

NUTELIA: LA FIESTA PARA ALIMENTAR A LOS MUERTOS

UNA CELEBRACIÓN EN UNA COMUNIDAD TARAHUMARA

ANA PAULA PINTADO



A la memoria de Patricio Viñegas, ralámuli¹ de Potrero

*Si el viento arrecia es porque el muerto
también está haciendo la fiesta.²*

Valentín Catarino

Ana Paula Pintado, maestra en Antropología, participa en el Proyecto de Etnografía de las Regiones Indígenas de México en el Nuevo Milenio, del INAH. Cursa el doctorado en Antropología Social en el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM.

La descripción que se presenta a continuación es de una fiesta de despedida de muertos en una rancharía de Potrero, comunidad en la subregión de barrancas de la Sierra Tarahumara. La sierra cubre un área aproximada de 50 mil km² y es una de las regiones con mayor variabilidad ambiental en el mundo. Si bien es comúnmente nombrado a partir del grupo indígena mayoritario (los tarahumaras), este extenso territorio también es hogar de los pueblos o'oba (pima), o'odami (tepehuano), warijón y de mestizos mexicanos.

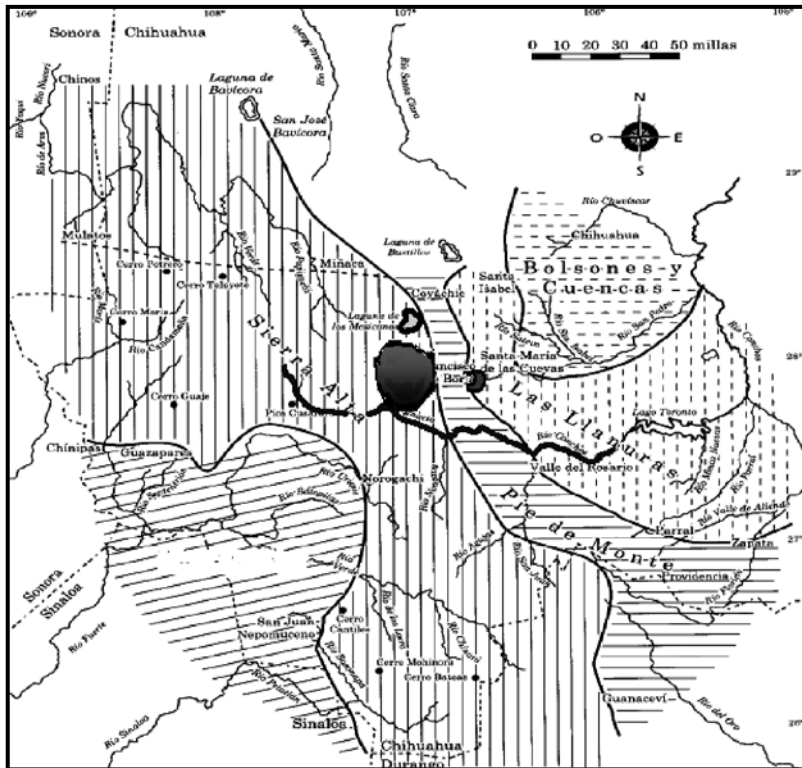
La Sierra Tarahumara se divide en tres subregiones (véase la figura 1): la de valles, la de cumbres y la de barrancas. La de valles es un área de transición entre el altiplano chihuahuense y la zona de bosques que se ubica entre los mil 400 y los mil 800 metros sobre el nivel del mar (msnm) y se caracteriza por una vasta extensión de pastizales intercalada con algunos reductos de bosque. Presenta un clima con temperatura promedio de -8°C en invierno, y de hasta 32°C en verano. En su vegetación predominan los pastizales con gran variedad de especies y algunas coníferas representadas por encinos, táscates, mezquites, huizaches y pinos piñoneros, entre otros. La zona de cumbres comprende la parte central de la sierra y se compone de un conjunto de cordones montañosos que oscilan entre los mil 500 y los dos mil 500 msnm, aunque sobresalen cumbres que sobrepasan los tres mil msnm. Físicamente adopta la forma de una cadena de picos que recorren el centro de la sierra, combinada con numerosas mesas y valles de considerable tamaño donde predominan extensas zonas de bosques. Por su altitud y latitud presenta el clima más frío del país con temperaturas de -20°C, un invierno riguroso y largo, sequías en primavera y heladas durante la mitad del año.

Al interior de esta zona se encuentran algunas depresiones y pequeñas gargantas situadas entre los mil 600 y mil 800 msnm, donde las tem-

¹ *Rarámuri* o *ralámuri* son, ambos, vocablos válidos: más común el primero, pero cada vez más aceptado el segundo por tratarse de una emulación fonética cercana al etnonímico con el que se autodenomina el propio grupo indígena. N. del E.

² Valentín Catarino fue uno de los informantes ralámuli de Potrero que hicieron posible la presente investigación. Todas las citas que llevan su nombre fueron hechas en comunicación personal, durante el año 2001.

Figura 1. Mapa de delimitación de las tres subregiones en la Sierra Tarahumara.



Fuente: Guerrero, Montes y Camou 2002.

peraturas son menos extremas. En esta subregión predomina el bosque de pinos y, en menor proporción, los de encinos y madroños, además de otras especies de arbustos y algunos pastos en valles y ciénagas.

La subregión de barrancas, donde se encuentra la comunidad Potrero, se ubica en la parte occidental de la sierra y colinda con los estados de Sonora y Sinaloa. Se compone de profundas barrancas de forma accidentada y con cerca de mil 500 metros de caída, que son originadas por un sistema fluvial de la vertiente del Pacífico conformado por los ríos Mayo, Fuerte y Yaqui. Esta subregión contiene, además de los cañones, grandes declives y cumbres y por eso presenta una gran variabilidad ambiental, con altitudes desde los 500 hasta los mil 500 msnm. Las temperaturas varían de 18°C a 20°C en invierno, y de 32°C a 45°C en verano. La flora contrasta notablemente con las otras regiones, pues existe una variada vegetación que incluye

encinos y cedros ubicados en las partes de mayor altitud; árboles frutales de tipo tropical como papaya, naranja y caña de azúcar y una extensa variedad de cactáceas como pitayas, nopales, maguey, lechuguilla, palmilla y sotol, sobre todo en las partes bajas.

La comunidad de Potrero comprende varias rancherías y las divide en dos grupos: las rancherías de invierno y las rancherías de verano. Días después de Semana Santa, las casas de las rancherías de invierno Koyachike y Kuwímpachi, localizadas en las abruptas pendientes de las barrancas, van desocupándose poco a poco porque su gente se traslada hacia las rancherías de verano Teboreachi, Mulúsachi, Nalálachi, Ricómachi, Sasarone, Bachi-chúlachi, Baquiliachi y La Estación, ubicadas en la subregión de las cumbres. Los ralámuli suben a los valles altos para disfrutar de la primavera, de los duraznos de septiembre, de las manzanas rojas y de un clima cálido. Esto, como muchas formas de vivir del ralámuli, no es una regla, pues hay quienes se quedan por temporadas más largas en la cumbre o en la barranca, dependiendo de la cantidad de trabajo que requiera la tierra.

Para los ralámuli de Potrero, cuando alguien muere necesita de la ayuda de sus parientes más cercanos (hijos, hermanos, nietos, padres o cónyuge) para “alimentar” sus almas³ o fuerzas, y despedirlo y encaminarlo a su nueva condición.

Cuando fallece una mujer le corresponden cuatro fiestas; pero si es hombre, tres. Esto se debe a que los ralámuli consideran que la mujer tiene cuatro fuerzas y el hombre tres; dicen que así es porque son las que procrean, que por ello tienen que ser más fuertes. Cada fiesta es para despedir a una de estas “almas”. Las fiestas para muertos tienen el objetivo de hacerle notar al difunto su nueva condición, porque tardan en percatarse de que si bien siguen con su vida normal, viviendo en sus casas y trabajando la tierra, “ahora están muertos”.⁴

La parte central de la fiesta, como se verá más adelante, es cuando el curandero, llamado *owilúame* en lengua tarahumara, al ritmo de dos puntas de coa⁵ que se chocan entre sí, le canta al muerto y le dice que no moleste a sus familiares, por ejemplo, que no pase junto a sus casas transformado en un fuerte ventarrón.⁶ Y es que a los muertos se les siente, la gente platica con ellos; hay antropólogos que han presenciado el momento en el que una familia ralámuli, durante la noche, saludan al difunto, y no sólo eso, sino

³ En la tradición antropológica sobre la lengua y la cultura tarahumara, las *alewá* han sido traducidas como almas (véase, al respecto y entre otros, David S. J. Brambila, *Diccionario rarámuricastellano*, Obra Nacional de la Buena Prensa, México, 1976; William Merrill, *Almas Rarámuri*, CNA/INI, México, 1992; Andrés Lionnet, *Los elementos de la lengua tarahumara*, UNAM, México, 1972; Pedro Velasco de Rivero, *Danzar o morir: religión y resistencia a la dominación en la cultura tarahumara*, Centro de Reflexión Teológica, México, 1983; y Wendell C. Bennett y Robert M. Zingg, “Tarahumara Texts”, en *Franz Boas Collection of American Indian Linguistics*, American Philosophical Society, Philadelphia, 1931). Posiblemente la idea venga, en efecto, de la palabra alma; sin embargo, en la presente investigación el significado se acerca a las ideas de *fuerza, energía, vitalidad y/o aliento*, que no son lo mismo que alma. Se trata de un pensamiento filosófico mantenido a lo largo de mucho tiempo, tal vez desde épocas prehispánicas, al cual se le han introducido nuevas palabras para definirlo.

⁴ Valentín Catarino.

⁵ Palo aguzado que se usa para la labranza, que abre los hoyos en la tierra para poner las semillas.

⁶ Para antropólogos como William Merrill, cuando va a terminar la fiesta “los parientes hombres y mujeres llevan a cabo un combate en son de mofa con machetes y cuchillos. Se dice que el choque de las hojas evita que el fantasma regrese”. Véase William Merrill, *op. cit.*, p. 223.

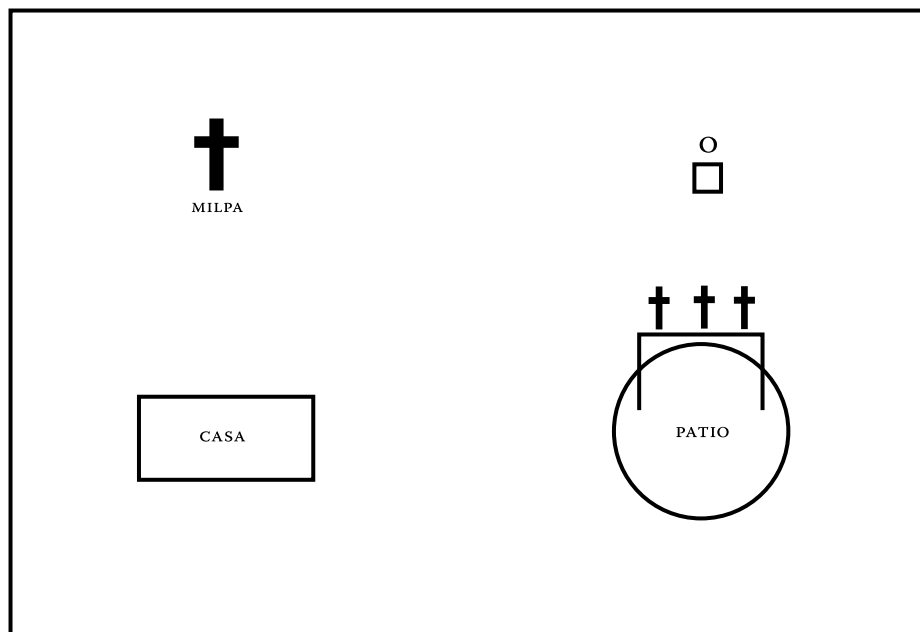
que lo invitan a pasar a cenar. Hacerles la fiesta a los muertos es para que asuman su nueva condición física y su nuevo lugar en el espacio.

Aquí presentaremos una descripción de lo que ocurre en una de estas fiestas. Hemos tomado ejemplos de varias fiestas observadas. Las fechas en que se realizan no son fijas, es decir, no se hacen el Día de Muertos. Se pueden llevar a cabo en cualquier fecha del año, salvo a finales de junio, y los meses de julio y agosto cuando, en la temporada de lluvias, se trata de observar cómo el maíz va creciendo y por ello se debe de guardar absoluta tranquilidad y mantenerse a la expectativa.

Las fiestas pueden ser realizadas simultáneamente para más de un difunto, pues suele ser conveniente compartir los gastos por lo costosas que resultan.

Idealmente la primera fiesta se hace unos tres o cuatro meses después de la muerte. Después de hacer la primera fiesta, las otras dos para el hombre o tres para la mujer se deben hacer año con año. Sin embargo, dependerá de la situación económica de los parientes: a veces pueden pasar varios años antes de hacer las siguientes fiestas.

Figura 2. Mapa del paisaje ritual del Nutelia.



LA CASA

La preparación de una fiesta es algo complejo. Empieza, por lo general, una noche previa con la reunión de mujeres y hombres, quienes ayudarán a preparar todo lo que se necesita para la celebración. Primero que nada se sacrifica un chivo (uno por cada difunto), sobre un escenario donde se van a realizar una gran parte de las acciones rituales. A este espacio se le llama *awílachi*, que traducido al español significa “lugar para bailar”. El *awílachi* es un espacio de petición y propiciación mediante el canto y la danza. Es un área circular que se desyerba y se limpia de piedras. Un lugar que se resalta sólo cuando es tiempo para llevar a cabo un ritual; antes de eso, es parte del paisaje cotidiano. A este espacio se le fabrica una mesa, o *mesichi*, de un metro de altura aproximadamente, en la cual clavan tres cruces de unos 80 centímetros y otras tres, muy pequeñas, debajo del altar. El patio se construye a unos metros de la casa de los organizadores. Cuando se sacrifica un chivo, el curandero, quien va a ser el encargado del ritual, comienza a bailar el *rutugúli*, una danza que consiste en desplazamientos sobre el eje orienteponiente del *awílachi*. Mientras éste danza, un par de hombres desollan al animal y le sacan las vísceras para que las mujeres vayan cocinando diversos platillos (ramali, caldo de entrañas de chivo; tónali, frijoles con carne de chivo, y menudo, maíz con carne de chivo). Además se hacen tortillas y pinole o esquiate, una bebida de maíz tostado y molido con agua en el metate. Algunos hombres ayudan a acarrear leña, elemento trascendental para las celebraciones.

Se sabe de antemano que cuando se sacrificó el chivo significa que la bebida ritual, es decir, el tesgüino, ya está a punto de ser disfrutado. El tesgüino es una bebida de maíz fermentado de color amarillo pálido, con olor a masa de pan agrio y de sabor acerbo con cierto dejo dulce.

Donde los muertos: *Chu'weke*

Durante la noche en vela, trabajando y hasta el amanecer, van llegando los invitados a la fiesta. Ya para la mañana una buena cantidad de personas se encuentra presente; las mujeres en la casa y los hombres en el patio ritual. Es el momento en que comienzan las acciones rituales previas a tomar tesgüino. Una de ellas es visitar el panteón de la comunidad, “el lugar del muerto”: el *chuwílele*. Familiares cercanos les llevan frijoles, tortillas y ci-

garros, además de unas velas para santiguar el lugar donde yace el fallecido. Cada vez que se realiza una fiesta se comenzará con la visita al muerto.

Los tarahumaras dicen que hace mucho tiempo los muertos eran enterrados en las cuevas, que allí se encuentran unos antepasados que eran gigantes, los llamados *tubare*. Por lo general, los cementerios se localizan al poniente de las localidades, porque es allí donde bajarán a descansar, como lo hacen los astros. Los muertos son colocados en una caja de madera antes de ser enterrados. Su cabeza es dirigida hacia el oriente; sus pies, al poniente. Cuando se termina de enterrar, simbólicamente, cada participante le echa tres veces tierra si es hombre y cuatro si es mujer. Al final, se le coloca una cruz de madera y tres piedras.

Despunte de la primera olla

Cuando la gente regresa del cementerio es momento de despuntar la primera olla de tesgüino, es decir, de abrirla y ofrecerla a los participantes. La gente se reúne al borde del patio y el curandero se apresta a ofrecer su sermón, se coloca de espaldas al altar, al oriente del patio, con su vista hacia el poniente, donde el sol se guarda para descansar. En lugar privilegiado, junto al curandero se colocan el que dio el chivo, el que puso el maíz y los que trabajaron toda la noche, además de las autoridades invitadas, por ejemplo, el gobernador de la comunidad o el *mayoli*. Este último es convocado cuando el difunto dejó esposa e hijos y se encarga de hacer ver al muerto que deberá respetar a su familia sin aparecerse ni asustarlos. Para esta ocasión, precisamente el *mayoli* dio el primer sermón. De espaldas al altar y viendo hacia el poniente comienzan los *nawésali*, es decir, los discursos, parte trascendental de los rituales tarahumaras. El discurso es una forma de hablar más solemne, más elaborada y que no todos son capaces de hacerlo. Hay quienes dicen que para lograrlo se necesita estar ya grande, con experiencia. En un *nawésali* se verbaliza el ideal de una vida más próspera, se habla del por qué hacer una fiesta para los muertos y del por qué se necesita que estén todos juntos.

En esos momentos al patio se le ha colocado una nueva cruz, la del suroriente, el lugar de los muertos, donde se ponen las ofrendas. Se adorna la cruz con la “collera” del difunto (la cinta gruesa y casi siempre blanca que se ponen de adorno los *ralámuli* sobre la cabeza) y un rosario hecho de

semillas de lágrimas de job. Debajo de la cruz se coloca la piel, la cabeza y una de las patas traseras del chivo sacrificado (normalmente se procura que sea de color blanco), pelotas de su juego de carrera llamado *ralajipa*, granos de maíz y de frijol, comida, una vela blanca, una olla de tesgüino, pinole, galletas de animalitos, dinero y *chanéballi*, es decir, un cinto de tela del que cuelgan capullos de mariposa que se colocan los danzantes del pascol en sus tobillos. Además de la cruz del patio, se coloca otra en el patio de la casa, donde, como se observará más adelante, también colocarán las ofrendas.

Posteriormente se comienza a repartir el tesgüino: primero a los anfitriones, luego a las autoridades, después a todas aquellas mujeres que con su trabajo hicieron posible la fiesta y, finalmente, al resto de los invitados.

Como un factor distintivo, a diferencia de otras fiestas, como la de curación o la de propiciación de lluvias, en la fiesta de muertos, al iniciar la repartición del tesgüino, se ofrece con la mano izquierda en vez de la derecha. La razón, según Valentín Catarino, es porque así se emborracharán más rápido: “Por eso Juan Rico, el *mayoli*, ya está dormido de tan borracho”. Se dice también que el mundo de los muertos es un mundo al revés del mundo de los vivos. Posteriormente se repartirá con la mano derecha.

A bailar pascol

Bailan para que Patricio no se lleve a su mujer Isabel, y le dan de comer.⁷



La Danza del Pascol.

⁷ Valentín Catarino.

Después de haber tomado un poco de tescüino, se presenta en el patio otro tipo de danza, la del pascol, exclusiva de algunos pueblos del noroeste mexicano (yaqui, mayo, guarijío y tarahumara). Los que danzan tienen una relación de parentesco con el muerto; en cambio, los músicos (violín y guitarra) no necesariamente. En esta ocasión hace su aparición otro curandero, quien se acerca al lado sureste de este espacio circular donde está la cruz y ofrendas. De todos los elementos que se encuentran en aquel sitio, toma los *chanébali* o capullos de mariposa. Los ofrece hacia los cuatro rumbos, empezando conforme al movimiento de los astros, del oriente al poniente y después hacia el sur y luego hacia el norte. Unos minutos después toma un bastón y, sin dejar los *chanébali*, se dirige a uno de los pascoleros extendiéndole el otro extremo del bastón, quien toma dicha punta con una sola mano. El curandero lo va guiando, primero hacia la cruz del muerto y después hacia los cuatro rumbos, dando una vuelta antihorario en cada punto, con las miradas hacia el exterior del patio. Después, curandero y pascolero bailan pascol sin soltar el bastón y, simultáneamente, dibujan una serpiente sobre el suelo, se desplazan de oriente a poniente y de poniente a oriente, y cada vez que llegan a cualquiera de estos dos extremos, dan una vuelta ya sea en sentido antihorario u horario. Después el curandero le entrega el bastón al gobernador, quien brevemente emprende la danza con el pascolero, cada



Los músicos.

uno sosteniendo un extremo del bastón. Termina este acto cuando el gobernador suelta la vara hecha de palo de brasil para que el pascolero comience a danzar solo. El danzante, en cuyos tobillos ya están puestos los capullos de mariposa, comienza a pisar fuerte y a deslizarse de oriente a poniente y de poniente a oriente y viceversa. El danzante baila por bastante tiempo hasta que llega otro más quien se turna con él. El pascol de la fiesta de *Nutelia* es diferente al de las fiestas de lluvia o curación, es más elaborado. Se danza muy cerca del altar, hacia el sureste del patio, mientras que el otro pascol es al extremo suroeste de dicho espacio.

LA PROCESIÓN DE LA CASA AL PATIO Y DEL PATIO A LA CASA
Aproximadamente una hora más tarde de la danza de los dos pascoleros, se reúnen en el patio las mujeres y hombres que tienen una estrecha relación de parentesco con el difunto. Los parientes del muerto y los danzantes, al ritmo de la melodía llamada *mapawika ma bá*, “vamos todos juntos”, toman algún elemento de la ofrenda. A uno de los danzantes le toca la cabeza del chivo, la carga al hombro sostenida por una cuerda que tiene amarrada a los cuernos. Al otro le toca cargar la pata trasera del chivo sobre su lomo. Cuando todos ya llevan consigo la ofrenda dan una vuelta bailando pascol en el sentido de las manecillas del reloj y todos, incluyendo los pascoleros, se dirigen en hilera hacia la casa acompañados de la melodía de violín y guitarra del “vamos todos juntos”. La casa está envuelta con los vapores que se desprenden de las grandes ollas de barro que cocinan la carne de chivo mezclada con maíz, la combinada con frijol y el imprescindible humo de táscate. Las cabezas ya están un poco mareadas y el volumen de las voces ha aumentado. Al arribar al patio de la casa dejan las ofrendas junto a la cruz y, al ritmo de la música, bailan en círculo en ambos sentidos: horario y antihorario. Cada uno de ellos, hombres y mujeres, sigue cargando las ofrendas en sus manos o sobre los hombros. El curandero y el gobernador preceden la hilera.

Después de un rato, la melodía del *mapawika ma bá*, es decir “vamos todos juntos”, cambia a otras variadas melodías de pascol. Vuelven al patio del *awílachi* donde bailarán una vez más. La fiesta transcurre en un ir y venir del patio a la casa y de la casa al patio, cargando todas las ofrendas y bailando pascol. Entre más tesgüino toman, los pascoleros bailan con más fuerza, más agachados, gesticulando más y gritando como zopilotes. El resto de

los participantes —hombres, mujeres y niños—, ríen, discuten, bromean, juegan, trabajan, toman y bailan. Otros hombres se van uniendo a danzar pascol; danzan por placer y porque ya hay mucha energía obtenida gracias a la bebida embriagante.

El canto para el muerto

Después de unas horas de ir y venir, los pascoleros finalmente dejan las ofrendas por un momento en la cruz del patio de la casa donde el curandero canta al ritmo de dos “puntas”, es decir, dos pedazos de fierro que normalmente son de las coas que ya mencionamos, pero que en ocasiones pueden ser otros instrumentos de fierro como, por ejemplo, dos bisagras. El curandero se sienta a golpear dichas puntas junto a las ofrendas. Frente a él se colocan en cuclillas la familia del difunto, por ejemplo sus hijos y su esposa, y mientras ven solemnemente al curandero, él le canta al muerto. Cuando los pascoleros se van al patio del *awilachi* a danzar y el resto de los invitados continúa riendo y gozando de la fiesta, se abre un espacio, de nueva cuenta, íntimo y sagrado. En la celebración *ralámuli* se van creando distintos escenarios simultáneamente. El curandero, que canta sólo con el ritmo de las puntas porque el violín y la guitarra siguen acompañando a los pascoleros en su procesión, habla con el difunto a través del canto, y es que sin su ayuda el muerto puede que siga creyendo que está vivo. Como lo describen Bennett y Sing,⁸

la esencia de sus palabras de consejo era la siguiente. Le decían al hombre que ahora estaba muerto y que iba a vivir en otro mundo. Le explicaban que no debía preocuparse, pues se le daría comida para su viaje y tres fiestas (cuatro en el caso de una mujer), de modo que pudiera viajar bien hacia el cielo. Le pedían que dejara todas sus cosas en la tierra para su familia, y que no regresara para molestarlos o asustarlos. Sobre todo, se le instaba a no retornar en forma de algún animal para dañar a los animales y las cosechas.

A LA MILPA O AL CAMINO

Después de ese ir y venir del patio a la casa y de la casa al patio, ya cuando las cabezas de todos están muy mareadas, comienza la procesión hacia la milpa del difunto.

⁸ Wendell C. Bennett, y Robert M. Zingg, *op. cit.*, p. 373.

Cuando se trata de una fiesta donde son varios difuntos, y por ende más de una milpa, suelen comenzarla sobre un camino: la vereda grande. Si pudiéramos imaginarnos a los difuntos regresando de Batopilas por aquella vereda grande, justo donde el primero de ellos se hubiera desviado hacia su casa o milpa se coloca la primera cruz. Es el lugar de la primera despedida. Comienza un ir y regresar de la milpa o camino a la casa y viceversa. En cada uno de estos lugares permanecen más o menos de 15 a 20 minutos, para posteriormente dirigirse, una vez más, hacia el *awilachi*. Es común que los pascoleros griten que deben matar al venado. Según John G. Kennedy, al no tener oportunidad de ofrecerle al muerto un venado, simbólicamente lo persiguen hasta encontrarlo.

La última procesión

Cuando la fiesta está a punto de terminar, mientras un pascolero danza, el gobernador y el curandero dan una vuelta al *awilachi*. Después, los tres personajes hacen una hilera y dan una vuelta (en sentido antihorario) y salen del patio para dirigirse por última vez al patio de la casa y a la milpa o camino. Posteriormente, se reparten todas las ofrendas a quienes estuvieron trabajando ritualmente, es decir, además del gobernador y el curandero, tanto los que prepararon la comida como los que danzaron. Todo se distribuye por partes iguales, inclusive la pierna o piernas de chivo, que se dividen entre los pascoleros y los parientes más cercanos del difunto. Y en el caso de la cabeza del chivo, los pascoleros luchan para ganársela (las “luchitas” se observan en la Semana Santa también, donde *molokos* y *juliosi* combaten y siempre deben de ganar los *molokos*). Quien logra vencer al contrincante se lleva la cabeza del chivo.

EL FINAL DE LA FIESTA

Vemos que una fiesta utiliza varios espacios rituales que normalmente son el cementerio, el *awilachi*, la casa y la milpa.

Como en todas las fiestas *ralámuli*, el final de la fiesta, el clímax del ritual, se da cuando el *batali* logra emborracharlos. Es el momento en que las danzas se vuelven más sueltas, más exageradas y más libres. Comienzan las pláticas más amenas o las discusiones más acaloradas. Es también cuando los hombres van a donde están las mujeres, hacia el espacio cotidiano, hacia lo terrenal. Es aquí donde suceden las cosas de la tierra, los pleitos, las

reconciliaciones. Hombres y mujeres se mezclan y conviven sin inhibirse, sin tener “vergüenza”; se crean las nuevas parejas, se juegan “luchitas”. Es, finalmente, el espacio de lo humano.

En esta fase es cuando la mujer canta. Sentada donde el cuerpo ya no quiso mantenerse de pie, balanceando su torso de frente y hacia atrás y la cabeza hacia abajo, relata su vida en la sierra en forma de canto. Se va meciendo y canta cuántas chivas tiene, habla de su trabajo en el maizal, de la relación con su marido, de aquel incidente con los soldados, de sus padres que ya no están con ella, habla finalmente de la vida en la tierra.

La fiesta termina hasta que ya no hay tescüino o antes, cuando el cuerpo cae rendido. El día siguiente es el de la cruda, de calma, de la satisfacción de que se cumplió; el muerto ya no molestará. Es el regreso a esa “normalidad”, donde hay reglas estrictas, donde la gente no discute, no se pelea, donde se trata de vivir en armonía.