautizo, llevan a los padrinos lo siguiente: un tercio de leña, 2 o más pollos o guajolotes, naranjas, totopos, miel de caña, yuca, hojas para tamales, etc., esto es recompensado con comestibles, veladoras, dulces, pan, chocolates y demás.





## RECETARIO TRADICIONAL

---

### CHANCLETAS DE AMARILLO

Masa	Pollo o Guajolote
Manteca de puerco	Cebollín
Chile Guajillo	Hierba Santa
Jitomate	Ajo
Clavo	Sal al gusto
Pimienta	Cebolla
Comino	Hojas de pozol

### MODO DE PREPARARSE

#### Elaboración del mole amarillo.

Se pone a cocer el pollo o guajolote con sal, ajo y cebolla. Se hierve el jitomate, se asa el chile guajillo, se pone a remojar y después se muele con el jitomate y las especies (clavo, pimienta, comino y ajo), y se cuele. Después se adiciona el caldo donde se coció el pollo o guajolote que se sacará previamente para deshebrarlo. Cuando empieza a hervir se le adiciona la masa que se batió con anticipación hasta que especie y adquiera consistencia,

se agrega además, el cebollín picado y la hierba santa.

### **Preparación de las chancletas.**

La masa se prepara con manteca y sal hasta lograr la consistencia adecuada como si se fueran a elaborar tortillas. Logrado lo anterior se extiende una porción de masa sobre una hoja de *pozol* cortada al tamaño que se le vaya a dar a la chancleta. Se le agrega el pollo y se adiciona el mole amarillo, envolviéndolas con la misma hoja. Se hierven con suficiente agua a fuego vivo.

## **TAMAL DE YUCA DE IXCATLAN**

### **Ingredientes:**

1 kg. de carne de puerco	15 yucas medianas
100 grs. de chiles secos	1/2 kg. de manteca
15 hojas de pozol	Acuyo o hierba santa

### **MODO DE PREPARARSE:**

A la yuca se le quita la cáscara, se pica y se muele, a esta masa obtenida se le agrega caldo de la carne ya cocida, la manteca y sal al gusto, debe quedar como atole muy espeso.

Para preparar la salsa que complementa al tamal, se asa en comal el chile seco, se muele y se coloca en un recipiente a fuego lento, agregándole sal al gusto y manteca, se espesa con la masa de la yuca.

Para envolverlo se coloca la hoja de *pozol*, agregando dos cucharadas medianas de masa, se le coloca la carne, el acuyo y la salsa, se envuelven y se amarran. Se colocan en un recipiente, colocando este en la lumbre para su cocción.





el tramado del petate impreso en el comal, dándoles un aspecto "roñoso" muy característico.

Las tortillas se dejan resecar por un lado y después se voltean y se cuecen por el otro, para finalmente dorarse por ambos lados. Cuando una tortilla está bien hecha pueden conservarse hasta dos meses en buenas condiciones, esto quiere decir que están muy delgadas y bien doradas.

## **MOJARRAS FRITAS Y EL PICO DE GALLO (SALSA)**

### **Ingredientes:**

1 kg. de mojarra	1 litro de aceite
1/2 kg. de jitomate	1/4 de chile verde
1 cebolla chica	Sal al gusto
Cilantro al gusto	Limones

### **MODO DE PREPARARSE**

Las mojarras una vez limpias se rallan para que les penetre la sal, se dejan reposar dos a tres horas en un recipiente (sartén). Se coloca el aceite a fuego vivo, una vez caliente se depositan sólo las mojarras que puedan caber para evitar que se peguen unas con otras. Una vez que las mojarras estén en el recipiente se le disminuye la intensidad del fuego, para que la cocción sea uniforme, se retiran cuando han adquirido un color café claro.

#### **Preparación de la salsa**

Se pica el jitomate en pequeños cuadritos al igual que el chile, la cebolla y el cilantro, se coloca en un recipiente donde se revuelve todo agregándole sal al gusto y el jugo de dos limones.

## CALDO DE PAISANO

### Ingredientes:

2 Kgrs. de carne de puerco	Jitomate
Un manojo de cebollín	Un manojo de cilantro
Un rollo de hierbabuena	Chiles verdes
Sal al gusto	Ajo al gusto

### MODO DE PREPARARSE

El caldo de paisano es un caldo de puerco que se sirve en fiestas tradicionales como en las mayordomías, bautizos y bodas; que por lo regular se prepara en grandes cantidades, salvo cuando se guisa para consumo familiar.

En una olla de peltre se pone a hervir 2 kgs. de carne de puerco, poniéndole sal al gusto. Una vez que está hervido se le agrega el jitomate en salsa. Se le agrega chile al gusto, un rollo de cebollín blanco, un rollo de cilantro, un rollo de yerbabuena y se deja hervir a fuego lento hasta que la carne esté bien cocida.

## DULCE DE YUCA

### Ingredientes:

5 kilogramos de yuca	4 piloncillos o panelas
Canela al gusto	

### MODO DE PREPARARSE

Una vez que esta limpia la yuca, se corta en pequeños trozos y se pone a hervir en una olla con poca agua. Cuando ya esta cocida se agregan las panelas y se dejan hervir a fuego lento hasta que se forme la miel.

## CARNE ASADA EN SALSA

### Ingredientes:

1/2 kilogramo de bisteces	1/4 de niltomate o tomate criollo
Chile verde al gusto	Ajo al gusto
Sal al gusto	Cilantro al gusto

### MODO DE PREPARARSE:

Esta es una comida muy típica de San Lucas Ojitlán, se prepara de la siguiente manera: se asa la carne a las brasas o al carbón hasta quedar bien doradita.

Por separado se hierva el tomate criollo y se le agrega el chile verde, y una vez cocidos se muele en un molcajete con un diente de ajo, una ramita de cilantro y se le pone sal al gusto.

Cuando está lista la salsa se le incorpora la carne recién asada y queda listo el platillo.

## TAMALITOS DE HUEVO

### Ingredientes:

4 hojas de acuyo o hierba santa	2 huevos
1/2 jitomate	1 chile
1/4 de cebolla	Sal al gusto

### MODO DE PREPARARSE:

Se colocan las 4 hojas de acuyo sobre un plato, se pica el jitomate, chile y cebolla; posteriormente se batan los huevos y se le pone sal al gusto. Todo esto se vierte sobre las hojas, se envuelve en forma de tamalito y se coloca sobre el comal, ahí se deja y se voltea dos o tres veces hasta que expida el olor de hojas de acuyo, cocidas.

## SALSA TIPICA DE TOMATE DE MILPA

### Ingredientes:

1 Kg. de tomate chiquito (tomate criollo de la región o tomate de milpa)

1/4 de chile verde (es pequeñito y de la región)

Cilantro con flor.

### MODO DE PREPARARSE

Se lava el tomate y se le quita la semilla, se pone a coser con el chile en agua. Se muele en molcajete agregándole el cilantro, el cual se muele con hojas y flores, esto le da un sabor muy diferente ya que es el toque principal en la salsa. Se le agrega sal al gusto y queda lista para acompañar a diferentes guisos (aunque es más tradicional para las gorditas).

## PAN DE YEMA

### Ingredientes:

10 kgs. de harina

1 kg. de mantequilla

200 grs. de canela en polvo

1 litro de reciente

(levadura natural)

80 huevos (las yemas)

6 kgs. de azúcar

### MODO DE PREPARARSE:

Se coloca la harina en la mesa, se extiende haciendo un hueco en medio para colocar la levadura, mantequilla, azúcar, yemas de huevo, y canela, una vez con todos los ingredientes se le agrega agua la suficiente para amasar y obtener una pasta. Se deja reposar ocho horas para luego amasarla y dejarla blanda (suave). Posteriormente se reparte la masa para elaborar piezas en forma

de una concha mediana, de peso de 1/2 kgs., adornándola con bolitas al gusto, se dejan reposar para que crezcan (elevar de tamaño) y posteriormente se cuecen en hornos de panadería. La duración de cocimiento es de una hora apróximadamente con temperatura mediana; una vez que haya tomado un color uniforme se detectan que estan cocidos.

## PILTE DE POLLO (CRIOLLO)

### Ingredientes:

1 pollo entero (criollo)	Acuyo o hierba santa suficiente
1/2 kg. de jitomate	200 grs. de chile verde
1 cebolla chica	Sal al gusto

### MODO DE PREPARARSE:

Se destaza el pollo agregándole sal al gusto, posteriormente se pica finamente el jitomate, chile y cebolla. Se mezcla en un recipiente para agregarla sal. Se colocan las hojas de *pozol* sobre la mesa, extendiendo sobre ellas las hojas de acuyo y encima el pollo agregando el recaudo. Se cubre con hojas de acuyo y se envuelve con las hojas de *pozol* quedando así el pulte, se coloca a la brasa durante dos horas volteándolo constantemente.

## POPO

### Ingredientes:

1 kilogramo de cacao	3 bejuco de <i>cocolmécatl</i>
1 kilogramo de azúcar	1/2 kilogramo de arroz tostado
1/4 de canela	

### MODO DE PREPARARSE:

Se tuesta el cacao, el arroz, la canela y el *cocolmécatl* por

separado. Cuando todo está molido se mezcla con el azúcar. En un recipiente con tres litros de agua fría se le agrega la cuarta parte de la mezcla y se agita con un molinillo hasta que le salga espuma. La espuma producida se sirve en una jícara.





## GLOSARIO

---

**ACUYO.** Planta comestible que se utiliza como condimento en diversos platillos regionales, también es conocida como hierba santa.

**CHICAL.** Especie de calabaza de base amplia y cuello alargado, es de uso común para transportar agua o semillas en el momento de la siembra.

**CHUBII.** Gusano de ciertos árboles, en realidad se trata de una oruga que se alimenta de los árboles de jonote.

**HOJAS DE CUERO.** Planta de hojas alargadas con el envés de color distinto, muy utilizada entre los chinantecos de la zona oriental en la preparación de algunos platillos típicos.

**HUELE DE NOCHE.** Limonaria, árbol de tamaño mediano cuyas flores son pequeños azahares muy aromáticos que despiden su penetrante perfume con mayor intensidad por las noches.

**HUEZMOLE.** También llamado guatzmole o huetzmole, se trata de las inflorescencias de la planta del mismo nombre, en algunos lugares la planta se conoce como güilimole y sus hojas se utilizan



para dar sabor a los tamales de siete cueros.

**MAJAGUA.** Fibra o corteza de la planta del plátano que se utiliza para amarres simples y de poca resistencia, por extensión se denomina majagua a la corteza de algunos árboles como el capulín y el amate.

**MANOVUELTA.** En ocasiones se le denomina mano de vuelta, es una forma tradicional de ayuda recíproca que se practica con esta denominación entre los mazatecos, consiste en la ayuda de amigos, familiares o compadres en la realización de algunas tareas o festividades de carácter particular o privado.

**MENYUL.** Es una bebida tradicional preparada con aguardiente de caña y el jugo de alguna fruta, normalmente limón; el menyul es una bebida que se acostumbra consumir entre hombres que hacen circular un vaso de veladora que contiene el preparado entre los asistentes. Es el equivalente del "torito" veracruzano.

**PILTE.** Tamal de pescado o alguna otra carne blanca, al que se le agrega salsa y acuyo, se cocina al vapor.

**PITAS DE IXTLE.** Reatas, lazos, mecate.

**PONITES.** Cestos tejidos de carrizo que se utilizan en las cosechas y para almacenar algunos granos o transportar volúmenes considerables de carga.

**POPO.** Bebida ritual preparada con cacao, véase el recetario tradicional.

**POZOLE.** Maíz cocido y quebrado sobre el metate que se consume como bebida refrescante.

**POZOL.** Planta de hojas anchas empleadas en la elaboración de tamales.



## INDICE

<b>Tomás García Hernández</b>	
<b>ESTUDIO PRELIMINAR.....</b>	<b>V</b>
<b>INTRODUCCION .....</b>	<b>5</b>
<b>EL GRUPO ETNICO CHINANTECO .....</b>	<b>9</b>
<b>Irma García Isidro</b>	
<b>SAN FELIPE USILA .....</b>	<b>13</b>
<b>DIAS DE MUERTOS EN SAN FELIPE USILA .....</b>	<b>17</b>
<b>Aurora Cruz Cobos</b>	
<b>SAN JOSE CHILTEPEC .....</b>	<b>23</b>
<b>DIAS DE MUERTOS EN SAN JOSE CHILTEPEC ...</b>	<b>27</b>
<b>María Jerónimo Santiago</b>	
<b>SAN JUAN BAUTISTA VALLE NACIONAL.....</b>	<b>31</b>
<b>DIAS DE MUERTOS EN SAN JUAN BAUTISTA VALLE NACIONAL .....</b>	<b>35</b>

*Josefina Hernández López*

SAN JOSE RIO MANSO..... 41

DIAS DE MUERTOS EN SAN JOSE RIO MANSO ... 45

*Angelina Ignacio Martínez*

SAN LUCAS OJITLAN ..... 49

DIAS DE MUERTOS EN SAN LUCAS OJITLAN .... 53

**EL GRUPO ETNICO MAZATECO ..... 57**

*Jaime Hidalgo Olivera*

SAN FELIPE JALAPA DE DIAZ ..... 61

DIAS DE MUERTOS EN SAN FELIPE

JALAPA DE DIAZ..... 65

*Ma. de Lourdes Quintero Zugaide*

SAN PEDRO IXCATLAN ..... 73

DIAS DE MUERTOS EN SAN PEDRO

IXCATLAN..... 77

**TRADICION ORAL DEL DIA DE MUERTOS.... 85**

**RECETARIO TRADICIONAL..... 99**

**GLOSARIO ..... 109**

**INDICE ..... 111**

## **NOTAS:**

---

## **NOTAS:**

---

## **NOTAS:**

---

**NOTAS:**

---

## NOTAS:

---

MUERE QUE VULVA SE TRATA DE  
informe en el mes de octubre de 1997, en las  
oficinas de la Asociación, se firmó el 1,000  
papelitos más sobre las siguientes:



NOTAS

**MUERTE QUE VUELVES** se terminó de imprimir en el mes de octubre de 1993, en los talleres de Fotoselecciones, se tiraron 1,000 ejemplares más sobrantes para reposición.

La fastuosidad de los altares, la generosidad de la comida, el misticismo de los actos rituales y el colorido espectáculo que acompaña esta fiesta sin precedentes en el mundo indígena, es sólo el espectro visible de un conjunto de tradiciones y celebraciones que tiene lugar con mucha anticipación a la fiesta de los muertos. El calendario de los preparativos se remonta hasta seis meses atrás para llegar a esta fiesta singular de la muerte que vuelve, donde se desborda la celebración de los hogares al camposanto, del camposanto a la iglesia y de la iglesia al más allá.

Basta leer detenidamente cada una de las narraciones recopiladas en este estudio para acercarse a la verdadera dimensión de la fiesta de "todosantos" entre los grupos chinanteco y mazateco del norte de Oaxaca, para ellos, la celebración se debe cumplir inevitablemente para regocijo de los vivos y muertos.

El valor de este trabajo radica en que cada una de las descripciones ha sido elaborada por indígenas residentes de las mismas comunidades que se describen, de esta manera, el documento se convierte en una apreciación del grupo acerca de la fiesta comunitaria y un testimonio de primera mano para el investigador especializado.



Centro de  
Información y  
Documentación

Alberto Beltrán



017649



Dirección  
General de  
**CULTURAS POPULARES**  
UNIDAD REGIONAL TUXTEPEC

