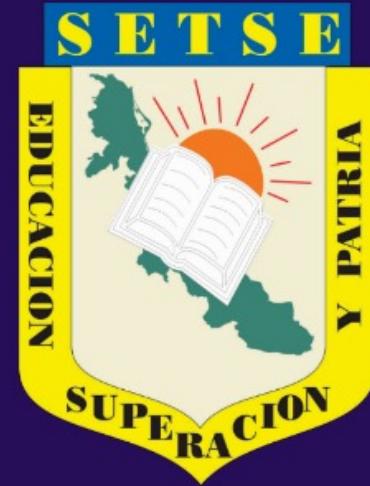




20^a MUESTRA DE ALTARES

PROFRA. GUADALUPE MIRANDA REBOLLEDO .
PROFR. ESTEBAN HERNANDEZ HERNANDEZ.
PROFRA. MARÍA ANGELICA REYES GÓMEZ
PROFRA. MARÍA MAGDALENA SERVIN VEGA



SETSE 2025

FUENTE
LOURDES AQUINO RODRIGUEZ.
“EL ALTAR XALAPEÑO”
EN MUERTE, ALTARES Y
OFRENDRAS
COLECCIÓN SEXTANTE
INSTITUTO VERACRUZANO DE
CULTURA
XALAPA VER 2002

SINDICATO ESTATAL DE
TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LA
EDUCACIÓN

SETSE

20^a MUESTRA DE ALTARES



“ALTAR XALAPEÑO”



DELEGACIÓN VI XALAPA-LOCALES

OFRENDEAS DE MUERTOS EN LA REGIÓN DE XALAPA



La festividad de Todos Santos en la región de Xalapa tiene una gran tradición.

Como cabecera de la región comprende varios municipios que comparten elementos en la elaboración de sus altares, aunque cada uno conserva sus características propias, que van de acuerdo con las costumbres locales y con las posibilidades económicas de las familias

Como en todo el país, Todos Santos es de suma importancia, ya que conlleva la posibilidad de estar en plena convivencia con los parientes y amigos que se adelantaron hacia el más allá. Ellos son esperados con gran regocijo, con el fin de cohabitar, una vez más, con sus seres queridos.

Como sabemos, las tradiciones de muertos en el estado de Veracruz se practican desde la época prehispánica.

En diferentes meses se ofrendaba a los muertos grandes, a los chiquitos, a los ahogados, a los muertos por rayo o en combate, y aunque este culto se persiguió a la llegada de los españoles, pues los sacerdotes pensaban que las ofrendas estaban dedicadas al demonio, esta costumbre se enriqueció, cuando la iglesia aprobó el culto a los fieles difuntos, por lo tanto, ya había una fecha institucionalizada para conmemorarlos, hecho que permitió que esta costumbre perdurara hasta nuestros días, afortunadamente mezclada con la tradición prehispánica.

Los habitantes de Xalapa ofrendan a sus muertos montando un altar, para lo cual forran una o varias mesas con manteles de tela blanca y las decoran con papel china picado;



Sobre éstas erigen un arco manufaturado con carrizo, forrado con rama tinaja o tepe jilote y decorado con cempaoxóchitl y moco de pavo, también cuelgan canastitas de diferentes colores, llenas de dulce de pepitas representado en diversas figuritas, así como rehiletes, banderitas multicolores y jaras de papel picado. Sobre la mesa se acomodan velas, veladoras, vasos con agua simple, agua bendita, banderitas y rehiletes dispuestos sobre naranjas y erizos hervidos, canastitas y huacalitos llenos de dulce de jamoncillo, cazuelas con mole de gallina, arroz, chocos, tamales de mole, piyán, queso, salsa y dulce. Postres como: manjar, guayabate, calabaza en tacha, tejocotes en dulce, arroz con leche, bizcochos. Frutas como manzanas, plátanos, tejocotes, naranjas, mandarinas, limas, chirimoyas, nísperos, berenjenas, por otra parte cigarros y aguardiente

