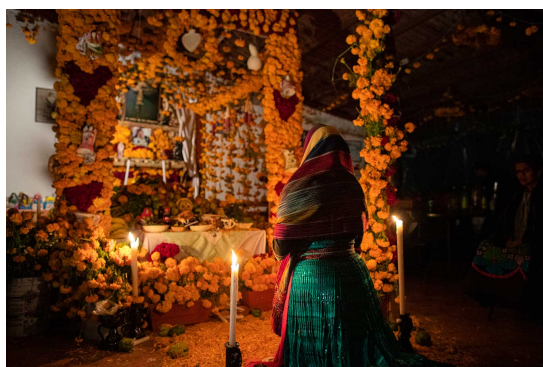


EL DÍA DE MUERTOS EN MICHOACÁN

Escrito por: Wendy Pérez
31/10/2022

La cocina del maíz, así como otros usos y costumbres indígenas, son parte fundamental de esta celebración para honrar y recordar a quienes ya no están.



En varias poblaciones de la zona lacustre michoacana, como en pueblos cercanos a Pátzcuaro, la festividad indígena dedicada a los muertos define usos y costumbres cada 1 y 2 de noviembre.

La promotora y cocinera Cynthia Martínez es una michoacana inmersa en reconocer sus raíces y visibilizar cómo estas festividades, además de ser Patrimonio Oral Inmaterial de la Humanidad, desde el 7 de noviembre de 2003, son ejemplos de la grandeza de aromas y sabores que adornan desde altares hasta panteones.

“Si realmente quieres ver la profundidad de la festividad, las opciones en Michoacán te llevan a sitios como Cuanajo, donde los altares se montan atiborrados de fruta -naranjas, mandarinas, guayabas, plátanos- y la característica es que al frente ponen unos caballitos que ayudan a cargar la fruta, pareciera un poco surrealista”, dice Cynthia sobre días de alegría, pues significa el regreso de los que ya se fueron.



Fotografía: Secretaría de Turismo de Michoacán

Explica que para los michoacanos es muy importante el Día de Muertos, mejor conocida como la Noche de Ánimas, especialmente en la zona lacustre. “Por ejemplo, en Santa Fe de la Laguna hacen altares de casa dedicados al muerto del año, no se va al panteón. La tradición dicta que todos los vecinos van a las casas de los que ya partieron llevando veladoras o flores y cada familia se prepara para recibirlos. Toda la casa se llena de flores y ofrendas, algunas en la

puerta como el cempasúchil indicando que en esa familia partió alguien”.

En estas poblaciones -Cuanajo y Santa Fe de la Laguna- como en todo Michoacán se preparan múltiples preparaciones a base de maíz como atoles, tamales y pozole.

“Es un **pozole batido** y preparan ollas y ollas que llegan a medir casi 50 centímetros de alto por 90 de diámetro. ¡Imagínate!, hay personas que suben a unas escaleras y con un cucharón están batiendo el pozole sin parar”.

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=AXgnGvUXyfU>

Cynthia, al frente del restaurante La Conspiración en la capital michoacana, narra que toda esta festividad se extiende a los panteones que también son vestidos espectacularmente con flores como el cempasúchil, un elemento clave del Día de Muertos.

“La comida es trascendental en todos los espacios, y se ven dos formas de representarla. La primera con los sabores que le gustaba comer y beber al difunto, y la otra con algunos platillos tradicionales, como los **tamales** o el indispensable pan de muerto.

“La cantidad de frutas es impresionante en sus altares y en los panteones, que decoran celebraciones rituales muy particulares. Por ejemplo, en Janitzio se realiza la caza del pato sagrado con lanza, el cual se cocina para dar de comer a quienes esperan a sus difuntos. Cada comunidad tiene los suyos, como sus danzas”.



Fotografía: Secretaría de Turismo de Michoacán

Aun siendo una festividad en honor a los que ya se fueron, los familiares y hasta los que visitan los altares nunca se van con las manos vacías. “En las comunidades se comparten cientos de tamales, siendo reina la **corunda** con maíz pelado y ceniza; el de pozole batido con chile en polvo, y los atoles, en especial los de piña y zarzamora, y en otras áreas se hace la **puzkua**, el de **jamaica** y el **purépecha**.”

Para Cynthia estas festividades son una gran oportunidad para reflexionar sobre la importancia de la conservación de nuestra cocina, basada en la milpa y nombrada la primera del mundo en ser inscrita por la UNESCO en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

“Yo creo que a 12 años del nombramiento muchos estados siguen trabajando en conservar su cocina tradicional incentivando a los locales a que ofrezcan sus recetas el 1 y 2 de noviembre, pues es la oportunidad de hacerlo. Y a los visitantes que prioricen la experiencia gastronómica completa, ya que se encontrarán a las orillas de la carretera salchipulpos, hamburguesas, papas y otros productos procesados que lejos están de la verdadera cocina michoacana, paradigma empleado para lograr el nombramiento de Patrimonio en 2010”.

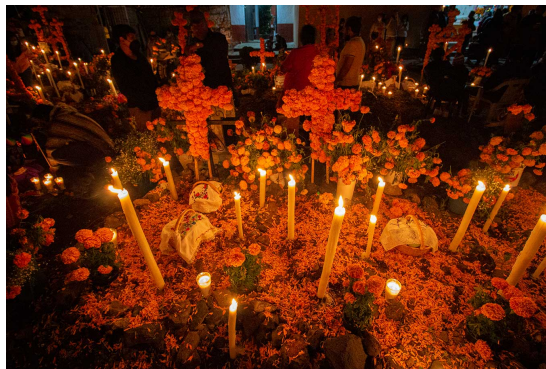


Fotografía: Secretaría de Turismo de Michoacán

La chef nos deja una ruta que ella ha recorrido durante décadas en su investigación de campo. Vistazo a la Festividad Indígena Dedicada a los Muertos.

“Si vienen a **Michoacán** yo les diría que se fueran por la carretera vieja, que va de Morelia hacia Capula, y se detengan a ver y conocer este pueblo alfarero reconocido por sus catrinas de barro.

“El paso puede continuar hacia Santa Fe de la Laguna que como ya les conté es impresionante en sus altares de casa, son hermosos y es importantísimo que pidan permiso a los familiares para verlos y lleven siempre alguna ofrenda, desde una vela a fruta, a manera de pésame.



Fotografía: Secretaría de Turismo de Michoacán

“Otra parada para entender la profundidad de esta fecha es Arócutin, que tiene una iglesia con el cementerio en su patio, donde los locales bellamente llenan sus tumbas con cirios y veladoras, muy respetuosos a la tradición.

“Son ejemplos de sitios que preservan el verdadero significado de la fiesta. Conocimiento que puedes complementar haciendo paradas en San Francisco Uricho con sus arcos de flores que en la cultura purépecha simboliza un puente para purificar el alma; o Tzurumútaró, donde lo mejor es visitarlo a las 3:00 o 4:00 am para respetuosamente admirar los laberintos que se forman entre las tumbas de su cementerio. Te corta el aliento, así de mágico es el Michoacán profundo”.

De nuevo, el llamado de Cynthia es trabajar en conjunto para que no se pierdan los elementos de identidad de las culturas indígenas: “nosotros no nacimos en una comunidad indígena y no nos corresponden esos usos y costumbres, pero sí respetarlos para que perduren y sintamos ese orgullo de ser mexicanos, una nación llena de matices”.



Fotografía: Secretaría de Turismo de Michoacán