

# Un tamal para el recreo

---

*Arturo Miranda Osornio* \*

\* Centro Universitario de Ixtlahuaca.  
<earendhilam@gmail.com>

Los tamales son uno de los alimentos más representativos de la gastronomía mexicana, los cuales se conocen desde los tiempos prehispánicos, y llegan hasta nuestros días mezclados con la propia historia de nuestro país.

Originalmente, la palabra tamal deriva del náhuatl tamalli, que es un pan o pastel de maíz, cuya pasta se cuece envuelta en las hojas de la mazorca (Oliva, 1977, p. 437). Este alimento tiene sus orígenes desde la época prehispánica, tiempos en los que se consumía de distintas formas, que van a tomar su nombre de los distintos tipos de relleno con los que cuenta.

Fray Bernardino de Sahagún en su obra Historia General de las Cosas de la Nueva España, nos proporciona una serie de datos sobre este alimento:

*8.-otros tamales comían que son muy blancos y muy delicados, como digamos pan de banba o a la guillena; otra manera de tamales comían blancos, pero no tan delicados como los de arriba, algo más duros;*

*9.-otros tamales comían que son colorados, y tienen su caracol encima, hácense colorados porque después de hecha la masa la tienen dos días al sol o al fuego, y la revuelven, y así se para colorada.*

*10.-otros tamales simples u ordinarios, que no son muy blancos sino medianos, y tienen en lo alto un caracol como los dos de arriba dichos; otros tamales comían que no eran mezclados con cosa ninguna. (en Arias, 2006, p. 67).*

A la llegada de los españoles en 1519, inicia una serie de transformaciones en la población, tanto la local como la extranjera, y todo ello trae como consecuencia cambios en la alimentación del mexicano, tanto en las formas de obtener los alimentos, como en las formas de preparación de los platillos y las maneras de mesa. En el caso de los tamales, muchos logran mantener las formas de elaboración tradicional y, al mismo tiempo, algunos otros se ven enriquecidos con la utilización de la manteca de cerdo con el fin de hacer la masa más esponjosa y agradable al paladar.

Conforme van pasando los años, la cocina Mexicana va evolucionando a la par que la misma sociedad que la genera, gracias a ello nos encontramos hoy día que existe una gran diversidad dentro de la misma cocina, cuyos alimentos que genera se pueden clasificar de acuerdo a los fines con los que se prepara.

En este sentido Vargas (2010) menciona una clasificación cultural de los alimentos de acuerdo a su uso: el alimento básico, que es aquel que constituye el centro de la alimentación, que en el caso de nuestro país es el maíz. Los alimentos primarios, que se consumen en abundancia, con frecuencia combinados con el alimento básico. Por ejemplo, en Mesoamérica se trató del conjunto fundamental que se combina con el maíz y comprende: frijol, jitomate, calabaza, tomate verde, chile y otros (Vargas,2010). Los alimentos secundarios que son aquellos cuyo consumo se desarrolla con menor frecuencia y los alimentos periféricos, cuyo consumo es ocasional, dependiendo de las estaciones del año o de alguna festividad.

En base a lo anterior observamos que la preparación y consumo de los tamales dentro de nuestra cultura alimentaria, se encuentra de un rango de alimentación periférica, no obstante, dentro de su preparación toma como cimiento al alimento básico, y en su relleno a los alimentos primarios y secundarios, lo que crea un abanico infinito de posibilidades en los tipos de tamal. Así tenemos tamales de frijol, tamales de chile, tamales con carne, tanto de ave como de mamífero, tamales dulces, etcétera, que a su vez se van a ver enriquecidos por el tipo de hoja que se utilice para su envoltura, dentro de las cuales encontramos los que se preparan con hoja de maíz (tanto las hojas verdes o secas de la mazorca como las hojas verdes de la propia planta), hoja de plátano, hoja santa, hoja de aguacate, etcétera.

Por todo esto, el tamal, al igual que otros alimentos se encuentran íntimamente ligados a la vida cotidiana del mexicano, ya sea que se preparen para conmemorar una festividad cívico – religiosa (principalmente en las comunidades otomíes donde se preparan tamales para las celebraciones de bodas y bautizos), las fiestas a los santos patronos de los pueblos (para alimentar a los participantes en dicha celebración, donde generalmente las mayordomías son las que se encargan de la preparación de los alimentos), o simplemente para desayunar cuando ya se hizo tarde y no hay otro alimento a la mano mas que una torta de tamal (guajolota) acompañada de un atole o champurrado. (Mindek, 2001).

Como podemos ver, existen una vasta variedad de tamales, así como los motivos por los cuales los podemos consumir. Los tamales se encuentran en gran parte de nuestra vida cotidiana, como ya se menciono en líneas anteriores, e incluso en la educación, he aquí el motivo del presente texto. En un momento de la historia de nuestro país, cuando la educación se encontraba, de cierta forma, restringida para algunos sectores de la población, existieron distintas categorías para la impartición de la educación básica, tal es el caso del pueblo de San Bartolomé de las Tunas, donde a finales del siglo XIX y principios del XX, existía la modalidad de escuela para hombres y escuela para mujeres.

Históricamente el Pueblo de San Bartolo pertenecía al Municipio de Chapa de Mota, pero en el año 1874 obtiene el nombramiento como municipio (García; 1987), obteniendo la nominación de San Bartolo Morelos. En estos tiempos, la instrucción académica estaba a cargo de dos instituciones oficiales: la Escuela Oficial de Niños y la Escuela Oficial de Señoritas, que para el año de 1934, según los archivos municipales y las crónicas de la población que les tocó vivir en esos tiempos, se convirtió en la Escuela Primaria José María Morelos y Pavón.

Ambas escuelas tenían por objetivo, aparte de dar la instrucción académica de los niños, enseñar algunas manualidades dependiendo del sexo. Para el caso de los varones, la instrucción manual iba encaminada principalmente a la elaboración de pequeños muebles y cuadros para los retratos de los familiares (que en aquellos tiempos, eran objetos de un alto valor, tanto económico como sentimental).

En el caso de la escuela de señoritas, la instrucción manual estaba más encaminada a la formación de una buena ama de casa. De acuerdo al relato del Profesor Ramiro Miranda, uno de los personajes que les toco vivir esta etapa de la historia de la comunidad, menciona que, al final de cada período escolar, tanto hombres como mujeres realizaban una exposición pública de lo aprendido a lo largo del año escolar. En dicha exposición se podían observar los cuadros, servilletas bordadas, colchas tejidas a mano, calzoncillos, entre otros productos e indiscutiblemente, las señoritas también hacían alarde de sus dotes culinarias aprendidas a lo largo del ciclo escolar, donde se exponían principalmente conservas dulces y tamales de la región.

Durante el período escolar, los estudiantes, y en particular, las alumnas de la Escuela Oficial de Señoritas, que en aquel tiempo se ubicaba sobre la calle Honorable Ayuntamiento, donde

actualmente se encuentra el Mercado Municipal, dedicaban parte del día en la elaboración de los capultamales, debido a que en temporada de lluvias, es un fruto que se da abundantemente, de forma silvestre en los montes de la región.

La producción de esta variedad de tamal, era dedicada para la venta a los alumnos de la Escuela Oficial de Niños a la hora del recreo, y también se podía vender a las personas que fueran pasando por el portón de la escuela.

El tamal tenía un costo de uno a dos centavos dependiendo del tamaño del mismo y los recursos obtenidos de la venta de este alimento, eran destinados para la compra de la cal con la que se pintaban (encalaban) las paredes de la pequeña escuela, así como para el arreglo del tejado y del mantenimiento en general de dicha escuela.

Estas actividades se desarrollaron cotidianamente en el temporal de capulín durante las décadas de los años veinte y los años treinta, hasta el año de 1934, cuando la escuela se convirtió en mixta, siendo la primer Maestra y Directora de la escuela Doña María Alvarado.

La preparación del tamal de capulín aquí descrito, comenzaba desde el momento en que las niñas, recolectaban los capulines en los montes circundantes, para después, llevarlos a la escuela, en donde en la pequeña cocina se hervían con poco agua, canela y azúcar. Después de estar cocidos, se procedía a pasarlos por un colador para separar la pulpa de los huesos de la fruta y después mezclarlos con un poco de masa para las tortillas para darles consistencia, en tiempos cuando se podía, se cambiaba la masa por un poco de harina de trigo, lo que en ocasiones podía elevar el costo del tamal. Posteriormente, la pasta de capulín resultante se envolvía en hoja de maíz para tamal y se procedía a su venta.

Para conocer más sobre la receta de aquella época sobre el tamal de capulín aquí esta la receta:

### **TAMAL DE CAPULÍN**

#### **Ingredientes:**

- 2 kg de capulín fresco
- 1 lt de agua

- 3 varitas pequeñas de canela
- 300 gr de masa de maíz para tortilla
- 500 gr de azúcar
- 1 paquete de hojas para tamal
- 1 limón

### **Utensilios**

- 1 olla (preferentemente de barro) con capacidad de 5 litros
- 1 colador
- 1 batea (si no se tiene, cambiar por un bowl)
- 1 cuchara

### **Procedimiento**

- Lavar los capulines teniendo cuidado de no estropearlos
- En la olla colocar los capulines junto con el agua, el azúcar y la canela, procurar mover cuidadosamente para que no se pegue ni se queme la preparación. Cuando la fruta ya se haya desbaratado hasta parecer un puré, retirar del fuego y dejar enfriar.
- Colar la pasta y colocarla en la batea (o en su caso en un bowl) mezclarla cuidadosamente con la masa de maíz hasta obtener una pasta homogénea, rectificar el dulzor, de hacer falta agregar un poco más de azúcar. Posteriormente agregar el jugo de un limón para que actúe como conservador.
- Estando lista la preparación, dejar reposar y mientras tanto remojar las hojas para tamal en suficiente agua. Para dar mayor aroma a los tamales se puede adicionar esencia de anís al agua donde se van a remojar.
- Cuando las hojas estén flexibles escurrirlas y eliminar cualquier resto de agua.
- Con ayuda de una cuchara, colocar la pasta de capulín dentro de las hojas, cuidando de que no se salga el relleno por los bordes. Envolver cuidadosamente.
- Acomodar en un platón o canasta los tamales y ya están listos para su consumo.

Los capultamales, hasta nuestros días son uno de los alimentos tradicionales en distintas zonas del Estado de México, los cuales, dependiendo de la región tienen formas distintas de preparación, pero la gran mayoría conserva los mismos ingredientes.

Con esta breve historia de la Escuela Oficial de Señoritas de principios del siglo XX en San Bartolo Morelos, nos podemos dar cuenta de la importancia que han tenido los tamales dentro de la alimentación del mexicano en todos los tiempos de nuestra historia, y también, de los diferentes escenarios donde se pueden preparar y consumir dichos alimentos, mostrándonos así, uno de los tantos alimentos que nos han dado identidad, y que poco a poco, por su valor histórico y cultural, se van convirtiendo en parte de nuestro patrimonio gastronómico cultural.



*Escuela Oficial de Barrio Cuarto La Loma, Acervo particular, Ramiro Miranda*



*Escuela Primaria José María Morelos y Pavón, San Bartolo Morelos 1934, Acervo particular, Ramiro Miranda*

## Bibliografía

ARIAS González, Jiapsy. (2006). *De lo que comían los Tlatoque: una interpretación etnohistórica dentro del Códice Florentino y su comparación con la Historia General de las Cosas de la Nueva España*, Tesis de Maestría, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.

GARCÍA Mendieta, Ramón. (1987). Monografía del Municipio de Morelos. Gobierno del Estado de México. México.

MINDEK Dubravka. (2001). Fiestas de gremios ayer y hoy. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. México.

MIRANDA Osornio, Arturo. (2010). Informe etnográfico de la temporada de campo junio, julio, agosto de 2011 entre los otomíes de San Gregorio Macapexco, estado de México. Mecanuscrito.

OLIVA de Coll, Josefina. (1977). Diccionario de la Lengua Náhuatl o Mexicana, Siglo Veintiuno Editores, S. A. México.

VARGAS Guadarrama, Luis Alberto. (2010). "¿Para qué sirven los estudios antropológicos sobre alimentación y nutrición?". Diario de Campo1 Nueva Época, julio-septiembre, pp. 66-71



FICHA BIBLIOGRÁFICA:

Miranda-Osornio, A.  
Un tamal para el recreo.

Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía.  
México: Universidad Autónoma del Estado de México,  
julio/diciembre de 2011, núm. 02 <Nueva Época>  
<[http://www.uaemex.mx/Culinaria/dos\\_ne/rec\\_01.pdf](http://www.uaemex.mx/Culinaria/dos_ne/rec_01.pdf)>.