



Día de los Muertos



Para el habitante de Nueva York, París o Londres, la muerte es la palabra que jamás se pronuncia porque quema los labios. El mexicano, en cambio, la frecuente, la burla, la acaricia, duerme con ella, la festeja, es uno de sus juguetes favoritos y su amor más permanente.

Octavio Paz, El Laberinto de la Soledad, 1961

El Día de los Muertos es una de las festividades más importantes en México. El 1 de noviembre es del Día de Todos los Santos. En este día, todos los niños que han muerto son reverenciados. En el segundo día de noviembre, llamado Día de Todas las Almas, todos los otros muertos son honrados. Muchos mexicanos creen que durante estas dos noches las almas de los muertos regresan a visitar a sus familias. Las almas son bienvenidas en los hogares de las personas. Para recibir a estos especiales visitantes se decoran altares con alimentos especiales, velas, incienso y flores. Para los altares de los niños se adicionan juguetes y dulces. Los altares son construidos en las casas, en las iglesias, y afuera de los cementerios. Esta es la única noche del año en que los espíritus pueden disfrutar la comida. Muchos mexicanos cuelgan cestas de comida en el exterior de sus puertas para que las almas que van de paso, y que no tienen familiares, tengan la oportunidad de comer algo y volver felices a sus tumbas. Cientos de mexicanos visitan los cementerios durante estos dos días para rezar y para hacer ofrendas en las tumbas de la familia.

En este día especial, hay muchos tipos de juguetes, miniaturas y máscaras hechas para parecer calaveras y esqueletos. Algunas comidas y golosinas son fabricadas en torno a esta fiesta. El Pan de Muerto es muy común. La masa del pan a veces se hace en forma de animales, personas y esqueletos, y está cubierto de azúcar. Otro pasabocas llamado alfeñique, una pasta de azúcar, se prepara en forma de varias figuras y con frecuencia se utiliza para decorar altares.

Izquierda: Calavera Catrina del Día de los Muertos, arcilla y tela, inspirada en José Posada.

Fotografía - Stanley Brandes, Profesor de Antropología, UC Berkeley.

Arriba: calaveras de azúcar. Fotografía - Katharine Jenkins

Receta para Pan de Muerto

INGREDIENTES:

- 1/4 de taza de margarina o mantequilla
- 1/4 de taza de leche
- 1/4 de taza de agua tibia (aproximadamente 110°F, ó 43° C)
- 3 tazas de harina de trigo
- 1 1/4 cucharaditas de levadura seca
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de semillas de anís enteras o molidas
(puede ser reemplazada con extracto de anís)
- 1/4 de taza de azúcar
- 1/2 cucharada de canela
- 2 huevos
- 2 cucharaditas de ralladura de cáscara de naranja
- 1/4 taza de azúcar
- 1/4 taza de jugo de naranja
- 1 cucharada de ralladura de cáscara de naranja
- 2 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN:

1. Calentar la leche y la mantequilla en una olla mediana hasta que la mantequilla se derrita. Retirar del fuego y añadir el agua tibia. La mezcla debe tener aproximadamente 110°F (43°C) de temperatura.
2. En una fuente grande, mezclar una taza de harina, la levadura, la sal, la semilla de anís la canela y 1/4 de taza de azúcar. Añadir la mezcla de leche tibia. Agregar los huevos, la ralladura de cáscara de naranja, y mezclar hasta que los ingredientes estén bien incorporados. Añadir 1/2 taza de harina, y continuar añadiendo harina hasta que la masa esté suave.
3. Colocar la masa en una superficie ligeramente enharinada y amasarla hasta que esté suave y elástica (9-10 minutos)
4. Colocar la masa en una fuente ligeramente engrasada y cubrir con plástico. Dejar la masa crecer en un lugar cálido hasta que haya doblado su volumen. Esto debe tomar entre 1 y 2 horas.

El material suplementario de distribución del Museo de Antropología Phoebe A. Hearst es posible en parte, gracias a los generosos aportes de la Fundación William Randolph Hearst.



Pan de Muerto. Photograph by Katharine Jenkins

Golpear la masa y moldarla hasta obtener una forma redonda con una pequeña protuberancia esférica encima. Poner la masa en una lata de hornear y cubrir se manera suelta con plástico, dejarlo crecer nuevamente en un lugar tibio durante una hora o hasta que haya doblado su tamaño.

5. Hornear el pan en el horno precalentado a 350°F (175°C) durante 35-45 minutos.
6. Retirar el pan del horno y dejar enfriar ligeramente antes de aplicar el barniz

Para hacer el barniz, mezclar 1/4 taza de azúcar, el jugo de naranja y la ralladura de cáscara de naranja en una olla pequeña. Hervir la mezcla a fuego medio durante 2 minutos. Embadurnar la mezcla en el pan mientras aun esté tibia y espolvorear azúcar sobre el pan barnizado. Esta receta sirve 15 porciones.

Algunas personas espolvorean azúcar de colores al producto final para una apariencia verdaderamente festiva.

Receta obtenida en: <http://Bread.allrecipes.com/az/PandeMuertosMexicanBreadof.asp>