LAROUSSE

Día de Muertos

Recetas y tradiciones

Sobre el significado de ofrendar a los muertos

Por Catharine Good Eshelman

La celebración que llamamos Día de Muertos es la más famosa y emblemática de México. Es tan conocida que ha sido designada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. Dentro de todas las manifestaciones propias que conmemoran a los difuntos se destacan las vistosas ofrendas de comida, colocadas ya sea en un altar doméstico o sobre tumbas en el camposanto, y consisten en una variedad de platillos tradicionales para nutrir y agasajar a las almas, "almitas" o ánimas de los familiares difuntos y ancestros que llegan a consumirlos.

Todas estas ofrendas incluyen grandes cantidades de *cempoalxóchitl* y otras flores, así como velas, incienso, música y oraciones. El elemento central de cada ofrenda consiste en comidas y bebidas preparadas especialmente para la ocasión, servidos en platos o tazas, con manteles y servilletas bordadas, reservados para estos

Mujer ordena los ramos de cempasúchil para la sepultura de su ser querido en San Felipe Apóstol, Ocotlán, Oaxaca. Foto: T. Petate.



ranja y la tristeza es diferente: es parecida a la *saudade*. Por toda la casa hay sillas, algunos cenan ahí, charlan y platican. Se sale con bolsas y abundantes itacates tamaleros sin excepción.

Afuera se está jugando *uarhukua* o *pasárhutakua*, un juego de origen mesoamericano en el que diez jugadores golpean con un bastón similar al del *hockey* una pelota encendida. Es surreal ver esa bola de fuego entre la oscuridad. Tan antiguo es y tan modernos los premios: éstos se llevan electrodomésticos y dinero.

La estatua de Tata Vasco está en la iglesia principal, ese templo en el cual se venera el 6 de diciembre a San Nicolás de Bari, el santo patrono del poblado. Ese lugar está adornado y florido, abierto a quien quiera llegar a orar. En la calle hay puestos que se alumbran apenas con unos modestos focos y se escuchan *pirekuas* en los altavoces.

María Inés y Carmen llevarán flores, fruta y velas al camposanto el 2 de noviembre. La muerte es un paso inminente y algún día volverán a abrazar a María Luisa, a quien tuvieron la fortuna de tener en este plano casi una centuria y también durante estas noches donde ambos mundos se unen.

III. De chilacayotes en Uricho y caballos en Cuanajo

Martina Tziramba de San Francisco Uricho cuenta que antes se ponían las velas en chilacayotes para hacer "la espera de los difuntos" porque no había candeleros: "Éramos muy pobrecitos y no teníamos para nada, ahí sí caben varias". Es 1 de noviembre de 2016.

En sus ofrendas tienen tres niveles y en cada charola se coloca lo que será para cada difunto. "Más antes les poníamos, en tiempo de patos, uno a cada uno. Ahora ya no hay, así que damos las comiditas que les gustaban: un molecito, un chilito de mole o un arrocito".

María Luisa, su hija, canta *pirekuas*, esos poemas musicales en purépecha. Ella es parte de un grupo de mujeres que venden huanengos, el nombre de sus blusas bordadas, rebozos, manteles y más. Ahí tienen la creencia de que sólo con el gran arco a la entrada del pueblo los espíritus pueden encontrar el camino a casa el 1 y 2 de noviembre.

Por otro lado en Cuanajo, otra comunidad purépecha, los altares tienen forma de caballo, similares a los de la historia de Troya. Se cuenta que "era la idea de los antiguos" que la muerte venía en este animal y por eso quedó la costumbre de elaborar estructuras de madera emulando al equino.

Se decoran con *cempoalxóchitl*, chayotes, naranjas, nanches, mazorcas de maíz, calabazas, plátanos, cañas, pan de mujer, velas y más. En fechas recientes han decidido que uno de gran tamaño adorne la plaza del pueblo. Los más habituales son los pequeños y se hacen el 1 de noviembre por la mañana en comunidad. Ahí la celebración se vive de día, esa fecha.

Se va de casa en casa entregando una ofrenda en una canasta con velas y frutas, en servilletas bordadas, de ésas que se ven en las mesitas de las abuelas. Se intercambian por tamales y atoles, como en un trueque. Así como en Santa Fe de la Laguna, enormes cazuelas alojan pozole de maíz rojo o blanco con cerdo, así como también hay nacatamales, chocolate y atole de pinole con maíz negro.

Las mujeres en grupos (en éste y otros poblados) participan en la elaboración tamalera. Durante dos días, desde el 31 de octubre sin parar, las manos llenas de masa y voluntad regalan sus ganas. "Aprendan cómo se hace porque se van a venir a vivir aquí", bromean las señoras ge-



Los alimentos son parte central del Día de Muertos, así como la convivencia y la memoria. Foto: A. Cuesta.



Atole de tanchucuá

INGREDIENTES PARA 6-8 PORCIONES

4 pimientas gordas, ligeramente tostadas

2 pizcas de semillas de anís, ligeramente tostadas

3 ℓ de agua

100 g de pasta de cacao o cacao tostado, pelado y molido

200 g de masa de maíz blanco nixtamalizado

azúcar o piloncillo, al gusto

PROCEDIMIENTO

- Muele las pimientas y el anís y hiérvelos en un 1 litro de agua durante un par de minutos o hasta que se infusionen. Cuela y reserva la infusión.
- Disuelve la pasta de cacao en la infusión de pimienta y anís.
- Deslía la masa en el agua restante y cuélala con ayuda de un colador o una manta.
- Calienta la infusión de pimientas con cacao y disuelve el azúcar o el piloncillo al gusto y vierte la masa colada.
- Deja cocer el atole a fuego medio bajo hasta que esté ligeramente espeso; sin dejar de mover y cuidando que no se pegue al fondo de la olla. Sirve caliente.

Notas → *Este atole suele elaborarse con masa de maíz nuevo, o el maíz obtenido de los elotes que se cosechan primero.*

→ *Tradicionalmente a este atole se le tuesta cacao crudo, se le quita la cascarilla y se muele la semilla en seco con la ayuda de un molino de mano.*

Atole negro o de chaqueta

INGREDIENTES PARA 6-8 PORCIONES

200 g de pelos de elote, frescos

3½ ℓ de agua

1 raja de canela (10 g)

50 g de piloncillo

200 g de masa de maíz morado nixtamalizado

azúcar, al gusto

PROCEDIMIENTO

- Deja secar los pelos de elote durante un par de días.
- Calienta un comal a fuego medio alto y tuesta los pelos hasta que obtengan un color negro y reserva.
- Hierve 1½ litros de agua en una olla a fuego medio bajo, añade la canela y el piloncillo y mueve.
- Muele los pelos de elote tostados con ½ litro de agua, cuélalos y vierte el agua resultante a la infusión de canela con piloncillo.
- Deslía la masa en el agua restante, cuela con ayuda de un colador o una manta y vierte en la olla con la infusión de canela.
- Retira la canela de la infusión y deja cocer el atole a fuego medio bajo hasta que esté ligeramente espeso; sin dejar de mover y cuidando que no se pegue al fondo de la olla.
- Añade azúcar al gusto y sirve caliente.

Notas → *El atole también puede prepararse utilizando cascarillas de cacao en lugar de los pelos de elote. Si se prefiere hacer este cambio, simplemente se deben tostar las cascarillas, molerlas y colarlas de la misma manera que se hace con los pelos de elote.*





Panes

Gollete 84
Rosquete 85
Pan de yema con carita de masa 86
Pan de muerto antropomorfo 88
Pan de muerto zoomorfo 88
Pan de muerto clásico 89
Pan de ánima con cajeta de muerto . . . 92

Dulces

Los métodos de conservación en dulce son conocidos desde tiempos antiguos en lo que hoy en día conforman los continentes de Asia y Europa debido a la necesidad de tener reservas para épocas de escasez, para evitar el desperdicio y alargar el tiempo de vida de un alimento o porque no existía la refrigeración.

Con la llegada de los europeos a América se introdujo el cultivo de la caña. Junto con éste, llegaron los trapiches, la molienda y sus diferentes derivados como el piloncillo o la panela, así como el azúcar, que después se fue industrializando (para ahondar más al respecto *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna* de Sidney Mintz, antropólogo estadounidense, es de utilidad).

Hoy en día los dulces de yuca (guacamote), tejocotes (manzanillita), camote y calabaza están muy arraigados en la cultura alimentaria de México y son una resistencia al olvido, el tiempo y a las nuevas (o industrializadas) maneras de llevar antojos azucarados a la mesa. Conforman recetas que implican técnica y paciencia en pocos elementos, además de que son otro homenaje a la temporada: es como si quisiéramos ponerle una pausa enmielada al momento en el cual encontramos ciertas frutas.

Por otro lado, los alfeñiques, esos dulces coloridos de azúcar caramelizada, son de origen arábigo andaluz y, si bien se hacían con almendras, ahora toman diversos colores y formas como las de las calaveritas con nombres en la frente en papelitos de colores. Incluso, estas calacas comestibles se hacen con chocolate y amaranto (curiosa casualidad para el antes mencionado *tzoalli*). Y los dulces de pepita son otro ejemplo de belleza y meticulosidad: lo que deriva de la calabaza y de la milpa sigue dando otras formas y delicias. Cada uno de estos ejemplos son artesanía comestible.

Continuación de recetas

Mubicpollo y *xec*

Armado

- Precalienta el horno a 220 °C.
- Coloca la masa en un tazón junto con la de sal y el resto de la manteca pintada y amasa hasta que la masa tenga una consistencia suave, pero firme.
- Retira las nervaduras de las hojas de plátano, colócalas en el fondo de un molde en forma de asterisco de seis puntas y coloca encima de éstas, las hojas de plátano, de tal manera que ambas sobresalgan para cubrir con éstas el tamal.
- Extiende 600 gramos de masa sobre las hojas de plátano, desde el centro hasta el borde formando una orilla de 3 centímetros de altura.
- Distribuye sobre la masa una capa de *kool* e incorpora la carne deshebrada, los gajos de jitomate, las tiras de cebolla y las hojas de epazote.
- Extiende 250 gramos de masa sobre una hoja de plátano hasta darle una forma circular, retira el disco de masa y cubre con éste el relleno cerrando con la orilla de la base. Añade un poco de *kool* en la superfice para evitar que se reseque y haz un orificio al centro con la punta de un cuchillo.
- Cubre el tamal con los extremos restantes de las hojas de plátano y átalo con las nervaduras. Hornea por 45 minutos aproximadamente y sirve con el *xec*.

Tamal de frijol y calabaza

ayuda de la hoja de maíz y cierra el tamal doblando uno de los extremos. Repite el paso con el resto de esferas y de hojas.

- Coloca suficiente agua en una vaporera a fuego medio y acomoda en ella los tamales. Cuécelos entre 40 minutos y 1 hora y déjalos enfriar antes de consumir.

Notas
- *A la masa de calabaza se le puede añadir más azúcar si se desean más dulces.*
- *Se puede sustituir los granos de maíz azul por pinole.*

Tamal enrollado de frijol

- Hierve suficiente agua en una vaporera a fuego medio y acomoda en ella los tamales. Cuécelos durante 40 minutos y déjalos enfriar antes de consumir.

Notas
- *Estos tamales recién hechos suelen tener una consistencia suave. Por lo tanto, se debe evitar cocinarlos en exceso para que no queden secos.*
- *Se recomienda acompañar estos tamales con algún mole o con caldo de res.*
- *Para facilitar el uso de las hojas de maíz, se puede romper la nervadura en cada doblez.*

Chichilo negro

Verduras

- Coloca suficiente agua y la sal en una cacerola a fuego alto y hierve, por separado, cada una de las verduras durante 3 minutos. Retíralas del agua y sumérjelas en agua fría. Asa los chilacayotes en un comal a fuego alto. Reserva.

Rajas de chile de agua

- Asa los chiles de agua en un comal a fuego medio hasta que se quemen ligeramente.
- Coloca los chiles en una bolsa durante unos minutos, pélalos, retira semillas y venas, y córtalos en rajas.
- Mezcla las rajas de chile con cebolla, sal y jugo de limón y reserva.

Chochoyotes

- Mezcla la masa de maíz con la manteca y la sal y amasa hasta que esté firme.
- Forma esferas entre 7 y 10 gramos aproximadamente e introduce el dedo meñique o un palito grueso en el centro de la esfera para formar un ombligo.
- Hierve los chochotes en suficiente agua caliente, escúrrelos y resérvalos.

Terminado

- Sirve la carne de res en un plato, cubre con mole y acompáñalos con las verduras y los chochoyotes. Coloca un poco de rajas de chile de agua y acompaña con la tlayuda al gusto.