

“El muerto al hoyo y el vivo al bollo”. Prácticas mortuorias y alimentación en Venezuela

Rodríguez, Carmen Zoraida (*)

(*)Licenciada Educación Mención Castellano y Literatura (Universidad de Oriente. Cumaná-Venezuela).
Magister Scientiae en Gerencia Educativa (Universidad Nacional Experimental de Guayana-Venezuela).
Candidata a Doctor en Letras (Universidad de los Andes-Venezuela). Miembro del Centro de
Investigaciones y Estudios en Literatura y Artes (CIELA- UNEG). Miembro del Consejo Editorial de
“Kaleidoscopio”. giraluna27@gmail.com

Resumen: Este trabajo fundamentado teóricamente en la Historia cultural tiene como objetivo desentrañar la presencia de la alimentación (comidas y bebidas) en las prácticas funerarias de Venezuela. Para ello se presenta y analiza un corpus heterogéneo que nos permite afirmar que en todos los rituales post mortem que se han celebrado a lo largo de la historia venezolana la alimentación ha sido una constante que se ha mediatizado por pautas de conductas y de comportamientos hasta llegar al actual minimalismo funerario de nuestros días.

Palabras claves: alimentación, muerte, funerales, historia cultural, prácticas culturales.

Abstract: This theoretically based work in Cultural History aims to unravel the presence of food (food and drink) in the funerary practices of Venezuela. For this purpose, a heterogeneous corpus is presented and analyzed, which allows us to affirm that in all the post-mortem rituals that have been held throughout Venezuelan history, food has been a constant that has been mediated by patterns of behaviors and behaviors until arriving to the current funerary minimalism of our days.

Keywords: feeding, death, funerals, cultural history, cultural practices.

Siempre Epicúreo en las casas mortuorias; tal fue la costumbre de pasados tiempos.

Arístides Rojas

El refrán, espejo de las prácticas culturales:

“El muerto al hoyo y el vivo al bollo” es un refrán muy empleado en Venezuela y otros países, entre los que se pueden mencionar -según el Refranero del Centro Virtual Cervantes- a Colombia, Honduras, Puerto Rico, Estados Unidos (California), México y España. Obviamente, en cada país el refrán tiene sus variaciones pero guarda en esencia la connotación inherente a la necesidad de dejar el duelo y continuar con la vida, aunque también se aplica para recriminar a alguien el olvido, demasiado pronto, del muerto. Así podemos encontrar versiones como: “El muerto a la fosada, y el vivo a la hogaza”, “Al vivo la hogaza, y al muerto la mortaja”, “El muerto a la cava y el vivo a la hogaza”, “El muerto a la huesa, y el vivo a la mesa”, “El muerto a la mortaja, y el vivo a la hogaza”, “El muerto al hoyo y al vivo el pollo”, “El muerto al hoyo y el vivo a la olla/al baile”, “El muerto al hoyo y el vivo al cogollo”, “El muerto al hoyo y el vivo al pimpollo/al retoyo” y también el “Váyase el muerto a la sepultura y el vivo a la hogaza” referido en *Don Quijote de la Mancha*.

En Venezuela, el refrán “El muerto al hoyo y el vivo al bollo” tiene una versión previa, que está en desuso y se encuentra referida en el libro *Velorio de angelito*, de Luis Arturo Domínguez (1960:43), quien indica que entre los refranes o dicharachos que surgían en los velorios de niños se podía escuchar: “El muerto al hoyo y el carite al bollo”. Esto deriva del hecho de que, según el autor, en muchos lugares de la región llanera de Venezuela a los niños difuntos se les llama angelitos o carite¹ (p. 34) y para sus velorios siempre se contrataba un servicio de cantores, que por extensión pasaron a llamarse “cariteros”, quienes ante cualquier necesidad de alimentación (comida y bebida)² entonaban versos improvisados para reclamar la atención de la madrina del difunto, quién debía atenderlos durante todo el velorio, el cual podía durar varios días.

Otro aspecto que precisa mencionarse, es que el “bollo”, es un panecillo hecho a base de huevos, harina de trigo y otros elementos, parecido en ingredientes al llamado “bizcocho” -realizado a base de azúcar, huevos y harina de trigo-, que se brindaba en algunos velorios

¹Esto puede corroborarse en el pasaje de la novela *Peonía* (1890), de Romero García (1920:390-392), en el que el Doctor Carlos, saliendo de la hacienda de su tío, es invitado a un *carite*, aludiéndose al funeral de un niño; de hecho, en la novela *la señora Segunda* (la curandera), le indica explícitamente al Doctor que el *carite* no está corrompido porque ya había sido hervido dos veces en salmuera. Este término, lo ratifica Domínguez (1960:21), en la sección “Cariteros”, al indicar que los cantores de velorio o cariteros son quienes entonan “versos alusivos al niño muerto, a los padres y a los padrinos”.

²Tal como refiere Cartay R. en el *Diccionario de la cocina venezolana*, la cocina de cualquier país dispone de un corpus culinario, el cual incluye platos y bebidas típicas, en razón a esta observación asumimos en este trabajo el término alimentación justamente como lo que se come y se bebe en los actos funerarios.

caraqueños³ hacia finales del siglo XIX y que aún se ofrece en los funerales de los Andes venezolanos y en las Paraduras de Niño. No obstante, también hay que decir que, en muchas regiones de Venezuela, hablar de “bollo” es referirse a una comida salada⁴ o al acompañante de ésta, bien sea el elaborado con harina de maíz precocida o el de masa de maíz tierno, conocido como “bollo de maíz tierno” o “bollo envuelto”, dado que la masa se envuelve en las hojas del maíz para su cocción (ambos se cocinan sancochados en agua). Pero refiérase al panecillo o al bollo de maíz, precocido o tierno, ambos aluden a comida⁵.

El refrán “El muerto al hoyo y el vivo al bollo”, además de emplearse para recriminar olvido, expone la presencia de alimentos (comida y bebida), como parte de las prácticas mortuorias venezolanas y quizá, en todas las de Latinoamérica⁶. Esto inserta a la alimentación en el marco cultural de la muerte; de ahí que esta investigación pretende explorar esa relación o coexistencia en el ámbito venezolano, por cuanto esto, así lo consideramos, insta a una forma de vivir y pensar la muerte. Entonces, la tarea es rastrear: cómo se ha dado la relación muerte-alimentación en Venezuela, a qué obedece la presencia de la alimentación en las prácticas mortuorias, qué tipo de alimentos y bebidas prevalecían en éstas y, hasta donde sea posible, conocer la vigencia de dichas costumbres alimentarias en los ritos funerarios. Esta lectura plantea las prácticas mortuorias como un evento cultural en el que la comida participa. Contreras (1999) indica que “consumimos cultura”, por lo que la escogencia de los alimentos sus características, el momento en el que lo hacemos, el lugar y la forma en la que se presentan, entre otros aspectos, son actos culturales y en esas costumbres alimentarias existe parte del conocimiento de las pautas sociales de un grupo y, por ende, de su historia de la alimentación.

Este trabajo asume la muerte y la alimentación como hechos culturales que expresan parte importante del pasado histórico de los venezolanos y ello es posible gracias a la crisis de los fundamentos científicos que se da hacia la primera mitad del siglo XX en las ciencias sociales, por ello, nuestra fundamentación para tal abordaje remite indefectiblemente a los aportes de la “Escuela de Annales”, que haciéndole contrapeso a la historiografía tradicional, descriptiva y de acontecimientos, propone una historia explicativa, social y más totalizante.

³Esto lo indica Jabino en el Cojo Ilustrado 1895.

⁴ El bollo se constituye como comida en sí mismo cuando se consume como base, agregándole apenas un par de elementos como mantequilla, queso u otro ingrediente o en el caso que se rellene de algún tipo de carne, como en el caso de los conocidos bollos pelones. Para complementar este tema sugerimos el libro de Cartay R. (2010) *Entre gustos y sabores. Costumbres gastronómicas de Venezuela*. Fundación Bigott: Caracas.

⁵ Descontextualizado de los ritos funerarios, es posible que al refrán se le dé una connotación distinta, pues en el argot popular la palabra “bollo” es asociada a los genitales femeninos, así como suele decirse melones a los senos o plátano al pene, pero éste no es el sentido ni connotación que nos interesa estudiar.

⁶En esta investigación sólo se estudia el caso venezolano. La referencia hecha aquí deriva del uso del refrán en varios países.

De las dos líneas de investigación de los “Annales”, como corriente historiográfica, la de mayor acogida y expansión fue la “historia de las mentalidades” sustentada por Lucien Febvre -uno de los fundadores. Afirma Revel (2005:83), que “lo que se trata a través de “las mentalidades” es un conjunto de actitudes, preferentemente colectivas, de “formas de espíritu”, de comportamientos que se ubicarían más acá de la opinión, que la englobaría y que, en cierto modo, la estructuraría, dándole una forma”. Lo esencial aquí es que se propone reubicar y reinterpretar los eventos del pasado en el seno de los contextos sociales particulares en los cuales aparecen y funcionan. Esto es, según Revel (Ob. Cit), que “toda producción singular –una obra, una actitud, una vida- no es comprensible salvo que esté referida a lo que la hizo posible, vale decir, reubicada en el complejo de valores, de significaciones, recursos, coerciones históricas que le dan su significación.” (p.94)

A través de la “historia de las mentalidades”, Febvre propone una manera particular de hacer historia y de llenar vacíos dejados por los historiadores, pero jamás le dio un nombre definitivo a esa perspectiva histórica que fue practicando y enriqueciendo con distintas metodologías y disciplinas; así lo afirma Revel (Ob. Cit:93), por eso se emplean con frecuencia términos como “historia de la sensibilidad”, historia de la “vida afectiva” y hasta de las “emociones”. Esto permite comprender por qué muchos trabajos que parecen plantear la misma búsqueda, o por lo menos que se proponen formas de análisis parecidas, reciben nombres distintos.

Barros (1992:13), afirma que actualmente debe considerarse la historia de las mentalidades como caduca y constituye “la vieja historia cultural”, así mismo, Cárdena (2010:83), afirma que es preferible hablar de “*représentations* o de *imaginaire social* más que de mentalidades”. Es decir, la historia de las mentalidades ha dado paso a una nueva Historia Cultural, la cual se desprende, a mediados del siglo XX, del mismo árbol genealógico de “Annales”.

“*El muerto al hoyo y el vivo al bollo*” *Prácticas mortuorias y alimentación en Venezuela* se fundamenta en la Historia Cultural; por cuanto posa la mirada en la historia menuda de nuestra sociedad, la historia que hace la gente, que surge de sus prácticas culturales. Esto dado a que, tal como remite Burke (2006), la Historia Cultural permite reflexionar sobre - lo que constituyen sus ejes centrales- las “prácticas” o formas en las que en una sociedad se da lo simbólico y en las “representaciones” o cómo ésta se mira a sí misma, cómo se imagina. Lo cual nos permite acercarnos al universal antropológico que es la muerte como una compleja elaboración cultural de la que se derivan prácticas sociales (reales, simbólicas e imaginarias) que confeccionan y tejen individuos, grupos e instituciones, que a su vez nutrirán las representaciones del sentido común⁷, la sensibilidad emocional, el

⁷El sentido común se ha definido como «...una dimensión trans-discursiva cargada de la sedimentación de contenidos semánticos que palabras y discursos, atesoran, adecúan y transforman a lo largo de la historia de cada sociedad” (D’aubeterre, 2009, p 393).

imaginario colectivo y las producciones discursivas y expresivas de los venezolanos en distintas épocas en torno a la muerte.

Ritos funerarios para vivir la muerte: indígenas venezolanos

La muerte es una matriz que se reinventa en significados, signos y representaciones y reordena tanto el imaginario colectivo/individual, como las prácticas sociales de los vivos sobre sus muertos y su propia muerte, por lo que no siempre se ha percibido del mismo modo (Ariès, 2000); estas diferencias se acrecientan en el caso venezolano, en el que cohabitan distintos grupos y tradiciones étnicos. En razón a ello y anclados en la perspectiva de la Historia Cultural, es imperante conocer cómo nuestros indígenas viven su muerte, es decir, cómo son sus prácticas mortuorias y cómo se presenta la alimentación en ellas. Previo a esto, revisemos brevemente un poco de las prácticas funerarias en algunos indígenas de América.

Entre los distintos grupos indígenas de América se realizan ritos funerarios que, como lo indica Palao (1999), han hecho correr ríos de tinta porque, desde la época de la conquista, quienes los han presenciado los han considerado canibalismo⁸. Según el autor, esto se debió a que:

Entre los aztecas, en un principio, no existía la cultura de conservación de los muertos y éstos eran enterrados en ciénagas o, como muchos, tratados en ritual: tal es el caso de los difuntos que eran cocidos en un gran caldero para ser comidos, puntualmente y bajo la forma ritual, por el chamán del grupo, que en más de una ocasión debía escenificar la escena de la comida de uno de sus congéneres a fin de apaciguar a sus dioses. (p.92)

Los relatos, litografías y pinturas de la época colonizadora caricaturizaron con la imagen del “salvaje americano”, ritos religiosos que eran ajenos e incomprensibles a los españoles y en ellos se mostraba grupos indígenas asando partes del cuerpo humano o preparando, en una enorme olla, una sopa colectiva en la que la carne o la presa sería un ser humano.

Palao (1999), desmitifica particularmente los entierros aztecas al afirmar que ellos enterraban a sus difuntos tras un ritual en el que se preparaba el cadáver, se le colocaba un jade en la boca y luego se preparaba para la ceremonia abundante comida y bebida, una parte acompañaría al difunto y la otra sería ingerida por los presentes. Salvo el ritual chamánico referido, “unos cuerpos eran incinerados y otros se vendaban con sumo cuidado y eran enterrados”. (p. 93)

⁸ Si bien en América hay vestigio de antropofagia, para este trabajo sólo interesa lo relativo a prácticas funerarias y por lo tanto nos remitiremos estrictamente a ello.

Algo parecido hacían los mayas y lo refiere Palao (Ob. Cit), “una vez fallecidos, se les lavaba, se les llenaba la boca de maíz molido y se le colocaba, además, alguna pieza de jade y se les envolvía en una especie de sudario o manta junto con sus pertenencias”. (p. 93)

Adicionalmente, podemos añadir lo que en los catálogos del Museo de oro precolombino de Costa Rica, señala la curadora de arqueología Patricia Fernández Esquivel, respecto a pobladores asentados en la Cordillera de Talamanca, que los Bridis “paralelo a la preparación del cuerpo se realizaban actividades que incluían ceremonias como la preparación y consumo de alimentos, cantos y danzas”. Para reforzar sus palabras, cita a Gann W. (1873), quien señalaba que este grupo indígena consumía en los ritos funerarios alimentos, chicha y chocolate, además, en dicho catálogo la autora hace referencia a otros autores del siglo XX, quienes reafirman el consumo de alimentos y chicha en el mismo lugar de enterramiento y que “después de depositar el cuerpo en la sepultura, se dejaba a un lado un pequeño asiento para sentarse, una tinaja de barro para chicha, un vaso para beber y un calabazo” (Francis, 1902: 19, cit. en Fernández, S/f).

Las prácticas mortuorias expuestas por Palao (Ob. Cit) y por Fernández (Ob. Cit), evidencian como hecho importante la presencia de alimentos en el proceso de preparación del fallecido, para su viaje al más allá y para consumo de las personas presentes en el entierro. Es relevante, en el caso de los aztecas y mayas, la presencia del jade en la boca de los difuntos de ambas culturas, esto, quizá, porque el aliento de vida sale por la boca, pero también porque el jade es una piedra que para ellos -al igual que para culturas como la china- era una piedra de protección y se creía que le daba vitalidad a los muertos. Otro hecho a destacar es que (en el caso de los mayas no se indica), al difunto se le coloquen provisiones o bastimento para el entierro, pero es curioso que le llenaran la boca de maíz molido, lo cual pudiera sugerir, simbólicamente, que “lleva la boca llena” y eso era suficiente comida para el viaje al otro plano. Además, destaca el maíz por ser alimento básico de su alimentación; igual ocurre con los talameños, porque la chicha que se conoce en la antigüedad prehispánica era de maíz fermentado y se consumía en los funerales, por lo que la tinaja de barro para chicha y el vaso son evidencia de que el cuerpo era enterrado con una provisión de maíz. Todo esto muestra creencias que exponen un vínculo y copresencia precolombina de la muerte y la alimentación.

Con respecto a nuestros indígenas venezolanos⁹ podemos observar que los guajiros o Wayúu constituyen una etnia -ubicada en la península Guajira del estado Zulia- que en sus prácticas mortuorias lavan el cuerpo del difunto y se le viste con su mejor traje, se le

⁹ A manera de comentario, vale decir que en el caso venezolano, se han encontrado momificaciones naturales y artificiales de indígenas y estudios antropológicos (García, 2000) han develado la información alimentaria: tal es el caso de la momia del Museo Arquidiocesano de Mérida, cuyo estudio dental evidenció problemas de subalimentación o deficiencia nutricional y una alimentación basada en alto contenido de fibra y no precocidos.

adorna con joyas u objetos queridos y, envuelto en un gran tejido, se le coloca en una hamaca. Se previene o invitan a sus parientes lejanos y las mujeres se alternan para llorar. Mientras esto ocurre y se espera a los familiares, todos aprovechan el momento de encuentro para la conversación amena acompañada siempre de alcohol.

Cuando se acerca el momento previsto para el entierro, *ojoita* –tres, cuatro días, hasta un mes, después de la muerte, según el status del difunto- la urna es transportada del lugar donde es expuesta al sitio será enterrada. (...) Allí el velorio puede prolongarse todavía varias horas. En medio de lamentaciones crecientes, el cuerpo finalmente, es bajado a la tumba cerrada o al foso colmado por el familiar del difunto que lo ha abierto o excavado. Previamente las provisiones que “servirán durante el viaje a Jepira” han sido a menudo depositadas al lado de la urna. Allí el muerto encontrará el ganado sacrificado durante la ceremonia mortuoria (Perrin 1993: 201-202).

De acuerdo con Perrín (Ob. Cit), los ritos funerarios de los guajiros implican sacrificio de ganado y colocación de éste en la fosa del entierro como provisión alimenticia para el viaje a la otra vida, constituyendo con esto la necesidad de contar con alimentos en lo que es el “primer entierro”; pero a su vez se suscita entre los vivos una festiva reunión y por supuesto una gran comilona. Los restos se ordenan en una urna mortuoria de arcilla o en una red de punto muy denso, son velados en casa de parientes del muerto y son transferidos a una urna muy grande (*pachisha*), donde están los restos de todos los muertos del matriclán o del matrilineaje. Tres años después –según lo que le pareció a Perrín-, el esqueleto del muerto es exhumado y se realiza una nueva ceremonia que, tal como la anterior, está signada por llantos rituales, otra reunión y el consumo de alimentos y bebidas, pero en esta oportunidad en menor escala.

Otro grupo indígena venezolano que podemos mencionar son los Piaroa, pobladores de Punta Piaroa en el Alto Orinoco y Los Pijigüaos en la cuenca del río Suapure. Analizar la relación muerte-alimentación de estos indígenas resulta muy interesante porque ésta es fundamentalmente simbólica, está unida al imaginario colectivo y a sus creencias religiosas. Esto se evidencia en dos casos particulares; uno de ellos es cuando al morir un piaroa, la comunidad cree que el “alma o espíritu” de éste se ha convertido en fantasma y no ha regresado a su “*ttüänähuome*” o “tierra de los dioses”; entonces, se toma el paquete mortuorio y es “sepultado insepulto en alguna grieta del abrigo rocoso, junto con algunas posesiones que va a necesitar en su existencia *postmortem*, tales como chinchorros, plato y cuchillos” (Freire y Zent, 2007:161).

Se puede deducir de lo anterior, que el acto de llevar el cuerpo, colocarlo en un sitio particular y dejarle entre las pertenencias el plato y los cuchillos implica la creencia que el “alma” fantasma buscará comida y se alimentará. La otra evidencia simbólica la

interpretamos de lo que Freire y Zent (2007), remiten sobre la historia oral piaroa, dado que de ella se desprende la concepción de que cuando el “alma o espíritu” regresa satisfactoriamente al “*ttüänähuome*” o “tierra de los dioses” de origen, “vive ahí pacíficamente con su familia espiritual por toda la eternidad, tomando *yaraque* (bebidas fermentadas), comiendo asado de carne y, en general, llevando una existencia bastante similar a la que llevaba en vida, excepto que en este mundo no es necesario trabajar y no existen las enfermedades” (p.161).

La muerte, o mejor dicho, la vida en el más allá o la otra vida después de la muerte, parece transcurrir en una especie de paraíso, en donde destaca la importancia de la alimentación: podríamos decir, la mejor alimentación posible, porque estaría comiendo asado de carne (sin pasar por el trabajo de la caza) y tomando *yaraque*; vale decir que esta bebida, conocida también, según Montalvo (1985:362), como *yakari* o *payauáru*, proviene de la yuca fermentada, específicamente del casabe quemado, lo que equivaldría a la chicha de otros grupos indígenas, pero la diferencia radica en que la chicha es de maíz fermentado y el *yaraque* es de yuca, hecho que expresa cómo en cada cultura se vive la muerte física y el imaginario de ésta, ajustado a la alimentación propia de cada una; pues para los Piaroa la yuca¹⁰ es, “el cultivo principal y constituye el elemento más sobresaliente de la dieta cotidiana; cultivada en más de 100 variedades” (Freire y Zent, 2007: 147); por lo que para ellos sería imposible que sus muertos tomen en la “tierra de los dioses” otra bebida distinta al *yaraque*.

Otras prácticas funerarias que podemos mencionar son las de los Yanomami, quienes viven en la Reserva de la Biosfera del Alto Orinoco-Casiquiare, pues, es un grupo que en consideración a sus ritos funerarios ha sido catalogado como practicantes del canibalismo porque realizan ritos grupales en los que comen las cenizas de sus propios muertos.

Lizot (2011), cuenta en su estudio sobre los Yanomami, que después del fallecimiento de uno de ellos, se limpia el centro de la plaza, se levanta una pira funeraria y se prepara el cadáver, al cual se pinta la cara con onoto. Se redoblan los llantos de las mujeres y el cuerpo es llevado en el chinchorro que ocupa y es colocado en el fuego. Se cubre el cuerpo con leña y un miembro de la comunidad (hombre) le da vueltas cada cierto tiempo con una pértiga. Cuando el cuerpo es quemado totalmente y se enfría se recogen los huesos en una cesta cubierta de hojas, se cubre y se coloca en la parte más baja del techo. Se envían noticias a todos los parientes lejanos y se dedican a preparar el “rito del adorno (*paushimou*)”, que consiste en triturar los huesos del cadáver hasta convertirlos en polvo fino para introducirlo en calabazas que distribuirán entre los parientes. Así lo reseña:

¹⁰ La yuca, al igual que el maíz es alimento ancestral en América, esto lo sabemos gracias a la referencia que Colón hace en el *Diario del primer viaje*. En la primera comida que tuvo al desembarcar en las costas del Caribe, entre los alimentos que el cacique le obsequió se encontraba el producto de la yuca brava y el “*cazavi*” o casabe (Véase Popic, Miro, 2013: *Comer en Venezuela, del cazavi a la espuma de yuca*. Miro Popic Editor: Caracas).

Varios días antes de la ceremonia, plátanos maduros, pero todavía verdes se cosechan y se suspenden debajo del alero, frente a los fogones. A partir de este momento empieza el *heri*, un ritual cantado ruidoso que se desarrolla a la caída de la noche y que puede prolongarse hasta muy tarde, a veces hasta la madrugada. Este ritual precede y acompaña siempre a una caza de larga duración, cada vez que éste se lleva a cabo para celebrar un rito funerario. (Lizot, 2011: 182)

Durante el tiempo del *heri* (cinco o seis días), mientras los plátanos maduran, los cazadores salen y sólo regresan cuando han conseguido la cantidad de carne necesaria para ofrecer a los miembros de la comunidad y a los huéspedes que vengan a participar del ritual. Al momento de su regreso, entregan la carne ahumada al responsable de la ceremonia; ésta se suspende encima del fuego, para evitar que las moscas desoven. Al día siguiente de la llegada o retorno de los cazadores, se empieza la preparación del festín que acompañará el consumo de las cenizas del difunto. Se busca plátano verde, que será pelado por las mujeres junto con los maduros y cocidos por los hombres en distintos lugares, la carne se cocina aparte. El procedimiento, según Lizot (Ob. Cit), sigue pasos particulares:

El plátano verde hervido y la carne cocida (ahumada y luego hervida) se apilan en cestas, el plátano debajo, la carne encima. Con los plátanos maduros y cocidos se prepara una sopa fluida, una parte de la cual será distribuida y la otra reservada para el consumo de las cenizas del muerto. El alimento que acompaña la carne puede cambiar en función de la estación y de las disponibilidades. Los plátanos verdes pueden ser reemplazados en los meses de diciembre, enero o febrero por pijiguaos; o se puede utilizar casabe o ciertas frutas silvestres como *momo* (*Micranda rosiana*) o *wapu* (*Clathrotropis macrocarpa*). Cuando todo está listo, las cestas llenas de vituallas se ofrecen a los hombres, con frecuencia visitantes a los que se quiere honrar y que se encargarán de la distribución. Pronto los sollozos redoblan, hombres y mujeres se agrupan alrededor del fogón en donde se desata la totuma funeraria; se destapa quitando la cera, el polvo es cuidadosamente vertido en una olla llena de sopa de plátano, el responsable mezcla todo lentamente con la punta de los dedos de la mano derecha. (p.183)

Luego de lo indicado, se ofrece calabazas de sopa con las cenizas a los parientes cercanos del difunto, la cual debe ser ingerida de una sola vez, incluso si está muy caliente. Por ese día, ninguno de los que hayan consumido la sopa de cenizas del difunto podrá comer carne por temor a enfermarse. Luego de la ceremonia, las totumas se tapan y se guardan hasta volverse la próxima ceremonia (sólo en caso que el ritual se repita en varias oportunidades y esto depende del estatus del difunto y las circunstancias de su muerte).

Al finalizar totalmente la ceremonia correspondiente a ese difunto, las totumas se destruyen y se queman al igual que la cesta que las contenía.¹¹

Como puede observarse, la importancia que los Yanomami confieren a la alimentación es distinta y pudiera decirse que más marcada que la que le dan los Guajiro y los Piaroa; porque todo el ritual funerario gira alrededor de una sopa de plátano (maduro y verde), que sólo variará cuando no sea época de cosecha, pero el plátano no es casual, se le escoge como alimento básico porque es su principal cultivo, del que cosechan varias especies, y la yuca es un cultivo menos preponderante, así como el ñame, el ocumo y el maíz.

El consumo de las cenizas reinserta al difunto dentro de la comunidad viviente y borra su existencia absoluta, de hecho su nombre no se pronunciará nunca más, ni se le colocará a ningún otro miembro. Esta re inserción en la que los huesos son consumidos por todos ha generado dicho ritual como una ceremonia de canibalismo; pero es obvio, a la luz de un análisis contextual y cultural, que este acto religioso luce más como una nueva integración que como un acto de canibalismo.

Las coincidencias y diferencias tanto de grandes civilizaciones como la Azteca y la Maya como la de nuestros indígenas en cuanto a los alimentos que consumen en el acto ceremonial *postmortem* o funerario no es casual: son alimentos de consumo diario y están unidos a un sistema de creencias, cosmovisión y práctica alimentaria, convidando a un acto tan importante aquellos alimentos que constituyen su principal fuente calórica, lo que sería el alimento que los identifica y del cual depende su mantenimiento en vida.

A continuación, para dibujar un panorama amplio de las prácticas mortuorias en Venezuela, posamos la mirada en la historia funeraria de los llamados criollos.

Comida para acompañar al dolor: De los funerales bárbaros a los civilizados

José Pedro Barrán (1990), en su libro *Historia de la sensibilidad en el Uruguay* (Tomo II) titulado "El Disciplinamiento (1860-1920)", al analizar la cultura occidental, y específicamente a la uruguaya criolla, afirma que en Uruguay existió una cultura "bárbara" y una "civilizada" y en razón de ello analiza el tema de la muerte. Así, la cultura "bárbara" expresa la muerte como un hecho banal, cargado de una religiosidad emocional que permitía a las personas exhibir la muerte y vivirla en la comunidad, conjugando en ella, al mismo tiempo, la fiesta, el juego, lo macabro, la risa, el trabajo, el buen gusto y lo serio. Le contraponen a ésta, la cultura "civilizada" que vivió la muerte en privado y además hizo intentos por minimizarla o negarla, quizá por las primeras derrotas médicas o porque las creencias tendieron a reducirse al intelecto y a la razón. La sensibilidad de esta cultura

¹¹Según refiere Lizot (2011), el ritual de comerse las cenizas actualmente no es practicado por toda la población Yanomami, pues muchos son los habitantes que han acogido la religión católica y la protestante.

repugnó la asociación muerte-juego y la vinculó con la pompa, seriedad de la vida y el temor (Barrán 1990: 240).

El planteamiento de Barrán (Ob. Cit.), expone la existencia de sociedades “bárbaras” y “civilizadas”, y en ellas las prácticas mortuorias insertas son distintas, por lo que podemos presumir una diferenciación en su alimentación y prácticas culturales. En virtud de ello, indagaremos en los funerales de la cultura criolla venezolana, siglos XIX y XX, a fin destacar la presencia de la alimentación y conocer qué se come y por qué y adicionalmente, entender cómo funciona la propuesta de una sensibilidad bárbara y una civilizada.

José Rafael Lovera en su libro *Historia de la Alimentación en Venezuela* (1981) listas patrimoniales de los siglos XVIII y XIX que nos sirven de testimonios de la relación muerte-alimentación en la cultura criolla venezolana. Éstas evidencian la importancia que tenían los alimentos y los utensilios¹² para los venezolanos de la época, al tiempo que deja de manifiesto los ingredientes que conformaban las despensas familiares, incluyendo los que se servirían en los funerales. Para abordar nuestra indagación sobre los alimentos convidados en las prácticas mortuorias separaremos el estudio en dos partes: los velorios de niños, llamados *Velorios de angelitos*, mencionados al inicio del trabajo a razón del refrán que da el título y los velorios de adultos.

Velorios de angelitos¹³

El *Velorio de angelitos* es un tipo de funeral que se practica en varios países de América e incluso en España, de eso Domínguez (Ob. Cit: 32-34), da referencias de sólidas investigaciones que así lo comprueban; menciona autores y formas en las que se realiza. El evento implica un velorio del niño, cuerpo presente, por varios días en los que la madre no debe llorar porque con sus lágrimas podría mojarle las alas al angelito e impedirle subir al cielo. Esto queda registrado en el fragmento de un contrapunteo falconeano que el autor cita: “La madre que pierde un ángel/nunca lo debe llorar, /porque le moja las alas/y no lo deja volar” (p.29).

En el velorio se canta, se baila y se come. La presencia de los cantores o “cariteros” es muy importante, dado que a través de su intervención -sean salves, romances o estribillos- se

¹² En las listas testamentarias se puede leer entre los bienes: galletas, mistela, aceite, pimienta de castilla, carne, cochino, carnero, almendras, pasas, pimienta, comino, azafrán, canela, aguardiente, embutidos, casave (casabe), garbanzos, maíz, cacao en granos, molinillo para café y para batir chocolate, todo tipo de cubiertos, losa blanca, escudillas, botellas y envases vacíos, entre otros. (Véase, Lovera J., 1981: *Historia de la alimentación*: 222-229).

¹³ A quien desee observar un Velorio de angelito le recomendamos ubicar por la Web, en *youtube*, el video de la canción “Rin del angelito” de Violeta Parra del álbum *Las últimas composiciones* de 1966 y/o la película Chilena “Largo Viaje” (1967) del Director Patricio Kaulen.

representa ante los padres e invitados la imagen de la ascensión al cielo del angelito, se hace mención a lo divino, a los entes celestiales y contribuye a dar ánimo a la madre. Ejemplo de esto último es la siguiente estrofa: “No llores, madre, no llores/ tené una conformidad/ que el hijo de tus entrañas/ va a casa de Dios a gozar” (Domínguez, Ob. Cit: 23). El canto motiva al baile, pero detrás de él está la expresión de un imaginario colectivo que ritualiza en un velorio sus creencias sobre la muerte de los infantes.

El funeral requiere una gran preparación cuya responsabilidad recae en los padrinos, quienes se deben encargar del festejo en todos sus aspectos como:

(...) confeccionar la mortaja, conseguir el ataúd, adornar el altar, contratar los músicos cariteros, comprar el aguardiente, disponer de la preparación del banquete, arreglo del cuerpo del niño, del aseo y acomodo de la sala del velorio y otras menudencias hogareñas. Domínguez, L. (1960: 17)

La preparación del cuerpo del niño entraña un parecido a la preparación de una comida, en tanto que en los estados Aragua, Carabobo, Falcón, Miranda y en los Llanos, sumergen el cadáver del niño durante breves instantes en agua salada hirviendo para que dure más tiempo sin corromperse y, en los Andes venezolanos, suele bañarse con agua tibia mezclada con ciertas plantas aromáticas como geranio, hinojo, ruda y cogollos tiernos de naranjo dulce, además de guarapo de vinagre¹⁴ (Domínguez Ob. Cit: 18).

A los niños les pintan el rostro y los brazos con carmín o papel de seda rojo, humedecido con agua, los visten pomposamente con su mejor traje o con uno que se le confeccione para la ocasión, preferiblemente de colores blanco, azul o rosado, le colocan una flor color rojo en la boca, como saludo a los otros ángeles del cielo, también se adorna con una corona de flores y unas alitas de cartón y papel y se exhibe en el altar acostado sobre una mesa, sostenido por una escalerita para parecer que está parado o amarrado del techo para simularle un cielo.

La mención del *Velorio de angelitos* en el ámbito venezolano lo podemos encontrar en descripciones de costumbres funerarias de mediados del siglo XIX. Esto se pone de manifiesto en el libro *Caracas física y espiritual* de Aquiles Naoa publicado en 1967, en el capítulo “Cementerios de Caracas y algunas costumbres funerarias”, que recoge eventos sobre el tema que, de acuerdo a las referencias que indica el autor, cubre las prácticas mortuorias entre 1845 y 1876, aproximadamente.

¹⁴ Domínguez (1960: 18), indica que aunque no practican en toda Venezuela métodos de embalsamiento, sí emplean para evitar la descomposición del fallecido, cal, yeso molido, clara de huevo, guayuco de hojas de caipo, aguardiente, zumo de limón y más recientemente creolina.

A la hora del entierro –cuenta el Marqués de Rojas- una hermosa orquesta desplegaba al aire sus inefables armonías, en tanto que convidados decían al desdichado padre: *Dios le dé a usted vida y salud para que mande muchos ángeles al cielo*. A esos buenos deseos seguía el refresco, compuesto por lo común de frutas, dulces, caratillo y huecas de varios colores, o sean *azucarillos*, como los llaman en España los convidados disfrutaban al son de la música del suntuoso refresco del angelito, y algunos menos escrupulosos hacían provisión para toda la semana...

De un festivo más primitivo y parrandero resultaban los mortuorios infantiles entre las gentes de los cerros y barrios pobres. Vestido el muertecito con profusión de colorines y papeles rizados, al acostarlo sobre la mesa cubierta de flores se le ponía en la barriga por debajo de la ropa un hierro de planchar sin asa, o una piedrita plana, para evitar con ese peso de abombamiento; y con las contribuciones en aguardiente, dulces y café traídas por los invitados, poníase una fiesta con joropo, recitaciones y juegos de salón que se prolongaban hasta 3 o 4 días al son del arpa y las maracas. (Nazo, 2004:62-63)

Las palabras de Nazoa, al igual que las de Domínguez, remiten una práctica funeraria en la que se canta, se baila y se come, pero su explicación del evento permite conocer cómo se efectúa dicho funeral entre las clases pudientes y los pobres. Si bien hay canto, la diferencia salta a la vista al expresar que en un caso interviene una hermosa orquesta y en el otro, la parranda es con joropo. La comida, en ambos casos, estcompuesta por bocadillos. Así, los ricos consumen refrescos, frutas, dulces, caratillo¹⁵ y huecas o *azucarillos*. Respecto a este último se hace la observación de cómo se les llama en España, hecho que establece la conexión con la “madre patria” y su nombre establece el carácter elitista de los dulces que se consumían; mientras que los pobres comen de contribuciones y apenas destacan los dulces, el café y el infaltable aguardiente, dejando claro la pobreza de los padres y familiares del difunto; no solo por el hecho de que son contribuciones sino que solo aparecen tres elementos que se completarán, al regreso del cementerio, con un gran sancocho (Nazo, Ob. Cit: 64)

Otra evidencia del Velorio de Angelito la ofrece Auguste Morisot en su Diario, escrito entre 1886-1889, en el registro que hiciese el 8 de abril de 1886 desde Ciudad Bolívar. En él cuenta sobre un paseo que realizara en esta ciudad e indica:

¹⁵ El caratillo es una bebida refrescante elaborada a base de arroz, papelón y canela y en algunas regiones le colocan otras especies. Sobre el “carato” Rafael Cartay en el *Diccionario de la cocina venezolana* (2005), indica que es una bebida refrescante, espesa, por lo general de maíz o arroz, o con pulpa de fruta, a la que se le agrega canela y generalmente tiene algún grado de fermentación; se endulza con papelón o azúcar. La indicación de que el carato es espeso nos permite inferir que el diminutivo de “caratillo” se da porque la bebida es más liviana. En cuanto a la Huesca, era un dulce típico de Caracas cuyo ingrediente era el papelón blanco muy seco, un poco de agua y bicarbonato que se bate en caliente hasta que esponje. La receta se puede encontrar en Chapellín M. (1959) *La cocina criolla de Tía María*. Caracas: A. Peñalver.

(...) Después del fuerte calor, paseo a donde me lleven los pasos. Por la puerta abierta de una casa del barrio de abajo, veo en la oscuridad interior una capilla ardiente. Un niño muerto está expuesto en medio de la sala, las llamas danzantes de los velones alumbran su rostro pálido. Se preparan para el velorio, velada de muerto; esta costumbre consiste en festejar, cantar, beber hasta la ebriedad durante toda la noche que precede al entierro. Parientes, amigos, vecinos vienen a regocijarse con la dulce convicción de que el niño es un ángel más en el cielo. La madre misma baila y se embriaga; llorará mañana (Morisot, 2002: 137)

El texto de Morisot es testimonio real del hecho que los familiares se regocijan por su fe en que el niño ascenderá al cielo, de la participación de la madre en el baile y la presencia de alcohol. Esto será más ampliado en la referencia que, en 1890, hizo Romero García, en su novela *Peonía*, considerada como uno de los primeros símbolos del criollismo en la literatura venezolana. En el capítulo LXXXI, el protagonista, su salida de Peonía, es invitado por la curandera a participar de un "carite". Éste cuenta sus experiencias del evento al decir:

Pocos momentos después bailaba yo un golpe aragüeño con la madre del muertecito, quien según costumbre, preside estas fiestas como una Pascua. Y a fe que no hay por qué exigirle seriedad ni menos tristeza; aferradas en las creencias del catolicismo, las mujeres de nuestro campo ven la muerte de sus hijos pequeños casi como una dicha: son "ángeles" y van al cielo...

¡Bendita religión, que así desata hasta los lazos con que la naturaleza sujeta la existencia humana!

El cadáver parecía una ciruela pasa; estaba negro, por los dos cocimientos en salmuera que había sufrido, y por una capa de polvo levantado de la sala en el torbellino del zapateo y la escobilla. Dos bateas de hallacas, probablemente hervidas en la misma agua en que hirvieron el *carite*, y como él cubiertas del polvo, le servían de escolta a ambos flacos, haciendo sombra a cuatro velas clavadas en sendos litros vacíos.

En el intervalo del golpe que había bailado, la señora Segunda me ofreció un menjunje bajo la pomposa denominación de mixtela (Romero García 1920: 392-393).

En el fragmento citado se evidencia, como en las otras citas referidas anteriormente, que el funeral es un evento festivo en el que el cuerpo presente del difunto es una representación simbólica de la existencia de Dios y de la esperanza. El rito corresponde a una práctica imbuida de creencias de la religión católica.

Romero García reconstruye la escena del funeral y expone la acción de hervir al cadáver para evitar la descomposición. Se menciona el golpe aragüeño que baila Carlos con la madre del difunto y la presencia de hallacas y de la mixtela (mistela). Esta última merece una mención aparte porque, si bien en Venezuela la hallaca es un plato insigne de las navidades¹⁶, no ocurre lo mismo con la mixtela o mistela, por cuanto es una bebida artesanal que pareciera que con la venta comercial de distintos tipos de ron, cervezas y demás bebidas alcohólicas ha restringido su existencia a los Andes venezolanos. La mistela es una bebida alcohólica, que suele consumirse en Mérida en bautizos, cumpleaños y funerales, sin embargo, no es exclusividad merideña, dado que se conoce en otros estados (con ciertas variaciones en cuanto a ingredientes) como “calentao”, “miaditos”, “aliñado” o “bebedizo”. Su preparación se realiza a base de panela dulce, agua, semillas de eneldo, perejil, cilantro, melao quemado de panela y aguardiente¹⁷ (Cartay, 2014:256).

Los velorios de angelitos eran un motivo festivo para los adultos y para los niños, así lo manifiesta Nazoa (Ob. Cit.), al indicar que:

(...) revestían el colorido festivo de una bonita piñata de escuela. En la casa que se llenaba de flores y bizarros adornos de cumpleaños, los felices padres del párvulo afortunado que había muerto sin tener ocasión de pecar (...) mientras los endomingados compañeritos del fallecido jugaban y bailaban en el alegre cortejo para llevarse al angelito (p.63).

Los niños no festejaban la muerte como desaparición física sino como ascenso de un ángel al cielo y por esto había que alegrarse, además todo era ambientado para que ellos disfrutaran el momento, tal cual como una fiesta y su presencia en dicho funeral no solo estaba dada porque fuesen amigos del difunto sino también porque eran ellos los que debían presidir el cortejo fúnebre hasta el cementerio.

Al respecto de la celebración y de los suculentos dulces que disfrutaban los niños, en especial para los de estrato social alto, Arístides Rojas (1946), dice en sus *Crónicas de Caracas* lo siguiente:

Los entierros de los párvulos pudientes se efectuaban siempre de tarde y sólo eran acompañados de niños. Desde remotos tiempos eran conducidos en mesitas bellamente exornadas con flores y cintas; después por medio de cordones. Al regreso del cementerio aguardaba a los niños acompañantes suculenta mesa llena de confituras (Rojas, 2008:524).

¹⁶ Para conocer del tema recomendamos Cartay, R. (2003) *La hallaca*. Caracas: Fundación Bigott.

¹⁷ La forma de preparación se encuentra en el libro de Cartay, R. (2014) *La mesa de la meseta. Historia gastronómica de Mérida*. Mérida: Editorial Venezolana C.A. (pp. 255-257)

Como puede observarse, aunque Rojas (Ob. Cit) no especifica exactamente qué se comía, deja claro que los niños pudientes consumían confituras, que son una especie de mermeladas de frutas. De ahí que presumimos que la mesa no se limitaba simplemente a confituras sino que éstas se acompañaban con galletas u otras cosas con las cuales comerlas o que el autor usó el término para indicar que la mesa estaba llena de dulces.

Otra mención a este tipo de funerales la podemos encontrar en el libro *Cuatro años de mi cartera* (1952), de Pedro María Morantes, conocido como Pío Gil. Bajo el título "Velorio", el autor reseña la muerte de una niña y dice lo siguiente:

Su nacimiento fue motivo de congojas; pero su muerte fue pretexto para las alegrías del velorio. Los cuidados que no tuvo en vida, fueron holgorios después de muerta. En el velorio hubo chocolate, hubo música, hubo mistela; velas de esperma colgadas en botellas vacías, agonizaban en una atmósfera saturada de humo de los tabacos de los tertuliantes. Y por eso la mujer, que en vez de dejarla morir misericordiosamente en el muladar donde la botaron, le impuso, recogéndola, el suplicio de unos meses de vida (p.112).

De todos los alimentos mencionados hasta ahora, se vuelve a nombrar la mistela como bebida alcohólica y se le suma a los anteriores el chocolate.

De todo lo expuesto podemos afirmar que la alimentación en las prácticas mortuorias es una constante en los Velorios de angelitos y se llevaba a cabo en todo el país. La celebración del evento estaba supeditada a la posición económica de los padres del niño difunto, pero la comida es una constante porque forma parte de una "norma de atención" hacia los acompañantes y/o visitantes del funeral y del entierro.

Cabe destacar que en la actualidad la práctica de Velorios de angelitos pertenece al pasado religioso de los venezolanos, hecho que probablemente se deba a la dinámica social y cultural de un país que se abrió a la industrialización y a la pluralidad religiosa y a que la misma Iglesia Católica, cuyo manto arrojaba estos funerales, desde principios del siglo XIX, llegó a prohibirlos bajo pena de Santa Obediencia, dado que aseguraban que "en la casa del difunto se había introducido el demonio" porque los velorios servían de reunión de hombres y mujeres para bailar (Duque, 2013: 176). Sólo puede presenciarse tal práctica en algunas zonas de los estados andinos.

Funerales de adultos

Los funerales de adultos son sobrios en comparación con el holgorio y la festividad de los Velorios de angelitos y esto está signado por las creencias religiosas. Al no ser niño, el cielo no es una seguridad, por lo que se teme por el destino del alma y no hay nada que celebrar. Así que no es casual que en el intento de crearse una posibilidad de entrar al

cielo, cada quien tratara de dejar en testamentos, cartas o poderes legales con solicitudes expresas de algún tipo de mortaja o ritual a fin de ganar indulgencia ante Dios y ascender lo más pronto posible al cielo. La investigación de Lourdes Vargas (2009) sobre *La vida espiritual, familiar y material en el siglo XVIII venezolano*, es una muestra de lo referido, por cuanto la autora devela la intimidad de los requerimientos que se solía hacer en la época y el valor capital que se le otorgaba a la muerte.

Aunado al posible temor instaurado por la Iglesia Católica, en el XIX se publica, exactamente en 1853, el famoso *Manual de Urbanidad y buenas maneras* de Manuel Carreño, el cual fue prescrito por el Consejo Nacional, el 14 de marzo de 1855, para que se estableciera de forma obligatoria en todas las universidades y colegios de la República una clase de urbanidad y buenas maneras, una hora diaria por un año, a los que fuesen a estudiar filosofía (Cartay, 1995: 260-261). La mención al *Manual* de Carreño es vital para comprender que en Venezuela a partir del siglo XIX, se impone un proceso civilizador al que no escapan las prácticas mortuorias, pues Carreño se encarga de establecer normas que separarán lo bárbaro de lo civilizado. De ahí que podamos leer entre sus reglas o preceptos, capítulos como: “De las reuniones de duelo”, “De los entierros” y “De las honras fúnebres”, en los que dictamina la forma correcta de proceder en tales eventos, por lo que se entiende que en los funerales no habrá nada que resulte impropio a la ocasión. Pero la solemnidad no menoscaba el hambre y la necesidad de atender a los presentes en un funeral, cosa que se ha visto en todos los casos expuestos hasta aquí, y la evidencia nos las da el mismo Carreño, quien indica:

En reuniones de duelo habrá una mesa frugal no menos que decente, a que no asistirán jamás los deudos más inmediatos del difunto, y en la cual no se hará otra cosa que satisfacer la más urgente necesidad de alimentarse; sin que en la reunión, se note ningún acto, ni se oiga ninguna expresión, que tenga algo de común con la animación y el júbilo de los banquetes, o que en alguna manera desdiga de la naturaleza de las circunstancias. (Carreño, 1853: 295)

No sabemos qué se come en los funerales, pero sí que no habrá baile ni nada impropio a la ocasión de duelo y que los miembros de la familia están imposibilitados de acercarse a la mesa en la que se habrá de servir la comida. Queda establecida la sobriedad de todo el acto funeral.

Otro autor que nos arroja información sobre los funerales es Miguel Mármol, conocido como Jabino, quien en su texto titulado “Los Velorios” (1895), muestra su descontento por cómo se actúa en éstos, siendo la razón por la que no quisiera morir. El texto hace referencia a la última noche que el difunto pasa en la casa. Cuenta la necesidad de los

sobrevivientes de surtirse de licores, entre los que destacan Hennesi¹⁸ y *Ceiba*, café y comestibles en abundancia. Sobre la cena que se da esa noche el autor dice:

Pero en esto de la cena hay que hacer distingos.

Si la cosa no merece los honores del mantel, los doloridos se encargan de llevar a cada prójimo su tasa de lo que sea, con un aditamento masticable que el favorecido pueda despachar sin moverse de su asiento.

Suele ser que lo que se pone en circulación es un cacao claro, con bizcochos de poca trascendencia, y entonces es casi seguro que el muerto amanece solo.

Tonto será el que vaya á pasar una noche despabilado con semejante sutileza en el estómago.

Pero cuando la cena se verifica en mesa general, es otra cosa. (...) (Mármol, 1895: 438)

Lo expresado en la cita nos permite conocer que existían dos maneras de presentarse la comida en los funerales: o bien como cena formal en la mesa o como especie de picada, siendo considerada esta última como una sutileza porque ningún comensal podría quedar satisfecho para acompañar a la familia durante toda la noche con un poco de cacao claro y bizcocho.

En la reconstrucción de las costumbres funerarias venezolanas y la relación con la alimentación Aquiles Nazoa (Ob. Cit.), indica que éste se realizaba en la noche y al final de la ceremonia de inhumación los asistentes regresaban a la casa del deudo en la que se ofrecía una cena que el destaca como un “suntuoso banquete con pavo y jamón, adornados con lacitos negros de codillo del jamón y las patas del pavo” (p. 63). De lo anterior hemos de inferir que la realización de “un suntuoso banquete” se debe a la existencia de personas de servicio y/o familiares que asumían tal preparación y no asistían al entierro, además de que éste hace referencia a familias de clase social alta por cuanto el mismo Nazoa (Ob. Cit: 64), refiriéndose a los Velorios de angelitos de la gente más pobre, dice que al regresar del cementerio terminaban la jarana “con un gran sancocho”.

Arístides Rojas, en sus *Crónicas de Caracas* (1946), nos dice algo parecido sobre el tipo de comida que se degusta en las prácticas funerarias posteriores al entierro. En este caso, podemos conocer la celebración del octavario o memorias fúnebres, la cual consistía en una reunión de todos los parientes del difunto, con el fin de almorzar, para lo cual todos contribuían con obsequios culinarios. Señala el autor que “tan mona era la rigidez del duelo, que hasta los pavos y jamones aparecían sobre la succulenta mesa con las patas y el mango llenos de lazos negros” (Rojas, 2008: 523). En los casos reseñados, salta a la vista alimentos de preparación laboriosa y en el caso que describe Rojas (Ob. Cit.), este hecho

¹⁸ Cuando el autor indica que se toma Hennesi, remite a uno de los coñac irlandés más antiguos y famosos. (Su escritura es Hennessy).

se hace posible por la contribución de los familiares y la distancia temporal del suceso de la muerte.

Si bien los rituales y creencias son distintos, vale decir que entre el almuerzo del octavario y el ritual yanomami de consumo de las cenizas del difunto podemos encontrar cierta cercanía simbólica, no sólo por el consumo en familia de comida sino también porque con la toma de las cenizas desaparece todo rastro del difunto y podría decirse que el octavario es el último momento que se tiene para recordar y conversar sobre el difunto, es también un cierre de ciclo, no tan absoluto como el de los yanomami, pero sí la última reunión que se hace para rendirle homenaje.

También ocurría en la Caracas de antaño, que días después del funeral se colocaba “al pie del túmulo una media barrica de vino, una cesta llena de pan, y un carnero, como ofrenda a los manes de aquél, según costumbres de las épocas más remotas” (Rojas Ob. Cit: 523). Esta ofrenda establece una conexión religiosa distinta al consumo de alimentos en los funerales y después del entierro porque esas provisiones se dejaban para las almas de los muertos. Esta práctica mortuoria particular devela qué tipo de alimentos se dejaba en el yacimiento del difunto y expresa la condición económica y hábitos alimenticios de los deudos, al mismo tiempo permite ver la participación de los caraqueños de la época en una práctica de la tradición universal compartida por los griegos, los egipcios y referida en este trabajo a través de los ejemplos de los aztecas y los talameños, quienes les dejaban provisiones a sus difuntos, creyendo que éstos requerirían de ellas.

Epílogo

Este trabajo partió estableciendo una relación entre la muerte y la alimentación a través del refrán *El muerto al hoyo y el vivo al bollo* y nuestra tarea ha sido demostrar no sólo que la relación existe, sino cómo se ha manifestado en nuestro país, por igual en la cultura indígena como en la criolla, con sus marcadas diferencias, pero como una innegable constante. Podemos afirmar acercándonos al final de este viaje, que el alcohol, en distintas presentaciones, está presente en todos los funerales, y que las comidas, más allá de su utilidad para acallar el hambre, construyen un espacio real, simbólico e imaginario para la concentración de familiares y amigos, una excusa para estarse en la casa del difunto compartiendo momentos en los que no escapa la diversión, por más intentos de regularización civilizadora que hubo a partir del siglo XIX en el país. Además, tanto los indígenas como los criollos muestran que en su imaginario la creencia en el “más allá” está muy marcada y la religión tiene un papel importante en ello.

La relación muerte-alimentación está de cuerpo presente en la comida y bebida que se sirve en los velorios, pero también en las herencias que se dejaban entre los siglos XVIII y XIX, en las reuniones de octavario y en las ofrendas. La situación de la muerte, sus ritos,

sus expresiones contextualizadas, cobran un matiz más humano; de ahí que podamos comprender sin menosprecio, por ejemplo, el holgorio de los Velorios de angelitos.

La Historia Cultural nos permite ver más allá de lo obvio, nos permite comprender los eventos desde el momento y contexto en que ocurren y el apoyo en los registros bibliográficos permite evidenciar producciones discursivas (diarios, testamentos, literatura, canciones, etc.), que muestran la sensibilidad de los venezolanos en distintas épocas y explican la relación entre la alimentación y la muerte a lo largo de la construcción histórica de la venezolanidad como una expresión cultural de cómo éramos y cómo comíamos; además, nos reporta platos y bebidas que se han mantenido entre los alimentos propios del país, como el bizcocho, las hallacas, el jamón, el pavo, la mistela, el café y el cacao y otros que han desaparecido o se consumen poco, como la huesca o el caratillo.

Cuando establecimos la idea de la existencia de funerales “bárbaros” y “civilizados”, lo hicimos desde la premisa sobre la sensibilidad planteada por Barrán (1990), por lo que analizando las prácticas mortuorias en Venezuela podemos afirmar que ambas se materializan como expresión y cultura. La sensibilidad “civilizada” intenta entrar a inicios del siglo XIX, con las prescripciones de los Obispos a fin de suprimir los bailes de los Velorios de angelitos, pero entra en rigor, entre otros mecanismos de disciplinamiento, gracias a la obligatoriedad de la enseñanza del *Manual de urbanidad y buenas maneras* de Manuel Carreño.

Al cierre de esta investigación podemos afirmar que la presencia de la comida (alimentación) ha sido una constante y por ende una tradición en las distintas poblaciones de América y Venezuela. En ésta, como en otros países, se ha impuesto una cultura mortuoria que invisibilizó, al negarse y disciplinarse ciertas conductas, las prácticas más alegres y bulliciosas a favor de rituales mesurados. Ello se ha visto normalizado por la lógica funcional de las funerarias y de la cremación, las cuales han planteado una especie de minimalismo emocional y la presencia de restringida de la alimentación que se limita a un café y unas galletas, ofrecidos por la misma empresa funeraria, contribuyendo con ello a la creación de nuevas prácticas culturales y un nuevo imaginario colectivo impuesto por el disciplinamiento decimonónico.

Referencias bibliográficas

- Barrán, J. (1990) *Historia de la sensibilidad en el Uruguay*. Tomo 2: El disciplinamiento (1860-1920). Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
- Barros, C. (1992) Conferencia “La contribución de los terceros Annales y la historia de las mentalidades. 1969-1989”. Coloquio Internacional “Los Annales en perspectiva histórica” División de Estudios de Postgrado de la Facultad de Economía de la Universidad Nacional Autónoma de México En:

http://www.academia.edu/3279326/La_contribuci%C3%B3n_de_los_terceros_Anales_y_la_historia_de_las_mentalidades._1969-1989. Recuperado: 13/02/2015.

- Burke, P. (2006) *¿Qué es la historia cultural?* Barcelona: Paidós.
- Cárdena, M. (2010) *La historiografía occidental y sus desarrollos en Colombia*. En Revista Civilizar de empresa y economía. Nro. 2, (p-74.103) En: <http://www.usergioarboleda.edu.co/civilizar/economia/edicion-2/N.2%20ART.5.pdf>. Recuperado: 13/02/2015.
- Carreño, M. (1853) *Manual de urbanidad y buenas maneras*. Caracas: Imprenta de Carreño Hermanos.
- Cartay, R. (1995) *El pan nuestro de cada día*. Caracas: Fundación Bigott.
- Cartay, R. (2003) *La hallaca*. Caracas: Fundación Bigott.
- Cartay, R. (2005) *Diccionario de la cocina venezolana*. Caracas: Editorial Alfadil
- Cartay, R. (2014) *La mesa de la meseta. Historia gastronómica de Mérida*. Mérida: Editorial Venezolana C.A.
- Centro Virtual Cervantes. Refranero. En: <http://cvc.cervantes.es/lengua/refranero/ficha.aspx?Par=58635&Lng=0>. Recuperado: 01/03/2015
- Chapellín, M. (1959) *La cocina criolla de Tía María*. Caracas: A. Peñalver.
- Contreras, J. (1999) *Antropología de la Alimentación*. Eudema, Madrid.
- Domínguez, L. (1960) *Velorio de angelito*. Caracas: Ediciones del Ejecutivo del estado Trujillo.
- Duque, A. (2013) *Entre la monarquía y la República: Vida cotidiana de la Diócesis de Mérida, 1801-1829*. Mérida: Universidad de los Andes. Ediciones del Rectorado.
- García, C. (2000). "Informe de antropología dental". En: Pena J., De Berrizbeitia E. y Palacios E. *La momia del museo arquidiocesano de Mérida. Estudio preliminar*. Mérida: Editorial Casa Blanca.
- Fernández, P. (S/F) *Acerca de los rituales funerarios. Catálogos completos*. Museo de oro precolombino. Costa Rica: Museos Banco Central. En: <http://www.museosdelbancocentral.org/esp/cat%C3%A1logos-completos.html?page=4>. Recuperado: 25/02/2015
- Freire, G. y Zent, S. (2007) "Los Piaroa". En *Salud indígena*. Volumen I. 136-203. Editado por Germán Freire y Aime Tillett. Caracas: Ediciones de la Salud Indígena, Ministerio del Poder Popular para la salud.
- Lizot J. (2011): "El mundo intelectual de los yanomamis: cosmovisión, enfermedad y muerte con una teoría de canibalismo. (141-190). En *Perspectivas en salud indígena: cosmovisión, enfermedad y políticas públicas*. Germán Freire (comp) Quito: Abya-Yala.
- Lovera J. *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: Monte Ávila Editores.
- Mármol, Miguel (Jabino). 1895. "Los Velorios". El Cojo Ilustrado. Tomo IV. Año IV. Volumen 2. N° 86. Caracas, Caracas: Ediciones Emar C.A.
- Montalvo, A. (1985). *La yuca, origen, mejoramiento e industrialización*. Serie de libros y materiales educativos. Editorial IICA: San José, Costa Rica.
- Morisot, Auguste (2002) *Diario de Auguste Morisot (1886-1887)*. Caracas: Planeta-Fundación Cisneros.
- Naoza, A. (2004) *Caracas física y espiritual*. Caracas: Panapo.

- Perrín, M. (1993). *El camino de los indios muertos. Mitos y símbolos guajiros*. Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamericana.
- Pío Gil (1952) *Cuatro años de mi cartera*. Caracas: Tipografía Garrido.
- Pons P. (1999) *Momias*. Madrid: Ediciones Tikal.
- Rojas, A. (2008) *Orígenes venezolanos (Historias, tradiciones, crónicas y leyendas)*. Caracas: Fundación Biblioteca Ayacucho Nro, 244.
- Revel J. (2005) *Un momento historiográfico. Trece ensayos de historia social*. Buenos Aires: Manantial.
- Romero García, M. (1920). *Peonía*. Madrid: América.
- Vargas, L. R. (2009). *La vida espiritual, familiar y material en el siglo XVIII venezolano*. Caracas: Centro Nacional de Historia.