UN TAMAL MICHOACANO Y CONSENTIDO

Escrito por: Wendy Pérez
21/08/2020

La cocinera tradicional Juana Bravo te enseña cómo hacer a la perfección: corundas michoacanas.

El tamal resulta una de las formas más antiguas de consumir maíz. Antecesor de la tortilla, el tamal tiene tantas versiones en Latinoamérica como tu mente imagine.

Las primeras evidencias sobre su consumo se encontraron en los murales de San Bartolo Guatemala, pero se sabe que los pueblos maya y mexica hacían del tamal un alimento común y ceremonial.

Para aprender una de las versiones más tradicionales fuimos a Angahuan, Michoacán con la cocinera Juana Bravo a conocer el proceso de elaboración de las corundas michoacanas o *khurhúnda* en purépecha.

Usando maíz blanco de la meseta michoacana que nixtamaliza con cenizas de leña de encino, es como este tamal consentido en Michoacán y todo el país viste antojos diarios y grandes festejos.

“Al final de la nixtamalización le pongo un poco de cal para que pueda pelar bonito el maíz y dejo el nixtamal una noche remojando para después molerlo. ¡No se necesita ni Royal, ni manteca o aceite!, sólo sal, agua y amasar”, explica Juana, pieza clave para que la cocina mexicana, con el paradigma michoacano, fuera nombrada en 2010 Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Otro elemento fundamental es usar hoja de milpa o de la planta del maíz, no de la mazorca o totomoxtle. Ella cuenta que cada año guarda varias, y bien almacenadas le dura hasta dos años.

“Sobre la hoja pongo un poco de masa y formo un cacito con los dedos, relleno con queso fresco, chile verde y tomatillo y cierro formando siete picos”, añade la cocinera al frente de *Azpiti* (sabroso), su restaurante en Angahuan.

Juana recuerda que cocía las corundas tradicionalmente en olla de barro, pero hoy ya usa una vaporera donde a llama baja los deja 20 minutos, y listo.

“No hay boda sin corundas de siete picos, y se sirven con queso fresco o algún guisado especial, puede ser mole, carne de puerco y res o el churipo que es típico en la comunidad”.

El número de picos en las corundas michoacanas se relacionan con los sacramentos católicos del bautizo, primera comunión, confirmación, penitencia, matrimonio, orden sacerdotal y unción de los enfermos.

Ve paso a paso la preparación de esta receta llena de técnicas -nixtamalización, molienda, amasado, envoltura y cocción-, y como dice Juana Bravo: ¡A probar!...

Visitar en youtubehttps://www.youtube.com/watch?v=8bH09H7ZKbI

MICHOACÁN
Celebra la vida

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org