7
Noviembre 2021
Contacto i
Revista digital en español
Día de los Muertos
¡Celebremos juntos!
¡Viva la Frida!
Museo Drents
La Bere y su
mexikanisches Essen
Grupo folklórico Tiahui
Pan de muerto

contenido

Contenido

Un vistazo a los temas y artículos en nuestro número 7 – Noviembre

Editorial

Recibamos a nuestros muertos con alegría y entusiasmo.

Lo más chido

Mes de noviembre, mes de bienvenidas y de ¡fotos chidas!

En Portada

Día de los Muertos, ¡celebremos juntos!

Freebies

¡Gánate un CD de "Las Lloronas"! Aquí te decimos cómo participar.

¿Qué hacer?

¡Aquí te damos un tip!

Columna

Orly G. Grajeda:
Tumbas por aquí, tumbas por allá.

Opinión

Nallely Santoyo:
Así es mi Día de los Muertos.

Lengua y Literatura

Andrew Ávila:
La libertad es una librería.

Trueque digital

Trueque: Intercambia lo que ya no quieras y adquiere lo que necesitas.

Opinión: Así es mi Día de los Muertos.

por Nallely Santoyo

El sazón de...

Pan de Muerto
por Vicky Jiménez

Entrevista

Berenice Granada y su fascinante comida mexicana.

¡Entérate de cómo fue publicar su libro y gánate uno!

Celebrar con el ballet folklórico "Tiahui".

Conoce a sus integrantes y la historia detrás de este grupo de danza regional ¡en Alemania!

Contacto i

Revista digital en español

Revista *Contacto i* se publica en Bremen, Alemania. | *Onlinemagazine* Contacto i *erscheint in Bremen, Deutschland.*

Revista digital gratuita. | *Kostenloses Online-Magazin.*

Teléfono: +49 159 0649 8569

eMail: hola@revistacontactoi.com

Sitio WEB:
www.revistacontactoi.com
https://linktr.ee/Revista_Contacto_i/

Redacción | *Redaktion*

Dirección proyecto, *layout*, redacción y responsable de la edición:
Wendy S. Rodríguez

Corrección de estilo y Columna:
Orly García Grajeda.

Lengua y literatura:
Andrew Ávila.

Opinión:
Nallely Santoyo.

El sazón de...
Vicky Jiménez.

Autores de esta edición:
Berenice Granada
Vicky Jiménez

Número 7 | Día de publicación:
20 de noviembre de 2021.

Fotos: © zapateele Lenin Suriano Moreno

Como cada año, la espera nos motiva y nos alegra el corazón, incluso desde el 27 de octubre que las bienvenidas comienzan.

Y entonces nos llenamos de altares llenos de color, de armonía y de mucha comida.

Nuestros difuntos están por llegar y preparar todo con fino detalle nos complace enormemente.

"El muerto al pozo y el vivo al gozo!"

En este número obtuvimos muchas exclusivas: **La Bere** y su libro sobre ***mexikanisches Essen***, las maravillosas fotografías de "**Zapateele"** desde **Veracruz, y** el reportaje de **¡Viva la Frida!** en Drents, Países Bajos.

Y para celebrar el **Día de los Muertos**, nada mejor que con el grupo folklórico **Tiahui**.

Sí, este número está dedicado a todas aquellas y a todos aquellos que nos han dejado en este mundo, pero que siguen en él gracias a estos días donde les recibimos con mucho gozo. Y como dijera el dicho: "**El muerto al pozo y el vivo al gozo".**

¡Celebra con nosotros y disfruta de todo lo que hemos preparado para ti!

Wendy Santoyo

Directora Creativa y ejecutiva de

Revista Contacto i

Lo más chido

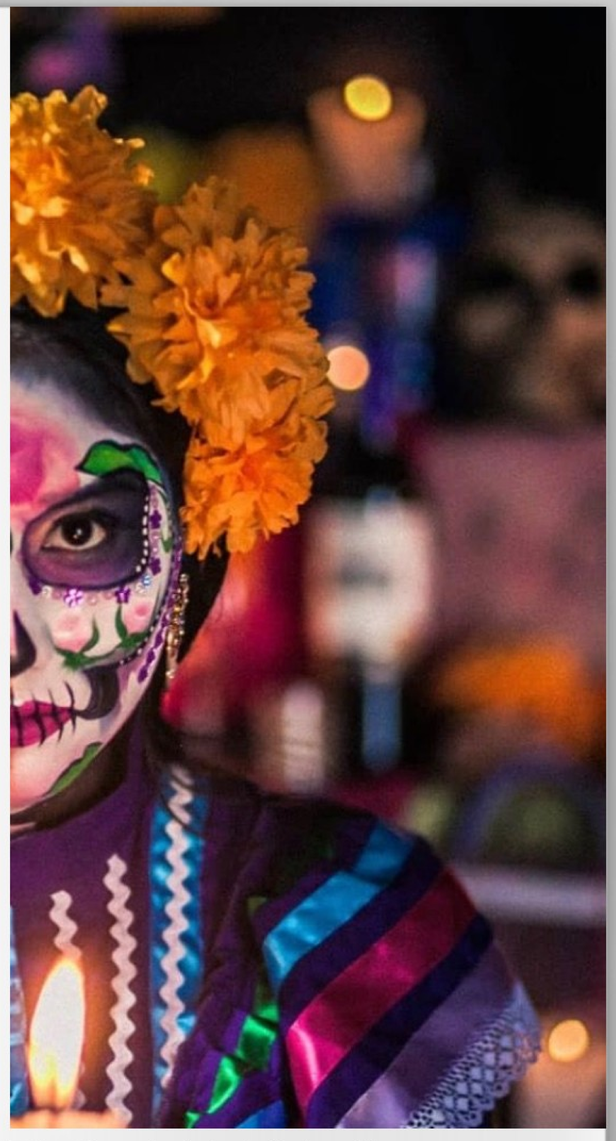
Deleitarse con las fotografías de **Zapateele** en Instagram y, lo mejor, ¡que nos permitieran hacer uso de las mismas!, ha sido de lo mejor que nos pudo haber pasado.

Agradecemos mucho al estudio Zapateele porque, sin su permiso, no habríamos tenido fotos tan bellas, únicas y especiales para este número.

Además pueden ver el trabajo del fotográfo, detrás de estas fotos: Lenin Suriano Moreno. Su cuenta en Instagram:

www.instagram.com/zapateele

www.instagram.com/lenin1266



Fotos: © zapateele Lenin Suriano Moreno

Día de los Muertos

"La muerte no llega con la vejez, sino con el olvido". – Gabriel García Márquez

Fotos: © zapateele Lenin Suriano Moreno

Un nuevo año, una nueva celebración. Recibir a nuestras difuntas y a nuestros difuntos en este mes de noviembre es simplemente formidable.

Preparar todo desde días antes es algo que motiva y reconforta. Saber que esta celebración llega a más países y a más regiones, nos impresiona y emociona todavía más.

Hablar de la muerte, celebrar la llegada de nuestras y nuestros difuntos, no siempre es un tema que se pueda comprender fácilmente. Se cree que hablar de ella no es oportuno o quizás incorrecto. Pero, para las mexicanas y los mexicanos, esto no es ningún problema. Vivir con la muerte es parte de nuestra cultura.

El Día de los Muertos es una celebración donde los panteones se visten de luces, incienso y papel picado. Las calaveritas de dulce y de chocolate son esperadas ansiosamente por niñas y niños.

Pero, recibir a nuestros muertos en un país extranjero, ¿es posible? Sí. La fe y la convicción nos hace pensar que mientras exista la posibilidad de montar un altar, cocinar los alimentos lo más mexicanos posible y conseguir las calaveritas de dulce, es haber logrado nuestro cometido: recibir a nuestros seres queridos, estemos donde estemos.

Llevar esta tradición, esta cultura al lugar donde residimos no representa un impedimento, sino todo lo contrario. Es venerar lo que somos, de donde venimos y qué llevamos con nosotros mismos.

El Día de los Muertos ha tenido una mayor aceptación y comprensión entre las niñas y los niños en Alemania a través de la película *Coco* de Disney. Cuando alguien les menciona las razones de esta celebración, suelen responder

Fotos: © zapateele Lenin Suriano Moreno

rápidamente: "¡Ahhh, claro, eso lo sabemos porque vimos Coco!". Que comprendan que no hay razón para sentir miedo es, sin duda, algo único, maravilloso y auténtico. Pues en México se nos enseña a convivir con la muerte. A jugar con ella, a llorar con ella.

En Alemania esto es muy diferente. La muerte es solemnidad, respeto y quietud. Hablar de ella no es común. ¿Celebrar con música, comida y velas en un panteón? Impensable. En ocasiones es demasiado fuerte de digerir.

Pero es exactamente aquí donde inicia la belleza de vivir entre dos culturas: una aprieta, la otra suaviza.

La belleza y valoración del Día de los Muertos radica en su simbología. La muerte es una fase natural del ciclo de la vida. Los muertos son y serán parte de la familia y, por lo tanto, se les considera a pesar de que físicamente ya no estén presentes.

El **Día de los Muertos** es una mezcla de celebraciones prehispánicas y católicas que se mimetizaron y dieron como resultado a ritos religiosos y festividades católicas, tales como Todos los Santos y Todas las Ánimas.

La parte medular de este día es el **altar** o **la ofrenda**, que se coloca ya sea en casa o en el panteón. En estas ofrendas no se reza, sólo sirven para dar la bienvenida a las almas.

Sobre el altar se colocan determinadas cosas con un significado especial: **copal** para limpiar el área de la ofrenda; un vaso con **agua** para saciar la sed de las almas que emprendieron su viaje; **comida** que les gustaba mientras vivían; **fotos** de aquellos familiares que se "adelantaron", y para que puedan llegar, se forma un camino de pétalos de flor de **cempásuchil** (*Studentenblumen*) para guiarles a su casa o familia.

También hay una tradición literaria muy especial: las famosas **calaveritas**. Aquí se utiliza todo el humor para componer poemas breves y divertidos, pero que pueden llegar a ser muy sarcásticos. Y así con nuestra calaverita concluímos nuestra portada. Esperamos que la hayan disfrutado.

Calaverita *Revista Contacto i*

De tanto querer lograr la perfección escrita,

la redacción se ha quedado dormida en la quinta.

Mientras que las columnas se llenan de tinta,

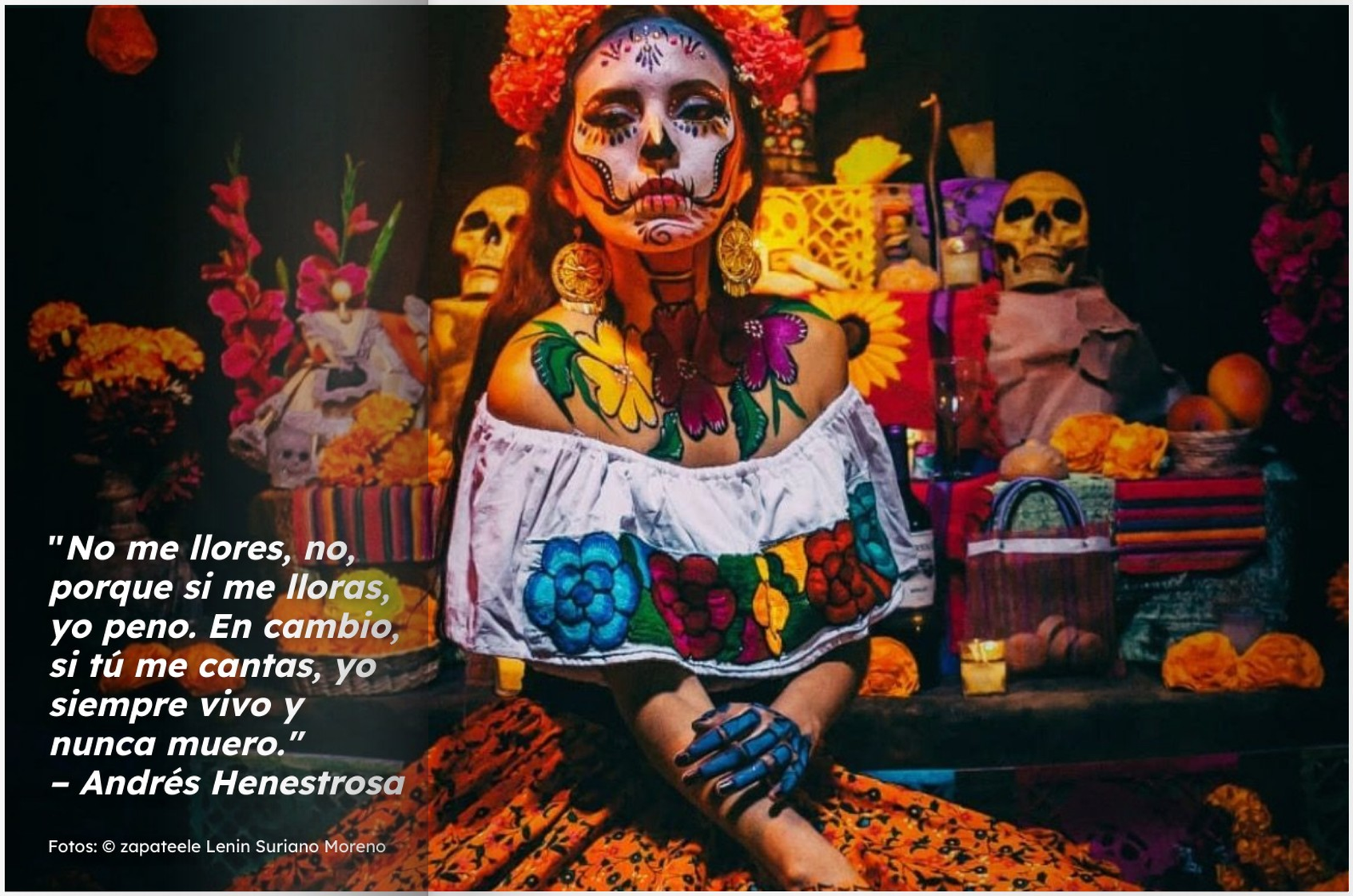
la directora de esta revista se va de pinta.

Y por no hacer *briefing* ni planeación,

esta edición apareció en el panteón.

Si usted ve un error,

¡dígale al editor que ya ponga más atención!



"No me llores, no, porque si me lloras, yo peno. En cambio, si tú me cantas, yo siempre vivo y nunca muero."
– Andrés Henestrosa

Fotos: © zapateele Lenin Suriano Moreno

"¡Mira que nadie sale vivo de esta vida!"
– Dicho popular

"El que por su gusto muere, hasta la muerte le sabe".
– Frase popular

Foto: © Hans Jürgen Kröger

"La Catrina al muerto se va a llevar... ¡pero en la fiesta se va a quedar!"

Fotos: © zapateele Lenin Suriano Moreno

Foto: Revista Contacto i

Aperitivo

Un tequila: Que esto y que l'otro ¡salud!

Entrada

¿Cómo, cuándo y por qué surgió "La Bere y su *mexikanisches Essen* y el libro? La Bere surgió de forma espontánea porque todos mis amigos me decían vamos con "La Bere" y el libro también surgió de esta manera, sencilla y carismática. La editorial aplaudió mucho que mi libro fuera muy original. La mezcla de ingredientes y la propuesta les impactó también.

Plato fuerte

¿Qué es lo mejor que le ha pasado a "La Bere" en el negocio? Lo más bonito han sido los agradecimientos y la felicidad y las sonrisas de los demás cuando hacen un platillo mexicano con mis recetas. Estoy muy agradecida por todo el apoyo que he recibido.

¿Fuente de inspiración? Me inspira comer, las risas, mi familia y seguir creciendo.

Si pudieras ser un alimento, ¿cuál escogerías?
Ser un mole pipián, verde, bien sabroso.

¿Qué adjetivo describe mejor tu libro? Original.
Mi libro es especial por su originalidad.

Postre

Lección más importante: Ser humilde.

¿Qué estás aprendiendo en este momento?
A tomar todas las oportunidades que se me presentan.

Querida Bere, muchas gracias por haber aceptado esta entrevista, te deseamos mucho éxito con tu libro de comida auténtica mexicana en Alemania.

Si quieres ver la entrevista completa en línea, visítanos en Instagram:
@revista_contacto_i

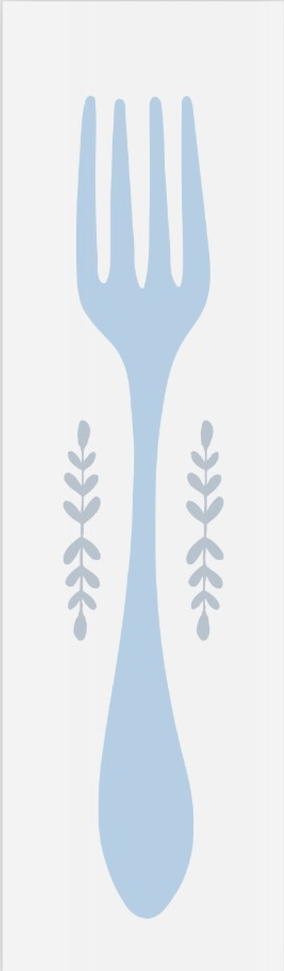


Foto: Revista Contacto i

¡Viva la vida!

Frida Kahlo: Vida y obra. Museo Drents, Países Bajos.

Después de posponer la exhibición un año por motivos de la pandemia, por fin es posible visitarla.

Por primera vez se presentarán objetos personales y obras de la icónica e influyente **Frida Kahlo**. Esta exhibición es llevada a cabo con la cooperación de los museos Dolores Olmedo y el Museo Casa Azul en Coyoacán.

Y no sólo eso, hay obras que se podrán ver gracias a los préstamos de otras colecciones personales para poder mostrar una exhibición completa.

Máxima, la reina consorte de Países Bajos inauguró personalmente la exhibición con un atuendo inspirador y lleno de color y folcklor mexicano.

"Pies para qué los quiero si tengo alas para volar".
– Frida Kahlo

Foto: Revista Contacto i

"Pinto autorretratos porque estoy mucho tiempo sola. Me pinto a mí misma porque soy a quien mejor conozco"..

– Frida Kahlo

Fotos: drentsmuseum.nl

La vida y obra de Frida Kahlo como fuente de inspiración.

Las obras de Frida inspiran, llegan al alma y continuan causando ruido en áreas tales como el feminismo, género, política, la vida con dificultades físicas e identidad.

Áreas o temas que ocupan a las artistas modernas y a los artistas modernos: arte, moda y música. Quienes se han visto influenciados por las obras de Frida Kahlo están Marina Abramoviç (Serbia), Shirin Neshat (Irán), Tony Gum (Sudáfrica), Bumi Thomas (Gran Bretaña/Nigeria) und Yasumasa Morimura (Japón), entre otras y otros.

¿Pero y dónde se puede ver la exhibición? ¿Cuánto tiempo durará? ¿Hay que reservar?

En el **Museo Drents** en **Assen**, Países Bajos, que estará desde el **8 de octubre de 2021** hasta el **27 de marzo de 2022**. Y sí: es preciso reservar con semanas de anticipación.

El sazón de...

Vicky Jiménez

Pan de Muerto

El término se utiliza para englobar distintos surtidos de panes que se utilizan en diversas regiones de México para celebrar el Día de Muertos.

Existen variedades entre algunos ingredientes extras que se usan en algunas regiones: cubiertos de azúcar, de ceniza de totomoxtle, ajonjolí, rellenos de calabaza en dulce o con crema batida, crema de avellanas o sin relleno.

También entre las formas que se les da a los panes existen desde redondos hasta con formas humanas o amorfos.

Tradicionalmente el pan de muerto se utiliza para poner una ofrenda a los difuntos.

¿Cómo se prepara el pan de muerto?

Ingredientes:

- 500 gr de harina
- 3/4 cucharadita de sal
- 160 gr de azúcar
- 15 gr de levadura seca
- 2 piezas de huevo
- 125 ml de leche tibia
- 150 gr de mantequilla
- Ralladura de 2 naranjas
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 3 cucharadas de agua de azahar
- Mantequilla para barnizar
- Azúcar
- Harina
- 200 gr de calabaza en dulce (opcional)

Foto: Vicky Jiménez

Procedimiento:

1. En un recipiente se pone la leche tibia, 100 gr de harina, una cucharada de azúcar, la levadura en polvo y se deja reposar aproximadamente de 5 a 10 minutos.

2. En una superficie plana se ponen los 400 gr restantes de harina formando un volcán y en medio se van incorporando los demás ingredientes: la sal, el resto de azúcar, los 2 huevos a temperatura ambiente, la mantequilla derretida, la esencia de vainilla y el agua de azahar. Se mezcla poco a poco por aproximadamente 10 minutos o hasta que ya se vean incorporados todos los ingredientes.

3. Se le agrega la mezcla de la levadura, azúcar, leche y harina y se continúa batiendo por aproximadamente 30-35 minutos más, durante los cuales se va doblando la masa y se le dan unos golpes para que el resultado final sea un pan esponjoso. Finalmente se agrega la ralladura de naranja y se amasa. Se deja reposar.

4. Pasado el tiempo, se estira la masa y se verifica que se haya formado una especie de ventana y que la masa no se rompa al hacer esta prueba. Se coloca en un recipiente previamente engrasado, se tapa con plástico o con una tela húmeda y se deja reposar de 2 a 3 horas, dependiendo de la temperatura de la habitación en donde se prepare el pan. En lugares fríos se puede poner cerca de la calefacción siempre que no rebase la temperatura de 40 grados centígrados porque puede dañar la levadura.

5. Después de este tiempo, se saca la masa y se porciona según el tamaño de pan que se requiera. Se reservan aproximadamente 150 gr.

Se procede a bolear la masa restante, formando unas bolitas de masa, y se colocan en una charola previamente engrasada, en la cual sedejan reposar por al menos 30 minutos. En caso de hacerlos rellenos, a la bolita de masa se le hace un pequeño hueco por el medio y se agrega 1 o 2 cucharadas de la calabaza en dulce, tratando que no tengan mucho líquido, y se cierra la bolita cuidadosamente, colocándola en la charola engrasada y dejándola reposar.

6. Con la masa restante, se amasa y se forman pequeños huesitos y unas bolitas para los panes, 2 huesitos para cada uno y una bolita.
Se coloca agua con una brocha para pegar los huesitos al pan y el pan se barniza con mantequilla. Se mete al horno por 180 grados centígrados de 15 a 20 minutos, dependiendo de la potencia del horno. Se saca y se vuelve a barnizar con mantequilla y se agrega el azúcar.

7. Se deja enfriar y se disfruta.

Soriano Merlin, D. A. *Recetario familiar de cocina prehispánica y tradicional.* México, 2000.

Soy **Vicky Jiménez**, originaria de la Ciudad de México, amante de la cocina mexicana y los medios digitales.
Me gusta honrrar y difundir nuestras hermosas tradiciones, enseñar el amor por ella y ligarlo a mis bellos recuerdos de infancia al lado de mi abuelita y mi madre.
La cocina mexicana es para mí un aliento de vida, el recuerdo del amor infinito y la unión familiar.

@quelitehamburg.

Foto: Tanzgruppe Tiahui México

Celebrar el Día de los Muertos con el grupo folklórico Tiahui

Por Orly Grajeda

Después de dos años de ensayos, desmañanadas domingueras, la pandemia, ensayos por videoconferencia, reuniones para hacer los vestuarios, cambios y reacomodadas, elegimos las festividades del Día de Muertos para presentar nuestro grupo: Tanzgruppe Tiahui México.

Todas somos mexicanas y vivimos en Bremen, Alemania. Tenemos y ejercemos profesiones diferentes; algunas llegamos a esta tierra por trabajo, otras por amor y algunas estaban de paso, pero se quedaron a vivir aquí. Y a todas se nos mueven los pies con escuchar el *Son de la negra, El Querreque* o una polka norteña.

Un día leí que alguien convocaba a ensayar danzas regionales de México en el grupo de Mexicanos en Bremen (de Facebook), que quien tuviera falda y zapatos, que se presentara en la Casa Cultural para ensayar. Obvio, acudía al llamado.

Ahí nos conocimos: Itzel, Claudia, Rosalba, Kathia y otras chicas más, como Lola, quien era la coreógrafa. Algunas llevamos a nuestras hijas e hijos para ver si se integraban a la bailada.

En México solemos aprender a bailar estas danzas ya sea en la escuela o en la familia. No hay persona que en su infancia haya bailado -al menos una vez en la vida- un son jalisciense o un huapango, una danza del venado o de los viejitos, incluso participado en la Guelaguetza o con los Parachicos.

Aunque ninguna es bailarina profesional, varias de nosotras conocemos algunos pasos básicos, otras sí tenían trayectoria y a las que de plano no sabían nada, se les ayudó y guió con paciencia para que "agarraran el paso".

Las coreografías que de momento tenemos son "El águila blanca" (azteca), "El venado" (concheros), "Los parachicos" (chiapaneca) y "La llorona". Aún tenemos otras coreografías en mente, pero decidimos bailar éstas porque nos agrada más la idea de mostrar la variedad de danzas que hay en nuestro territorio mexicano, ya que los sones de Jalisco y de Veracruz son los más frecuentes de ver en representaciones a nivel internacional.

Es hermoso ver las ondas que se producen con el faldeo y la vivacidad de los colores de los trajes de cada región, así que nos gustaría ser como un abanico que integra en su tela muchos colores, historias, ritmos y movimientos.

Nuestro nombre se compone por una palabra en alemán, una en náhuatl y otra en español. ¿Por qué? Porque en cierta forma nos representan: tenemos un pie en México y uno en Alemania. Y si bien pudimos elegir una palabra en otra lengua como el otomí o maya, el náhuatl se nos hizo más fácil de adoptar, sobre todo porque encontramos que "Tiahui" es una expresión para decir "¡adelante!", lo cual nos anima para que este gusto por la danza siga transformándose y llegue a más rinconcitos en este lado del mundo en el que vivimos.

Así que la traducción de nuestro nombre sería "Grupo de danza ¡adelante! México".

Foto:Ballet folklórico Tiahui

Nuestro nombre se compone por una palabra en alemán, una en náhuatl y otra en español. ¿Por qué? Porque en cierta forma nos representan: tenemos un pie en México y uno en Alemania.

Y es así como el pasado 6 de noviembre convocamos a amistades y conocidos para compartir en una fiesta nuestro "bautizo" y, al mismo tiempo, recordar a nuestros familiares, cuyas almas regresan a nuestro llamado siempre en noviembre.

Todos llevamos algún platillo para compartir: tamales, arroz rojo, nopalitos, frijoles refritos, tacos dorados, papas con chorizo, ¡pan de muerto! (que acá es un lujo poder conseguirlo o hacerlo), tinga, tostadas. Ay no, de verdad que todos los presentes nos sentimos en casa.

Foto: Ballet folklórico Tiahui

Los chiquilines y adolescentes también se divirtieron y convivieron en un ambiente que pocas veces suelen tener y que en México sería cosa de todos los fines de semana. Incluso hablar en español en estas ocasiones les ayuda a no perder la práctica y no olvidar las raíces de sus madres o padres.

Este evento nos dejó un buen sabor de boca no sólo por la comida, sino también por la experiencia de poder mostrar nuestro arte y reunir a la comunidad mexicana (junto con sus parejas o amistades), por lo cual deseamos que en lo próspero podamos repetir este sentimiento de hermandad y sana convivencia en eventos futuros, salir de la rutina y rememorar que las tradiciones unen personas y naciones.

Instagram: tanzgruppe_tiahui_mexico

Tumbas por aquí, tumbas por allá.

Por Orly G. Grajeda

En el barrio donde viví por 33 años, allá en el norte de la ciudad de México y que es reconocido ahora como Antiguo Pueblo de Santiago Atzacoalco, sobrevive precariamente una iglesia colonial, compuesta por dos templos: uno dedicado al Señor de la Cañita y otro a Santiago Apóstol, que datan de finales del siglo XVI. Como muchas de esas antiguas iglesias o parroquias, tiene el cementerio al lado. Ahí está sepultado Gregorio, mi abuelo materno, y algunos de sus hermanos y hermanas.

Mi abuela materna está sepultada en Cuautepec, que queda a las faldas del cerro del Chiquihuite, también al norte de la capital. No sé por qué mi abuelo la mandó para allá. Nos quedaba mega lejos cuando íbamos a limpiar su tumba; era una excursión, pero me ilusionaba ir a ayudar ahí donde reposan los restos de ella y una de sus hijas, mi tía Rebe. Siempre íbamos al Mercado de Jamaica a comprar "pata de león", "nube", rosas y claveles. Las cempasúchil eran sólo para la ofrenda de octubre-noviembre.

Sí, desde niños mis hermanos y yo estábamos acostumbrados a visitar y limpiar los sepulcros de nuestros familiares. A veces chillábamos cuando nos enfermábamos y no podíamos ir.

Siempre me gusta admirar (hasta la fecha) cómo son las criptas o las lápidas. Una vez me subí a unas que tenían pequeñas escaleras, que daban a un pequeño altar. En mi mente infantil eran unas escaleras en las que podía jugar, pero obvio que me llamaron la atención para respetar y no pisar aquellas "camas". Luego me fui por ahí a caminar entre los pasillos, no muy lejos de mi familia; iba y regresaba, iba y regresaba para no perderme o para que no me fueran a robar. Recuerdo cómo las cochinillas salían despavoridas cuando después de quitar las matas y hierbas secas, le echaban agua a la tumba para lavar el azulejo y el libro de piedra en el que estaban los nombres -con letras de oro- de mi abue y mi tía, sus fechas de nacimiento y fallecimiento. Y ni se diga de las arañas, que había que tener cuidado porque si eran las "violinistas", ésas eran las venenosas.

Foto: Sergio Fabila

A veces encontraba tumbas recién cavadas, para los futuros difuntos. Y en algún rincón del cementerio se amontonaban hierbas resecas, baúles oxidados, basura y demás cosas inservibles, lo cual le daba un olor característico a ese terreno.

Nunca fuimos en Día de los Muertos porque a mi mamá y tías no les gustaban las aglomeraciones, e ir con chiquillos latosos e inquietos (lo normal) las estresaba, además de que algunos vendedores de flores abusaban y subían los precios de las flores. Así que mejor íbamos cuando eran sus fechas de cumpleaños, unos días antes del Día de las Madres, en diciembre o cuando se les antojara.

A la tumba de mi abuelo nunca fuimos. Sólo una vez la encontré porque fui a hacer un reportaje sobre el Día de Muertos en mi colonia para una clase en la universidad. Se veía abandonada, con la cerca y la cruz oxidadas, mientras otros sepulcros eran cuidados, recién teñidos con pintura de aceite o con nuevo letrero porque las letras ya se habían desgastado.

Es tan pequeño el panteón de mi barrio, que yo no sé cómo le hacen para seguir sepultando ahí a sus difuntos.

La algarabía y preparativos que se hacían semanas antes de la fecha para dar la bienvenida a nuestros difuntos, nunca se me va a olvidar. Los olores a copal y velas, las montañitas de cempasúchil, los dulces, las calabazas, los coloridos y hermosos papeles picados sobresalían entre los agringados disfraces del Halloween. Y no podían faltar los puestos de comida, de taquitos de guisado, peces y mojarras fritos, cocteles de frutas, elotes con mayonesa y queso -con o sin chile piquín, del que pica o no pica-.

"La algarabía y preparativos que se hacían semanas antes de la fecha para dar la bienvenida a nuestros difuntos, nunca se me va a olvidar".

Fotos: justhavealookj

Fotos: Orly G. Grajeda

Y qué diferentes son los cementerios y la celebración de Todos los Santos en tierra alemana. Tan ordenados. Tan silencioso. Sin color. O al menos eso he visto en aquellos donde están sepultados los familiares de mi marido, en el norte de Alemania. Desconozco si en Berlín o Frankfurt haya panteones con las tumbas "desordenadas" como en México.

Lo que me ha llamado la atención es que siempre hay un área donde están sepultados aquellos soldados de la Primera y Segunda Guerras Mundiales. Algunas lápidas tienen nombres, otras "Ein unbekannter Soldat", es decir, "soldado desconocido" porque nunca encontraron papeles que lo identificaran. Cuántas familias se quedaron esperándolos y nunca supieron lo que les pasó, pero están ahí.

Y aquí las tumbas alemanas no son tan detalladas. Algunas suelen tener la foto de la persona fallecida. En otras la lápida es enorme y con letras doradas. Las demás son sencillas: una piedra con los nombres y fechas demarcan donde está el familiar. En algunos casos, "el musgo del olvido" invade el letrero y me hace pensar si sus parientes olvidaron a este difunto o quizás hayan fallecido. O se habrán mudado.

Ya le dije a mi familia que cuando me muera, me cremen y una mitad la siembren en un cerezo aquí en Alemania y la otra mitad en una jacaranda en México. Si mi hija se quiere hacer cargo de cuidarlos, qué bien, pero si por alguna razón ella migra o deja de vivir donde nació o vivimos y no puede "cuidarme", ya lo hará la naturaleza. Porque eso de pagar para tener un lugar de "descanso eterno" o tener que contratar el pedazo de tierra por unas décadas para que el cadáver "descanse en paz" y luego lo saquen, pues no. Mejor así a lo "quevequiano", donde polvo seré, "mas polvo enamorado".

ORLY G. GRAJEDA

Mexicana de raíces veracruzanas (hasta donde sé), nacida en el entonces Distrito Federal, orgullosa de sus raíces sin caer en el extremismo.

Entre mis metas están compartir información y vivencias, así como romper mitos y estereotipos sobre las festividades y expresiones culturales de México.

Así es mi Día de los Muertos

Por Nallely Santoyo

"Qué maravilla poder ser parte de un día tan especial y único, como lo es el Día de los Muertos". – Nallely Santoyo

Fotos: Nallely Santoyo
Pixabay
Revista Contacto i

El **Día de Muertos** es una tradición mexicana celebrada el día 1 y 2 de noviembre.

El primer día se le celebra a Todos los Santos y el segundo día a los Fieles Difuntos, se reza y en algunas zonas del país se pasa la noche en los panteones.

Al terminar la celebración, se degustan todos los platillos y bebidas de la ofrenda.

En algunas visiones indígenas del país implica el retorno transitorio de las ánimas de los difuntos, quienes regresan a casa, al mundo de los vivos para convivir con la familia.

Los mexicanos tenemos una manera especial de expresar nuestro sentir mediante pequeñas rimas llamadas "calaveritas", donde usamos el tono "burlón", pero con picardía, para hablar de las personas y de su muerte.

En los hogares mexicanos se acostumbra colocar ofrendas de una manera muy peculiar usando una serie de elementos como veladoras, éstas con la intención de darles luz a nuestros seres queridos ya fallecidos.

Es de suma importancia también poner una fotografía de ellos porque se cree que es una forma de hacerlos pasar del mundo de los muertos al mundo de los vivos.

No hay que olvidar el papel picado con colores vivos, agua y comida.

También es importante, único y especial de este día la flor de cempasúchil, pues se dice que sus pétalos de color naranja y amarillo marcan la senda que deben de recorrer los muertos durante la visita que hacen estos días, porque se supone que guarda el calor del sol y su aroma los llama.

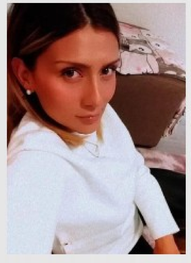
¡Hasta la próxima!

NALLELY SANTOYO

Soy pedagoga, amante de la educación, normas y del buen vivir.

También soy soñadora, alegre y solidaria.

Actualmente trabajo en un proyecto de vida: fundar mi propia escuela.



La libertad es una librería.

Por Andrew Ávila

Noviembre, que llega desde septiembre anunciándose en las panaderías con el simbólico y delicioso pan de muerto, con papeles picados, veladoras, pasando por octubre cada día más cerca del par de fechas señaladas con folklore, historia y sentimiento conocida como el Día de Muertos o el Día de Todos los Santos, entre colores de flores de cempasúchil, retratos, tequila o la bebida que el difunto más disfrutaba, como la comida.

Todo esto en una ofrenda para recordar a quienes ya no están con nosotros y no son olvidados, siguen o pueden estar presentes una vez cada año. Que, como se dice: incluso muerto, el mexicano regresa por su rica comida. En estas ofrendas no quedan atrás las palabras, ni el humor mexicano, de burlarnos con singular elegancia de lo que a todos nos tocará vivir, calaveritas literarias que son poemas breves y humorísticos que plantean situaciones imaginarias y el encuentro de un personaje con la muerte.

Este género popular se utiliza el humor y el amor en sus versos. Asimismo, las calaveritas suelen satirizar a personajes célebres o políticos, expresa críticas a favor o en contra de ellos por medio de la burla o la ironía. Fueron utilizadas en la época virreinal por algunos escritores con el propósito de burlarse de los largos epitafios de los nobles, por lo que se creaban versiones propias, como una critica social o burla a algún gobernante.

Como es normal, fueron reprimidos desde sus inicios, pero gracias al grabador José Guadalupe Posadas, esto dio un giro con la ilustración de "La Calavera Garbancera", después conocida como "La catrina" por parte del pintor Diego Rivera.

Foto: Gabriela Copca

Calavera literaria a la catrina – Popular.

Con simpatía femenina
horrorizó a los pelmazos
la calavera Catrina
con sus huesudos abrazos.

Pidió que no se asustaran,
no venía a agarrar parejo,
pero que no se ocultaran
o les quitaría el pellejo.

Hasta cupido quería
tocar su suave osamenta,
por eso a gritos pedía
una carreta más lenta.

Mientras pasa va dejando
de cempaxúchitl fragancia,
la muerte va perfumando
los lugares de su estancia.

Ya no es joven ni madura,
es blanquecina y obscura.
Hasta al ser con más bravura
le hace desear sepultura.

La esquelética divina
siempre andará entre parientes.
Sólo la bella Catrina
nos hace pelar los dientes.

El 11 de noviembre se celebra el Día de Librerías. Joan Margarit dice que la libertad es una librería, la cual también se encuentra en las canciones prohibidas, que sentirse libre es una forma de amor. José Luis Borges menciona que él concebía el paraíso como una biblioteca.

Una librería puede ser la guía a algunas dudas, entrar a un laberinto y no sólo aprender a salir de él, sino saber en qué parte es en la que te encuentras, es saberse dejar encontrar por lo que no estabas buscando; también es un bálsamo para la escases de palabras.

Cerca de cumplir dos años la pandemia de Covid-19, recuerdo que el primer lugar al que quería volver pasado el confinamiento y que más echaba de menos era una librería. Conviviendo con la costumbre siempre que se puede cruzar una en el camino, con tan solo el hecho de querer entrar por curiosidad, buscando algo en específico o por encargo, es inevitable sentir esa duda con lo que puedes encontrar o hasta llegar a conocer.

En la ciudad de Pachuca, Hidalgo, justo en la zona centro, hay una librería con peculiaridad: a simple vista y con una entrada modesta a la vista, oculta un interior muy grande. Ahí suelen hacer eventos con precios accesible para los clientes, ya sea con ofertas o con creatividad para el *cubicaje* dentro de una caja de cartón, todo lo que quepa por cierta cantidad.

Esta librería sabe que a un libro no le importa los años que tenga de publicado, sólo que esté en un buen estado para el lector, sabe que la vida de un libro se recobra por quien lo toma y emprende una nueva lectura, vuelve a ser joven y parte de una vida nueva. Para tardar más con su presentación de tan peculiar librería, pongamos que hablo de "Librero en andanzas".

Foto librería: Gabriela Copca

Antes del confinamiento, fue el último sitio al que pude asistir con mucha libertad, adquiriendo gustoso de la vida: *Doce cuentos peregrinos* de Gabriel García Márquez, *Matar a un ruiseñor* de Harper Lee y una *Antología poética* de César Vallejo.

Con singular voz, la persona encargada, conocida como Doña Vicky, me decía: "Aquí le guardé sus libros, joven. Que esté muy bien y cuídese de estos que vienen".

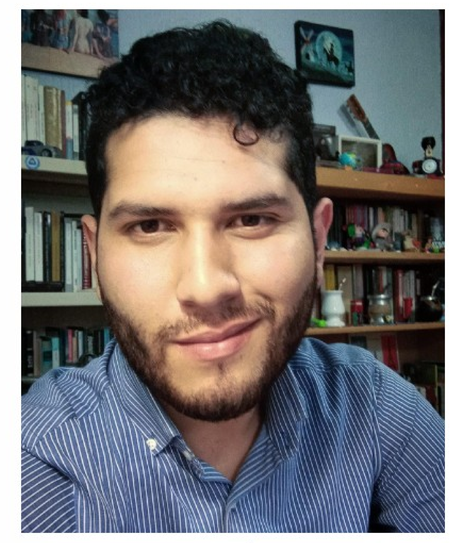
Pasadas las restricciones sanitarias, al primer lugar al que asistí fue “Andanzas”, con el gusto de volver a Doña Vicky, de quien sin saber nada de ella por varios meses, la alegría que me daba verla se combinaba con la seguridad con la que me sentía por estar rodeado de libros.

Y se hacía presente una vez más ese sentimiento de libertad dentro de la librería, llevándome a buscar *Ensayo sobre la ceguera* de José Saramago y a descubrir *El escritor* de Azorín, ambos libros adecuados para el momento con el cual convergió la estabilidad emocional.

Cada librería tiene su historia propia por quienes se animan a entrar no sólo por libros que la conforman, sino también por quienes la conforman y quien eres al entrar. Las librerías están para la democracia del lector.

"Déjate ver por el libro que lees". – Benjamín Prado.

Foto Catrina: José Guadalupe Posada



ANDREW ÁVILA | Página 32

¿Qué hacer?

Viaje de conocimiento para niñas y niños

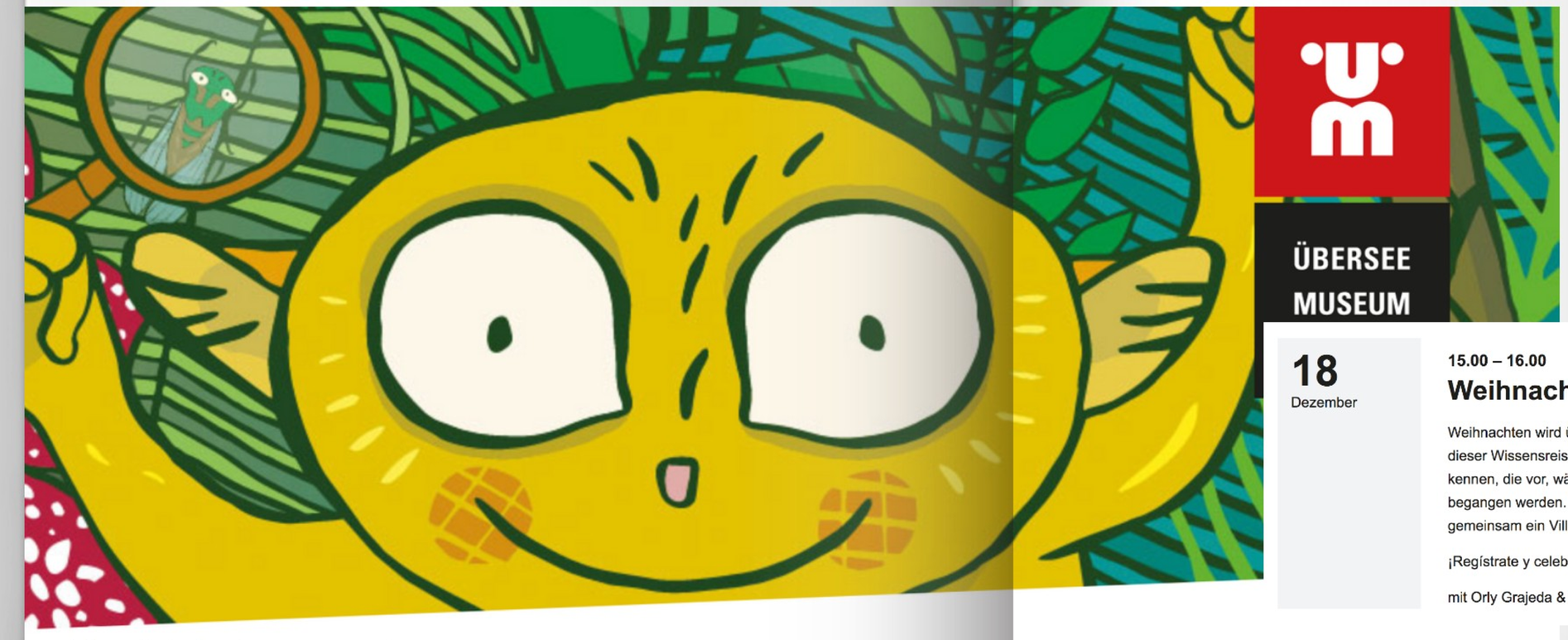


Foto: Screenshot Überseemuseum

Wissensreise für Kinder

Einmal im Monat greifen Expert*innen im Übersee-Museum spannende Themen zu den Ausstellungen des Übersee-Museums in einem kindgerechten Vortrag auf.

ÜBERSEE MUSEUM

Cada mes expertas y expertos en diferentes áreas imparten seminarios para niñas y niños en el **Überseemuseum** de Bremen.

En el mes de diciembre habrá uno muy especial.

¡Checa la información y acompáñanos en este viaje donde el invitado especial eres tú!

18
Dezember

15.00 – 16.00

Weihnachten in Spanien und Mexiko

Weihnachten wird überall auf der Welt ganz unterschiedlich gefeiert. In dieser Wissensreise lernen Kinder ab 6 Jahren die verschiedene Rituale kennen, die vor, während und nach Weihnachten in Spanien und Mexiko begangen werden. Wenn es die Zeit erlaubt, singen wir vielleicht gemeinsam ein Villancico!

¡Regístrate y celebra con nosotras ya! (Melde dich an und feiere mit uns!)

mit Orly Grajeda & Wendy Santoyo

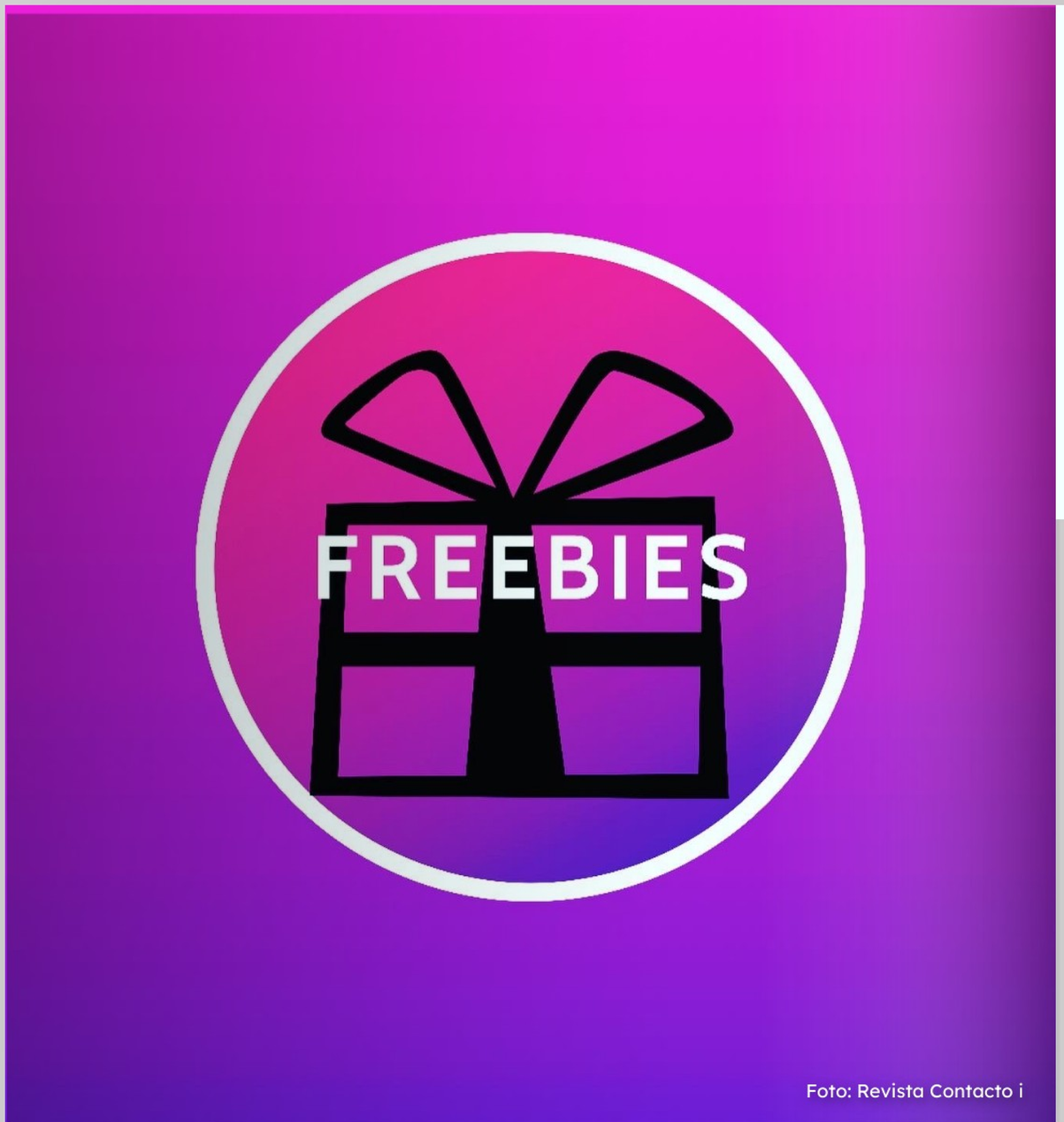


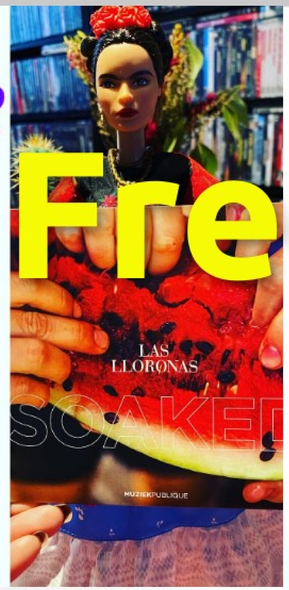
Foto: Revista Contacto i

Contacto i
Revista digital en español

¿CÓMO PARTICIPAR?

- **REGÁLANOS UN "ME GUSTA" EN NUESTRAS REDES SOCIALES.**
- **RESPONDE LA PREGUNTA: ¿POR QUÉ LLORA LA LLORONA?**

Foto: Revista Contacto i



Freebies

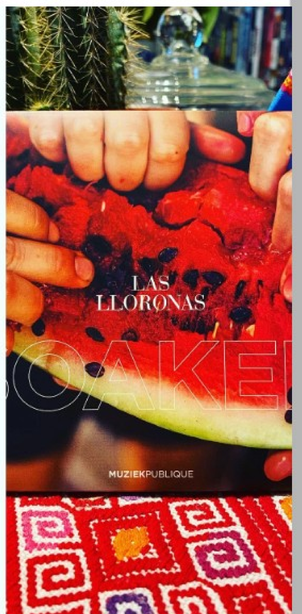
Solo para ti

Fotos: Revista Contacto i

Contacto i
Revista digital en español

- **ETIQUÉTANOS Y ¡LISTO!**
- **LA PRIMERA PERSONA QUE CUMPLA CON LOS PUNTOS ANTERIORES SE GANA EL CD.**
- **¡APÚRATE, SOLO HAY UNO!**

Foto: Revista Contacto i



Trueque digital

Trueca: Intercambia lo que ya no quieras y adquiere lo que necesitas.

Foto: Pixabay

¡ASÍ FUNCIONA!

1. Selecciona tus prendas y/o accesorios que ya no usas y desees trocar.

2. Haz fotos de calidad y envíalas a la redacción.

3. La redacción publicará en cada número tus fotos y con mucha suerte...

4. ...alguien verá tu ofrecimiento y se pondrá en cont@cto con nosotros. Una vez hecho esto, te haremos llegar un email para que continúes de manera personal el trueque.

Icons de: © Freepik y Flaticon

Contacto i

Revista digital en español

Revista *Contacto i* se publica en Bremen, Alemania. | *Onlinemagazine* Contacto i *erscheint in Bremen, Deutschland.*

Revista digital gratuita. | *Kostenloses Online-Magazin.*

Teléfono: +49 159 0649 8569

eMail: hola@revistacontactoi.com

Sitio WEB:
www.revistacontactoi.com
https://linktr.ee/Revista_Contacto_i

Redacción | *Redaktion*

Dirección proyecto, layout, redacción y responsable de la edición:
Wendy S. Rodríguez

Corrección de estilo y Columna:
Orly García Grajeda.

Lengua y literatura:
Andrew Ávila.

Opinión:
Nallely Santoyo.

El sazón de...
Vicky Jiménez.

Autoras de esta edición:
Berenice Granada
Vicky Jiménez

Número 7 | Día de publicación:
20 de noviembre de 2021.

Contacto i

Revista digital en español

8

Febrero 2021

Emprendimientos

Sí funcionan, ¡y muy bien!

Ropa, accesorios, pastelitos y más.
¡Conoce estos maravillosos *start ups*!