

Los Tamales en el día de la Candelaria



La fiesta de la Candelaria es una tradición directamente relacionada con la Epifanía

o día de los reyes magos siendo una de las fiestas más importantes de la religión cristiana, porque representa el día en que Jesús se dio a conocer al mundo cuando fue presentado en el Templo de Jerusalén. Con esta celebración, termina para la iglesia católica el periodo de Adviento.

Desde el siglo IX, la fiesta se enriqueció con la ceremonia de la Bendición de las Candelas (veladoras), de donde viene el nombre de Día de la Candelaria. A esta celebración también se le conoce como “La Purificación de María”, que se celebra 40 días después del nacimiento de Jesús, cuando María y José, ofrecen al Niño Jesús a Dios y llevan ofrendas por la purificación de la Madre.

El día de la Candelaria se celebra desde los inicios de la Colonia, derivado de la introducción del catolicismo. Sin embargo, datos curiosos indican que justamente el Día de la Candelaria corresponde al inicio del primer día, del primer mes del calendario mexica, llamado *Quauitleoa* o *Atlcahualo* donde los mexicas celebraban una fiesta para honrar a sus dioses y empleaban tamales como ofrendas, como parte de los ritos que llevaban a cabo para iniciar el año.

El origen prehispánico de los tamales está documentado, sobre todo por Fray Bernardino de Sahagún, quien ofrece un verdadero recetario al respecto. Muchos de los tamales tenían un carácter ritual y abundan los que se vinculaban a ritos funerarios, costumbre heredada hasta la actualidad. Por tamal (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 de diferentes tipos, para posteriormente ser cocido. Ya sea dulce o salado, pequeño o grande como el zacahuil, en hoja de maíz o de plátano.

MARTHA SÁNCHEZ

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, hoja santa y de milpa, o sea de la planta del maíz.

Los tamales en hoja de maíz más populares 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 son dulces; en los últimos años 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. En muchos lugares de la República Mexicana se acostumbra que durante la merienda del 6 de enero cuando se parte la Rosca de Reyes quien se encuentre en su rebanada al Niño Jesús se convierta en el padrino del Niño Dios.

Para cumplir con su tarea, la tradición indica que el padrino o madrina debe levantar al Niño Dios del pesebre del Nacimiento, donde fue colocado después de arrullarlo el 24 de diciembre. Ahora deberá vestir al Niño Dios.

Los padrinos llevan a su ahijado a los puestos de los mercados o a negocios especializados donde escogen el ajuar que ha de vestir.

Cuando el Niño Dios ya ha sido engalanado, el padrino o madrina lo lleva a escuchar Misa para que, junto con las candelas adornadas, reciba la bendición.

Una vez terminada la ceremonia, se regresa el Niño a su dueño, quien lo sienta en una sillita y le enciende una veladora que ha de acompañarlo hasta el próximo 2 de febrero.

MARTHA SÁNCHEZ

Por la tarde se lleva a cabo la tradicional "tamalada", acompañada de chocolate para beber o atole de varios sabores. Obviamente, los gastos corren por cuenta del padrino o madrina y se disfruta de una rica merienda donde podemos aprovechar para reflexionar y agradecer a Jesús que haya venido a iluminar nuestros corazones en el camino a nuestra salvación eterna y sobretodo, por tener la oportunidad de compartir estas celebraciones con la familia unida.

Tamales básicos de harina fresca en hoja de maíz (salados)

Ingredientes

Para 25 tamales de un mismo sabor

Para el batido del tamal:

Manteca vegetal 200 gr.

Manteca de cerdo 100 gr.

Sal 1 cda.

Agua 125 mililitros

*Tequesquite 5 gr.

*Harina fresca de maíz 1 Kg. o harina seca de maíz 500 gr. más 500 ml. de agua

Polvos de hornear 1 cda.

Caldo de pollo o puerco 1l.

Hojas para tamal hidratadas 3 docenas.

**Tequesquite: es una sal mineral natural, utilizada en México desde tiempos prehispánicos principalmente como sazónador de alimentos y con efectos leudantes similares al bicarbonato de sodio o los polvos de hornear.*

**Harina fresca de maíz: se consigue en los molinos. Se refrigera por dos días máximo o se puede mantener en congelación hasta por 3 meses. Este tipo de harina se puede sustituir por 500 gr. harina seca de maíz (empleada para la confección de tortillas). Es probable que el batido final requiera una cantidad extra de humedad.*

Para los tamales verdes

Tomate 1 kg.

Chile serrano al gusto




m@chefmarthasanchez.com

MARTHA SÁNCHEZ

Cilantro unas ramitas

Carne de cerdo cocida o pollo 500 gr.

Para los tamales vegetarianos

Hojas de acelga 10 hojas

Aceite 1 cdita.

Ajo 1 diente

Cebolla ¼ pza.

Champiñones 400 gr.

Chile cuaresmeño 20 rajitas

Flor de calabaza 1 manojo

Queso panela 400 gr.

Para los tamales cenizos

Frijol negro cocido 500 gr.

Manteca de cerdo 100 gr.

Ajo 2 dientes

Cebolla ½ pza.

Chile serrano 2 pzas.

Epazote 6 ramitas.

Queso manchego 400 gr.

Material de trabajo

Tijeras

Pala de madera

Tazón amplio para batir

Cucharas

Vaporera

Cuchillo



MARTHA SÁNCHEZ



m@chefmarthasanchez.com

Taza medidora

Modo de preparación

Para las variantes de sabor:

Tamales verdes

1. Hervir los tomates, chile y cilantro, una vez bien cocidos, licuar. Sazonar al gusto
2. Deshebrar la carne de cerdo o pollo previamente cocida.

Tamales vegetarianos

3. cocer las hojas de acelga en una olla con agua hirviendo por 3 minutos. Colar y reservar.
4. En una sartén, calentar el aceite y cocinar el ajo finamente picado y la cebolla fileteada sin que tomen mucho color.
5. Agregar los champiñones cortados en cuartos junto con las rajitas de chile cuaresmeño y cocinar un par de minutos.
6. Agregar la flor de calabaza y dejar que suden los ingredientes.
7. Salpimentar al gusto.
8. Reservar el queso panela cortado en láminas y las hojas de epazote los cuales se usarán al momento de armar los tamales.

Tamales Cenizos

9. Machacar el frijol.
10. Calentar en una sartén la manteca y acitronar el ajo y la cebolla finamente picados junto con el chile serrano al gusto. Salpimentar.
11. Reservar el queso y las hojas de epazote.
12. Para el batido del tamal:
13. Batir la manteca vegetal y la de cerdo a temperatura ambiente junto con la sal.
14. En los 125 ml. de agua, hervir el tequesquite hasta disolverlo.
15. Agregar el líquido anterior a una temperatura tibia al batido de manteca y mezclar enérgicamente con una pala hasta integrar bien.
16. Combinar la harina de maíz y los polvos de hornear.
17. Agregar de forma intercalada la harina de maíz y el caldo tibio.
18. el batido debe lucir espeso y homogéneo.

Para el armado de los tamales:

19. Remojar las hojas para tamal en agua fresca hasta que se vuelvan flexibles. Si se tiene poco tiempo, se pueden remojar en agua caliente para que se suavicen más rápido.
20. Escurrir para eliminar el exceso de humedad.

Verdes: Porcionar una cucharada abundante del batido para tamal sobre una hoja suavizada la cuál deberá estar idealmente en buen estado.

21. Con la misma cuchara, untar el batido llevándolo de la base de la hoja hasta llegar a la mitad del largo de la hoja.
22. Al centro, porcionar una cucharada abundante de salsa y unas hebras de carne. Envolver y doblar la punta de la hoja hacia abajo en el sentido opuesto al cierre del tamal. Esto ayudará a que no se abran durante la cocción.

Vegetarianos: colocar una hoja de acelga sobre la hoja de maíz, porcionar el batido y al centro colocar las flores de calabaza, champiñones y una rebanada de queso panela.

MARTHA SÁNCHEZ

Cenizos: porcionar el batido sobre las hojas para tamal, al centro repartir una cucharada de frijol, un poco que queso y una hoja de epazote.

Para la cocción de los tamales:

23. Llenar con agua el fondo de una vaporera, depositar un par de monedas de \$50 centavos
24. Colocar la rejilla dentro de la vaporera, la cuál no debe estar en contacto con el agua. Se pueden aprovechar las hojas de maíz rotas para forrar la rejilla y sobre ella, colocar los tamales.
25. Colocar los tamales organizados por sabores en forma vertical, con el dobléz de la hoja hacia abajo y abertura natural de la hoja hacia arriba. No apretar demasiado los tamales pues necesitan un poco de espacio para esponjar por acción del tequesquite y los polvos de hornear.
26. Cubrir las piezas con unas hojas de maíz, tapar, y de esta forma se generará más vapor.
27. Cocer a fuego alto hasta que se escuche como “bailan” dentro las monedas. A partir de ese momento, continuar la cocción por aproximadamente 45 minutos a fuego bajo.
28. Las monedas se colocan con la intención de saber en que momento se termina el agua del interior de la vaporera ya que dejan de sonar. Hay que agregar más agua y debe ser caliente para continuar la cocción.
29. Independientemente del tiempo de cocción sugerido, sabremos que los tamales están cocidos porque se toma una pieza ubicada en el centro de la vaporera y con cuidado, se desenvuelve y si el contenido ya no se pega a la hoja, nuestros tamales están listos.
30. Conviene dejarlos reposar por lo menos 1 hora concluida la cocción para que adquieran la consistencia final.
31. Ya fríos los tamales se pueden conservar 7 días en refrigeración y hasta 6 meses en congelación.

Además del clásico atole y chocolate caliente, para acompañar los tamales no hay como un buen champurrado con aroma a canela.



Fuentes

- Pérez San Vicente, Guadalupe, *Repertorio de Tamales. Cocina Indígena y Popular* 15, México, Conaculta, 2000, p.21-24, 31 y 32. 
- Rivera, Guadalupe, *Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario*, México, Editorial Porrúa, 1998, p. 813-815, 821