

LA FLACA VINO, LA FLACA PASÓ, ¿Y EL PAN DE MUERTO? ¡LA FLACA SE LO COMIÓ! ε.λ



Es una mañana fría y el olor a pan me abre el apetito, ese aroma despierta la curiosidad de conocer un poco más de esta delicia.

La historia del pan que está en la mesa y que desayunaremos, inicia la madrugada del mismo día, en la panadería de Don José y que está en la calle de atrás.

A la una de la mañana Don José, de 65 años de edad, inicia la preparación de la masa: mezcla harina de trigo, huevo, leche, sal, mantequilla, levadura y esencia de naranja.

Después la masa reposa por unas horas, para iniciar la labor de creación de uno de los panes de mayor tradición en México.

Con la masa lista, empieza a elaborar cada una de las piezas. Primero la estructura semiesférica o media naranja, que se va colocando en una larga mesa de madera.

Después, empieza a preparar los huesitos que se colocarán encima del pan. Los dedos de Don José los preparan con agilidad, gracias a su experiencia. Este día cocinarán 100 panes chicos y 50 grandes.

El pan se va colocando en anaqueles, que más tarde tomará Doña Mary para meterlos al horno -que anteriormente eran de mampostería o ladrillo rojo- a esas horas ya se cocinan otras piezas, como los cuernitos.

Para el momento en que la panadería abre sus puertas las personas encargadas ya tienen una amplia variedad de piezas, desde las famosas conchas hasta las empanadas, además del delicioso y tradicional Pan de Muerto.

DÍA DE MUERTOS

En México, hay un sentimiento especial ante el fenómeno natural que es la muerte y el dolor que produce. La muerte fue descrita por el escritor Octavio Paz como “un espejo de la vida de los mexicanos” que refleja la forma en que hemos vivido y nuestro arrepentimiento. Cuando la muerte llega, nos ilumina la vida. Si nuestra muerte carece de sentido, fue porque nuestra vida nunca lo tuvo.

Para nosotros tanto la vida como la muerte no son actos serios, se les trata de frente, no se le ve como un ritual trágico y doloroso de separación, o de pérdida de un ser querido, sino que por el contrario, la celebración del día de muertos recuerda que la muerte permanece siempre cercana a la vida.

Según el calendario católico, el primer día de noviembre está dedicado a Todos los Santos y el segundo día a los Fieles Difuntos. Según la creencia del pueblo, el día primero se dedica a los “muertos chiquitos”, es decir, a aquellos que murieron siendo niños; el día dos, a los fallecidos en edad adulta.

La celebración de Todos los Santos y Fieles Difuntos, se ha mezclado con la conmemoración del día de muertos que los indígenas festejan desde los tiempos

prehispánicos. Los antiguos mexicanos o mexicas, mixtecos, texcocanos, zapotecos, tlaxcaltecos, totonacas y otros pueblos originarios de nuestro país, trasladaron la veneración de sus muertos al calendario cristiano.

Antes de la llegada de los españoles, dicha celebración se realizaba en el mes de agosto y coincidía con el final del ciclo agrícola del maíz, calabaza, garbanzo y frijol. Productos que formaban parte de la ofrenda.

Tanto la tradición prehispánica del México antiguo como del moderno, ya admitida bajo una fe católica, han considerado a la muerte como una continuación de la vida.

La ofrenda de muertos debe tener varios elementos esenciales. Si faltara uno de ellos, se perdería la magia espiritual que rodea a esta herencia religiosa.

ELEMENTOS PARA RECIBIR A LOS MUERTOS

Para recibir a nuestros difuntos se ponen diferentes elementos los cuales encierran su propia historia, tradición, poesía y, más que nada, misticismo, de los cuales nombramos algunos:

Agua. Fuente de la vida, se ofrece a los difuntos para que mitiguen su sed después de su largo recorrido y para que fortalezcan su regreso.

Sal. Elemento de purificación, sirve para que el cuerpo no se dañe, en su viaje de ida y regreso para el siguiente año.



2010

Centenario Revolución

Bicentenario Independencia



2010

Centenario Revolución

Bicentenario Independencia

Velas. Anteriormente se utilizaban ramas de ocote. En la actualidad se usa el cirio en sus diferentes formas: velas, veladoras o ceras. La flama que producen significa “la luz”, la fe, la esperanza. Su flama ayuda para que los muertos puedan llegar a sus antiguos lugares y alumbrar el regreso a su morada.

Copal. Era ofrecido por los indígenas a sus dioses, ya que el incienso aún no se conocía, este llegó con los españoles. Es el elemento que enaltece la oración o alabanza. Se utiliza para limpiar el lugar de los malos espíritus y así el alma pueda entrar a su casa sin ningún peligro.

Flores. Símbolo de la celebración por sus colores y estelas aromáticas. Adornan y perfuman el lugar durante la estancia del difunto, el cual al marcharse se irá contento. La flor de cempasuchil (Zempoalxóchitl) deshojada, es el camino del color y olor que trazan las rutas a los muertos.

Pero el ofrecimiento fraternal es el pan. Elaborado de diferentes formas, el pan es uno de los elementos más preciados en el altar.

HISTORIA DE SANGRE Y AZÚCAR

El pan de muerto, es para nosotros un verdadero placer, tiene su origen en la época de la Conquista, inspirado por rituales prehispánicos, y hoy en día es una de las tradiciones más importantes para las ofrendas dedicadas a los muertos. Las poblaciones, especialmente del centro y sur del país han tenido un gusto particular por ese pan, dedicado a los difun-

tos que regresan a reencontrarse con sus familias, de acuerdo con la tradición del “Día de Muertos” que se ha heredado de generación a generación desde hace varios siglos.

El gusto por la elaboración de un pan especial para el caso se remonta a la época de los sacrificios humanos y a la llegada de los españoles a la entonces Nueva España (ahora México), en 1519. Cuentan que era un ritual, que una princesa fuera ofrecida a los dioses, su corazón aún latiendo se introducía en una olla con amaranto y después quien encabezaba el rito mordía el corazón en señal de agradecimiento a un dios.

Los españoles rechazaron ese tipo de sacrificios y elaboraron un pan de trigo en forma de corazón bañado en azúcar pintada de rojo, simulando la sangre de la doncella. Así surgió el pan de muerto. José Luis Curiel Monteagudo, en su libro “Azucarados Afanes, Dulces y Panes”, comenta: “Comer muertos es para el mexicano un verdadero placer, se considera la antropofagia de pan y azúcar. El fenómeno se asimila con respeto e ironía, se desafía a la muerte, se burlan de ella comiéndola”.

Otros historiadores han revelado que el nacimiento de ese pan se basa en un rito que hacían los primeros pobladores de Mesoamérica a los muertos que enterraban con sus pertenencias. En el libro “De Nuestras Tradiciones” se narra la elaboración de un pan compuesto por semillas de amaranto molidas y tostadas, mezclado con la sangre de los sacrificios que se ofrecían en honor a Izcoauhqui, Cuetzaltzin o Huehuetéotl.





También hacían un ídolo de Huitzilopochtli de “alegría”, al que después encajaban un pico y, a manera de sacrificio, le sacaban el corazón en forma simbólica, pues el pan de amaranto era el corazón de ídolo. Luego se repartían entre el pueblo algunos pedazos del pan para compartir la divinidad.

Se cree que de allí surgió el pan de muerto, el cual se fue modificando de diversas maneras hasta llegar al actual. El pan de muerto tiene un significado, el círculo que se encuentra en la parte superior del mismo es el cráneo, las canillas son los huesos y el sabor a azahar es por el recuerdo a los ya fallecidos.

Esos panes son clasificados de la siguiente manera:

- Antropomorfos, son aquellos que representan la figura humana.
- Zoomorfos, aquellos que tienen figura de animales como aves, conejos, perros, mariposas, alacranes y peces, entre otros. Son característicos de Tepoztlán, Mixquic e Iguala de Telolapan.
- Fitomorfos, son representaciones de diversos vegetales como árboles, flores, enramadas, y otros.
- Mitomorfos, aquellos en que la forma no se identifica como figura humana, vegetal o animal, sino que representan seres fantásticos.

La celebración de los difuntos se convierte así en un banquete mortuario dominado por alimentos y flores de color amarillo (el color de la muerte para las culturas prehispánicas) como el cempasúchil, los clemoles, las naranjas, las guayabas, los plátanos, la calabaza y el pan característico de la ocasión.

Algunos historiadores han dicho que este pan de hojaldre, con sus cuatro gotitas o canillas, simboliza los huesos del que se ha ido. La parte de arriba, su corazón. Para otros, el pan lleva las cuatro canillas en forma de cruz, porque con ellas se designan los cuatro rumbos del nahualli (el universo).

Son, a su vez, los cuatro puntos cardinales, definidos por igual número de divinidades: Quetzalcóatl-Camaxtli, Xipetotec, Tláloc-Huitzilopochtli y Tezcatlipoca, expresiones de la concepción del mundo prehispánico.

TIPOS

La creatividad culinaria de México ha creado variaciones que refrescan esta deliciosa tradición: hay quien los rellena de nata, cajeta, chocolate y frutas secas, coco, queso crema y parmesano, calabaza, nuez, manzana y hasta integral.

Puebla, estado gastronómico por excelencia, está entre las cinco entidades con mayor consumo de Pan de Muerto, con aproximadamente 33 toneladas anuales.





2010

Centenario Revolución

Bicentenario Independencia

48

En Mixquic, durante la celebración, se hacen panes con forma de mariposa, pues se creía que las niñas fallecidas se transformaban en estos hermosos lepidópteros.

Cubierto de azúcar, ajonjolí o mantequilla; en forma de pescado, conejo, flor, difunto, en México existen alrededor de 920 variedades del tradicional pan de muerto, cada uno diferente entre sí y con un significado especial que se remonta a la época prehispánica.

El color bermellón del platillo, de acuerdo a la especialista en costumbres populares mexicanas Cristina Barros, representaba el color de la sangre de los muertos y al utilizar harina sin nixtamalizar -proceso de “curación” del maíz con cal- se tenía la idea de que se trataba de un producto puro “no fecundado”.

Fray Bernardino de Sahagún describió en su “Historia general de las cosas de la Nueva España” los tamales prehispánicos que los aztecas elaboraban en forma de flor, muñecos o saetas que representaban rayos, y que de acuerdo con Barros pudieron estar dedicados a la lluvia, pues el rito siempre estuvo asociado con el ciclo agrícola.

Con el arribo de los españoles, llegaron también materias primas como el trigo que al igual que las creencias religiosas comenzaron a instaurarse entre la población y poco a poco el trabajo evangelizador

eliminó los ritos originales, prohibiendo a los indígenas que continuaran con ellos.

Para defender sus costumbres, los antiguos pobladores hicieron variedades de su anterior tamal, ahora en las fechas que marcaba el calendario católico y con harinas de trigo, que no obstante los cambios, conservaron características prehispánicas hasta nuestros días, que convirtieron al pan de muerto en un elemento más de “resistencia cultural” considera la especialista.

De acuerdo con Barros, el testimonio gráfico más antiguo que se tiene del pan de muerto, data apenas de 1870, en que aparece en un cuadro del pintor costumbrista Agustín Arrieta; ello supone, que la tradición debió heredarse de generación en generación a través de los siglos.

Las familias novohispanas, principalmente las de origen mestizo, adoptaron la costumbre imprimiéndoles cada una sus particularidades y simbolismo, dando origen a diferentes diseños y sabores, como el que se consume en la actualidad en la zona centro del país (mayormente en el Distrito Federal), de forma circular y de hojaldre adornado con otras porciones redondeadas encima.

Lo cierto es que en México existe una variedad infinita de tipos de pan de muerto, que tienen que ver sobre todo, con la zona geográfica donde se elaboran, la persona a la que están dedicados y la propia creatividad popular.



Para Olga Espinoza, directora de capacitación de la Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México (Canainpa) la práctica de darle formas distintas a la harina en el momento de preparar el pan, proviene de la época en que aún no existían cámaras fotográficas, o cuando no toda la gente tenía acceso a pintarse un retrato, y debido a “que no hay ofrenda sin la foto, lo que se hacía era colocar sobre el altar de muertos un pan que representará al celebrado”.

Así, explica, si se colocaba una pieza en forma de caballo significaba que se trataba de “un señor que en vida fue un caballero”; si se ponían conejos, borreguitos o mariposas, estaba dedicada a un niño, e incluso, si se pone un pan en forma de cadera (glaseado blanco con un toque de rosa solferino) quiere decir que se trata de una mujer que murió en el parto.

El pan de muerto ha sido elaborado con figuras humanas “muertitos que pueden tener los brazos y pies cruzados con su mandil, su falda de indígena, sus calzones de indio o su paliacate, entre otros, dependiendo de la región”, dentro de los que se ubican también las ánimas que “se parecen mucho a los muertos pero que no tienen pies y parece que flotan”.

REFRANES

El muerto al hoyo y el vivo al bollo, reza uno de los refranes que en relación a estas festividades se han acuñado entre nosotros, como aquel otro que afirma que “El muerto y el arrimado a los tres días apesta.

Mala yerba nunca muere y si muere, no hace falta; De limpios y tragones están llenos los panteones, y Sólo el que carga el cajón, sabe lo que pesa el muerto.

Te asustas de la mortaja y te abrazas al difunto; Cayendo el muerto y soltando el llanto; Hay muertos que no hacen ruido y son mayores sus penas; Donde llora el muerto hay dinero, y Nadie muere en la víspera.

Llévate mi alma, quítame la vida, pero de mi Pan de Muerto, ni una mordida.

Este fue el origen del Pan de Muerto, que por cierto está cada día más vivo.



2010

Centenario Revolución

Bicentenario Independencia