



El Museo del Templo Mayor coloca altar de muertos de los totonacas de Papantla, Veracruz

*** Este pueblo celebra la festividad del Ninín, “los que no han muerto”, en un acto de intercambio comunal entre los espíritus y los dioses

*** Los alabanceros abren y cierran el portal por donde llegarán los ancestros, guiados por el canto, y flotando por las corrientes de aire que atraviesan las casas

En Papantla, los totonacos celebran la festividad del Ninín, “los que no han muerto”, en un acto de intercambio comunal entre los espíritus y los dioses. A sus difuntos le ofrendan comida, flores e incienso, así como oraciones y cantos, que reflejan el cariño y esmero con el que han esperado su retorno.

Se cree que los difuntos no pueden tocar la tierra, pues quedarían encantados. Por ello, la mesa donde se disponen los presentes debe ir colgada al techo, para que entren a los hogares flotando con las corrientes de aire que atraviesan las casas. Los grupos de alabanceros abren y cierran, metafóricamente, el portal por donde llegarán los difuntos, guiados por el canto que reconocen dentro de la casa.

Dichas alabanzas despertaron el interés del Museo del Templo Mayor (MTM), el cual, con motivo del Día de Muertos, presenta el montaje *Canto a nuestros ancestros*, ofrenda inspirada en la localidad de Papantla, Veracruz. La exhibición, organizada por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), permanecerá dispuesta en el vestíbulo del recinto, hasta el 6 de noviembre.

“La mayoría de objetos arqueológicos que se han descubierto en el Templo Mayor de Tenochtitlan, en la Ciudad de México, son ofrendas dedicadas a los dioses, en particular al del agua, Tláloc, y al de la guerra, Huitzilopochtli. A más de 500 años, en México seguimos colocando ofrendas, ahora lo hacemos a los difuntos, pero detrás de la acción permanece el mismo concepto de ofrendar”.

Así lo reflexiona la directora del MTM, Patricia Ledesma Bouchan, recinto donde, cada año, un equipo de profesionales del Área de Comunicación Educativa y Curaduría eligen un pueblo de las diferentes regiones culturales del país, para registrar sus tradiciones y presentarlas en un altar de muertos, con la



doble finalidad de entender las diferentes formas de ofrendar y mostrarlas a las y los visitantes.

“Lo que recuperamos en las excavaciones arqueológicas son objetos no perecederos: piedra, cerámica o hueso, pero sabemos que las ofrendas a los dioses estaban colmadas de flores y que el olor estaba involucrado, en especial el humo del copal”, explica la arqueóloga.

“La ofrenda totonaca involucra el canto; por fuentes históricas, se sabe que en la época prehispánica hubo una serie de cantos que se dedicaban a los dioses, así como danzas que se ejecutaban para conectar con lo divino. En las ofrendas de Papantla participan los alabanceros, un grupo de personas que, a través del canto, permite a la comunidad llegar a una especie de trance colectivo”.

La jefa de Curaduría del MTM, Judith Alva Sánchez, explica que con esta ofrenda se busca rescatar la tradición de las alabanzas y los simbolismos que enmarca, así como dejar un registro de estos procesos. “Los cantos totonacos tienen un ritmo y una cadencia que hacen que la persona se inmiscuya emotivamente; queríamos saber si esta tradición está conectada con los cantos prehispánicos o si llegó con la evangelización; en el desarrollo de la investigación, encontramos que pudo haber sido una mezcla de ambos”.

Sobre el decorado del altar de muertos totonaca, la jefa de Comunicación Educativa del museo, Ingrid Hernández Gómez, refiere que son adornados con un marco trenzado por hojas de palmilla, flores de cempasúchil y de terciopelo, frutas y estrellas de palma, hechas por los familiares, que simbolizan el firmamento.

“Es una ofrenda que no tiene muchos alimentos, los cuales se van cambiando, dependiendo de la fecha y de las personas que visitan. No es la misma ofrenda para los niños, que para los adultos; para los primeros ponen sopa, y para los segundos, hacen los tamales de cuchara, platillo de esa región.

“En la mañana, la familia les hace café y les pone pan; al mediodía, elaboran los tamales de cuchara, rellenos de puerco, picadillo y guisado; y en la noche, les ponen chocolate con pan”, finaliza.