

TRES PREGUNTAS ACERCA DE LOS TAMALES

ALFREDO TENOCH CID JURADO ENTREVISTA A LUIS ALBERTO VARGAS

deSigniS: Los tamales están entre los platillos más populares de México y Centroamérica y llegan hasta América del Sur, por lo que podemos decir que es un plato autóctono que atraviesa toda América Latina, sin embargo, pocas veces encontramos información sobre su naturaleza, historia y variedades. ¿Qué es un tamal?

Luis Alberto Vargas: Para ello podemos seguir los pasos de Guadalupe Pérez San Vicente quien, a partir de la etimología náhuatl de *tamalli*, los definió como *envuelto cuidadoso*. De esta manera, es tamal todo aquel platillo que se envuelve, pero ¿en qué se arropa? Aquí encontramos a las hojas modificadas que cubren a los elotes (choclos), tanto tiernas como secas y remojadas —los *totomoxtles*—; las hojas verdes del mismo maíz; las de plátano recortadas en forma de cuadrilátero; las de de chaya, acelga u otras plantas con hoja grande y verde que, además de envolver, confieren sabor y textura. Pero también hay envueltos en la cutícula de las pencas de maguey, a los que conocemos como *mixiotes*. Todas las envolturas son hechas con cariño, ligándose con la otra palabra mexicana, derivada náhuatl, y que implica apretar con suavidad: *apapachar*.

La anterior es una definición amplia y que abarca tanto a los platillos elaborados con una base de maíz como a otros que no la tienen. De esta manera incluiremos dentro de los tamales a guisos como los ya señalados *mixiotes*, pero también a los envueltos elaborados con pescaditos pequeños —como los charales—, ciruelas o capulines y a otros que se elaboran sin el concurso del maíz.

Otra característica habitual de los tamales es su elaboración al vapor dentro de ollas, que fueron de barro y hoy han sido sustituidas por recipientes metálicos, hasta llegar a los botes tamaleros de lámina galvanizada que brotan por la mañana en las esquinas y lugares de paso obligado en las ciudades. Decir que un tamal obligatoriamente debe ser hecho al vapor elimina a sus hermanos carnales, los tamales de cazuela; a sus hermanitos descobijados: los tamales encueraditos, que se fríen directamente en un comal con hendidura en el centro, sin estar envueltos; y a sus primos mayores, el *zacahuil*, cuyas dimensiones pueden ser gigantescas, al llegar a contener cerdos o pollos enteros, cubiertos de masa de maíz, y a los famosos *muchi pollos* o *pibipollo* yucatecos, tradicionales para los Días de Muertos y que se hacen en horno bajo tierra, de donde les viene lo *pib*, que califica a lo que es cocinado de esta manera.

Así resulta que no es fácil delimitar lo que es y lo que no es un tamal y dejaremos este asunto al criterio de cada lector. Por mi parte, considero tamales a los encuerados, aunque sean impúdicos y no se arropen, así como a los de cazuela, a los que en algunas recetas sí se les envuelve en hojas, y tengo mis dudas sobre los zacahuiles, que parecen pertenecer a otro tipo de platillos.

deSigniS: ¿Qué tan antiguos y de dónde vienen los tamales?

LAV: Para responder debemos apoyarnos en la arqueología. Aceptemos que la lenta domesticación del maíz en nuestra historia se inició hace más de unos 6.000 años. Los pueblos americanos poco a poco fueron incorporando esta planta dentro de su cocina a base de ensayos hechos probablemente por las mujeres. Seguramente primero gustaron de los granos tiernos crudos y luego fueron simplemente hervidos y mucho más tarde molidos e incorporados en otros platillos. No podemos olvidar el descubrimiento mesoamericano ancestral de las *palomitas* de maíz, aunque hoy las consideremos, erróneamente, de tradición norteamericana.

No sabemos de qué manera inventaron el *nixtamal*, pero probablemente fue al buscar la manera de hacer más sencillo quitar la cascarilla que recubre a cada grano del elote. Otros suponen que fue el resultado inesperado de recubrir ollas de cerámica porosa con cal, cenizas o conchas molidas de moluscos, para lograr una mejor impermeabilización. El hecho es que en un momento lejano de nuestra historia se comenzó a remojar el maíz en agua caliente con alguna fuente de calcio, para después molerlo y dar origen a la masa de maíz nixtamalizado, elemento tan socorrido para los tamales. Es difícil establecer cuándo ocurrió esto y nuestro único indicio es el hallazgo de ollas que muestren sedimentos calcáreos en sus paredes interiores. El hecho es que hoy no podemos establecer esta fecha con precisión y la arqueología nos debe esta respuesta.

De lo que estamos casi seguros es de que los tamales son anteriores a las tortillas, ya que los metates y las ollas con residuos de cal son anteriores a la aparición de los

comales, elemento indispensable para elaborar tortillas, al menos como las conocemos hoy. Desde luego, no falta quien afirme que las primeras tortillas pudieron ser hechas primero sobre las paredes de las ollas, como ocurre hoy en Oaxaca con las *tlayudas*, pero no se puede apoyar esta hipótesis con los materiales arqueológicos con que contamos hoy.

Una importante prueba concreta, pero indirecta, de la antigua existencia de tamales viene de lo que hoy llamaríamos una rancharía en Cerén, El Salvador, donde entre los años 585 y 600 de nuestra era, un volcán hizo erupción y la cubrió con ceniza. Allí se encontraron los restos de maíz en mazorca y desgranado, las ollas con cal, los platos para comer alimentos secos, pero no los comales, así que se tienen buenas bases para suponer la existencia de tamales por una serie de pruebas circunstanciales como platillo anterior al uso de la tortilla.

En épocas más tardías, y particularmente para el Clásico (desde el inicio de nuestra era hasta 900 DC), ya encontramos representaciones plásticas de los tamales, tanto en figurillas y piezas de cerámica y otros materiales, como en pintura mural. Su identificación como tamales se basa en su forma redondeada y en estar asociados con glifos que representan al maíz. En la lengua maya se encuentra que *wah* significa la comida básica diaria y hoy se refiere a la tortilla; sin embargo, comenzó siendo el nombre de los tamales y se le utiliza hoy asociado a otros términos. No es el lugar para hablar del papel de los tamales en la religión y las ceremonias prehispánicas. Soloamente hago notar el papel tan importante que siguen jugando en relación con las festividades dedicadas a los muertos.

Hay que agregar algo fundamental. El maíz como materia prima de los tamales no necesariamente tuvo que ser la masa producto de la nixtamalización. Todos conocemos los ricos tamales de elote tierno, los que sería lógico que fueran los primeros que se elaboraron. Pero también recordemos que hoy buscamos que los tamales sean esponjosos y les agregamos manteca. Desde luego esto no fue una práctica mesoamericana, al no existir cerdos en esta parte del mundo. No sabemos si a algunos tamales se les agregaban otras grasas como las del guajolote, la de jabalí o, incluso, la de mamíferos marinos como el manatí. Esto es algo también pendiente de investigación.

deSigniS: Los tamales tienen una muy compleja clasificación, ¿cuál es el criterio para clasificarlos?

LAV: La respuesta es compleja. Ya sabemos que en México, cuando queremos aludir a algo variado, decimos que es como los tamales: de chile, de dulce y de manteca. La lista publicada de sus variedades rebasa las 400 y con frecuencia se crean nuevos. Tanto doña Lupita Pérez San Vicente y José N. Iturriaga, nuestros ilustres amigos tamalólogos, han intentado su clasificación. Para la primera los subgéneros son: a) *Salados y dulces*, los más conocidos y abundantes, y que con frecuencia se rellenan de carne, verduras, moles

y otras salsas, o se aderezan con olorosas hierbas o dulces frutas. A los de dulce muchas veces se les agregan pigmentos naturales para distinguirlos de los salados y picantes. b) “Nuevos” o de elote tierno, entre los que se encuentran los chamistles y los uchepos. Aquí lo nuevo no se refiere a su antigüedad, sino a la novedad de los elotes en el ciclo de producción del maíz. c) Los *encueraditos* que, como ya se dijo, no llevan envoltorio y se fríen directamente sobre el comal. d) Los de *acompañamiento*, con sabor neutro, para que tomen el de los moles o del platillo al que acompañan. En cierta forma funcionan como una especie de pan para remojar y gustar así del sabor concentrado del platillo. e) Los de *cazuela* y budines, hechos de masa nueva o de tamales demenuzados, y que se presentan en moldes u ollas, rellenos de toda clase de delicias. f) Los platillos derivados, cuando los tamales pasan a ser el relleno de *chiles*. Esta es una de las verdaderas delicias de la gastronomía mexicana, ya que al gusto tan peculiar de los chiles se agrega la suavidad y textura de su relleno de tamal, a su vez mezclado con productos diversos. g) Los *mixiotes* y otros envueltos semejantes, hasta los zacahuiles, aunque algunos puristas consideren que no pueden ser incluidos dentro de los tamales.

Para Iturriaga, la división de los tamales es por la hoja que los envuelve y ofrece una clasificación geográfica que es una invitación abierta al viaje de placer gastronómico por diferentes regiones mesoamericanas. Pero no debemos olvidar que hay otros tamales, más raros, hechos de harina de arroz o de amaranto. Tampoco dejaremos de lado a los *nacatamales*, literalmente tamales de carne, pero con la particularidad, en Honduras, de combinar, sin mezclar, masa blanca y masa roja, lograda la segunda agregando chiles y achiote. Desde luego que hay tamales con nombre propio y larga historia como las *corundas* y los *uchepos* michoacanos.

Si clasificáramos a los tamales por su relleno, tendríamos que ofrecer una muy larga lista, ya que la imaginación de nuestras cocineras no tiene límite. Como podrá verse, y a pesar de su popularidad, quedan muchas interrogantes abiertos sobre los tamales y confiamos en que los estudios arqueológicos, etnológicos y culinarios nos ofrezcan una visión más completa.

Recomendamos profundizar el tema en dos libros accesibles:

PÉREZ SAN VICENTE, GUADALUPE (2000) *Repertorio de tamales*, México D.F., Dirección General de Culturas Populares, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Colección Cocina Indígena y Popular 15.

ITURRIAGA DE LA FUENTE, JOSÉ N. (1993) *La cultura del antojito*, México D.F., Editorial Diana.

*entrevista realizada en México D.F.
Instituto de Investigaciones Antropológicas
y Facultad de Medicina, UNAM*