

TAMALES CONTEMPORÁNEOS Y A LA VEZ TRADICIONALES

Escrito por: Alejandro Dungla
11/11/2020

Tamales Madre busca enaltecer la cultura tamalera y el consumo de maíces mexicanos.



Tamales Madre es un proyecto que se inauguró en febrero de 2019 en la tan de moda Colonia Juárez, de la Ciudad de México. Su objetivo es promover la cultura y el consumo de los **tamales**, esos pequeños o grandes envoltorios elaborados a base de maíz y de otros ingredientes, arraigados y apreciados en la cocina mexicana.

“La idea surgió en conjunto con mi socio José Ramón Ruiz porque queríamos trabajar con algún producto nacional y teníamos la inquietud de los tamales pues nos parecía una preparación que se ha ido perdiendo, poco a poco, en la Ciudad de México por distintas razones”, explica Regina Velasco, socia fundadora de Tamales Madre.

“Creemos que es uno de esos grandes alimentos que ha quedado un poco en el olvido, a diferencia del taco que está super de moda y lo encuentras tanto en presentaciones elegantes como en puestos de la calle.

“Ya con la idea del proyecto me fui a **Oaxaca** con Amado Ramírez, uno de los fundadores del restaurante Itanoni. Él me llevó a comunidades oaxaqueñas a conocer productores de maíz nativo y a platicar con cocineras tradicionales. Amado es una persona muy comprometida con este tipo de maíz y fue así como me convencí de que ése debía ser uno de los pilares de Tamales Madre: además de promover el platillo y explorar distintas recetas regionales”.



Fotografía: Tamales Madre

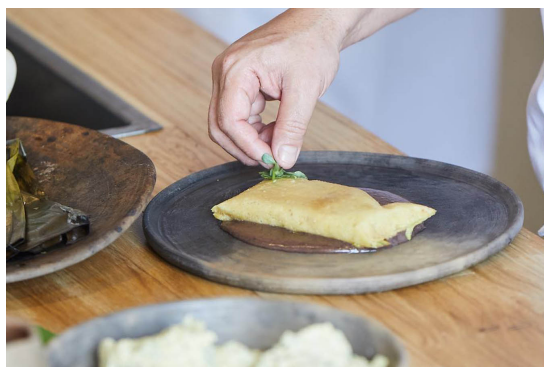
Salir al campo resulta para Regina y José Ramón una de las actividades más enriquecedoras de su labor en Tamales Madre, pues conocen al productor de primera mano y sobre su compromiso con el cultivo. Guardianes del maíz que les han abierto las puertas de sus casas, les enseñan sus recetas y les comparten sus tradiciones.

Otra alianza invaluable para el proyecto ha sido la colaboración con [Tamo](#), una empresa mexicana especializada en la comercialización justa de maíces nativos. Gracias a ellos han tenido oportunidad de procesar maíces de distintas variedades, provenientes de productores de diferentes regiones como Milpa Alta, Yucatán o Tlaxcala.

Así es como comenzamos a experimentar con el maíz y a hacer pruebas con un molino en mi casa para ver cómo cambiaba el proceso de nixtamalización con los **diferentes granos**, porque hay maíces que funcionan mejor para tortillas, otros para tamales y otros más para atoles. La verdad nosotros no queríamos casarnos con ninguna variedad en específico y nos dimos cuenta que, con alguna excepción, casi todas nos han funcionado para elaborar tamales”, subraya Regina.

La emprendedora cuenta que en este momento están trabajando con maíz blanco, amarillo y azul de la meseta purépecha en Michoacán; con maíz rojo y blanco de Milpa Alta en la Ciudad de México y con dos variedades de maíces amarillos provenientes de Yucatán.

Tamales Madre elabora todo desde cero. **Nixtamalización**, molienda y armado se hacen diariamente in situ y su menú fijo cuenta con seis tamales que van rellenos de ingredientes como frijol y hoja santa, hasta el tradicional cacao. Algunos van envueltos en hoja de plátano y algunos otros en totemoxtle (hojas de la mazorca de maíz). Cada temporada ofrecen un tamal especial, dependiendo de los ingredientes disponibles o por la inclusión de alguna receta tradicional poco conocida de otras regiones del país -han tenido norteños, de Tabasco o de Yucatán-. También cuentan con un **atole** del día, además de aguas frescas, café y chocolate.



Fotografía: Tamales Madre

Disfrutamos mucho que cuando la gente se sienta en nuestra mesa se habla mucho de los ingredientes usados, de las tradiciones y del maíz. Otro de los puntos claves de Tamales Madre es que todos nuestros tamales van salseados y no utilizamos manteca, sino aceites vegetales”, finaliza Regina.

Al igual que muchos negocios gastronómicos, Tamales Madre se ha visto duramente golpeado por la crisis de Covid19, y la venta a domicilio o para eventos privados es lo que los ha mantenido a flote.

Apoya a este gran proyecto consumiendo tamales en su local ubicado en la Calle de Liverpool # 44, en la Colonia Juárez o pide tus tamales para llevar. Visita también su perfil de Instagram: [@tamalesmadre](#).



Fotografía: Tamales Madre