

LOS TAMALES OAXAQUEÑOS, UNO DE LOS EJES DE SU COCINA COMUNITARIA

Escrito por: Mariana Castillo
02/05/2022

Mujeres de diferentes culturas y regiones nos platicaron más sobre sus memorias y recetas de tamales en el marco del Cuarto Encuentro de Cocineras Tradicionales de Oaxaca.



A Isaías Gómez Ruiz la conocen en el pueblo como Angelina. Es mareña como les dicen a quienes son de San Francisco del Mar, en el Istmo de Tehuantepec. En su terruño se habla la lengua huave. Se les conoce también como huazantecos, los *Mero Ikoot*, "verdaderos nosotros". Adaelsi Nieto Peña, su nuera, la acompaña y es intérprete algunas veces de nuestra charla.

Ella platica de sus tamales de res de carne cruda (tamale, así los nombra ella, sin la "s"). Explica que usan maíz nixtamalizado y martajado, así como esta proteína, cebolla, jitomate, achiote, manteca, vinagre, comino, pimienta, sal, epazote y chile. Se cuecen al vapor, lo que genera mucha jugosidad. Lo más especial en ellos es el uso de la hoja de la mar viva u hoja de tortuga que tiene forma de corazón y textura rugosa.



Fotografía: Mariana Castillo

Crece en un árbol de traspatio y se usa especialmente para estos envueltos que son para la fiesta de San Francisco de Asís, del santo patrón del pueblo, cada 4 de octubre ; también para las fiestas de Corpus Cristi, la de Santa Rosa de Lima el Rosario, la del Santo Entierro y la pasión del 12 y el 18 de marzo.

Asimismo, son tradicionales cuando se realiza el novenario, la cuarentena y el primer aniversario de una persona que muere. Se visita a sus dolientes, se les da dinero como limosna y a cambio de ella, se regalan estos tamales.

Coloca un poco de la mezcla de la masa con una cuchara en una hoja, luego va cubriendo con otras más hasta formar un paquetito verde que cierra con un pedazo de hoja de plátano, como si fuera un lazo.

Hay tantos perfumes herbales al abrirlos cuando están listos, tantos sabores y texturas al comerlos, que cada bocado es un recordatorio de que la cocina es el territorio al plato, de que no hay manera de homologar el saber. Quien no conoce esta zona puede imaginarla gracias a esta hoja tan aromática, tan fresca.



Fotografía: Mariana Castillo

Al lado de ella, Victoria Cruz Cruz está concentrada, hace círculos con su masa: de lejos se aprecia cómo forma uno color café oscuro, luego otro anaranjado, luego otro café, los va apilando, los colores en capas, capas que se volverán

algo más... Al hablar con ella dice que este tamal es **ceremonial** en San Juan Quiahije, comunidad de Santa Catarina Juquila, en la región Sierra sur donde ella habita.

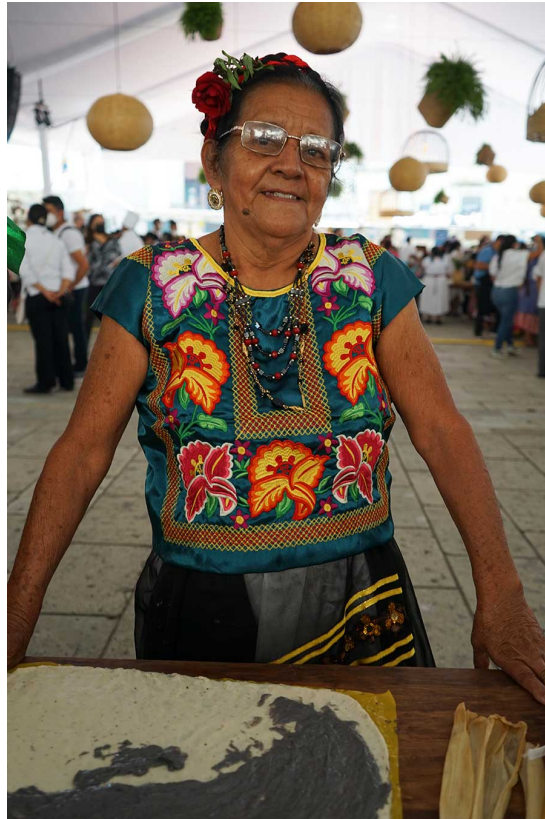
Se come cuando son las bodas y se entregan los regalos para la novia, entre ellos un guajolote, y se le ofrece a quienes acompañan al novio. No puede faltar. Lo aprendió de su mamá y lleva masas de maíz tostado con frijolón, condimentado con cilantro (que otras personas como yo llamamos cilantro), chile tusta (o tuxta) y sal; la otra capa, la naranja se ve así porque es de calabaza pipiana hervida, una que tiene forma de pera.



Fotografía: Mariana Castillo

A unos pasos de Victoria, Celia Márquez Pimentel está amasando y ayudándole a Alberta Velázquez Celaya. Ambas son de Santo Domingo Petapa, también del Istmo de Tehuantepec. La segunda es una reconocida tamalera en este pueblo, quien elabora un tamale (sí, con “e”) de frijol de capa, para el cual primero se extiende la masa de maíz sobre la hoja de plátano y luego, encima, se le unta frijoles guisados con hoja santa molida y sal, todo natural, recalca.

La manera de amasarlo es peculiar: se le dan palmaditas encima para ir extendiendo y luego enrollarlo. Lleva manteca, se acompañan de una salsa con cilantro en la cual chile, jitomate y cebolla van asados y molcajeteados. A Alberta le encanta hacerlos. Cuando está solita prepara de 20 a 50 diarios, pero cuando hay quien le ayude llega a hacer hasta 80. En su pueblo da cuatro por 20 pesos pues es el económico (aunque cada semana los insumos han ido subiendo de precio); y en eventos suele dar cuatro por 50. Alberta comienza a decirme palabras como “sabroso”, “maíz” y “frijol” en lo que ella llama “su idioma”. En su tierra natal se habla *ayuuuk* (mixe) y el *didza zee da'*, zapoteco de los Petapas. Y sí, hay tanta exquisitez en sus tamales que se siente al primer bocado y no se quiere parar.



Fotografía: Mariana Castillo

También Cecilia Ángeles Jiménez, de Rancho Grande, Valle Nacional, en la Cuenca del Papaloapan, está con las manos en la masa a unos metros de Alberta y Celia. Ella prepara tamales que llevan hoja de pozol. Entre sus ingredientes están la masa cocida, chile guajillo, hierba santa y la pieza de la carne que se quiera envolver para que se forme el tamal de fiesta.

Se sirve para la conmemoración del Día de Muertos, para la fiesta patronal o para eventos especiales. También es tamalera en su lugar de origen, son su especialidad y los hace con sus hijas a quienes les está dejando su legado, que a su vez a ella le dejó Estela Jiménez Bautista, su madre. Recuerda que a los 12 años ya era su aprendiz.

Verla enrollar la hoja es un agasajo: la toma de la esquina, es como si con sus manos la hilvanara. Eso implica oficio y tiempo. Esta especie vegetal, el pozol, aporta otras características de aroma y sabor que se alejan de la adjetivación y se acercan a lo emotivo en la naturaleza.



Fotografía: Mariana Castillo

Después, Inés Bautista Hernández, de San Andrés Zautla del distrito de Etlá, dentro de la región de Valles Centrales, dice que el tamal de mole con pollo que ella confecciona se ofrece después de las bodas o la mayordomía de San Andrés Apóstol el 30 de noviembre. Se hacen grandes cantidades del guiso para estos festejos, así que nada se desaprovecha.

Este *mulli* festivo lleva como ingredientes centrales chiles ancho, chilhuacle negro, meco, pasilla mexicana y mulato. Para los tamales pone su nixtamal, a veces se revuelve el maíz negro con el blanco, aunque se pueden hacer de todos colores (en ocasiones hay rojitos también). Antes usaban el que sembraba su esposo, pero él ya murió y ahora lo compra en el mercado.



Fotografía: Mariana Castillo

Ella vende tamales por encargo en su casa, y aunque todo está caro suele darlos a 15 pesos. Inés es cocinera de mayordomía, trabaja por Guelaguetza, es decir, por la cooperación mutua que se da en los pueblos. Sus tres hijas mujeres ya están aprendiendo, como otras a su vez aprendieron de sus abuelitas, sus mamás y las señoras de la comunidad. Para ella es fundamental que se sigan manteniendo los saberes, aunque narra que allá ya las cocineras son muy pocas pues se han ido a buscar trabajo para mantener a sus familias.



Fotografía: Mariana Castillo

Por su parte, Elena Tapia Flores, de San Juan Colorado del distrito de Jamiltepec, en la región Costa, lleva su tamal de camarón que se come solo en **Cuaresma** en la Semana Santa: está preparado con chiles guajillo y costeño, cebolla, ajo, jitomate, epazote, masa de maíz, manteca sal y se envuelve en hoja de plátano previamente asada y no hervida como otros.

A Elena no le gustaba la cocina: “me daba coraje, pero por la necesidad empecé a aprender viendo de mi mamá, mi tía y demás señoras. Fue por necesidad que aprendí a hacer tamales para vender”. Usa el maíz que tenga a la mano, siempre criollo enfatiza, aunque de preferencia debe ser blanco o amarillo y no moradito.



Fotografía: Jorge Martínez

Pude platicar con Angelina, Victoria, Celia, Alberta, Inés y Elena en la Muestra Colectiva de Elaboración de Tamales, en el marco del Cuarto Encuentro de Cocineras Tradicionales de Oaxaca, antes de que el ruido y la prisa interrumpieran la escucha concentrada y respetuosa que merecen, dentro y fuera de los eventos. Algunas viajaron hasta ocho horas de camino para compartir su comida, el desgaste físico es una constante y la certeza más profunda es que en estas mujeres hay verdad, sabiduría y generosidad.

Al día siguiente, la plática es con cocineras de San Mateo Yucutindoo del distrito Sola de Vega en la región Sierra Sur. Charlamos junto al fogón en Cocina de Humo, comedor ubicado en la capital de Oaxaca. Isabel Gutiérrez y Sixta Sarmiento Martínez conocen bien las labores con el maíz.

La primera, con 73 años de edad y mucha energía, es tamalera y cocinera reconocida en su pueblo, la invitan a hacer comidas a las fiestas, a los eventos. Sabe hacer comales, sabe curar. Vino con la promesa de que Sixta la acompañara a realizarse estudios médicos, allá en su casa tiene mucha labor. La segunda también hace tostadas, panes y diferentes utensilios de barro. Las mujeres de su comunidad se apoyan, se conocen, se enseñan entre sí.



Fotografía: Mariana Castillo

Sixta ganó el primer lugar del concurso del Cuarto Encuentro, en la categoría Platillo de Salvaguarda, con su tamal de

jumiles y frijol. Mientras bebemos un café de olla, comparte que esta comida es algo difícil de hacer porque ese animalito, esa chinche de monte, se encuentra lejos de donde viven, a unas cuatro horas y tiene que recolectarse antes de que el día aclare bien, de madrugada. Estos insectos viven en el ocote (también hay algunos que anidan en los aguacateros); su temporada inicia en octubre y suele haber hasta finales de febrero: por suerte, a ella le vendieron un puñito.

Alba Barrios Sánchez y su sobrina, Thalia Barrios García, vecinas de Sixta y tía Chabelita, como le llaman todas a Isabel, participaron en encuentros anteriores, pero han sido y son cocineras de oficio. Comparten que los jumiles son muy ricos, pero pocos son quienes saben agarrarlos vivos, quienes conocen el camino. La segunda dice que a mucha gente no les gustan porque tienen un sabor muy fuerte. “A mí me gustan bastante. Saben sabroso en una salsita con sus tortillas”, contesta la primera al preguntar a qué les saben y de qué otras maneras los consumen.

Sixta comparte que en una temporada al comerlos sintió como si se echará a la boca alcohol del 96, a lo que Alba agrega que seguro es porque ya estaban macizos, viejos. “Cuando está muy fuerte el animalito se puede echar un tomatito y eso merma lo picoso, se va midiendo cómo sabe”, aconseja Chabelita.



Fotografía: Jorge Martínez

Para el tamal, que ha sido premiado en otros concursos más, muele el jumil con frijol y usa normalmente masa de maíz magueyano blanco, aunque siembran diferentes variantes en su pueblo. Se envuelve en hoja de mazorca (cuyo corte se circular desde el tronquito de la base por lo que tiene una forma distinta a la de otros lugares).

En San Mateo Yucutindoo hay todo un universo tamalero. Otro más es el tamal de barbacoquita, dice Sixta: “Todas lo hacemos cuando no hay que comer, se hace de lo que tengamos, si no hay pollo, con su sabor, sin carne. Es de maíz quebrado nixtamalizado”. Alba dice que lleva como un adobo con chile costeño que no debe picar tanto y es de diario. Va en hoja de mazorca y se le echa la carne cruda, cuando la lleva: “de gallina, de puerco. También se preparan con chivo, garrobo (iguana), conejo o ardilla”.



Thalia, quien estudió en la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca y, sobre todo, aprendió de su abuela, de Alba y de tantas guisanderas, lo sirve en **Levadura de Olla**, su restaurante en un entorno más contemporáneo que recibe a comensales de distintas nacionalidades, y en este lugar donde justo estamos charlando, entre ollas, comales, maíces y metates. Suele recibir grupos y personas interesadas en su labor y la de su equipo.

Ella narra que muchas personas piensan que es arroz por su textura granulosa y les gusta: “la mayoría de tamales de la sierra son de maíces enteritos, nosotros no tenemos molinos de mano con más fuerza que nos saquen otra masa no tan molida”. Sixta dice que la misma necesidad te va enseñando en la vida, la cocina, el molino, el nixtamal y el comal. Entre ellas hay complicidad, son una familia no de sangre sino de identidad.



Cada tamal de los que aquí leíste es fruto de la observación, paciencia y escucha, de la creatividad para lograr el sustento y la búsqueda de no desperdiciar nada porque son temporada, entorno y economía.

La cocina comunitaria se ve aprendiendo en las fiestas y las casas. Hay escucha, atención y aprendizajes, algunos conscientes, otros inconscientes. Hay diferencias por región, familia y generación. Hay dinámicas de cooperación que se tejen entre las personas que ejercen la comunalidad.

Los tamales, ya sean de diario o de fiesta, son un mensaje comestible poderoso, político y amoroso, de resistencia, cambios y humanidad.

Agradecemos a quienes siguen haciéndolos, valoremos su esfuerzo, no ejerzamos discursos de comparación pues en estos entornos existen otras lógicas, otras narrativas ajenas a la individualidad y la competencia.



Fotografía: Mariana Castillo