# Co zamiast Halloween? Poznaj meksykańskie święto Día de los Muertos

Przełom października i listopada to w wielu miejscach na świecie okres szczególnej pamięci o bliskich zmarłych. To także okazja, aby w wyjątkowy sposób uczcić ten czas. Tradycyjne dynie i kostiumy, jakie proponuje popkulturowe Halloween, nie są dla każdego. Nie wszyscy także mają ochotę celebrować pełne melancholii Zaduszki. Może więc czas spróbować czegoś zupełnie nowego, jak meksykańskie święto Día de los Muertos. Pielęgnowanie pamięci o zmarłych w tym wydaniu to fascynujące połączenie kultury i niezwykłej kuchni.

## W Meksyku świętuje się… życie

1 i 2 listopada w Meksyku odbywa się Día de los Muertos, czyli Święto Zmarłych. To czas, gdy granica między światem żywych a umarłych staje się cieńsza. Meksykanie wierzą, że dusze ich bliskich powracają, by razem świętować życie. Ta idea stoi nieco w opozycji do Halloween czy katolickiego Dnia Wszystkich Świętych. Podczas Halloween ludzie przebierają się w kostiumy, zamieniając w potwory, duchy, czarownice lub inne postaci, które mają wzbudzać strach. Natomiast w meksykańskich domach i na ulicach w tym okresie można znaleźć ofrendy, czyli specjalnie przygotowane ołtarze dla zmarłych. Na tych kolorowych konstrukcjach układa się kwiaty, świece, zdjęcia, jedzenie i napoje, a także ulubione przedmioty zmarłych. Każdy element ma swoje znaczenie – kwiaty są po to, by prowadzić dusze, świece by oświetlić im drogę, a jedzenie i napoje, by zaspokoić ich głód i pragnienie.

## Fenomen meksykańskiej kuchni

Wszystkie elementy Día de los Muertos – od potraw, aż po symbole i tradycje – mają długą i bogatą historię. Niemniej jednym z najbardziej fascynujących aspektów meksykańskiego świętowania jest bez wątpienia kuchnia: prawdziwy festiwal smaków, który zachwyca zmysły i zjednuje sobie miłośników z całego świata. Z uwagi na różnorodność meksykańskich dań, znajdują się wśród nich zarówno amatorzy ostrego jedzenia, jak i ci, którzy wolą je w łagodniejszej wersji.

Delikatna kukurydza miesza się tu z pikantnymi sosami, aromatycznym mięsem, świeżą sałatą i soczystymi pomidorami, tworząc kompozycje, którym trudno się oprzeć. Nie można także zapomnieć o kultowym dipie z awokado, czyli guacamole, nieodłącznym towarzyszu wielu meksykańskich dań, dodającym im soczystości i orzeźwienia.

Meksykanie wierzą, że dusze zmarłych wracają, aby cieszyć się smakami, które kochały za życia. Dlatego stoły w tym czasie uginają się pod ciężarem licznych przysmaków. W biesiadzie biorą udział wszyscy, którzy zebrali się by przy akompaniamencie śpiewu i muzyki wspominać miłe chwile związane z tymi, których już nie ma. To, że byli obecni w życiu swojej rodziny czy znajomych, jest powodem do radości i świętowania.

## Celebrować smak życia

Día de los Muertos to prawdziwa uczta dla podniebienia i zmysłów. Królują wówczas nie tylko klasyki, jak tortille – będące m.in. bazą burrito – nachos, enchiladas, czy tacos. Jakie specjały przygotowuje się typowo z okazji tego święta?

– Są to m.in. tamales, rodzaj przekąsek z masy kukurydzianej wypełnionej mięsem czy warzywami lub z nadzieniem z kakaowca, cynamonu lub czekolady w wersji na słodko. Kolejną potrawą jest pozole - tradycyjna zupa meksykańska, która jest zarówno aromatyczna, jak i pełna smaku. Jej głównymi składnikami są gotowane mięso – często wieprzowe lub kurczak, kukurydza i przyprawy. – wylicza szef kuchni marki Casa de Mexico. – Nieodłącznym elementem wielu tradycyjnych meksykańskich dań jest także niezwykle złożony i aromatyczny sos mole, który powstaje z połączenia czekolady, chilli, orzechów, warzyw i przypraw. Sos mole jest tak różnorodny, że istnieje wiele regionalnych odmian tego dania, a każda z nich ma swoje własne, unikalne składniki i smak. – tłumaczy.

Meksykańskie Święto Zmarłych nie byłoby kompletne bez wyjątkowych słodkości. W tym okresie przygotowuje się m. in. pan de muerto czyli chleb zmarłych. To słodki, puszysty, drożdżowy chlebek w kształcie koła lub ludzkiej czaszki, udekorowany cukrem pudrem, o delikatnym smak cytrusów i aromacie skórki pomarańczowej. Nie można też zapomnieć o calaveras de azúcar, czyli cukrowych czaszkach, które są prawdziwym symbolem Día de los Muertos. Te pięknie udekorowane słodkości wykonane są z masła, cukru pudru i wanilii, a ich kolorowe zdobienia to prawdziwe dzieła sztuki.

A jeśli jesteście miłośnikami kawy, to Día de los Muertos ma coś specjalnego dla was. Café de olla to meksykańska kawa, przygotowywana z dodatkiem cynamonu i piloncillo, tradycyjnego, brązowego cukru trzcinowego. Ten aromatyczny, słodki i rozgrzewający napój, jest idealny by podczas świętowania rozgrzać zarówno ducha jak i ciało.

## Zaproś swoich przyjaciół i rodzinę na meksykański wieczór

Chcesz odtworzyć smaki i magię Día de los Muertos w Twoim domu? Rozpal świece, udekoruj stoły kolorowymi kwiatami i przyrządź meksykańskie dania, by poczuć ducha tego niezwykłego święta – inspirujące przepisy znajdziesz poniżej. Qué aproveche, czyli smacznego!