

EL TAMAL DE CHARALES, UN CONSENTIDO MICHOACANO

Escrito por: Wendy Pérez
07/12/2020

Michoacán se pinta sólo cuando de tamales se trata, aquí te contamos sobre esta versión preparada por la cocinera tradicional Blanca Delia Villagómez.



Blanca Delia Villagómez nos cuenta que el tamal de charales era considerado un alimento de viaje, y es una de las especialidades de esta cocinera tradicional michoacana.

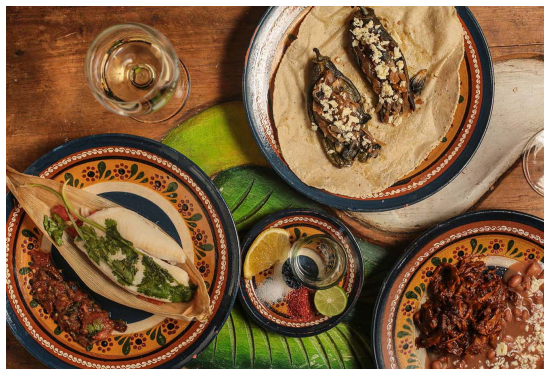
En Tzintzuntzan, donde está su restaurante [Cocina Tradicional La Casa de Blanca](#), nunca falla la preparación que aprendió de pequeña como la gran mayoría de los habitantes de este pueblo mágico.

“La receta es originaria de la comunidad de Pacanda, una de las islas del lago de Pátzcuaro, y que conocemos gracias a una familia que emigró a Tzintzuntzan y nos la enseñó”, dice esta madre de un pequeñín llamado Sebastián al que es común verlo correr entre las mesas de su local en la calle Lázaro Cárdenas 304.

Al preguntarle sobre el tipo de pescado que usa para este **tamal**, resalta que todo depende de la temporada, pues de marzo a mayo cuando hace menos frío es la temporada de charales, mientras que el resto del año se prepara con trucha.

“La receta me encanta, se pica jitomate, ajo, chile manzano o perón, chile serrano y cebolla en rebanadas con un poco de sal. Mientras, vamos remojando hojas de maíz, las cuales debemos escurrir perfectamente para agregar la verdura anterior; arriba ponemos el filete de trucha o los charales, otro toque de sal y una capita de cilantro. Es indispensable usar no una, sino tres hojas de maíz para el tamal, el cual colocamos sobre el comal y las hojas se van quemando poco a poco pues sueltan humedad, lo que hace que se cueza el interior.

“Era un plato que los viajeros llevaban cocido o asado a término medio y que en cualquier parte de su camino podían terminar de cocerlo en una fogata al calor de las brasas, por eso menciono que era un alimento de viaje”, explica.



Fotografía: Gilberto Hernández

BAJO LA TRILOGÍA

Blanca cocina desde los seis años, pero fue la inesperada muerte de su hermano Eliseo lo que enfocó su vida a la gastronomía, pues como él le decía: era su don.

“En verdad no aguantaba la ausencia de mi hermano y cocinar significó una terapia ocupacional única para mí, así que comencé a vender cenas hasta que finalmente abrí mi restaurante en 2008, donde además del tamal de trucha o charal, siempre encontrarán la costilla de cerdo en chile negro, el plato preferido de Eliseo”, comparte.

En el restaurante Cocina Tradicional La Casa de Blanca laboran seis personas, una de ellas es doña Virginia, quien echa las **tortillas al comal** mientras ve entrar a los comensales que buscan conocer a Blanca, uno de los rostros más activos en encuentros como el de **Cocineras Tradicionales** y el festival Morelia en Boca.

“El maíz es un tesoro para nosotros, ya sea en tamales o en tortillas. Yo siempre uso el blanco criollo; por ejemplo, para las **corundas** si las hojas con las que se envuelven son tiernas salen de tres picos, pero si las hojas son de maíz forrajero las hago de cinco picos o puntas”, me aclara.



Fotografía: Gilberto Hernández

La trilogía de maíz, frijol y chile que concretó el nombramiento de la cocina mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, hace 10 años, está más viva que nunca en las recetas que presenta esta michoacana, y de ejemplo pongo el conejo de Corpus.

“Por tradición lo cocinan los hombres, es la forma en que ellos dan diezmo a la iglesia, justo el jueves de Corpus.

“La preparación la puedo describir como una tinga con chiles morita, jalapeño y perón, no muy picoso. El conejo se desmenuza para que rinda, pues a veces comen 500 personas, y se sirve en tacos de **tortillas de maíz** con frijoles”, menciona la experta que gracias a su mamá María Amparo, reconocida por guisar para todo el pueblo en las celebraciones más populares, aprendió muchos de los platillos que no te debes perder en Michoacán.

“La cocina es muchas cosas, en mi caso se volvió fundamental por las razones que te conté, y ahora no concibo mi vida sin ella”, finaliza Blanca.

VISITA LA CASA DE BLANCA

La Casa de Blanca abre para desayunos desde las nueve de la mañana y debes llegar antes de las cinco y media para que alcances a probar el tamal de trucha u otros famosos de la zona como el churipo que sólo sirve sábados y domingo.

La encontrarás en Avenida Lázaro Cárdenas 304, Tzintzuntán, Michoacán. También puedes encontrarla en Facebook como [Cocina Tradicional La Casa de Blanca](#) o Instagram como [Blanca Delia Villagomez Estrada](#).

