

# Pan de muerto negro, tradición bañada con ceniza de totomoxtle

El Ciudadano · 27 de octubre de 2023

*En San Pedro Mártir, en la Ciudad de México, elaboran el manjar que acompañan con pulque*



Un olor a pan recién horneado, fresco, combinado con un mágico **aroma a azahar**, invade todos los espacios del **Centro Cultural Independiente «Ey Maguey»**, donde una comunidad originaria produce el delicioso pan de muerto negro para celebrar el Día de Muertos, los días 1 y 2 de noviembre, en México.

**También lee: [Reencuentro, el motivo de Guadalupe Vázquez para ir al panteón](#)**

Con un aspecto elegante y un sabor equilibrado, que incluye la peculiar **ceniza de totomoxtle** (hoja de maíz), el **pan de muerto negro** se ha convertido en un componente innovador de la tradición ancestral, pues acompaña a las familias mexicanas en esta festividad, catalogada por la **Unesco como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2008**.

Desde la época mesoamericana, **se utilizaba el totomoxtle para envolver los tamales, un alimento mexicano hecho a base de maíz**, relleno de diversos ingredientes dulces o salados y cocido en dichas hojas vegetales.

Ahora, la **ceniza es protagonista de este pan artesanal que el productor Pedro Guadarrama y su familia hornean en «Ey Maguey»** y que, para plasmar su sello personal, incluyen al pulque en su receta, una bebida prehispánica que se obtiene de las pencas de maguey, también conocida como «aguamiel».

## ¿Cómo nace el color negro en el pan?

El peculiar color negro de las piezas de pan se consigue **haciendo una hoguera con las hojas de maíz**, recolectando las cenizas y revolviéndolas con azúcar.

«Aparte de que el decorado y la presentación se ve diferente, se ve elegante, le da un cierto sabor. Fue por lo que nosotros decidimos meterlo y utilizar la hoja de maíz que es una cuestión muy del sur, porque acá todavía se siembra. Todavía hay siembra de maíz»

### *Artesano*

Lo que distingue al pan negro de «Ey Maguey», continuó Guadarrama, es que **tiene un sabor muy específico**, muy equilibrado, entre la naranja, el anís y el azahar.

El recinto cultural se localiza en el **pueblo de ascendencia indígena San Pedro Mártir**, en la Ciudad de México, sitio en el que vecinos entusiastas se reúnen para aprender a elaborar el pan, en busca que esta nueva receta pase de boca en boca y prevalezca por varias generaciones.

«La idea es no quedarse uno con el conocimiento, sino siempre pasar el bastón de mando, pasar la batuta porque si no son conocimientos que, si no se siguen reproduciendo, se pierden»

La **pequeña hija de Guadarrama, de cuatro años**, será una de las encargadas de hacer que las tradiciones del Día de Muertos perduren pues, a su corta edad, ya está involucrada en el proceso de elaboración del manjar.

La menor ayuda en el **amasado y en el proceso de decoración**; también, intenta hacer el formado de las piezas emblemáticas en honor a los difuntos.

«Le hemos explicado y le inculcamos mucho esta fecha que es muy representativa e importante, tanto como para su mamá como para mí, para la comunidad porque pues justo es un pueblo tradicional»

Los relatos de las abuelas, y el estar en contacto con los ingredientes que se utilizan para la elaboración del pan, han despertado **el interés en la niña, quien sabe que visita a sus ancestros en el panteón para convivir con ellos**.

El **pan de muerto negro también ha sido motivo de unión entre los comuneros**, pues el alimento se ofrece en distintos comercios de la región, creando una red de colaboración que beneficia a todas las partes.

«Se ha hecho una rueda, así como con mucha idea de colaboración con otros proyectos y pues el plan un poco a futuro o mediano plazo; también, es seguir equipando el espacio para profesionalizar más el proceso»

En la época prehispánica, el culto a la muerte era uno de los **elementos básicos de la cultura**.

Ahora, el **Día de Muertos se considera una celebración a la memoria** y un ritual que privilegia el recuerdo sobre el olvido.

«El Día de Muertos es una de las tradiciones más importantes porque recordamos a todas las personas, con las que en algún momento de la vida nos cruzamos y que, por una u otra razón, ya no están con nosotros»

*Foto: Animal Gourmet*

**Recuerda suscribirte a nuestro boletín**

➡  <https://t.me/ciudadanomx>

 [elciudadano.com](mailto:elciudadano.com)

---

**Fuente:** El Ciudadano