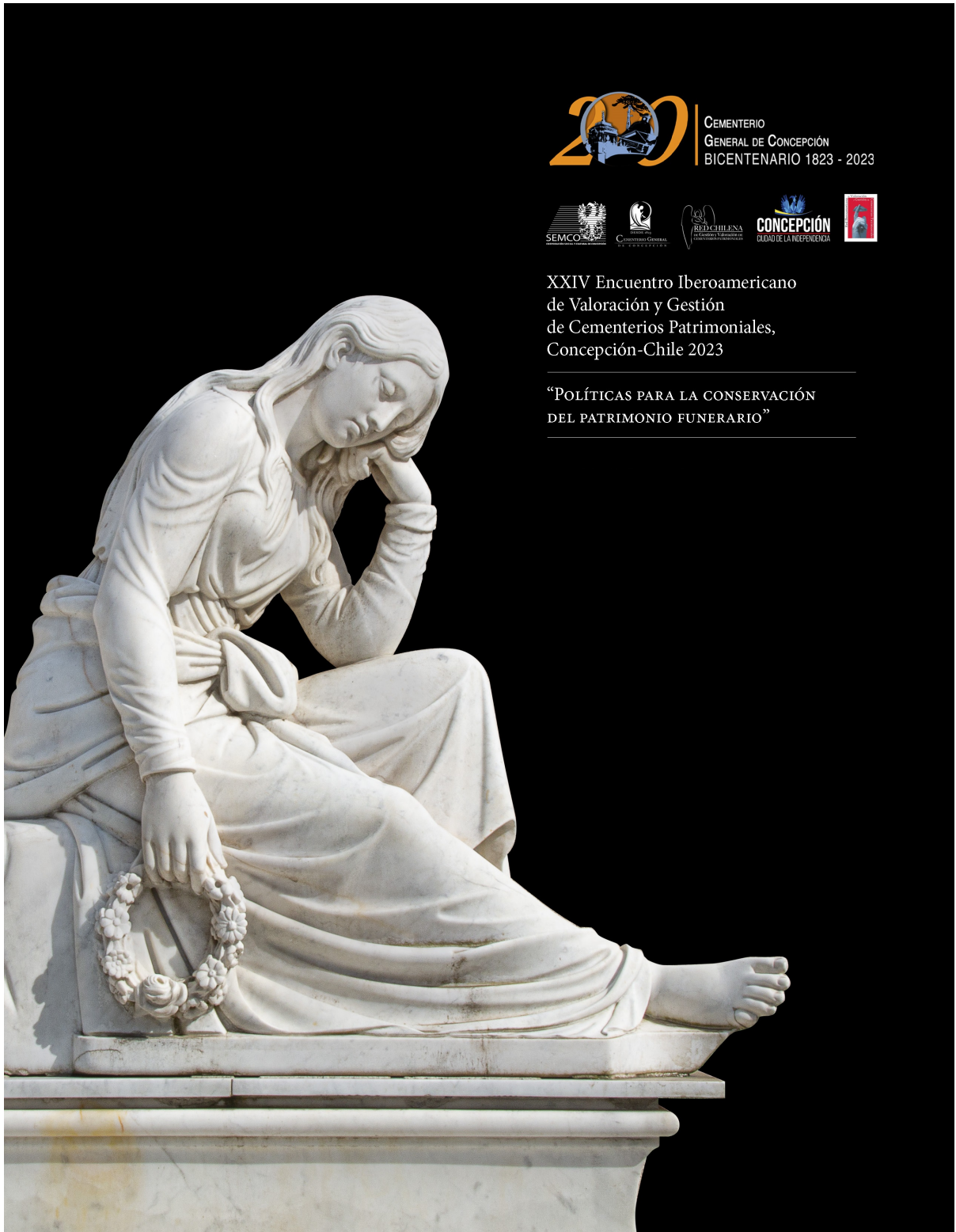




CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



XXIV Encuentro Iberoamericano
de Valoración y Gestión
de Cementerios Patrimoniales,
Concepción-Chile 2023

“POLÍTICAS PARA LA CONSERVACIÓN
DEL PATRIMONIO FUNERARIO”



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



La comida velatoria, rituales y significación

Flores Olga Beatriz¹
Sempé María Carlota²
Emiliano Gómez Llanes³

Resumen

La comida y la muerte han estado relacionadas desde tiempos antiguos, ya sea como alimento simbólico que los individuos se llevaban al mundo de los muertos o como banquete que se ofrece a los parientes y participantes en el velatorio o al final del duelo. Actualmente, con el proceso de secularización social y la difusión de casas de velatorio, la ingesta de comida es parte del protocolo funerario ofrecido. En los pequeños pueblos del interior del país la costumbre de la comida velatoria, adquiere características rituales al integrar el ritual funerario, que incluye hasta la muerte del perro y el lavado de la ropa del occiso. De todas las comidas típicas del noroeste argentino, el calapari que se sirve el 1 de noviembre para el día de los santos difuntos, fue registrado como comida de un velorio ocurrido en Santa Rosa de Tastil Salta, durante una campaña arqueológica. Es un puchero con carne, maíz, papas, legumbres y verduras que se cocina, no mediante la puesta de la

¹ Licenciada en Antropología (UNLP). Presidenta de la Asociación Civil Amigos del Cementerio Municipal de La Plata. Participación en Congresos, Jornadas, Talleres y Seminarios Nacionales e Internacionales de su especialidad (106); autor de 80 publicaciones y 2 libros. Miembro de Jurados. Miembro Titular, Tesorera, Presidente y Vicepresidente de distintas sociedades académicas y profesionales. Conferencias dictadas (5). Informes técnicos producidos (20). Participación en la organización de eventos científicos. Asistencia a Cursos y Talleres de postgrado (50). Dirección de pasantes (3). Coordinadora de Talleres dictados a los empleados del Cementerio Municipal de La Plata y público en general.

² Investigadora Principal del CONICET jubilada. Profesora Emérita UNLP. Premio Konex 2016: Arqueología y Antropología. Mujer destacada Platense. Integrante del Laboratorio de Análisis Cerámico de la FCNYM-UNLP y directora del Centro de Patrimonio Científico y Cultural, FACEN, UNCatamarca donde integra los comités académicos de la Maestría en Conservación y Gestión Ambiental, del doctorado en Ciencias Mención Ambiente. Dirigió el Proyecto de radicación de recursos humanos de la ANPCyT, UNCatamarca. Dirige doctorandos, becarios e investigadores en UNLP, UNCatamarca y CONICET. Investiga culturas prehispánicas del NOA, litoral y cementerios urbanos patrimoniales. Publicó artículos en revistas internacionales nacionales, congresos. Libros en coautoría con sus grupos de investigación: Azampay. Presente y pasado de un pueblito catamarqueño; Arquitectura, urbanismo y simbología Masónica en cementerios urbanos y El cementerio de La Plata y su contexto Histórico. Integra las redes Iberoamericana y Argentina de Valorización y Gestión de cementerios patrimoniales.

³ Estudió Cine en la Facultad de Bellas Artes UNLP y Sociología en la Universidad de La República. Montevideo Uruguay. Ha participado en congresos y jornadas nacionales e internacionales. Ha publicado diversos trabajos sobre simbología masónica en revistas nacionales e internacionales y capítulos de libros sobre dicha temática.



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



olla al fuego sino por la introducción de piedras calentadas al rojo vivo. Cuando la carne se coció hasta deshacerse se le agrega mote hecho con maíz capia.

Abstract

Food and death have been related since ancient times, either as symbolic food that individual stook to the world of the deador as a banquet offered to relatives and participants at the wakeor at the end of mourning. Currently, witht he process of social secularization and the spread of wake houses, the intake of food is part of the funeral protocol offered. In the small towns of the interior of the country the custom of the wake food, acquires ritual characteristics to integrate the funeral ritual, which include suntil the death of the dog and the washing of the clothes of the deceased. Of all the typical foods of northwestern Argentina, the calaparis that is served on November 1 for the day of the dead saints, was recorded as food of a wake that took place in Santa Rosa de Tastil Salta, during an archaeological campaign. It is a stew with meat, corn, potatoes, legumes and vegetables that is cooked, not by putting the poton the fire but by introducing red-hotheated stones. When the meat was sewn until it was disposed of, mote made with capia corn was added.

Introducción

En otros trabajos (Sempé y Gómez Llanes, 2013) hemos definido al campo funerario como un espacio de comunicación simbólica de significados, discursos mortuorios e ideologías sustentadas por una comunidad y acciones prácticas, siguiendo el criterio de Bourdieu (2013: 113) quien sostiene que "...es posible construir un espacio cuyas tres dimensiones fundamentales estarían definidas por el volumen del capital, la estructura del capital y la evolución en el tiempo de estas dos propiedades..." en este espacio el campo constituido por el capital material y simbólico y los habitus es igual a las "Prácticas sociales y en él están involucrados una serie de rituales tradicionales o religiosos".

Los ritos mortuorios expresan una secuencia compleja de actos de naturaleza simbólica, (Pelegrin, 2014) y pueden ser analizados como una performance (Singer, 1958) o unidad de observación que comienza con la muerte de un agente social, el velorio, el duelo familiar y las costumbres relacionadas al campo funerario.

Los ritos involucrados tienen un principio y un final, son de corta duración y tienen una programación específica acorde con la cosmovisión cultural del grupo implicado; dentro de este programa funerario la comida ha jugado un papel importante en distintos grupos culturales actuales y del pasado.

Las celebraciones para el día de los muertos y el tratamiento de la muerte y el velorio entre los diferentes grupos culturales se remontan en el tiempo hasta épocas lejanas, demostrando que el hombre ha creído en una forma de existencia más allá de la muerte física y se enmarca dentro de lo que Dulout, (2011), ha definido como modos tradicionales funerarios. Linnekin, (1983: 241) ha señalado que "la tradición es un modelo consciente de modos de vida pasados que la gente emplea para construir sus identidades".

Actualmente, con el proceso de secularización social y la difusión de casas de velatorio, la ingesta de comida es parte del protocolo funerario ofrecido por las empresas de pompas fúnebres y solo expresan las luchas por la distinción social.

Aquí analizaremos los habitus y las prácticas funerarias de una población salteña en relación al fallecimiento de la integrante de una antigua familia lugareña.



El pueblo de Santa Rosa de Tastil en la provincia de Salta. Argentina (Fig.1) está ubicado en la Quebrada de las Cuevas, sobre la ruta 51 que une a Chile por los pasos de Huaytiquina y Socompa. Santa Rosa de Lima es su santa patrona. Los pobladores fundamentalmente trabajaban en la actividad rural o minera (Díaz y Flores, 2011).

En el vivían para 1972 una veintena de habitantes integrantes de las familias Barbosa, Zerpa, Cruz y Mamani junto a otros pobladores considerados transitorios como los maestros y los policías. A principios de 1900, Moisés Zerpa- el Museo Arqueológico lleva su nombre- contrajo enlace con Gabriela Cruz, y desde entonces vivieron en Santa Rosa de Tastil que era una posta para atención de los arrieros que llevaban ganado a Chile.

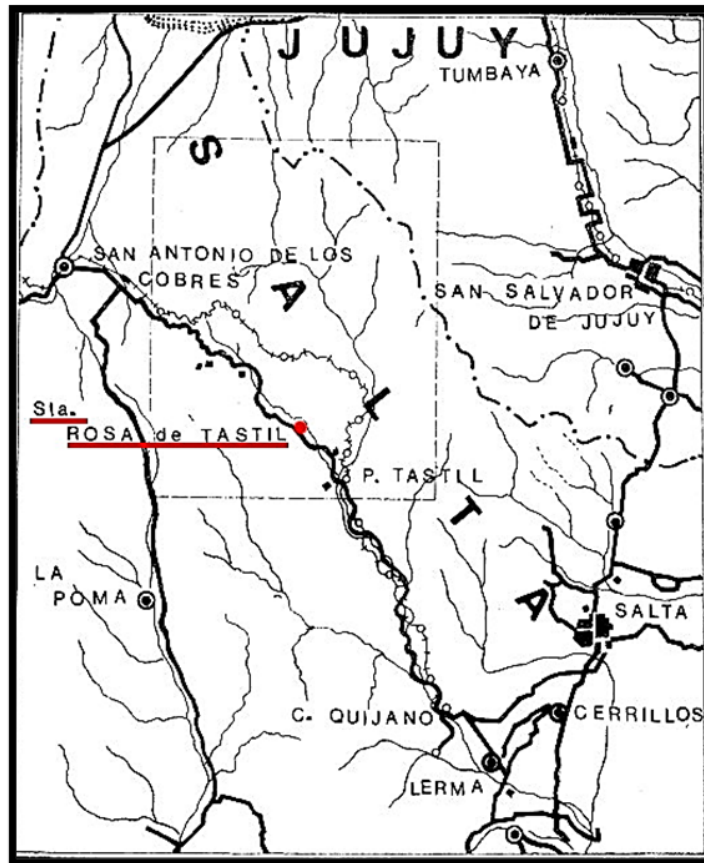


Figura 1 Ubicación de Santa Rosa de Tastil. Salta

La comunidad de Tastil, está dedicada a las artesanías de lana de oveja o llama, trabajos en madera de cardón y a tareas rurales como puesteros y cría de ovejas. A partir de las excavaciones arqueológicas realizadas por Cigliano (1973) y equipo de colaboradores



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



del Museo de La Plata en el sitio arqueológico cercano, las ruinas fueron declaradas Monumento Histórico Nacional a través del Decreto N° 1145 del año 1997, se construyó un museo con los materiales rescatados, contribuyendo así a convertir en un punto turístico a la localidad. (Fig. 2)



Figura 2 Entrada al Pueblo y vista actual del caserío

Las tres fiestas que tradicionalmente se celebran son la de los carnavales, la de la Santa patrona en setiembre y el día de todos los muertos en noviembre. Los pobladores dan una gran importancia a la muerte, lo que se expresa en las acciones que realizan parientes y amigos, respecto a las actividades que se despliegan antes y durante el velorio.

Antecedentes sobre costumbres donde comida y ritos fúnebres se asocian

En el ámbito de los estudios culturales y antropológicos, se han realizado investigaciones de muy variada índole sobre cómo la comida y las prácticas funerarias se entrelazan en diversas culturas, algunas han señalado su presencia en relación a los rituales de la muerte.

La comida y la muerte han estado relacionadas desde tiempos antiguos, ya sea como alimento simbólico que los individuos se llevaban al mundo de los muertos o como banquete ofrecido a los parientes y demás participantes en el velatorio o al final del duelo.

Ruiz Martínez (2015:2 y 6) que ha estudiado las costumbres funerarias en el entierro de los faraones señala que el ritual de la apertura de la boca era esencial porque permitía al muerto respirar, hablar y comer en la vida eterna. El ba y el ka se alojaban en el cuerpo del individuo, el primero se refería a la personalidad y el ka al espíritu. Sostiene que este último se debilitaba con el tiempo “...para recuperar su energía necesitaba la comida, por esta razón en las tumbas egipcias siempre aparece una mesa de ofrendas donde se depositan los



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



alimentos...”, también consideraban para mantener al faraón en el más allá “... su familia y los sacerdotes tenían que encargarse de llevar regularmente a la tumba el sustento que él necesitaba...”.

El valor de realidad que daban los egipcios a las imágenes y palabras queda testimoniado por el hecho de que creían que “...las pinturas o relieves de ofrendas sustituirían al objeto real. Además, contaban con listas de comida y bebida, que como ya hemos comentado anteriormente a través del poder evocador de la palabra éstas tomaban vida...” (op cit:6).

En el sentido de mantener alimentado al muerto, Delgado y Ferrer (2007:38-44) se dedicaron al estudio de las prácticas funerarias en las colonias fenicias del siglo VIII a.C. en España e Italia, han sostenido que “...Tumbas, cementerios y rituales funerarios materializan esos vínculos entre antepasados, colonos y nuevos territorios, convirtiéndose en escenarios donde se construye y se negocia la identidad colonial, una identidad colectiva...” agregando que, los ajuares funerarios están relacionados a determinados objetos cerámicos como los platos con engobe rojo y los vasos trilobulados“...La bebida, el ungüento o el alimento pueden estar representados por los mismos vasos –aun sin contenidos, estando vacíos-, unos objetos materiales que, en estos contextos fúnebres, pueden actuar como sus metonimias...”.

En la necrópolis de Trayamar, Málaga, España, encuentran gran cantidad de restos de vasos representativos de banquetes funerarios periódicos con los cuales la gente que los realizaba establecía relaciones con los antepasados allí enterrados; de manera que la comida funeraria posibilitaba construir “...identidades y solidaridades sociales...”. Consideran que la costumbre de alimentar a los muertos y festejar periódicamente a sus antepasados llega a España con los fenicios y su proceso de colonización.

En la religión romana (Alegre Barriga, 2014:9-10) las divinidades de la muerte eran seis, Caeculus apagaba la luz de los ojos; Viduus separaba alma y el cuerpo, Mors y Morta concluían la muerte. Los funerales, eran presididos por Libitina, en tanto que Nenia se ocupaba de los lamentos y cantos fúnebres. Para calmar a los dioses se ponían sobre las tumbas ofrendas expiatorias de alimentos. A causa de la muerte de un familiar, la casa se



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



volvía impura y la purificación se realizaba mediante una comida fúnebre, sacrificando a Ceres una cerda.

En la Feralia, una fiesta pública romana realizada el 21 de febrero se honraba a los muertos con coronas y alimentos como el pan y la sal que se colocaban sobre las tumbas. Creían que los muertos se levantaban a disfrutar del sol y de los alimentos.

Brandes, (2000: 9), buscando el origen de la festividad de los muertos en América ha señalado que “...durante la Conquista, en España y en Europa se visitaban las tumbas, ofreciéndoles flores, velas y alimento a los parientes difuntos, con solicitudes y súplicas rituales...”.

En España, en el valle de Los Pedroches, Córdoba, la comida velatoria ha sido registrada por Moreno Valero (1995:7-8), es preparada por la madrina del pariente más cercano del difunto (hijos o cónyuge) en su casa, tradicionalmente es un caldo con yemas de huevo (caldo a la reina), café para pasar la noche y en el desayuno chocolate, picatostes (pequeños trozos de pan tostados o fritos) o churros, magdalenas y bizcochos.

Richard Owen (1982) un estudioso de las costumbres mortuorias en diferentes culturas llegó a la conclusión que la comida y los banquetes funerarios pueden ser utilizados como una forma de expresar el luto y honrar al difunto. Estos eventos pueden ser una oportunidad para que familiares y amigos se reúnan y compartan su tristeza mientras comparten una comida significativa. En algunas culturas, los banquetes funerarios también pueden ser una ocasión para celebrar la vida del difunto. Estos eventos pueden destacar las cualidades positivas y los logros del fallecido, sirviendo como un recordatorio de su legado y una oportunidad para recordar momentos felices. La comida en los banquetes funerarios puede ser vista como un símbolo de conexión y continuidad. Al compartir una comida, se establece una conexión entre los vivos y los difuntos, reforzando los lazos familiares y comunitarios. Los banquetes funerarios pueden tener un significado cultural y simbólico profundo. La elección de los alimentos, la forma en que se sirven y consumen, y los rituales asociados.

Bentley (2014) destacada académica ha explorado el tema de la comida en diferentes contextos culturales. Se ha enfocado en la historia y la cultura de la alimentación. Examina cómo los cambios en las prácticas alimentarias han afectado la forma en que



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



concebimos y consumimos la comida, incluyendo las prácticas relacionadas con la alimentación en momentos de duelo.

La antropóloga y escritora Margaret Visser (2015) ha abordado la relación entre la comida y la cultura en varias de sus obras explorando la importancia de los rituales alimentarios en diferentes contextos sociales, incluyendo los funerales. Define al ritual como “... una acción que se repite con frecuencia, en una forma en gran parte establecida” y sostuvo que “...Comemos siempre que la vida se vuelve aromática: en bodas, cumpleaños, funerales, en la despedida y en la bienvenida a casa, o en cualquier momento que un grupo decida que es digno de mención”.

Una descripción hecha por Berndt para señala que también se puede comer al muerto. “...En la tarde del sexto día siguiente a su muerte su cadáver fue exhumado. Los gusanos fueron raspados y colocados en hojas de plátano. Luego se cortaba el cuerpo, se cocinaban la carne y los huesos en un horno, y los gusanos, atados en pequeños haces de hojas, en otro; estos son considerados como un manjar...”.

Bower (1997) en su libro sobre recetas de cocina, libros de cocina comunitarios y las historias relacionadas a dichas recetas analizó la conexión entre la comida y la memoria, incluyendo cómo los alimentos y las recetas se transmiten de generación en generación y cómo se utilizan en los rituales funerarios para honrar a los fallecidos.

Parkhurst Ferguson (2004) En su obra sobre el triunfo de la cocina francesa investigó sobre el papel de la comida en la construcción de la identidad y la expresión de la muerte en la cultura francesa señalando la existencia de banquetes y alimentos conmemorativos que fueron usados en los rituales funerarios Franceses por todo el país.

Walley (2013) antropóloga cultural norteamericana, investigó las transformaciones económicas y culturales en la ciudad de Chicago luego de la gran crisis y como esta repercutió en el cambio de los rituales funerarios. Uno de los temas que aborda es la conexión entre la comida y la muerte y cómo fueron cambiando a lo largo del tiempo.

En México (Norteamérica) según Brandes (Op. Cit, 2000:8) el día de los muertos se ha convertido en “los días de los muertos” que se celebran entre el 31 de octubre y el 2 de noviembre con actividades que nada tienen que ver con los ritos oficiales de la iglesia católica, período en que “...los mexicanos preparan, decoran y velan las tumbas de sus



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



parientes. Desde los sepulcros más elaborados hasta las fosas comunes se adornan con arreglos de flores, velas y alimentos en honor de los difuntos. La mayoría de las actividades y ofrendas artísticas ligadas a esta festividad —ofrendas de comida, la vigilia en el cementerio, los altares y demás— son manifestaciones populares completamente desligadas de los requerimientos litúrgicos”.

Para Sudamérica la información sobre comidas funerarias es abundante, Hartmann (1980: una estudiosa de los juegos en los velorios transcribe una de las entrevistas realizadas en la sierra Ecuatoriana “...En el velorio, habiendo venido muchas personas, entre los acompañantes, después de haber comido, después de la merienda, entre las nueve o las diez de la noche, algunos aficionados unos ocho o diez se reúnen para jugar...”, señalando que a los perdedores los mandan a buscar alimentos crudos para cocinar o mote.

En la Media Guajira colombiana Najera Najera y Lozano (2009:14), investigaron entre comunidades indígenas Wayuu la preparación y consumo de alimentos, cuando ocurre la muerte de un individuo y su primer y segundo entierro. Para estas autoras, la muerte es un tema esencial puesto que los Wayuu atesoran sus bienes para el día de su muerte a fin de asegurar su vida en el otro mundo, porque “...los asistentes deben consumir todos los animales que pertenecían al difunto para que así renazcan con él en Jepira, donde constituirán su sustento; adicionalmente, los parientes depositan al lado de la urna “provisiones alimenticias” para el viaje que se emprende hacia la otra vida...” Los distintos platos preparados en esa ocasión son “...el friche, carne de chivo frito, acompañada de bollos (yajá), hechos hoy en día con harina de maíz precocido; sopa de carne de chivo, oveja o res con yuca (ai), ahuyama (wüirü) y bollos; y carne asada, servida con arroz (roo) y otros tubérculos...”.

En la región Guajira de Venezuela los integrantes de la comunidad guajira pertenecen también a la etnia Wayuu, y tienen las mismas costumbres que en Colombia, practican dos entierros porque creen que el individuo muere dos veces.

“... Se muere por primera vez cuando el alma se separa del cuerpo y sigue viviendo en el más allá (Jepira) y luego por segunda vez cuando se exhuman los huesos y se colocan de nuevo, una vez limpiados, en el cementerio familiar y en su definitivo sitio. El velorio o



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



alapajaa tiene lugar en la casa familiar. La palabra alapajaa significa estar en velorio...” (Campo del Pozo, 2014:336-338).

Cavero (1955:155) registra el dato de comida funeraria para Huanta en Ayacucho, Perú, relatando que "...el compadre más íntimo del difunto tiene la obligación de arreglar una especie de capilla ardiente llamada 'catafalco'... (...) una mesa que contiene un atado de ropa limpia del muerto, velas encendidas, varios platos o mates burilados con viandas, fruta, coca y cigarros, cosas que gustaban al que hoy es difunto...” “...En la enlutada casa del velorio se sientan todos al contorno de la mesa del 'catafalco' y empezando por los ancianos se inicia el responso. Este procedimiento se repite todo el día y la noche interrumpido solamente en los momentos de chacchar la coca, beber y comer...”.

Aláez García (2001:173) analizando las estructuras del duelo andino en el Norte Grande de Chile, lo ha señalado como “duelo escalonado, con tres etapas simbólicas la del entierro donde la comunidad se despide del cuerpo y en el velatorio se sirve el “...‘gloriado’ que consiste en vino, licor y comida; ponche, chocolate, cigarros y antes también coca...”, la paigasa o despedida del alma a los ocho días, momento en que se hace un velorio con la ropa del muerto y se produce su lavado y quema de la ropa vieja, en este ritual al final de las prácticas “... se participa en una comida típica la patasca, puchero y picante de conejo”. La tercera etapa es la visita de las almas durante los tres primeros años. Para el 1 y 2 de noviembre “...se hace una mesa en la casa del finado con alimentos de su preferencia y con una vela encendida y los familiares hacen una romería al cementerio, en lo posible con la cooperación de una banda de músicos”. Sobre las costumbres funerarias ha concluido que

“...Los rituales mortuorios andinos tienen: diversos pasos, acciones que se realizan y simbolismos presentes, por medio de los cuales dan cabida a estas funciones. Hay desde una expresión ritualizada de la pena, hasta un fuerte apoyo de la comunidad que acompaña en estos momentos a los deudos. Comparten tiempo, música, comida y trago para expresar el dolor en todas sus facetas y sentir que los comuneros son una referencia de grupo y fortalecimiento.” (Op.Cit. 2001:173).

En Chile van Kessel (2001:174) ha descrito entre los Aymaras de Tarapacá el comportamiento en el velorio:



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



“...Los dolientes y vecinos del "acompañamiento" se sientan sobre las bancas de adobe que están contra las paredes, para el velorio que dura de 24 a 72 horas. A todos los presentes se les ofrece en la noche "el caliente" (un alcohol calentado con té y con clavos de olor, u otros ingredientes). Alrededor de la medianoche se les sirve una colación en la cocina, por turnos, para que el difunto no se quede solo...”.

Este autor ha señalado que la relación entre la vida y la muerte aymara refleja una especial cosmogonía.

“...entre los aymara de Tarapacá, el culto a los muertos se da como una convivencia permanente con ellos, con momentos fuertes y encuentros intensivos en rituales periódicos; ritos recordatorios en los momentos fuertes de la vida de la comunidad y de la familia. Los muertos visitan continuamente a los vivos y estos los atienden y visitan a su vez a los muertos”. (Op. Cit.: 235).

Bascope Caero (2001) ha analizado rituales mortuorios contemporáneos en el Departamento de Cochabamba. Una parte importante de los mismos es el *Ayawakichiy* o preparación del equipaje del finado para el entierro y su viaje al otro mundo.

“...La forma tradicional de preparar el cuerpo para su viaje, consiste en proveerle de todo lo que un ser humano necesita para una larga travesía. Así es como se cree, que el alma del difunto caminará mucha distancia, donde puede que pase hambre, tenga sed, o pase frío... (...). El difunto debe proveerse de suficientes alimentos, ropa, coca, herramientas, utensilios. Todas estas cosas se colocan cuidadosamente junto al cuerpo del finado...”.

Con posterioridad al entierro “... la comunidad tendrá que seguir acompañando a los familiares del finado. Especialmente la noche del entierro continúan los ritos de despedida en medio del compartir de las comidas y bebidas”.

En los festejos del 1º de noviembre se espera la llegada de “las almas mayores” y para ello “...se preparan los altares en la casa de la familia del difunto... (...). Estas ofrendas están acompañadas por una cantidad de figuras simbólicas en miniaturas preparadas de masa de pan y dulces”, a la noche, en el cementerio los miembros de la comunidad rezan a sus difuntos y llevan ofrendas a las Almas Mayores, consistentes en



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



“...velas, chicha, ponches y otras bebidas alcohólicas. Y las ofrendas para los niños son api, chocolate y leche”.

El 2 de noviembre es el día del "mast'aku" o "apxata" y se produce otra visita al cementerio con ofrendas. “...Se prepara como un altar sobre la tumba de cada una de las almas y se les ofrece comida, bebida, urpus y otros elementos...” y al finalizar el día los altares se levantan con cánticos, grupos musicales y bailes. Los tres días posteriores “...son conocidos como "qhochi pacha p'unchaykunas" “...fiesta, donde se va realizando la despedida de los difuntos...”. Asociado a la fiesta de los difuntos, como costumbres de la época, se desarrolla la búsqueda y aceptación de compadres por medio del envío y la recepción de las "t'antawawas" - los niños de pan

Así, en el resto de Bolivia, el 1º de noviembre día de Todos los Santos, en las casas se preparan altares con panes, bebidas y comidas, para recibir a las almas de los parientes muertos y lo mismo ocurre en los cementerios. El Día de Todos los Fieles Difuntos, las familias despiden a las almas, desarman los altares y distribuyen la comida entre el grupo familiar y amigos. Panes, bebidas, regalos y todo tipo de comida se ponen sobre los altares dentro de las casas y en los cementerios bolivianos en la festividad de Todos los Santos.

Algunas familias preparan en las vísperas de la celebración panes en forma de escalera, que ayudan al descenso de las almas y también las "t'antawawas" o "niños de pan".

En la Argentina Bondar en su extenso trabajo sobre el velorio del Angelito en Corrientes y Paraguay no menciona la comida velatoria. Uno de los primeros en señalar la presencia de comida en un velatorio fue Ambrosetti, quien bajo el seudónimo de Tomás Bathata (1893:41-42) publica en 1893 Viaje de un Maturrango, donde relata que en su viaje a la región del Chaco es invitado a participar del velorio de un angelito. Señala que “...El rancho, bien barrido y regado a mano, tenía un aspecto alegre. Sobre una mesa colocada en uno de los frentes, llena de paños de crochet, yuyos y flores, se hallaba vestida de blanco la criatura, cubierta con una gorrita con moños de cintas argentinas, y sus manitas yertas, con los dedos entrecruzados, tenían un ramo de azahar...” agregando al final “...En un rincón sobre otra mesita, dos bandejas contenían galletitas, varios vasos, una botella de vermouth y un frasco de ginebra; sobre un platito, unos cuantos mazos de cigarros...”.



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



Adán Quiroga (2012:), ha relatado para el oeste catamarqueño y en Salta resaltando, al igual que Ambrosetti su carácter alegre, los bailes, la bebida de aloja y la comida de algarroba.

En el Rito Funerario Católico Romano los feligreses expresan su fe en la vida eterna prometida por Cristo y se acompaña con oraciones en su última jornada en esta vida a la otra. Durante el velorio se lleva a cabo un Servicio de Vigilia incluyendo la proclamación de la Palabra para dar consuelo y esperanza. El ritual de exequias cristianas dice:

“...Cuando fallece un cristiano, cuya vida de fe comenzó en las aguas del Bautismo y se fortaleció en la mesa eucarística, la Iglesia intercede por el que ha fallecido, apoyada firmemente en la confianza de que la muerte no es el fin y que no rompe los lazos que se han forjado en la vida. La Iglesia también atiende a los dolientes y los consuela en los ritos exequiales con la palabra consoladora de Dios y el sacramento de la Eucaristía”.

No hay referencias en relación a comidas velatorias, ni tampoco hay prohibiciones sobre ellas, pero se recomienda que ciertas actividades profanas se hagan fuera de la iglesia. “...Tenga también en cuenta que aunque durante los velorios en las funerarias se puede conversar, compartir recuerdos, tocar o cantar las canciones favoritas del difunto y hacer conmemoraciones de la comunidad u organizaciones, éstas actividades y/o expresiones serían inapropiadas dentro de la iglesia, ya que es el lugar sagrado que está designado para la liturgia Católica Cristiana, la oración y adoración. Es por eso que el velorio se lleva a cabo un día antes del sepelio en una funeraria o cualquier otro lugar.

Hasta mediados del siglo XX, los velatorios comúnmente se llevaban a cabo en las casas familiares y se recibían a parientes y amigos con un lunch y bebidas. En la actualidad de estos menesteres se ocupan las casas de Pompas Fúnebres a pedido de los interesados.

El velorio de Doña Gabriela Cruz de Zerpa

En julio de 1972 falleció doña Gabriela Cruz, viuda de Zerpa a los 88 años, en el Hospital San Bernardo de Salta y sus restos fueron vueltos al pueblo para inhumarlos en el cementerio local. Don Santiago Zerpa, su hijo fue el que recibió la noticia de su muerte con lamentaciones, dos de las hijas de doña Gabriela, ayudadas por otras mujeres del pueblo, comenzaron a preparar la habitación principal de la casa como sala velatoria, retirando



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



muebles que no serían usados en la ceremonia y pidiendo a los vecinos sillas y bancos, repararon desperfectos y pusieron en servicio algunos viejos faroles.

De una cómoda sacaron manteles blancos de granité, bordados a la “vainilla” guardados para ocasiones importantes. Uno fue usado para cubrir la cómoda donde se colocó la “capillita” de los misachicos con la imagen de Santa Rosa de Lima, rodeada por candelabros y además colocaron un cuadro de los esposos Gabriela Cruz y Moisés Zerpa. El mantel restante se usó para cubrir una mesa ubicada en el centro de la habitación en espera del féretro que llegaría de Salta.

El velorio se desarrolló durante tres días, dos sin el cuerpo de la difunta por demoras en su traslado desde Salta; desarrollándose las prácticas tradicionales como si el féretro hubiera estado presente. Llegado el féretro y colocado sobre la mesa, entre lamentos y sollozos comenzó el velorio de cuerpo presente.

En el primer día la ceremonia comenzó al caer el sol, ofreciéndose para contrarrestar el frío y la vigilia a los vecinos que arribaban un vaso con “yerbeado”, bebida alcohólica casera de mate cocido con alcohol o vino blanco caliente; hojas de coca con bicarbonato. Entrada la noche se sirvió un plato de “calaparis” comida que se sirve en ocasiones trascendentales. En el tercer día los restos de dona Gabriela Cruz fueron llevados al cementerio y enterrados al lado de su esposo.



a



b

Figura 3. a. Vista del cementerio y b. tumbas del matrimonio Zerpa-Cruz



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



En días posteriores al entierro comenzó la novena y se realizó el lavado de su ropa por parte de su familia y amigos con la finalidad de borrar sus pecados y para que el alma no volviera a molestar a los vivos. Los atados de ropa fueron puestos en dos alforjas atadas a los costados del perrito de la difunta, al que previamente habían lavado y alimentado, el animal fue sacrificado y enterrado cerca de su dueña para que su alma sirviera de cabalgadura de la finada en su viaje al otro mundo.

La comida velatoria

El calaparis, servido en el velorio de Tastil, consistió en una sopa caliente elaborada con carne de cordero cortada en trozos pequeños, papa molida, zapallo, maíz, locoto, ají seco y varios condimentos, que se fotografiaron durante el velorio. (Figs. 4 y 5).



Vegetales usados en la cocción del Calaparis

Figura 4 Vegetales componentes del Calaparis de Tastil



Calentamiento de los rodados de cuarzo blanco para cocer el Calaparis

Figura 5. Parilla con fuego a leña para calentar las piedras



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



La particularidad de esta comida es que para su cocción se utilizaron cantos rodados blancos de cuarzo que no contienen azufre, que fueron lavados prolijamente y calentados a fuego de leña y luego arrojados al recipiente para producir la cocción. Para mantener caliente la comida mientras es servida, se van colocando nuevas piedras.

Reseña final

La relación entre la comida y las prácticas y ritos funerarios ha sido explorada por varios autores y estudiosos de los campos de la antropología, la sociología y la historia cultural de lo cual se puede concluir que la comida funeraria tiene un significado simbólico desempeñando un papel importante dentro de las prácticas funerarias y representa la continuidad de la vida, el cuidado y la conexión con los difuntos.

Un tema importante está referido a la práctica de alimentar a los difuntos; en algunas culturas, se cree que los alimentos ofrecidos a los difuntos los nutren en su vida después de la muerte y aseguran su bienestar y sustento, tal el caso de los Wayuu y el Jepira, donde parientes y amigos deben matar, cocinar y comer animales y vegetales propiedad del muerto para que éste viva en el Jepira.

Comidas conmemorativas son las que se comparten después de un funeral o en fechas conmemorativas y tienen como objetivo honrar y recordar al difunto, esto parecería indicar que los restos arqueológicos encontrados en las colonias fenicias de España e Italia; también servirían para reunir a la comunidad y brindar apoyo emocional.

Se puede hablar de la existencia de una ritualización de la preparación y el consumo de alimentos. En muchas culturas, los rituales y las pautas específicas rodean la preparación y el consumo de alimentos durante los ritos funerarios, lo que enfatiza su importancia ceremonial y cultural, al respecto en algunas culturas existen tabúes alimentarios durante los ritos funerarios, como evitar ciertos alimentos o seguir pautas específicas de preparación y consumo para respetar creencias religiosas o culturales.

La muerte no es lo opuesto de la vida, ambos son términos de un continuum donde el muerto pasa a una vida en otro mundo, en las religiones monoteístas existe un paraíso donde las almas están junto a la deidad.



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



También existe ese lugar entre los grupos indígenas americanos. Las comidas velatorias también se realizan para el día de todos los muertos en noviembre donde los vivos reciben la visita de los muertos.

El velatorio realizado en el pueblo de Tastil se encuadra dentro de las formas tradicionales andinas, tanto en las distintas actividades y rituales llevados a cabo, como en las comidas en sus distintas fechas.



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



Bibliografía

Aláez García, Argimiro (2001). *Duelo andino: sabiduría y elaboración de la muerte en los rituales mortuorios*. Revista Chungará (Arica), 33(2), 173-178. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-73562001000200002>

Alegre Barriga, José María (2014). *Religión Romana y Ritos Funerarios*. Curso de Cultura Romana. Asociación Adaegina-Amigos del Museo de Cáceres

BascopéCaero, Víctor (2001). *El sentido de la muerte en la cosmovisión andina: el caso de los valles andinos de Cochabamba*. Chungará (Arica), 33(2), 271-277. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-73562001000200012>

Bentley, Amy (2014). *Inventing Baby Food taste, health, and the industrialization of the american diet*. Oakland, California, University of California Press

Bathata Tomás (1893). (Ambrosetti, J. B.). *Viaje de un maturrango*. Buenos Aires. Peuser.

Bourdieu, Pierre (2013). *La Distinción*. Taurus. España.

Bondar César Iván (2014). *Sobre el velorio del angelito. Provincia de Corrientes y Sur de la Región Oriental del Paraguay*. Anuario de Antropología Social y Cultural en Uruguay, Vol. 12. Montevideo. Uruguay.

Bower, Anne L (1997). *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories* Boston. University of Massachusetts Press.

Brandes, Stanley (2000). *El Día de Muertos, el Halloween y la búsqueda de una identidad nacional mexicana* Alteridades, vol. 10:20, julio-diciembre: 7-20 Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa. DF. México

Campo del Pozo Fernando, P. OSA (2014). *Los velatorios en Venezuela*. Simposio El mundo de los difuntos: culto, cofradías y tradiciones, San Lorenzo del Escorial: 327-348.

Cigliano, Eduardo Mario (1973). *Tastil. Una Ciudad Preincaica Argentina*. Editorial: Museo de la Universidad Nacional de la Plata, Buenos Aires.

Delgado Ana y Meritxell Ferrer (2007). *Alimentos para los muertos: mujeres, rituales funerarios e identidades coloniales*. Interpreting house hold practices. Barcelona, 21-24/11/2007. Treballs d'Arqueologia 13 (2007): 29-68



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



Díaz Héctor y Flores Olga (2011). *La muerte y el velorio en un contexto socio rural, Santa Rosa de Tastil*. Salta.G47 Antropología de la muerte y el morir. Abordajes transdisciplinares. X Congreso Argentino de Antropología Social. Buenos Aires. UBA.

Dulout L. Noel y CarlosNazar (2009-2011). *Análisis de modos tradicionales funerarios en los cementerios de las localidades de Azampay y La Ciénaga, Departamento de Belén, Provincia de Catamarca*. Mundo de Antes N° 6-7:193-207.

Hartmann Roswith (1980). *Juegos de velorio en la Sierra ecuatoriana*. INDIANA - Anthropologische Studien zu Lateinamerika und der Karibik. Vol.6:225-274. DOI: <https://doi.org/10.18441/ind.v6i1.225-274>

Linnekin, Jocelyn (1983). *Defining Tradition: Variations on the Hawaiian Identity*. American Ethnologist, núm.10, pp. 241-252.

Moreno Valero Manuel (1995). *Costumbres acerca de los difuntos, en Los Pedroches (Córdoba, España)* Gazeta de Antropología, 1995, 11, artículo 11 <http://hdl.handle.net/10481/13612>

Nájera Nájera, Mildred y Lozano Santos, Juanita (2009). *Curar la carne para conjurar la muerte. Exhumación, segundo velorio y segundo entierro entre los wayuu: rituales y prácticas sociales*. Boletín de Antropología Universidad de Antioquia, Vol. 23 N° 40: 11-31.

Parkhurst Ferguson, Priscilla (2004). *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine* Chicago: University of Chicago Press págs. 38

Pelegrín, Maricel (2014). *Ritual fúnebre y performance en el monte santiagueño*. XI Congreso Argentino de Antropología Social, Rosario
Planeación de Funeral Católico Cristiano (sf). *Rito de Sepelio, Ritual de Exequias Cristianas* 216. Iglesia de Nuestra Señora de Guadalupe La Habra, CA. California.

Richard Owen, Roberts (1982). *Revival Literature: An Annotated Bibliography With Biographical and Historical Notices*. Illinois. Tyndale House Publishers.

Ruiz Martínez Sandra (2015). .Universidad de Cantabria. Tesis de Grado. Facultad de Filosofía y Letras

Sempe María Carlota y Gómez Llanes Emiliano (2013). *Arquitectura funeraria y sectores sociales*. Cuadernos, vol. 40. p101. Universidad Nacional de Jujuy; FHyCS-UNJU.



CEMENTERIO
GENERAL DE CONCEPCIÓN
BICENTENARIO 1823 - 2023



Van Kessel, Juan (2001). *El Ritual Mortuorio de los Aymara de Tarapacá como vivencia y crianza de la vida*. Chungará (Arica). 33(2), 221-234. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-73562001000200006>

Visser, Margaret (2015). *The Rituals of Dinner: The Origins, Evolution, Eccentricities, and Meaning of Table Manners*. New York. Open Road.

Walley, Christine J. (2013). *Exit Zero: Family and Class in Postindustrial Chicago*. Chicago. The University of Chicago Press,