



**¿POR QUÉ COMEN NUESTROS MUERTOS?
MESA DE DIFUNTOS EN LA COSTA DE ECUADOR**

**WHY DO OUR DEAD EAT?
ALTAR OF THE DEAD ON THE COAST OF ECUADOR**

**POR QUE OS NOSSOS MORTOS COMEM?
MESA DOS DEFUNTOS NA COSTA DO EQUADOR**

ÁLVAREZ LITBEN, S.

Universitat Autònoma de Barcelona

Silvia.alvarez@uab.cat

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-9092-1764>

Recibido: 25/03/2025

Aceptado: 15/05/2025

RESUMEN

La celebración de difuntos durante los días 1 y 2 de noviembre es un ritual pan-americano que se practica especialmente en las comunidades nativas. En la costa de Ecuador cada año a través de la comida se convoca a las almas a que regresen para compartirla con la familia que las recuerda. Las almas invocadas, infantes y adultas, son invitadas a disfrutar una gran cantidad de alimentos que se les preparan expresamente. Este ritual transcurre en numerosas comunas ubicadas en las provincias de Guayas, Santa Elena y Manabí. A través de un prolongado trabajo de campo en la región, a lo largo de varias décadas, hemos recuperado información y testimonios que nos permiten comparar cambios y continuidades en la preparación de las

comidas y productos que se ofrecen. No solo disfrutaban las almas sino toda la familia congregada y toda la gente, adulta e infantil, que esos días visitan las casas donde se consume y comparte. Aunque numerosos impactos desde la época colonial han transformado la forma de comer, los ingredientes, y el acceso a los recursos, la vigencia del ritual cobra sentido como mecanismo de auto referencia y contraste con la cultura blanco-mestiza. La comida, más allá de su función de cuidar alimentando a las almas, promueve la cohesión social y reafirma su identidad colectiva. Las almas regresan para comer, pero también como signo de espiritualidad que reconoce la conexión entre dos estados, la vida y la muerte, para activar la memoria ancestral, y reivindicar los derechos.

Palabras clave: Comida, difuntos, Ecuador, resistencia, cohesión social.

ABSTRACT

Why do our dead come to dinner? A feast in the Ecuadorian coast.

The yearly celebration for the dead- on November 1 and 2 is a Pan-American ritual practice, especially in native communities. On the coast of Ecuador, each year, the dead are summoned by the family to return and share. The invoked souls, both children and adults, are invited to enjoy a large amount of food prepared specially for them. This ritual takes place in numerous communities located in the provinces of Guayas, Santa Elena, and Manabí. Through extensive fieldwork in the region over several decades, we have collected information and testimonies that allow us to compare changes and continuities in the preparation of the meals and products offered. Not only do the souls enjoy the food, but also the entire congregated family and all the people, adults and children, who visit the homes where the food is consumed and shared on these days. Although numerous impacts since the colonial past have transformed the way we eat, the ingredients, and access to resources, the ritual's relevance makes sense as a mechanism of self-reference and contrast with white-mestizo culture. Food, beyond its caring function of nourishing the souls of the deceased, promotes social cohesion and reaffirms collective identity. The souls return to eat, but also as a sign of spirituality that recognizes the connection between two conditions, life and death, to activate ancestral memory and reclaim ethnic rights.

Keywords: Food, deceased, Ecuador, endurance, social cohesion.

LA COMIDA ANCESTRAL EN LA COSTA ECUATORIANA

Desde hace siglos en muchas regiones de la Abya-Yala indígena, se ha incorporado el calendario litúrgico de la Iglesia católica que celebra la fiesta de Todos los Santos y los Fieles Difuntos el 1 y 2 de noviembre. Esta rápida apropiación tuvo que ver según Johansson (2003) con la tradición previa de la fiesta de “los muertos pequeños” y la de “los muertos grandes”. Hacia 1579 fray Diego de Durán menciona que los indígenas nahuas mantienen la costumbre antigua de celebrar a sus difuntos esos días, ofreciéndoles “dinero cacao cera aves y fruta semillas en cantidad y cosas de comida” (en Johansson, 2003:202). Esta asimilación de la celebración católica se extiende desde Mesoamérica hasta el norte de Argentina donde el ritual se manifiesta combinando elementos de ambas tradiciones. La ofrenda de comidas se fusiona con la inclusión de velas, cruces, plegarias, flores, imágenes religiosas y alimentos europeos (Lagarriga, 2006; Malvido, 2006; Pintado, 2006; Nielsen, 2010; Salvucci, 2016, 2012). Esto sucede también en la costa de Ecuador donde los días 1 y 2 de noviembre numerosas familias comuneras celebran el regreso de las almas de su parentela fallecida. Los linajes se congregan en la casa de alguna persona antepasada por línea materna o paterna para invocar almas ancestrales. En algunos casos se trata de infantes, menores de 12 años, y en otros parientes hasta la tercera generación de distancia social. Recuerdan sus nombres porque las personas mayores las repiten todas las veces que sea necesario hasta que las jóvenes las aprenden. No importa si han conocido o no a sus ascendientes directos lo importante es que las veteranas y veteranos de la familia lo indiquen. Estas familias que celebran el ritual viven en Comunas reconocidas desde 1937 por el Estado mediante la Ley y Régimen de Comunas que reemplazó a las “Antiguas Comunidades Indígenas” sobrevivientes del impacto colonial. Ellas se reconocen como descendientes de los antiguos Huancavilcas, aunque no usen la palabra indígena sino nativos, para decir que siempre han vivido en estas tierras por posesión ancestral y herencia colectiva (Alvarez, 1999). Esa identidad, manifiesta en declararse Comunas ancestrales Huancavilcas, es un principio de integración como sujeto colectivo, y evidencia su conciencia de pertenencia. Se trata de un grupo reconociblemente diferente de gente, que forma parte de una sociedad mayor, la ecuatoriana, pero que posee una serie de rasgos distintivos, específicos y con nombre propio. Podemos sin lugar a duda decir que se trata de un grupo étnico. Su resistencia como colectivo se manifiesta en procesos de acomodamiento al contexto mayor dominante. Los cambios de etnónimo, de Huancavilcas a Comuneros significan una “estrategia de existencia” para sobrevivir como grupo, su modo de vida particular, su cultura, y conservar su territorio como el

espacio donde ejercer sus derechos colectivos. Ese espacio geográfico adquiere identidad étnica como territorio de referencia colectiva, como medio de reproducción material, social y simbólica, y como lugar de enunciación de poder político del grupo que lo ocupa hasta nuestros días (Alvarez, 2011). Aunque su identidad asumida es ser descendientes de los “antiguos” con derechos ancestrales sobre sus territorios las instituciones del Estado, especialmente el poder judicial, le niegan su carácter étnico frente al despojo de sus tierras. Al no haber mantenido alguna lengua original, o formas particulares de vestimenta, o viviendas tradicionales, se los considera aculturados y se los registra en los censos como población mestiza (Alvarez, 2017). Pero hasta el año 1803 la población nativa de toda esta región permaneció reducida en “pueblos de indios” que conservaron un espacio territorial y cierto grado de autonomía en la reproducción de su modo de vida particular. Su organización social se estructuró en linajes patrilineales endógamos que tomaban decisiones sobre los extensos territorios colectivos. Su inserción en el mercado a partir del impacto colonial se produjo con su conversión en ganaderos (vacuno, caballar, porcino) la venta de productos locales (paja toquilla, tintes, tejidos de algodón, fibras, sal, etc.) y la adopción de la lengua española. Esto les permitió articularse y acumular un cierto capital monetario que se invirtió en adquirir tierras a la Corona española y luego al gobierno de la República, destinadas para el “Común de indios” (Alvarez, 1999; 2011). Durante los dos siglos de encierro en las Reducciones estos pueblos se reorganizaron y desarrollaron una economía para el mercado y otra de auto subsistencia, por lo que han mantenido con el grupo dominante relaciones de interdependencia pero asimétricas. Por los testimonios, crónicas y descripciones sabemos que mantenían una “alimentación sana” y una vida longeva. Desde el siglo XVI se menciona que los indígenas se alimentan principalmente con venados, pescados, maíz, yuca, camote, frejoles, habas, ajíes, maní, diversas calabazas, cuentan con numerosas aves domésticas como palomas, pavos, patos, y árboles frutales y huertos en los que cuentan con cacao. La auto subsistencia de la población indígena estaba garantizada en la medida que mantenían una relativa autonomía política de la ocupación colonial a cambio del pago de tributos para el mercado. Muchas de las Relaciones de la época hacen referencia a la imposibilidad de obtener trigo o criar “ovejas de Castilla” en la costa (Relación General de las Poblaciones del Perú, 1568-71:61, Salazar de Villasante, 1568-1571, Descripción, 1605, Requena, 1774). La forma de auto subsistencia se consigue entonces combinando la producción marítima con la del bosque seco tropical que permite el desarrollo de chacras durante los copiosos inviernos y cacería de fauna silvestre. Salvo por el venado se enfatiza que la dieta básica es de pescado, maíz y diversidad de vegetales. Desde la colonia

se introducen nuevos productos que se volverán populares como el arroz, el plátano, el café, carne vacuna, porcina y pollo. Predominan sin embargo los alimentos ancestrales que van siendo desplazados o combinados con los que ofrece el comercio. Esta condición de una alimentación fundamentalmente local se sostiene prácticamente sin cambios hasta que la población comienza a depender del comercio urbano que va penetrando en los territorios. En el Siglo XX una vez que se abren vías de comunicación después de la II Guerra Mundial, se producen fuertes cambios ecológicos por las intensas sequías y deforestación de los bosques, desapareciendo los grandes rebaños de ganado y muchos de los cultivos en los terrenos agrícolas. También ingresan a los territorios comunales múltiples productos procesados que contienen azúcares, harinas refinadas, aceites vegetales, potenciadores de sabor, etc. que pretenden desplazar la alimentación producida por la propia comunidad. La comida ha constituido un referente de identidad para la población nativa de la costa ecuatoriana por el tipo de productos propios de su región, la combinación particular con los ingredientes que van ingresando paulatinamente desde la colonia hasta nuestros días, y la forma de compartirlos. De aquí que la cocina es considerada una configuradora de identidades y memorias colectivas a través de la cual se afirman pertenencias sociales y referentes diferenciadores. “La cocina facilita ejercicios de afirmación de todo lo que somos o consideramos hace parte de nosotros”. (Unigarro Solarte, 2010:88). Por eso la alimentación debe ser entendida como un fenómeno que permea tanto los aspectos biológicos y sociológicos y contiene expresiones culturales de cada grupo que la práctica y la dota de sentido (Contreras, 2007). La región de la costa ecuatoriana, especialmente la provincia de Manabí permaneció bastante aislada por la falta de infraestructura de comunicación y caminos hasta la primera década del Siglo XXI. La inversión en obras públicas aceleró la interacción entre las mismas comunidades y con zonas fuera de la región por lo que se incrementaron los intercambios y creció la presencia de población turística con demandas propias. Como ha sucedido en otros casos (Nájera Castellanos y Alvarez Gordillo, 2010) los cambios en las prácticas alimenticias que se observan se deben principalmente a la apertura de nuevas vías de comunicación, migración a las ciudades, instalación de servicios de salud con nuevos programas de alimentación, educación, y sobre todo el desplazamiento de la agricultura de subsistencia por el despojo de tierras para el monocultivo y el turismo (Lager, 2016). A esto se ha sumado, con la globalización, la introducción de nuevos rituales como Halloween que dependen del imaginario comercial urbano. Finalmente existe la propuesta gubernamental de patrimonializar el evento de la mesa de difuntos condicionando a los actores sociales al marco de las exigencias de las políticas públicas para recibir

reconocimiento y apoyo. En lugar de respetar la intimidad del ritual en los respectivos hogares, las políticas culturales de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) como los Municipios, promueven ferias de competencia, abiertas al público sobre todo turista, como mecanismo para promover la fiesta durante ese feriado nacional. De tal manera que lo que se expone en las mesas ya no es la comida que le gustaba a ciertos difuntos sino especialmente pastelería muy adornada y llamativa y decoraciones que combinan los colores de Halloween con disfraces de los equipos competidores. La mesa de difuntos en las viviendas comunales sin embargo expone todavía la diversidad de productos y alimentos que no solo se consideran favoritos de las almas que se convocan, sino que expresan la identidad ancestral. La comida que se sirve a las almas que regresan cada año se convierte en un marcador de la ancestralidad y una frontera de alteridad. Esto se vive con emotividad ya que si no se pone la mesa los muertos “se van tristes”. El ritual de difuntos condensa de manera simbólica a través de la comida y de la reunión familiar un rasgo de espiritualidad que identifica a los descendientes con las almas de sus antepasados. Es a través de la comida, y especialmente el maíz, que se construye la relación entre los seres vivos y muertos. Este ritual ya fue abordado desde un enfoque estructural mostrando que condensa diversos significados, pero reproduce en su secuencia una lógica que permite entender que cada una de las unidades temporales significativas vuelven efectiva sus fines y propósitos. En términos generales la eficacia poderosa del ritual a lo largo del tiempo se consigue al conectar vivos y difuntos en el interior de la familia, cuando estos hacen acto de presencia en la casa del linaje (Fons y Alvarez, 2024). En este artículo planteamos que, aunque se han producido muchos cambios en los productos y comidas que se ofrecen en las mesas de difuntos, esto no ha repercutido en la estructura del ritual que sigue manteniendo su sentido de referente de identidad para los descendientes de la sociedad nativa. Un modo de representarse, distinguirse y asumirse frente a otros grupos a partir de su concepción y relación con sus ancestros. Un constructo social que nos interpela a preguntar ¿quién y para que dar de comer a las almas difuntas? Nuestra mirada se centra en el simbolismo y significado de la comida (López García, et. al., 2016) durante el acto ritual de convocar a las almas antepasadas y las almas perdidas de manera muy temprana, las “almas chiquitas”. Aunque el tipo de comidas que se ponen en la mesa, tanto para infantes como para adultos, manifiesta los cambios intensificados con la globalización, se mantiene el simbolismo y significado de los productos que no pueden faltar. En todo este proceso las mujeres son las protagonistas centrales, acompañadas en ciertos momentos por hombres de la familia. La mesa combina productos del mar, aves, cosechas de árboles, y cultivos tradicionales. Sin

embargo están excluidos del sacrificio y ofrenda los grandes animales como cerdos, vacas, chivos que ingresaron con la conquista española. Pero se incorporan bienes de consumo de los mercados (arroz, fideos, bebidas gaseosas, caramelos, etc.) que son los que más dinámica presentan por las influencias de las ciudades. Los nuevos platos de comidas han actualizado la celebración, han otorgado sentido a las generaciones más jóvenes, y mantienen abierta una puerta de comunicación con el mundo blanco-mestizo dominante. Parte del repertorio culinario actual depende del acceso a ciertos productos nativos que se echan en falta, o ciertos platos que requieren un laborioso trabajo de preparación como el dulce de maíz. Pero la mesa de difuntos mantiene su vigencia entre la población de todas las edades legitimando su ancestralidad y su arraigo en el territorio comunal como espacio de experiencia compartida y sentido de pertenencia. La información ha sido recuperada a través de trabajo de campo con observación participante durante investigaciones en diversas Comunas desde la década de los 80 hasta la actualidad. La revisión de materiales etnográficos registrados en distintos momentos en los diarios de campo nos permite hacer un análisis comparativo de las renovaciones e impactos a lo largo de varias décadas. Hemos prestado atención en este caso al papel que cumple esta comida anual como vector de cohesión social y resistencia para defender los derechos colectivos comunales. Siendo que las Comunas aún conservan la propiedad colectiva de su territorio, mantienen procesos organizativos asamblearios y tienen una relativa autonomía política, estos encuentros de culto y devoción fortalecen su tejido social y su proyecto de vida comunal. En el acto ritual se activa la memoria sobre la ancestralidad para que también las nuevas generaciones participen y asuman su identidad comunera (Fons y Álvarez, 2024).

¿QUÉ COMEN LAS “ALMAS CHIQUITAS”?

La preparación de la mesa y las distintas responsabilidades incluye a diferentes generaciones, pero son las personas mayores las que dirigen el ritual y las jóvenes las que ejecutan las actividades. La organización se desarrolla a lo largo de varios días e intervienen los que viven en las Comunas y los migrantes de las ciudades, e incluso del extranjero, que regresan especialmente para esas fechas. Se planifica con tiempo y se preparan las aves que se van a sacrificar, la lista de ingredientes que se van a usar para elaborar las diversas comidas, y los productos especiales para ciertos platos como el tradicional dulce de maíz. Se requiere la colaboración de un gran número de participantes para alcanzar el objetivo de ofrecer durante dos días

comida abundante para las almas y para toda la parentela que llega o los visitantes que pasan.

“Nos unimos aquí y esta es nuestra casa grande, aquí es la casa familiar porque esta es la casa de mi abuela y todos venimos aquí, por ejemplo yo no vivo aquí pero por esta ocasión estoy aquí, mis cuñadas cuando vienen de visita no vienen aquí, pero para esta ocasión todos venimos aquí, mi tía la que vive allá por el centro del pueblo así mismo, todos vienen aquí, entonces que es una congregación una unión de la familia para estas fechas aquí, por ejemplo para las fiestas del pueblo también venimos, pero no venimos aquí, ahí cada uno va a su casa, pero para estas fechas todos nos juntamos aquí.” (Gisella G.T. 30 años)

Las mujeres de la casa asumen el liderazgo de todas las actividades en la cocina desde la noche del 31 de octubre y preparan la comida dedicada a las almas pequeñas. Son jornadas extenuantes durante las cuales las cocinas y hornos de leña permanecen encendidas y las conversaciones se extienden hasta la madrugada. Las mujeres guardan, generación tras generación, la memoria de las comidas “que les gustaban a ellos” para replicarlas y enseñarlas a las más jóvenes. La víspera de la noche del 1 de noviembre tiene que estar listo también el lugar donde se servirán las comidas, que generalmente para “las almas chiquitas” se coloca en el suelo, sobre un petate o estera de fibras, con un mantel blanco. Todo el sitio se cubre con una “tolda” o cubierta blanca que otorga intimidad a la niña o niño que se espera regrese a comer sus platos favoritos, “en la mesa solo se ponen la vajilla es pura de enlozado, no se pone nada de plástico”. Tratándose de infantes se preparan sobre todo huevos de gallina hervidos y partidos en un plato. Además, se agregan numerosas golosinas que generalmente consistían en “coladas” de avena elaborada con agua, canela, pimienta dulce, clavo de olor, anís y frutas como piña o maracuyá, también camote morado asado en los fogones. Además, se colocan en la mesa dulces diversos de chocolate, y arroz con leche de vaca. Antes se podía ofrecer algún tipo de caramelo de miel de caña o melaza. Siempre se agregan frutas como obos o “ciruelas de fraile”, sandía y piña. Desde nuestras observaciones en la década del 80 vemos que se usaba panela en lugar de azúcar refinada para cocinar y se trataba de usar el fogón de leña porque no existían las cocinas a gas. También era infaltable el “pan de muerto” que se encarga en alguna panadería del pueblo que funciona especialmente esos días. Este pan actualmente es de harina de trigo, pero originalmente se ponía en la mesa un pan de yuca o maíz cocinado en los hornos caseros. Con la modernización y globalización ingresaron a la mesa numerosos dulces industriales procesados que se adquieren en los comercios urbanos a donde se viaja especialmente para conseguirlos. Las bebidas también han cambiado ya que además

de los jugos de frutas se añaden ahora gaseosas comerciales, yogures, papillas o compotas industriales. La mesa de las almas pequeñas puede estar decorada con una simple vela para orientarla y que llegue siguiendo la luz, o además con numerosos objetos y retratos vinculados a la criatura. Una vez que las almas se han servido y disfrutado del banquete que la familia ha preparado se invita a pasar a niñas y niños que recorren las casas cantando y pidiendo comida. Antes de ingresar recitan “ángeles somos, del cielo venimos, pan pedimos, si no nos dan no venimos más”. Representan así a las almas que reclaman que haya comida en la mesa porque si no, no regresaran el próximo año. Cambian los sonidos, los olores, los sabores, y las Comunas se llenan de gente en movimiento todo el día con infantes que recorren todas las casas posibles degustando su especialidad.

“Primero vamos donde una señora que se llama Filomena que es por allá en una casa blanquita, y adentro que está una cama pone los panes que ya mismo la va a poner en la mesa y nosotros vamos a pedir. Después de ella nos vamos allá por este caminito por aquí nos comemos, llevamos nuestras funditas o por si acaso no nos alcanzan nos dan fundas y ahí ponemos lo otro que nos dan y de ahí vamos a las otras casas que nos den pan.” (Ariana V.C., 8 años)

Ese día se predominan las voces infantiles, los juegos y encuentros entre parientes que no se veían hace mucho tiempo. El regreso de los infantes con sus familias se da desde la década de los años 70 consecuencia de las prolongadas sequías en la región que los obligaron a migrar a las ciudades. Con gran respeto saludan a la gente mayor que a veces casi no los reconoce por el tiempo transcurrido. Las casas permanecen abiertas hasta la noche, porque toda la comida preparada debe consumirse o repartirse hasta el final. Aunque se han introducido, múltiples alimentos procesados sobre todo para los infantes y adolescentes, diversos productos de la misma comunidad están presentes en la mesa de las “almas chiquitas”. Con la globalización se incluyeron en la mesa golosinas o comidas que contienen azúcares, harinas refinadas, aceites vegetales, potenciadores de sabor, o lácteos como yogures y quesos que han desplazado su producción tradicional como ganaderos. “mis abuelos ponían hasta el queso entero, porque mis abuelos yo que recuerdo mis abuelos eran ricos, tenían bastante vacas, ponían quesos, la porción de la crema de la vaca, maduro asado, eso era lo natural de ellos” (Marta T.L., 70 años). Incluso el pan de muerto imprescindible en todas las mesas introduce la harina de trigo desplazando el tradicional dulce de maíz. Durante la ceremonia se busca recuperar en la comida la memoria, compartir en cada casa la comida más apreciada por el alma difunta y traerla al presente aunque solo ese día se

le cocine. Se le prepara comida especialmente para recordar una historia personal pero también para compartida con otras niñas y niños que visitan la casa. Esto especialmente se expresa en los recorridos de los críos que prueban las especialidades de cada cocina e intercambian de sus bolsas lo que han conseguido. Para los críos que se pasan jugando en las calles y saboreando delicias, esta experiencia los transporta a otra época, a veces muy lejana e inimaginable si no fuera por los sabores y colores que se les ofrecen. Una experiencia que solo la interiorizan ese día en sus Comunas no importa si viven en las grandes ciudades o en el extranjero, y pasa a formar parte de su construcción como personas y de su identidad. Las almas pequeñas son incorporadas al grupo social creando vínculos entre los críos que corren, ríen, comen y las almas que regresan a disfrutar y sentirse parte de la festividad colectiva.

DE LA COMIDA ANCESTRAL A LA POPULAR

Entre los mayas-ch'orti's en el oriente de Guatemala también se preparan importantes banquetes de comida durante el mes de noviembre, invitando a comer a las almas en las celebraciones denominadas sikines. En esas ocasiones se adornan las mesas y se las provee de abundante comida seleccionada para promover principios sociales que la comunidad valora (López García, 2000). Sin embargo, son criticados por sectores religiosos (evangélicos y católicos) por el hecho no sólo de que se ofrezca un espléndido banquete a las almas, sino que se acepte que después de su visita, cuando estas han comido, no se puede volver a aprovechar. Esta práctica que hace al mantenimiento de la cohesión comunitaria creando vínculos, sin embargo, es calificada como parte de un “pasado mostrenco” que dilapida grandes cantidades de comida (López García, 2001: 96)

En las Comunas de la costa de Ecuador, todo el banquete de comidas se consume, comparte y redistribuye a lo largo del día a los distintos miembros de la familia y a las visitas que llegan de otros lugares. Aunque en esta región la iglesia católica también quiso acabar con estas prácticas y se negó a ofrecer misas en los cementerios, prohibió llevar comida a las tumbas, y los nuevos intermediarios religiosos evangélicos apartaron a muchas personas del ritual, acusándolos de paganos, idólatras, e ignorantes, la comunidad ha sabido responder. Se han generado estrategias para continuar expresando la cosmovisión nativa ya sea reafirmando o encontrando fórmulas de cohesión social para integrar a la comunidad y robustecer vínculos. La fuerza simbólica de la comida consigue todavía cohesionar a toda una comunidad que se siente

participe y construye una relación de afectividad y sentimientos compartidos, esto se evidencia con algunos ejemplos. Cuando se lamenta a quienes abandonan la tradición porque se han convertido al evangelismo y no cumplen con la responsabilidad de recibir a las almas que regresan a buscarlos.

“[...] nos sorprendió porque la chica acá llegó y nunca le dijo que era su nieta solamente que andaba buscando a su familia y no la había encontrado es porque ella venía porque su mamá venía todos los años a ponerle su mesa aquí [...] la mamá se ha cambiado de religión, si la mamá se cambió de religión, si la mamá se cambió de religión y ya no venía.” (Conversación de mujeres en la cocina).

Una vez que se levantó el impedimento del COVID dejando fuertes pérdidas económicas en las familias comuneras también se tomaron acciones para mantener la cohesión social y construir nuevas fórmulas para relacionarse con sus antepasados. En el caso de la Comuna Olón esta organizó una mesa colectiva en el cementerio que favorecía a las familias que ya no podían ofrecer la mesa en sus hogares. Se unieron todas para elaborar una comida común, y oficiar allí el ritual durante la noche, incorporando música y relatos sobre las almas invocadas. En el caso de los más jóvenes la habilidad ha sido incluir en la mesa actual productos del mercado que son populares para que se sumen al disfrute.

“Gracias a Dios no sabemos dejar, comemos, porque todo lo que uno pone por ejemplo lo que ya no vienen los niños por ahí se queda un platito nos lo repartimos y comemos todo para que no quede nada para el otro día el otro día se vuelve a cocinar no se tiene nada que dejar.” (Justina Piedad A. 86 años).

La misma noche del 2 de noviembre las cocinas no se detienen y se están preparando los platos preferidos de las almas de “los difuntos mayores”. Se deja de lado la comida diaria y se vuelve al pasado, es la comida de la celebración. Se hace referencia generalmente a las y los abuelos o bisabuelos de las generaciones vivas. Igual que las almas pequeñas, estas regresan, pero cargadas de recuerdos de una larga vida compartida, así como enseñanzas y deberes heredados. Nuevamente se abre el puente de comunicación entre los dos planos de existencia, el de la gente viva que los espera y el de la ancestralidad que los visita. En su memoria cultural los testimonios transmiten la historia vivida como comunidad desde su posición existencial subalterna. Esta historia es dividida en tres tiempos: el de los antiguos (antes de la colonia), el de los renacientes (los sobrevivientes al impacto colonial), y el tiempo de los actuales (Alvarez, 1999). En ese largo proceso, cuando se tiende la mesa para los ancestros, se están auto representando como descendientes de

la población nativa Huancavilca. Según el año de defunción le prepararan la comida sus descendientes directos, hijas e hijos, o hermanas, hermanos, nietas o nietos. Alguien de la casa del linaje los nombrará y recordará que les gustaba comer. Y aunque constituya un gasto importante para la familia es un homenaje respetuoso ofrecerles algo en la mesa.

“La pongo por mi mamá es costumbre ancestral es una costumbre señorita desde que yo nací, esto ya estaba, el día que nos muramos nosotros asimismo tendrán que seguir así sea un pan con una taza de café (Guilla T. L., 60 años) y bien nos dijo ella por si acaso no tengamos como poner el pan, pero un pollo si han de tener porque si son mujeres para criar un pollo, si así nos decía ella.” (Marta T. L., 70 años).

Para las almas mayores se prepara en una mesa lo más amplia posible en la que se tienden manteles blancos y se oculta detrás de una tolda también blanca como la vajilla de loza que se colocará entre alguna vela ocasional. No se pone ningún símbolo religioso y solo se dicen algunas palabras que convocan a las almas. Este ensamble de blancos contrasta notoriamente con el colorido de los alimentos que se ofrecen predominando los rojos y morados.

Una de las ofrendas más importante es el pan de muerto, este se adquiere en grandes cantidades para distribuir durante los dos días del ritual. Las panaderías trabajan intensamente bajo presión por la alta demanda. Antes las familias preparaban su propio pan y alquilaban los hornos a las panaderías.

“Mi panadería es la mejor porque todos los años yo rechazo antes clientes porque no abastezco para hacer demasiado porque necesitamos manos para trabajar. Atiendo por ahí desde (las) dos de la tarde ya comienzan a venir la gente están en fila esperando el turno como van llegando se les va despachando. Una persona a veces manda a hacer 150 dólares otros mandan a hacer 100 otros 80 otros 70 depende también de su situación económica, mañana sigo trabajando amanezco porque (nosotros) trabajamos siete días sin dormir nada, si sin dormir.” (Yuvani C.P., 70 años, Angie S.C. 30 años).

Con forma antropomorfa el pan recuerda a las personas difuntas, y se considera imprescindible en todas las mesas ya que su figura representa las almas ausentes. Desde la etnohistoria se ha interpretado que este pan sustituyó el paseo de las momias en el Tahuantinsuyo ya que esa ceremonia fue prohibida por la iglesia española durante la colonia. Desde la arqueología se hace referencia a un pan anterior al de trigo como parte de una tradición milenaria y que era de yuca.

“Incluso lo que se conoce como pan de tierra y el pan de tierra uno lo encuentra como ofrendas en tumbas Guancavilcas y Guangalas. Se lo puede diferenciar de “la guagua de pan” como se lo conoce en la sierra ecuatoriana ya que el de la costa es denominado “muñeco o muñeca de pan”. Es muy rico en la variación de las formas pero aparte de eso hay animalitos hay signos que representan el cosmos, hay signos de agua y signos de mar y aparte hay toda una creatividad y la receta es distinta incluso el sabor es diferente nuestro pan de muertos no lleva ese tipo de decoración al pastillaje con dulces, el nuestro es mucho más sencillo y lo tenemos de sal y de dulce.” (Erick, arqueólogo de la región).

Entre los Salasaca de la sierra sur del Ecuador también se prepara el pan de muerto con forma de bebés, palomas, y colada morada, para intercambiarlos en el cementerio y crear lazos de reciprocidad y sentimientos entre las familias y con los difuntos (Corr, 2002). El plato más importante y ancestral en las mesas es el dulce de maíz (*Zea mays* L.) un ingrediente que fue fundamental en la dieta de la población nativa. La arqueología ha registrado su cultivo y consumo desde hace por lo menos 7.000 años en la cultura precerámica Vegas en la provincia de Santa Elena (Piperno, 1981). Aunque originalmente ingresa desde Mesoamérica una mutación del Teosintle a la costa ecuatoriana, diversos procesos de mutación lo transformarían en el maíz duro de 8 filas que regresa al occidente de México y se consolida como una de las gramíneas fundamentales de la dieta hasta nuestros días (Pearsall, 1977-78; Pearsall y Piperno, 1990). El maíz de cutícula dura contiene una serie de toxinas que es necesario procesar para poder ser consumido sin riesgos. Es así como se desarrolla el método denominado nixtamalización, una antigua tecnología compartida con Mesoamérica que permite procesar el maíz en pequeña escala y con gran potencial para mejorar la calidad nutricional de los alimentos que se elaboran (Wacher Carmen, 2003). Este conocimiento ancestral se transmite en la costa ecuatoriana de suegras a nueras y de madres a hijas y depende de la cal o “ceniza” para pelar el grano. Si bien la preparación del dulce de maíz ha cambiado con la introducción de harinas industriales, todavía muchas mujeres guiadas por las veteranas de las casas lo continúan preparando como se hacía tradicionalmente. Se trata de un proceso muy laborioso fuera del calendario del ritual cuando las mujeres comienzan a pedir a los pescadores que les consigan “churos” o caracoles de mar con los cuales fabricar la cal necesaria para quitar la cutícula al maíz y convertirlo en harina o nixtamal (termino náhuatl en Mesoamérica) ya sin la envoltura callosa del maíz, elevando así la concentración de algunos aminoácidos y minerales esenciales (Vizcarra Bordi, 2000). Lo primero que las mujeres deben elaborar o conseguir es la cal que en este caso es obtenida de diversos caracoles marinos

que son quemados usando boñiga de vacas hasta que se parten y pueden ser procesados. En este método se utilizan las ramas y hojas de un arbusto llamado “cuyuye” que se colocan sobre los caracoles todavía calientes, se le tira agua hirviendo y se tapa todo con algún cartón que mantiene la humedad que despiden el calor y ayuda a la desintegración de los caracoles.

“Antes había bastante churos, ya ahora ya no hay, ya no se le ven. Yo esto lo he tenido, y esto de acá me lo trajo un primo, el antes pescaba. Él que fue a verlos, y yo que creía que eran churos grandes, y habían sido chicos. Los grandes nomás, para que aumentar a la harina. Mis abuelitos en antes hacían mi corazón, cal para hacer el dulce, porque en antes se ponía bastante dulce, ahora no... porque en antes era barato ahora como todo es caro, unos ya ni ponen porque no hay pues, a veces no tienen también.” (Adela B.R., 80 años).

Al igual que sucede en otras partes de Mesoamérica una vez obtenida la cal, o adquirida a alguna mujer que la produjo y la vende, se hierva una cierta cantidad de maíz de grano duro hasta que se ablande la cutícula. La cantidad de maíz depende de las visitas que se esperan a comer y puede variar entre 5 a 15 libras. Este maíz ya hervido es lavado varias veces con agua muy limpia hasta quitarle todos los restos de cal para poder desmenuzarlo en un molino manual. Sin embargo, para repasar y refinar la harina utilizan antiguos metates o piedras de moler que todavía conservan para ciertas faenas. Como sucede en otras sociedades indígenas del continente el metate se convierte en una máquina que conecta a las mujeres con sus antepasadas, su cultura de origen y su identidad (Montecino Aguirre, 2003). Una vez obtenida la harina se le agregan los ingredientes para conseguir el dulce de maíz que se servirá con mucha emoción en la mesa de difuntos. (Figuras 1 a 3)

“Además del maíz lleva muchas muchas cositas para que sea sabroso el maíz así nomás no, panela sí para que endulce un poco, un pedazo nomás, de ahí se le endulza con azúcar, este lleva leche de vaca pura y también leche de funda que compre en la ciudad, primero se le pone a hervir la panela con la canela, el clavo de olor, las pasas se le ponen al final.” (Adela B.R. 80 años).

“Es una vez al año que se hace no es todos los días que se pone eso al año se le pone con mucho esfuerzo se le pone yo no he dormido me levanté a las dos y media para hacer el dulce a las tres a la una me levanté para asar estos camotes se asan en leña, no dormí tengo que preparar otro dulce.” (Anita A.L., 82 años).

Según los testimonios, con el maíz también se preparaban los “champús” (mote y dulce o miel) y mazamorra con leche que luego fue sustituida por el actual arroz con leche. Este proceso de nixtamalización y la pérdida de numerosas variedades de maíces nativos es evidente en todo el continente americano y su proceso se ha restringido a nivel doméstico. Esto tiene que ver con la adopción de alimentos procesados, la incorporación de harinas industriales, el cambio climático, y sobre todo la introducción de variedades de semillas híbridas de alto rendimiento para el mercado por parte de expertos de ingeniería agrícola, descartando las especies tradicionales para alimentación humana. Debido a esto nuevos experimentos en México destacan la necesidad de potenciar la demanda de maíces nativos a partir de la revalorización de los usos tradicionales, apuntan a que una adecuada nixtamalización podría mejorar la funcionalidad y la calidad de los nutrientes de los alimentos a base de maíz, así como dar impulso de usos novedosos y aprovecharse en la producción de snacks o piscofritos para las generaciones nuevas (Carrasco, 1992; Sefa-Dedeh, et.al. 2004; Fernández Suárez et.al. 2013). El dulce de maíz y el pan de muerto son las estrellas de las mesas que se comparten en las Comunas de la costa ecuatoriana con una gran diversidad de platos preparados para esa ocasión. Además de todas las frutas de estación en las que predomina el color rojo, en la mesa de las almas adultas, se agregan el tabaco, el alcohol, la colada morada (una preparación cocinada con agua, frutas rojas y maíz morado con alto contenido proteico) el chocolate espeso y la yuca asada. En cada casa varía el plato principal que se les dedica y se relaciona fundamentalmente con la época en que vivieron las almas.



Fig.1. Preparación de la cal para el dulce de maíz. Foto autoría propia.



Fig.2. Preparación de la cal para el dulce de maíz. Foto Silvia F. Marcos.



Fig.3. Nixtamalización para el dulce de maíz. Foto autoría propia.

Aunque no se decoran las mesas con flores como en México, si está presente la “flor de muerto” (flor de cempasúchil o cempoalxochitl) que se coloca a veces en algunos cementerios y en los jardines para espantar los insectos. No obstante que muchas comidas para las “almas” recientes han cambiado, el color, el olor y el sabor de la mesa se obtiene de la propia producción en las chacras, la cría con alimentos naturales de animales que se sacrificarán esos días (solo gallinas, gallos, patos) o por intercambio. Así llegan obos rojos o “ciruelas de fraile”, fresas, frambuesas, moras, maíz morado, sandía, camote morado, mortiño, algarrobo, piña, papaya, babaco, cacao, yuca, melones, naranjilla, granadilla, “guaya” o calabaza nativa, etc. Estos productos nativos se van a fusionar con bienes y manufacturas de la colonialidad, especialmente el arroz y el plátano, así como licores que van a ser comprados en tiendas. A lo largo de todo el día circulan familia, parientes, visitantes y hasta algún turista que disfruta de los diversos platos. Otra noche más, otro día más donde la comida circula de mano en mano hasta acabarse con satisfacción. Se guarda toda la vajilla en algún lugar especial para volver a ser usada el año siguiente, se despiden los parientes que llegaron de otros lugares, se detiene la algarabía de las criaturas, y si es posible se termina todo con música y baile para amanecer el día 3 de noviembre cada uno en sus hogares. Son las mujeres las más satisfechas con la celebración y los reencuentros, son las portadoras de saberes ancestrales para producir el dulce de maíz o preparar las comidas, sacrificar a los animales, mantener los huertos, y ordenar la mesa con precisión y buen gusto. Ellas invocan a las almas, atienden a las visitas y recuerdan las genealogías familiares, ellas educan a las nueras que ocuparan su lugar algún día en la casa patrimonial. Para el grupo doméstico que convocó la mesa, se ha cumplido con la responsabilidad de honrar a las almas difuntas, se ha aprovechado la ocasión para reunir a la mayor cantidad de familia, se han puesto al día de los acontecimientos del año, se han actualizado los afectos, se ha disfrutado de la celebración que los convoca. Todo ese conjunto de hogares que “ponen la mesa” sostienen la tradición de conectarse con sus ancestros y cumplir con el deber de honrarlos para obtener sentido de pertenencia y confirmar los derechos territoriales que les corresponden por ser descendientes de “los antiguos”. La organización social de las Comunas basada en relaciones de parentesco se fortalece en este ritual de reencuentros ya que cohesiona a todos sus aliados. A la llamada de los linajes ancestrales acude toda la familia disgregada por los antiguos territorios comunales, las familias jóvenes que viven en las grandes ciudades, e incluso ocasionalmente los migrantes al extranjero. (Figuras 4 a 6).



Fig.4. Mesa en el suelo con tolda blanca. Foto autoría propia.



Fig.5. Mesa actual para “almas chiquitas”. Foto autoría propia.



Fig.6.Mesa actual para “almas adultas”. Foto autoría propia.

La mesa de difuntos es un rasgo cultural compartido como parte de una historia común y de la memoria de los linajes con su territorio. Alrededor de la mesa se cohesionan fuerzas sociales para seguir luchando por el respeto a sus derechos colectivos sobre los territorios que poseen desde la época colonial. Estos territorios les confieren autonomía política y constituyen su marcador de identidad. La mesa apropia el calendario litúrgico oficial para poder expresar la cosmovisión nativa dando de comer a las almas, construyendo un ambiente de vida social que genera vínculos de pertenencia y afectividades, construyendo comunidad y promoviendo la cohesión familiar. “Estamos todos (aquí) porque viene la familia nos encontramos solamente en esa ocasión en el año”. Dado que el ritual alude a los ancestros y fueron estos los que recuperaron parte de su territorialidad, el honrarlos reconoce el vínculo con su resistencia al poder colonial. La documentación histórica registra el listado de familias encerradas en las reducciones de indios que finalmente logran el reconocimiento de sus derechos sobre los territorios que ocupan las actuales Comunas (Alvarez, 2011). En el largo proceso de resistencia a la subalternidad, los nativos se han venido acomodando a las circunstancias que impone el contexto hegemónico, así mismo la mesa de difuntos se recompone en sus manifestaciones culinarias para no perder el espacio ganado. La comida, como símbolo de conexión y comunicación, condensa el sentimiento de relación que se mantiene con otros planos de existencia, enfatizando en la cosmovisión que distingue y otorga identidad al grupo.

¿POR QUÉ COMEN LAS ALMAS?

Durante dos noches de gran intensidad los descendientes Huancavilcas se sirven de la mesa de difuntos y la comida que ofrecen a las almas como una variable fundamental en la reivindicación de su identidad colectiva, y en la construcción de la persona como individuo que descubre el poder del ritual. Toda la organización ilustra la capacidad de las acciones colectivas que triunfa al conseguir que las almas regresen esos días a sus hogares y con su gente, más allá de los cuestionamientos o suspicacia del mundo blanco-mestizo. Este esfuerzo se transmite y comparte con las nuevas generaciones renovando la performatividad de las mesas, acomodándolas a los cambios que se van produciendo y manteniendo la cohesión social. De tal manera que la comida que se ofrece en las mesas se convierte en un marcador de la ancestralidad y una frontera de alteridad. ¿Por qué hay que alimentar a las almas? No se les piden buenas cosechas, ni lluvias, ni felicidad, ni por miedos a su furia o venganzas, en todo caso se trata de una reverencia que se les hace, una reafirmación de la memoria, un reencuentro afectivo, emotivo, que orienta la línea de ascendencia histórica. La invocación a las almas ancestrales demuestra el respeto hacia ellas, la concepción de un cambio de estado entre la vida y la muerte, y el compromiso de continuar atendiéndolas a través de las comidas que les gustaban. Crea sentimientos de arraigo e identidad personal, social y cultural. Las mesas de comida nutren no solo a las almas, sino que refuerzan redes sociales de parentesco y amistad frente a la alteridad blanco-mestiza. ¿Pero para que regresan las almas a comer? Su manifestación es el signo de espiritualidad que confirma la conexión entre dos estados, la vida y la muerte, para activar la memoria ancestral, y reivindicar la condición étnica. Las almas regresan a comer para recordarles quienes son y a quienes deben lo que tienen y lo que son como comunidad organizada. De alguna manera la mesa de comidas consigue hacer frente a las fuerzas sociales que pugnan por desconocer el carácter ancestral de sus derechos colectivos como pueblo Huancavilca hasta nuestros días.

Referencias

- Alvarez Litben, Silvia G. (1999) De Huancavilcas a Comuneros. Relaciones Interétnicas en la Península de Santa Elena. Quito: Editorial Abya-Yala-CEAA-ESPOL.
- Alvarez Litben, Silvia G. (2011) Parentesco, política y prestigio social en los Pueblos de Indios del Partido de Santa Elena, Padrón de 1803, Archivo Histórico del Guayas- Museo "Amantes de Sumpa"- Ministerio de Cultura, Guayaquil, Ecuador.
- Alvarez Litben, Silvia G. (2016) La importancia de tener nombre: identidad y derechos territoriales para las Comunas de Santa Elena, Ecuador. Revista de Antropología

- Experimental, 16(22): 325-352.
- Antonio de Jesús Nájera Castellanos, Guadalupe del Carmen Álvarez Gordillo (2010) Del posol a la Coca Cola: cambios en las prácticas alimentarias en dos comunidades tojolabales Revista LiminaR. Estudios sociales y humanísticos, año 8, vol. VIII, núm. 1, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México.
- Carrasco, Silvia (1992) Antropología y Alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentaria, Barcelona, Bellaterra. Servei de Publicacions UAB
- Contreras, Jesús (2007) Alimentación y religión, en Humanitas Humanidades Médicas, núm. 16, julio. Universidad de Barcelona.
- Corr Rachel (2002) Reciprocity, Communion, and Sacrifice: Food in Andean Ritual and Social Life, Food and Foodways, 10:1-2, 1-25.
- Fernández Suárez, Rocío, Luis A. Morales Chávez y Amanda Gálvez Mariscal, (2013) Importancia de los maíces nativos de México en la dieta nacional. Una revisión indispensable, Revista fitotecnia mexicana, México, vol. 36, supl.3-a Chapingo.
- Fons Virginia y Silvia G. Álvarez (2024) «Los llamamos a todos», ritual de difuntos en la costa de Ecuador. Una propuesta metodológica para su análisis, AIBR Revista de Antropología Iberoamericana Volumen 19 (3): 531 – 558 Madrid.
- Johansson Keraudren, P. (2003) Días De Muertos en el Mundo náhuatl prehispánico. Estudios De Cultura Náhuatl, 34: 167-203.
- Lager, Marie Therese (2016) Montañita, tierra sin igual. Una comuna entre el territorio, la identidad y el turismo. Quito: Abya-Yala.
- Lagariga, Isabel (2006) La celebración del día de muertos en la Candelaria, Coyoacán Cuadernos Patrimonio Cultural y Turismo, 16: 165-76.
- López García, Julián (2000-2001) Estética y lógica social en las mesas para las almas maya-chortís, en: Bulletin 64-65:125-130, Société suisse des Américanistes / Schweizerische Amerikanisten-Gesellschaft
- López García Julián (2001) Dar comida obligando a repartirla. Un modelo de don maya-ch'orti' en proceso de transformación, Revista Consejo Superior de Investigaciones Científicas, LVI, 2: 75-98
- López García, Julián; Lorenzo Mariano Juárez; F. Xavier Medina (2016) Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España, Revista de Dialectología y Tradiciones Populares, vol. LXXI, (2): 327-370.
- Malvido, E. (2006) La festividad de Todos Santos, Fieles Difuntos y su altar de muertos en México, patrimonio "intangible" de la humanidad Cuadernos Patrimonio Cultural y Turismo, 16: 41-56.
- Montecino Aguirre Sonia (2003) Piedras, mitos y comidas, antiguos sonidos de la cocina chilena. La calapurca y el curanto Atenea Concepción, Chile, Nº 487, 34 I Sem.
- Nielsen, Axel (2010). Celebrando con los antepasados. Arqueología del Espacio Público en Los Amarillos. Quebrada de Humahuaca, Jujuy, Argentina Mallku Ediciones.
- Pearsall, Deborah, 1977-78, Early movements of maize between Mesoamérica and

- Douth America, *Journal of the Steward Anthorpological Society* 9 (1-2):41-75, Urbana, Illinois.
- Pearsall, Deborah y Dolores Piperno (1990) Antiquity of maize cultivation in Ecuador: Summary and reevaluation of the evidence *American Antiquity* 55:324-337
- Pintado, Ana Paula (2006) Nutelia: la fiesta para alimentar a los muertos. Una celebración en una comunidad tarahumara *Cuadernos Patrimonio Cultural y Turismo*, 16: 133-46.
- Piperno, Dolores (1981) Phytolith Analysis of Preceramic Soils from Southwest Ecuador: Evidence for Maize Cultivation by 6.000 B.C. Ponencia presentada en la reunion anual de la Society for American Archaeology, San Diego
- Salvucci, Daniela (2016). Convidar a las almas, convidar a la Tierra. Lógicas rituales y categorías de relación entre seres en la Argentina andina *Bulletin de l'Institut français d'Études Andines*, 45(2).
- Salvucci, Daniela (2012). Andar ligeros. Almas, santos e pastori d'altura nei circuiti spaziali di Jasimaná (Salta, Argentina) XXXIV Convegno Internazionale di Americanistica, Perugia.
- Samuel Sefa-Dedeh, Beatrice Cornelius, Esther Sakyi-Dawson, Emmanuel Ohene Afoakwa (2004) Effect of nixtamalization on the chemical and functional properties of maize in S. Sefa-Dedeh et al. / *Food Chemistry* 86 (2004) 317–324.
- Unigarro Solarte Catalina (2010) Patrimonio cultural alimentario Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural del Convenio Andrés Bello, IPANC, Ministerio de Cultura del Ecuador, Quito
- Vizcarra Bordi Ivonne (2000) El taco mazahua, la comida de la resistencia y la Identidad Centro de Investigación en Ciencias Agropecuarias de la UAEM/Université Laval, Québec Prepared Prepared for delivery at the 2000 meeting of the Latin American Studies Association, Hyatt Regency Miami March 16-18.
- Wacher Carmen (2003) Nixtamalization, a Mesoamerican technology to process maize at small-scale with great potential for improving the nutritional quality of maize based foods, 2ème Atelier international / 2nd International Workshop Voies alimentaires d'amélioration des situations nutritionnelles Food-based approaches for a healthy nutrition Ouagadougou, 23-28 / 11 / 2003.