Día de
Muertos

Día de muertos en México

El Día de Muertos en México es un crisol de ingredientes que van de lo prehispánico a lo contemporáneo, de lo rural a lo urbano, de lo reverencial a lo iconoclasta, de lo profundamente sagrado a lo inevitablemente pagano. Representamos a la muerte y nos acercamos a ella con humor, frecuentemente, pero también con un silencio reverente que la hace íntima, cercana. Casi familiar.

Entre las múltiples expresiones que año con año tienen lugar en torno al 2 de noviembre destacan las llamadas ofrendas o altares de muertos. Muestras vivas del eclecticismo característico de la cultura popular, han sido consideradas un vínculo entre las raíces prehispánicas, la tradición cristiana y el presente; son, ante todo, un espacio de encuentro para la devoción y la celebración en torno al binomio vida-muerte. Es creencia común que las ofrendas deben incluir componentes que evoquen a los cuatro elementos: agua, tierra, viento y fuego; también deben estar construidos en tres niveles recordando los planos celestial, terrenal e inframundo.

Así, con los frutos de la tierra propios de cada región del país, se integran las velas, incienso, papel picado de múltiples colores cuyo movimiento al viento hace presente este elemento, y un vaso de agua al centro. Para señalar el camino a estos altares, la flor de cempasúchil o flor de los muertos formará veredas entre fotografías de los seres queridos difuntos a los que se invita a volver al mundo por una noche, ofreciéndoles los platillos, bebidas y demás objetos que representan sus gustos, afectos y aficiones en vida.

El estilo de las ofrendas y sus componentes son muy variados; se ajustan a las regiones de la vasta geografía mexicana e incluso dentro de un mismo enclave, como es el caso de la Ciudad de México, es posible ver distintas formas de expresión barrial con elementos distintivos de sus orígenes, gustos, modos y vida cotidiana.

Elementos de la ofrenda

AGUA: para los sedientos difuntos que han hecho un largo viaje.

ARCO: simboliza la entrada al mundo de los muertos.

CALAVERITAS: representan los cráneos humanos que se ofrendaban a los Dioses.

COMIDA: el alimento tradicional o el que era del agrado del difunto.

COPAL: elemento prehispánico que limpia y purifica.

CRUZ: símbolo introducido por los evangelizadores españoles.

FOTOGRAFÍAS: fotos del difunto o difuntos a quien se dedique el altar.

FLOR DE CEMPASÚCHITL: sirven para guiar al difunto del campo santo a la ofrenda.

LICOR: botellitas de tequila, pulque, mezcal, etc. o según el agrado del difunto.

PAN DE MUERTO: remembranza a los sacrificios humanos en las culturas prehispánicas.

PAPEL PICADO: representación del viento.

SAL: elemento de purificación, sirve para que el cuerpo no se corrompa en su viaje.

VELAS: luz que iluminan el camino de las almas.

La cartonería artesanal mexicana

La Cartonería es considerada un arte popular mexicano, consiste en una técnica con la que se crean figuras a través de un proceso de modelado de papel periódico. Entre los más relevantes tipos de piezas creadas con esta técnica están los llamados judas diablitos, piñatas, toritos, mojigangas, alebrijes, catrinas y calaveras, viejitos y panzones, así como máscaras y juguetes hechos de papel entre los que destacan la “lolita” y los caballitos.

Miguel Ángel Lugo y Helia Patricia Monroy son una pareja de artesanos que mantienen viva esta tradición a través de sus creaciones. Para esta celebración de Día de Muertos 2017 son los encargados de poner un toque del alma de México en cada una de las ofrendas.

Selección musical

http://spoti.fi/2zX5H86

1. Centavrvs

Debajo de la Noche

Un proyecto iniciado en la playa y retomado en la gran urbe, cuya fusión entre elementos regionales y electrónica conectó fuertemente con el público. Damián Gálvez, Alan Santos, Paco Martinez y DJ Rayo dieron forma en 2012 a Centavrvs como un cuarteto inspirado en Juan Rulfo y en el afrobeat. “Debajo de la Noche” es su tema más alusivo a la muerte. Más tarde, el grupo sería nominado al Grammy.

2. Jorge Reyes

La Diosa de las Águila

El mítico compositor de sonidos prehispánicos inspirado por Luis Pérez Ixoneztli, junto con Carlos Alvarado sería el fundador del importante grupo Chac Mool. En 1985 inició una carrera en solitario que lo llevó a concebir sus conciertos como si fueran ceremonias rituales prehispánicas, esta pieza pertenece a uno de sus discos más representativos y es un homenaje a los rezos y ritos de María Sabina.

3. Tlen Huicani

La Bruja

Tlen-Huicani (vocablo náhuatl que significa "Los Cantores") es un grupo de música folclórica de Xalapa-Enríquez, en Veracruz, México formado en 1973;se han dedicado a rescatar y difundir el patrimonio musical del pueblo veracruzano, así como a investigar y ejecutar tanto las manifestaciones musicales tradicionales ya casi olvidadas como las de nueva creación, conservando en todo momento su versión original.

4. Devotchka

La llorona

Devotchka cuarteto vocal procedente de Denver, Colorado y multi-instrumental ya que utilizan la guitarra, el buzuki, piano, trompeta, violín, el acordeón, piano; el sousafón, contrabajo y la flauta para crear música indie. Realizó su versión del tema La llorona, esta canción es un sonistmeño mexicano, característico del istmo de Tehuantepec, Oaxaca.

5. Oscar Chávez

La Delgadina

"La Delgadina" es una canción folklórica mexicana, que se centra en una joven que desobedece el deseo de su padre de ser su esposa, terminando con su trágicamuerte. La canción ha sido hecha famosa por Óscar Chávez Fernández quién es un cantante, actor y compositor mexicano; caracterizado por interpretar y componer diversos géneros de música popular mexicana y latinoamericana.

6. Los cometas

El muerto murió

Los cometas fue un grupo formado a finales de los años cincuenta por Miguel Laure Rubio, a principios de 1960 decidieron experimentar con un nuevo ritmo tropical, la cumbia, y a principios de esa década fusionaron ritmos tropicales con el rock and roll. Su mezcla de rock y la cumbia le dio un toque característico llamado "chunchaca" en sus interpretaciones tales como "La rajita de canela", "Mazatlán", "Cero39" y "El muerto murió".

7. Felix Canales

Las calaveras chumbala cachumbala...

Pieza musical del género del folklore infantil, el cual se caracteriza por composiciones que retoman los saberes populares con un propósito didáctico en el que se usan elementos del entorno natural, costumbres y creencias de una comunidad. Esta canción retoma dos personajes importantes en la festividad de Día de Muertos: la calavera y el tiempo, ambos protagonistas coinciden en un momento para dar lugar a la celebración con baile, comida y actividades recreativas.

8. Amparo Ochoa

Viene la muerte

María Amparo Ochoa Castaños, más conocida como Amparo Ochoa, fue una cantante mexicana, perteneciente a la generación de cantautores de la década de 1960, figura de la entonces naciente Nueva Canción.

9. Lila Downs

Dios nunca muere

Ana Lila Downs Sánchez más conocida como Lila Downs, cantante, intérprete, compositora y productora discográfica, actriz y antropóloga mexicana. Interpreta melodías en diversos idiomas nativos de México, como mixteco y zapoteco, maya, purépecha y náhuatl.

10. Wilbert Pere y Mariachi Tanampa

Que me importa morir

El Mariachi Tenampa comenzó en Santa Fe, Nuevo México, conformado por Don Miguel Ojeda Sr y sus hermanos Elías Ojeda y Antonio Ojeda, sus dos hijos Raúl Ojeda y Miguel OjedaJr., y 4 miembros adicionales. Rápidamente ganó popularidad en todo el estado y se convirtió en el mejor mariachi de la región. Su nombre fue elegido mientras el grupo actuaba regularmente en un bar llamado "ElTenampa", ubicado en Santa Fe.

11. Chelo Silva

Espérame en el cielo

Consuelo Silva fue una cantante popular de la música mexicana ranchera que tenía una carrera larga que abarcó de los años 30 con los años 80. Se presentó con algunas de las grandes estrellas de su tiempo, entre ellas José Alfredo Jiménez, Javier Solís y Lola Beltrán. Entre sus éxitos más populares están "Está Sellado", "Sabes de Qué Tengo Ganas", "Amor Aventurero" y "Soy Bohemia".

12. Pate de Fua

El fantasma enamorado

Paté de Fuá es un grupo musical cuyo estilo puede definirse como una mezcla de tarantelas, dixieland, musette, tango y jazz. Es un grupo nacido en la Ciudad de México y está integrado por músicos dediferentes países, actualmente con miembros de México, Argentina, Israel y Brasil.

13. Jaramar

La llorona

Jaramar Soto es una reconocida cantante, compositora y pintora mexicana que en 1992 en su álbum titulado “Travesía” realizó su versión del tema La llorona, el cual en sus diferentes interpretaciones ha sido formado con versos en rima de 11 y 8 ritmos que se repiten dos veces para formar una pequeña estrofa que contiene 4 versos.

14. Cabezas de Cera

Éxodo Desierto Adentro (parte2)

El dueto de los hermanos Sotelo, Cabezas de Cera retomó los híbridos del rock progresivo con el folklor, la música prehispánica, algo de jazz, y la creación de instrumentos propios, resultando en un sonido muy contemporáneo. En esta pieza, se conformaron como dúo y buscaron recrear sónicamente una transición entre mundos.

15. Decibel

Espectros Urbanos

Decibel fue un grupo pionero formado en 1973 en la Ciudad de México. Uno de los más emblemáticos de la corriente contracultural durante los ‘70 y ‘80, representando al rock en oposición y al progresivo. En su formación más actual, generan un surreal collage de texturas electrónicas. Esta pieza se desprende de una grabación en vivo en el Museo Carrillo Gil en su encarnación más reciente.

10 Libros mexicanos antes de morir

Julia Santibàñez

1. **Nostalgia de la muerte** / Xavier Villaurrutia
2. **Poesía lírica** / Sor Juana Inés de la Cruz
3. **Muerte sin fin** / José Gorostiza
4. **El idioma materno** / Fabio Morábito
5. **La semana de colores** / Elena Garro
6. **Cartucho** / Nellie Campobello
7. **El lenguaje del juego** / Daniel Sada
8. **Pedro Páramo** / Juan Rulfo
9. **La transmigración de los cuerpos** / Yuri Herrera
10. **Noticias del imperio** / Fernando del Paso

Julia Santibáñez es poeta, editora y traductora, es ganadora del Premio Internacional de Poesía Mario Bendetti (2016), otorgado en Uruguay. Posee la licenciatura en Letras Hispánicas y la maestría en Literatura Comparada, ambas por la UNAM, y cursó un diplomado en edición digital en Stanford University, en California. Como poeta cuenta con cinco libros publicados, los más recientes de los cuales son la plaquette Versos de a pie (2017, OfiPress, España) y los libros Ser azar (2016, Editorial Abismos) y Rabia de vida (2015, Editorial Resistencia).

Carmèn Boullosa

1. **Cartucho** / Nellie Campobello
2. **Balum Canan** / Rosario Castellanos
3. **El Libro vacío** / Josefina Vicens
4. **La feria** / Juan José Arreola
5. **Los recuerdos del porvenir** / Elena Garro
6. **Los relámpagos de agosto** / Jorge Ibargüengoitia
7. **Los anacrónicos y otros cuentos** / Ignacio Padilla
8. **El donador de almas** / Amado Nervo
9. **El solitario Atlántico** / Jorge López Páez
10. **Libertad bajo palabra** / Octavio Paz

Carmen Boullosa es escritora, se graduó en Lengua y Literatura Hispánica en la Universidad Iberoamericana y en la UNAM. En 1976 obtuvo la beca Salvador Novo. De 1977 a 1979 trabajó como redactora del Diccionario del Español de México ,y en 1979 ganó la beca del FONAPAS del Instituto Nacional de Bellas Artes. En 1980 fundó el Taller Tres Sirenas, dedicado a la edición de libros artísticos. En el mismo año recibió una beca del Centro Mexicano de Escritores, donde escribió su primera novela: Mejor desaparece. De 1983 a 2000 fue copropietaria de un teatro-bar, El Cuervo.

Mònica Braun

1. **Pedro Páramo** / Juan Rulfo
2. **Noticias del imperio** / Fernando del Paso
3. **La feria** / Juan José Arreola
4. **Farabeuf** / Salvador Elizondo
5. **Los recuerdos del porvenir** / Elena Garro
6. **El otoño recorre las islas** / José Carlos Becerra
7. **El libro vacío** / Josefina Vicens
8. **El apando** / José Revueltas
9. **Registro de causantes** / Daniel Sada
10. **De la infancia**

Mónica Braun estudió lengua y literaturas hispánicas en la UNAM y la maestría en letras modernas en la Universidad Iberoamericana. Ha colaborado en publicaciones como Sábado, El Ángel, Casa del Tiempo, Viceversa, Periódico de Poesía, Casa de las Américas, Quo y Arcana. En 1994 obtuvo el XXVII Premio de Poesía Punto de Partida. Ha sido dos veces becaria del programa Jóvenes Creadores del Fonca. Es autora del libro de poesía La luz inversa así como de la columna Amor chilango de la revista Chilango; fue editora ejecutiva de la revista Viceversa y directora de la revista Harper's Bazar.

Jaime Labastida

1. **El sueño** / Sor Juana Inés de la Cruz
2. **Lascas** / Salvador Díaz Mirón
3. **El águila y la serpiente** / Martín Luis Guzmán
4. **Sonetos** / Carlos Pellicer
5. **Pedro Páramo** / Juan Rulfo
6. **Muerte sin fin** / José Gorostiza
7. **Nostalgia de la muerte** / Xavier Villaurutia
8. **Piedra del Sol** / Octavio Paz
9. **Dormir en tierra** / José Revueltas
10. **La costumbre del poder** / Luis Spota

Jaime Labastida es doctor en filosofía por la UNAM. Entre sus obras poéticas destacan Animal de silencios, 1996; Elogios de la luz y de la sombra, 1999 y La sal me sabría a polvo, 2009. En sus libros de orden filosófico sobresalen Estética del peligro, 1986; La palabra enemiga, 1996, y Cuerpo, territorio, mito, 2000. Es miembro de la Asociación Filosófica de México, presidente de El Colegio de Sinaloa y director general de Siglo XXI Editores. Ha sido galardonado con el premio Xavier Villaurrutia 1996 el Nacional de Periodismo y el Nacional de Ciencias y Artes 2008.

Adolfo Castañòn

1. **Popol Vuh**
2. **Primero sueño** / Sor Juana Inés de la Cruz
3. **La verdad sopechosa** / Juan Ruiz de Alarcón
4. **Hernán Cortés** / José Luis Martínez
5. **Sor Juana Inés de la Cruz o las trampas de la fe** / Octavio Paz
6. **Omnibus de poesía mexicana** / Gabriel Zaid
7. **Confabulario** / Juan José Arreola
8. **La vida de María Sabina** / Álvaro Estrada
9. **Visión de Anáhuac** / Alfonso Reyes
10. **Visión de los vencidos** / Miguel León Portilla

Adolfo Castañón es poeta, ensayista, editor, crítico literario y bibliófilo estudió en la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM. Ha sido miembro del consejo de redacción de revistas en Latinoamérica: La Cultura en México, el suplemento de Siempre!, Vuelta, Letras Libres y Gradivia. Entre sus obras destacan Alfonso Reyes, caballero de la voz errante (1988), Arbitrario de literatura mexicana (1995), La campana y el tiempo (2003), y Grano de Sal (2009). Ha obtenido diversos premios: el Nacional de Literatura de Mazatlán 1996; el Nacional de Periodismo 1998 y el Xavier Villaurrutia 2008.

Laura Esquivel

1. **Primero sueño** / Sor Juana Inés de la Cruz
2. **Pedro Páramo** / Juan Rulfo
3. **La piel del cielo** / Elena Poniatowska
4. **Los bandidos de Río Frío** / Manuel Payno
5. **La princesa del Palacio de Hierro** / Gustavo Sainz
6. **El laberinto de la soledad** / Octavio Paz
7. **La región más transparente** / Carlos Fuentes
8. **Los recuerdos del porvenir** / Elena Garro
9. **Arráncame la vida** / Angeles Mastretta
10. **El gesticulador** / Rodolfo Usigli

Laura Esquivel cursó estudios de educadora, así como de teatro y creación dramática, y se especializó en teatro infantil, fue cofundadora del Taller de Teatro y Literatura Infantil, adscrito a la Secretaría de Educación Pública.Su primera novela, Como agua para chocolate, le deparó un enorme éxito comercial y fue llevada al cine por Alfonso Aráu en 1992 y galardonada con 10 premios Ariel de la Academia Mexicana de Artes y Ciencias Cinematográficas. Tanto la película como el libro, traducido a más de 30 idiomas, tuvieron mucho éxito en diversos países.

Fabio Morábito

1. **Ulises criollo** / José Vasconcelos
2. **La sombra del caudillo** / Martín Luis Guzmán
3. **Poesía completa** / Xavier Villaurrutia
4. **El llano en llamas** / Juan Rulfo
5. **El apando** / José Revueltas
6. **Libertad bajo palabra** / Octavio Paz
7. **El laberinto de la soledad** / Octavio Paz
8. **Cuentos completos** / Inés Arredondo
9. **Recuerdos del porvenir** / Elena Garro
10. **Las muertas** / Jorge Ibargüengoitia

Fabio Morábito nació en Alejandría, Egipto. De padres italianos, pasó su infancia en Milán, para instalarse finalmente en México. Escribe poesía (Lotes baldíos, De lunes todo el año, obra por la que obtuvo el Premio Nacional de Poesía Aguascalientes en 1992, y Alguien de lava), relatos (La lenta furia, y Grieta de fatiga, compendio por el que fue galardonado con el Premio Antonin Artaud de Narrativa en 2006) y novela (Caja de herramientas). También cultiva el ensayo y la literatura infantil (Cuando las panteras no eran negras, Premio White Raven en 1997). Ha traducido la obra poética completa de Eugenio Montale y el Aminto de Torquato Tasso, entre otras.

Myriam Moscona

1. **Primero sueño** / Sor Juana Inés de la Cruz
2. **Pedro Páramo** / Juan Rulfo
3. **Muerte sin fin** / José Gorostiza
4. **Recuerdos del porvenir** / Elena Garro
5. **Piedra de sol** / Octavio Paz
6. **El Libro vacío** / Josefina Vicens
7. **Nostalgia de la muerte** / Xavier Villaurrutia
8. **Cartucho** / Nellie Campobello
9. **Bestiario** / Juan José Arreola
10. **Río subterráneo** / Inés Arredondo

Myriam Moscona es poeta, traductora y periodista. Parte de su poesía se ha traducido al inglés, francés, italiano, alemán, hebreo, sueco, búlgaro, portugués, árabe, ruso y chino. Ha sido incluida en más de treinta antologías nacionales y extranjeras. Asimismo, sus colaboraciones han aparecido en las principales revistas y suplementos del país. Es autora de siete libros artesanales de poesía visual, entre ellos Velo verde, La poesía mexicana y Norteada. Ha obtenido diversos premios, entre los que cabe señalar el Premio Instituto Cultural México-Israel, 2000 y el Premio Nacional de Premio Bridging the Gulf otorgado por US-México Funnd for Culture.

Alberto Ruy Sànchez

1. **Balam Canan** / Rosario Castellanos
2. **Obras completas** / Sor Juana Inés de la Cruz
3. **Mapa de México-Tenochtitlan y sus contornos hacia 1550** / Miguel León-Portilla y Carmen Aguilera
4. **El otoño recorre las islas** / José Carlos Becerra
5. **Los indios de México** / Fernando Benítez
6. **La gaviota** / Juan García Ponce
7. **La tinta negra y roja. Antología de poesía náhuatl** / Miguel León-Portilla
8. **Las razones del mito** / Alfredo López Austin
9. **Un sol más vivo. Antología poética** / Octavio Paz
10. **El apando** / José Revueltas

Alberto Ruy Sánchez desde 1988 dirige la revista Artes de México, que en dos décadas obtuvo más de ciento cincuenta premios nacionales e internacionales al arte editorial. En 1987, con su primera novela, Los nombres del aire recibió el más importante premio literario mexicano, el Xavier Villaurrutia. De los 20 títulos que componen su obra de narrador, poeta y ensayista destacan: Los demonios de la lengua (1987, nueva edición aumentada: 1998), Con la literatura en el cuerpo: historias de literatura y melancolía (1995),Diálogos con mis fantasmas (1997), y Una introducción a Octavio Paz (1990), Premio José Fuentes Mares.

Beatriz Espejo

1. **Pedro Páramo** / Juan Rulfo
2. **La Sombra del Caudillo** / Martín Luis Guzmán
3. **Protagonistas de la Literatura Mexicana** / Emmanuel Carballo
4. **La Semana de Colores** / Elena Garro
5. **Las Trampas de la Fe** / Octavio Paz
6. **Cuentos** / Juan José Arreola
7. **Dormir en Tierra** / José Revueltas
8. **Ulises Criollo** / José Vasconcelos
9. **Ensayos y poemas** / Julio Torri
10. **Cuentos completos** / Inés Arredondo

Beatriz Espejo es ensayista y narradora. Estudió el doctorado en letras españolas en la F F y L de la UNAM. Ha sido profesora en colegios particulares, la Escuela Nacional de Maestros, la UIA y de la UNAM; directora fundadora de El Rehilete. En 2001, el municipio de Oxkutzcab, Yucatán, creó el Premio Nacional de Cuento Beatriz Espejo. Ha sido galardonada con el Premio Nacional de Periodismo, 1983, por sus colaboraciones en diarios y revistas, Veracruzana distinguida, 1998.Medalla al Mérito Literario Yucatán, 2000. En 2009 recibió la Medalla de Oro de Bellas Artes, como reconocimiento a sus más de 50 años de trabajo literario.

Álvaro Uribe

1. **Poesía reunida** / Ramón López Velarde
2. **La Sombra del Caudillo** / Martín Luis Guzmán
3. **Muerte sin fin** / José Gorostiza
4. **Pedro Páramo** / Juan Rulfo
5. **La estación violenta** / Octavio Paz
6. **Confabulario** / Juan José Arreola
7. **Aura** / Carlos Fuentes
8. **Los recuerdos del porvenir** / Elena Garro
9. **Las batallas en el desierto** / José Emilio Pacheco
10. **Noticias del Imperio** / Fernando del Paso

Álvaro Uribe, egresado de la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM fue agregado cultural en Nicaragua y consejero cultural en Francia. En su primera estancia en París editó la revista bilingüe Altaforte y posteriormente fue coordinador de varias colecciones en el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes de México. Es autor de "Topos" (1980), "El cuento de nunca acabar" (1981), "La audiencia de los pájaros" (1986), "La linterna de los muertos" (1988); "Recordatorio de Federico Gamboa" (1999), "La otra mitad" (1999) y "La parte ideal" (2006), entre otras obras. Obtuvo el Premio Javier Villaurrutia en 2014.

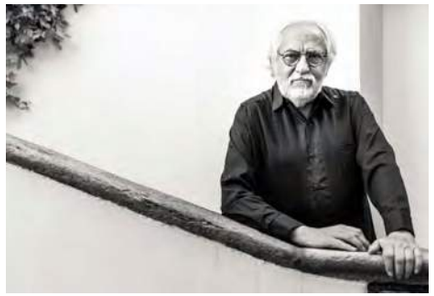
Margo Glantz

1. **Cartucho** / Nellie Campobello
2. **Respuesta a Sor Filotea** / Sor Juana Inés de la Cruz
3. **La sombra del caudillo** / Martín Luis Guzmán
4. **Pedro Páramo** / Juan Rulfo
5. **Confabulario** / Juan José Arreola
6. **De fusilamientos y otras narraciones** / Julio Torri
7. **Recuerdos del porvenir** / Elena Garro
8. **El desfile del amor** / Sergio Pitol
9. **Muerte sin fin** / José Gorostiza
10. **Salón de belleza** / Mario Bellatín

Margo Glantz estudió Letras Inglesas, Letras Hispánicas e Historia del Arte con especialidad en Historia del Teatro en la UNAM. Fundó y dirigió la revista universitaria Punto de Partida. Fue también directora cultural del Instituto Cultural Mexicano Israelí, hasta 1969. En 1983 fue nombrada directora de Literatura en el Instituto Nacional de Bellas Artes (INBA), donde promovió y dirigió numerosas publicaciones. Un año más tarde obtuvo el Premio Xavier Villaurrutia por Síndrome de Naufragios. En 1995 fue elegida miembro de la Academia Mexicana de la Lengua y en 2004 le fue otorgado el Premio Nacional de Lingüística y Literatura.

10 Películas mexicanas antes de morir

Arturo Ripstein



1. **El compadre Mendoza** / Fernando de Fuentes
2. **Salón México** / Emilio Fernández
3. **El Castillo de la pureza** / Arturo Ripstein
4. **El lugar sin limites** / Arturo Ripstein
5. **Cadena perpetua** / Arturo Ripstein
6. **El imperio de la fortuna** / Arturo Ripstein
7. **La reina de la noche** / Arturo Ripstein
8. **La mujer del Puerto** / Arcady Boytler
9. **Principio y fin** / Arturo Ripstein
10. **Profundo carmesi** / Arturo Ripstein

Arturo Ripstein es un director de cine mexicano, naturalizado español desde junio del 2003, autor de una extensa filmografía y ganador del Premio Nacional de Ciencias y Artes en el área de Bellas Artes en 1997. Comenzó su carrera cinematográfica como asistente de dirección de Luis Buñuel en “El Ángel Exterminador” (1962). Su debut como director fue con “Tiempo De Morir” (1966), aunque ya era un director reconocido en su país, Ripstein logró el aplauso internacional en los años 90 gracias a “Principio y Fin” (1993), adaptación de una novela del egipcio Naguib Mahfuz por la que gano la Concha de Oro en San Sebastián.

Lucia Carreras

1. **Nazarín** / Luis Buñuel
2. **Animas Trujano** / Ismael Rodríguez
3. **El Apando** / Felipe Cazals
4. **Sólo con tu pareja** / Alfonso Cuarón
5. **Canoa** / Felipe Cazals
6. **Norteado** / Rigoberto Pérez Cano
7. **El callejón de los milagros** / Jorge Fons
8. **Dos tipos de cuidado** / Ismael Rodríguez
9. **El lugar más pequeño del mundo** / Tatiana Huezo
10. **La libertad del diablo** / Everardo González

Lucía Carreras estudió Ciencias de la Comunicación en el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente (ITESO), y a los 26 años regresó al Distrito Federal. Cuenta con una maestría en guión y ha tomado varios cursos de géneros cinematográficos, dirección de actores y de montaje. Es coautora del guión de "Año bisiesto" (2011), cinta dirigida por Michael Rowe, la cual obtuvo el premio Cámara de Oro a la Mejor ópera prima en el Festival de Cannes. Ha recibido varios reconocimientos de guión por parte del Instituto Mexicano de Cinematografía (IMCINE), Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA) e Ibermedia.

Roberto Sneider

1. **Y tu mama también** / Alfonso Cuarón
2. **Amores Perros** / Alejandro González Iñárritu
3. **Los olvidados** / Luis Buñuel
4. **Güeros** / Alonso Ruizpalacios
5. **Arráncame la vida** / Roberto Sneider
6. **Dos crímenes** / Roberto Sneider
7. **Solo con tu pareja** / Alfonso Cuarón
8. **Maria Candelaria** / Emilio Fernández
9. **El ángel exterminador** / Luis Buñuel
10. **Ahí esta el detalle** / Juan Bustillo Oro

Roberto Sneider es director y guionista cinematográfico. Realizó sus estudios de preparatoria en Florida, Estados Unidos. A su regreso a la capital del país ingresó a la carrera de Ciencias de la Comunicación en la Universidad Iberoamericana y se especializó en Cine. Después de concluir sus estudios trabajó como asistente de dirección para la compañía Video 3 y comenzó a dirigir videos dentro de otras empresas. En 1999 Sneider fundó La Banda Films, una compañía de producción de cine publicitario. Como director de cine publicitario, Sneider ha ganado numerosos premios, incluyendo el Mejor Espectáculo en el Festival de Nueva York y la AICP Show.

Tatiana Huezo

1. **El ángel exterminador** / Luis Buñuel
2. **Cabeza de vaca** / Nicolás Echeverría
3. **Trópico de Cáncer** / Eugenio Polgovsky
4. **Temporada de patos** / Fernando Embke
5. **Luz silenciosa** / Carlos Reygadas
6. **Altamar** / Pedro González Rubio
7. **Lola** / Maria Novaro
8. **Y tu mamá tambien** / Alfonso Cuarón
9. **Te prometo Anarquía** / Julio Hernández
10. **Rojo amanecer** / Jorge Fons

Tatiana Huezo es una directora de cine de nacionalidad mexicana y salvadoreña, residente en México. Se graduó en el Centro de Capacitación Cinematográfica (CCC), en donde ha impartido clases. En 2004 realizó un máster en documental de creación en la Universidad Pompeu Fabra de Barcelona. Con su primer película El lugar más pequeño (2011) ganó diversos galardones, entre ellos el Premio Ariel como Mejor Largometraje Documental; el Festival de cine de Jerusalén como Mejor Documental; y el Festival de Cine de Lima como Mejor Documental, entre otros.

Rafael Montero

1. **Los Caifanes** / Juan Ibánez
2. **Cadena perpetua** / Arturo Ripstein
3. **Los olvidados** / Luis Buñuel
4. **Rosauro Castro** / Roberto Gavaldon
5. **Etnocidio: Notas sobre el mezquital** / Paul Leduc
6. **El Gavilán de la sierra** / Juan de la Rivera
7. **Una familia de tantas** / Alejandro Galindo
8. **Los Albañiles** / Jorge Fons
9. **El Rey del barrio** / Gilberto Martínez Solares
10. **El esqueleto de la Señora Morales** / Rogelio A. González

Rafael Montero es un guionista y director de cine mexicano, reconocido como uno de los impulsores del llamado Nuevo Cine Mexicano. Destaca por sus largometrajes de ficción Cilantro y perejil, El costo de la vida y Corazones rotos. Ha escrito y dirigido programas de televisión, cortometrajes, comerciales, documentales y largometrajes de ficción. También ha participado como jurado y ponente en festivales, concursos, congresos y seminarios internacionales. Del 2006 al 2008 fue miembro del consejo directivo de la SOGEM, como director de la rama de cine y desde el 2008 es miembro activo de la Academia Mexicana de Artes y Ciencias Cinematográficas.

Recetario Tradicional

Introducción

En México existen cientos de tradiciones de origen cívico, religioso, prehispánico y colonial que dan forma a la vida cultural y familiar de los mexicanos. El Día de Muertos es una de las celebraciones con mayor presencia en el país. La tradición del Día de Muertos es consecuencia del encuentro de dos mundos; el pasado prehispánico de México y las prácticas del catolicismo para despedir las almas de los seres queridos fallecidos. La celebración del Día de Muertos forma parte de nuestra idiosincrasia que ha quedado plasmada gráficamente en el personaje de “La Catrina”, creada por el ilustrador José Guadalupe Posada, a inicios del siglo XX. Con ella, los mexicanos buscamos encantar y halagar a la muerte esperando que pase “de lado” sin llevarnos con ella. En 2008 la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) inscribió las Fiestas indígenas dedicadas a los muertos en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Un elemento central en la celebración del Día de Muertos es la preparación de la ofrenda, en la que la comida tiene un papel relevante, ya que los muertos vienen para nutrirse de la esencia y el olor de los alimentos. Cabe recordar que en 2010 la UNESCO también inscribió en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a la Cocina tradicional mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El paradigma de Michoacán. En honor a estos dos reconocimientos y con el fin de dar a conocer, conservar y difundir los valores culturales de esta tradición, así como contribuir a su preservación, se presenta un recetario para la elaboración de bebidas y platillos típicos mexicanos que forman parte esencial del Altar de Muertos.

Pan de Muerto

Paso 1- La siembra

Ingredientes

- 500 grs. de harina
- 15 grs. de sal
- 60 grs. de azúcar
- 30 grs. de levadura desmoronada o 1½ cucharadas de levadura seca
- ½ taza más 2 cucharadas de agua
- 3 huevos grandes ligeramente batidos
- Mantequilla sin sal para engrasar

Preparación

- En un recipiente colocar la harina, la sal, el azúcar y la levadura; agregar gradualmente el agua y los huevos.
- Batir hasta que la masa tenga una consistencia pegajosa, elástica y brillante.
- Pasados 5 minutos, colocar sobre una tabla enharinada y dar a la masa la forma de un cojín.
- Engrasar y enharinar un recipiente limpio.
- Colocar dentro la masa, cubrir con plástico engrasado y una toalla.
- Conservar en un lugar tibio (temperatura ideal: 20°C) hasta que la masa doble su volumen: aproximadamente 2 horas.

Paso 2- La masa final

Ingredientes

- 250 grs. de azúcar
- 210 grs. de mantequilla sin sal y un poco más para engrasar el molde
- 500 grs. de harina
- 8 yemas ligeramente batidas con 2 cucharadas de agua
- ¼ de taza de agua
- 1 cucharada de agua de azahar y/o ralladura de naranja

Preparación

- Engrasar y enharinar cuatro charolas para horno.
- Colocar la siembra, el azúcar y la mantequilla en un recipiente.
- Mezclar bien añadiendo gradualmente la harina y las yemas de manera alternada.
- Agregar el agua de azahar o la ralladura de naranja y seguir amasando hasta obtener una masa pegajosa, tersa y brillante. Debido a las variaciones climáticas, puede ser necesario aumentar o disminuir la cantidad de líquido empleada.
- Colocar la masa en una superficie enharinada y formar un cojín redondo.
- Colocar en un recipiente enharinado y engrasado, cubrir con un plástico engrasado y una toalla, y dejar en un lugar tibio por una hora y media aproximadamente, hasta que casi doble su tamaño, o bien conservar toda la noche en la parte baja del refrigerador. Considerar que la masa debe estar a temperatura ambiente antes de ser trabajada de nuevo.

Paso 3 – El bolillo

Ingredientes

- 4 yemas ligeramente batidas
- ¼ de taza de mantequilla fundida
- 1/3 de taza de azúcar

Preparación

- Colocar la masa en una superficie enharinada, tomar ¾ partes para formar una bola tersa y dejar el resto.
- Oprimir al centro para formar un círculo de alrededor de 20 cm. de diámetro y 2½ cm. de espesor dejando un borde angosto, como el ala de un sombrero. Colocar en una charola engrasada y enharinada, cubrir con un plástico engrasado y dejar reposar en un lugar tibio durante una hora para que aumente su tamaño.
- Tomar la otra cuarta parte de la masa y cortarla en cuatro partes iguales. Con una hacer una bola tersa, con las otras tres hacer tiras de alrededor de 20 cm. de largo, con bolas que semejen los huesos. Colocar las cuatro piezas en otra charola engrasada y enharinada, cubrir con un plástico engrasado y dejar reposar una hora.
- Calentar el horno a 190°C. Cuidadosamente, colocar sobre el pan las tiras de masa que forman los huesos y la bola redonda al centro para formar el cráneo. Con fuerza oprimir con los dedos para formar las cavidades de los ojos.
- Barnizar con yemas la superficie del pan y hornear en la parte superior del horno por 15 a 20 minutos, hasta que el pan esté dorado y esponjoso.
- Dejar reposar por 5 minutos barnizar con mantequilla derretida y espolvorear con azúcar.

Receta de la Chef Diana Kennedy

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.

Libro: Cocina Mexicana, Patrimonio de la Humanidad, Editorial Larousse

Buñuelos

Ingredientes

- 3 a 4 tazas de harina
- 1½ cucharaditas de polvos para hornear
- 1 cucharada de azúcar
- 4 cucharadas de mantequilla o manteca de cerdo derretida
- 2 huevos
- ½ taza de leche
- Manteca de cerdo o aceite para freír

Preparación

- Mezclar 3 tazas de harina con los ingredientes secos.
- Batir la mantequilla con los huevos y la leche.
- Añadir la mezcla de harina.
- Batir hasta que la pasta esté suave.
- Añadir un poco más de harina, mezclando vigorosamente hasta que la pasta esté tiesa.
- Colocar en una superficie enharinada y amasar ligeramente.
- Dividir en bolitas del tamaño de una nuez de castilla.
- Barnizar con mantequilla o manteca derretida.
- Cubrir y dejar reposar por 20 minutos.
- Extender con el rodillo para formar los buñuelos.
- Dejar reposar 10 minutos.
- Freír en la manteca hasta que estén dorados.
- Escurrir en papel absorbente.
- Espolvorear con una mezcla de azúcar y/o canela.
- Servir con miel de piloncillo.

Receta de la Laura B. de Caraza Campos

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.

Receta de Patricia Quintana

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.

Receta de la Chef Ana Paula

Mancha manteles

Ingredientes

- 300 gr de lomo de puerco
- 1 ramillete de hierbas de olor
- 1 1/2 pollos partidos
- 3 chiles anchos
- 3 chiles mulatos
- 1 cebolla grande
- 2 jitomates asados y pelados
- Manteca de cerdo o aceite de maíz para freír
- El caldo donde se cocieron el lomo y el pollo
- 3 duraznos
- 1 pera
- 2 manzanas
- 1 plátano macho rebanado
- 1 cucharada de azúcar
- Sal al gusto

Preparación

- Lavar y desvenar los chiles; suavizarlos en agua hirviendo.
- Cocer el lomo en agua con sal y un ramillete de hierbas de olor.
- A media cocción, añadir las piezas de pollo para que se cuezan las dos carnes juntas.
- Retirar el pollo, colar el caldo y rebanar el lomo.
- Aparte, moler los chiles en la licuadora con la cebolla y los jitomates, colar y freír muy bien en la manteca.
- Agregar el caldo donde se cocieron las carnes, dejar hervir un rato y añadir el pollo y la carne de puerco en rebanadas, los duraznos, la pera y las manzanas; rectificar el sazón.
- Añadir el plátano y el azúcar unos minutos antes de servir.

Receta de Laura B. de Caraza Campos

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.

Receta del Chef Alfredo Oropeza

Café de Olla

Ingredientes

- Clavo de olor
- 30 grs. de café
- 50 ml de tequila
- 1 naranja
- 50 grs. de piloncillo
- 400 ml de agua
- 1 rama de canela

Preparación

- Picar el piloncillo.
- Pelar la naranja y retirar la parte blanca de la cáscara.
- En una cacerola disponer el agua, la cáscara de la naranja, el clavo, la canela el piloncillo y el café.
- Revolver hasta que llegue a hervor.
- Pasar a través de un filtro de papel y servir.
- Agregar tequila.

Receta de Susana Palazuelos

SRE

SECRETARÍA DE
RELACIONES EXTERIORES

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

AMEXCID

AGENCIA MEXICANA
DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL
PARA EL DESARROLLO