

El tamal, una nueva propuesta gastronómica

by Yazmín Hernández Castañeda - jueves, enero 01, 2009

https://vinculando.org/articulos/sociedad_mexico/el_tamal_una_nueva_propuesta_gastronomica.html

¿Saben los mexicanos la importancia de la cantidad y de la sazón requerida para un relleno de tamal? ¿Se aceptaría una nueva forma de tamales? ¿Cómo pueden variar los ingredientes para un tamal? ¿Cuál sería la aceptación de un tamal Gourmet?

El objetivo de esta serie de artículos es dar a conocer nuevas formas de elaborar y comer un tamal, de sabores extravagantes y diferentes a lo tradicional incorporando guisos, especias, salsas, etc. Una propuesta para servirlo y que luzca más en una mesa, en un evento importante, así como lograr un estilo de comerlo y disfrutar un buen tamal de calidad con rellenos diferentes que gusten y que se disfruten, usando siempre el ingrediente principal “El Maíz”.

Para lograr la aceptación de un tamal gourmet, se necesitan rellenos atractivos y nuevos que despierten el interés del comensal, así como darle a comer algo que lleva tiempo de ser conocido pero mejorado, con un sabor diferente y una presentación innovadora y agradable.

La investigación de la cual se trata en este artículo es la elaboración de tamales gourmet. La diferencia entre los otros tamales conocidos y la influencia de un nuevo sabor además de una nueva manera de presentar este platillo. Esta investigación aporta una nueva forma de elaborar y comer un tamal diferente; ya que desde sus orígenes prehispánicos, no han evolucionado mucho y al tratar de hacer una nueva propuesta, nuevos rellenos y formas de presentar este platillo, da como consecuencia algo innovador



Cargado originalmente por [roland](#)

Introducción

La investigación que se realizó, propone una variedad al antiguo platillo tradicional mexicano “El Tamal”: platillo preferido a todo lo largo y ancho del país que elaborado con innumerables variantes locales de nuestra extensa y variada cocina regional nos da una amplia gama de sabores y combinaciones.

Propongo una variante que modifique el sabor y variedad de los tamales, tanto en el material con el que se

envuelven como en su relleno innovando su sabor, con ingredientes nuevos y novedosos que atraigan a la vista del consumidor.

Conservando la preparación tradicional y utilizando la alta cocina gourmet, se obtienen opciones con diferentes sabores y una novedosa propuesta al paladar del comensal.

El Maíz

Es originario de América. Se han encontrado restos prehistóricos de unas mazorcas pequeñísimas en el Valle de Tehuacán

Por su importancia, el maíz se convirtió en un objeto de culto religioso y en torno a él se organizaron varios tipos de ceremonias. Antes de comerlo, lo trataban con ternura y delicadeza. Antes de cocerlo, lo calentaban con el aliento para que no sufriese con los cambios de temperatura y si encontraban algún grano en el suelo lo recogían y rezaban una oración, para disculpar el desperdicio e impedir que los dioses se vengaran produciendo sequías y hambre.

La succulencia y la variedad de la Cocina Mexicana la han convertido en una de las más apreciadas. Sus orígenes se remontan al período prehispánico, a la llamada Cultura del Maíz, ya que en torno a él y complementado con chiles, calabazas, carne de conejo, armadillo y guajolote se elaboraban los más variados platillos, que alcanzarían en ocasiones un carácter ritual al constituir una de las principales ofrendas a los dioses y muertos. Excavaciones en el valle de Tehuacán, en el estado de Puebla, revelaron el consumo, desde hace más de siete mil años, del cereal básico por excelencia en la dieta mesoamericana: una diminuta mazorca silvestre, complemento de cacerías junto con raíces y frutos.

Una probada de la historia de los tamales

El origen prehispánico de los tamales está documentado, como una ofrenda a la Diosa del Maíz, sobre todo por Sahagún, quien ofrece un verdadero recetario al respecto. Muchos de los tamales que consigna tenían un carácter ritual y abundan los que se vinculaban a ritos funerarios, costumbre heredada hasta la actualidad.

Las ofrendas que aún se hacen en pueblos de los estados de Michoacán, México, Puebla, del Valle de México y de otras regiones del país, contienen diversos alimentos y entre ellos destacan los tamales.

Por tamal (que viene del náhuatl tamalli) entendemos un alimento con base en la masa de maíz, relleno de diversos ingredientes, envuelto a manera de paquete en hojas vegetales, para posteriormente será cocido.

Aunque los tamales más frecuentes en México están envueltos en hoja de la mazorca del maíz o en hoja de plátano en las zonas costeras y tropicales, también hay variedades que se envuelven en hojas de otras plantas: carrizo, chilaca, papatla y hoja de milpa, o sea de la planta del maíz.

Los tamales en hoja de mazorca más generalizados son los verdes (con salsa de tomate y carne de puerco), de mole poblano con carne de guajolote, los dulces color de rosa con pasitas y los de elote tierno, que también pueden ser salados; ahora se agregan a la lista los de rajas de chile poblano o jalapeños con queso.

En el género de los envueltos en hoja de plátano destacan los oaxaqueños de mole negro y los costeños con salsa de jitomate. En diversos estados del altiplano se acostumbra los tamales neutros de manteca para acompañar algún guiso y en las comunidades campesinas son frecuentes los tamales de frijol.

El origen del tamal

El origen del tamal se remonta a la época precolombina y la costumbre de comerlo se cultiva en toda Centroamérica y parte de América Latina entre ellos México, ya que es el más representativo en cuanto a comida típica se refiere.

Dicho platillo es servido en las celebraciones importantes y por ende en las comidas más especiales: cumpleaños, Navidad, y Día de Muertos entre otros.

Actualmente la tradición ha cambiado, y hoy por hoy se consume cada sábado de la semana. El tamal se prepara de igual forma en todas partes, a diferencia de algunos ingredientes, lo cual lo hace muy variado.

Tamales: Algún pomposo barroco poeta provinciano de principios de siglo, muy a tono con el refinamiento de la época, decía que:

Los tamales eran tan antiguos como México mismo.

Deliciosos pastelillos de maíz envueltos en listoncillos naturales que, saliendo de la vaporosa olla, estaban destinados para adornar al igual que las mesas de los emperadores aztecas las meriendas de las fiestas mexicanas.

El modo de hacerlos no se diferencia mucho, aunque se rellenan y sazonan de diferentes modos, pues se hacen de dulce, con anís o sin él, rellenos de arroz con leche, de mole, de especia, de aves, de carne de puerco y aún de picadillo y de pescado. Otros se mezclan con capuces y otros con frijoles que suelen comer los naturales en sus fiestas con el mole de guajolote, pero estas dos clases no son del mejor gusto, ni suelen servirse en las mesas decentes, sino en muy rara vez, por capricho, y de los mismos que hacen los indígenas, sin que nuestras señoritas los dispongan por sí mismas, como acostumbran hacerlo con los de las otras clases.

Definiciones de tamal

Una descripción culinaria de tamal es: mezcla de masa batida con grasa, rellena y condimentada a la usanza de cada lugar, envuelta en hoja de maíz o plátano y cocida al vapor.

Desde la época prehispánica, en la cocina Imperial azteca Y en la mesa de Moctezuma, el tamal ha formado parte importante de la cocina mexicana.

Carlos Lumhotz, en su libro México desconocido menciona “los tamales rituales” (tamales en honor de los dioses) encontrados entre los huicholes de Jalisco, tarascos de Michoacán, tarahumaras le Chihuahua y tepehuanes de Durango.

La palabra tamal procede del vocablo náhuatl tamalli, que aparece en el vocabulario prehispánico elaborado por Alonso de Molina^[1], diccionario del siglo XXI.

Veamos qué nos dice el Cocinero Mexicano en forma de diccionario, 1888 sobre la definición de tamal y sus variedades:

Tamal: Voz que trae su origen de la mexicana Tamalli, y significa una especie de pan sabroso y delicado, hecho con la masa de maíz, que usaban los antiguos pobladores de este continente a más de las tortillas que eran su pan común, como lo son hasta el día no sólo de sus descendientes, sino de muchos otros que descienden de los españoles, que las comen por gusto. Otro tanto sucede con los tamales, que no se toman en lugar de pan, sino más bien con él y por apetito, pues son muy gratos al paladar, al mismo tiempo que nutritivos y de buena digestión.

Elaboracion del tamal



Cargado originalmente por [robanhk](#)

Ingredientes para la masa para tamal:

- Masa
- Manteca
- Caldillo de carne (o infusión de canela para tamales de dulce)
- Polvo para hornear, cocimiento de tequezquite o de hoja de tomate
- Sal (o azúcar al gusto para tamales dulces).

Preparación:

Acremar la manteca; agregue en forma alternada el caldillo de la carne y la harina previamente revuelta con la sal y el polvo para hornear (o bien el cocimiento de tequezquite o de hojas de tomate). Bata la mezcla hasta que esté en su punto, esto es cuando al dejar caer un poco de masa en un vaso de agua, aquella quede flotando en la superficie.

Si se desintegra o se va al fondo, es necesario batir un poco más. La consistencia de la masa debe ser suave, si queda un poco dura agregue más caldillo de carne o agua y siga batiendo.

Como hacer los tamales:

Lave perfectamente con agua las hojas de maíz, después póngalas a remojar durante, una hora aproximadamente y escúrralas bien.

Tome hoja por hoja, por el lado cóncavo, y úntelas una cucharada de la masa, poniendo después en el centro un poco de relleno. Doble y forme el tamal. Conforme los haga, colóquelos verticalmente en un bote tamalero, vaporera u olla preparada. Cueza a vapor sin que se mojen y sin que el agua llegue a su nivel, durante una hora hasta que se desprenda fácilmente de la hoja

* Se puede emplear a) masa de nixtamal para tortillas, o b) harina nixtamalizada especial para tamales. Si se emplea harina, hay que humedecerla con un poco de caldo (de carne de puerco o de res) tibio y colado, hasta que alcance la consistencia de la masa. Para dos kilos de masa generalmente se usa un kilo de manteca.

En primer término se bate la manteca (se recomienda que esté fría) en un recipiente amplio. Se usa una cuchara de madera. Se agrega poco a poco agua fría, hasta que la manteca quede blanca y esponjosa. Un kilo de manteca tarda aproximadamente 30 minutos en llegar a este punto. También se puede derretir la manteca en lugar de batirla.

A la manteca batida se le agrega la masa o la harina (previamente humedecida con caldo), caldo y polvo de hornear, según indique la receta. La mezcla de masa o harina con manteca debe quedar ligera o esponjosa.

El caldo que se añade a la masa debe ser tibio y colado (como se indica en la mayoría de las recetas). Se sabe que la masa no necesita más caldo cuando no se escurre al ponerla sobre la hoja que envolverá al tamal.

La masa está lista y tiene la ligereza necesaria cuando una bolita (media cucharadita) puesta en un vaso de agua fría no se hunde.

La envoltura del tamal

Es muy importante tratar adecuadamente las hojas que se emplean para envolver los tamales. La función de las de las hojas es darle forma y encerrarlos suavemente durante la cocción en ciertos casos también aporta elementos aromáticos.

Tipos de hojas de tamal



Cargado originalmente por

[saguayo](#)

- Hoja de elote: son las que envuelven la mazorca fresca, son tiernas y flexibles. Se separan del elote utilizando un cuchillo, con cuidado, tratando de conservarlas enteras. Se lavan y secan. Con una o dos hojas se envuelve cada tamal, se dobla las extremidades y se amarra con una tira sacada de una hoja grande .
- Hoja seca de mazorca: la hoja seca se llama totomostle, con ellas se forman manojos y, con varios manojos, grandes ruedas amarradas que se venden en los mercados, para hacerlas flexibles se dejan remojar en agua durante dos o más horas, según lo secas que estén.
- Hojas de maíz de milpa: son las hojas de planta de maíz no de las mazorcas. Se usan cuando aun son verdes, frescas y tiernas; si es necesario se remojan en agua unos minutos. Se lavan y secan; se usan casi exclusivamente para los pequeños tamales típicos Michoacán llamados corundas.
- Hojas de plátano[2]: con un cuchillo bien filado se recorta la nervadura central de la hoja, empezando por la punta. Se cortan en trozos cuadrados de 30 cm. por lado, descartando las partes rotas o perforadas. Para suavizar las hojas de plátano hay tres métodos.
 - Hirviéndolas en agua o poniéndolas a baño María (30-20 min.)
 - Pasando los trozos cuadrados por un comal caliente primero por un lado y luego por otro, hasta que están flexibles y cambian de color.
 - Meterlas en fajos en el horno de microondas durante un minuto.
- Tamales envueltos en otras hojas

Ocasionalmente se envuelven tamales en hojas de carrizo, de chaya (en el tamalito yucateco llamado tzotobilchay), de hoja santa (llamado también acuyo o momo), de espinaca, chilaca, etc. Cuando las hojas no son flexibles, se dejan en agua por unos minutos, para el amarre se usa un cordel, sin apretar mucho.

Notas

[1] Es un clásico en la materia. Llegó de niño a México y aprendió la lengua en su convivencia con niños indios. La hablaba bien y fue intérprete de los primeros franciscanos llegados a América. Se dice que de día se ocupaba de predicar a los indios y de noche a escribir y componer libros en lengua mexicana.

[2] Las hojas de plátano asadas dan a los tamales un ligero y agradable sabor.