

LLEVA LOS TAMALES MEXICANOS A FRANCIA

Escrito por: Wendy Pérez
02/02/2022

La chef Carmen Miranda guarda muchos recuerdos familiares alrededor de la masa de maíz, algunos relacionados con los tamales que ahora cocina y comparte desde Lyon.



El tipo de maíz y cómo se haga la nixtamalización son dos de los puntos claves para lograr unos tamales de calidad. A esto, la chef Carmen Miranda le suma el manejo de la masa, el uso de manteca y otros secretos básicos que su abuela Enedina, originaria del municipio Venado, en San Luis Potosí, le enseñó.

“Es primordial la calidad del maíz, y según el tipo de grano que nixtamalices debes tener atenciones diferentes. Igualmente, si vas con una persona que te muele el maíz hay que decirle cuál será masa para tortillas y cuál debe ser masa quebrada para tamales, fundamental porque sientes los pedacitos de maíz cuando te los comes y saben muy buenos”, cuenta desde Francia, donde reside actualmente la potosina de 32 años, sous chef del restaurante Alebrije Cuisine du Mexique, en Lyon.

Los consejos cuando se trata de elaborar este platillo que en México nutre el cuerpo y el espíritu, cobran un sentido personal para Carmen, pues han sido un conducto para estar siempre conectada a sus raíces, en especial, a las mujeres de su familia.

“Yo la receta la aprendí de mi abuela, quien me enseñó que otra regla es usar siempre manteca, la cual debes batir bastante bien para que queden esponjosos; así como tequesquite y hojas de tomatillo.

“El punto final es el amasado, que debe ser a mano, por ello es importante cocinar en equipo para que todo tenga su atención y porque la cocina es ayuda mutua”.



Fotografía: Chef Carmen Miranda

Sólo recordar a su abuela le trae a su cabeza memorias y olores, ella dice: entre canela y pimienta, por ello no deja de cocinar un tamal que antes hacía con biznaga, canela y miel, y que hoy sustituye con chilacayote por el sabor similar. “En cuanto comienzo a prepararlo, esos olores me llevan a mi infancia en San Luis Potosí, rodeada de muchas mujeres, mi mamá María de Los Ángeles y mis tías Raquel, Carmela, Jovita, Juana y Lupe, en aquellos domingos que cocinábamos para todos”.

Se nota que la nostalgia la cobija hasta Francia, donde recurrentemente cocina este tamal o el potosino que hace emulando a la típica enchilada a base de masa roja, con mucho queso adentro y salsa: “me recuerda a mi estado”.

La imagen de trabajar todas en conjunto frente a una gran mesa de madera, cada una en su labor, la atesora desde los seis años cuando entró a la cocina por primera vez.

“Era todo a la leña; mi abuela tenía un patio con sus pollitos, con una pequeña milpita donde podías agarrar maíz, calabazas y frijoles, los ingredientes que necesitaras... ese tipo de cosas tan mágicas hicieron maravillarme. Ahí empezó mi curiosidad por cocinar, por hacer moles, en especial uno a base de pura masa de maíz llamado *tapanilli*; por tortear con mi abuela y, claro, me llevaron a enamorarme de la diversidad en sabores que podías obtener en los tamales”.



Fotografía: Chef Carmen Miranda

CAMINO DE OPORTUNIDADES

Creer en ese universo de mujeres sabias para la sazón, influyó en que años más tarde, en 2012, arrancara un negocio con su hermano Arturo llamado Los tamales El Mestizo, los cuales hacían mayormente con maíz criollo azul, gracias a un productor de la Huasteca.

“Ese negocio acrecentó mi interés por investigar, pues me di cuenta de que ese **tipo de maíz** tiene un nivel diferente de almidón y no se nixtamaliza igual que el maíz blanco. Entonces a prueba y error fuimos perfeccionando recetas, logrando tamales que parecieran pasteles (por aquello del nombre), que estuvieran esponjados, jugosos y con bastante relleno”.

Otra de las características que hicieron famosos los tamales de Carmen fueron sus combinaciones con ideas como zarzamoras y queso; costillita con una salsa de cilantro y serrano; calabacitas y esquites arriba, o uno inspirado en las enchiladas rojas con salsa de guajillo y también papas y zanahorias encima.

Este proyecto estuvo activo cinco años, durante los cuales pasaron muchas cosas, como su entrada al reality MasterChef México.

“De El Mestizo me quedaron muchos aprendizajes y podría decir que los tamales me llevaron a viajar por el mundo, como Tailandia y Guatemala, o a trabajar con chefs que admiro como Benito Molina o Carlos Gaytán”, resalta Carmen, quien antes de dedicarse a la gastronomía estudiaba música, aunque siempre la cocina hacía eco en su cabeza, por ello en sus tiempos libres veía tutoriales en YouTube, y nunca dejó de observar a las grandes cocineras de su familia, sus maestras potosinas.



Fotografía: Chef Carmen Miranda

CONOCER Y HACER

Hace años, el desconocimiento existente sobre la gastronomía de su estado la condujo a desarrollar estrategias para visibilizar los sabores de las cuatro zonas de San Luis Potosí: Altiplano, Centro, Media y Huasteca.

“Tenemos una variedad enorme de platillos con maíces como las gorditas de horno que son muy especiales porque les ponen nata en la masa y al momento de hacerlas se golpean para que se haga una forma redonda y encima llevan un pedazo de piloncillo, siempre horneadas a la leña, así que imagínate el sabor; o los dulces de horno, que son **galletas de maíz** y pinole.

“Y si hablamos de antojería cotidiana están los tacos rojos y las enchiladas potosinas que se crearon gracias a un error de una señora que llevó al molino su maíz y la molinera había triturado mole, por ello su masa salió roja.

“Asimismo tenemos unas tostadas enormes que se parecen a las **tlayudas** y para nosotros son las tostadas borrachas, se les agrega frijoles, pico de gallo, salsa bien picosa. Perfectas para bajar la cruda”, relata.



Fotografía: Chef Carmen Miranda

Sin duda, la fortuna de poseer parte de la Huasteca le brinda a San Luis Potosí un giro culinario único, bien representado por moles como el *tlapanilli*, que en palabras de Carmen emula a un mole amarillo al que se le adiciona hierbabuena.

Volviendo a los tamales está el **zacahuil o zacahuilli** (bulto alimenticio de mayores dimensiones), una receta de origen ceremonial que comparten los estados de San Luis Potosí, Veracruz, Tamaulipas, Querétaro, Puebla e Hidalgo.

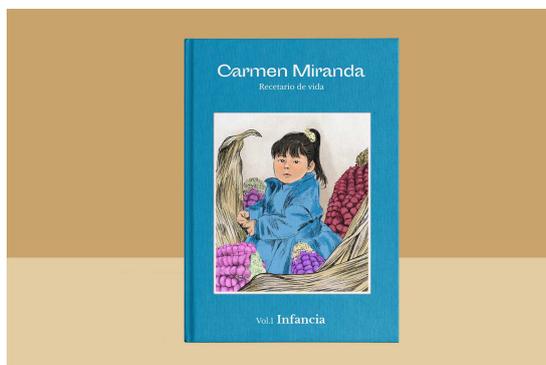
“Es un tamal al que se pone una gallina entera, se envuelve en hoja de papatla y entierra para que dé maíz la temporada. Es agradecer a la tierra”.

DEJAR HUELLA

Todo este bagaje Carmen lo plasmó en su libro “Recetario de Vida”, que está por salir en abril. Dedicado inicialmente a la alianza de mujeres que durante su crecimiento forjaron su memoria gustativa.

“Gracias a todas las mujeres que han estado atrás de mí, enseñándome, sé lo que sé. Y a través de este texto espero que las nuevas generaciones hagan conciencia de no perder lo suyo, que no se olviden de su tierra, porque muchos migran a Estados Unidos o a otros destinos, y es fundamental darle valor a esas mujeres que mantienen vivas las tradiciones”.

Carmen Miranda narra que la primera parte del libro consta de sus memorias de infancia, complementadas por las historias de cocineras que aún salvaguardan la gastronomía potosina.



Fotografía: Chef Carmen Miranda

“Con este ejercicio aprendí a preparar muchas recetas y a descubrir técnicas, por ejemplo, unas tostadas de maíz en metate, tanto saladas como dulces llamadas *kakts*”.

Otro de los medios para acercar los productos de su tierra es una serie que puedes ver en sus redes sociales IG: [@carmenmirandamx](https://www.instagram.com/carmenmirandamx), la cual tituló “Cocinando Tradiciones”, y que busca justamente darle luz a procesos y hacedores de insumos como el queso de cabra potosino o las gorditas de horno.

“Soy una tamalera, la tradición gastronómica más sagrada de México, somos las hechiceras del maíz”, así es como finalmente se describe Carmen, que por donde pase lleva su bagaje culinario, ese que su abuela se hizo cargo de transmitir a hijas y nietas.



Fotografía: Chef Carmen Miranda