

LOS TAMALES TRADICIONALES DE COLIMA

Escrito por: Wendy Pérez
08/07/2022

La cocinera Gladys Espinoza nos comparte sobre la diversidad de tamales de su estado y la importancia que estos tienen para el colectivo de cocineras tradicionales Mujeres del Fuego.



Detrás del amor que Gladys Espinoza muestra día a día por la cocina de Colima, su estado natal, hay un cúmulo de historias familiares repletas de milpa, fuego y tamales.

Para esta cocinera colimense los tamales tienen un lugar muy especial, pues significaron el motor de sustento para mujeres cercanas, entre ellas su mamá Raquel y su tía Isabel.

“Son kilos y kilos de masa los que se han preparado por décadas. Ambas empezaron a vender por necesidad y ahora con el tiempo ya son populares. Yo estaba pequeña y los ofrecíamos transportados en dos baldes, uno contenía tamales y el otro atole. Aún mi mamá vende todos los días en Comala, en el Jardín. Ella cocina versiones de tamales rojos o verdes, con picadillo, acelga con elote y de frijoles cocidos con chiles, en otros.



Fotografía: Mujeres del Fuego

“Por su parte, los Tamales de Chabelita son reconocidos en la capital de Colima (Av. 20 de Noviembre, esquina con Jesús Carranza), donde en un inicio mi tía elaboraba sólo de ceniza pero luego se diversificó a otros sabores salados y dulces”, señala la comalteca que recomienda probar el atole que hacen de leche sabor vainilla y tamarindo, y el de piña, pero éste es sobre pedido.

Ser parte de este ritual maicero la llenó de aprendizajes y la impulsó para fundar en 2016 [Colectivo Mujeres del Fuego](#), hoy compuesto por 16 maestras y cocineras tradicionales colimenses.

“En el peregrinar por Comala para invitar a más cocineras a Mujeres del Fuego tuve la fortuna de conocer otras técnicas como la de los tamales de ceniza, pues aunque ya nixtamalizaba con cal, la de [ceniza](#) la aprendí en la comunidad de Piscila, Colima, gracias a mi compañera Marcia Annel García y a toda su familia, y vi que las masas son completamente distintas”. Esta receta, junta a la del tamal colado, se encuentra contenidas en un libro que hace un par de años publicaron llamado “Mujeres del Fuego. Saberes y Sabores de Colima”.



Fotografía: Mujeres del Fuego

“Los tamales son sólo un ejemplo de lo que brinda la cocina. Es herencia viva y un sentimiento que te trasladas, te quita los pendientes y te concentra. Recuerdo que desde la primaria mi mamá me mandaba a cursos de cocina con una señora de apellido Orozco que le decían La Güera y me encantaba; además hacía comida para mis hermanos mientras mi mamá trabajaba vendiendo tamales, y eso me sirvió para aprender y sumarlo a lo que vi de mi abuela paterna Margarita”.

Gladys comparte que justamente su abuela, de 83 años, fue clave para iniciar el Colectivo, actividad que combina con su trabajo en la Universidad de Colima.

“En 2016 estaba terminando mi Carrera Técnica en Gastronomía, donde hice prácticas con un chef suizo, quien me motivó a concretar un sueño: el mostrar que Comala, donde nací, no eran sólo los portales, que en realidad tenemos comunidades con cocineras maravillosas como mi abuela. Por ello se podría decir que fue fundamental para dar el primer paso”.



Fotografía: Mujeres del Fuego

Esas influencias la siguen llenando de emoción, pues la hace viajar a una infancia con imágenes de iguanas, conejos, tlacuaches, armadillos y huilotas que arribaban a casa recién cazadas por su papá Jorge y otros varones de la familia.

“Las huilotas, por ejemplo, se cocinaban con salsa de tomate; las iguanas se preparaban en un adobo enchiloso o en caldo, muy recomendado cuando tenías dolor de muelas; y el armadillo era para birria. Todos estos alimentos fueron muy significativos, los de cacería, pues había que alimentar a muchos”.

Sin duda acceder a estas carnes eran días de fiesta y se aprovechaban al máximo, recalca. “Y aunque no usábamos esas proteínas para hacer tamales, sí fueron un alimento importante junto a otros a partir del maíz que se nixtamalizaba.”



Fotografía: Mujeres del Fuego

“Mi abuela tenía un metate regalado por su suegra, pero me mandaba al molino y salían unas ocho o 10 bolas grandes de masa y había que tortearlas”.

Gladys narra que Doña Margarita dejó de tortear pero no de preparar recetas como los sopitos que hasta la fecha comen con café de olla.

“La primera vez que hice tatemado le pedí la receta a mi abuela y ella no me decía qué le ponía, la tenía que ver y aprender. Cuando se lo dí a probar me dijo que ya había pasado la prueba, lo mismo pasa con mi mamá, ellas son mis guías siempre”, concluye esta promotora de sus recuerdos culinarios y de los de más mujeres en su comunidad.

Contacta a Gladys y a las cocineras tradicionales del Colectivo Mujeres del Fuego para degustar los tamales tradicionales de Colima y otras preparaciones o para adquirir su libro de recetas colimenses. Encuentra todos sus datos de contacto [aquí](#).



Fotografía: Mujeres del Fuego