

## 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

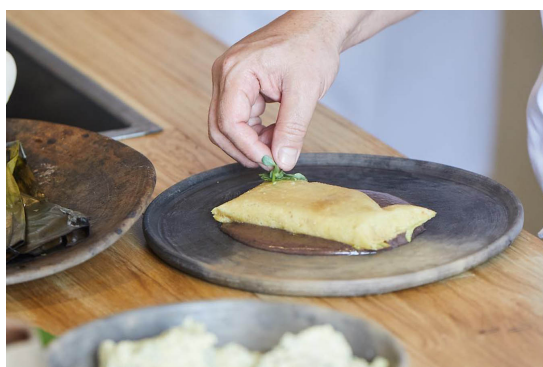
Salir al campo resulta para Regina y José Ramón una de las actividades más enriquecedoras de su labor en Tamales Madre, pues conocen al productor de primera mano y sobre su compromiso con el cultivo. Guardianes del maíz que les han abierto las puertas de sus casas, les enseñan sus recetas y les comparten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