

# Del Recetario

## Naranja del Mictlán

Ariel Mauricio Reyes Zepeda<sup>1</sup>

---

1 Estudiante de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México.

[areyesz323@alumno.uaemex.mx](mailto:areyesz323@alumno.uaemex.mx)

Esta receta toma como principal inspiración el inframundo de los mexicas, cultura prehispánica de habla náhuatl que fundó su capital México-Tenochtitlán, y que fue mejor conocido como el *Mictlán*. En la tradición mexicana, este lugar era el destino de la mayoría de las personas tras la muerte natural. Según las fuentes recopiladas del siglo XVI, particularmente en el “Códice Florentino” de Bernardino de Sahagún, el alma debía atravesar nueve niveles antes de alcanzar el descanso final, enfrentando pruebas simbólicas relacionadas con el viento, la oscuridad y la transformación. Este viaje representaba no sólo la muerte, sino también la transición y la continuidad del ciclo vital.

El mezcal, particularmente el espadín, tiene antecedentes prehispánicos en la fermentación del agave, aunque el proceso de destilación se consolidó tras la llegada de técnicas filipinas y árabes durante la época de la Colonia. Investigaciones históricas señalan que el mezcal comenzó a producirse de manera más sistemática entre los siglos XVI y XVII incorporándose a rituales, celebraciones y dinámicas económicas regionales. El agave, planta sagrada de Mesoamérica, estaba vinculado a deidades como *Mayahuel*, asociada con la fertilidad.

La relación simbólica entre naturaleza y muerte se observa en el uso ritual de flores y plantas aromáticas. El Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (INPI, 2022) explica que en las narraciones sobre el *Mictlán* el tránsito del alma implicaba desprendimiento y purificación, conceptos que hoy se reflejan en las ofrendas donde flores, alimentos y bebidas guían y honran a los difuntos. Las flores aromáticas y los frutos colocados en altares representan hospitalidad y continuidad entre el mundo terrenal y el espiritual.

En cuanto a los cítricos, aunque fueron introducidos en América tras el siglo XVI, se adaptaron rápidamente a la cultura mexicana y se integraron a la gastronomía local. La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA, 2016) documenta que actualmente México es uno de los principales productores de limón y naranja, productos utilizados en bebidas tradicionales y preparaciones culinarias. Con el tiempo, estos frutos se han ido incorporando a prácticas festivas y rituales, formando parte del mestizaje alimentario del país.

El *Mictlán* está profundamente ligado a la cultura del actual México, especialmente en las tradiciones contemporáneas del *Día de muertos*. La ofrenda, con flores de azahar o cempasúchil, cítricos y elementos aromáticos, conserva raíces prehispánicas mezcladas con influencias coloniales. La presencia de flores aromáticas como el azahar evoca pureza y transición espiritual, mientras que los cítricos traídos durante el periodo virreinal enriquecieron la gastronomía y bebidas tradicionales.

### **Naranja del Mictlán**

**Número de porciones:** 1

**Tiempo de preparación:** 10 minutos

#### **Ingredientes:**

1.5 gr. de flor de azahar seca  
250 ml. de mezcal espadín joven  
150 ml. de jugo de naranja agrio  
100 gr. de miel de azahar  
10 gr. de anís de estrella  
10 gr. de pimienta gorda  
60 ml. de jugo de limón eureka  
15 ml. de licor de maíz Nixtla

#### **Procedimiento:**

1. Realizar una infusión del mezcal con la flor de azahar durante una y media horas, después de este tiempo retirar la flor.
2. Juntar el jugo de naranja con la miel y calentar a fuego bajo durante 10 minutos, mientras agregar pimienta y anís estrella y revolver.
3. Dejar atemperar la preparación 30 minutos y colar el jarabe para reservar.
4. Agregar en una coctelera suficiente hielo y *shakear* (agitar).
5. Colar y servir en un vaso *old-fashioned* con hielo.
6. Decorar con garnitura de naranja y flor de azahar.

**Imagen 1. Bebida Naranja del Mictlán**

**Fuente:** Elaboración propia

**Fuentes consultadas:**

CONABIO (s. f.). *Agaves de México*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. <https://www.biodiversidad.gob.mx>

INPI (2022). *Mictlán: Un relato sobre la muerte*. Gobierno de México, Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas. <https://www.gob.mx/inpi/articulos/mictlan-un-relato-sobre-la-muerte-libro-electronico>

Sahagún, B. de. (1577/2012). *Historia general de las cosas de Nueva España (Códice Florentino)*. Edición digital disponible en Biblioteca Digital Mundial.

SAGARPA (2016). *Cítricos, limón, naranja y toronja mexicanos*. Planeación agrícola nacional, 2016-2030. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/257073/Potencial-C\\_tricos-parte\\_uno.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/257073/Potencial-C_tricos-parte_uno.pdf)