

ZACAHUIL, EL TAMAL MÁS GRANDE DEL MUNDO

Escrito por: Sacnicté Ortega Leal
01/11/2020

Te contamos cómo preparar esta receta típica de la huasteca, tradicional del Día de Muertos.



Entre la amplia variedad de tamales mexicanos podemos encontrar el *zacahuil* o *zacahuile*, el cual destaca por su gran tamaño, pues existen algunos que llegan a medir un metro y medio de largo y a pesar cerca de 50 kilos, con los cuales se puede alimentar hasta a 250 personas. Por ello es considerado el tamal más grande del mundo.

El zacahuil se elabora con masa de maíz martajado y molido con chile; tradicionalmente se rellena de carne y se envuelve con hoja de papatla y/o plátano. Finalmente es cocinado en horno de barro o de tierra.

Su principal zona de consumo es la región de la Huasteca, conformada por 90 municipios de los estados de Hidalgo, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tamaulipas y Veracruz. Dentro de la huasteca podemos encontrar diferentes tipos de zacahuiles por ser el mayor representante de su cocina.



LA MASA

Para prepararlo se comienza **nixtamalizando** el maíz para después molerlo; la base es la masa de maíz martajada, es decir, se utiliza maíz que no se encuentra completamente molido, incluso puede presentar algunos granos completos.

Luego se elabora la salsa, para lo cual se emplean chiles producidos en la región, estos se limpian y se hierven para después molerlos y agregarlos.

Una vez que la masa está “enchilada” y bien amasada se bate con manteca de cerdo y se le añade sal. Ya bien mezclado se deja reposar, mientras se prepara la superficie para envolver el gran tamal.

LAS HOJAS

Debido a sus dimensiones podemos decir que es un platillo muy laborioso, y una de las partes más complejas es su envoltura.

Se recomienda el uso de una superficie cóncava para darle cuerpo y forma al zacahuil, en ésta se colocan cuatro palos sobre las esquinas y algunos mecates y alambres que crucen de forma horizontal, encima de esto se trenzan varias capas de hojas de papatla para hacer una cama.

Después se utilizan hojas de plátano, las cuales se deben limpiar y asar previamente para que se tornen flexibles y aporten sabor y olor a la masa. Una vez asadas las hojas se colocan sobre la cama de papatla.

Posteriormente se presionan las hojas contra la superficie para poder verter la masa, esto es muy importante ya que al oprimirlas se les da cierta flexibilidad que ayudará al momento de envolver la masa. Una vez que se vierte masa sobre las hojas es cuando se introduce la carne.



EL RELLENO

El relleno es otro elemento particular del zacahuil ya que, a diferencia de los tamales comunes, la carne se agrega cruda y por su tamaño se pueden emplear grandes piezas o inclusive pollos enteros. Después de introducir toda la carne se colocan otras hojas de plátano que la cubran.

LA ENVOLTURA

Una vez que juntamos todos los elementos es momento de envolver el zacahuil, lo cual se logra empujando los palos introducidos al principio hacia el centro, estos permiten darle forma, amarrarlo anudando los extremos de los mecates y cerrando los alambres perfectamente. Las múltiples capas de hojas evitarán que se desborde la masa.

Finalmente, el zacahuil se introduce al horno donde se llevará a cabo su cocción y, entre 10 a 14 horas después estará listo.



EL CONSUMO

Tradicionalmente el zacahuil se elaboraba para ser consumido durante el *Xantolo*, nombre de la fiesta del Día de Muertos dentro de la huasteca, por lo que es un platillo muy importante para la región, con un profundo significado.

Actualmente se cocina todo el año, y se encuentra presente en eventos familiares; de igual manera se vende zacahuil en tianguis y mercados de la huasteca y, ocasionalmente, fuera de ella.

El zacahuil se sirve en pequeñas porciones y en algunos lugares se acompaña con chiles en vinagre.