**Tamal: de lo cotidiano a lo histórico, de un platillo a una identidad**

La cotidianidad del mexicano, tanto en las grandes ciudades así como en las calmas y distantes zonas rurales, no sería la misma sin el eco de esa voz que ofrece, por las noches y las mañanas, unos “ricos y deliciosos tamales oaxaqueños”, un llamado al que quizá, por lo menos una vez, todos hemos respondido.

La historia del tamal es, de cierta forma, paralela a la de México. Comparte un pasado distante –de casi 3 mil años– en el que las culturas mesoamericanas ya preparaban este alimento a base de maíz y otros ingredientes, práctico por su presentación y delicioso por sus ingredientes –como el canané y el tamal de cuchunuc–, con una connotación religiosa por ofrecerse a manera de tributo a los dioses, pero también como un alimento diario, digno de gobernantes así como de mujeres y hombres comunes.

Posteriormente, durante el surgimiento y auge del Virreinato de la Nueva España, Fray Bernardino de Sahagún, una de las voces más lúcidas que logró recuperar y retratar de manera puntual el imaginario de aquella época, menciona varias veces en sus textos al “tamal” y a su preparación, la cual requiere temple, paciencia y mucho esfuerzo, aspectos que no han cambiado demasiado incluso hasta el presente; envueltos en hojas de distintos tipos, haciéndolos de fácil consumo, además de su extensa variedad de ingredientes –algunos originarios así y otros más importados– que se utilizaban como relleno, convirtiéndose rápidamente en uno de los platillos favoritos criollos más característicos y consumidos de esos años.

En la actualidad, sin importar en qué estado de la República estés, siempre encontrarás un tamal. En el norte de nuestro país se ofrecen más voluminosos y con carne de cerdo, aceitunas y jalapeño; en el centro usualmente se fríen para acompañarse con una telera o bolillo, creando la emblemática torta de tamal; en el sur, en cambio, existe una variedad inmensa de presentaciones, teniendo a Chiapas como una de las regiones con más tipos de tamales.

“En Chiapas todo se hace tamal”, dicta una dicho popular de aquella región y, como todos los dichos de su clase, éste dista de ser una exageración. Los hay de flores: cuchunuc, azafrán y flor de calabaza; de res: picadillo y hoja de milpa; de chicharrón de cerdo; de pollo, gallina y guajolote; también los hay rellenos de chile, papa, leguminosas de diversos tipos y vegetales; de dulce, con elote y diversas frutas; existen otros más de mariscos, como camarones barbones y pejelagarto, además de unos más exóticos que tienen carne de armadillo o iguana, más escasos actualmente por tratarse de especies protegidas.

Además de servir como desayuno, almuerzo o cena, el tamal es un platillo que acompaña a las efemérides más importantes de México, incluyendo las fiestas patronales, la época decembrina, el mes patrio, la Semana Santa, el Día de Muertos y, por supuesto, el Día de la Candelaria, llamado por muchos literalmente como “la fiesta del tamal”, en el cual, aquellos que tuvieron la mala suerte de “sacar al niño de la rosca de Reyes”, tienen que llevar tamales casi un mes después, el 2 de febrero, para todos los invitados, un gesto lúdico que le asigna otra connotación a una simple convivencia y a los tamales en sí mismos.

Rindiendo honor a este platillo mexicano y siendo partícipe en la recuperación y el resguardo de la tradición gastronómica mexicana, Fundación Herdez realizará el curso “Sabores de tamales y bebidas” los próximos 22,23, 24 y 25 de enero de 2019, que dirigirá el renombrado chef Raúl Traslosheros, quien enseñará a los asistentes, en 3 sesiones, diversas recetas de tamales y atole, ideales para celebrar el próximo Día de la Candelaria. Para completar la experiencia, el 26 de enero se llevará a cabo un recorrido por el Mercado de Jamaica, uno de los lugares más icónicos de la capital.

Todos aquellos interesados en el curso, pueden inscribirse llamando a los teléfonos 5522-8860 / 5522-5544; a través de la página [www.fundacionherdez.mx](http://www.fundacionherdez.mx) o directamente en la sede de la Fundación, ubicada en Seminario 18, en el Centro Histórico de la Ciudad de México, a un costado de la Catedral. El costo de recuperación por asistir al curso es de $2,400 pesos. El cupo es limitado.

Para más información, sigue nuestras redes sociales:

* [Facebook](https://www.facebook.com/Fundaci%C3%B3n-Herdez-AC-187297011323266/)
* [YouTube](https://www.youtube.com/channel/UCDWei_PNViQ4M0BopdMGUHA)

**Acerca de Fundación Herdez**

Fundación Herdez, A.C. es una asociación filantrópica sin fines de lucro que fue creada para brindar un servicio a la sociedad civil de nuestro país. Fue fundada en la Ciudad de México en 1988 por don Enrique Hernández-Pons. La sede se encuentra en el Centro Histórico y su campo de acción abarca toda la República Mexicana. Sus objetivos responden a una visión institucional cuya misión y estrategias están orientadas a la realización de proyectos sociales, educativos, culturales, científicos y tecnológicos en el campo alimentario.

**CONTACTO DE PRENSA**

Pablo Navarrete

pablo.navarrete@another.co