

# Sabores y colores del tamal

El 2 de febrero los mexicanos celebramos la tradición de comer tamales. ¿De mole? ¿De guisado en salsa verde? ¿Cuál es tu favorito?

Los tamales son un platillo extendido por todo México. Cada estado les da su toque propio, según los ingredientes y costumbres de cada región. Existen más de 500 recetas. Algunas son representativas de la identidad de un lugar:

Los tamales que comemos son el resultado de años de historia; recetas perfeccionadas por cada generación. Las mujeres son quienes más se han dedicado a experimentar para lograr una mejor textura, consistencia y sabor.



## Su evolución

Comer tamales en los primeros días de febrero ya era parte de los rituales prehispánicos de apertura del ciclo agrícola. Se preparaban como ofrenda a deidades como *Xilonen*, la diosa del maíz tierno; *Tláloc*, el dios de la lluvia; y *Huitzilopochtli*, el dios de la guerra.

Sonora: Tamales más delgados y picantes.

Sinaloa: Tamales barbones, llamados así por el relleno de camarón que se asoma.

Región Huasteca: *Zacahuil*, calentado a la leña y de gran tamaño.

Michoacán: Corundas, de forma triangular y de origen purépecha.

Papantla, Veracruz: Bollito de anís.

Tabasco y Chiapas: Tamal de pejelagarto, relleno del pescado asado y deshebrado.

Yucatán: Tamales yucatecos, rellenos de cochinita pibil.

Oaxaca: Tamales oaxaqueños, de carne con mole y envueltos con hoja de plátano.



Corundas



Tamal oaxaqueño



Tamal relleno de cochinita pibil

## Elementos principales:

### Masa

La base del tamal es el maíz, un grano originario de México y domesticado hace ocho mil años, aproximadamente, con un amplio valor simbólico y nutritivo.



### Relleno

Antes de la Conquista, los tamales se solían rellenar con hongos, guajolote y hierbas; también de *ahuautle* (larvas de mosca); *acuiliztca* (gusanos blancos); e *itzcuintli* (perro). La llegada de los europeos adicionó la manteca y las carnes de cerdo, pollo o res.

Pueblos como los totonacas de la Huasteca poblana preparan los tamales con "carne de maíz"; es decir, animales que son alimentados exclusivamente con ese grano.



### Envoltura

Se utilizan hojas de elote deshidratadas y de plátano, una fruta originaria del sudeste asiático que llegó a América en el siglo XVI. Implica un proceso de corte, selección, quema, doblado y atado.



### Cocción

Generalmente se cuecen al vapor, aunque también existen los que se cocinan a las brasas de leña. Hay vestigios arqueológicos que indican que anteriormente se cocinaban al rescoldo, es decir, asados o tatemados.



Busca más información en **CienciaUNAM**

@CienciaUNAMmx

@Ciencia\_UNAM

Ciencia UNAM

#UNAMiradaaLaCiencia



Cultura y sociedad



Artículo



Video



Entrevista

Fuente: Mtra. Erika María Méndez Martínez, UNAM

Esríbenos a [contactocienciaunam@dgdc.unam.mx](mailto:contactocienciaunam@dgdc.unam.mx)

Texto: Elisa Domínguez con información de Karla Castro; Diseño: Jareni Ayala; imágenes: Shutterstock.com



DIRECCIÓN GENERAL DE DIVULGACIÓN DE LAS HUMANIDADES

