

permitir que se pierdan las miles de recetas que existen, ya que eso sería como perder la memoria histórica de México.

En ese sentido, manifiestan la importancia de que los jóvenes conozcan y preparen estas recetas, lo cual es también un acto de reconocimiento de la identidad familiar y nacional.

Según indican, en el siglo XVIII los indígenas de la zona centro del país seguían comiendo tamales a principios de febrero porque iniciaban el año nuevo prehispánico, de tal forma que los frailes, en conjunto con las monjitas, los convirtieron en una comida cristiana fomentando la tradición de que quien sacara el niño Jesús de la rosca tenía que dar los tamales para el día de la Candelaria, que coincidía con el día de la purificación de la virgen. Fue en esta época cuando se añadió la manteca de cerdo como ingrediente.

En todos los estados de México hay una gran diversidad de tamales impresionantes. Veracruz tiene una gran riqueza en tamales, así como Oaxaca, Chiapas, Puebla, la península de Yucatán y La Huasteca. La zona centro y sur del país son zonas

En Coahuila acostumbran tamales pequeños, mayores a los dedos pulgares, de pera, membrillo y canela, en Colima hay de ceniza con frijoles. En Durango los hacen con chile puya

fértiles con una gran riqueza de vegetación de fauna de peces, y por eso hay una gran diversidad de tamales impresionante.

De Michoacán son los nacatamales, las corundas y el uchepo. En Yucatán preparan los vaporcitos, colados, brazo de reina, el pibipollo, chanchamitos, tamales oaxaqueños, tamales tontos, barbones y de tortilla de Sinaloa.

En Coahuila acostumbran tamales pequeños, mayores a los dedos pulgares, de pera, membrillo y canela; en Colima hay de ceniza con frijoles; en Durango los hacen con chile puya; en Guanajuato elaboran el tamal de muerto con maíz azul.

En Hidalgo aderezan la masa con anís; Nayarit tiene una especie

Foto: Archivo Siglo Nuevo



de tamal de cazuela que llaman sopa de tamales de elote; en Nuevo León algunos son de cabeza de cerdo y nuez con piloncillo. En Puebla los tamales son de ayocote, frijol grande, morado o café; en Querétaro elaboran tamales canarios con pasitas.

Sonora tiene tamales nejos, de verdolagas y de frijol yorimuni; en Tabasco los hacen con masa colada con carne de guajolote y del prediluviano pejelagarto. En Tuxpan les llaman camitiles; en Papantla hay un zacahuil aguado que sirven con cucharón y acompañan con pulacles, que son tamales de frijol con calabaza y en Zacatecas hacen algunos tamales de la Bufa. ♦

Redacción S. N.



Tradicional "pibe" relleno de pollo y cerdo envuelto en hojas de plátano que se hornea bajo la tierra. Foto: EFE



Tamal de guayaba. Foto: EFE