Revista Etnobiología. Vol 16, Num. 3. Diciembre 2018. pp: 5-17 ISSNe 2448-8151 • ISSN 1665-2703

LOS ELEMENTOS VEGETALES DEL ARCO DE XANTOLO EN LA HUASTECA, CHICONTEPEC, VERACRUZ, MÉXICO

Francisco Basurto[1]*, Myrna Mendoza[1], Victoriano Hernández[2], Enriqueta Martínez[3]

[1]Jardín Botánico, Instituto de Biología, Universidad Nacional Autónoma de México. 3er. Circuito Exterior, Cd. Universitaria. Ap. Post. 70-614. C.P. 04510, Cd. México.
[2]Ingeniería Agroindustrial - Universidad Politécnica de Francisco I. Madero. CP. 41660, Tepatepec, Hidalgo.
[3]ALDESU, A.C. Breñal 6312 Fracc. Camino Real la Hacienda Puebla, Pue. C.P. 72570

Correo-e: abasurto@ib.unam.mx

RESUMEN

El Xantolo o Día de muertos en la Huasteca, es una celebración de raigambre mesoamericana que conjuga elementos europeos, en la que se conmemora a los muertos, también se relaciona con el ciclo agrícola del maíz y puede ser vista como una ofrenda de agradecimiento por las cosechas obtenidas. Con información obtenida mediante entrevistas abiertas, colecta etnobotánica y registro fotográfico, en este trabajo se reportan los elementos vegetales que conforman el Arco u ofrenda de muertos y se describe el papel de las veintisiete especies que se encontraron presentes en dicha ofrenda. La conformación del Arco evidencia el simbolismo agrícola de esta celebración.

PALABRAS CLAVE: Etnobotánica, Fiestas de Todos Santos, Día de Muertos, Plantas ceremoniales, Plantas comestibles.

THE VEGETAL ELEMENTS OF THE ARCO DE XANTOLO IN THE HUASTECA, CHICONTEPEC, VERACRUZ, MEXICO

ABSTRACT

The Xantolo or Day of the Dead in the Huasteca, is a celebration of Mesoamerican roots that combines European elements, in which while honoring and commemorating the dead, is also related to the agricultural cycle of corn and can be seen as an offering of thanks for the harvests obtained. With information obtained through open interviews, ethnobotanical collection and photographic record, in this work the plant elements that make up the Arch or offering of dead are reported and the role of the twenty-seven species found in that offering is described. The conformation of the Arc evidences the agricultural symbolism of this celebration.

KEY WORDS: Ethnobotany, All saints' day, Day of the dead, ceremonial plants, edible plants.

Fecha de recepción: 22-01-2018 • Fecha de aceptación: 09-05-2018

INTRODUCCIÓN

El Xantolo o Día de muertos en la Huasteca, es una celebración de raigambre mesoamericana que conjuga elementos europeos, en la que se honra y conmemora a los muertos, pero también se relaciona con el ciclo agrícola del maíz y puede ser vista como una ofrenda de agradecimiento por las cosechas obtenidas. En esta ofrenda se utilizan diversos elementos vegetales.

Para México se reporta el uso de plantas en contextos ceremoniales, mágicos y religiosos, algunos de ellos de origen prehispánico y actualmente integrados a las fiestas católicas en diversas regiones del país, incluyendo los estados de Chiapas, Guerrero, Oaxaca, Puebla, Veracruz y Yucatán (Rees, 1976; Beutelspacher, 1989; Flores and Kantún, 1997; Pérez-Farrera y Vovides, 2006; Salazar *et al*., 2007; Haeckel, 2008; Solano *et al*., 2010; Mata-Labrada, 2011; Cox-Tamay *et al*., 2016; Escobar, 2016).

En estos trabajos se describe el uso de la flora para adornar los 'nacimientos' en las festividades navideñas, utilizando bromelias, orquídeas, líquenes y musgos (Rees, 1976; Beutelspacher, 1989), para adornar las iglesias durante la Semana Santa o fiestas patronales y las festividades de Día de muertos, o en contextos de rituales agrícolas, (Flores y Kantún, 1997; Pérez-Farrera y Vovides, 2006; Salazar *et al*., 2007; Haeckel, 2008; Solano *et al*., 2008; Mata-Labrada, 2011; Escobar, 2016).

El impacto que el uso de la flora puede tener en las poblaciones vegetales utilizadas es diferente en cada caso, en algunos el uso de las plantas contribuye a la conservación de las especies utilizadas (Salazar *et al*., 2007; Escobar, 2016), pero en otros el uso de las plantas sí puede comprometer la sostenibilidad del recurso (Pérez-Farrera y Vovides, 2006; Haeckel, 2008; Mata-Labrada, 2011).

En las comunidades rurales de México la celebración de Todos Santos o Día de Muertos, es quizá la festividad más importante, y junto con la Fiesta de la Santa Cruz del 3 de mayo son las celebraciones católicas que han recogido más elementos de la tradición ritual prehispánica (Báez, 2004; Broda, 2004a).

El Día de muertos como se celebra en México, combina elementos de origen europeo con elementos autóctonos de culto a los muertos y de celebración de la cosecha. En esta celebración los aspectos de culto a la muerte son más conocidos, sin embargo, hay un profuso simbolismo agrícola que caracteriza la festividad (Broda, 2004a).

Esta íntima asociación muertos-ciclo agrícola no es casual según la cosmovisión indígena, pues estos ancestros cumplían, y cumplen, un papel importante en el ciclo agrícola, velaban por el bienestar de la comunidad y prestaban ayuda para que se desarrollaran exitosamente las actividades productivas (Broda 2004b; Sevilla, 2002). En la actualidad Good (2004) reporta que en la cosmovisión de los nahuas de la zona del Balsas, en el estado de Guerrero, el trabajo de las almas de los difuntos es indispensable para atraer la lluvia, para hacer fértil la tierra y para que crezcan y rindan fruto el maíz, calabaza, frijol y chile, y es en este sentido que se establecen los principios de intercambio y reciprocidad y así, la relación de humanos con el mundo sagrado permite el equilibrio del cosmos (Gómez, 2014; Good 2004).

En la región de la Huasteca el Día de muertos es denominado como 'Xantolo', palabra de cuyo origen hay al menos dos versiones: una la deriva de la palabra latina '*Sanctorum*' y otra considera que es la combinación de dos palabras castellanas nahuatizadas: 'santo' que deviene en 'xanto' y 'todos' que al no existir el fonema 'd' en náhuatl, se convierte en 'tolos', lo que resulta al final en 'Xantolo' (Gómez, 2004).

El Día de muertos; en realidad días pues se celebra del 30 de octubre al 2 de noviembre y de hecho se extiende hasta el 30 de noviembre en la Huasteca, constituye en la actualidad una fiesta católica de rico sincretismo que reúne una gran variedad de ritos agrícolas. El simbolismo de la terminación del ciclo agrícola es muy importante y evidenciado por medio de las abundantes ofrendas de productos vegetales y de comida. Asimismo, hay una continuidad con los ritos prehispánicos de culto a los muertos, a los cerros y de la cosecha que fueron elaborados y transformados de muchas maneras después de la conquista, de tal suerte que Broda (2004b) propone la hipótesis de que las fechas del 2 de febrero, 3 de mayo, 15 de agosto y 2 de noviembre y sus correspondientes fiestas católicas: Día de la Candelaria, Día de la Santa Cruz, Asunción de la Virgen y Día de Todos Santos, constituyen el marco fundamental para la celebración de los ritos agrícolas en las comunidades indígenas tradicionales de Mesoamérica, con un origen precristiano.

Estas fechas, derivadas de los ciclos climáticos y agrícolas, mantuvieron su funcionalidad después de la invasión europea y continúan celebrándose hasta el presente. Esta relación entre culto a los muertos y ciclo agrícola se hace evidente en la Huasteca, pues ya desde el siglo XVI se indica que "los indios imaginan que los difuntos se convierten en cultivadores y cuidadores de la planta del maíz y de

otras plantas, cuyos frutos son comestibles" (Francisco de Sorita, 1548, citado por Gómez, 2004).

La obtención de los ingredientes para la comida se asocia a los dones que las divinidades dan a los humanos a través de la naturaleza, permitiendo así que la milpa sea una de las principales fuentes de alimento. En la perspectiva de producir, colectar, almacenar y consumir los alimentos, es necesario "pedirles el permiso y agradecerles con ofrendas" (Gómez, 2014).

En la región de la Huasteca, la fiesta de Xantolo coincide con la temporada de cosecha del maíz del ciclo de xopamile o de temporal que es el más importante en cuanto a rendimiento de los dos ciclos de siembra: xopamile (mayo-junio a noviembre-diciembre) y tonalmile (diciembre a junio), pero ya desde el inicio del ciclo agrícola se realizan diversas ceremonias relacionadas con las prácticas agrícolas como lo reporta Gómez (2004), quien señala distintas fechas en los meses de mayo a septiembre y octubre en que se realizan ofrendas en la casa y el altar doméstico, en las milpas y/o en los cerros destinadas a las divinidades y a los difuntos a fin de tener buena cosecha, concluyendo en la fiesta de los muertos, del 30 de octubre al 2 de noviembre, siendo el día 30 de noviembre cuando se despide a los muertos; durante este mes se levanta la cosecha y el ciclo del maíz se cierra con la ofrenda en las trojes (Gómez, 2004).

Un elemento importante de estas celebraciones en la Huasteca Veracruzana es la elaboración del Arco de Xantolo o altar ofrenda dedicado a los muertos o a las ánimas y el propósito de este trabajo es reportar los elementos vegetales que se emplean en su manufactura y conocer el manejo que se hace de los mismos.

La presente contribución es parte del estudio de la flora útil que se realiza en la región Huasteca, en este caso, con especial interés en la flora utilizada en celebraciones ceremoniales, las cuales son de gran importancia en la vida cotidiana de las comunidades, e implican el aprovechamiento y manejo de los recursos vegetales que tienen en su entorno (Haeckel, 2008; Mata Labrada, 2011).

La región huasteca mantiene una gran riqueza vegetal y cultural, de lo que deriva una gran riqueza etnobotánica, de la cual queda mucho por conocer, tanto en el inventario de los recursos como en su uso, manejo, conservación y potencial para contribuir al bienestar de sus pobladores.

Las prácticas agrícolas, muchas basadas en un esquema de roza, tumba y quema, tienen un sello muy particular de la región, y se encuentran aún muy relacionadas con diversos rituales y ceremonias que se desarrollan en diferentes momentos durante todo el ciclo agrícola, uno de los cuales es justamente la celebración de Todos Santos en la temporada de cosecha del maíz, de ahí que sea de interés conocer en detalle la elaboración del Arco de Xantolo, que es uno de los aspectos importantes de estas festividades, que tienen un profundo significado cultural en la región.

MATERIAL Y MÉTODOS

La información aquí presentada se obtuvo principalmente en el tianguis grande o mercado previo al Día de muertos en Chicontepec, Veracruz, en 2016, donde además fue posible observar el proceso de elaboración de las ofrendas en el concurso de altares o Arcos de Xantolo que se realizó por parte del municipio; también se acudió al mercado de flores que se establece en el centro de la cabecera municipal los días previos a esta celebración para la comercialización de las flores que se emplean en la manufactura del Arco.

Siguiendo el método etnográfico, se realizaron entrevistas abiertas con más de treinta de las y los comerciantes que ofertaban las especies empleadas en la elaboración del Arco, así como con personas que realizaban sus compras en el mercado para esta celebración, preguntando acerca del nombre y uso de las especies vegetales, como se obtenían estas y de qué agroecosistemas o sitios de vegetación natural provenían.

Se compraron las plantas que se utilizan en la manufactura de la ofrenda y se hizo el registro fotográfico de las mismas, así como de los altares, a fin de obtener el inventario de las especies utilizadas y hacer la determinación botánica correspondiente.

Se visitaron dos casas de los alrededores de la cabecera municipal en que se estaba construyendo el Arco, y en donde, luego de tener la anuencia y el permiso de los habitantes, se recabó información acerca de la elaboración de la ofrenda y de las especies vegetales que la conforman, esto por medio de entrevistas abiertas. Se hicieron este mismo tipo de entrevistas con los grupos de personas que participaban en el concurso que convoca el Ayuntamiento mientras elaboraban los Arcos en la plaza de Chicontepec.

Zona de estudio. Chicontepec es cabecera municipal del municipio homónimo, localizado en la región de la Huasteca, en el noroccidente del estado de Veracruz,

México, con una altitud promedio de 520 msnm (Figura 1). El clima es cálido húmedo, con lluvias de verano y estación seca bien marcada, con temperatura media anual de 22°C y precipitación media anual de 1645 mm. La vegetación es de bosque tropical perennifolio (Rzedowski, 1978) o bosque tropical mediano subperennifolio (Puig, 1991), y en las partes altas del municipio es posible encontrar elementos de bosque mesófilo y de encinares tropicales, pero en el paisaje predominan parcelas de cultivo, potreros y acahuales o vegetación secundaria en diferentes etapas de sucesión.

Las principales actividades económicas son la agricultura (maíz y frijol) y la ganadería extensiva, y el tianguis o plaza semanal se establece los domingos. Chicontepec tiene origen prehispánico y fue tributario de la Triple Alianza. Durante el inicio de la Colonia fue sujeto de la Alcaldía Mayor de Huayacocotla; a partir de 1786 perteneció a la Intendencia de Puebla y desde 1853 forma parte del Estado de Veracruz (Enciclopedia de los municipios de México, 2017). En el municipio es predominante la población indígena de filiación náhuatl y alrededor del 70% de la población mayor de 3 años habla esta lengua (Sistema de Información Municipal, 2015). Es pertinente señalar que en las comunidades del municipio y en la región en general, además de la religión católica, hay presencia de otras religiones, principalmente de tipo protestante, evangélicas y bíblicas que alcanzan el 7,15% de la población y que pueden ser mayoría en algunas comunidades, dando como resultado que en estas, las ceremonias del Xantolo hayan dejado de practicarse.

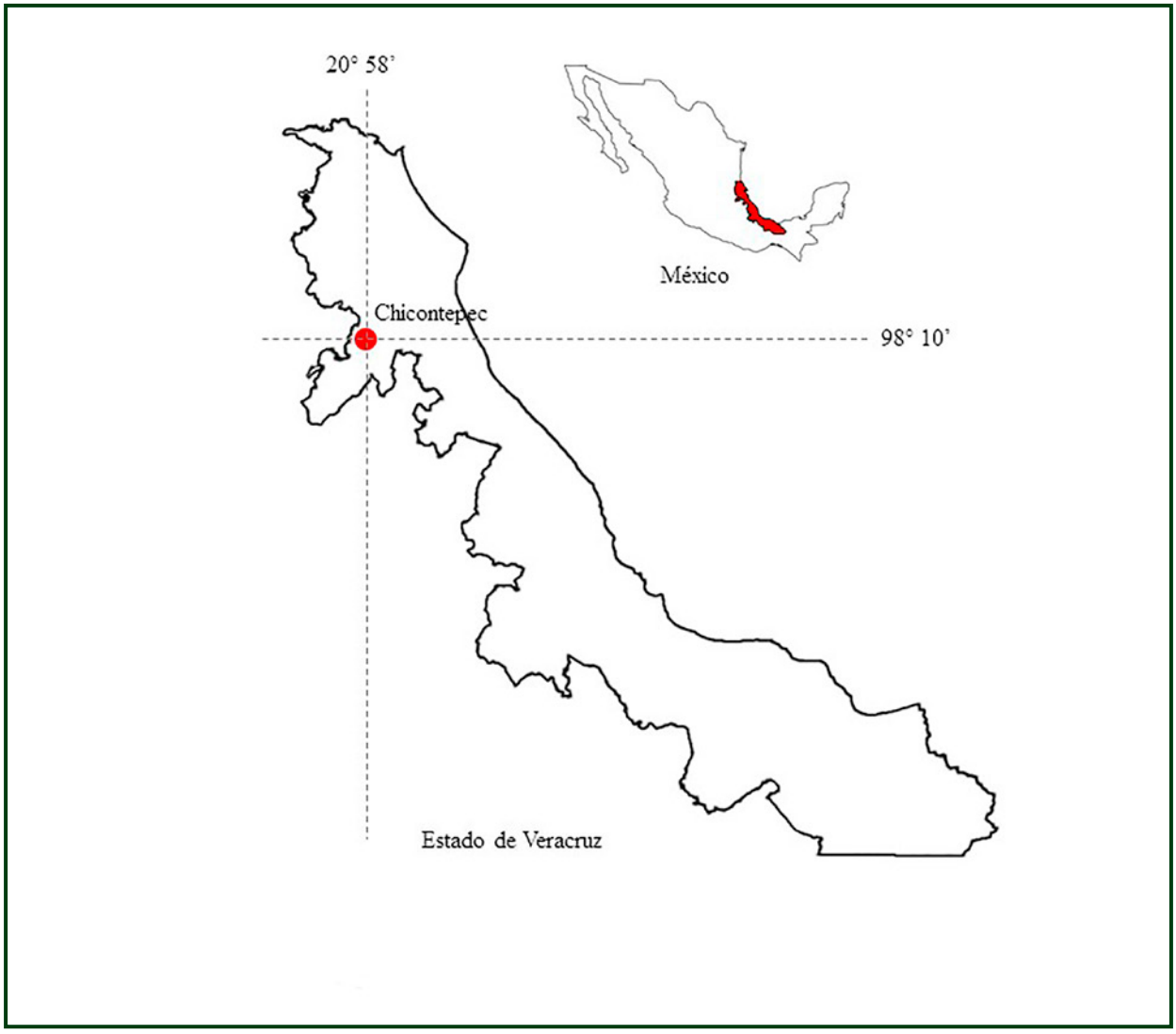


Figura 1. Localización de la zona de estudio.



Figura 2. Arco de Xantolo en Chicontepec.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El punto focal de este trabajo es el llamado Arco de Xantolo u ofrenda a los muertos y los elementos vegetales utilizados en su manufactura. Dado que la misma palabra se emplea para designar a la ofrenda como a la estructura que la conforma, en adelante se referirá a la ofrenda en su conjunto como 'Arco' y a la estructura sobre la cual se construye como 'arco'.

Esta ofrenda se compone del arco, que está hecho de otate (*Guadua angustifolia* Kunth), mismo que puede ser de forma rectangular o con la parte superior de forma semicircular, adornado con follaje y flores, y del que se cuelgan frutas y panes (Figura 2).

Este arco se sujeta a una mesa, en donde se depositan diversos elementos de la ofrenda, como flores, alimentos y bebidas, imágenes, papel picado, velas y veladoras, algunos de los cuales también se depositan en el piso para complementar dicha ofrenda junto con porta velas e incensarios de alfarería de Chililico y canastos de carrizo *Arundo donax* L. teñidos.

Veintisiete especies de plantas se usan en la ofrenda de las festividades de Xantolo en Chicontepec (Tabla 1), la mayoría de ellas son plantas nativas, pero también se han incorporado hasta siete especies exóticas, que complementan o sustituyen algunas especies utilizadas en la elaboración del Arco, como son los cítricos *Citrus* spp., el carrizo y el ajonjolí *Sesamum indicum* L. De las plantas que se utilizan para el Arco, sólo una es propiamente silvestre, la palmilla de montaña *Chamaedorea oblongata* Mart., el resto son plantas cultivadas o que tienen algún grado de manejo como el ser toleradas o fomentadas en distintos agrohábitats. A continuación, se detalla el uso de cada especie.

Tabla 1. Especies vegetales usadas en el Arco de Xantolo.

NOMBRE COMÚN	ESPECIE	USO	ORIGEN	MANEJO
Ajonjolí	*Sesamum indicum* L.	Comida	I	C
Cacao	*Theobroma cacao* L.	Comida	N	C
Calabaza	*Cucurbita moschata* Duchesne	Comida	N	C
Camote	*Ipomoea batatas* (L.) Lam.	Comida	N	C
Carrizo	*Arundo donax* L.	Canastas	I	C, T
Chichimequel	*Vigna unguiculata* (L.) Walp.	Comida	I	C
Chile	*Capsicum annuum* L.	Comida	N	C
Copal	*Protium copal* (Schltdl. & Cham.) Engl. *Bursera* spp.	Sahumar	N	S, F
Coyol	*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. Ex Mart. (= *A. mexicana*)	Arco	N	S, T
Flor blanca	*Stevia ovata* Willd.	Arco	N	C, F
Ixjuakej	*Malvaviscus arboreus* Cav.	Amarres	N	C, F
Izote	*Yucca gigantea* Lem. (= *Y. elephantipes*)	Amarres	N	C
Limas	*Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle	Arco	I	C
Maíz	*Zea mays* L.	Comida	N	C
Mandarinas	*Citrus reticulata* Blanco	Arco	I	C
Mano de león	*Celosia argentea* L.	Arco	I	C
Muitle, mohuite	*Justicia spicigera* Schltdl.	Teñir cestas	N	C
Naranja	*Citrus sinensis* (L.) Osbeck	Arco	I	C
Oloxochitl	*Gomphrena globosa* L.	Arco	I	C
Otate	*Guadua angustifolia* Kunth (= *G. aculeata*).	Estructura arco	N	S, F
Palmilla	*Chamaedorea elegans* Mart.	Cubrir arco	N	S, F

Tabla 1. Continuación.

NOMBRE COMÚN	ESPECIE	USO	ORIGEN	MANEJO
Palmilla de montaña	*Chamedorea oblongata* Mart	Cubrir arco	N	S
Papatla	*Heliconia schiedeana* Klotzsch	Envolver tamales	N	C, F
Plátanos	*Musa acuminata* Colla x *M. balbisiana* Colla	Arco; Soporte velas	I	C
Sempoalxochitl	*Tagetes erecta* L.	Arco	N	C, T
Zapupe	*Agave angustifolia* Haw.	Morrales	N	C

Origen: I =introducida; N = nativa

Manejo: C =cultivado; F =fomentado; S =silvestre; T = tolerado;



Figura 3. Izote en el mercado de Chicontepec.

El arco se hace con tiras de otate atado con izote *Yucca gigantea* Lem. (Figura 3) o con mecahilo o se arma con clavos de metal; este arco se cubre con frondas de palmilla *C. elegans* Mart. o *C. oblongata* y sobre estas se van amarrando pequeños ramos de flores de ***sempoalxochitl*** *Tagetes erecta* L. **, *oloxochitl*** *Gomphrena globosa* L., mano de león *Celosia argentea* L. y flor blanca *Stevia ovata* Willd., combinando los colores amarillo, anaranjado, morado y blanco al gusto de quien hace el Arco.

Las flores de ***sempoalxochitl***, mano de león y ***oloxóchitl*** son usadas en diferentes regiones del país en los altares de Todos Santos, en tanto que la flor blanca es muy característica de esta región de la Huasteca, cultivada *ex profeso* para ello, se siembra en diciembre, para que esté en floración en temporada de Xantolo (Figuras 4 y 5).

Las flores se amarran a la estructura de otate con tiras de izote o con fibra de ***ixjuakej*** *Malvaviscus arboreus* Cav., que se obtiene de la corteza de esta especie (Figura 6). Una vez que el arco está forrado o adornado, se fija a una mesa o se amarra del techo de la vivienda para que se mantenga en pie.

La mesa se adorna con un mantel bordado y/o con pliegos de papel picado y sobre ella se colocan imágenes de santos y fotos de los difuntos, también se colocan sobre la mesa, velas e incensarios para quemar copal *Protium copal* (Schltdl. & Cham.) Engl y *Bursera* spp. , así como los platillos preparados para las almas, que incluyen mole con guajolote o pollo, tamales dulces para los niños y enchilados para los adultos (todos envueltos en ***papatla*** *Heliconia schiedeana* (Figura 7) o en 'hojas' de maíz *Zea mays* L.), dulce de calabaza *Cucurbita moschata*



Figura 4. Flores en el Arco de Xantolo.



Figura 5. Flor blanca (*Stevia serrata*) en el mercado de Chicontepec.



Figura 6. Fibra de ***ixjuakej*** (*Malvavisvus arboreus*).



Figura 7. Hojas de ***papatla*** (*Heliconia schiedeana*) en el mercado de Chicontepec.



Figura 8. Estrella de coyol.

Duchesne, camote cocido *Ipomoea batatas* (L.) Lam. , pan de muerto, chocolate, atole, aguardiente, cerveza, refrescos embotellados, frutas, dulces y golosinas.

Del arco también se cuelga pan de muerto, pencas de plátano *Musa acuminata* Colla x *M. balbisiana* Colla y atados de naranja, mandarinas y limas *Citrus* spp. , también pueden adornarse con 'estrellas de coyol', que son tejidas con hojas de palma ***coyol*** *Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart. y adornadas con flores de ***sempoalxochitl*** y ***oloxóchitl*** (Figura 8).

En la ofrenda son frecuentes las canastas de carrizo teñidas en azul y rojo (para lo cual se utiliza el ***muitle*** *Justicia spicigera* Schltdl.), tejidas en la región y muy buscadas para las festividades de Xantolo. En estas canastas se colocan panes, flores y o fruta y son utilizadas también para 'entregar la ofrenda' a los padrinos y compadres (Hernández, 2009). También suelen colgarse en el Arco morrales nuevos de ***zapupe*** *Agave angustifolia* Haw., elaborados en la región (llamados morrales tantoyuqueros), a fin de que, de manera simbólica, el ánima pueda llevar sus alimentos en el camino de regreso (Figura 9). El zapupe no crece en la zona de Chicontpec y es más bien característico de la zona de la huasteca en donde habitan los Teenek, quienes elaboran estos morrales (Ruvalcaba, 1991).



Durante el Xantolo se prepara también el pascal, guiso hecho con frijol ***chichimequel*** *Vigna unguiculata* (L.) Walp. (Figura 10) y ajonjolí, que se come de manera tradicional el día 31 de octubre, reuniendo a toda la familia. Hay que señalar que el ***chichimequel***, también llamado ***caxtilan***, corresponde a una especie introducida luego de la invasión europea al Nuevo Mundo, lo mismo que el ajonjolí, por lo que puede suponerse que antes de esto, el guiso era elaborado con frijol negro tierno (*Phaseolus vulgaris* L.) y quizás semillas de calabaza (*Cucurbita* spp.) y/o piñoncillo o ***achtli*** (*Jatropha curcas* L.).

Al pie del Arco, directamente sobre el piso o sostenido por cuatro varas, que hacen las veces de patas, se coloca de manera horizontal un tallo de plátano con algunos orificios donde se colocan velas que se mantienen encendidas durante todo el tiempo que dura la ofrenda.

Partiendo del sitio donde se instala el Arco, con 'pétalos' de ***sempoalxochitl*** se hace un camino hasta la calzada o vereda de acceso a la casa, para que sirva de guía a las almas; y con esta misma intención, aunque esta vez por medio del olor o aroma, tienen las flores de ***sempoalxochitl*** y flor blanca, que son aromáticas, así como el copal que se quema en la ofrenda.

Figura 9. Morral tantoyuquero y canasta teñida.



Figura 10. Chichimequel (*Vigna unguiculata*) en el mercado de Chicontepec.

Los alimentos que se colocan en la ofrenda, se ponen calientes, a fin de que liberen su aroma, pues desde la visión local (y mesoamericana en general), es esta esencia la que toman las almas de los difuntos y de la cual se alimentan (Mata-Labrada, 2011).

En la elaboración de la ofrenda existe una división del trabajo, siendo las mujeres quienes se encargan de la preparación de los alimentos y de su disposición en la ofrenda; los hombres son los encargados de ir al tianguis a realizar las compras necesarias, o de ir a recolectar o cosechar las plantas a utilizar; también son ellos quienes se encargan de hacer y adornar el arco y de instalarlo en el lugar determinado para ello dentro de la casa (Sevilla, 2002).

El Arco es reconocido por la gente como la 'puerta' o 'ventana' del cielo que comunica este mundo terrenal con las regiones celestiales y el espacio de los muertos de la cosmovisión huasteca (y mesoamericana), a la vez que representa el nivel del cielo; la mesa cubierta y adornada, donde se depositan alimentos elaborados especialmente para la ofrenda, panes, bebidas, velas y veladoras, imágenes de santos y de los difuntos. Representa el nivel terrenal y el piso donde se depositan otros elementos de la ofrenda, representa el nivel del inframundo, ello como pervivencia de la cosmovisión mesoamericana del universo, espacio de dioses y hombres.

Si bien todas las especies vegetales que se utilizan para la ofrenda pueden obtenerse en el tianguis, algunas son o pueden ser recolectadas, como la palmilla y palmilla de montaña, otras pueden ser obtenidas en huertos o milpas en donde se cultivan, fomentan o simplemente se toleran, como la calabaza, camote, ***ixjuakej***, cítricos, ***papatla***, otate y los plátanos, flores de ***sempoalxochitl*** y flor blanca.

Otros elementos son comprados en el mercado, sobre todo las flores, y elementos manufacturados como canastas, morrales y estrellas de ***coyol***, que son hechas por personas especialistas.

Se compran también el copal, las velas y algunos ingredientes requeridos para los platillos ofrendados, tales como el ajonjolí o los chiles secos *Capsicun annuum* L. para el pascal y el mole y el cacao *Theobroma cacao* L. para el chocolate; en el tianguis se venden incluso arcos ya elaborados y adornados.

El costo de la ofrenda es sin duda muy alto para la economía de los campesinos locales, pero dada la importancia que tiene en las creencias de la gente y su visión del mundo, esta hace el gasto correspondiente a fin de honrar y complacer a sus muertos, además de que se tiene la perspectiva de que no participar en esta celebración o no honrarla como es debido, acarrea males e infortunios (Cruz, 2015; Sevilla, 2002).

Si bien algunos elementos de la ofrenda, como son las flores, gallinas y guajolotes pueden producirse en la unidad familiar, hay otros muchos elementos que son obtenidos mediante compra en el tianguis grande, entre los más destacables están las propias flores, las velas o 'ceras' como son denominadas, el copal, las bebidas alcohólicas o refrescos embotellados, así como los chiles secos y condimentos que se utilizan para hacer el mole y que no se producen localmente.

El tianguis opera como un centro de intercambio de dos vías, los habitantes de la región, acuden a él para comprar y abastecerse de lo necesario para la celebración, pero también muchos productores llevan al mercado sus propias mercancías: maíz, frijoles, flores, aves de corral, palmilla, izote; para comercializarlas y así obtener los recursos necesarios para los elementos del Arco que tienen que comprar (Figura 11).

El gasto de maíz en Xantolo es significativo, pero hay que recordar que es en esta temporada que se realiza la cosecha de este grano y que la celebración tiene que ver justamente con agradecer la intercesión de las almas para obtener buena cosecha.

CONCLUSIONES

Las elaboradas y abundantes ofrendas de alimentos que conforman el Arco de Xantolo, pueden considerarse como las primicias de las cosechas ofrendadas a las entidades metafísicas y así verse como evidencia del simbolismo agrícola de estas celebraciones, en que se agradece a los muertos su papel como intermediarios entre los vivos y los dioses para lograr buenas cosechas. Además, como menciona Gómez (2014), "la comida está relacionada con los valores simbólicos, emocionales e ideológicos; algunos guisos mesoamericanos aún ocupan un lugar privilegiado en la estructura ritual y festiva de los pueblos, en este sentido el mole de guajolote, las tortillas, el chocolate, el atole y los tamales son indispensables para ser compartidos en colectividad como elementos que caracterizan las identidades familiares y la comunidad" y en este caso, parte importantes de la ofrenda son el mole de guajolote o de gallina, así como diversos tipos de tamales.



Figura 11. Puesto del mercado con distintos elementos vegetales del Arco.

La dualidad y sincretismo que actualmente influyen en las festividades de Xantolo se manifiestan también por los elementos vegetales que forman parte del Arco de Xantolo, que son tanto originarios del Nuevo como del Viejo Mundo, entremezclando especies de plantas nativas y exóticas tanto en aspectos de adorno como de alimentos, entre ellas flores como la mano de león, y los cítricos, los plátanos, el ***chichimiquel*** y el ajonjolí, que forman parte importante de la celebración en la actualidad, pero que son especies introducidas, inexistentes en América antes de la invasión europea.

A diferencia de lo que se reporta con respecto del impacto negativo que causa el aprovechamiento de los recursos vegetales empleados en algunas ceremonias similares (Haeckel, 2008; Mata-Labrada, 2011), en el caso del Arco de Xantolo este impacto no se manifiesta puesto que casi todas las especies son plantas toleradas, fomentadas o cultivadas, es decir tiene un manejo por parte del hombre y se producen justamente para la satisfacción de la demanda que genera esta ceremonia. En el caso del empleo de las especies silvestres como son el coyol, palmilla de monte y copal, se utilizan las hojas o la resina y su aprovechamiento no daña mayormente a las plantas, y este aprovechamiento puede incluso ser un factor que contribuya a la conservación del recurso (Escobar, 2016).

AGRADECIMIENTOS

A las y los comerciantes del tianguis de Chicontepec y a los habitantes de la comunidad que amablemente respondieron a nuestras preguntas y compartieron sus conocimientos. A las autoridades del Jardín Botánico, Instituto de Biología de la Universidad Nacional Autónoma de México por las facilidades otorgadas. Agradecemos la Maestra Tania Escobar la lectura crítica del manuscrito.

LITERATURA CITADA

Anónimo. 2017. *Chicontepec*. Disponible en: http://www.municipios.mx/veracruz/chicontepec/ (verificado octubre 2017).

Báez, L. 2004. Ciclo estacional y ritualidad entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla. En: J. Broda y

C. Good (coord.). *Historia y vida ceremonial de las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*. México, D. F. INAH, UNAM.

Beutelspacher, C. R. 1989. Bromeliaceas asociadas a la fiesta del "Niño florero" en Chiapa de Corzo, Chiapas. *Cactáceas y Suculentas Mexicanas.* 34: 44-47

Broda, J. 2004a. Ciclos agrícolas en la cosmovisión prehispánica: el ritual mexica. En. J. Broda y C. Good (coord.). *Historia y vida ceremonial de las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*. INAH, UNAM. México, D. F.

Broda, J. 2004b. ¿Culto al maíz o a los santos? La ritualidad agrícola mesoamericana en la etnografía actual. En: J. Broda y C. Good (coord.). *Historia y vida ceremonial de las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas.* INAH, UNAM. México, D. F.

Cox-Tamay, L., Yamasaki, E. y Heredia, E. 2016. Plantas utilizadas en la ceremonia maya: Ch'a cháak. Desde el Herbario CICY 8: 167-169. Disponible en: http://www.cicy.mx/sitios/desde_herbario/ (verificado agosto 2018).

Cruz, D. 2015. *Ofrenda a los muertos: narraciones de una comunidad nahua de la Huasteca Veracruzana*. Tesis Maestría en Lingüística Indoamericana. CIESAS. México, D. F.

Enciclopedia de los municipios de México. 2017. *Chicontepec.* Disponible en: http://siglo.inafed.gob.mx/enciclopedia/EMM30veracruz/municipios/30058a.html (verificado octubre 2017).

Escobar, T. 2016. Importancia cultural y prácticas de manejo de las plantas asociadas a dos rituales totonacos en la Sierra Norte de Puebla. Tesis Maestría en Ecología tropical. Universidad Veracruzana, Centro de Investigaciones Tropicales. Xalapa, Veracruz.

Flores, S. y Katún, J. 1997. Importance of plants in the ch'c chaak maya ritual in the Peninsula of Yucatan. *Journal of Ethnobiology.* 17(1): 97-108.

Hernández, M. 2009. *Plantas para la producción y decoración de cestería de las comunidades nahuas: Alahuatitla y Hueycuatitla de los municipios Chicontepec y Benito Juárez, Veracruz.* Tesis profesional. Facultad de Biología, Universidad Veracruzana. Xalapa, Ver.

Gómez, A. 2004. El ciclo agrícola y el culto a los muertos entre los nahuas de la Huasteca Veracruzana. En: J. Broda y C. Good (coord.). *Historia y vida ceremonial de las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas.* INAH, UNAM. México, D. F.

Gómez, A. 2014. Los tamales: ofrenda y simbolismo entre los nahuas de la Huasteca veracruzana, México. *Anthroplogy of food* Special Issue 9. Disponible en: https://aof.revues.org/7534. (verificado octubre 2017).

Good, C. 2004. Trabajando juntos: los vivos, los muertos, la tierra y el maíz. En: J. Broda y C. Good (coord.). *Historia y vida ceremonial de las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas.* INAH, UNAM. México, D. F.

Haeckel, I. 2008. The "Arco floral": Ethnobotany of *Tillandsia* and *Dasylirion* spp. in a Mexican Religious Adornment. *Economyc Botany.* 62(1): 90-95.

Mata-Labrada, F. 2011. Ecología y festividad relacionadas con la utilización de la flora en Tequila, Veracruz. Un poblado entre el bosque de niebla. Ulúa 18: 143-175.

Pérez-Farrera, M. y Vovides, A. 2006. The ceremonial use of the threatened "espadaña" cycad (*Dioon merolae*, Zamiaceae) by a community of the Central Depression of Chiapas, Mexico. Boletín de la Sociedad Botánica de México 78: 107-113.

Puig, H. 1991. *Vegetación de la Huasteca, México: estudio fitogeográfico y ecológico.* México. CEMCA.

Rees, J. 1976. The Oaxaca Christmas Plant Market. Journal of the Bromeliad Society 26: 223-232

Ruvalcaba, J. 1991. *Tecnología agrícola y trabajo familiar. Una etnografía de la huasteca veracruzana.* CIESAS, Ediciones de la Casa Chata. México, D. F.

Rzedowski, J. 1978. *La vegetación de México*. México, D. F. Limusa.

Salazar, V. Herrera, B., Flores, A. y Ocampo, I. 2007. Traditional use and conservation of the "calaverita" *Laelia anceps* ssp. *dawsonii* f. *chilapensis* Soto-Arenas at Chilapa, Guerrero, Mexico. *Lankesteriana.* 7(1.2): 368-370.

Sevilla, A. 2002. Introducción. En: Sevilla, A. (coord.). *De carnaval a Xantolo. Contacto con el inframundo*. Programa de desarrollo cultural de la Huasteca. Instituto Tamaulipeco para la cultura y las artes. Cd. Victoria, Tamaulipas.

Sistema de información municipal. *Cuadernillos municipales. Chicontepec. Veracruz*, Gobierno del Estado. Disponible en: http://www.veracruz.gob.mx/finanzas/files/2015/05/Chicontepec.pdf. (verificado octubre 2017).

Solano, R., Cruz, G., Martínez A. y Lagunez, L.2010. Plantas usadas en la celebración de la Semana Santa en Zaachila, Oaxaca, México. *Polibotánica.* 29: 263-279.