

Trasfondo



ALTAR TÍPICO yucateco.
CORTESÍA/MARIANA ZAPATA

Así se vive el

DÍA DE MUERTOS EN YUCATÁN

POR MARIANA LUCÍA ZAPATA
Especial/el Nuevo Herald

En México la muerte no se teme, se celebra. Aquí, a principios de noviembre se festeja el Día de Muertos, una de las tradiciones más emblemáticas del país. Este hermosísimo ritual de orígenes prehispánicos que se juntaron con tradiciones españolas honra la vida de aquellos que ya partieron y que, según el mito, pueden regresar a visitarnos en estas fechas. Cada región tiene sus propias costumbres, pero en Yucatán, uno de los centros de la cultura maya, se vive Hanal Pixán (el nombre que se le da aquí al Día de Muertos) de una manera autóctona y única.

Aunque en estados como Michoacán los altares se hacen en las mis-

mas tumbas, en Yucatán el centro de las festividades es el hogar. El rito empieza en el cementerio con la procesión para las almas. Yendo a las tumbas de sus seres queridos, los yucatecos cantan y prenden velas para guiar a sus almas de vuelta a casa, donde les espera un altar con flores, comidas y bebidas. “El vaso de agua no puede faltar” para que las almas no sufran de sed después de su viaje, dice Guadalupe Paredes Quintal, una mujer proveniente del pequeño pueblo de Chocholá ubicado a las afueras de la ciudad de Mérida. La comida siempre se le sirve al altar antes que a los vivos: “primero comen los invitados”, explica Doña Paredes riendo.

Presenciar este rito es innegablemente conmovedor. El primero de noviembre es Hanal Palal,

dedicado a los niños, cuyos altares también ofrecen muchos dulces y juguetes que alguna vez fueron predilectos. La inocencia presente en estos altares es punzante, recordándonos la magnitud de la pérdida a la vez que nos hace apreciar la importancia de seguir conectado con las personas cercanas a nuestro corazón aún cuando han partido. Al día siguiente, Hanal Nucuch, se le da la bienvenida a las ánimas adultas. A diferencia de otras regiones, en Yucatán la celebración continúa por el resto del mes. Según Doña Paredes, los altares se vuelven a poner una semana después de Hanal Pixán y también el 30 de noviembre, último día en el que se les permite a los espíritus venir a visitarnos.

En maya, Hanal Pixán significa “comida de las

ánimas”, lo cual evidencia la importancia de la cocina en esta celebración. Luis Ronzón —chef del aclamado restaurante de alta cocina, Ixi'im, en Chablé Yucatán, un hotel de lujo en Chocholá— explica que hay dos platos principales yucatecos que se consumen en esta época y que no se encuentran en ninguna otra parte del país: el relleno negro (hecho con pavo o cerdo, chiles y una mezcla de especias llamada recado) y el pib (o mucipollo), siendo este último el más emblemático de la región. El pib es tanto un horno maya subterráneo como el tipo de tamal que se come en Hanal Pixán, el cual se cocina bajo tierra envuelto en hojas de plátano para darle una textura dura y sabores profundos y complejos. Cada bocado es ahumado, picante y crujiente a la vez y se disfruta

tanto que es factible creer que alguien volvería a la vida solo para disfrutar de este plato.

No siempre es fácil para los extranjeros ser testigos de Hanal Pixán, ya que es una celebración íntima que se lleva a cabo principalmente en casa. Sin embargo, hay varias opciones para aquellos que quieran vivir esta mágica experiencia. En el centro de Mérida se puede acompañar a la procesión de las almas que empieza en el Cementerio General. Varios hoteles del estado también llevan a cabo sus propias celebraciones. El chef Ronzón, por ejemplo, crea un menú especial de Hanal Pixán en Ixi'im que reinventa tradiciones yucatecas sin perder la esencia de los sabores regionales. Chablé Yucatán también cuenta con un interesante programa durante estas fiestas. Por

ejemplo, se hace la procesión de las almas, liderada por locales de Chocholá y se arman varios altares en la propiedad, a veces en estilos típicos de diferentes regiones. También hay actividades como desfiles de Catrinas o un ritual en el que se escribe mensajes a los que se han adelantado para entregarlos como ofrenda al cenote de la propiedad. Por supuesto, se puede probar un delicioso pib tradicional.

El Día de Muertos celebra la vida de nuestros seres queridos y el tiempo que compartimos con ellos. También celebra la bella promesa de que aún después de la muerte, podremos venir a compartir un delicioso plato de nuestra comida favorita con aquellos que nos recuerdan con cariño.



CORTESÍA/GUSTAVO MOGUEL

PAN DE muertos.



CORTESÍA/GUSTAVO MOGUEL

VELA RODEADA de pétalos de cempasúchil en un altar.



CORTESÍA/GUSTAVO MOGUEL

CALAVERAS DECORANDO el camino hacia un altar.