Día de Muertos

2018

SRE
SECRETARÍA DE RELACIONES EXTERIORES

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

AMEXCID
AGENCIA MEXICANA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO

Nostalgia viva, tradición compartida

Todas las culturas desarrollan una visión sobre la muerte que les determina su propia vida y pensamiento. Las nociones de divinidades y de la cosmogonía siempre estarán acompañadas por encontrarle un sentido a la muerte. En esta diversidad de visiones, la manera en que nuestras culturas celebran el reencuentro con sus muertos se conforma como una herencia cultural que nos otorga identidad.

Para los pueblos indígenas de México localizados en la región centro-sur del país, en efecto, el complejo de prácticas y tradiciones que prevalecen en sus comunidades para celebrar a los muertos o antepasados constituye una de las costumbres más profundas y dinámicas que actualmente se realizan en dichas poblaciones, así como uno de los hechos sociales más representativos y trascendentes de su vida comunitaria.

En las regiones maya, nahua, zapoteca y mixteca, por ejemplo, dicha celebración no sólo tiene relevancia en la vida ceremonial y festiva de los pueblos, sino que su propia naturaleza la coloca como uno de los núcleos centrales tanto de la identidad y la cosmovisión de cada grupo, como de su vida social comunitaria.

En el imaginario colectivo, las celebraciones anuales destinadas a los muertos representan de igual manera un momento privilegiado de encuentro no sólo de los hombres con sus antepasados, sino también de los integrantes de la propia comunidad.

Fuente: “LA FESTIVIDAD INDÍGENA DEDICADA A LOS MUERTOS EN MÉXICO*
Cuadernos: Patrimonio Cultural y Turismo . CONACULTA 2006.

Día de Muertos

2018

SRE
SECRETARÍA DE RELACIONES EXTERIORES

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

AMEXCID
AGENCIA MEXICANA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO

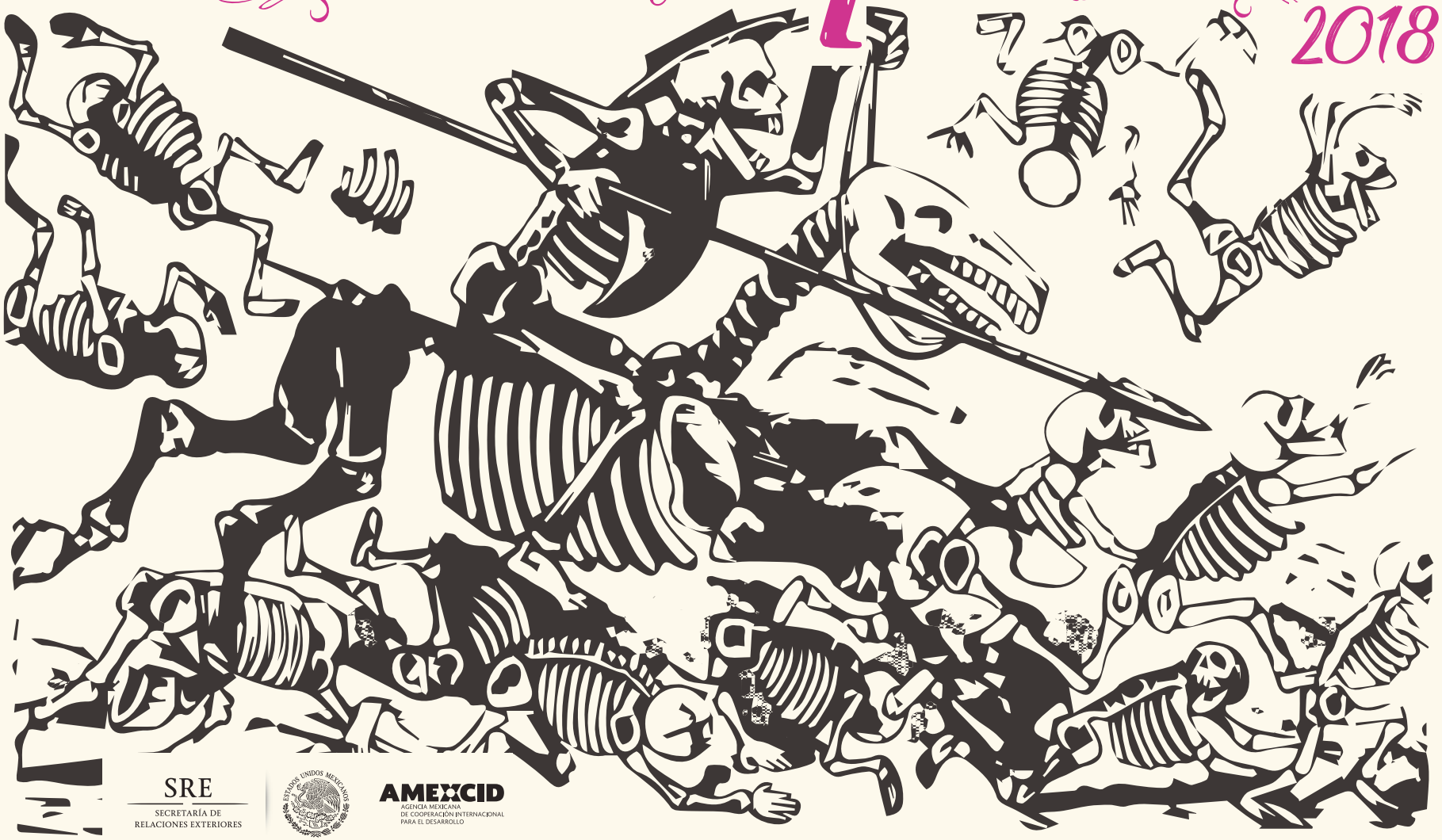
José Guadalupe Posada

José Guadalupe Posada nació el 2 de febrero de 1852, en Aguascalientes. Comenzó su carrera haciendo dibujos, copiando imágenes religiosas y como ayudante de un taller de cerámica. Fue aprendiz en un taller litográfico. Algunas de sus primeras caricaturas de crítica política fueron publicados en "El Jicote", periódico de oposición al gobierno. En 1872, Posada decide instalarse en León, Guanajuato, se dedicó a la litografía comercial, abrió su propio taller. A finales de 1888 se trasladó a la Ciudad de México, en donde aprendió el oficio de técnicas de grabado, hasta que pudo establecer su propio taller litográfico. A partir de entonces Posada emprendió un trabajo que le valió la aceptación y admiración popular, por su sentido del humor y calidad plástica. El artista falleció en la Ciudad de México el 20 de enero de 1913.

Las calaveras de Posada la mayoría de las veces son asociadas con el Día de Muertos. Sin embargo en ellas mostró la vida cotidiana y las actitudes sociales del pueblo mexicano. Las calaveras lucen vestidas de gala, en fiesta de barrios, en bicicleta, enamoradas, en las casas de los ricos, montadas a caballos, pero siempre mostrando un lado crítico sobre los errores políticos del país. Como el caso *La Catrina* o *La Calavera garbancera*, retomada años después por Diego Rivera, que representa una burla a los garbanceros, es decir aquellos con sangre indígena enriquecidos durante el Porfiriato que despreciaban sus orígenes y costumbres, copiando modas europeas.

Día de Muertos

2018



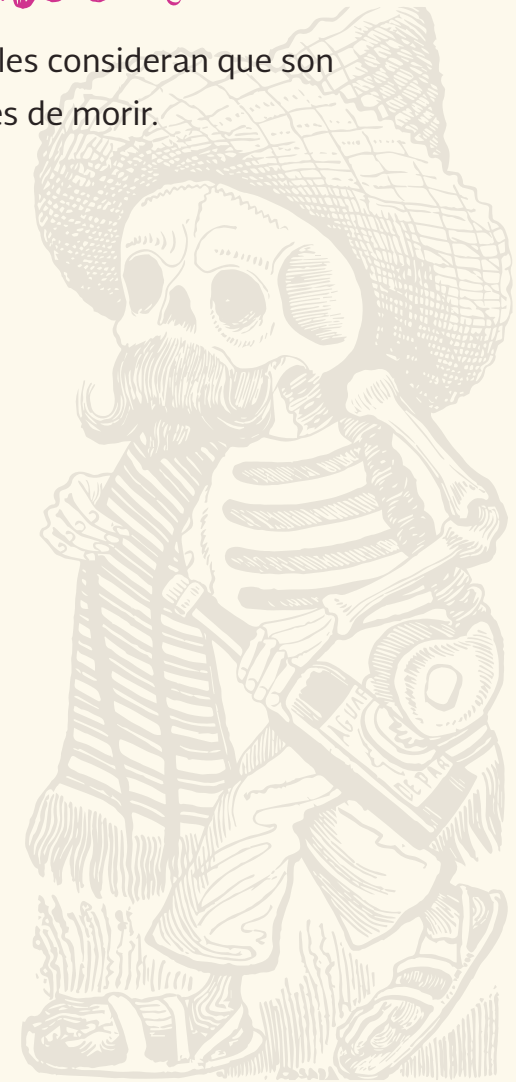
SRE
SECRETARÍA DE RELACIONES EXTERIORES

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

AMEXCID
AGENCIA MEXICANA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO

10 Libros Mexicanos

Destacados escritores compartieron con **AMEXCID** cuáles consideran que son los 10 libros que todos deberíamos leer antes de morir.



1. **Muerte sin fin** / José Gorostiza
2. **Pedro Páramo** / Juan Rulfo
3. **Los recuerdos del porvenir**/ Elena Garro
4. **El Apando** / José Revueltas
5. **El laberinto de la soledad** / Octavio Paz
6. **Las trampas de la fé** / Octavio Paz
7. **Cartucho** / Nellie Campobello
8. **Primero Sueño** / Sor Juana Inés de la Cruz
9. **La región más transparente** / Carlos Fuentes
10. **Nostalgia de la muerte** / Xavier Villaurrutia

Día de Muertos

2018

SRE
SECRETARÍA DE RELACIONES EXTERIORES

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

AMEXCID
AGENCIA MEXICANA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO

10 Películas Mexicanas

Destacados cineastas compartieron con **AMEXCID** cuáles consideran que son las 10 películas que todos deberíamos ver antes de morir.

1. **El Callejón de los milagros** / Jorge Fons
2. **Macario** / Roberto Gavaldón
3. **La libertad del diablo**/ Everardo González
4. **Los olvidados** / Luis Buñuel
5. **El castillo de la pureza** / Arturo Ripstein
6. **Salón México** / Emilio Fernández
7. **Cabeza de vaca** / Nicolás Echeverría
8. **Luz silenciosa** / Carlos Reigadas
9. **Los Caifanes** / Juan Ibáñez
10. **Como agua para chocolate** / Alfonso Arau

Día de Muertos

2018

SRE
SECRETARÍA DE RELACIONES EXTERIORES

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

AMEXCID
AGENCIA MEXICANA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO

Recetario Mexicano

AMEXCID comparte la recetas de platillos tradicionales para esta temporada. Esperamos que los disfrutes.

CALABAZA EN TACHA

Ingredientes

- 1 ½ litros de agua
- 1 raja de canela
- 2 tazas de piloncillo granulado
- 1 taza de azúcar
- 1 kg de calabaza de castilla en trozos grandes

Preparación

- Hervir el agua con la canela, el piloncillo y el azúcar y dejar cocinar hasta que se integren por completo los ingredientes.
- Agregar la calabaza y dejar cocinar a fuego medio hasta que esté suave.
- Retirar del fuego y retirar con cuidado la cáscara de la calabaza.
- Servir.

CHAMPURRADO

Ingredientes

- 1½ litros de agua
- 1 raja de canela
- 200 grs. de masa de maíz nixtamalizado
- 1 tableta de chocolate de metate
- Azúcar al gusto

Preparación

- Hervir 1 litro de agua con la canela por dos minutos.
- Disolver la masa en el ½ litro de agua restante y añadir al agua con la canela.
- Partir el chocolate y agregarlo al agua.
- Mover constantemente hasta que el champurrado espese.
- Añadir azúcar al gusto.
- Retirar la canela y servir en jarros.

TAMALITOS DE FRIJOL

Ingredientes

- 8 tazas de agua
- 2 tazas de frijoles negros
- 1 cebolla mediana, cortada
- 1 cabeza de ajo, partido por la mitad
- Sal
- 50 hojas de maíz
- 1 ½ kg de masa
- 1 ½ tazas de agua tibia
- 1 ½ tazas de manteca caliente
- 1 ½ cucharadas de sal

Preparación

- Cocer los frijoles con la cebolla, el ajo y un poco de sal, durante 45 minutos.
- Escurrir los frijoles y remoler hasta dejar una pasta espesa.
- En un recipiente con suficiente agua lavar las hojas de maíz y remojarlas durante 45 minutos.
- Amasar la masa en una superficie lisa, agregar agua poco a poco, hasta dejar una masa suave y no pegajosa.
- Añadir la manteca caliente, incorporar la sal, volver a amasar; agregar los frijoles y amasar hasta que esté bien impregnada; sazonar y reposar.
- Colocar la mezcla en las hojas de maíz y meter en una vaporera durante 1:30 a 2 horas o hasta que a los tamales se les desprenda bien la hoja.

PALANQUETA DE SEMILLAS

Ingredientes

- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de agua
- ½ taza de nuez de la India
- ½ taza de almendras
- ½ taza de pepitas
- ½ taza de arándanos

Preparación

- En una olla, calentar el azúcar y el agua a fuego medio hasta obtener un almíbar espeso.
- Colocar las semillas en una charola con papel encerado, extender por toda la superficie y bañar con el almíbar.
- Dejar enfriar hasta que endurezca.
- Cortar en trozos y servir.

PAN DE MUERTO

Ingredientes

- 500 gramos de harina de trigo
- 150 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de levadura instantánea
- 3 huevos
- 1 cucharadita de esencia de azahar
- Ralladura de un limón
- 150 mililitros de agua o leche.
- 250 gramos de mantequilla
- 1/3 taza de mantequilla fundida para el acabado y 200 gramos de azúcar para espolvorear.

Preparación

En un tazón mezclar harina, azúcar, sal y levadura, agrega los huevos mezclados con la esencia de azahar y la ralladura de limón y comienza a amasar. Conforme se va formando una masa pegajosa, agrega la leche o el agua poco a poco mientras se amasa por 20 minutos para lograr una masa elástica de apariencia homogénea. A continuación se incorpora a la masa la mantequilla a temperatura ambiente cortada en pequeños cubos. Continúa amasando hasta que la masa despegue de la mesa.

Coloca la masa en un tazón y ferméntala colocándola en un lugar cálido y húmedo por espacio de una hora o hasta que doble su tamaño. Corta la masa en proporciones del tamaño de un puño o el equivalente a 85 gramos para panes de mesa. Toma una porción y comienza a bolear sujetando con una mano la masa y girando con firmeza a modo de obtener una pieza redondeada. Coloca la pieza sobre una placa para hornear ligeramente enharinada y con la palma de la mano golpéala para aplanarla. Esta porción de masa representa la “tumba”.

Corta dos porciones pequeñas de masa y ruédalas con la mano y los dedos entreabiertos para formar las “canillas” que representan la osamenta. Coloca una sobre el pan y forma una más que se colocará de forma cruzada. Para terminar de formar los panes, toma una pequeña porción de masa y dale forma de cánica. Esta pieza representa el “cráneo” y se coloca al centro. Deja reposar los panes nuevamente en un lugar cálido y húmedo por espacio de 30 minutos para que adquieran su tamaño final.

Precalienta el horno durante 15 minutos y hornea a 200°C / 395°F hasta que los panes adquieran un color dorado. Al salir del horno, barnízalos con mantequilla fundida y espolvorea con suficiente azúcar. Esta parte tiene como significado contrarrestar la tristeza de la muerte con el azúcar.

Día de Muertos

2018

SRE
SECRETARÍA DE RELACIONES EXTERIORES

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

AMEXCID
AGENCIA MEXICANA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO

Selección Musical

AMEXCID te invita a escuchar una selección musical para la fiesta de día de muertos.

https://spoti.fi/2AC8Ihi

1. **Debajo de la noche** / Centavrvs
2. **La bruja** / Tlen Huicani
3. **La llorona** / DeVotchKa
4. **La delgadina** / Óscar Chávez
5. **Viene la muerte echando rasero** / Amparo Ochoa
6. **Dios nunca muere** / Lila Downs
7. **¿Qué me importa morir?** / Willbert Pere
8. **Viva la vida** / Trío marimberos
9. **Espérame en el cielo** / Chelo Silva
10. **La calavera** / Elliot Goldenthal