

3

Elogio del tamal socorrano

Por Hugo Armando Arciniegas





Nadie sabe con certeza de dónde proviene o quién fue el primero en la historia que concibió esta receta —aunque haya algunas pistas, de las que hablaré más adelante—, pero lo cierto es que nos basta oír la palabra ‘tamal’ para sentir que se nos arruga el corazón. Tal parece que la palabra ‘tamal’ trae aparejada la palabra abuela, pues no recuerdo una sola ocasión en que haya desayunado un tamal en compañía de un amigo, y este no se haya referido a su abuela al menos dos veces durante el convite. Supongo, por otra parte, que quien no haya tenido una abuela que le contase los secretos de un buen tamal recordará, cuando menos, a una abuela célebre en su pueblo o en su barrio por preparar los que para él o ella serán siempre los mejores tamales.

Las nonas, como se les suele llamar a las abuelas en Santander, suelen decir, no sin un dejo de orgullo, que sus abuelas también tenían por costumbre preparar tamales. De modo que Santander, como tantas otras regiones de Latinoamérica, ha albergado al menos seis generaciones de tamaleros, si hacemos el conteo desde la nuestra hasta llegar a la generación de las abuelas de nuestras abuelas. Y, de hecho, si acaso nos fuese dado el milagro de conversar, al menos por una oportunidad, con esa generación de bisabuelas que descansan hace tiempo de una vida de trabajos, de seguro nos remitirían a un linaje tamalero que rebasaría los límites de la memoria.

En el Socorro, famoso porque allí tuvo lugar la Insurrección de los Comuneros a fines del siglo XVIII, levantamiento que sembró el germen de lo que sería más tarde la Independencia de Colombia, las nonas tienen grabado en sus memorias el paso a paso de la preparación de una buena bandeja de tamales. Como no suelen andarse con prevenciones innecesarias, refieren la receta a todo aquel que se atreva a indagar por ella, incluso con la misma complacencia con que alguna vez la refirieron a sus hijos y a sus nietos, como si con ello se preciasen —y cómo no maravillarse ante este prodigio de la vida sencilla y sin mayores pretensiones que aquellas ligadas a la tierra— de haber cumplido su más valiosa misión en esta vida.



Para comenzar, las nonas enumeran los ingredientes y los utensilios necesarios para preparar los tamales, como si a medida que avanzasen en su enumeración los estuviesen disponiendo en un mesón imaginario que llevasen siempre en su memoria. «Pues, mijito, nos toca tener lo que son las hojas de plátano, el cerdo, el garbanzo, el pisco, el maíz blanco, el ajo y la cebolla larga», me refiere una tierna nona socorrana, mientras acompaña su enumeración con un conteo de sus dedos, interrumpido apenas al percatarse de que los dedos de su mano derecha no serán suficientes para completar la suma, y, no obstante, prefiere contar los ingredientes restantes con la misma mano, en lugar de hacer lo propio con la otra.

«Pero eso de nada le sirve», añade la nona, que ahora señala con orgullo la cocina de su casa, donde reposan dispuestos en perfecto orden todos los utensilios que está a punto de enumerar: «Si no tiene usted también un montoncito de leña, una cuerda de fique, una olla así de grande como el tamaño del hambre y, eso sí, mijito, una buena cucharona de palo». Las nonas santandereanas insisten en llamar «mijitos» aun a los recién conocidos, y este quizá sea uno de los gestos más caros de la hospitalidad santandereana, que luego se traslada, entre otras cosas, a la preparación del tamal. En Santander, las nonas le sirven un tamal a un advenedizo con la misma estimación con que se lo sirven a su propio nieto.



El maíz (blanco o amarillo), el garbanzo y las hojas de bijao son algunos de los principales ingredientes del tamal socorrano.



En las túnicas del choclo

El gastrónomo colombiano Lácydes Moreno se interesó en su momento por el tamal. De Moreno se cuenta que solía corregir amablemente a quien dijese “arepa de huevo” en lugar de “empanada de huevo”¹, entre otras imprecisiones con respecto al nombre de los platos, basado siempre en argumentos de tipo histórico que terminaron por convertirlo en una autoridad en temas de cocina colombiana y, en general, latinoamericana. A propósito del tamal, Moreno señalaba que fueron los cronistas de Indias de Nueva España, hoy México, quienes registraron por primera vez la palabra ‘tamal’. «Suélenlos envolver, para cocerlos, en las hojas o túnicas del choclo, y para solo esto se venden estas hojas en manojos en toda Nueva España», se refiere en una de las crónicas que Moreno solía citar. Hoy, sin embargo, se encuentran tamales en Cuba, Costa Rica, Puerto Rico, México, Perú, Chile y Colombia, entre otros países latinoamericanos.

En nuestro país son varias las regiones que cuentan con tamales en sus recetarios. Allí están, entre otros, los tamales de Antioquia, hechos con maíz molido y cocido, rellenos de costilla, carne de cerdo, tocino y papas; los de Córdoba, con los mismos ingredientes que los antioqueños, pero además con berenjena, quizá por su influencia libanesa; los de Nariño, elaborados con masa de arroz blanco cocido y molido, queso blanco rallado, rellenos de pollo o cerdo; los del Cauca, con una base de papa criolla; los de Cundinamarca, a los que se les añade calabaza; los del Tolima, que combinan el arroz con el maíz blanco y el comino, y los de Santander, los nuestros, preparados con “maíz de tocino”, costilla de cerdo, gallina y garbanzos, acompañados con vinagre, cilantro y alcaparras, y sellados con hojas de plátano.

¹ En contra de la norma gramatical, que dicta “arepa con huevo” y “empanada con huevo”, el uso en las regiones impone el cambio por la preposición ‘de’ (N. del E.).



Así, al baño maría, se calienta el tamal que acompañará el típico desayuno santandereano.



En cuanto a la palabra 'tamal', tan sonora y, sobre todo, tan sugerente para los latinoamericanos, se sabe que proviene del náhuatl *tamalli*, que significa 'envuelto', un nombre genérico dado a varios platos latinoamericanos de origen indígena, preparados generalmente con masa de maíz cocida, envueltos en hojas de mazorca, de plátano, de maguey, de aguacate, o incluso en papel aluminio o en plástico. En cuanto al relleno, este hace parte generalmente de estas preparaciones, aunque también hay envueltos que no tienen otro ingrediente más que la masa misma. Por último, si de su sabor se trata, hace falta decir que los hay, a lo ancho de Latinoamérica, tanto dulces como salados.

El secreto de la cucharona

«Y como le venía diciendo, mijito —retoma la nona su relato, arrellanada en una mecedora del tamaño justo para que sus pies se mezan en el aire— el secreto del tamal está en la masa. Y vea: para que le quede bien rica, toca que usted muele el maíz amarillo y le vaya echando agüita y sal, y luego ponga todo eso a cocinar, pero, eso sí, sin dejar de revolver con la cucharona. ¿Cómo sabe usted que la masa ya está lista? ¡Pues fácil! No es sino que pare la cucharona en el centro de la olla, y si no se le cae, entonces es que ya está. Hay quienes le echan ajo y achiote al tanteo. Yo no soy tanto de eso: por ahí a veces le echo una cucharadita de achiote nomás».

El achiote, un pigmento natural, es una semilla extraída del árbol del mismo nombre, que, en el caso que nos ocupa, le otorga un color rojizo al aceite. La preparación de este aceite rojizo es muy simple. Cuando el aceite, puesto a calentar previamente en una cacerola, adquiere una temperatura media, se le agregan las semillas de achiote. Una vez que adopte la coloración rojiza de la que hablamos, el aceite se mezclará en últimas con la cebolla, la sal, el ajo y el comino, ingredientes frecuentes a la hora de condimentar la carne de res, de pollo o de pavo, cortada en trocitos —o, en palabras de las nonas, "troceada"—, que se prepara desde el día anterior a aquel en que se envolverán o "armarán" finalmente los tamales.

«Ya con la masa bien cocida», prosigue nuestra nona, sin titubear un solo segundo, «la deja reposar un rato, y luego la tira sobre un mesón. Ahí empieza a sobarla con grasa de cerdo, hasta que ya la sienta bien suavcita —este es el maíz de tocino que mencioné antes—. Entonces la prueba de sabor, para ver si de pronto le hace falta un poquito más de sal, y ya la deja nomás lista para lo que es el armado». A la par que realizan este proceso, las nonas socorranas suelen disponer en otras ollas las papas y los garbanzos, condimentados, a su vez, con el hogao, una salsa elaborada con aceite de achiote —la que le otorga su color rojo característico—, cebolla junca picada en cuadritos, sal y ajo al gusto. «Y lo peor es que ahora hay jovencitos, sobre todo en las ciudades, a quienes dizque no les gusta el hogao», afirma la nona, y arruga el entrecejo: «Háganme el favor; para mí que o no lo han probado nunca o no se lo han sabido preparar».





El tamal nos vino de México

Se suele situar el origen del tamal en México, aunque esta es una información de la que no podemos tener certeza todavía. La razón: el maíz, asociado naturalmente con el tamal, es quizás el producto agrícola más importante de la dieta mexicana, y este país ha sido, además de un notable productor de maíz, un diseminador de este producto por el resto de América Latina. A propósito de esto, ya en el siglo XVI, fray Bernardino de Sahagún, en su *Historia general de las cosas de Nueva España*, refería que los novohispanos «comían tamales de muchas maneras; unos de ellos eran blancos y a manera de pella, hechos no del todo redondos ni bien cuadrados; otros tamales comían que eran colorados». Por otra parte, existe evidencia arqueológica de la época prehispánica que presenta al tamal como parte de la vida cotidiana de algunas culturas de México, en las que era preparado incluso para acompañar ciertos rituales religiosos.

En ningún país existe tanta diversidad de tamales como en México. La variedad de tamales se estima alrededor de las cinco mil clases. Algunos expertos consideran que el consumo de tamales en ese país asciende a unos 130 millardos de pesos al año. En la actualidad, los mexicanos consumen tamales en fiestas, posadas y bautizos, así como en las celebraciones nacionales del Día de Muertos y el Día de la Candelaria. En este último, tiene lugar la llamada “tamaliza” del 2 de febrero. En una fiesta previa, la de Reyes, celebrada el 6 de enero, los mexicanos suelen compartir la rosca de Reyes, una rosca dulce, de tamaño variable, en cuyo interior se ocultan algunas figuras del Niño Jesús. Quien encuentre la figurita en el trozo de rosca que le corresponda tendrá que invitar los tamales para sus amigos en el próximo Día de la Candelaria.





Las hojas de bijao para los tamales se cortan en medidas casi siempre exactas, y el amarre se hace con hilo de fique.



Un santandereano, habituado también al consumo de tamales, no podrá pensar en una “tamaliza” mexicana y no asociarla de alguna manera con las “tamalizas” o “tamaladas” propias, aquellas que ha compartido en bautizos, primeras comuniones, Navidades y toda suerte de fiestas. En últimas, en lugar de separarlos, el tamal ha unido siempre a los países latinoamericanos, a partir de su comida, y, junto con esta, varias otras expresiones de la cultura popular. A propósito, en México está tan extendido el consumo del tamal, que incluso ha pasado a formar parte de su refranero. No en vano se suele decir que «al que nace para tamal, del cielo le caen las hojas», para referirse al hecho de que, por una parte, no está dado que se pueda escapar del destino y, por otra, que la providencia favorece a quien está realizando la misión que la vida le tenía prevista.

La promesa implícita de regresar

La nona socorrana, cuyo nombre prefiero no señalar, puesto que en realidad el suyo podría ser el nombre de cualquier nona de cualquier santandereano, concluye su relato acerca de la preparación del tamal. Olga, Berta, Marina, Solángel o Rosa, en fin, nuestra tierna nona socorrana, se va levantando lentamente de su mecedora, al tiempo que plancha con sus manos los pliegues de su vestido de flores, y me pregunta: «¿Se lo aprendió bien, mijito?», haciendo referencia al proceso de preparación del tamal, «porque si quiere, yo vuelvo y se lo cuento». Afirmo con la cabeza, mientras me pregunto cuándo fue la última vez que esta mujer le habló a alguien acerca del tamal, y si esta persona se tomó el tiempo de oír su relato. «Entonces pase aquí al comedor antes de que se me vaya», concluye, se da la vuelta, y me señala un largo comedor de madera: «Ahí nomás tengo unos tamalitos que le voy a calentar».

Para saber más

“Tamal colombiano”. En *Ecured*. Disponible en https://www.ecured.cu/tamal_colombiano

De SAHAGÚN fray Bernardino. *Historia general de las cosas de Nueva España*. México: Imprenta del ciudadano Alejandro Valdés, 1829, 350 p. Disponible en línea en http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1080012524_C/1080012524_T1/1080012524_MA.PDF

“¿Cuál es el origen de la Tamaliza del 2 de febrero?”. En *La Verdad*. México: 2 de febrero de 2018. Disponible en <https://laverdadnoticias.com/mexico/Cual-es-el-origen-de-la-tamaliza-del-2-de-febrero--20180202-0003.html>

“El tamal y sus orígenes”. En *Tamales Emporio*. Disponible en <https://www.tamales.com.mx/pages/el-tamal-y-sus-origenes>.



Una vez envueltos y amarrados, los tamales se agrupan y se disponen para el proceso de cocción.