


# UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y  
ALIMENTOS

## TESIS PROFESIONAL

COCINA Y CULTURA DEL DÍA DE  
MUERTOS EN EL EJIDO TABASCO,  
CHIAPAS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

NADIA ITZEL HERNÁNDEZ TRUJILLO

DIRECTOR DE TESIS

MTRO. MARCOS GABRIEL MOLINA LÓPEZ

TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

MAYO, 2019



## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco a Dios por haberme dado vida y permitirme llegar a este momento de mi formación profesional.

A mis padres, por ser los primeros en confiar y en creer en mí.

Gracias a mis maestros y de manera especial a mi director de tesis por haber invertido su tiempo y compartido sus conocimientos a lo largo de este proyecto.



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS  
DIRECCION DE SERVICIOS ESCOLARES  
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS ESCOLARES



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: 13 DE MAYO DEL 2019

C. NADIA ITZEL HERNÁNDEZ TRUJILLO

Pasante del Programa Educativo de: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:

COCINA Y CULTURA DEL DÍA DE MUERTOS EN EL EJIDO TABASCO, CHIAPAS.

En la modalidad de: TESIS PROFESIONAL.

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

ATENTAMENTE

Revisores

MTRA. TLAYUHUA RODRÍGUEZ GARCÍA

MTRA. SUSANA DEL CARMEN BOLOM MARTÍNEZ

MTRO. MARCOS GABRIEL MOLINA LÓPEZ



**COORD. DE TITULACIÓN**

Firmas

# CONTENIDO

INTRODUCCIÓN .....	1
JUSTIFICACIÓN .....	3
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	5
OBJETIVOS.....	7
GENERAL .....	7
ESPECÍFICOS .....	7
MARCO TEÓRICO .....	8
DEFINICIÓN DE CULTURA .....	8
GASTRONOMÍA.....	9
CULTURA GASTRONÓMICA .....	9
DEFINICIÓN DE TRADICIÓN.....	9
RITO.....	10
DÍA DE MUERTOS.....	11
DÍA DE MUERTOS, PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD.....	12
Las fiestas indígenas dedicadas a los muertos.....	13
ANTECEDENTES.....	13
CONQUISTA.....	14
DÍA DE MUERTOS EN LA POBLACIÓN INDÍGENA.....	18
ALTAR DE MUERTOS .....	20
OFRENDAS .....	21
El agua .....	22
La sal, elemento de purificación.....	23

Velas, veladoras, cirios.....	23
El copal e incienso .....	23
Las flores .....	24
Retrato o foto del fallecido .....	24
Papel picado.....	24
ALIMENTOS DE LA OFRENDA .....	25
Pan.....	25
Comida.....	26
Calaveras.....	26
Chocolate de agua .....	27
MUNICIPIO DE LAS MARGARITAS, CHIAPAS .....	27
ETNIA TOJOLABAL .....	28
Alimentación.....	29
Utensilios de cocina .....	31
Cosmovisión Maya de la Muerte.....	32
Cosmovisión tojolabal de la muerte .....	33
Ritos .....	34
Celebración tojolabal del día de muertos.....	35
Altar y ofrendas .....	36
Actividades del día de muertos .....	36
EJIDO TABASCO .....	37
METODOLOGÍA .....	39
ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN .....	39
POBLACIÓN.....	39
MUESTRA.....	39

MUESTREO.....	40
TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	40
PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS .....	42
DÍA DE MUERTOS EN LAS MARGARITAS Y COMITÁN DE DOMÍNGUEZ .....	48
DÍA DE MUERTOS EN EL EJIDO TABASCO.....	50
ALIMENTOS EN LA CELEBRACIÓN DEL DÍA DE MUERTOS.....	53
CONCLUSIÓN.....	58
PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES .....	60
GLOSARIO.....	61
REFERENCIAS DOCUMENTALES.....	63

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Conquista (Arqueología mexicana, 2016). .....	14
Figura 2. Estado de Chiapas (Gobierno del estado de Chiapas, 2018). .....	17
Figura 3. Altar de muertos (UNESCO, 2008). .....	20
Figura 4. Ubicación de las Margaritas, Chiapas (INAFED, 2003). .....	27
Figura 5. Ejido Tabasco, Chiapas (INEGI, 2019). .....	37
Figura 6. Utensilios prehispánicos en el museo arqueológico de Comitán. ....	43
Figura 7. Urnas funerarias. ....	43
Figura 8. Museo de historia municipal de Las Margaritas. ....	44
Figura 9. Ejido Tabasco. ....	45
Figura 10. Cosecha de maíz. ....	46
Figura 11. Señora del ejido Tabasco llevando un costal de maíz. ....	46
Figura 12. Proceso de secado del maíz en el patio de una casa. ....	47
Figura 13. Desgranado del maíz. ....	47
Figura 14. Mercado de Las Margaritas, Chiapas. ....	48
Figura 15. Tradición de Altares en Las Margaritas. ....	49
Figura 16. Comitán en el día de muertos. ....	50
Figura 17. <i>k'oc'tain</i> . ....	51
Figura 18. Altares. ....	53
Figura 19. Ofrendas. ....	54
Figura 20. Preparaciones del <i>k'oc'tain</i> . ....	55
Figura 21. Preparación de la comida y el altar para el 1ro de Noviembre. ....	55

## INTRODUCCIÓN

El día de muertos es una tradición mexicana que viene de mucho tiempo atrás, una celebración de todos los santos y los fieles difuntos celebrada desde tiempos prehispánicos por los indígenas.

Los Fieles Difuntos, en la tradición occidental, ha sido un acto de luto y oración para que descansen bien los muertos. Y al ser tocada ésta fecha por la tradición indígena se convirtió en fiesta, en una escenografía de olores, gustos y amores. En éste ritual los vivos y los muertos conviven (Argueta, 2017).

En México, la celebración de día de muertos es muy importante, debido a que en el país se tiene la creencia que las almas de los difuntos regresan para convivir con su familia, de ahí derivan las ofrendas a los muertos y todos los preparativos para recibirlos. Esta tradición mexicana ha sido declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad para salvaguardar la integridad de las fiestas indígenas dedicadas a los muertos, ya que en muchos lugares del país se celebra de manera diferente, dependiendo el pueblo indígena y las creencias.

En Chiapas existen grupos indígenas que celebran esta tradición de manera muy particular, continúan haciendo que su comunidad tenga su esencia desde tiempos remotos y para preservarlas, se transmite de generación en generación. Los tojolabales son un grupo de indígenas de este estado, que conservan conmemoraciones hacia los muertos, diferente a la que estamos acostumbrados a ver, el respeto hacia sus creencias y la continuidad es lo que ha hecho que la tradición se conserve. Sin embargo, ya sea porque las etnias indígenas se desintegran, emigran o cambian sus creencias religiosas, las tradiciones se pierden y se interesan muy pocos en seguir manteniendo la fiesta que se hacía antes.

La etnia tojolabal es de las pocas que tienen presencia en Chiapas y que todavía conservan sus tradiciones, parte de la población tojolabal se encuentra en Comitán y principalmente en Las Margaritas. En estos municipios, el día de muertos se celebra con la llegada al panteón, colocando flores, velas, haciendo rezos y altares en honor a los fallecidos. En localidades más



pequeñas o ejidos, donde todos tienen una misma creencia religiosa y todos manifiestan preservación por las tradiciones hasta estos días, tienen una manera diferente de recibir los primeros días de noviembre.

El ejido Tabasco, del municipio de Las Margaritas es un ejemplo de estos grupos de personas que todavía atesoran sus celebraciones. Conmemoran unidos a sus difuntos, acompañados de música, rezos, adornos coloridos por todo el panteón y comida que sólo se prepara para esa ocasión.

La alimentación tojolabal deriva principalmente del maíz y frijol, cosechas de jardín y productos comprados en los municipios más cercanos a ellos; de ahí se encuentra que en la celebración del día de muertos se sirva como principal platillo, el cocido de res. En esta celebración resalta una práctica ritual llamada *k'oktain*, que es la principal ofrenda para los difuntos en el altar. En la preparación de los alimentos se observa la participación de hombres y mujeres, cada uno con actividades específicas pero que permiten ésta celebración tradicional.

El presente documento, a partir de este caso de estudio, contribuye en conocer y difundir la cultura gastronómica de las diferentes celebraciones tradicionales del estado de Chiapas.

## JUSTIFICACIÓN

Actualmente, vivimos en un estado que es rico en cultura, en tradiciones y en etnias indígenas, donde se realizan interesantes actividades por sus habitantes. Llevando con ellos su tradición desde su vestimenta y forma de hablar, hasta sus festividades y su sazón en la cocina.

Ésta investigación tiene como objetivo conocer la tradición mexicana del día de muertos en el ejido Tabasco del municipio de las Margaritas, Chiapas, una comunidad tojolabal. La importancia de esto es por la poca investigación que se tiene de la etnia tojolabal, una de las más numerosas de Chiapas, pero también de las pocas conocidas y estudiadas del sureste de México (García, 2015). Las tradiciones y cultura que éste grupo étnico tiene, son extensas a diferencia del resto del estado, lo cual hace que los tojolabales tengan una cultura única pero también de las que con el paso del tiempo puede verse desaparecida.

Por lo anterior, se busca recopilar información de la tradición del día de muertos en una comunidad tojolabal para así conocer y difundir este festejo que se celebra en todo México. La gastronomía, que es una parte importante de las celebraciones, nos identifica y los tojolabales tienen una cocina rica; es evidente entonces, la importancia de analizar la tradición para poder conocer un poco más del estado y así poder compartir la cultura y extenderla.

Este trabajo analiza la costumbre que muchos mexicanos festejan para rendirle honor a sus muertos en el mes de noviembre, con la finalidad de conocer su entorno y cómo viven estas fechas; así como conocer parte de su gastronomía indígena que sólo se consume en esta festividad y las ofrendas que son puestas en un altar tojolabal con todo lo que se adorna para esperar los primeros días de noviembre y su significado. Esto mejorará la cultura de la sociedad, en cuanto a conocer las tradiciones que se tienen cerca y que son algo más que se pasa desapercibido cada año, ayudando a que estas celebraciones no se pierdan como en muchas comunidades tojolabales está pasando.

Resulta oportuno mencionar que ahora ya son menos las personas que suelen enseñar a la población joven porque están menos interesados en aprender sobre las tradiciones antiguas de la población o por otros motivos, siendo los principales, la migración y el cambio de las creencias.

Este trabajo de investigación también pretende aportar información sobre la cultura, las tradiciones y la cocina del estado de Chiapas en las comunidades indígenas para generar curiosidad entre los estudiantes de gastronomía, o la población interesada hacia la investigación de las etnias indígenas en el estado, ayudando a que no desaparezcan por completo y recuperar un poco de sus manifestaciones tradicionales junto a la población tojolabal y la sociedad en general.

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La etnia tojolabal es parte de la cultura chiapaneca, y así como ésta, varias están desapareciendo. Las nuevas generaciones tienen poco conocimiento acerca de ellas. Las festividades de los tojolabales son destacadas dentro de los orígenes del estado de Chiapas, ahora existen pocos de ellos que tienen sus raíces marcadas y la mayoría no posee las costumbres antiguas, son un grupo étnico escaso con celebraciones que aún se pueden conservar y conocer a profundidad.

Los carnavales comunitarios, las fiestas patronales, el día de muertos y las romerías son las celebraciones más importantes, en donde no pierden oportunidad de agradecer y ofrendar a los santos con regalos (Cuadriello y Megchún, 2006).

La tradición del día de los muertos tiene muchas maneras de celebrarse en cada estado, y en el estado de Chiapas, las etnias indígenas realizan tradiciones pero no todas se han mantenido y como población no se debe permitir que se pierda por lo antes expuesto; esta situación afecta a la sociedad en general y al estado en cuanto a la decadencia de las etnias indígenas. La cultura va cambiando; sin embargo, se deben establecer acciones que permitan preservarla porque estas son las manifestaciones que distinguen al estado o la localidad. Este problema impacta de igual manera a la identidad mexicana y chiapaneca; los antepasados dejaron una herencia que por los cambios en cuanto al cristianismo y los procesos de conquista se fueron perdiendo, y aun así preservamos las más importantes para nosotros.

Otro aspecto fundamental al que afecta este tema es a la cosmovisión de los pueblos indígenas, a los que traen consigo estas tradiciones como las del día de muertos. Los pobladores indígenas mayores han dejado de hacer su tradición tal cual, porque la población en la actualidad no lo permite; por tanto, su identidad como vestimenta, creencias, alimentación, entre otras, se va perdiendo con el tiempo.

Si el problema no se atiende, la tradición del día de los muertos podría extinguirse, así como la población que la festeja. En estos últimos años se ha visto que se celebra más la tradición de *Halloween* que el día de muertos, esta tradición extranjera que tenemos hoy en día cambia las

tradiciones, adoptando diferentes. Las generaciones más jóvenes no conocerán como es una celebración del día de muertos mexicana si no se les informa y que la costumbre estadounidense es una influencia más al país mexicano y a las tradiciones.

Las tradiciones mexicanas se pierden gracias a la población que no tiene la curiosidad o interés de investigar e informarse acerca de dónde nacieron y cuáles son en verdad del país. Las comunidades indígenas ya no realizan las costumbres como antes, debido a que la mayoría de las personas ahora han dejado de permanecer a la población de la etnia o sus creencias religiosas han cambiado, por tanto, ya no es la misma festividad de ahora como hace años.

# **OBJETIVOS**

## **GENERAL**

Demostrar la cultura gastronómica de la celebración tojolabal del día de muertos en el ejido Tabasco del municipio de las Margaritas, Chiapas.

## **ESPECÍFICOS**

Documentar la celebración tojolabal del día de muertos en el ejido de Tabasco, Chiapas.

Identificar mediante entrevistas la situación actual de las tradiciones tojolabales en el ejido Tabasco.

Describir los alimentos de la celebración del día de muertos.

## MARCO TEÓRICO

A continuación se describirán conceptos básicos sobre el día de los muertos, para comprender mejor el tema a tratar.

### DEFINICIÓN DE CULTURA

Esencial a la condición humana es la cultura, no solo en su sentido tradicional como resultado de un cultivo de nuestras facultades que culmina en conocimientos y capacidades desarrolladas, sino, en el sentido antropológico de conjunto de ideas, creencias, actitudes, valores jerarquizados, tecnologías y sistemas de pensamiento y comunicación, de acuerdo con los cuales organizamos nuestras vidas como partes de grupos estructurados. Gran parte de lo que somos, es el resultado de los rasgos y complejos de la cultura a la que nos incorporamos luego y a aquello que introyectamos en nuestros seres como partes conformadores de nuestras personalidades (Malo, 2000).

En otros conceptos la cultura suele definirse como “aquello intangible” que define un grupo, usualmente extraño y diferente (Barrera, 2013).

De acuerdo a Harris citado por Raúl Barrera en el año 2013 dice que la cultura en su sentido etnográfico, es ese todo complejo que comprende conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre en tanto que miembro de la sociedad.

Con esto se puede concluir que la cultura es la máxima expresión de una población en cuanto a las tradiciones que lo conforma, es todas las fiestas que se hacen, todas las vestimentas que se ponen, la comida que hacen, las creencias que los caracteriza a cada pequeña población para formar una misma identidad, se entiende que la cultura también trasciende, evoluciona día a día, y las generaciones nuevas adoptan una nueva cultura, pero no se pierde la esencia de lo que son.

## **GASTRONOMÍA**

Savarín citado por Colucci y Falcón en el año 2013 menciona que por gastronomía se entiende al conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos.

La gastronomía es considerada una destreza que engloba múltiples disciplinas en una sola, que la configuran como un arte de retroalimentación, combinando una amplia gama de elementos y haciendo de ella un estudio integral y complejo (Colucci y Falcón, 2013).

## **CULTURA GASTRONÓMICA**

Es una expresión cultural que involucra, en algunos casos, religiosidad, ritos y tradiciones (La Vanguardia, 2010).

Como cultura gastronómica se puede concluir que es todo el conjunto de la gastronomía y la forma de realizarla en cada lugar, es la identidad de cada país, los alimentos únicos de cada región y la forma de preparación para obtener platillos típicos y tradicionales, hacen una cultura gastronómica única. La cultura como se mencionaba, se transforma y va evolucionando, la cultura gastronómica también, día con día se realizan platos nuevos y se descubren ingredientes. La cultura gastronómica define a la población y al país.

## **DEFINICIÓN DE TRADICIÓN**

Por tradición entiende el vulgo lo pasado o arcaico, lo que es un error. Tradición es en este sentido, sinónimo de atraso, de rémora, de atadura a cosas pesadas, cuando en realidad tradicionalista debe ser sinónimo de avance. Porque tradición es realmente el acto de transmitir los elementos culturales de una generación a otra. La herencia cultural se entrega de hombre a hombre, sin necesidad de un testamento escrito, pero con tanta vigencia y efectividad que si una expresa voluntad impusiera la transmisión. Quizá mayor porque se hace incluso que por encima de las voluntades de los hombres, y sin que ellos lo sepan. Claro que esta tradición, esta herencia cultural va a ser enriquecida inmediatamente, o empobrecida, pero de todos modos variada,



porque cada generación tienen que hacer su aporte (negativo o positivo) a la cultura (Ballesteros, 1962).

La tradición es una reconstrucción social que cambia temporalmente de una generación a otra; y espacialmente, de un lugar a otro. Es decir, la tradición varía dentro de cada cultura, en el tiempo y según los grupos sociales; y entre las diferentes culturas. La tradición para mantenerse vigente, y no quedarse en un conjunto de anacrónicas antiguallas o costumbres fósiles y obsoletas, se modifica al compás de la sociedad, pues representa la continuidad cultural. De aquí justamente, su versátil capacidad de cambio y de adaptación cultural. La tradición, para ser funcional, está en constante renovación, y se crea, recrea, inventa y destruye cada día. Porque contiene en si misma los gérmenes de la estabilidad y del cambio. Éste último, en términos de adaptación sociocultural, es consustancial a toda sociedad, continuamente se crean nuevas formas de expresión cultural. Es también, el resultado de un proceso evolutivo inacabado con dos polos dialécticamente vinculados: la continuidad recreada y el cambio. La idea de tradición remite al pasado pero también a un presente vivo. Lo que del pasado queda en el presente eso es la tradición. La tradición sería, entonces, la permanencia del pasado vivo en el presente (Arévalo, 2004).

En conclusión, la tradición, es un conjunto de valores, creencias y de herencia cultural que la familia y la sociedad que rodea a la persona, le transmite, sin embargo, también es un progreso en el pueblo donde cada día se mejora y la cultura se enriquece con el paso el tiempo, las costumbres arcaicas ya no se tienen exactamente como antes, pero se han ido mejorando generación con generación, la humanidad progresa y la tradición con ella.

## **RITO**

Teológicamente hablando, el rito es una expresión de oración y culto, como maneras de sentir y expresar la fe "en espíritu y en verdad". El rito está, por tanto, condicionado totalmente por la fe. No obstante, en principio el rito no ha sido ni es algo natural a la fe. La oración y el culto toman naturalmente una forma ritual. El rito sin fe no tiene sentido en el cristianismo. Por analogía podríamos decir que el rito es a la oración lo que la pronunciación, el gesto y el estilo son al

habla; que el rito es al culto lo que la forma a la sustancia. El rito es un acto, pero un acto de fe; es carne, pero del espíritu encarnado, del hombre que vive su fe (Andronikof, 1976).

Fyre citado por Chayo, en el año 1997, apunta que los ritos, comienzan en una etapa de la sociedad que se describe con el término de religión, son actos simbólicos de cohesión social, en los que los actos que consideramos específicamente religiosos todavía no se diferencian claramente de otros. El rito es un acto consiente de vigilia, pero hay siempre en él algo sonámbulo: una cosa que se hace conscientemente con respecto a lo que se hace. Según el autor, la palabra rito es la mejor que puede caracterizar a estas acciones. Ceremonias religiosas, las bodas, los entierros, las fiestas, etc.

En conclusión, se puede decir que el rito es un conjunto de acciones realizadas con un fin simbólico, consiste en una serie de acciones que se hacen cada vez que suele ocurrir algo especial, como las bodas, cuando alguien muere, o alguna fiesta tradicional que tengan en común. Los ritos son una forma de manifestar el respeto hacia las creencias que cada población tiene. Se basan en alguna creencia, religión o ideología, teniendo que ver con Dios. Algunos de los ritos se hacen con una fecha específica, como las fiestas, y otras cada vez que se dé la ocasión, cuando alguien se casa o cuando alguien muere.

## **DÍA DE MUERTOS**

El día de muertos es una tradición mexicana, donde se homenajean a los muertos y se lleva a cabo el acto de recordarlos con fiestas, bailes, flores, cantos y comida que solo se realiza en estas fechas (el 1 y 2 de Noviembre). El día de los muertos es el equilibrio de los vivos que no naufragan, es parte de nuestra identidad. Es una fiesta y una representación colectiva donde todos somos actores: vivos y muertos (Argueta, 2016).

Desde tiempos remotos se sabe que existían y se practicaban celebraciones y ritos para distintas ocasiones, dependiendo cada organización social representaban sus tradiciones. Después, con la conquista, cambiaron las celebraciones, las danzas, las fiestas y la religión. Una de las tradiciones más importantes e indígenas es la festividad del día de los muertos. El rito y/o celebración del

día de muertos en las comunidades indígenas, religiosamente matizado, no es un culto propiamente a la muerte fisiológica sino fiesta destinada al retorno de los antepasados y difuntos. La festividad es, por lo tanto, recrear un conjunto de hechos económicos, políticos, sociales y culturales complejamente entrelazados, que fomentan la cohesión social, fortalecimiento y refuncionalización de dichas comunidades (Sandoval, 1997).

Cada año se revive esta celebración ancestral que con el ingenio de los mexicanos y la creatividad, se genera un culto a la muerte, donde se venera la llegada de los muertos en almas para reunirse con los vivos.

El culto a los muertos, es una tradición muy arraigada de los pueblos indígenas, gracias a los relatos de los cronistas y autores de libros se sabe que en la época prehispánica se celebraba, por los vestigios que se han encontrado, las esculturas que hasta la actualidad, son admirables, incluso los mitos y leyendas sobre la muerte son evidencias de cómo la tradición mexicana se festejaba antes de la conquista.

## **DÍA DE MUERTOS, PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD**

El día de muertos forma parte del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, se considera una tradición muy importante y de las más queridas en México. Estar en esta categoría también es de gran beneficio porque se ha visto, actualmente, la necesidad de salvaguardar las tradiciones prehispánicas que quedan en la población y que aún se practican. El día de muertos en las comunidades indígenas son muy veneradas y respetadas; y ahora para mantenerla viva, se ha unido a la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) es un organismo especializado del Sistema de las Naciones Unidas (ONU).

Debe de entenderse por patrimonio inmaterial "todo aquel patrimonio que debe salvaguardarse y consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación y que infunden a las comunidades y a los grupos un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana (UNESCO, 2017).

## **Las fiestas indígenas dedicadas a los muertos**

La UNESCO en el año 2017 menciona que las fiestas indígenas que se dedican a los muertos tienen lugar cada año a finales de octubre y principios de noviembre. Este periodo marca el final del ciclo anual del maíz, que es el cultivo predominante en el país. Para facilitar el retorno de las almas a la tierra, las familias esparcen pétalos de flores y colocan velas y ofrendas a lo largo del camino que va desde la casa al cementerio. Se preparan minuciosamente los manjares favoritos del difunto y se colocan alrededor del altar familiar y de la tumba, en medio de las flores y de objetos artesanales, como las famosas siluetas de papel.

Estos preparativos se realizan con particular esmero, pues existe la creencia de que un difunto puede traer la prosperidad (por ejemplo, una abundante cosecha de maíz) o la desdicha (enfermedad, accidentes, dificultades financieras, etc.) según le resulte o no satisfactorio el modo en que la familia haya cumplido con los ritos. Los muertos se dividen en varias categorías en función de la causa del fallecimiento, edad, sexo y, en ciertos casos, profesión. Se atribuye un día específico de culto para cada categoría. Este encuentro anual entre los pueblos indígenas y sus ancestros cumple una función social considerable al afirmar el papel del individuo dentro de la sociedad. También contribuye a reforzar el estatuto político y social de las comunidades indígenas de México. Las fiestas indígenas dedicadas a los muertos están profundamente arraigadas en la vida cultural de los pueblos indígenas de México. Esta fusión entre ritos religiosos prehispánicos y fiestas católicas permite el acercamiento de dos universos, el de las creencias indígenas y el de una visión del mundo introducida por los europeos en el siglo XVI (UNESCO, 2017).

En el 2008, la Unesco declaró el Día de Muertos en México como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

## **ANTECEDENTES**

En los pueblos prehispánicos, no se acostumbraba mucho a enterrar a la gente cuando moría, en los pueblos nahuas, cuando lo hacían, incluían vasijas de comida, herramientas, vestimentas, con acompañantes, dependiendo su posición social. En el caso de los gobernantes, cremaban sus

cuerpos y hacían ceremonias. Los sacrificios eran un privilegio para todos, para adorar a sus dioses.

Según la muerte que tuviera la persona, era a donde su alma se iba, y Argueta en el año 2016 habla de cuatro posibles lugares a donde la muerte iba.

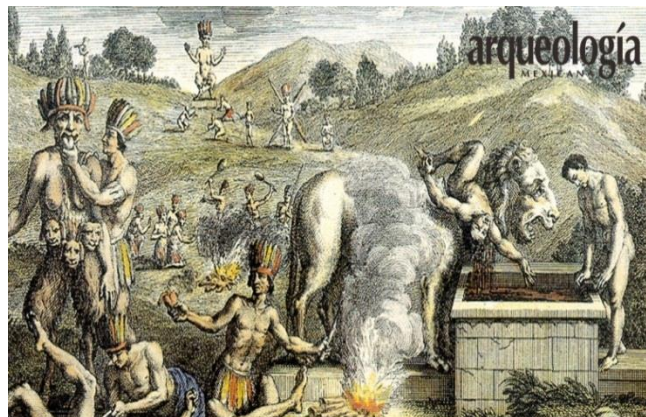
El *Mictlán* era a donde iban los que habían muerto de una muerte natural. Ahí reinaba en señor de los muertos: *Mictlantecubtli*. Existen distintas hipótesis acerca de las creencias mexicas sobre el destino de las almas después de la muerte. No obstante, todas ellas coinciden en que las almas que iban al inframundo enfrentaban un trayecto lleno de peligros y penalidades, pasando por nueve niveles hasta llegar al más profundo: el *Mictlán*.

Otro lugar a donde las ánimas iban después de la muerte, según las creencias prehispánicas, era el *Tlalocan*,” lugar de *Tláloc*”, donde habita *Tláloc* era donde iban los que morían ahogados, o los que su muerte tuviera que ver con agua.

El *Ichan Tonatihu Ilbúicatl* era el cielo que es la morada del sol. En este reino de la muerte era donde llegaban todos los guerreros caídos o las mujeres que morían durante el parto, muertes relacionadas con la lucha.

El último reino de la muerte, era el *Chichibualcuabco*, a donde los niños pequeños iban. En éste lugar existía un árbol de la nodriza que alimentaba a los niños pequeños como una madre y ahí, los niños pequeños esperaban una segunda oportunidad de vida (Argueta, 2016).

## CONQUISTA



**Figura 1. Conquista (Arqueología mexicana, 2016).**

En los pueblos de América, no veían la muerte como un fin, si no, como parte del ciclo de la vida. Esta celebración se unió con “El Día de los Fieles Difuntos” que trajeron los españoles.

Estas celebraciones datan del siglo IX cuando el Papa Gregorio IV promulgó el primero de noviembre para dedicarlo a rezarles a los santos, declarándolo en el calendario litúrgico como “El Día de Todos los Santos”. Aproximadamente cuatrocientos siglos más tarde, el Abad San Odilo de Cluny designó el 2 de noviembre como el “Día de los Fieles Difuntos” un día dedicado a rezar por las almas de los fieles difuntos que habían fallecido. Estas observaciones religiosas del “Día de Todos los Santos” y “El Día de los Fieles Difuntos” se propagaron rápidamente por toda Europa y fueron traídas a Latinoamérica en el siglo XVI por los misioneros (Dickins, 2012).

La celebración de Todos los Santos y los Fieles Difuntos, el 1 y 2 de noviembre respectivamente, se mezcló con la celebración prehispánica del día de los muertos.

Los antiguos mexicas, mixtecas, texcocanos, cholultecas, huehotzings, zapotecas, tlaxcaltecas, totonacas y otros pueblos originarios de nuestro país, trasladaron la veneración de sus muertos al calendario cristiano (Argueta, 2016).

En la antigua Europa estas fiestas católicas surgieron con el fin de borrar el culto célico del Sambahain o Halloween. Al respecto, las fiestas pirólicas más importantes de los celtas eran dos, las cuales estaban referidas a la población del sol en el cielo. Las fiestas tenían un intervalo de seis meses; una en la víspera del día 11 de mayo (noche de walpurgis) y en la otra en la víspera del día de todo lo sagrado (Halloween, como ahora se llama) que se celebra el 31 de octubre (Sandoval, 1997).

Antes de la llegada de los españoles, la conmemoración de muertos se realizaba el noveno mes en el calendario de las antiguas naciones prehispánicas y coincidía con la cosecha del maíz, calabaza, garbanzo y frijol. Estos productos eran parte de las ofrendas.

Diego Duran, fraile dominico del siglo XVI, citado por Sandoval, en el año 1997 nos ofrece datos acerca de esta celebración llamada *Miccailbuitontli*, o fiestería de los muertos y *Vey Miccailbuet*, o gran fiesta de los muertos. Se identifica en agosto y esta fiesta era en honor a los niños. Los indígenas subían al monte para cortar y devastar un madero, que era traído a la entrada del pueblo con grandes ceremonias.

La gran fiesta de los muertos se celebraba el 28 de agosto. En las dos fiestas se ofrecía a los muertos cacao, mazorcas, aves, frutas, semillas y comida para agradar a los dioses. Las festividades que ahora se celebran, son una mezcla de tradiciones antiguas y la adaptación de un nuevo culto.

Los fieles difuntos, en la tradición occidental, ha sido un acto de luto y oración para que los muertos descansen en paz. Y al ser tocada esta fecha por la tradición indígena se convirtió en fiesta, en una escenografía de olores, gustos y amores. Este ritual donde los vivos y los muertos conviven.

Diego Duran, citado por Mendoza en el año 2006, nos hace saber que pasados algunos años de conquista, el día de todos santos, ponían ofrenda para los niños muertos, y el siguiente día para los difuntos adultos. Dejaron de hacerlo en agosto (que es cuando acostumbraban) para así disimular que celebraban sus festividades y aparentar que festejaban las tradiciones cristianas.

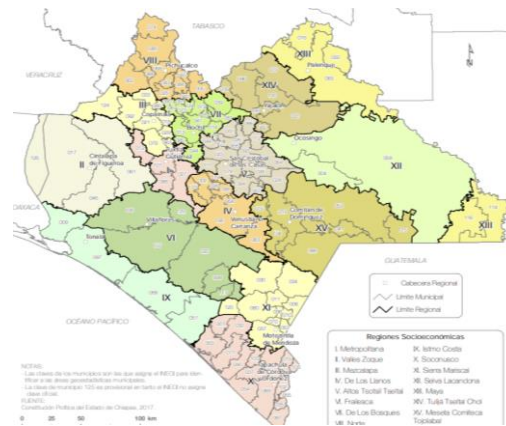
En la visión prehispánica del mundo, la muerte no era vista como final de la existencia sino como parte de ésta; por eso era más bien una fiesta de vida. Con la llegada de los españoles y el cristianismo se produjo un sincretismo religioso entre las dos culturas.

Los españoles de alguna manera vieron la conveniencia de seguir; y que los indígenas tenían una celebración semejante que se traslada al calendario occidental, al uno y dos de noviembre. Pero los indígenas siguieron con su ancestral celebración, es decir, todo lo que implica el altar, que fundamentalmente es la fiesta de los frutos que se levantan de la tierra y según la cosmogonía indígena, se consideraba que retomaban las almas de los muertos al saludar a sus seres queridos (Guerrero, 1998).

La conquista de los españoles fue cambiando con el paso del tiempo, a todas las regiones de México, imponiendo sus leyes a los indígenas. La conquista llegó a Chiapas después de unos años.

Chiapas es uno de los estado de México, reconocido por su flora y fauna tan abundante, sus atractivos turísticos naturales que aún se conserva, es famoso por todas las maravillas que contiene, sus pueblos mágicos, la cultura que habita en el estado, las etnias que lo conforman y sobre todo las tradiciones que lo distinguen. Chiapas se localiza al sureste de México; colinda al

norte con Tabasco; al este con la República de Guatemala; al sur con la República de Guatemala y el Océano Pacífico; al oeste con el Océano Pacífico, Oaxaca y Veracruz-Llave.



**Figura 2. Estado de Chiapas (Gobierno del estado de Chiapas, 2018).**

Su capital es Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. Dentro de sus principales ciudades encontramos: Tuxtla Gutiérrez, San Cristóbal de Las Casas, Tapachula, Palenque, Comitán y Chiapa de Corzo. En Chiapas existen los pueblos *Tzeltal*, *Tzotzil*, *Ch'ol*, *Tojol-ab'al*, *Zoque*, *Chuj*, *Kanjobal*, *Mam*, *Jacalteco*, *Mochó*, *Cakchiquel* y *Lacandón* o Maya Caribe; 12 de los 62 pueblos originarios reconocidos oficialmente en México (Gobierno del Estado de Chiapas, 2018).

En 1523, dos años después de la caída de Tenochtitlan, salió la expedición de Pedro de Alvarado, que pasó por Chiapas en su ruta hacia Guatemala y conquistó la costa y el Soconusco. Esto dio inicio a la conquista de este territorio, proceso que duró dos décadas más.

La conquista también fue espiritual. Los españoles fueron imponiendo la religión católica conforme avanzaban sobre los pueblos chiapanecos con la ayuda de los sacerdotes que los acompañaban; a esto se le llamó evangelización (Velasco *et al.*, 2014).

Los indígenas seguían produciendo sus productos de cosecha, maíz, frijol y otros productos básicos para su consumo y el de su población, pero ahora la tierra era de los españoles y plantaban nuevos productos, ya no para su consumo, si no el de los dueños de sus tierras. Las tradiciones de los indígenas se fueron mezclando con las tradiciones europeas impuestas, la evangelización dio paso a nuevas creencias para todos los pobladores. El idioma se cambió así



como las vestimentas y todo esto dio origen al mestizaje, no sólo en la sociedad, sino en la cultura y las tradiciones.

Como se ha visto, la tradición indígena del día de muertos, a pesar de la conquista, permaneció, cambió de fecha pero el motivo sigue estando vigente hasta en la actualidad.

## **DÍA DE MUERTOS EN LA POBLACIÓN INDÍGENA**

El Día de muertos en las poblaciones indígenas es una celebración y un rito para ellos. Esta fecha donde las ánimas vuelven con sus seres queridos.

En las regiones de Guerrero, Oaxaca o Chiapas, las comunidades pasan durante este tiempo del crecimiento a la cosecha del maíz, el cereal que desde la época prehispánica ha constituido su principal fuente de alimento. De ahí que la fiesta de los muertos sea también un festival de la cosecha dedicado a compartir con los ancestros el beneficio de los primeros frutos (CONACULTA, 2006).

La cosecha del maíz se convierte en una retribución de los vivos; se cosecha para los muertos que regresan en noviembre, son las primeras ofrendas a los muertos de parte de la población indígena. En el libro de CONACULTA en el año de 2006 dice que las ofrendas del maíz a sus muertos, se vuelven una ofrenda simbólica, ya que el ciclo agrícola del maíz sería inconcebible sin la intervención de los antepasados. Unido a una concepción cíclica de la vida y la muerte, el pensamiento indígena se organiza como una visión sumamente elaborada por el cosmos que encuentra en la fiesta de los muertos es espacio más propicio para expresarse.

Mesoamérica fue definida como la cultura del maíz no solo por su origen, domesticación y multiforme manera de consumir el grano, sino también por su cosmogonía dentro de la cual se asumía que el hombre estaba hecho de maíz (Sandoval, 1997). No solamente fueron los mitos lo que destacó el maíz entre los pueblos indígenas, ellos lo trabajaban, de su cosecha vivían, les daba para comer y alimentar a todo su pueblo que para ellos el maíz que era sagrado e incluso se sabe que los antepasados lo usaban como curas, ofrendas para dioses entre otros.

Se figuraba el cuerpo de acuerdo a los mitos de ese periodo histórico que vivían los nativos, pero posteriormente llegó el trigo con los conquistadores españoles y se mezcló con el consumo del maíz sin que este desapareciera (Sandoval, 1997).

En los pueblos indígenas de México la celebración del Día de muertos es una de las más profundas que tienen, con mucho respeto festejan a los muertos.

El Día de muertos ha servido como origen de expresiones como el arte, donde encontramos música dedicada a los muertos, las artesanías hechas por los pueblos indígenas como alfarería, arquitectura que se ve en los panteones que son representativos, actualmente, de México. Entre otras manifestaciones como literatura, poesía, pintura y la comida, que es una gama inmensa para esta celebración, desde dulces, comidas tradicionales y bebidas, por mencionar algunas.

El conjunto de prácticas y tradiciones realizadas en diferentes ciudades y poblaciones indígenas, prevalecen desde tiempos remotos, evolucionando año con año pero continúan en un gran número de personas y hoy en día constituye una de las tradiciones más queridas y dinámicas de México.

El origen de la creencia radica en que se decía entre los antiguos mexicanos, que las almas regresan a visitar a sus seres queridos. El 30 de octubre aparentemente venían las almas de los niños muertos ante del parto, el 31 los niños y señoritas. Por esta razón, el altar en este día tiene por lo general objetos blancos: el mantel, las velas, dulces, juguetes y en general lo que le gustaba al niño.

El primero de noviembre es de los adultos o de “las almas grandes”. En el calendario cristiano se llama fiesta de “todos los santos”. Aquí se modifica la decoración del altar y se instalan cosas que le gustaban al muerto. Finalmente el dos de noviembre se dedica a las “almas solas”, todas aquellas que ya no tienen familiares vivos. Por eso también se deja el altar arreglado, para que los que no tienen quien los reciba, tengan un sitio donde llegar. La tradición de los cuatro días se practica más bien en estados del sur del país.

## ALTAR DE MUERTOS

La costumbre del altar de muertos consiste en cubrir una mesa con un mantel, colocando fotos de los difuntos, flores adornando el altar, ofrendas, se decora con papel picado de colores llamativos (rosa, verde, azul, rojo, blanco, como los principales), velas, veladoras y cirios.

El altar de muertos es un elemento fundamental en la celebración del Día de Muertos. Se tiene la creencia de que el espíritu de los difuntos regresa del mundo de los muertos para convivir con la familia ese día, y así consolarlos y confortarlos por la pérdida.

El altar del día de muertos es una mezcla cultural donde los europeos aportaron ceras (velas, veladoras) y elementos religiosos. Los indígenas ya tenían el sahumerio con su copal, frutos, tamales y otros manjares preparados con vegetales y frutos de la tierra (Argueta, 2016).



**Figura 3. Altar de muertos (UNESCO, 2008).**

Las flores nunca faltaron, Argueta también comenta que Xochimilco abastecía de flores a *Tenochtitlán* y cuando faltaban, entonces llegaban de la nación *Tlahuica*, Cuernavaca.

Se comprende que el altar de muertos, es una tradición indígena pero influida por la tradición europea, aquí encontramos dos culturas, que incluyen practicas rituales y funerarias. En toda familia católica mexicana se encuentra un altar los días que las almas vienen al mundo de los vivos, renaciendo la tradición como cada año.

Los altares se construyen de varios niveles o bien, de solo uno. Los más comunes son los altares de dos niveles, que representan el cielo y la tierra; en cambio, existen personas que colocan siete niveles, que simbolizan los pasos necesarios para llegar al cielo y así poder descansar en paz. Este es considerado como el altar tradicional por excelencia. En su elaboración se deben considerar ciertos elementos básicos. Cada uno de los escalones se visten de tela blanca, que es la más común, o incluso de otros colores, pero es con un significado distinto.

En el primer escalón va colocada la imagen de un santo del cual se sea devoto. El segundo se destina a las ánimas del purgatorio; es útil porque por medio de él el alma del difunto obtiene el permiso para salir de ese lugar en caso de encontrarse ahí. En el tercer escalón se coloca la sal, que simboliza la purificación del espíritu para los niños del purgatorio. En el cuarto, el personaje principal es otro elemento central de la festividad del Día de Muertos: el pan, que se ofrece como alimento a las ánimas que por ahí transitan. En el quinto se coloca el alimento y las frutas preferidas del difunto. En el sexto escalón se ponen las fotografías de las personas ya fallecidas y a las cuales se recuerda por medio del altar. Por último, en el séptimo escalón se coloca una cruz formada por semillas o frutas, como el tejocote y la lima (Denis, Hermida y Huesca, 2012).

Todas las ofrendas tienen un significado diferente, cada elemento forma parte de algo, pero si llegara a faltar alguno, no es importante, pues lo que importa aquí es realizar la tradición para que las almas de los muertos puedan llegar a los altares, realizarla es parte del culto y del rito de esos días de noviembre, para inmortalidad de las almas que ya se fueron.

## **OFRENDAS**

La ofrenda es un ritual. Ofrendar a los dioses, a los muertos y a la tierra es ese ritual colorido de la comunidad está representada con sus frutos, comida, flores, ceras, resinas, bebidas.

La tradición de la ofrenda procede de las antiguas ceremonias prehispánicas; en el siglo XIX la costumbre aún estaba viva, pero mantenida especialmente por los indígenas y las clases bajas, pues no era aceptada por la iglesia; y las clases acomodadas no la veían con malos ojos, no es sino hasta el siglo XIX que se revaloriza la costumbre.

En el mundo prehispánico, la ofrenda derivaba de las creencias que tenían sobre los muertos, así por ejemplo para los aztecas, “El alma, el espíritu que sobrevivía aun, muchos atributos

materiales, tenían que alimentarse, usar de sus armas, que beber de su agua y en determinados días las familias hacían presentes a sus antepasados muertos, de alimentos, licores y otras ofrendas, por conducto de los sacerdotes”.

Para el siglo XIX los indígenas conservaban algunas de sus costumbres, aunque poco a poco, obligados por las circunstancias o penetrados de las ideas cristianas, fueron contaminados sus rituales (Ríos, Ramírez y Suárez, 1997).

El significado de las ofrendas indica compartir, con los familiares y los fallecidos ya sean familiares, conocidos o amigos. En las ofrendas se comparten principalmente los alimentos, que a los muertos que regresan, les gustaba en su vida. En las ofrendas podemos encontrar diferentes platillos elaborados, como el mole, recados, platillos dulces, como la calabaza, que es tradicional mexicana en una ofrenda, y otras frutas en dulce. Además de alimentos, encontramos velas, flores y fotografías del difunto.

El lugar de la colocación de la ofrenda es el interior de la casa es de importancia, pues los indígenas suponen que es el sitio donde los espíritus de los muertos llegan primero, por lo que se debe elegir un buen espacio para colocar la ofrenda.

Esto guarda un significado muy profundo debido al simbolismo que ellos encierra en función de la llegada de los espíritus de los muertos, solo a través de la ofrenda pueden satisfacer sus necesidades provocadas por el cansancio del viaje, tomando de esta la esencia y dejando a los vivos el sobrante (Sandoval, 1997).

Las ofrendas que constituyen el altar tienen su propio significado y a continuación se describen cada una de ellas.

### **El agua**

Se ofrece a las ánimas para que mitiguen su sed después de su largo recorrido y para que fortalezcan su regreso, se coloca normalmente en un vaso transparente en uno de los niveles del altar. Otras personas también consideran el agua como la pureza y la regeneración del alma que viene de visita.

## **La sal, elemento de purificación**

Sirve para que el cuerpo no se corrompa en su viaje de ida y vuelta.

## **Velas, veladoras, cirios**

Estos elementos son la luz que guía a las almas a donde deben llegar, señalan los cuatro puntos cardinales.

Los ancestros utilizaban rajitas de ocote. Con ellos se orientaba la llegada de nuestras almas (en pueblos de Tlalpan y Milpa Alta se utilizan estrellas de papel de china que se ponen en las puertas; en su interior le ponen velas o ahora ya focos). En la actualidad se usa parafina y cera en sus diferentes formas: velas, veladoras, cirios. Si, la flama que producen significa la luz, también la fe y esperanza en la intercesión de nuestros muertos con los seres divinos. Es guía, con su flama titilante, para que las ánimas puedan llegar a sus antiguos hogares y alumbrar el regreso a su morada. En varias comunidades indígenas cada vela representa un difunto, es decir, el número de veladoras que tendrá el altar dependerá de las almas que quiera recibir la familia (Argueta, 2016).

Son, por tradición, de color morado y blanco, ya que significan duelo y pureza, respectivamente.

## **El copal e incienso**

El copal es un elemento prehispánico que purifica y limpia el ambiente donde las almas lleguen, donde se encuentran las ofrendas y su antigua casa. El incienso se utiliza para desaparecer todo lo malo que pudiera estar en el ambiente, lo santifica.

El copal era ofrecido por los indígenas a sus dioses, ya que el incienso aún no se conocía, este llegó con los españoles. Es el elemento que sublima la oración o alabanza. Fragancia de reverencia. Se utiliza para limpiar el lugar de malos espíritus y así el alma pueda entrar sin peligro alguno (Argueta, 2016).

## **Las flores**

Son símbolo de la festividad, sus colores brillantes y llamativos, adornan y aromatizan el lugar donde se encuentra el altar, durante la estancia del alma. Las flores blancas representan el cielo, las amarillas simbolizan la tierra y las moradas el luto.

El 31 de octubre el alhelí y la nube no pueden faltar pues su color significa pureza y ternura, y acompaña a las almas de los niños. En muchos lugares del país se acostumbra a poner caminos de pétalos, que sirven para guiar al difunto del camposanto a la ofrenda y viceversa.

Cempasúchil: El cempasúchil es la flor de los muertos, proviene de cempoal (veinte) y Xóchitl (flor), debido a que los antiguos consideraban que el humano se distinguía por una unidad vigesimal al tener 10 dedos en las manos y en los pies (Guerrero, 1998).

La flor amarilla del cempasúchil, deshojada, es el camino del color y olor que trazan las rutas a las etéreas ánimas. Los indígenas creían que la flor de cempasúchil era una planta curativa, pero ahora solo sirve para adornar altares y las tumbas de los difuntos. Por esta razón, se dice que a lo largo del tiempo la flor fue perdiendo sus poderes curativos. Flor de cempasúchil significa en náhuatl: veinte flor, efemérides de la muerte (Argueta, 1998).

La flor de cempasúchil u otras flores de llamativos colores, se colocan en altar para las almas adultas o las almas viejas, ya que para los niños suelen ponerse flores blancas.

## **Retrato o foto del fallecido**

Se coloca la foto del fallecido a quien se dedica el altar y todas las ofrendas, y es quien se espera que su alma llegue en estos días de noviembre.

## **Papel picado**

Es considerado como una representación de la alegría festiva del Día de Muertos y del viento.

Entre otras cosas, también se colocan imágenes de santos para que acompañen a los muertos en su camino, algunas personas colocan junto al agua, un jabón y una toalla por si las almas quieren

limpiarse, después de su largo camino, se pueden incluir juguetes si hay almas de niños pequeños, objetos personales de la persona fallecida que usaba cuando estaba en vida.

Las diferentes ofrendas y la forma de poner el altar, depende del lugar donde se realice, las etnias de Chiapas, cada una tiene un altar distinto, dependiendo sus creencias de cada uno, incluso de un municipio a otro varían las tradiciones, de familia en familia, no todos hacen sus altares iguales, tienen mucho que ver las enseñanzas que hayan tenido, en lo que crean es fundamental y sus la cultura que hayan heredado, hace a cada celebración del día de muertos única y especial.

Dentro de las ofrendas, como ya se mencionó, no pueden faltar los alimentos, primordiales en todos los altares.

## **ALIMENTOS DE LA OFRENDA**

### **Pan**

El pan que se ofrenda es una representación de la iglesia, de la eucaristía, como la iglesia lo presenta es el cuerpo de cristo fue agregado por los evangelizadores españoles. Es uno de los elementos más apreciados en el altar con diferentes formas pero que siempre está presente. El pan que más se realiza es el “pan de muerto”.

El pan de muerto tiene su origen en la época de la conquista, fue inspirado por rituales prehispánicos cargados de simbolismos en cada detalle de su estructura. Según la página web PátzcuaroInfo, en un artículo sobre el pan de muerto, menciona que como parte de un ritual ofrecido a los dioses, el corazón de una princesa latiendo era depositado en una olla con amaranto y quien encabezaba el rito mordía al órgano vital en agradecimiento. Desde luego que los españoles rechazaron estos sacrificios, así que como parte de la imposición cultural, decidieron hacer un pan de trigo en forma de corazón cubierto en azúcar de color rojo que simulaba la sangre de la doncella.

En el mismo sitio de internet se hace referencia a la vasta diversidad de panes que se pueden encontrar en la cultura alimentaria de México pero que se denota más en el Día de Muertos; se sabe que los panes a menudo son con formas humanas, o animales, pero también pueden representar vegetales e incluso seres fantásticos.



La interpretación obtenida del pan de muerto, nos indica que éste alimento contiene varias formas, su forma circular presenta el ciclo de vida y la muerte, la bolita superior es el cráneo, las 4 canillas representan a los huesos y también están colocadas en forma de cruz para hacer referencia a los cuatro rumbos del universo o los cuatro puntos cardinales, cada uno dedicado a un dios distinto: Tezcatlipoca, Tláloc, Quetzalcóatl y Xipetotec. El sabor a azahar es por el recuerdo a los ya fallecidos. Este pan, es parte de la tradición mexicana del día de muertos, por lo general, se acompaña con bebidas calientes, se ofrece, además, como ofrenda a los muertos que, se cree, este día bajan a visitar a sus familiares. (PátzcuaroInfo, 2018)

### **Comida**

El alimento tradicional o el que era del agrado de los fallecidos se pone para que el alma visitada lo disfrute.

Lo más tradicional es el pollo con mole, es el platillo que muchos indígenas ponen en el altar. Aunque, también le ponen tamales, tortillas, maíz, y las comidas que el fallecido disfrutaba en vida, para que llegue contento a disfrutar del banquete.

### **Calaveras**

Las calaveras son distribuidas en todo el altar y pueden ser de azúcar, barro o yeso, con adornos de colores; se les considera una alusión a la muerte y recuerdan que está siempre se encuentra presente.

Las calaveras de azúcar son el símbolo tradicional de la muerte; los prehispánicos las hacían de amaranto y piloncillo. Con la llegada de los hispanos se hizo con azúcar blanca (Guerrero, 1998).

Para los antiguos mesoamericanos era sólo la conclusión de una etapa de vida que se extendía a otro nivel. En la práctica era común conservar cráneos y mostrarlos durante los rituales que simbolizaban el término de ese ciclo.

A la llegada y conquista de los españoles, los rituales que iban en contra de los preceptos de la religión católica fueron prohibidos y en muchos casos, ante la resistencia de los pueblos indígenas por eliminarlos, se sustituyeron por otros.

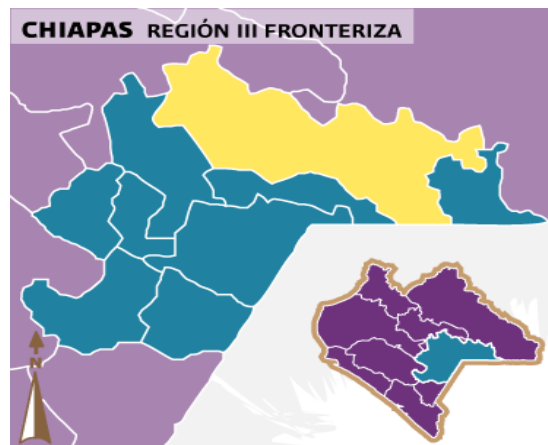
Es el caso de estos deliciosos dulces en forma de cráneos que sirven para recordar a los muertos y el destino que todos compartiremos, aunque también son una forma de agasajar nuestro paladar y mantener una de las tradiciones más ricas de México (Secretaría de Cultura, 2016).

### **Chocolate de agua**

El chocolate es una bebida tradicional, y a parte de comidas, también se colocan bebidas que al muerto le gustaban, el chocolate es una de ellas.

La tradición prehispánica dice que los invitados tomaban el chocolate preparado con el agua que usaba el difunto para bañarse, de manera que los visitantes se impregnaban de la esencia del difunto (Argueta, 2016).

## **MUNICIPIO DE LAS MARGARITAS, CHIAPAS**



**Figura 4. Ubicación de las Margaritas, Chiapas (INAFED, 2003).**

En el estado de Chiapas, se encuentra el municipio de las Margaritas, el cual, está localizada en el extremo oriental de la meseta de Comitán, presenta una altitud que va de los 1400 a los 1700 más sobre el nivel del mar, está caracterizada por los pequeños valles escalonados y tiene un clima templado subhúmedo con medias anuales de 18° C (Miranda, 1952).

Limita al norte con los municipios de Ocosingo y Altamirano, al sur con los municipios de La Independencia, Maravilla Tenejapa y la República de Guatemala, al este con Ocosingo y al oeste con los municipios de Chanal y Comitán de Domínguez.

De acuerdo con los resultados que presento el II Censo de Población y Vivienda en el 2005, en el municipio habitan un total de 39,013 personas que hablan alguna lengua indígena (Gobierno municipal, las Margaritas, 2018).

## **ETNIA TOJOLABAL**

En el municipio de las Margaritas, se encuentra una etnia con tradiciones que se han mantenido en algunos de sus pueblos, se trata de los tojolabales.

Los *tojowinikotik*, los hombres verdaderos, los hablantes del *tojol ab'al*, la palabra verdadera (Cuadrilleo y Megchún, 2016).

Esta etnia, es originaria de Chiapas y sus pobladores habitan en diferentes partes del estado. Cuadrilleo y Megchún en el año 2006, mencionan que hoy en día, el 90 por ciento de los 37, 667 tojolabales que viven en el sureste de Chiapas se localizan en los municipios de las Margaritas y Altamirano (Municipio de Chiapas), el resto se distribuye de forma dispersa en otros municipios, como Comitán, Maravilla Tenejapa, Ocosingo, La Independencia y La Trinitaria.

Visten con pantalones, camisas y zapatos de fábrica lejos de usar trajes y faldas de vistosos colores. La organización de la tierra es ejidal y comunal. La base de su alimentación ha sido el maíz, el frijol y la calabaza. En todas las casas dejan espacio para una pequeña hortaliza. Los tres ritos más importantes de sus vidas son: nacimiento, matrimonio, y muerte. Creen en hechizo, brujerías, recurriendo al curandero.

Las cuevas y los cerros son considerados espacios sagrados para múltiples pueblos indígenas en el territorio mexicano; de esta manera los tojolabales consideran a estos espacios como lugares depositarios en donde se mantiene guardado el corazón (*ke'ujol*) o alma (*altsil*) de las principales semillas que conforman la alimentación básica de este pueblo maya contemporáneo. Así

tenemos que en las cuevas están los corazones del maíz (*ixim*), frijol (*che- nek*), calabaza (*k'um*), chile (*ich*) y tsilacayote (*mayil*), y además se concibe como el hogar en donde habita una entidad metafísica y simbólica que tiene el estatus de una deidad entre las personas de este pueblo, es decir, el rayo o *chawuk* (Nájera, 2016).

Los tojolabales son una población que trae con ellos mucha cultura su manera de vestir, con colores vivos y tradicionales faldas artesanales los hacen una sociedad única con su propia identidad, tienen una gran gama de fiestas a lo largo del año, sus creencias y la forma en que le rinden respeto a su etnia es lo que los distingue. El idioma tojolabal, es una lengua muy propia en sus pobladores, todos se comunican así, algunos son bilingües, es decir, también hablan español, pero son muy pocos. Las familias tojolabales más antiguas, preservan su lengua y la heredan a sus hijos, es su lengua natal.

Actualmente la lengua tojolabal, no es muy hablada en los lugares como en el municipio de las Margaritas, Chiapas. Se ha perdido, por el poco interés de las nuevas generaciones, en aprender su lengua nativa, hablan español, que es lo más común, la sociedad se va actualizando y con ello, es casi inevitable que se pierdan las costumbres prehispánicas. Como se mencionaba, la cultura y las tradiciones son cambiantes, evoluciona generación tras generación, pero la población de hoy en día, no está muy interesada en aprender la lengua tojolabal, por lo que solo en algunos ejidos o poblados más pequeños, donde se conservan un poco más las tradiciones, es donde aún existe la lengua tojolabal entre los habitantes.

## **Alimentación**

Hasta 1970 aproximadamente, los tojolabales basaban su dieta alimentaria principalmente en el maíz y frijol, complementándola con algunos alimentos obtenidos a través de la caza, la recolección y de animales de corral, como las gallinas. El venado, tepezcuintle, conejo o ardillas eran consumidos con cierta frecuencia, además de frutos y hierbas silvestres como la mora, guayaba agria, mostaza, hierbamora, col o una diversidad de hongos comestibles que se

encontraban en abundancia entre el follaje de los pinos y encinos que existen en la región (Nájera, 2010).

La alimentación no se basa únicamente en el factor biológico, sino también se encuentran factores económicos, políticos, sociales y culturales, que permiten ir entrelazando la práctica alimentaria y todos los aspectos que se mencionaron.

El maíz, siendo el principal alimento para los tojolabales, se consume de diferentes formas, tal como ahora se conocen: en tortillas, en bebidas, en algunos platillos y tamales. El maíz y el frijol son parte de sus cosechas, por lo que aparte de ser un alimento básico, es su medio para obtener ganancias.

Para la cultura tojolabal, la madre tierra es entendida como proveedora y dadora de alimentos. Núñez, citada por Nájera en el año 2009 menciona que tierra y madre son lo mismo. No es una mercancía más que pueda ser comprada y vendida sino todo lo contrario, la tierra está viva, tiene corazón. Ella es la que les da el alimento, con ella conviven, de ella viven y es por ella que se han constituido como los hombres y mujeres de maíz.

Dentro de la milpa, se realizan cultivos complementarios que permiten la obtención de otros productos comestibles que complementan la dieta cotidiana de las familias tojolabales. Entre los cultivos que se llevan a cabo, está el de la calabaza, tsol, tsilacayote y algunas veces tomate verde de cáscara. Los productos que se siembran en las hortalizas, son verduras como el rábano, lechuga, repollo, acelga, ajopuerro, chile, ajo, tuyal (especie de ajopuerro más pequeño) y algunas hierbas de olor como el tomillo, orégano, epazote, yerbabuena, ruda, albahaca y cilantro. Los tojolabales tienen lugares característicos donde recolectan sus alimentos, son tres los principales: el monte, el llano y la milpa (Nájera, 2009).

El autor anterior, continua narrando que en el monte se encuentran variedades de hongos, como *K'antsuj*, *Olomajtso*, *Chik'in taj*, *k'anchay*, *Yisim chivo* y *us ya'am*, los cuales solo se encuentran en temporada de lluvias. Habla también, sobre las frutas que se encuentran en ese mismo espacio, frutas silvestres como *xajkal (max)*, *tsutsub* (uva de monte), *morax* (mora), *tilulte* (bolitas de color

negro, muy parecidas a la mora pero con semilla adentro), *Pajal pata'* (guayaba ácida), *Pata'* (guayaba dulce), *Snikolol* (especie de wax que tiene bolitas en lugar de semillas), *Sat pajulul* (es un árbol que se usa como leña, pero da frutos pequeños de sabor agrio), *Lomte'* (parecido a la uva silvestre pero de color anaranjado), Manzana silvestre y *Xulub chan* (parecido a la mora).

En el caso del llano, los productos comestibles que se recolectan son menores, entre estos se encuentran algunas clases de hongos como el junguillo, *b'unkeus* y *el ya'ax ak'*. Y por último, se menciona la milpa, entre las hierbas que se encuentran están la mostaza, *keulix*, *kojkolita* y *ts'u'ul*, todas estas son denominadas verduras, cuya preparación principalmente son fritas o hervidas. Cabe mencionar que otro producto recolectado es el *tsisim*, se dan a la tarea de atraparlos principalmente en los lugares en donde existe mucha luz y muy temprano.

El consumo de carnes, era esporádico, principalmente se consumía carne de cerdo durante las festividades de Semana Santa, mientras que la carne de res se ingería en las fiestas de Todos Santos, en las que se practicaba el *kojtak'in* (Nájera, 2009).

### **Utensilios de cocina**

Durante el proceso de preparación de algunos alimentos, las ollas son los utensilios de mayor uso en la cocina, por lo que hay diferentes tamaños y su uso es diverso, por ejemplo, se tienen ollas pequeñas a las que se les denomina *yal oxom* en las que se cuece frijol o algunas hierbas. Existe otro tipo de olla que sirve para cocer el maíz, recibe el nombre de *yox mal ixim*, tiene mayores dimensiones que las utilizadas para cocer el frijol. Un tipo más de olla es aquella que se le denomina *ch'ijchina'b'*, la cual es una olla que tiene una serie de agujeros para que pueda drenar el agua, ya que esta es utilizada para lavar el maíz después de que se ha nixtamalizado. Y están las *nivan oxom* u ollas grandes, las cuales tienen mayor capacidad que las anteriores ya que estas son utilizadas para preparar grandes cantidades de atol o caldo de res, principalmente.

La forma de preparar sus alimentos, se basaba principalmente en técnicas de cocción como el asado o el hervido. Pues el freír conllevaba la utilización del sazónador (ya sea manteca de cerdo o aceite) y por tanto un gasto económico extra, por lo que las dos primeras técnicas de cocimiento eran las más utilizadas. El lugar de consumo de los abuelos, era sentados en el suelo,

alrededor de una improvisada fogata; los utensilios utilizados para cocinar eran elaborados de barro (Nájera, 2010).

Nájera comenta que la generación siguiente a la de los abuelos, que serían los padres, han creado mejoras para su producción en cuanto a alimentación y a la siembra, esto posibilitó nuevas formas de obtener los productos necesarios para la alimentación. De esta forma, la obtención de los granos básicos mejoró, primero con la posibilidad de tener mayores extensiones de tierras para el cultivo, enseguida con la utilización de fertilizantes químicos, mismos que promovieron un incremento en la producción. Aunado a ello se dio la inclusión de un mayor número de productos alimenticios comprados, entre ellos la carne de res y puerco, así como algunas frutas y verduras. La alimentación fue cambiando en las formas de comer, el uso de utensilios de barro y la forma de preparar los alimentos.

Diversos autores señalan que los pobladores tojolabales ya no se sentaban alrededor del fogón para comer en el suelo, fueron apareciendo las sillas, para ahora sentarse a cierta distancia. En cuanto a los utensilios, no se utiliza en todo el barro, los comerciantes ambulantes y la migración hacia ciudades cercanas, les ha facilitado utilizar el peltre o plástico en los utensilios. Todo es cambiante y la cultura evoluciona, lo mismo sucede con la generación que sigue, es decir los hijos; ellos, aunque todavía trabajen en la milpa y en la venta de sus cosechas, crecen con una enseñanza distinta a la forma de los abuelos, ellos se familiarizan con los nuevos utensilios de cocina, con las frutas compradas y con las preparaciones que ya no se tienen que hacer desde cero, sino solo terminarlas.

### **Cosmovisión Maya de la Muerte**

Los *tojol winikotik* u hombres legítimos, como se designan a sí mismos los tojolabales, constituyen uno de los veintisiete grupos mayances actuales distribuidos en México, Belice y Guatemala, y son, junto con los *tzotziles*, *tzeltales*, *choles*, *lacandones*, *mames*, *mochó* y *tuzantecos*, una de las ocho etnias de filiación maya localizadas en el mexicano Estado de Chiapas (Ruz, 1982).

Las representaciones de la muerte y los elementos asociados a ella son abundantes en la región maya. De la muerte de los reyes y su descenso al inframundo, del dios de la muerte y sus actividades se han encontrado varios ejemplos. Los mayas creían que sus reyes descendían al inframundo, en el que renacían para seguir gobernando o aconsejando a sus sucesores. Descender por las fauces del monstruo de la tierra y llegar al inframundo, a un mundo acuático en el que incluso navegaban en canoas, era uno de los pasos que los difuntos seguían para renacer (Arqueología mexicana, 2013).

Fray Diego de Landa, citado por la revista Arqueología mexicana, en el año 2013, menciona que los mayas creían que después de la muerte había otra vida más excelente de la cual gozaba el alma apartándose del cuerpo. Esta vida futura, decían que se dividida en buena y mala vida, en penosa y llena de descanso. La mala y penosa decían que era para viciosos; y la buena y deleitosa para los que hubiesen vivido bien en su manera de vivir; los descansos que decían habrían de alcanzar si eran buenos, eran ir a un lugar muy deleitable donde ninguna cosa les dice pena y donde hubiese abundancia de comidas y bebidas de mucha dulzura, y un árbol que allá llaman *yaxché* muy fresco y de gran sombra que es una ceiba, debajo de cuyas ramas y sombra descansarían y holgarían todos siempre. Las penas de mala vida que decían habrían de tener los malos, eran ir a un lugar más bajo que en el otro que llaman *mitnal* que quiere decir infierno, y en él, ser atormentado por los demonios y de grandes necesidades de hambre y frío, cansancio y tristeza.

### **Cosmovisión tojolabal de la muerte**

El universo está integrado en tres niveles, cada uno habitado por seres sobrenaturales que poseen distintas características que interfieren en la vida social de los hombres. El primer nivel es el *satk'in* (o cielo), en donde habitan *K'awaltic* (Dios), *Nantik* (Santa María), *K'ak'u* (el Sol) y *Jxaw* (la Luna). En el segundo nivel se ubica el espacio terrestre o *lu'umk'in*, que a su vez está dividido en el mar, la tierra caliente y la tierra fría; este espacio está habitado por los hombres y los santos que representan a Dios, aquí también se ubican seres dañinos que castigan a todo aquel que comete alguna falta y que no respeta a la comunidad. Finalmente, en el inframundo o *k'ik'in* vive el *Pukuj*, conocido también como “el sombrerón” o “dueño del monte”. Los tojolabales procuran una relación respetuosa con los distintos seres con los que cohabitan; de no hacerlo



temen la afectación de sus cosechas, enfermedades o incluso la muerte (Cuadrilleo y Megchún, 2006).

A través de las ceremonias y rituales mantienen el equilibrio y las buenas relaciones, principalmente con los santos, las fiestas patronales características de cada comunidad, las celebraciones como las romerías, los rezos, los carnavales, entre otros.

Cuadrilleo y Megchún mencionan en el año 2006, las principales fiestas y los santos que tienen los tojolabales como San Mateo, San Miguel, Santo Tomás y el Padre Eterno, a quienes agradecen “el favor de dar maíz” y “el favor de las buenas lluvias”; asimismo, buscan la protección de *Altz'il*, el corazón de todas las cosas. Los carnavales comunitarios, las fiestas patronales, el Día de Muertos y las romerías son las celebraciones tojolabales más importantes, en donde no pierden la oportunidad de agradecer y ofrendar a los santos con regalos como el copal, velas, flores y, sobre todo, música de tambores y carrizo, cohetes y una buena cantidad de aguardiente.

La muerte origina, sin duda, el momento de mayor unidad local. Por ella, todos los *swinkil na* o miembros de una casa, se reúnen para despedir el cuerpo del *kermano*, al mismo tiempo que inician un ciclo destinado a dar la atención que, en adelante, requerirá su alma. El deceso es la separación definitiva del *baket* (cuerpo) y del *altz'il* (alma) que el individuo recibió durante el embarazo; separación ya prefigurada en el sueño, cuando el alma abandona transitoriamente su asiento para pasear y “ver qué sucede en el mundo”. El ciclo viene a cerrarse así donde conoció su inicio: santificando el lugar donde *nanik lu'um*, la madre tierra, acogió, primera y última, el cuerpo de uno de sus hijos (Ruz, 1982).

## **Ritos**

En la comunidad tojolabal cuando alguien muere, toda la comunidad se acerca con los familiares, se esparce la noticia del fallecido y todos colaboran para mantener bien a los allegados. Igualmente hacen diferentes ritos cuando una persona muere.

Al difunto se le pone la mejor ropa, el sombrero, los zapatos y las prenda que eran favoritas se colocan junto al muerto. A los ancianos se les acerca su bastón, mientras que las mujeres se

visten con la blusa más bordada que posean. En la frente se le amarra un listón rojo, que bajando por todo su cuerpo, viene a significar el placer que las cintas le procuraban cuando eran solteras. A las casadas se les coloca dos machetes cruzados sobre el pubis, “para que no se hinche su matriz”, hasta el entierro. A ambos se les ata un paño sosteniendo la mandíbula, para evitar que la boca permanezca abierta. Se tiende el cadáver en el piso, y se le cubre con una sábana blanca. Poco a poco el cuerpo va siendo rodeado por las flores y velas que traen los vecinos. Cada uno deberá aportar un ramo y dos candelas. En el lado izquierdo se coloca un pequeño plato donde los vecinos depositan el dinero con que deseen cooperar para los gastos del entierro. Sea cual fuere la edad o el estatus del difunto, se le colocan en el brazo derecho dos velas blancas, lo que servirá a dios para identificar el alma como suya cuando llegue el cielo. Una vez vestido y colocado el cadáver en el piso, se inician los rezos rosarios y letanías, dirigidos por los catequistas locales o, en su defecto, por algún anciano que los recuerde. Una vez terminado el velorio, empiezan a soltarse los cohetes que acompañan al difunto durante todo el camino hasta su última morada (Ruz, 1982).

### **Celebración tojolabal del día de muertos**

Las celebraciones dedicadas a los difuntos comprenden tres días, aunque en ocasiones pueden prolongarse dependiendo el tamaño de la comunidad.

Es reconocido el 31 de octubre como el día en que se incida el *k'in santo*, los días que le anteceden se ven ya caracterizados por un ambiente de actividad tal que la atmosfera festiva bien puede percibirse desde la semana anterior.

La preparación de los festejos comprende también el aspecto religioso. Ya desde el 24 se inicia una novena para las ánimas, que remata el mismo día primero. Antes de iniciar la paraliturgia se hace replicar una campana, avisando con ella a los pobladores.

## **Altar y ofrendas**

El último día de octubre se asean la casa y su acceso, poniendo especial énfasis en el altar familiar. Como este día está dedicado a los ángeles, es decir, a los familiares muertos siendo niños o célibes, el altar se prepara especialmente para ellos. Se adorna con flores amarillas, y velas encendidas, y se disponen sobre él dos chayotes cocidos, calabaza en dulce, dos jocotes maduros, dos manzanas, dos o tres pedazos de caña de azúcar, dulces y chicles.

En una mesa colocada al pie del altar se distribuye una vasija conteniendo chocolate, una olla con porciones de pollo cocinado sin condimento, un pedazo de pan, pequeñas tortillas hechas para la ocasión, y los utensilios necesarios para que las almas disfruten de su banquete (Ruz, 1982).

El altar es modificado el primero de noviembre, se retiran los alimentos ofrecidos a los ángeles y colocan cerillos, cigarros, aguardiente, el caldo se cambia ahora condimentado, se colocan cuatro panes y las tortillas se hacen de tamaño común.

## **Actividades del día de muertos**

Las actividades del día 31 se inician antes del amanecer. A partir de las tres de la mañana el *snan wajabal* o tambor mayor, alternándose con la campana, llama a los vecinos a iniciar sus deberes para con las almas familiares. Las sepulturas y las cruces se limpian y adornan con flores asociadas con fines rituales, sobre la tumba se colocan pequeñas velas. Entre las 7 y 7:30 cuando los catequistas calculan que ya todos están presentes y han terminado sus quehaceres, inician los rezos y cantos en torno a la cruz central; a lo largo de estos, los jóvenes encargados encienden cohetes. Una vez terminadas las oraciones los presentes vuelven a las tumbas a esperar que se consuman las velas, luego se emprende el regreso (Ruz, 1982).

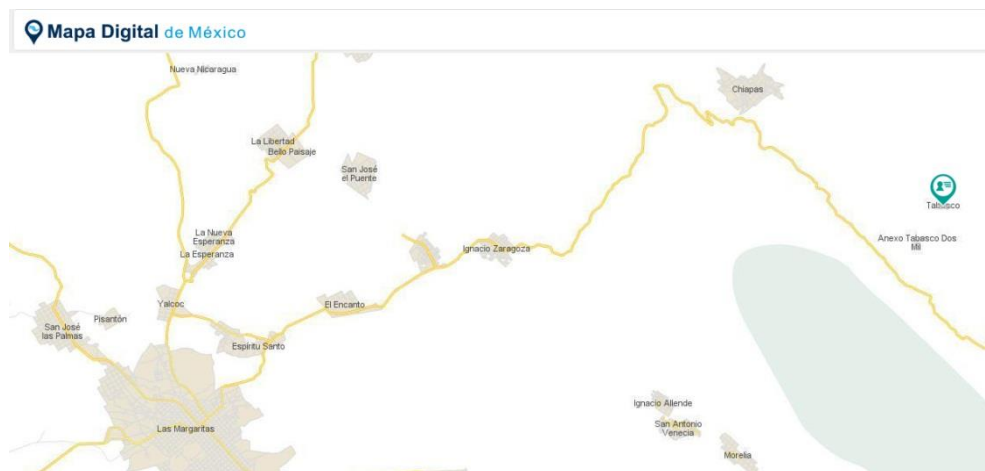
Al día siguiente se realiza la misma actividad pero con la variante que en esta ocasión la vela es más grande que el día anterior.

El dos de noviembre es la gran fiesta familiar. Desde el amanecer se inicia el *ximanel*, la entrega de regalos, que puede durar hasta cuatro días.

El “bocado” que se lleva a cada casa consiste en un pedazo de panela, dos o tres panes dulces pequeños o uno grande., tres o cuatro barritas de chocolate y un cuarto de litro de aguardiente, duplicándose o incluso cuadruplicándose este último en el caso de los suegros y padrinos. Cada visita se prolonga de una a tres horas, de ahí por qué las familias extensas requieren de hasta una semana para cumplir con todas aquellas visitas a las que están socialmente obligados. Aunque por medio de las actividades de grupos tales como *el k’otak’in*, *el k’anantek’ul*, los rezos o el ambiente en general, la gran fiesta de *k’in santo* refuerza también los lazos comunales, su principal aportación ocurre a nivel familiar. Gracias a esta celebración los parientes reafirman su unidad y estrechan sus vínculos. La cadena se inicia recordando a los muertos comunes para venir a cerrarse con los vivos (Ruz, 1982).

## EJIDO TABASCO

Está situado en el Municipio de Las Margaritas (en el Estado de Chiapas). De acuerdo a la Secretaria de Desarrollo Social (SEDESOL) en el censo de población del 2010, ésta localidad cuenta con 222 habitantes. El ejido se encuentra a una hora y media del municipio de las Margaritas, Chiapas.



**Figura 5. Ejido Tabasco, Chiapas (INEGI, 2019).**

En el catálogo de localidades de SEDESOL del mismo año, menciona que hay 105 hombres y 117 mujeres. En los indicadores de marginación se muestra que el 29.93% de la población de 15 años o más, es analfabeta y el 56.55% no tiene la primaria completa. El 23.08% de población de 6 a 14 años que no asiste a la escuela y el 92.52% de 15 años en adelante no cuentan con la educación básica completa.

Relacionado a las viviendas, el 4.06% cuentan con piso de tierra, todas las viviendas cuentan con excusado y energía eléctrica, ninguna vivienda cuenta con lavadora, el 85.71% de la población no cuenta con drenaje y el 95.24% no disponen de refrigerador.

El índice de marginación se manifiesta que es alto, de los 222 habitantes, 189 son la población indígena, es decir, el 85.14% de la población total (INEGI, 2010).

# **METODOLOGÍA**

## **ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN**

El enfoque de esta investigación es cualitativo, documental, descriptivo y de carácter exploratorio.

Cualitativa: La investigación es cualitativa porque busca recolectar datos mediante trabajo de campo.

Documental: Es un trabajo de carácter documental porque se tiene como objetivo recolectar la información de la celebración del día de muertos en el ejido, Tabasco, Chiapas.

Descriptivo: Tiene un enfoque descriptivo, porque se detallan cada uno de los elementos de la tradición de los días 1 y 2 de noviembre.

Exploratorio: El presente trabajo de investigación es exploratorio por la falta de información de ésta celebración mexicana, la cultura gastronómica que existe y no está documentada sobre el ejido Tabasco

## **POBLACIÓN**

Pobladores del ejido Tabasco, del municipio de las Margaritas, en el estado de Chiapas.

## **MUESTRA**

La investigación se realiza con personas tojolabales, habitantes del ejido Tabasco, Chiapas. Ellos detallan las tradiciones y la gastronomía del lugar a investigar. Además se incluyeron 2 personas originarias de Las Margaritas, Chiapas; un cronista, especializado en las tradiciones e historia del municipio y un docente con experiencia en la etnia tojolabal.

## **MUESTREO**

El tipo de muestreo es no probabilístico a juicio de la investigadora.

## **TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS**

En la indagación cualitativa, los instrumentos no son estandarizados, en ella se trabaja con múltiples fuentes de datos.

Entrevistas: Se realizan a la población del ejido, respecto a sus tradiciones y a su cultura gastronómica, las entrevistas no son estructuradas, se realizan con el objetivo de entablar una conversación con las personas y platicuen las tradiciones y la forma en que ellos la llevan a cabo. Así como la cocina tojolabal en la época de fiestas, celebraciones y ritos.

Observación no participante: Se trabajan observaciones directas, en la investigación de campo, y se describen día con día en un diario de campo la visita al ejido Tabasco, Chiapas.

Técnica de análisis de contenido: De acuerdo con Adréu en el año de 2017, menciona que es una técnica de interpretación de textos, ya sean escritos, grabados, pintados, filmados u otra forma de diferente donde puedan existir toda clase de registros de datos, transcripción de entrevistas, discursos, protocolos de observación, documentos y videos. Todos estos materiales poseen la capacidad para albergar un contenido de diversos aspectos y fenómenos de la vida social.

En este trabajo de investigación, se recolectan todos los datos sobre la cultura gastronómica inmersos en la celebración tradicional del día de muertos, buscando comparar las prácticas tradicionales que se hacían en tiempos remotos con las que se llevan a cabo hoy en día. En este sentido, se lleva a cabo una categorización de acuerdo con los objetivos de la investigación y a conceptos claves que rigen el estudio. Siguiendo este orden de ideas las categorías son las siguientes:

Cocina: Se analizaron los utensilios de cocina usados en la actualidad para la preparación de alimentos. Los alimentos preparados en la celebración del día de muertos y las ofrendas que se colocan en los altares.

Cultura: Costumbres en la forma de preparación de alimentos, la colocación del altar y el significado de sus elementos así como los roles de los hombres y mujeres.

Tradición: Elementos específicos de la celebración del día de muertos, con base en sus creencias.

Etnia Tojolabal: Identificar a un conjunto de personas que se hermanan por compartir elementos culturales característicos.



## **PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS**

Esta investigación se llevó a cabo en tres etapas determinadas. La primera consistió en documentar bibliográficamente la celebración tojolabal del día de muertos en el ejido Tabasco, del municipio de Las Margaritas, Chiapas. La segunda etapa se realizó a partir del trabajo de campo, aplicando entrevistas para identificar la situación actual de las tradiciones en el ejido. La tercera etapa se desarrolló mediante visitas al ejido Tabasco durante la celebración del día de muertos para conocer, mediante la observación no participante, los alimentos que se sirven en la celebración del día de muertos y poder describirlos.

En la etapa de documentación bibliográfica del día de muertos entre los tojolabales, realizada en bibliotecas públicas y de instituciones educativas, tanto como en recursos digitales, se encontró que existe muy poca información específica con relación a esta celebración, y respecto a la comunidad tojolabal. Aunque existen fuentes muy importantes que nos dan un acercamiento interesante en torno a la cotidianidad de la comunidad tojolabal, se recurrió al trabajo de campo, mediante visitas al ejido Tabasco, a museos en Tuxtla Gutiérrez y Comitán de Domínguez, así como al Ayuntamiento y biblioteca del municipio de Las Margaritas, Chiapas, para buscar de primera mano información para este documento.

En el Ayuntamiento del municipio no se encuentra información relacionada con el ejido Tabasco y sus tradiciones, población y cultura. En los documentos que se pudieron consultar se observó que la información sobre la etnia tojolabal es escasa y por consiguiente no es profunda en cuanto al tema de estudio. La mayoría de la información consultada en la biblioteca consiste en poesía y narraciones tojolabales y está disponible en la lengua tojolabal.

El trabajo de campo permitió identificar algunos aspectos importantes de la historia de la etnia tojolabal. Se sabe que son descendientes de la cultura maya, por lo que se realizó la visita al museo arqueológico de la ciudad de Comitán de Domínguez, en donde existen antecedentes mayas de los asentamientos en los alrededores de Comitán y La Trinitaria. Los vestigios mayas que se encontraron en estos lugares fueron principalmente utensilios, además que en sus innovaciones también estaba presente la cerámica, que, según fichas disponibles en el museo, inició en el sedentarismo y la agricultura por lo tanto, los productos vegetales o animales de

antaño se comían crudos o asados, pero ahora podían consumirse cocidos al exponer al fuego los recipientes de barro sin ser quemados.

Los utensilios de piedra, en cambio, son de pedernal, obsidiana, sílex, tallados en forma de puntas de flecha o cuchillos, los cuales servían para cazar animales, destazar, cortar o usarse como armas. También hay una exposición de utensilios de piedra pulida como metates, molcajetes y machacadores que se usaban para moler semillas y otros productos.



**Figura 6. Utensilios prehispánicos en el museo arqueológico de Comitán.**

Los mayas tenían numerosas deidades; se construyeron centros ceremoniales con edificios para el culto como pirámides o templos. Otra práctica ceremonial importante fue la de utilizar cuevas para ritos en donde se colocaban ofrendas de objetos cerámicos, en La Trinitaria, así se usaba, incluso algunas veces cremaban a sus muertos y los restos se depositaban en ollas o urnas. Utilizaban distintos sistemas de enterramiento desde situar a los muertos en hoyos abiertos hasta hacer construcciones especiales llamadas tumbas. Creían en la inmortalidad del alma y de la vida ultraterrena de ahí que surgiera la costumbre de depositar ofrendas a los muertos. En su creencia, la cantidad y calidad de la ofrenda depositada reflejaba la categoría social del muerto.



**Figura 7. Urnas funerarias.**

Igualmente, se realizó trabajo de campo en el Museo de Historia Municipal de Las Margaritas para recabar información sobre la etnia tojolabal, los antecedentes y generalidades. Se encontró que existe un museo arqueológico, donde se cuenta su historia, los primeros pobladores y cómo vivían, los presidentes que han tenido y todo lo que ha evolucionado en infraestructura.



**Figura 8. Museo de historia municipal de Las Margaritas.**

Éste museo está a cargo del maestro Rodolfo Salazar García, cronista del municipio, nacido ahí mismo, quien proporcionó información sobre el municipio y las tradiciones que se siguen practicando hoy en día por los tojolabales. A continuación se presentan fragmentos de la entrevista que se realizó.

Sobre las tradiciones tojolabales, menciona que el inicio de las tradiciones tojolabales tiene que ver con el entorno religioso. En el año de 1852 se celebra la primera fiesta a Santa Margarita, era completamente religiosa, contaba con entrada de velas y flores en honor a ella. Estas fiestas realizadas por los tojolabales son llamadas romerías. Las celebraciones dan inicio con la fiesta del Padre Eterno en La Trinitaria que actualmente sigue siendo la misma, se conservan las costumbres como seguir reuniéndose en un lugar específico para dar inicio todos juntos a la entrada de velas y flores y la danza. El motivo principal de la romería, en la Trinitaria, es pedir por la lluvia para sus cosechas y para que el maíz crezca bien.

Para marcar el inicio de la fiesta en Las Margaritas, las personas se reúnen en Yalcoc que es un barrio del municipio. A las 9 de la mañana las personas llegan con sus ofrendas para dejar en la iglesia; a las 11 horas se empieza una actividad llamada “cruce de banderas”, donde cada comunidad lleva la bandera que los identifica, las personas van danzando y hacen un cruce de sus

banderas a manera de saludo y realizan un agradecimiento a los santos. Las personas participantes salen danzando desde el punto de reunión hacia la iglesia principal, con tambores, vestimenta típica y disfraces como diablitos, moros, en representación a la vida, a la muerte y como forma de festividad.

En opinión del maestro Rodolfo, la celebración del día de muertos o todo santos, ya no es la misma celebración de antes, relata que tiempo atrás era más unida, la población era más participante y ahora la fiesta de todo santos se realiza en cada comunidad tojolabal, cada una a su manera, la comunidad tojolabal en particular realiza su tradición en la iglesia y en el panteón, haciendo también el *kin santo*, de lo cual hablaremos más adelante.

Continúa diciendo que la tradición se modificó porque ahora ya no es propiamente religiosa, se fueron introduciendo actividades para diversión o elementos innovadores como carreras de caballos que ahora es una tradición de Las Margaritas en estas fechas, pero originalmente no se hacía. Igualmente en las fechas de la fiesta, anteriormente la celebración a Santa Margarita era solo 18, 19 y 20 de julio, ahora la celebración ha cambiado porque se hace una feria en honor a ella, que empieza el 11 de julio, terminando el 20 del mismo mes.

En la tercera etapa de la investigación que abarca visitas en el ejido Tabasco, se recabó información entrevistando a pobladores del ejido, uno de ellos fue el señor Genaro, originario de ahí, que dió información de las costumbres que tienen en la celebración del día de muertos.



**Figura 9. Ejido Tabasco.**

El tiempo estimado desde Las Margaritas hacia el ejido Tabasco es una hora y media. En este lugar se observa bastante vegetación, árboles frutales donde destacan las plantas de plátano, los árboles de limón, naranja, guayaba, entre otros. Los caminos son de terracería, las casas son pequeñas con espacios abiertos que les sirve para plantar hierbas de olor o verduras para su propio consumo, incluso algunas familias también disponen de espacios para mantener a sus gallinas.

El maíz y el frijol es su principal alimento para consumo y para su venta, en el mes de enero el frijol se siembra. Hay variedades de maíz, tienen rojo, amarillo y blanco. Para su consumo realizan el nixtamal, hacen tortillas, pozol y comidas en el ambiente familiar. El café también es parte de su cosecha, ellos lo siembran, lo despulpan, tuestan y muelen el café, que es llevado a Las Margaritas y vendido seco y en grano, es el producto que más valor tiene.



**Figura 10. Cosecha de maíz.**

El proceso de la cosecha del maíz se divide en roles, los hombres son los que van al campo y plantan el maíz, las mujeres ayudan al cuidado como el riego y algunas veces la cosecha, cuando ya está listo, llenan costales, les amarran lazos o cuerdas para que sea más fácil de llevar y de colgarse en la cabeza. En el ejido, actualmente se ven cargando costales a hombres y mujeres.



**Figura 11. Señora del ejido Tabasco llevando un costal de maíz.**



Al llegar a su casa, les quitan las hojas a las mazorcas y las ponen a secar en el patio, toda la mañana, en la tarde cuando empieza a oscurecer, si todavía no ha terminado de secarse, meten el maíz a sus casas para que no se los roben. Una vez seco, escogen las mejores mazorcas para volver a plantar maíz, y las peores, que les hagan falta granos o que estén picadas, se las guardan para alimento de las gallinas.



**Figura 12. Proceso de secado del maíz en el patio de una casa.**

Posteriormente, empiezan a desgranar el maíz con un olote, lo van colocando en canastos de plástico y lo guardan con un poco de cal para que no tenga gorgojo o se eche a perder.



**Figura 13. Desgranado del maíz.**

Una cosecha no les da para todo el año, por lo tanto, realizan dos, una en el mes de julio y la otra en octubre. Lo mismo se hace con el frijol, se cosecha dos veces al año, se ocupa para consumo propio y para todo el año.

## DÍA DE MUERTOS EN LAS MARGARITAS Y COMITÁN DE DOMÍNGUEZ

Los últimos días de octubre y los primeros de noviembre en el municipio de Las Margaritas, las personas cierran las calles para sacar sus productos a la venta correspondientes al día de muertos, lo más común que se puede encontrar son flores de temporada, incluyendo la más característica que es el *jutús*, como es conocida el cempasúchil en este municipio y en Comitán. Está también a la venta las frutas y verduras típicas de la tradición para los altares, entre ellos se observó la mandarina, la naranja, el chayote, el jocote, caña, manzana y cacahuete.

En estas fechas vienen personas de las comunidades tojolabales a vender sus productos de sus cosechas. En una plática con vendedoras, comentaron que las verduras las compraban en Comitán para venderlas en ahí y otras, dijeron que las traían de Veracruz, otra comunidad tojolabal del municipio. En los pasillos del mercado destacan las flores, los adornos para el panteón, el papel picado para los altares y personas tojolabales comprando todo en relación a esta fecha.



**Figura 14. Mercado de Las Margaritas, Chiapas.**

En el parque principal sitúan un altar grande con ofrendas y fotografías de las personas más representativas del municipio, adornan con papel picado y en el suelo con juncia, veladoras y pétalos de cempasúchil, igualmente, en la iglesia principal colocan ofrendas pero con diferencia que están debajo de cada santo. Los altares en las iglesias son muy comunes, ya que representan

la tradición del día de muertos en la religión católica. En una entrevista a un local, dijo que en años anteriores sí hacían altares en las iglesias pero con el paso del tiempo se ha ido perdiendo.



**Figura 15. Tradición de Altares en Las Margaritas**

En la investigación se realizó una entrevista al señor Emilio Alfaro, referente a las tradiciones anteriores y cómo han ido cambiando. Mencionó que el día de muertos siempre se ha celebrado el 31 de octubre, 1 y 2 de noviembre, donde el 31 y el día primero se va a al panteón y el 2 es el día de *ke'in santo*. Actualmente en las Margaritas ya no se realiza, esta tradición se preserva más en las comunidades tojolabales pequeñas como en Saltillo, Jalisco y Madero, que también pertenecen al municipio.

En el municipio de Comitán de Domínguez se realiza lo mismo en los mercados, aunque llegan menos personas de la etnia tojolabal. El parque central se adorna con la temática del día de muertos, hacen concursos de altares para la población en general, en el panteón realizan una feria que dura aproximadamente una semana y colocan puestos de venta con comida, arreglos de flores y adornos para las tumbas. A partir del día 31 de Octubre llegan personas a limpiar las tumbas de sus muertos, los días 1 y 2 de noviembre el panteón está lleno de personas, se ha vuelto una tradición ir a comer o a desayunar a las tumbas, algunos llevan música y otros contratan mariachis o banda para acompañarlos en las visitas al panteón.



En este municipio tampoco se acostumbra hacer *k'in santo*, se sigue haciendo en barrios muy esporádicos de la ciudad, preguntando a personas del municipio, mencionaron que se fue perdiendo con el paso de los años, las mamás que ahora son abuelas, eran las que mantenían la tradición, por tanto las generaciones de ahora ya no realizan la tradición.



**Figura 16. Comitán en el día de muertos**

## **DÍA DE MUERTOS EN EL EJIDO TABASCO**

El día de muertos empieza 9 días antes del 31 de octubre, en los cuales se rezan todos los días a las 4 de la tarde en la iglesia del ejido dedicada a la virgen de Guadalupe, la iglesia se mantiene cerrada, se abre cuando son días festivos o el día de la virgen, en esta temporada se abre durante la novena antes del día de muertos donde hacen rezos y peticiones. Esta actividad tarda aproximadamente 2 o 3 horas, también se hace los días 1 y 2 de noviembre. Igualmente, esos días se ocupan para limpiar o pintar las tumbas de los muertos.

Toda la población del ejido es de religión católica, por lo que celebran juntos las mismas fiestas. El 31 de Octubre se dedica a los niños fallecidos, por lo tanto el 30 de octubre se hace el altar y se dejan las ofrendas en honor a ellos. En el ejido sólo colocan altar los que tienen familiares muertos, los demás, participan en la celebración pero no colocan ofrendas.

El 31 de Octubre se acostumbra hacer el *k'oc'tain*, al otro día se va al panteón por la mañana y en la tarde ya no se trabaja, sino que se toma el día para matar la res.

El *k'oc'tain* o fiesta compartida, es una práctica que de acuerdo con Nájera en el año 2011 se refiere a una participación colectiva en algún festejo.

En el ejido Tabasco se juntan las familias o las personas que quieran participar, en este caso fueron 25 personas; los señores que tienen experiencia, los de mayor edad, se hacen cargo de la matanza, esto se hace aproximadamente a las 11 de la mañana. Posteriormente se reparte cada pieza de la res en partes iguales. La carne se coloca sobre hojas de plátano y ahí mismo se porciona. Los que entraron al *k'oc'tain* llevan un recipiente o cubetas para recibir lo que les toca, después de eso, cada uno se lleva su carne a su casa y empiezan a hacer la comida alrededor de las 4 de la tarde, ese día quedan preparados los alimentos para los angelitos.

La familia cocina para servir a los invitados o para sus ofrendas, comúnmente en caldo de res o bisteces. Todos los participantes de esta actividad cooperan para comprar la res, pero algunas personas que no quieren entrar al *k'oc'tain*, por el recurso económico, compran su carne en el mercado por kilo pero realizan las mismas preparaciones.

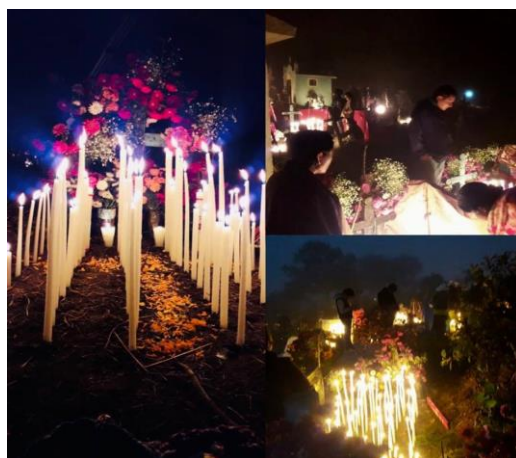


**Figura 17. *k'oc'tain***

El 31 en la madrugada, a las 5 de la mañana, todos se reúnen en la iglesia principal, junto con los tambores, cuetes y la santa bandera, que son estandartes con imágenes de Santos y caminan hacia el panteón. Al llegar al panteón todos se colocan en donde está su difunto y encienden una vela

en la tumba, rezan, se lee la biblia y se retiran cuando la vela se haya consumido toda. Se observó que durante estas actividades no se comparte algún tipo de alimento.

Lo mismo se hace el 1 y 2 de noviembre. No se pueden ir hasta que la vela se termine, cuentan con un comisariado que los vigila mientras hacen todo ese ritual; llegan juntos y se van todos de la misma manera con la santa bandera, con los tambores, imágenes y cuetes de regreso; para ellos es sagrado todo lo que llevan y el recorrido que se hace. Al llegar a la iglesia, se hace oración y de ahí, cada uno se va a su casa esperando las visitas.



**Figura 18. Visita al panteón**

En el ejido Tabasco se acostumbra hacer el *kin santo*, que consiste en visitar a parientes y amigos, llevándoles algunos de los alimentos que prepararon. (Nájera, 2011). El 1o de noviembre, si en la familia hay hijos que tienen padrinos, se acostumbra visitarlos, se llevan regalos y comida como refresco, pan o licor si prefieren. El 2 de noviembre, si se tiene esposa/o, se acostumbra a visitar a los suegros, igual con regalos y comida. Cuando a las personas se les visita, el dueño de la casa los recibe con caldo de res o con alimentos que dejó el difunto.

El 31 es el día de los ángeles, el 1 de noviembre es el de todos los santos y el 2 es el día de los difuntos.

## ALIMENTOS EN LA CELEBRACIÓN DEL DÍA DE MUERTOS

Algo representativo del día de muertos es el altar y las ofrendas para las ánimas, donde está la principal representación de los alimentos de esta celebración. En esta comunidad tojolabal se pudo observar que todos los altares tienen una misma estructura y elementos.



**Figura 19. Altares**

El altar cuenta principalmente con un solo nivel, sobre una mesa o superficie plana, puede llevar mantel o no, los colores siempre son vivos, de colores llamativos, en la parte de atrás colocan los santos en vitrinas o en fotografías enmarcadas. A los costados adornan con flores naturales, comúnmente de las que tengan en su patio trasero o que tengan cerca en la comunidad, por naturaleza hay una gran variedad que crecen por temporadas. En la entrevista a los ejidatarios se preguntó si sitúan fotos de las personas que ya fallecieron, a lo que respondieron que no, porque no les gusta ver la foto en el altar y que tampoco es costumbre.

Cuando se sitúa el altar dedicado a los niños, el 30 de Octubre, se dejan dulces que son comprados, los más comunes actualmente y que se pueden encontrar en los mercados de Comitán y Las Margaritas esta temporada, son los alfeñiques, que de acuerdo al Larousse de cocina del año 2019, son dulces coloridos de azúcar caramelizada, los cuales se les da diversos colores y formas de acuerdo a la temática del Día de muertos y Todos los santos, o bien, dulces tradicionales como nuégados, turrone, palanquetas de cacahuete o maíz de guinea como se le conoce al dulce de palomita con piloncillo, incluso dulces comerciales como paletas, caramelos o gomitas.

Los jocotes curtidos que son macerados durante meses en piloncillo, también son parte de las ofrendas, igualmente, verduras hervidas solamente con sal como el chayote, que es un alimento que está presente en la colocación de los altares tanto en el ejido como en los municipios de Comitán y Las Margaritas, la calabaza en tacha es el dulce más tradicional de esta celebración, que es cortada en trozos grandes y preparada con piloncillo, canela y ralladura de naranja.

Las frutas que acompañan estas preparaciones son compradas o cortadas de los árboles, algunas de éstas son naranjas, manzanas, limas, mandarinas, guineo e incluso caña de azúcar.



**Figura 20. Ofrendas**

El pan es un elemento que no puede faltar, sin embargo, la gente ya lo compra hecho, viajan a Las Margaritas, donde venden bolsas de pan desde diez pesos, son comunes encontrar semitas, moldes, marquesote y salvadillos.

El 1ro de noviembre el altar sufre cambios, al que se le agrega una botella de aguardiente dedicada a las almas adultas, cigarros y es servida comida más formal. En Comitán abarcan los tamales, donde se pueden encontrar principalmente de bola, mole y pitaules, estos últimos son típicos de la región, en las comunidades tojolabales los alimentos para las almas adultas, derivan del *k'oc'tain*.

En el ejido Tabasco, después del *k'oc'tain* el 31 de Octubre, se llevan la carne a sus hogares y comienzan por hacer el cocido de res que son piezas de carne hervidas en un caldo condimentado, al cual le agrega tomate, cebolla, comino, pimienta, clavo y orégano. Como guarnición se acompaña con chayote y calabaza en trozos cocidas en el mismo caldo. es cocido en ollas de barro en grandes cantidades, para dejar en la ofrenda al difunto y para convivir en el *k'in santo* al día siguiente.



La carne que le toca a cada familia es abundante, por lo que le dan otras preparaciones, como los bisteces que son tiras de carne condimentadas con sal y tomillo, se realiza un guiso de tomate, cebolla y se come con tortillas de maíz recién hechas.



**. Figura 21. Preparaciones del *k'oc'tain*.**

También secan la carne, se le agrega sal para conservarla y se extiende en tendederos que cuelgan de los árboles de sus casas, para consumirla en días posteriores.

Otra preparación derivada de la res es asar la carne, la cual, se corta en largas tiras o en trozos, se prepara con sal, y la encajan en un alambre a manera de brocheta para asarlas en el fogón de sus hogares, se hacen tortillas a mano para acompañar todas las preparaciones. De igual manera se coloca en los altares.



**Figura 22. Preparación de la comida y el altar para el 1ro de Noviembre**

Como ya se mencionó, los altares siempre están estructurados de la misma manera. En la mesa se colocan todos los elementos, algunas personas adornan también con pétalos de cempasúchil y en el suelo siempre se ponen veladoras o cirios para alumbrar el camino de las almas hacia sus alimentos.

En las comunidades tojolabales se mantienen ciertas costumbres que dan identidad a esta celebración, por ejemplo:

El 31 de Octubre se pueden situar juguetes en el altar para los niños fallecidos. En el panteón, la tumba del niño solo es arreglada por los hombres, colocan sobre las tumbas velas pequeñas, se sientan mientras encienden cigarros o consumen pequeñas porciones de agua ardiente. Alrededor de las 7 de la mañana, empiezan los rezos y cantos en torno a la cruz central del panteón, al terminar encienden cuetes y regresan a las tumbas a que la vela se consuma.

El 1ro de noviembre se realiza el mismo ritual aunque con dos variantes, las velas son más grandes, porque son dedicadas a las almas adultas y en el arreglo de la tumba intervienen familiares con un difunto en común. En otras comunidades se sirve una mesa terminando el *ke'oc'tain* para las almas, donde visten una mesa con platos, cubiertos, vasos, refrescos, tortillas hechas a mano, aguardiente con pequeños vasos, con la creencia que los difuntos llegan por la noche a servirse lo que cocinó la familia con la carne de res.

También es común hacer el *ke'anantek'ul* que según cita Ruz en el año 1997, es una ceremonia realizada el día de muertos en la que los jóvenes pasan solicitando frutas por el pueblo.

En la documentación del día de muertos fue necesario el acompañamiento de un poblador del ejido Tabasco quien fue el facilitador de muchos aspectos relevantes; toda vez que el tipo de organización se rige por los usos y costumbres propios del ejido y en muchas ocasiones no fue permitido el acceso a todas las actividades realizadas en esta celebración tradicional. Cabe señalar que las imágenes presentadas en este documento fueron posibles como resultado de la colaboración recibida.

Actualmente los pueblos indígenas tienen sus propias tradiciones, sin embargo, se puede concluir que comparten una misma cosmovisión.

Los tzotziles de San Juan Chamula y los tzeltales de Zinacantán también piensan que el cosmos se divide en tres niveles: cielo, tierra e inframundo (Florescano, 2000).

Éstos y otros grupos étnicos creen que su pueblo está ubicado en el centro de la tierra, que es el ombligo del cosmos, es el lugar más sagrado, mientras que en el cielo se encuentran los dioses astrales y el inframundo se describe físicamente como el interior de la tierra, una región fría, húmeda y oscura.

Algo que rige las tradiciones de estos pueblos, como en la época prehispánica, es el calendario agrícola. Florescano en el año 2000 señala que los estudios de los antropólogos en los actuales pueblos indígenas muestran que el calendario de fiestas religiosas y agrícolas que siendo el principal regulador de las actividades colectivas y el activador de su memoria histórica. Las tradiciones o la forma de realizar ritos puede variar entre grupos étnicos, pero el fin es el mismo, por ejemplo, el comienzo del año agrícola se realiza para pedir agua y buena siembra aunque los escenarios y las veneraciones sean distintas.

En el pueblo tojolabal la tradición del Día de muertos, se ha mantenido según los ejidatarios, es una fecha esperada para todos, ya que aquí y en otros pueblos indígenas, es el fin del año agrícola, el tiempo de cosechas y la llegada de las ánimas.



## CONCLUSIÓN

En este trabajo de investigación se logró documentar la festividad del día de muertos correspondiente a la etnia tojolabal en el ejido Tabasco, del municipio de Las Margaritas, Chiapas.

Primero se recabó información documental, incluyendo antecedentes de los primeros asentamientos con creencias de la muerte y su festividad. Para reunir información se efectuó trabajo de campo, el cual nos permitió conocer y observar la tradición de los días de noviembre. En Las Margaritas, se realizaron visitas al panteón y al mercado principal, de manera que se demostró el día de muertos cómo es celebrado actualmente. Asimismo, en el municipio de Comitán de Domínguez se obtuvo, mediante entrevistas a los pobladores, cómo se hacía la tradición anteriormente y como ha cambiado hasta ahora. Mencionando como principales: el *k'in santo*, que actualmente por las generaciones nuevas ya no se practica, existen muchas razones como el cambio de creencias religiosas pero siendo la primordial razón, el interés es rescatar y fomentar las tradiciones que son de esos lugares.

De igual manera se trabajó con el ejido Tabasco que, de acuerdo a los objetivos específicos que indican demostrar la tradición del día de muertos e identificar la situación actual de las tradiciones. Se obtuvo haciendo visitas al ejido, que dio acceso a documentar la tradición en los días de noviembre y conocer las diferencias entre los municipios de Las Margaritas y Comitán, realizando entrevistas no estructuradas y por medio de la observación permitió concluir que las costumbres de dicho ejido se han mantenido entre la comunidad como las creencias religiosas y su cultura gastronómica.

En el ámbito de describir los alimentos de la celebración del día de muertos, se consiguió por medio de la observación en las ofrendas a los muertos y en los alimentos que son comunes llevar en las visitas al panteón, por medio de los pobladores del ejido se conoció la preparación de las mismas y los roles juegan los hombres y mujeres a la hora de las preparaciones tradicionales, como el *K'otak'in*, que también es una costumbre tojolabal antigua y que solo se preserva en algunas comunidades.

Las tradiciones tojolabales que se preservan son pocas, entre ellas, el día de muertos, las romerías y las fiestas a los santos, que con el paso del tiempo y de las nuevas generaciones, se van perdiendo. La generación de los abuelos tiene creencias muy marcadas, realiza la tradición como siempre la han hecho, sin embargo, la siguiente generación por naturaleza, no realiza la misma y así sucesivamente.

## **PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES**

Se propone dar continuidad a la investigación de tradiciones tojolabales y a la redacción de la cultura tojolabal, ya que existen muchas costumbres de esta etnia que se han ido perdiendo y en la búsqueda bibliográfica no se encontraron libros o artículos sobre esta cultura, en donde toda la población pueda acceder. En el municipio de Las Margaritas no existe información y no hay preocupación por querer salvarla, por lo que se recomienda indagar en la cultura del municipio y por consiguiente de la cultura tojolabal, para crear contenido bibliográfico y ayude a posteriores investigaciones.

Por último, se propone hacer un proyecto con instituciones gubernamentales, donde se hagan foros o talleres para poder acceder a las comunidades tojolabales, conocer y difundir las costumbres que tienen y de esta manera se pueda preservarlas. Se recomienda que se tenga como apoyo una persona que domine los dos idiomas, tojolabal y español, y que se realice con anticipación a la tradición que se desee investigar. Como se ha mencionado, siempre en el respeto a los usos y costumbres del lugar determinado.

## GLOSARIO

Chichihualcuahco: (El lugar para los niños muertos). Saavedra en el año 2011, citado por Haase en el año 2013 dice que el Chichihuacuauhco era un espacio para los niños que no habían vivido una existencia entera, con una edad menor al primer año. En éste lugar nacen árboles nodrizas, con senos maternos como frutos, de los que brota leche, aquí es en donde los pequeños esperaban volver a la tierra cuando se destruyera la raza que la habitaba.

Ichan Tonatihuh Ilhuícatl: El concepto en la cosmovisión nahua y sus representaciones gráficas en códices (Mikulska, 2008).

K'otak'in: Es una práctica que consiste en la compra, preparación y distribución equitativa de ganado vacuno (Nájera, 2009).

Miccailhuitontli: Tlaxochimaco o Miccailhuitontli, es decir, fiesta pequeña de los muertos o fiesta de los muertos pequeños, y la otra, Xócotl Uetzi, también nombrada Hueymiccailhuitl, la fiesta grande de los muertos, festejada en el décimo mes (Villaseñor y Aceves, 2013).

Romerías: Consiste en una actividad para venerar a sus patronos, llevando velas, flores y ofrendas a las iglesias del Santo.

Sambahain: La Antigua festividad céltica de Samain en la víspera del día 1 de noviembre ha sido regularmente descrita por celticistas, historiadores y otros eruditos como una ocasión de comunión con los espíritus de los difuntos, autorizados esa noche a deambular en el mundo de los vivos (Alberro, 2004).

Tenochtitlán: Tenochtitlan es la ciudad capital del Imperio azteca. Fue fundada en el año de 1325 d.C. sobre un islote ubicado en uno de los tres lagos que conformaban la Cuenca de México. Se estima que su población al momento de la conquista era, aproximadamente, de 200 mil habitantes (fundación cultural Armella Spitalier, n/d)

Vey Miccailhueth: Miccailhuitontli, o fiesterita de los muertos y Vey Miccailhueth, o gran fiesta de los muertos (Sandoval, 1997).

Walpurgis: Víspera del día de todo lo sagrado, Halloween, como ahora se llama que se celebra el 31 de octubre (Sandoval, 1997).

## REFERENCIAS DOCUMENTALES

ALBERRO, Manuel, 2004. IDEAS : SU POLÍTICA Y SU HISTORIA El antiguo festival céltico pagano de Samain y su continuación en la fiesta laica de Halloween , el Día de los Difuntos cristiano , y el Día de Muertos en México. Revista Iberoamericana de Filosofía, Política y Humanidades [en línea], vol. 5, no. 15756823, pp. 30. Disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/282/28251201.pdf>.

ANDRONIKOF, Constantin, 1976. Significado del rito. , vol. 20.

ANGULO, Rafael, 2010. Cultura gastronómica. La vanguardia [en línea], pp. 1. Disponible en: <http://www.lavanguardia.com/participacion/20090903/53778201156/cultura-gastronomica.html>.

ARGUETA, Jermán, 2016. Día de muertos en México. Crónicas y leyendas mexicanas, vol. 1, no. 1665577, pp. 64.

ARQUEOLOGÍA MEXICANA, 2016. Conquista. [en línea]. Disponible en: <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/tabasco-parteaguas-del-descubrimiento-y-conquista-de-mexico>.

BALLESTEROS-GAIBROIS, Manuel, 1985. La cultura y las culturas. Anthropos [en línea], pp. 345–356. Disponible en: <http://www.jstor.org/stable/40455809>.

BARRERA LUNA, Raúl, 2013. El concepto de la cultura: Definiciones, debates y usos sociales. Claseshistoria [en línea], vol. 343, pp. 1–13. ISSN 1989-4988. Disponible en: <http://www.claseshistoria.com/revista/2013/articulos/dolgopol-comentario-libro.pdf>.

CHAYO, Jenny Asse, 1997. L mito, el rito y la literatura. , vol. 1, pp. 18.

COLUCCI, María de Jesús y FALCÓN, Ariana Gabriela, 2013. Formato G : S.l.: Univeridad Catolica Andrés Bello.

CONACULTA, 2006. La festiviades indígena dedicada a los muertos en México. Cuadernos de patrimonio cultural y turismo [en línea], no. 26654617, pp. 222. DOI

[http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/publi/Cuadernos\\_19\\_num/cuaderno16.pdf](http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno16.pdf).  
Disponible en:  
[http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/publi/Cuadernos\\_19\\_num/cuaderno16.pdf](http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno16.pdf).

CUADRILLO, Hadlynn y MEGCHÚN, Rodrigo, Tojolabales [en línea]. Primera ed. México: Pueblos Indígenas del México Contemporáneo, 2006. ISBN 9707530510. Disponible en:  
<http://www.cdi.gob.mx>.

CULTURAL RED NACIONAL DE INFORMACIÓN, [sin fecha]. Tojolabal. Sistema de información cultural (Sic México) [en línea]. Disponible en:  
[http://sic.gob.mx/ficha.php?table=grupo\\_etnico&table\\_id=24](http://sic.gob.mx/ficha.php?table=grupo_etnico&table_id=24).

DENIS, Patricia, HERMIDA, Andres y HUESCA, Javier, 2012. El altar de muertos: origen y significado en México. Enero-Abril, vol. XXV, pp. 1-7.

DICKINS DE GIRÓN, Avery, El Día de Muertos: historia y costumbres [en línea]. México: s.n., 2012. Disponible en: [www.vanderbilt.edu/clas%0APrinted](http://www.vanderbilt.edu/clas%0APrinted).

FLORESCANO, Enrique, 2000. La visión del cosmos de los indígenas actuales. , pp. 15.

FUNDACIÓN CULTURAL ARMELLA SPITALIER, 2011. La manera de conocer el pasado mesoamericano a través de su arte. los aztecas y la gran tenochtitlan [en línea]. Disponible en:  
<http://www.redalyc.org/pdf/3720/372036943003.pdf>.

GARCÍA, Liliana, 2015. Cultura tojolabal. Cultura tojolabal [en línea]. Disponible en:  
<http://culturatojolabal.blogspot.com/2015/04/cultura-tojolabal.html>.

GOBIERNO MUNICIPAL DE LAS MARGARITAS, 2018. Municipio de Las Margaritas. Información general sobre el municipio [en línea]. Disponible en:  
<http://www.lasmargaritas.gob.mx/municipio/generales>.

GÓMEZ, Alexander, 2014. La agricultura: un reflejo de la continuidad de los saberes ancestrales de tzopilja, oxchuc [en línea]. S.l.: Universidad intercultural de Chiapas. Disponible en:  
<http://www.cisc.org.mx/liderazgosjuveniles/documentos/TrabajosTerminalesUNICH/Tesis/tesis12.pdf>.

GUERRERO, Antonio, 1998. Calaveras y Altares de Muertos , en la Tradición popular Mexicana. En: A.E.S.A. de C. V. (ed.) [en línea], 1. pp. 19. Disponible en: <http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1080099386/1080099386.PDF>.

HAASE MARTINEZ, Cristina Ivette, 2013. La muerte y los mexicas [en línea]. S.l.: Asociación Mexicana de Tanatología, A.C. Disponible en: [http://tanatologia-amtac.com/descargas/tesinas/103 La muerte.pdf](http://tanatologia-amtac.com/descargas/tesinas/103%20La%20muerte.pdf).

INAFED, 2003. Enciclopedia de los municipios y delegaciones de Chiapas. [en línea]. Disponible en: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/municipios/07052a.html>.

LAROUSSE, 2019. Alfeñique. Larousse de cocina [en línea]. Disponible en: <https://laroussecocina.mx/palabra/alfenique/>.

MATOS MOCTEZUMA, Eduardo, 2013. La muerte en México, de la época prehispánica a la actualidad. Arqueología mexicana, vol. 52, no. 01888218, pp. 90.

MIKULSKA, Katarzyna, 2008. Ilhuicatl. Revista Española de Antropología Americana [en línea], pp. 151–171. Disponible en: <https://search.proquest.com/openview/08008c153d6d87d0552107fcbf8565b8/1?pq-origsite=gscholar&cbl=15432>.

NÁJERA, Antonio de Jesús, 2016. La dimensión sagrada entre los Tojolabales. [en línea]. 1. Chiapas, México: Universidad Intercultural de Chiapas, pp. 56–57. ISBN 20076703. Disponible en: [file:///C:/Users/HP INVENT/Downloads/la\\_dimension\\_sagrada de los tojolabales.pdf](file:///C:/Users/HP%20INVENT/Downloads/la_dimension_sagrada%20de%20los%20tojolabales.pdf).

NÁJERA CASTELLANOS, Antonio de Jesús, 2009. Prácticas alimentarias en comunidades del pueblo Tojolabal. S.l.: El Colegio de la Frontera Sur.

NÁJERA CASTELLANOS, Antonio de Jesús y ÁLVAREZ GORDILLO, Guadalupe del Carmen, 2010. Del posol a la Coca Cola: cambios en las practicas alimentarias en dos comunidades tojolabales. Liminar [en línea], pp. 19. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=74516322011>.

RÍOS, Guadalupe, RAMÍREZ, Edelmira y SUÁREZ, Marcela, Día de muertos [en línea]. 91.



México, D.F.: Molinos de viento, 1997. ISBN 9706207759. Disponible en: [http://historiaycultura.azc.uam.mx/libros/Dia\\_de\\_muertos.pdf](http://historiaycultura.azc.uam.mx/libros/Dia_de_muertos.pdf).

RUZ, Mario H., Los legítimos hombres. IV. México, D.F.: Libros de México S.A., 1982. ISBN 9685805032.

SANDOVAL, Eduardo A., 1997. Cuando los muertos regresan. Cuando los muertos regresan [en línea]. 3. México, D.F.: López Manies, S.A., pp. 18–31. ISBN 9688353701. Disponible en: <http://red.pucp.edu.pe/wp-content/uploads/biblioteca/091114.pdf>.

SEDESOL, 2019. Catálogo de localidades. Información de localidad [en línea]. Disponible en: <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/contenido.aspx?refnac=070520173>.

SEGOB, [sin fecha]. Estado de Chiapas. Diario oficial de la federación [en línea]. Disponible en: [http://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5476080&fecha=13/03/2017](http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5476080&fecha=13/03/2017).

UNESCO, 2008. Las fiestas indígenas dedicadas a los muertos. Patrimonio cultural inmaterial [en línea]. Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/las-fiestas-indigenas-dedicadas-a-los-muertos-00054>.

UNESCO, 2017. Patrimonio Inmaterial. Oficina de la UNESCO en México [en línea]. Disponible en: <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>.

VILLASEÑOR, Sergio y ACEVES, Martha, 2013. El concepto de la muerte en el imaginario. Revista de Neuro-Psiquiatría [en línea], vol. 76, no. 00348597, pp. 18. Disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/3720/372036943003.pdf>.

# ANEXOS

## Anexo 1. Diario de campo

### Día 1

Tomamos un carro al municipio de las margaritas, tomamos un colectivo que nos llevó al ejido tabasco. El tramo aproximado de las margaritas al ejido es de una hora.

El colectivo nos deja en la carretera, se entra caminando aproximadamente 30 minutos o en carro particular 15 min.

Primero se pasa un ejido llamado Tabasco 2000, que es como una parte más nueva del ejido Tabasco; después se pasa un río y seguido de una subida está el ejido Tabasco.

Caminamos hasta la casa de la familia del señor Genaro, nos recibió y le hicimos algunas preguntas de la celebración del día de muertos.

El señor nos comentó:

El día de muertos empieza 9 días antes del 31 de octubre, nueve días de novena en los cuales se rezan todos los días a las 4 de la tarde, todos hacen sus peticiones y se termina cuando todos hayas terminado sus peticiones. Tarda aproximadamente 2 o 3 horas.

El 30 empiezan a hacer la comida que se le va a dejar al difunto, como el 31 se dedican a los niños, hacen dulces, comida para niño, el 1ro ya se cambia y se deja licor o lo que el adulto le gustaba comer. El primero, si en la familia tienen padrinos, se acostumbra visitarlos, se llevan regalos, comida, dulces y licor si se prefiere. El 2 de noviembre, si se tiene esposa o esposo, se acostumbra visitar a los suegros, igual con regalos.

El 31 se acostumbra hacer el k'oc'tain, se junta la familia para atar una res y se reparte en partes iguales, cada familia lo cocina para servir a los invitados, comúnmente en caldo de res o bisteces.

El 31 en la madrugada todos se juntan en la iglesia principal, junto con los tambores, cuetes y la santa bandera, que son estandartes con imágenes de santos, caminan hacia el panteón. Al llegar al panteón todos se colocan en donde está su difunto y encienden una vela en la tumba, rezan, todos en silencio y se retiran cuando la vela se haya consumido toda. Lo mismo se hace el 1 y 2 de noviembre.

Cuando las velas terminan de consumirse, se regresan todos juntos a la iglesia, donde hay una misa, terminan la misa y se regresan a su casa, esperando las visitas.

El 31 es el día de los ángeles, el 1 de noviembre es el de los santos y el 2 es el día de todos los difuntos.

Nos presentó a su familia, conocimos solo los alrededores de la casa porque nos comenzaron que la gente no permite que mucha gente entre, sobre todo turistas, existe un río en ese ejido, donde van todos ellos en semana santa pero que no dejan tomar fotos ni ir a los turistas para proteger su naturaleza.

Nos retiramos de ahí a las 5 de la tarde, caminamos hasta la carretera para agarrar un colectivo de regreso a Margaritas.

Día 2

Un día antes del 31 de octubre, nos avisaron que no podíamos llegar al recorrido de los tambores de la iglesia al panteón, porque la gente no nos conoce y no está permitido tomar fotos por el respeto a los difuntos.

Nos dijeron que podíamos llegar las 8 am, a la hora del regreso de los tambores y toda la gente, preguntamos si podíamos ir al panteón, pero nos dijeron que no.

El señor Genaro no estaba, así que no podíamos hacer ningún recorrido sin él.

Visitamos una casa donde tenían un altar, donde nada más estaban mazorcas, velas, flores e imágenes de santos.

A la iglesia no se pudo pasar porque solo la abren cuando hay misas

Nos comentaron que toda la comunidad es católica

Trabajo de campo en bibliotecas y museos

Comitán de Domínguez.

En el museo de la ciudad, se encontró antecedentes de los utensilios de alimentación encontrados en vestigios de pirámides por la cultura maya que se asentó en alrededores de Comitán y la Trinitaria. El asentamiento maya en estas localidades tenía maneras particulares y veneraciones a sus dioses y creencias sobre la muerte y entierros.

Dentro de sus innovaciones también se encontró la cerámica, que se inició en el sedentarismo y la agricultura, fue de esa época, según el museo de la ciudad. Los productos vegetales o animales que antaño se comían crudos o asados, ahora podían consumirse cosidos al poder exponer al fuego los recipientes de barro sin ser quemados.

Los objetos de barro tanto en los recorridos como en las excavaciones, nos muestran aspectos de la vida de las personas que las fabricaron, nos permite conocer si preparaban alimentos, si los consumían allí mismo o en otra parte, el avance tecnológico y la especialización del trabajo para la fabricación de las vasijas y figuras.

Los utensilios de piedra, en cambio, son de pedernal, obsidiana, sílex, tallados en forma de puntas de flecha o cuchillos, los cuales servían para cazar animales, destazar, cortar o usarse como armas. También hay utensilios de piedra pulida como metates, molcajetes, machacadores que se usaban para moler semillas y otros productos.

Para venerar a las numerosas deidades se construyeron centros ceremoniales con edificios para el culto como pirámides o templos, otra práctica ceremonial importante entre los mayas fue la de utilizar cuevas para ritos en donde depositaban ofrendas de objetos cerámicos. Los mayas utilizaban distintos sistemas de enterramiento desde depositar a los muertos en hoyos abiertos hasta hacer construcciones especiales llamadas tumbas.

Los mayas creyeron en la inmortalidad del alma y de la vida ultraterrena de ahí que surgiera la costumbre de depositar ofrendas a los muertos. En la cantidad y calidad de la ofrenda depositada se reflejó la categoría social del muerto.

Los antiguos habitantes de los asentamientos en Chinkultik y Tenam puente, enterraban a sus

muertos en ollas, esas fueron las primeras tumbas o en cuevas.

Las Margaritas, Chiapas.

En este municipio no se encuentra información de la etnia tojolabal, costumbres, tradiciones y practicas alimenticias. En la biblioteca pública esta una sección de Chiapas, donde información dedicada a los zoques y a los pueblos indígenas son los que más destacan, sin embargo, de los tojolabales existen lecturas de poesía, cuentos y cantos en la lengua original de ellos.

En la presidencia y el ayuntamiento la información con la que cuentan es muy poca, la ubicación, población y la información general de los ejidos del municipio de las Margaritas, como los habitantes; todo respecto a la población del municipio está por internet, con lo que cuentan es la información es turística, los lagos, las ruinas y los centros ecoturísticos cerca del municipio.

Dentro de las Margaritas, existe un museo de la ciudad, donde se cuenta la historia del municipio y de los primeros pobladores, los presidentes que han tenido el municipio y todo lo que ha evolucionado.

Éste museo está a cargo del maestro Rodolfo Salazar García, nacido en el municipio. Él nos proporcionó información sobre el municipio y las tradiciones que se siguen practicando hoy en día por los tojolabales.

Menciona que el inicio de las tradiciones tojolabales tiene que ver con el entorno religioso. En el año de 1852 se celebra la primera fiesta a Santa Margarita, era completamente religiosa, contaba con entrada de velas y flores en honor a ella, en esta época la población era un 80 por ciento indígena, de la etnia tojolabal. Ésta tradición se ha mantenido, tal y como la conocemos hoy. Anteriormente la celebración a Santa Margarita era solo 18 y 19 20 de julio, ahora la celebración ha cambiado porque se hace una feria en honor a ella, que empieza el 11 de julio, terminando el 20 del mismo mes.

Para marcar el inicio de la fiesta acuerdan las personas reunirse Yalcoc, a las 9 de la mañana, iniciación con velas y flores conocida como romería, a las 11 se empieza una actividad llamada cruce de banderas, donde cada comunidad lleva la bandera que los identifica y las personas van danzando y hacen un cruce de sus banderas a manera de saludo, hacen un agradecimiento a los santos. Se vienen danzando a la iglesia,

La celebración da inicio con la celebración del padre eterno en La Trinitaria, esta tradición de empezar ahí, sigue siendo la misma, las personas se reúnen en un lugar específico para dar inicio todos juntos a la entrada de velas y flores. En la Trinitaria piden lluvia para sus cosechas.

Estas fiestas realizadas por los tojolabales se veneran a varios santos en distintos lugares, como en la Trinitaria donde se celebra al padre eterno; las romerías se terminan en las Margaritas con una celebración a santa Margarita de Antioquia, donde igualmente se llevan flores y hacen rezos para agradecerle.

Uno de los motivos de las romerías es agradecer y pedir por las cosechas, al padre eterno, que les de lluvia para que crezcan sus cultivos y a santa Margarita para agradecerle la cosecha que les está dando.