

En México la celebración del Día de Muertos, es devoción misteriosa donde se mezcla lo religioso y lo pagano, el miedo y la burla. A la muerte la ridiculizan en caricaturas y "calaveras", y se la comen en dulce o pan.

Somos mortales / todos habremos de irnos, / todos habremos de morir en la tierra... / Como una pintura, / todos iremos borrando. / Como una flor, / nos iremos secando / aquí sobre la tierra... / **Meditadlo, señores águilas y tigres, / aunque fuerais de jade, / aunque fuerais de oro, / también allá iréis / al lugar de los descansos.** / Tendremos que despertar, / nadie habrá de quedar.

## Celebrando la vida el Día de los Muertos

Texto y Fotos: Celia Fernández



El Día de todos los Santos y la Víspera de Todos los Santos (Halloween), aproximadamente coincidía con el pre-existente Día de Los Muertos. Se crea entonces, una especie de "compromiso" donde se conservaba el número de miembros de la iglesia, con lo cual las autoridades eclesiásticas creían que el progreso estaba siendo hecho convirtiendo la población indígena al Catolicismo, sin embargo, esta población podía seguir celebrando sus ancestrales fiestas utilizando las celebraciones Católicas del Día de Todos los Santos y el Día de los Fieles Difuntos. Aunque el esqueleto es un símbolo fuerte para la Víspera de Todos los Santos y el Día de Los Muertos, el significado es muy diferente. Para el Día de Los Muertos en México, el esqueleto representa el muerto que imita al que vive festivamente, y no es en absoluto un símbolo macabro.



Todas las culturas PRE-hispánicas creyeron que los espíritus de los difuntos vienen a visitar sus casas en este día. Ellos vienen para celebrar con los vivos y disfrutar del espíritu de lo que sus descendientes terrenales prepararon para ellos.

Por esta razón, la preparación no es al azar. Ciertos tipos de flores, comidas, bebidas y decoraciones se requieren y la familia es bien consciente de exactamente lo que debe hacerse.

La preparación empieza semanas antes cuando estatuas, dulces, panes y otros artículos se venden en los mercados. El pan dulce, el pan de muerto con decoraciones que representan huesos del difunto es muy popular, así como los cráneos de azúcar. Una gran variedad de objetos de arte y juguetes que simbólicamente representan la muerte de alguna manera, son creados y comercializados.

***El "altar" es elemental en estas celebraciones; "claro, si no hay altar, ¿a dónde van a llegar nuestros difuntos a comer... a beber su chocolate o echarse su mezcalito?; esta fiesta es para ellos, y hay que ofrecerles lo que en vida les gustaba".***

**El Día de Los Muertos** se originó en México, antes de la conquista española. La fecha exacta es desconocida pero se ha especulado que esta tradición se originó con los Olmecas, hace 3000 años, y pasó a otras culturas: Tolteca, Maya, Zapoteca, Mixteca y

Azteca. La celebración azteca ocurría durante el mes azteca de Miccailhuitontli, presidido por la diosa Mictecacihuatl, la Señora de la Muerte. Después de la conquista española de México durante el siglo XVI, la iglesia Católica hizo un esfuerzo fuerte para convertir a la población nativa al Catolicismo. Había un gran rechazo por parte de la población indígena lo que produjo una mezcla de

antiguas costumbres con la nueva religión.

Desde la noche antes al 31 de Octubre, o en esa misma fecha pero antes del mediodía, tiene que estar listo el altar de muertos. Generalmente este se monta en una mesa o una especie de escalinata, la cual se cubre con un mantel o papel de china de colores, picado de manera que dibujan calaveras u otros motivos, y sobre el que se coloca el mole, el chocolate, el pan de muerto, tamales, mezcal, cigarrillos y frutas variada.

**La caña de azúcar se utiliza formando un arco sobre el altar, cuya función es sostener las flores que adornan el mismo.**

También son usuales las veredas de pétalos de flores de muerto, que indican el camino al altar a las ánimas que llegan. Un elemento muy importante son las velas "para iluminar el camino a los difuntos en su transición desde el más allá". También se adorna el altar con fotos de los familiares que han fallecido o figuras religiosas.

En el mediodía del 31 de Octubre llegan los "angelitos o los muertos chiquitos", es decir, quienes murieron siendo niños, y se van al día siguiente a la misma hora; para ellos en el altar se ofrecen

el panteón, en donde ya se les limpiaron sus lápidas y se les ofrendan flores a manera de despedida, "pues hasta el próximo año ya no volverán". Ese mismo día por la tarde se pueden tomar y comer los alimentos que se dispusieron en el altar, aunque "ya no tienen ni el aroma ni el sabor porque ha alimentado a los difuntos". Y llega el momento de cumplir con los compromisos sociales; "son compromisos sociales los familiares, padrinos y compadres; tienes que ir a sus casas a dejarle a sus muertos mole, pan de muerto, chocolate y algunas velas de tu altar como muestra de afecto por la familia y sus difuntos".

En muchos pueblos de México es tradición ir a los panteones y adornar los sepulcros con flor de cempasúchil y borlaso pico de gallo. En algunos lugares como Xoxocotlán, Xochimilco, el Marquesado y San Juanito velan toda la madrugada del 1ro de Noviembre para acompañar a sus difuntos con un gran banquete, rezos, conversaciones de todo tipo con familiares y amigos, y música que suele llevar la familia.

**Una oportunidad para ver la muerte de cerca, natural, sin miedo, y una ocasión para validar el amor por los que se adelantaron en el camino.**

#### Glosario.

Miccaihuitontli. 9no mes Azteca (20 días) donde se celebraba los rituales para los niños difuntos y coincidía con los meses de Julio Agosto del calendario Gregoriano.

Mictecacihuatl. Diosa Azteca de la Muerte.

Mezcal. Aguardiente que se extrae del maguey.

Guajalote. Pavo.

Panteón. Cementerio.

Cempazúchil. En lenguaje Náhuatl crisantemos amarillos, flor de muerto.

#### PAN DE MUERTOS

##### Ingredientes:

Una taza y media de harina. Media taza de azúcar

Una cucharadita de sal. Una cucharada de semillas de anís. Dos paquetitos de levadura

Media taza de leche. Media taza de agua. Media taza de mantequilla. Cuatro huevos

Entre tres y cuatro y media tazas de harina

**Preparación:** Mezcle todos los ingredientes secos menos las 3 - 4 1/2 tazas de harina. En una olla caliente la leche, el agua y la mantequilla. Añada la mezcla líquida a la mezcla de ingredientes secos. Bátalo bien. Agregue los huevos y una taza y media de harina. Bátalo bien. Agregue el resto de la harina poco a poco. Sobre una tabla enharinada, amase por unos 9 - 10 minutos la mezcla. Ponga la masa en un recipiente engrasa-

dulces, caramelos, muertitos, pequeñas piezas de pan de muerto y juguetes.

El 1ro de Noviembre, cuando se van los "angelitos" llegan los fieles difuntos "a disfrutar de lo que se les pone en el altar que se procura sea, lo que en vida les gustaba, su mole con carne de guajalote que es lo mas tradicional o el guiso de su agrado, su mezcal y sus cigarritos; se trata de consentirlos, pues nomás vienen una vez al año".

El 2 de Noviembre al mediodía se van los difuntos y es tradición irlos a encaminar al



do, y deje que levante hasta que haya doblado su tamaño (aproximadamente hora y media al nivel del mar). Para que la masa se encoja, déle puñetazos y fórmela de nuevo con unos "huesos" de masa encima para decorarla. Deje que levante una hora más. Hornee a 350 grados F (175 grados C) por unos 40 minutos. Después de hornearlo, espolvoréele azúcar glas y azúcar coloreado.



## MOLE NEGRO

El más famoso de los muchos moles de México, esta salsa puede servirse con pavo, pollo, o carne de cerdo; sin embargo, el pavo es la carne que más se utiliza para las ocasiones festivas. En México, se toman normalmente los ingredientes para el mole de un molino para eliminar el proceso laborioso de moler en el metate. La receta siguiente es bastante manejable usando una batidora o procesador de comida. Se recomienda preparar el mole un día antes, para dar tiempo a que los sabores se mezclen bien.

### Para el mole: Ingredientes:

- 1/4 lb. chilhuacle o chiles mulato, sin semillas y desvainado (vea la Nota)
- 1/4 lb. chiles del pasilla, sin semillas y desvainado
- 2-3 tazas agua caliente o caldo
- 1 cabeza entera de ajo, sin pelar,
- 1/2 taza de semillas de sésamo
- 2 hojas secas de aguacate
- 1 diente de ajo
- 1 bolillo o el rollo francés
- 2 tortillas
- 3 onzas almendras peladas y nueces o cacahuetes
- 1/4taza de pasas
- 1 palo de canela
- 3 clavos de olor enteros
- 6 granos de pimienta inglesa entera
- 1 ramo de mejorana, tomillo y orégano o 1/4 cucharilla de cada uno seco
- 2 cebollas blancas cortadas
- manteca de cerdo o aceite de maíz necesario para freír
- 1/4 lb. de tomatillos, pelados. 1/2 lb. Tomates rojos
- 2 tabletas de chocolate Mexicano (4 onzas)
- sal y azúcar al gusto

### Preparación:

Tostar los chiles hasta que estén blandos pero no quemados.

Empápelos en el agua caliente o caldo durante 20 minutos, y hacer un puré en la batidora o el procesador. Reservar este puré.

En un comal seco o grill, tostar las semillas de sésamo, las hojas de aguacate, ajo, bolillo, y tortillas hasta que estén bien dorados. Reservarlo.

Freír las almendras, nueces, pasas, canela, pimienta inglesa, hierbas y cebollas en manteca de cerdo o aceite de maíz hasta que las cebollas empiecen a ablandar. Reservarlo.

Asar los tomatillos y tomates en el comal o en el grill. Póngalos en la batidora o procesador de comida con los ingredientes tostados, los ingredientes fritos y hasta que todo esté bien mezclado.

Esto puede requerir más caldo o agua caliente y batirlo por partes.

Caliente 3/4 tazas de aceite de maíz o manteca de cerdo en una cazuela.

Agregar todos los ingredientes mezclados y cocinar a fuego lento durante 45 minutos.

Agregar el puré del chile y continuar cocinándolo durante otra hora.

Agregar el chocolate, revolviendo hasta que haya fundido.

Agregar la sal y el azúcar al gusto.

El mole puede refrigerarse o congelarse.

Nota: Si se desea un sabor más picante, pueden reservarse las semillas de chiles y pueden tostarse a lo largo del proceso con las semillas de sésamo y las hojas de aguacate.

### Para el pavo:

#### Ingredientes:

- 1 7-8 lb. de pavo, cortado en pedazos
- 1 cabeza entera de ajo, cortado por el medio
- 1 cebolla blanca grande, pelada y cortada



- 3-4 ramos de hierba buena u otra hierba aromática
- 3 hojas de laurel
- 6 granos de pimienta negros
- sal al gusto
- agua para cubrirlo

### Preparación:

Ponga todos los ingredientes en una cazuela grande y hervirlo hasta que el pavo este cocinado.

Quite el pavo del caldo y resérvelo; caldo de tensión.

Ponga un poco de manteca de cerdo o aceite de maíz en una olla grande o cazuela y agregue el mole, mientras constantemente se revuelve, hasta que empiece a ablandar.

Agregue el caldo del pavo poco a poco revolviendo constantemente, hasta que el espesor deseado se alcance.

Todo el caldo del pavo no puede utilizarse, debido a que el mole es espeso.

Agregue el pavo, en pedazos, rebanado o en tiras, y sírvase en cuencos, acompañado de tortillas de maíz calientes y arroces blancos.

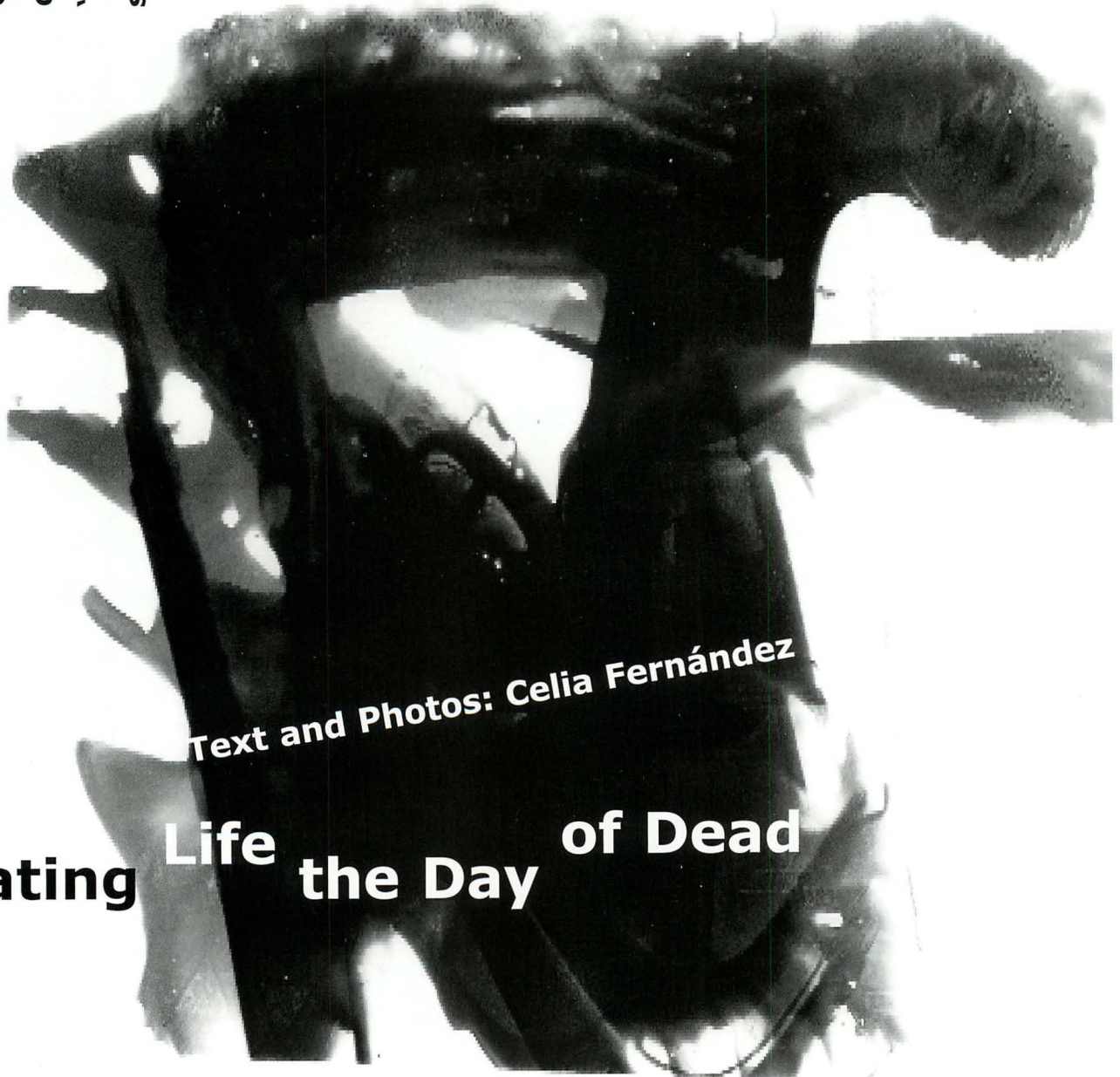
Para 12 comensales.

**In México the celebration of the Day of Dead,** is mysterious devotion, where it mixes the catholic and their ancient ceremonies, the fear and the jeer. The death is ridiculed in cartoons and "skulls", and they eat it up in sweets or special bread made for such festivity.

*We are mortal / we all will go, / we all shall die in the earth... / As a painting, / we all will be erased. / As a flower, / we will become wither / right here over the earth... / **Thing on it, Lord Eagles and tigers, / although you were made of jade, / although you were made of gold, / there you will also go / to the place of rest.***

*/ Then you will wake up, / no one will be left.*

*Of the king and poet Netzahualcóyotl (1391-1472).*



**Text and Photos: Celia Fernández**

**Celebrating Life the Day of Dead**

El Día de Los Muertos originated in México, before the Spanish conquest. The exact date is unknown but it has been speculated that the idea originated with the Olmecs, possibly as long as 3000 years ago. This concept was passed to other cultures such as the Toltecs, Maya, Zapotec, Mixtec and Aztecs. The Aztec celebration was held during the Aztec month of Miccaihuitontli, presided over by the goddess Mictēcacihuatl *Lady of the Dead*. Following the Spanish conquest of Mexico during the 16th century, there was a strong effort to convert the native population to Catholicism. There was a good deal of reluctance on the part of the indigenous people which resulted in a blending of old customs with the new religion.

All Saints' Day and All Hallows Eve (Halloween) roughly coincided with the pre-existing Día de Los Muertos. Be believed then, a kind of a "commitment" where the number of members of the church was conserved, and then ecclesiastical authorities believed that progress was being made converting the indigenous population to the Catholicism, however, this population would continue celebrating their ancestral parties using the Catholic celebrations of All Saint' Day and the Day of the Faithful Deceased. For the Día de Los Muertos the skeleton represents the dead playfully mimicking the living and is not a macabre symbol at all.

All the PRE-Hispanic cultures believed that the spirits came to visit their homes once again on this day. They come to celebrate with the living and to enjoy the spirit of what their earthly descendants have prepared for them. For this reason, the preparation is anything but haphazard. Certain types of flowers, foods and decorations are called for and the conscientious family is well aware of exactly what must be done.

**Preparation begins weeks in advance when statues, candies, breads and other items to please the departed are sold in markets. Sweet bread, pan de muerto, with decorations representing bones of the deceased is very popular as are sugar skulls. All sorts of art objects and toys which symbolically represent death in some way are created and marketed.**

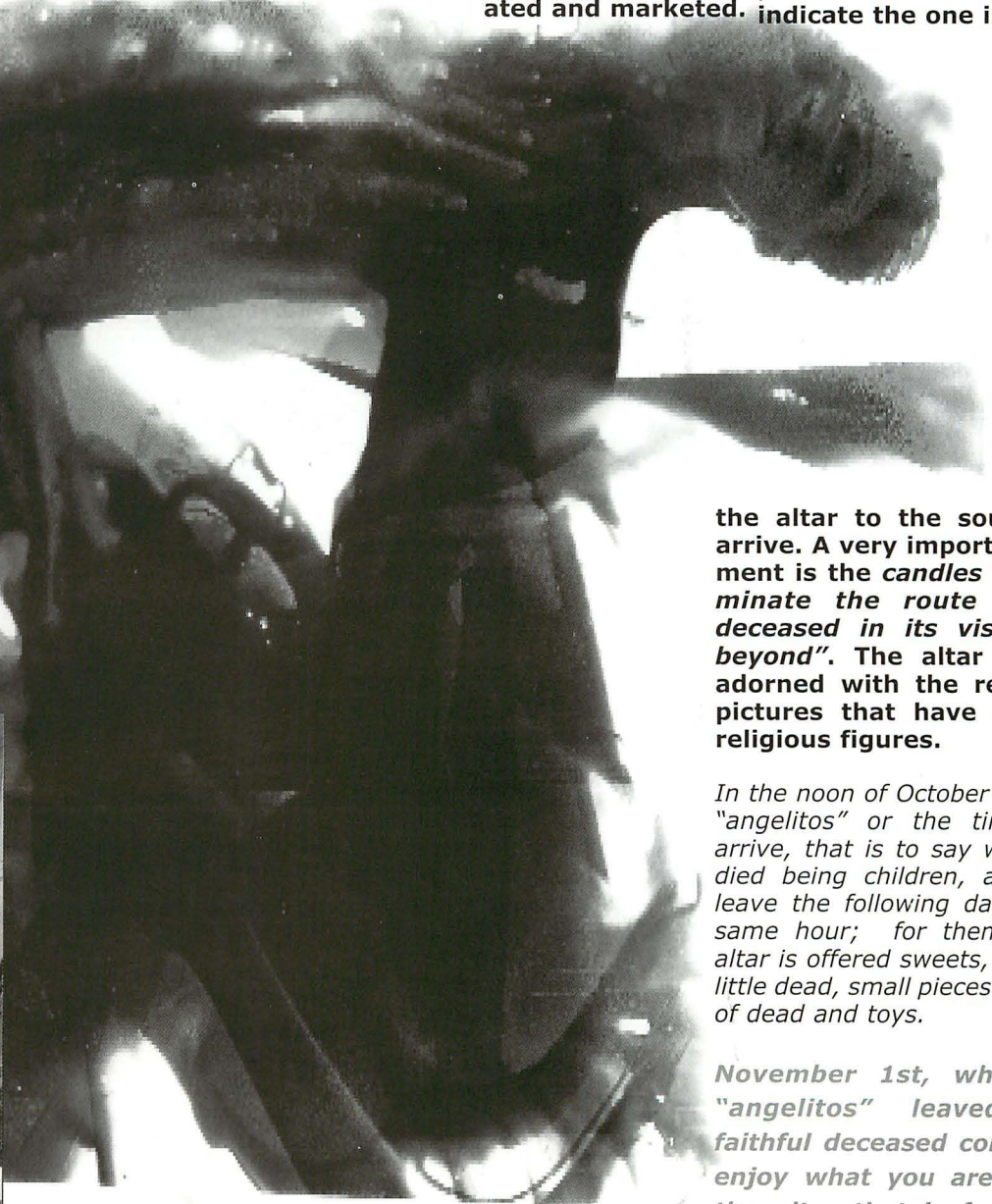
The first thing the Mexicans prepare is the "altar" which is a very important element in these parties; *"if there is no altar, where will our deceased go to eat, to drink their chocolate or their mezcalito? this party is for them, and we have to offer what they used to like in life"*.

Because of this, a night previous to October 31st. or on this day but before noon, the altar for dead has to be ready. It is usually set below the family altar on a table or like a flight step, which is covered with tablecloth or picket paper on which mole, chocolate, bread for dead, tamales, mezcal, cigarettes and fruits are set. Sugar cane is usually set in a form of an arc to hold the flowers which adorn the altar. They are also usual the sidewalks of petals of dead flowers that indicate the one in route to

the altar to the souls that arrive. A very important element is the *candles "to illuminate the route to the deceased in its visit from beyond"*. The altar is also adorned with the relatives' pictures that have died or religious figures.

*In the noon of October 31st the "angelitos" or the tiny dead arrive, that is to say who they died being children, and they leave the following day at the same hour; for them in the altar is offered sweets, candies, little dead, small pieces of bread of dead and toys.*

*November 1st, when the "angelitos" leaved, the faithful deceased come " to enjoy what you are put in the altar that is furnished,*





### Preparation:

Mix all dry ingredients together except the 3 - 4 1/2 cups of flour. In a small pan, heat the milk, the water, and the butter. Add the liquid mixture to the dry mixture. Beat well. Mix in the eggs and 1 1/2 cups of flour. Beat well. Put in the rest of the flour, little by little. Knead the mixture on a floured board for 9 - 10 minutes. Put the dough in a greased bowl and allow it to rise until it has doubled in size (about an hour and a half at sea level). Punch the dough down and reshape it with some "bone" shapes on **top to decorate it.** **Let it rise another hour. Bake at 350 degrees F (175 degrees C) for about 40 minutes. After baking, sprinkle it with confectioner's sugar and colored sugar.**

**what they liked in life, their mole with turkey meat that it is the most traditional or their favourite dish, their mezcal and their cigarettes; it is to consent them, because they come once a year."**

*November 2nd at noon the deceased leaved, and it is tradition to guide them to the graveyard where their graves were cleaned and decorated with flowers to say good bye, "because until next year they will no longer return". That same day in the afternoon they can take and to eat the foods that was prepared in the altar, although they "no longer have the aroma neither the flavour because it has fed the deceased." And the moment of fulfilling the social commitments arrives; "social commitments are the relatives, godfathers and good friends; you have to go to their houses to leave to their dead mole, bread of dead, chocolate and some candles of your altar like sample of affection for the family and their deceased."*

In many towns of México it is a tradition to go to the vaults and to adorn the graves with compasúchitl flower and borlaso pico de gallo. In some places like Xoxocotlán, Xochimilco, the Marquesado and San Juanito, veil the whole dawn of November 1st to accompany their deceased with a great banquet, prayers, conversations of all type with family and friends, and

**music that usually takes the family.**

It is an opportunity to see the dead close, natural, without fear and to value the love for who step forward.

### Glossary.

Miccailhuitontli - The 9th Aztec month (20-days) in which rituals were performed honouring the deceased children, around July-August.

Mictcacihuatl - The Aztec goddess of the dead.

compazúchil - Náhuatl language name for yellow marigold, symbolizing death.

### DEAD'S BREAD

#### Ingredients:

1 1/2 cups of flour. 1/2 cup of sugar. 1 teaspoon of salt. 1 tablespoon of anise seed. 2 packets of dry yeast. 1/2 cup of milk. 1/2 cup of water. 1/2 cup of butter. 4 eggs. from 3 - 4 1/2 cups of flour.

### BLACK MOLE.

The most famous of México's many *moles*, this sauce can be served with turkey, chicken, or pork; however, turkey is the meat of choice for festive occasions. In Mexico, the ingredients for large batches of mole are usually taken to a *molino* - mill - to eliminate the laborious process of grinding on the *metate*. The following recipe is quite manageable using a blender or food processor. Making the mole sauce at least a day ahead is recommended, to give the flavors time to meld.

#### Ingredients:

1/4 lb. chilhuacle or mulato chiles, seeded and deveined (see Note)

1/4 lb. pasilla chiles, seeded and deveined

2-3 cups hot water or broth

1 whole head garlic, unpeeled

1/2 cup sesame seeds

2 dried avocado leaves

1 head garlic

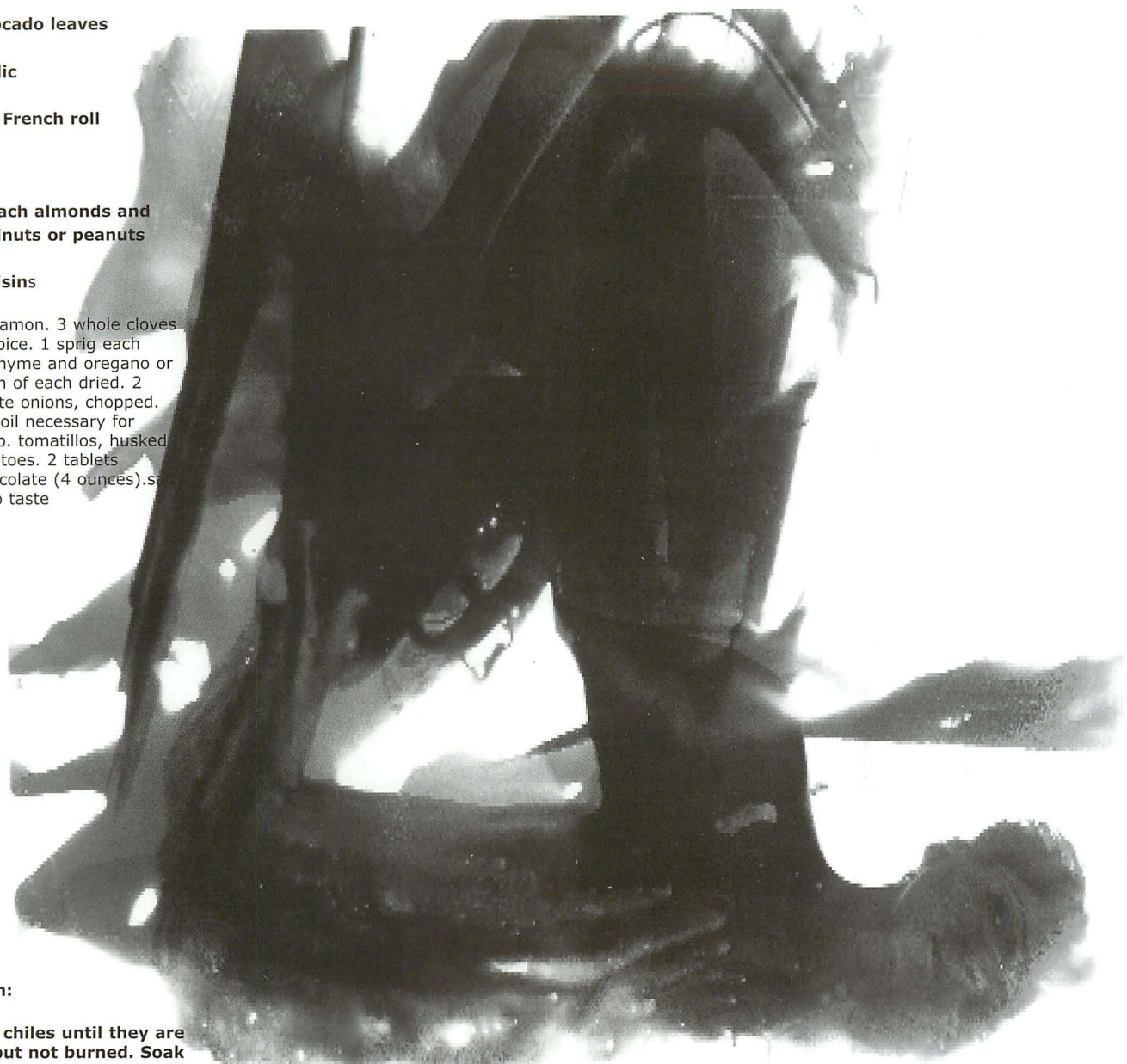
1 bolillo or French roll

2 tortillas

3 ounces each almonds and shelled walnuts or peanuts

1/4 cup raisins

4" stick cinnamon. 3 whole cloves. 6 whole allspice. 1 sprig each marjoram, thyme and oregano or 1/4 teaspoon of each dried. 2 medium white onions, chopped. lard or corn oil necessary for frying. 1/4 lb. tomatillos, husked. 1/2 lb. tomatoes. 2 tablets Mexican chocolate (4 ounces). salt and sugar to taste



**Preparation:**

**Toast the chiles until they are fragrant but not burned. Soak them in the hot water or broth for 20 minutes, place chiles with the soaking liquid in a blender or food processor and purée. Reserve the puréed chile mixture. On a dry comal or griddle, toast the sesame seeds, avocado leaves, garlic, bolillo, and tortillas until browned. Set aside. Fry the almonds, nuts, raisins, cinnamon, allspice, herbs and onions in lard or corn oil until the onions begin to soften. Set aside. Roast the tomatillos and tomatoes on the comal. Place them in the blender or food processor with the toasted ingredients and the fried ingredients and purée until smooth, adding enough water or broth to allow the blades to move. This may require blending or processing in two batches.**

**Preparation:**

Heat 3/4 cups lard or corn oil in a large, heavy-bottomed stockpot or cazuela. Add all the blended ingredients and cook over low heat for 45 minutes. Add the chile purée and continue cooking for another hour. Add the chocolate,

**Place all ingredients in a large stockpot and bring to a boil. Cover and cook over medium heat until the turkey is tender, about 45 minutes. Remove turkey from broth and set aside; strain broth. Heat a little lard**



or corn oil in a large pot or *cazuela* and add the *mole*, stirring constantly, until it begins to soften. Add the turkey broth a little at a time, stirring constantly, until the desired thickness is reached. All of the turkey broth may not be required, since this is traditionally a thick *mole*. Strain the *mole* to insure smoothness, add the turkey, either in pieces, sliced or shredded, and serve in bowls, accompanied by hot tortillas and white rice. By thinning the sauce a little, it may also be used for *enchiladas de mole*.

Serves 12.