

# CELEBRANDO EL 1 DE NOVIEMBRE

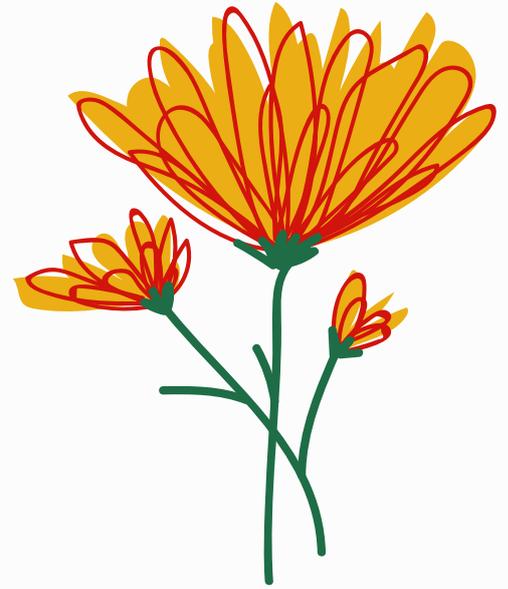
## Día de Todos los Santos

En Guatemala, se conoce como el día de los muertos

Es la fecha especial para recordar a los seres queridos que ya partieron al Más Allá. Las familias acuden a los cementerios para adornar con flores y guirnaldas de papel de china o plástico las tumbas de sus difuntos.

Dentro de la tradición oral de Sacatepéquez, se solía contar que “las almas malignas que habitaban el cementerio, solían atormentar a las almas en pena, y a los pobladores, razón por la cual los guías espirituales hacían rezos para ahuyentar a los malos espíritus” y los barriletes se convirtieron en un medio de comunicación de los vivos con sus muertos. \*

\* <http://mcd.gob.gt>



**EN TODO EL  
PAÍS EXISTEN  
DISTINTAS  
MANERAS DE  
CELEBRAR  
ESTA  
IMPORTANTE  
FECHA**



*En el municipio de Todos Santos Cuchumatán, Huehuetenango, se realiza la ritual Carrera de Ánimas con caballos, donde los jinetes se preparan desde días anteriores con ceremonias para limpiar el cuerpo y el espíritu*

En San José, Petén, se realiza una procesión de tres calaveras humanas que se guardan en la iglesia de la localidad. Según la tradición éstas pertenecieron a tres sacerdotes Maya Itzá



*En Quetzaltenango se realizan luminarias donde los pobladores cosechan ayotes y chilacayotes para elaborar los tradicionales dulces en almíbar o caramelizados; luego colocan una veladora adentro del ayote, para llevarlos al cementerio y colocarlas sobre las tumbas*

La más vistosa y conocida son los barriletes, y aunque en todo el país existe esta tradición, son los municipios de Santiago y Sumpango, en el departamento de Sacatepéquez, donde esta actividad tiene mayor realce con sus barriletes gigantes

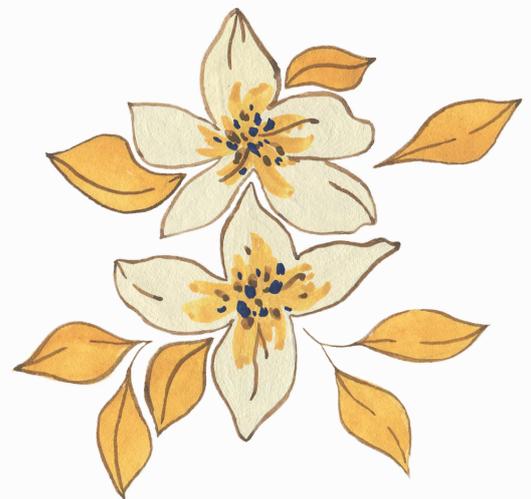


*La comida también es parte importante en esta celebración; el fiambre (con sus variaciones, blanco y rojo, que se logra agregando remolacha), es uno de los platillos más emblemáticos de la gastronomía de Guatemala*



*Se tiene registro de este colorido plato desde el siglo XVII, particularmente en los núcleos urbanos. El fiambre se elabora a base de verduras curtidas y embutidos. Si bien, gran parte del concepto y elementos del fiambre son españoles, incluyendo la palabra, en Guatemala la forma de preparar este característico platillo es una expresión propia, como mucho de nuestra cocina, es mestiza, cíclica y ritual, formando parte de nuestra historia*

Y ¡no podemos olvidar los dulces!  
Los garbanzos, jocotes o ayote en miel, no pueden faltar, así como las deliciosas conservas de coco



...aunque en los últimos años se ha venido popularizando el pay de ayote, con antecedente en el pumpkin pie de Norte América

