

¡A comer tamales!

La palabra tamal proviene del náhuatl *tamalli*, que significa envuelto. Este alimento era consumido por los pueblos originarios desde antes de la Conquista española.

La receta y manera de cocinar los tamales se ha modificado de forma paulatina, ya que responde a la sociedad y su evolución. Hoy es conocido el método de cocción al vapor, pero hay evidencia de que nuestros antepasados usaron el cocido al rescoldo, en el que se utiliza leña para asar o tatemar alimentos.

Asimismo, sus ingredientes, combinaciones y sabores son el resultado de años de adaptaciones a lo largo de la historia de México.

De acuerdo con la maestra Erika María Méndez Martínez, del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM, "el hecho de que las mujeres hayan experimentado con nuevos ingredientes trajo consigo tamales con mejor sabor y consistencia".

Actualmente hay tamales que, además del maíz, agregan ingredientes como la manteca de cerdo, carne de pollo, res o venado, camarón, calabaza y hasta pejelagarto.

Por las mañanas, tardes o noches, acompañado de un delicioso atole, es posible que seas un comedor frecuente de tamales. Pero, ¿qué tanto sabes de su historia?

Cultura y maíz

El maíz es originario de México y fue domesticado hace aproximadamente siete u ocho mil años por diversos grupos étnicos.

Este grano predomina en la dieta de los pobladores de Mesoamérica. Las cocinas mexicanas lo han aprovechado para aportar al mundo alimentos y bebidas como tortillas, pozole, tostadas, atole, pozol, tlacoyos, tlayudas, tesgüino o tescalate.

"El maíz es importante no sólo como alimento, sino también en la formación de las culturas. Incluso muchos pueblos en la actualidad se siguen llamando a sí mismos 'hijos del maíz'", comenta la antropóloga Méndez.

La tradición de consumir tamales durante los primeros días de febrero no sólo se relaciona con la fiesta católica de la Candelaria, sino también con otras tradiciones indígenas, como la bendición de las semillas, ritual que forma parte del ciclo agrícola.

Antes de la Colonia se preparaban tamales con sabores extravagantes, como larvas de mosca, gusanos blancos y perro.

Algunos pueblos que tienen un vínculo más estrecho con el maíz, como los totonacas de la huasteca poblana, elaboran tamales con "carne de maíz", un término que hace referencia a los animales que son alimentados exclusivamente con granos de maíz.

Los tamales son preparados de distintas maneras en el continente americano; por ejemplo, en Guatemala, El Salvador, Honduras y Nicaragua suelen prepararse con masa de maíz; sin embargo, en otros lugares como Colombia y Venezuela utilizan ingredientes como harina de arroz o yuca.

No sólo su modo de preparación y relleno es lo que le da un sabor tan especial al tamal, sino también la hoja con la que se envuelve. Entre las hojas que actualmente se utilizan se encuentran la de maíz y la de plátano.



DIRECCIÓN GENERAL DE DIVULGACIÓN DE LAS HUMANIDADES

Esríbenos a contactocienciaunam@dgdc.unam.mx
Busca más información en www.ciencia.unam.mx

Texto: Karla Castro; diseño: Beatriz Gutiérrez de Velasco; fotografías: Shutterstock.com

