

Mucho antes de que llegue el 31 de octubre, Yucatán comienza a prepararse para una de sus tradiciones más entrañables: el Janal Pixán, una celebración de origen maya en la que la memoria, la gastronomía y los rituales familiares mantienen vivo el vínculo con quienes ya partieron.

En Yucatán, la llegada del Día de Muertos no comienza únicamente con altares y veladoras. Empieza días antes, con los preparativos en casa, la búsqueda de flores y alimentos de temporada, la organización familiar y una serie de costumbres que anuncian que se acerca el Janal Pixán, expresión maya que significa “comida de las ánimas”.

Más que una fecha en el calendario, el Janal Pixán representa un proceso cultural que transforma el ambiente de comunidades, hogares y espacios públicos. Es una tradición que reúne memoria, cocina, espiritualidad y convivencia, y que en 2024 fue declarada *Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Yucatán*
, como reconocimiento a su importancia para la identidad local.

El altar: un espacio para recibir a quienes regresan

Uno de los primeros pasos es preparar el altar. Fotografías, flores, veladoras, agua, sal, incienso y alimentos preferidos por quienes son recordados ocupan un lugar especial.

La tradición distingue también a quienes regresan. El 31 de octubre está dedicado a las niñas y niños fallecidos; el 1 de noviembre, a los adultos, y el 2 de noviembre suele reservarse para las ánimas en general y para celebraciones religiosas vinculadas con la memoria de los difuntos. Los altares infantiles incorporan colores alegres, dulces y juguetes, mientras que los destinados a los adultos mantienen una composición más sobria.

Así, preparar un altar no es únicamente decorar un espacio: es recuperar historias familiares, elegir fotografías, recordar gustos y reconstruir simbólicamente un lugar para quienes ya no están.



El pib: cuando la memoria también se cocina

En Yucatán, el camino hacia el Janal Pixán también pasa por la cocina.

El mucbipollo, conocido popularmente como *pib*, es uno de los grandes protagonistas de estas fechas. Se elabora tradicionalmente con masa de maíz, carne y condimentos, se envuelve en hoja de plátano y puede cocinarse bajo tierra, en un horno conocido también como pib. Su propio nombre hace referencia a aquello que se entierra.

Su preparación suele convertirse en una actividad compartida: distintas generaciones participan en la receta, el armado y la cocción, convirtiendo la gastronomía en una forma de transmitir conocimientos y tradiciones familiares.

A la mesa y a los altares se suman otros sabores de temporada como tamales, atole, frutas, dulces tradicionales y distintas preparaciones que forman parte de la celebración yucateca.



Una tradición que sale de casa

Aunque su esencia permanece en el ámbito familiar, el Janal Pixán también ocupa calles, plazas y espacios comunitarios.

En años recientes, Yucatán ha desarrollado muestras de altares y actividades culturales que permiten a visitantes acercarse a esta tradición desde el respeto y la interpretación cultural. En 2025, por ejemplo, la Plaza Grande de Mérida reunió más de 80 altares como parte de una muestra estatal dedicada a esta celebración.

Estos encuentros permiten entender que el *Janal Pixán* no es simplemente la versión yucateca del Día de Muertos, sino una expresión cultural con símbolos, sabores, vocabulario y prácticas propias, profundamente vinculadas con la cosmovisión maya y con las historias de las familias que continúan preservándola.