

CELEBRACIÓN DIA DE LOS DIFUNTOS EN LAS COMUNIDADES INDÍGENAS SALASACA Y OTAVALO

Resumen:

El siguiente trabajo recopila importante información de fuentes primarias, secundarias e investigación de campo que constituye, un aporte relevante acerca de la ancestral celebración del Día de los Difuntos. Para ello fue necesario realizar un recuento de los orígenes y prácticas tradicionales muy particulares en las comunidades indígenas Salasaca y Otavalo que aún mantienen actos y eventos que las diferencia.

Palabras claves:

Difuntos, finados, rezador, colada morada, guaguas de pan, mazamorra negra, uchucuta, chicha, coronas, tarjetas, mazapán.

CELEBRATION OF ALL SOULS' DAY IN INDIGENOUS COMMUNITIES; SALASACA AND OTAVALO.

Summary:

Next work collects important information from primary and secondary sources, and field investigation which constitutes a relevant contribution about the ancestral celebration of The Day of The Dead. For that, it was necessary to do a recount of traditional origins and practices, very particular in Salasaca and Otavalo communities, that still maintain acts and events that differentiate them.

Key words: *Dead, prayer, purple cream, bread dolls, black soup, uchucuta, meat, crowns, cards, dough.*



Guaguas de pan. HERRERA, Sylvia.2011.

El 2 de Noviembre, es una ceremonia de origen prehispánico que recuerda a los difuntos.

INTRODUCCIÓN

El 2 de Noviembre, es una ceremonia de origen prehispánico que recuerda a los difuntos. Inicia el 1 de noviembre y coincide con las celebraciones católicas del **Día de los Difuntos y Todos los Santos o Día de los Muertos**.

Esta celebración, al igual que otras de raíces cristianas, también tiene inicios paganos. Muestra de ello, es que los pueblos celtas tenían la festividad de "Samaín", Dios de la muerte, que representaba el tiempo en que el mundo de los fallecidos se encontraba con el mundo de los vivos. Entre el pueblo celta estaban los druidas¹ quienes afirmaban que cuando el alma dejaba un cuerpo, ésta se introducía en otro, y el 31 de octubre de cada año regresaba a su antigua morada pidiendo comida a sus ocupantes, quienes debían tener listas las provisiones para atenderlos. Cuando los celtas se cristianizaron lo hicieron de manera parcial, pues no renunciaron a sus antiguas creencias paganas y de esta manera el "Samaín", prevaleció.

Entre los hechos importantes en torno a este tema, están los siguientes: Cuando la iglesia católica en el año 835 cambió la fecha de conmemoración de Todos los Santos del 13 de mayo al primero de noviembre; al sur de Francia en el año 998 San Odilón prior del Monasterio de Cluny instauró el 2 de noviembre como la festividad de Todos los Fieles Difuntos en la orden benedictina y, el Vaticano reconoció oficialmente esta fiesta y la difundió en la iglesia católica en el siglo XIV.

En Inglaterra, el "Samaín", se convirtió en el Hallowtide, que comprendía el período desde la vigilia de Todos los Santos hasta el Día de los Difuntos y luego se transformó en el ya famoso Halloween del 31 de octubre. A pesar de todo, en Irlanda, hasta hace poco todavía se escuchaba sobre la celebración del "Samaín".²

En América este evento tuvo sus inicios en México y se extendió luego a Centro y Suramérica. En Estados Unidos, en muchas comunidades donde existe significativa población mexicana y centroamericana, también se lo ha celebrado a lo largo del tiempo.

Cabe mencionar que el culto a la muerte, que ya existía en el continente americano en épocas prehispánicas, fue una de las más grandes dificultades que tuvieron que enfrentar los misioneros de las diferentes órdenes en su tarea de evangelización. De allí que los sacerdotes se vieron en la necesidad de adoptar varios ritos y símbolos indígenas para alcanzar su objetivo de cristianización.

Si se hace una remembranza, en Ecuador, en la época prehispánica los difuntos ocupaban un lugar importante en las creencias de la gente. Las investigaciones arqueológicas han demostrado que nuestros ancestros creían en la vida del más allá y establecieron una posible relación entre las personas y los seres del otro mundo. En ese

tiempo los indígenas, a pesar de su concepción con relación a la muerte, demostraban su sentimiento de dolor de diferentes maneras. Por ejemplo, los Puruháes, cuando fallecía el esposo de una de las mujeres, ellas lo expresaban pintándose de negro, echándose por los campos y llorando su viudez. Los Incas, en cambio, lo manifestaban con gritos desesperados, invocando al Dios Inti para que las tinieblas no cubrieran el lugar santo y la luz iluminara la senda a la eternidad.

Entre las importantes tradiciones de los rituales funerarios indígenas estuvo el alimentar a los difuntos. Por ello, cuando alguien moría, luego de velarlo durante aproximadamente cinco días, se acostumbraba a llevar ofrendas de alimentos a las tumbas para que el muerto continué con su nueva forma de vida.

Antes de la llegada de los españoles, los indígenas ya preparaban una bebida similar a la mazamorra negra que se denominaba sanco³ que fue el referente que tomaron los españoles para dar origen a la colada morada.



Colada morada acompañada con guaguas de pan. HERRERA, Sylvia.2011.



¹Sacerdotes, hombres o mujeres, que creían en la inmortalidad del alma.
²Ortega, Orlando. Los hijos de septiembre. Apuntes sobre nicaragüenses de hoy. La fiesta de los fieles difuntos. En: <http://ortegareyes.wordpress.com/2009/10/> ³Mazamorra elaborada con maíz negro molido y sangre de llama que era ofrecida a los dioses y se bebía en época de lluvias, aproximadamente en el mes de octubre.

En los inicios, según menciona Alfredo Fuentes Roldán, quien escribió el artículo “Finados” en Calderón, provincia de Pichincha, para esta celebración se preparaban exquisitos platos como: la denominada uchucuta o uchupapa⁴ que en quichua significa ají de papas, panes, roscas y muñecas de masa de harina de maíz, zapallo, miel y cera de abeja. Estas “guaguas tradicionales”, que comúnmente se denominaban “guaguas con rosca” o “muñecas con rabo”, tenían sus extremidades superiores sujetadas con roscas decorativas y sus extremidades inferiores eran remplazadas por terminaciones en punta.

Con el paso del tiempo se comienza a utilizar colorantes vegetales mezclados con la masa para hacer a las figuras más vistosas y coloridas, a diferencia de las anteriores que eran de un solo color.

Posteriormente, se elabora la **mazamorra**, colada morada espesa hecha con la harina del grano del maíz negro que se recoge en época de cosechas y que se guarda para usarla especialmente en día de difuntos. En 1949, el antropólogo ecuatoriano, Antonio Santiana, registró una “colada de harina batida” entre los indígenas del sector de Mojanda, durante las fiestas de San Luis. Según Gonzalo Rubio Orbe, otro prestigioso antropólogo ecuatoriano, esta colada era de dulce y tenía moras, ataco y harina de maíz negro.

Con relación al término colada morada, Darío Guevara, investigador histórico, afirma que es un término **“más utilizado en los centros urbanos ya que en ciertas zonas rurales, se la denomina mazamorra negra”**.

La preparación consistía en moler el maíz y mezclarlo con el agua de la tusa hervida hasta extraer su pigmento para obtener un líquido de coloración oscura

que le daba una mejor tonalidad. A esta colada se le añadía naranjilla, mortiño, especias de dulce como el clavo de olor y el ishpingo (flor de la canela), panela, hojas de arrayán, flor de ataco denominada también sangorache⁵ y frutas como babaco, frutillas, piña, mora. Esta deliciosa bebida pasó a ser el acompañante principal de las guaguas de pan.

En el campo, también se solía preparar tostado seco sin manteca, tortillas de harina de maíz, fréjoles, arroz, cuy, etc., que eran llevados a los cementerios, tanto como ofrendas para el difunto como para compartir con el resto de personas que se congregaban en el campo santo.

De acuerdo con el calendario católico, todas estas ofrendas se debían preparar el 2 de noviembre señalado como el Día de los Difuntos. Esta decisión fue una manera de unificar la tradición indígena y convertirla en una fiesta católica que respetaría los elementos antiguos para no provocar rechazo hacia la nueva religión.

Hasta la actualidad es frecuente ver en el mundo indígena algunos entierros que incluyen ofrendas de comida y bebida. Anteriormente los indígenas efectuaban estas ofrendas de comida como una obligación ya que, según las creencias, los muertos necesitaban alimentarse, pero con la influencia de la religión católica se remplazó esta costumbre por el ritual de orar por el difunto. Así aparece el personaje del “rezador” o la “rezadora”.⁶

Estos rezadores eran preferidos por los

indígenas ya que los mestizos recurrían al sacerdote de la localidad. No por ello la función del sacerdote quedó relegada, por el contrario, en muchas poblaciones se observaba la coexistencia de los dos. En esta fecha era muy interesante escuchar a estos rezadores declamar plegarias en las que se mezclaba el quichua y el castellano con frases en latín, tratando de hacer parecer lo más original posible su actuación.

Así también, en los cementerios, es muy común encontrar en los nichos cruces con coronas de flores de papel, que se confeccionan en un aro de carrizo forrado de papel en el que se fijan con alambre las flores de papel crepé, papel de seda, o papel celofán de color negro, morado, azul, celeste, blanco, rosado y algunas hojas plateadas o doradas. Unida a la corona no puede faltar una tarjeta con frases impresas que expresan el sentimiento de tristeza por la pérdida del difunto.

Es frecuente el uso de frases como:

“Inolvidable esposa. Si tu voluntad Señor, fue llevarle, no desoigas mis oraciones que imploro para que le tengas por todos los siglos a tu lado”

“Papacito. En el fondo de mi corazón, en lo íntimo de mi alma, vive tus sagrados recuerdos y hoy vengo sumido en llanto, a depositar esta ofrenda”

“A mi inolvidable Abuelita. Lágrimas de pesar brotan de mis ojos, con la esperanza de volver a verte; el destino es así, y nunca dejaré de llorar por tu ausencia”

“Adorada Mamacita. Sobre tu tumba venerada y triste volví a llamar y del imperio frío se alzó una voz que díjome si existe. Las Madres nunca mueren hijo mío”. Entre otras.

“A mi inolvidable Abuelita. Lágrimas de pesar brotan de mis ojos, con la esperanza de volver a verte; el destino es así, y nunca dejaré de llorar por tu ausencia”. “Adorada Mamacita. Sobre tu tumba venerada y triste volví a llamar y del imperio frío se alzó una voz que díjome si existe. Las Madres nunca mueren hijo mío”.

⁴Preparación que contiene papas enteras sin cáscara, arvejas tiernas, arroz de castilla y trocitos de carne de res en un refrito bien saturado de achiote sazonado con sal y ají que es acondicionado en puru-mates o en lavacaras de hierro enlozado o en bateas de madera”. ⁵Planta de origen andino de color rojo a morado que produce semillas de color negro. Perteneció a la familia botánica de las Amaranthaceas y al género Amaranthus. En el Ecuador, en la región Sierra, ancestralmente se ha cultivado el Amaranthus quitensis o Amaranthus hybridus. Junto con el maíz y el fréjol fue uno de los principales productos para la alimentación de las culturas prehispánicas de América. Para los mayas, aztecas e incas fue la principal fuente de proteínas y se consumía como hortaliza y grano reventado. Con la conquista fue eliminado su producción y consumo manteniéndose sólo en lugares apartados de la conquista española. Es una de las fuentes más importantes de proteínas, minerales, ácido fólico, niacina, calcio, hierro, fósforo, vitaminas naturales como: A, B, C, B1, B2, B3 y aminoácidos como la lisina (AMA, 2009). Según la Asociación Mexicana del Amarantho e investigadores de la Universidad Autónoma de México, el uso del amaranto previene y ayuda a curar afecciones como la osteoporosis, diabetes mellitus, obesidad, hipertensión arterial, estreñimiento, insuficiencia renal crónica, insuficiencia hepática, encefalopatía hepática. Alimento apto para celíacos y dieta para personas con autismo. ⁶Persona que recitaba oraciones como el Padre Nuestro o el Ave María tratando de imitar lo que hacía el sacerdote que por esa labor recibía dinero, viandas o alimentos por parte de los dolientes.





Tumba decorada con cruz y corona de flores. BURGOS, Michael. 2011.
Corona de flores naturales con tarjeta. ACOSTA, Carlos. 2011.

Actualmente, en el Ecuador esa fecha se celebra con una amplia variedad de tradiciones indígenas y ritos católicos, que varían en cada uno de los rincones del país: personajes, vigiliadas, oraciones y una diversidad de platos típicos de estas fechas, forman parte de esta celebración.

Las vigiliadas en los cementerios se desarrollan durante la noche y madrugadas del 1 y 2 de noviembre, en muchos poblados, sobre todo en el sector rural del país. En algunos casos se continúa llevando gran cantidad de comida que se compartirá entre las personas que asistan al lugar.

DESARROLLO

CELEBRACIÓN DEL DÍA DE LOS DIFUNTOS EN LA COMUNIDAD SALASACA

La parroquia indígena Salasaca, perteneciente al cantón Pelileo, ubicado al oriente de la provincia de Tungurahua, constituye la población indígena en la que todavía son evidentes las costumbres ancestrales de celebrar el Día de los Difuntos.

En esta localidad es tradicional empezar el festejo desde el 1 de noviembre cuando nadie, en el pueblo duerme temprano, ya que todos los miembros de la familia deben trabajar en la preparación de los alimentos que llevarán hasta el cementerio a partir de

las 07h00 de la mañana siguiente.

Por tanto, este festejo, ya en el cementerio del lugar, comienza muy temprano en la mañana del 2 de noviembre cuando gran cantidad de personas: niñas (os), jóvenes, adultos y ancianos llegan de diferentes lugares. Todos los miembros de las familias visten sus mejores trajes, se sientan en el piso y en un extremo se extiende una manta sobre la que se colocan las viandas.⁷

Al pie de la tumba de sus seres queridos los salasacas comparten e intercambian, entre los parientes, alimentos como: cuy, gallina, conejo, papas, pan, chicha, colada morada, frutas, mote, habas y aquellos platillos que el "muertito" prefería en vida. Llevan ofrendas florales hechas con claveles, rosas, crisantemos y hortensias y el tradicional tshawarmishky.⁸

Durante su permanencia en el cementerio, que dura aproximadamente cinco horas, encienden velas.

Los familiares del difunto se colocan en forma de círculo y dejan un espacio determinado para que sea ocupado por el espíritu del muerto. En el centro se ubican dos pilches: uno destinado a depositar la comida del difunto y otro para el licor o la chicha.

El rezador o cualquier familiar, elevan plegarias y a continuación se come sobre la tumba del difunto y se comparte con familiares que visitan otra tumba o con algún vecino, quien acepta el obsequio y después devuelve el recipiente con alimentos que también ha preparado. Este intercambio se hace durante toda la jornada y con diferentes personas.

En todo el día los familiares saludan y conversan con quienes llegan al cementerio, pero generalmente están en silencio comiendo de poco en poco sin ninguna prisa.

⁷Alimentos, comida, manjares. ⁸Bebida elaborada de la planta de agave que se llama tshawarsanka, de la cual se produce el shampoo natural para el cabello para mantener su color natural y también es el alimento principal del ganado vacuno.





Alonso Pilla junto a su madre rumbo al cementerio ACOSTA, Carlos. 2011

Ya al caer la tarde, la celebración concluye cuando la familia recoge el sobrante de las viandas y se dispone a retornar a sus hogares, en ocasiones, en estado de ebriedad como consecuencia de la gran cantidad de licor y chicha fermentada que se ha consumido.



Mujeres salasacas recogiendo las viandas sobrantes ACOSTA, Carlos. 2011.



Indígenas velando la tumba del pariente fallecido. ACOSTA, Carlos. 2011.





Cementerio de Otavalo. BURGOS, Michael 2011.

CELEBRACIÓN DEL DÍA DE LOS DIFUNTOS EN OTAVALO

Pablo Cuvi, menciona que en Otavalo, “la ceremonia del ayamarca se prolonga (varios días) entre los indios, quienes colman al cementerio de ponchos azules y chicha de maíz. Es usual aquí contratar a rezadores profesionales, que pronuncian largas letanías junto a la tumba y aspergean agua con un clavel”⁹.

Marcelo Naranjo, investigador del Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares (CIDAP), señala que

bien entrado el siglo XX, todavía los indígenas otavalos solían enterrar a sus muertos con alimentos, herramientas, objetos queridos, hilos, botones y hasta monedas que necesitaría el difunto en el otro mundo. Al igual que los aztecas, los otavalos coinciden en que la muerte constituye un momento transicional, el paso a otra vida, con similares características a la terrenal. Así cuando alguien muere, ocho días después del entierro, los participantes en el velorio retornan al cementerio a comer y beber; tradición que se repite masivamente el 2 de noviembre y el jueves Santo. Es interesante observar que cuando se trata de un niño(a) fallecido, la celebración se caracteriza por un entorno en el que el baile y la música, al

compás de violines y guitarras, tocados por indígenas ancianos, no pueden faltar.

Llegado, el 2 de noviembre, al igual que en otras comunidades, los indígenas, muy temprano en la mañana, concurren con sus mejores atuendos típicos a visitar el cementerio.

⁹ Cuvi Pablo, Ecuador, Viva la fiesta. Dinediciones, páginas: 266 y 267.



Las mujeres cargan sobre sus espaldas la comida. Compran coronas de flores de papel para depositar en las tumbas, especialmente de los niños.

Si el difunto fue adulto, se colocan coronas negras o moradas que simbolizan que su alma está todavía en el purgatorio a causa de sus pecados; mientras que para los solteros y niños se utilizan coronas de color azul, rosado o blanco que representan a las almas que están gozando del cielo.

En cuanto llegan al cementerio quitan las hierbas que han crecido sobre y alrededor de la tumba. Inmediatamente, colocan sobre las cruces las coronas de papel, (de color amarillo, negro o morado) o flores naturales que compran en las calles aledañas.

Según la tradición indígena, los miembros de la familia se sientan, en el suelo, alrededor de la tumba del pariente, tienden un mantel de lienzo, sirven en recipientes de barro, comida como: arroz, papas, fréjol, tostado, mote, carne, plátanos, oritos, aguacates, colada de churos, etc., y la comparten con otras familias, incluso de distintas comunidades. En esta visita, cuyo principal objetivo es “dialogar” con los muertos, es necesario llevar champús¹⁰ y pan amasado en casa.



Familia otavaleña compartiendo alimentos sobre la tumba del difunto ACOSTA, Carlos. 2011.

El champús, considerado la colada predilecta de los muertos, es preparado en todas las casas, inclusive en las más pobres. Se lo consume exclusivamente en noviembre, durante dos o tres días, o en los funerales de adultos. Se sabe que la tradicional colada morada, que se consume en estas fechas, tiene su origen en esta receta.

El pan que se prepara para la ocasión, generalmente no se elabora en las panaderías. En Otavalo existen grupos de personas que se dedican a esa labor, junto con sus hijos, vecinas y demás parientes, a quienes se les asignan funciones específicas: hacer la masa, prepara la masa de colores destinada a decorar las figuras o confeccionar y adornar las guaguas de pan. Cuando son difíciles o complicadas de adornar se encarga a otra persona mucho más hábil.



Canasto con frutas que se comparten con los visitantes en el cementerio ACOSTA, Carlos. 2011.

Por tanto, la elaboración de las guaguas de pan sigue un proceso que incluye: la mezcla de la harina con la levadura disuelta en agua tibia en una batea o artesa hasta que la masa tome cuerpo. La amasada se realiza a mano sobre una mesa, hasta que se torne en figuras, según las habilidades de los amoldadores. El labrado o terminado de la figura se efectúa mediante la colocación de delgados cordones de masa coloreada, que marcan los rasgos o facciones de la representación, mientras que el leudado no es más que dejar las guaguas de pan en reposo por algunas horas para que la masa se fermente. El hornear es el paso final de la preparación, cuando se coloca la masa de pan en el horno.

¹⁰Bebida elaborada con harina de maíz, panela y hojas verdes de limón.





Indígenas otavaleñas compartiendo alimentos en el cementerio. BORJA, Rebeca. 2011.

Las guaguas, los caballitos, elefantes, soldados, vaqueros y tórtolas son las figuras que mayoritariamente se elaboran para esta ceremonia.

Ya en el cementerio, algunos de los miembros de la familia mientras comen, empiezan a contar diferentes acontecimientos importantes que han sucedido durante el año o período de ausencia del difunto, con la finalidad de que el “muertito” esté al tanto de todo lo que ha pasado.

Durante la celebración son muy importantes los momentos que se comparten con el difunto. Es una forma de demostrarle que se continúa unido. Es notoria la reciprocidad entre todos los presentes, a quienes se les brinda, en pilches y platos de barro, los alimentos preparados, mientras un rezador, que generalmente es un anciano, anciana o niño, recita oraciones en honor a las almas de los difuntos, de la familia, amigos, compadres y vecinos.

El rezo, en forma de canto y con una mezcla de quichua, latín y español, constituye la invocación a todos los santos. Luego, el rezador usa una flor para esparcir agua bendita sobre la tumba del difunto. Por esta labor el rezador recibe de los familiares del difunto cierta cantidad de dinero o de alimentos como pan y frutas.

Además, al difunto se le trae sus objetos valiosos, o se le invita también a participar en el Juego del Piruruy¹¹, que según el padre Juan de Velasco, era un juego relacionado con esta celebración, aún cuando en la ocasión era muy popular el juego del Huayru o Gran Dado de cinco lados, pieza que se confeccionaba con hueso de llama.

Conclusiones:

Es indiscutible que como parte de la celebración del día de los Difuntos en el Ecuador, la base alimenticia de los indígenas a lo largo del tiempo, ha sido y es el maíz, que en esta celebración se utiliza para la preparación de las llamativas guaguas de pan, del tostado, la mazamorra, las tortillas y la chicha.

Últimamente se han incorporado elementos modernos que tienen influencia católica y mestiza como misas, responsos, rezadores, nichos, mausoleos, cruces, ramilletes y coronas de flores naturales y artificiales.

A pesar del paso del tiempo, se siguen conservando rituales que reflejan la más pura tradición ancestral ecuatoriana.

Por la gran importancia y características muy peculiares, esta celebración constituye parte del amplio patrimonio cultural inmaterial ecuatoriano.

En nuestra cultura existen muchas formas de expresar el sentimiento de fraternidad con los difuntos, pero a aún cuando la iglesia católica todavía tiene gran influencia, las costumbres ancestrales de nuestros pueblos aún se mantienen, y con ellas una identidad propia que nos identifica alrededor del mundo que nos hace sentirnos profundamente orgullosos de nuestras raíces.

¹¹Juego que según la creencia popular, estaba supeditado a la suerte al tirar los dados ya que de ello dependía la buena o mala relación que el jugador tenía con el difunto y que aquella era entonces una buena ocasión para zanjar diferencias y dejar que el espíritu se fuera en paz.





Indígena otavaleño rezando con familiares del difunto. BURGOS, Michael. 2011.

REFERENCIAS

- BUITRÓN, Anibal, (1971). **El valle del amanecer**. Instituto Otavaleño de Antropología. Otavalo.
- BUITRÓN, Anibal, (1964). **Taita Imbabura, vida indígena en los Andes**, La Paz.
- CUVI, Pablo, (2005). Ecuador **Viva la Fiesta**, Quito- Ecuador
- CUVI, Pablo, (2008). **Fiestas Populares, Ministerio de Turismo**. Quito- Ecuador
- GARCÉS, Víctor Gabriel, S/f. **Indigenismo**. S/l
- TEJADA, Leonardo. (1965). **Día de Difuntos en Otavalo**, Revista del Folklore Ecuatoriano. Quito.
- VILLAVICENCIO, Gladys, (1968). **Relaciones Inter étnicas en Otavalo**. Quito.
- DÍA DE DIFUNTOS, En: <http://www.cafenocturno.com/articulos/cultura/difuntos.html>, Revisado: 6 de noviembre 2011.
- Fiestas populares. Fieles difuntos. En: <http://www.visitecuador.travel/contenidos.php?menu=4&submenu1=21&id=175&tipo=1&idiom=1>. Revisado: 6 de noviembre 2011.
- Día de los difuntos vs Halloween. En: <http://aminomecensuranidios.blogspot.com/2011/10/dia-de-los-difuntos-vs-halloween.html>. Revisado: 15 de noviembre 2011.
- Día de los difuntos. En: <http://www.travel-otavalo.com/guia-turistica-otavalo-ecuador/manifestaciones-culturales/12-dia-difuntos-otavalo.html>. Revisado: 16 de noviembre 2011.
- Día de los difuntos o finados. En: <http://www.goecuador.com/magazine/ecuadorian-recipes/guaguas-pan-ecuador.html>. Revisado: 25 de noviembre 2011
- 100% Ecuatoriano. Día de los difuntos. En: <http://ecua-torianesimo.blogspot.com/2009/01/dia-de-los-difuntos.html>. Revisado: 30 de noviembre 2011
- Sí se puede Ecuador. Día de los Santos Difuntos en Ecuador. En: <http://www.sisepuedeecuador.com/farandula/45-eventos/7384-dia-de-los-santos-difuntos-en-ecuador.html>. Revisado: 4 de enero 2012
- Mujer Hoy.com. Emotividad envuelve Día de difuntos en Ecuador. En: <http://www.hoymujer.com/famosos/el-cotilleo/Emotividad,envuelve,Difuntos,Ecuador,43570,11,2007.html>. Revisado: 16 de enero 2012.



Típicas guaguas de pan que acompañan la colada morada. BURGOS, Michael. 2011.

