

# Los que hacía mi abuela Tamales...

Nadie duda del origen de sus delicias. México y su cultura inevitablemente expansiva, se encargaron de diseminar a otras regiones el beneficio de su sabor y la calidad de un producto que pronto encontraría cabida y sería moldeado al gusto del cliente. Así a lo largo de la América toda, el maíz, materia prima y particularidad de su existencia, adoptaría nuevas formas y recibiría nombres diversos para quedarse entre nosotros.





No era extraño regresar del colegio un viernes, el día más ansiado de la semana, y encontrar en la cocina un festival de pancas de choclo, maíz entero –listo para ser molido- aceitunas, huevo y sobretodo, el entusiasmo que antecede a los días del descanso familiar. Y es que alrededor de cualquier manifestación culinaria, la presencia de la familia supone alegría, deseos de compartir, gratitud en su más genuina significación. Y eso acontecía en casa...

Una artífice generosa nos exhortaba a tener las manos limpias antes de empezar la gran obra: una a moler el maíz, la otra quitaba la cáscara de los huevos duros, estaba también quien separaba las hojas mejores de panca de choclo, que luego serían elegidas para envolver el codiciado resultado de un encargo singular: deliciosos tamales blancos, que con el sello personal de la abuela Honorata nos tenían, un fugaz fin de semana, disfrutando de los mejores desayunos que hoy, en mi adultez, atesoro.

La culinaria nace en las casas, de las costumbres familiares, de las necesidades de reemplazar lo que no se puede adquirir, por razones diversas;

proviene de la creatividad, del amor y gusto que se le ponga a la olla. Así lo afirman quienes de gastronomía viven, quienes preocupados por la historia y origen de nuestros platos buscan explicaciones... y claro que las encuentran.

...Una naturaleza dadora de bienes, puede ser trasformada en maravillas –como nuestra gastronomía- en una mezcla y combinación coherente, pero a veces también en experimentaciones osadas. Sea como fuere, la transculturación y la fusión serán también elementos vivos de una culinaria que se transforma, se enriquece y adopta nuevos métodos, como en el caso de nuestro sencillo pero, bien amado tamal.

### UN POCO DE HISTORIA

No solo por su variedad, sino también por la presencia del maíz en su devenir histórico y cultural, es que se le atribuye a México la creación y originalidad del tamal (1). Sin embargo no hay una exactitud en la ubicación y en el tiempo de este importante acontecimiento. Fray Bernardino de Sahagún en su libro "Historia General de las Cosas de Nueva España" a

principios del siglo XVI, describe por primera vez la preparación, inclusión y su presencia en la culinaria del Nuevo Mundo.

En este ensayo se describen las formas y variedades que se consumían inicialmente en México y luego en el resto de América. Las evidencias que apuntan a que fue una de las ofrendas más importantes durante la cultura prehispánica, se hacen cada vez más convincentes debido a los hallazgos arqueológicos y antropológicos en tumbas mayas. Pruebas contundentes de las costumbres culinarias y religiosas del Nuevo Mundo.

En náhuatl, lengua nativa que cuenta con un millón y medio de hablantes en todo México hasta Centroamérica, el vocablo tamal o tamalli significa, "envuelto" (2). Su naturaleza: masa hecha a base de maíz, con un relleno obligado de alguna carne picada muy pequeña, con ají y aderezo y envuelta en hojas de maíz, plátano, bijao, maguey o alguna otra, con características de anchura y resistencia al calor, puesto que su cocción será siempre al vapor. Los habían dulces o salados, como en la actualidad, con sus respectivas variantes de color en la masa y de sabor en el relleno.

Y ya que de historia se trata, la cosmovisión andina, prehispánica que encierra grandes enigmas de los usos y costumbres de nuestros milenarios antecesores, han quedado grabadas en la recopilación que hace Fray Bernardino de Sahagún y que narramos con matices de superstición. Acerca de la cocción de los tamales decía... "Algunos se pegan a la olla, como la carne cuando se cuece y se pega a la olla. Decían que el que comía aquel tamal pegado, si era hombre, nunca bien tiraría en la guerra las flechas, y su mujer nunca pariría bien. Y si era mujer, que nunca bien pariría, que se la pegaría el niño dentro". Explicaciones y pareceres que tratan de relacionar la culinaria con el quehacer del hombre de todos los tiempos.

### PIURANOS, SERRANOS, LIMEÑOS Y AMERICANOS:

Se sabe que el tamal se remonta desde el 5000 antes de Cristo hasta nuestros días,



gracias a la presencia del maíz en el planeta y específicamente en esta parte del mundo (3). Fue consumido como plato, por nobles y sacerdotes, al igual que por el pueblo. Está confirmado que en ninguna parte del mundo existe tanta variedad de tamales como en México, donde se calcula una diversidad entre 500 y 5.000 en todo el país, de acuerdo a las regiones, como sucede en el Perú. Y que el tamal varía en nombre y destino para ser consumido, por su tamaño, envoltura, ingredientes y relleno.

Nuestra chef e investigadora Gloria Hinostraza, parafrasea al Inca Garcilaso de la Vega (4), al afirmar que las humitas o humintas son llamadas “el pan de los Incas”, las mencionamos, por ser estas, hermanas menores de los tamales. Hechas también de maíz, pero marcando su diferencia –al margen de ser dulces o saladas– al ser hechas con maíz tierno y fresco, como el choclo. La diversidad de sus nombres y variedades en su preparación se proyectan también a niveles macro. Tremenda afirmación corroborada en las diferentes denominaciones que recibe, desde México hasta Chile...

Pasando por la cálida Centroamérica, por los andes de Ecuador, Perú y Bolivia y sorprendiéndonos también con una soslayada presencia en Estados Unidos, en donde se congregan las costumbres y hábitos de la Patria Grande. Así nombres como hallacas, chuchitos o guanimes, se convierten en hermanos de nuestro tamal peruano. Tamal que en sus inicios, y a decir de Rodolfo Tafur, reconocido chef de nuestro medio, fuera envuelto con hojas de achira. “Del tamalito verde, ese que se consume en Piura, te puedo decir que proviene de la humita, mas que del tamal”. “La diferencia esta en la cocción”, agrega.

En el Perú pues, según los estudios de los historiadores, primero fue la humita y esta dio paso al tamal (5). Inicialmente se hacía compuesta “de maíz o choclo fresco, o chuño denso, abatanados y mezclados con huacatay y queso de guanaca... bien envuelta en la fina y estriada perfolia mazorquil”, conforme rezan las crónicas del Corregidor Mejía. En nuestro país como en el resto de América, estos “paquetitos envueltos” en hojas naturales, y en algunos casos en papel aluminio –de acuerdo a las costumbres– están llenos de sabor y admiraciones.



### EN LOS DESAYUNOS DEL PERU

Partiendo de Lima, hacia el norte, llegando a Piura, en Chulucanas, donde a cualquier hora del día los dueños de casa pueden sorprendernos con lo mejor de su cocina, tenemos los tamalitos verdes, con masa hecha de choclo y culantro. Si decidimos, por el contrario, partir hacia el sur, con destino a Chincha –a solo tres horas de Lima– los grandes tamales de un amarillo intenso, envueltos en hoja de plátano, hechos con ají mirasol y acompañados de una salsa de cebolla, bien criolla, como de costumbre, ostenta razones suficientes para conquistar a cualquier visitante. Y mejor aun si al partirlos por la mitad nos encontramos con un trozo de cerdo y esa grasita que invita al pecado.

Hacia la sierra y formando parte del festín que supone una gran pachamanca, sea en Huancayo o en Ayacucho, las humitas son importantes compañeras en una generosa

fuelle de carnes, choclo, habas, hierbas aromáticas y queso. Humitas dulces, que equilibran los sabores variados de la “fiesta de la Pacha Mama”. También tamales blancos rellenos con maní molido, algunas veces fueron protagonistas de almuerzos y desayunos en la selva central o en alguna mesa chichlayana, como bien confirman mis recuerdos.

A veces trocitos de pollo, otras con pequeñas, deliciosas y bien sazonadas carnitas de cerdo, pero siempre el relleno jugoso, ligeramente colorado, un corazón palpitante dentro de la vida transformada del maíz de nuestras tierras. Derroche de sabor, pero mejor aun, de amor. A México el reconocimiento, por compartírnos su creación, a la naturaleza las gracias, por brindarnos sus frutos, a la culinaria peruana, nuestra lealtad, por su variedad y magnificencia. Y a mi abuela, mi homenaje, por los gratos recuerdos de mi niñez, alrededor de la mesa familiar. ■