La tamaleada: ritual familiar que salvaguarda saberes y sabores de nuestra cultura

22 de Diciembre 2020 | Costa Rica | Consecutivo 389

> “El tamal es un platillo muy preciado, con gran connotación en la cultura indígena; es un legado milenario de la época precolombina que logró sobrevivir al mestizaje durante la Colonia”.

- **Cada receta familiar de tamales es única; cuando se comparten, se regala un sabor familiar que ha sido heredado por generaciones**

San José, 22 de diciembre de 2020. “El tamal es un platillo muy preciado, con gran connotación en la cultura indígena; es un legado milenario de la época precolombina que logró sobrevivir al mestizaje durante la Colonia”.

Con esas palabras, Dayana Morales, antropóloga y arqueóloga del Centro de Patrimonio Cultural, describe el valor cultural y patrimonial que representa un platillo que, año con año, forma parte de las delicias de las mesas costarricenses, en época navideña: el tamal.

La base de este platillo tradicional es el maíz, por lo que su preparación para esta época responde a la abundancia de este producto. Como parte de la tradición agrícola costarricense, era común su producción para autoconsumo en parcelas y fincas. El maíz tiene dos cosechas;

la última del año es en noviembre y diciembre, lo que permite a las familias costarricenses comer un rico tamal.

La tamaleada. Cuando los brazos están cansados de revolver la masa en el fuego o fogón de leña, y la carne despide un delicioso olor que invita a una “probadita”, empieza “la tamaleada”, nombre que recibe el proceso de preparación de los tamales, en el que se requieren de muchas manos para salir adelante con esta tarea.

Cualquiera que participó en una tamaleada sabe que es una elaboración compleja, por lo tanto, implica planificar las compras de ingredientes, el espacio -que muchas veces es un lugar abierto, o el patio de la casa-, quiénes los van a preparar y hasta los utensilios apropiados para la faena.

“Inclusive las ollas utilizadas comúnmente no funcionan para esto, entonces es conocido el término ‘la olla tamalera’; es la olla más grande que está reservada para cocinar tamales o la olla de carne, que son platillos para muchas personas. La tamaleada implica planificar con tiempo, por lo que se convirtió en un evento de tradición familiar”, afirmó Dayana Morales.

Morales definió ciertos roles que se dan durante la preparación de los tamales. Las tareas se reparten entre los miembros de la familia y se conforma esa especie de producción en cadena, que resulta más eficiente.

“Participar en la tamaleada familiar permite la transmisión de los saberes ligados a la cocina tradicional, así como reconocer el importante rol de la familia como responsable de la salvaguardia, no solo de la receta familiar, sino también, de una de las manifestaciones culturales más queridas por los costarricenses”, destacó la funcionaria de la Unidad de Patrimonio Cultural Inmaterial.

¿Quién prepara la masa? Usualmente es una persona de más experiencia, una persona mayor. Como bien se dice, el secreto de un buen tamal es el sabor de la masa, por lo que su preparación tiende a ser una receta familiar que se pasa de generación en generación. La persona responsable de producir esa masa es, comúnmente, quien más ha visto cómo se hace, por lo general es la abuela, el abuelo, el tío o la tía de mayor edad. Que quede bien preparada es importante para que pueda acoplar los demás ingredientes.

¿Quién prepara la carne? Mucho de lo que se requiere para la producción de la masa proviene de la cocción de la carne, ya que se aprovecha la grasa y el caldo. “Es un proceso coordinado, uno necesita del otro, con cierta especialización en estos roles”, agregó Morales.

¿Quiénes preparan los demás ingredientes? La persona que dirige la tamaleada, o bien otros adultos de la familia, se encargan de los demás ingredientes: de que la zanahoria esté en su punto y el arroz no muy cocido, por ejemplo; además de la papa, el chile dulce, e incluso el huevo.

Según Morales, el pipián es un ingrediente muy tradicional, aunque no se acostumbra agregar en todos los lugares. Es una masa de maíz a la que se le agrega achiote, e incluso tomates, que dan color y un poco de sabor ácido.

Hay familias que le ponen su toque particular agregando encurtido, garbanzos, guisantes, aceitunas y pasas, que le aportan un sabor dulce, amado por unos y no muy gustado por otros. Además, el chile panameño se utiliza en algunas comunidades del Caribe costarricense para dar a la masa un ligero sabor picante.

¿Quiénes limpian las hojas? Limpiar las hojas es un rol que tradicionalmente se asigna a los menores de la familia, así se incluye a los más pequeños en la cadena familiar de producción del tamal. Aunque limpiar las hojas se vea como la actividad más simple de la tamaleada, es fundamental.

“Les permite sentirse útiles, participar de la algarabía de la tamaleada y valorar esta actividad como parte de su tradición. Además, estamos inculcando a una nueva generación el valor de la tradición para que continúen practicándola y se mantenga vigente cada año. Es un rol muy interesante”, destacó Morales.

¿Quién arma el tamal? Cuando la masa está lista, se sirve sobre hojas en pequeñas porciones, y se le agregan todos los ingredientes que la familia considera parte de su receta y que se distribuyen en una mesa grande. Alrededor están los miembros de la familia que los irán agregando en una especie de ensamble.

El secreto de envolver el tamal está en saber elegir y acomodar las hojas; que tengan el tamaño adecuado para que quede bien envuelto y no se desarme cuando se cocina. Pero también, deben amarrarse muy bien y para eso siempre hay un encargado en la familia; porque un tamal mal amarrado va a dar problemas durante la cocción y podría dar al traste con toda la planificación y trabajo previo de la tamaleada.

¿Quién cocina los tamales? La etapa de la cocción implica poner en práctica otros saberes, por ejemplo, si se le echa sal al agua y por cuánto tiempo se deben cocinar. Usualmente existe un secreto familiar sobre cómo se cocinan los tamales.

“También está la tradición del “tamal tonto”, que es juntar la masa y todos los ingredientes que sobraron y hacer un tamal de gran tamaño. Es todo un reto amarrarlo y cocinarlo. Al final se rifa entre la familia, aunque algunas tienen su propia costumbre, como darlo a un miembro específico del clan. El ganador se comerá un tamal de gran tamaño, pero no necesariamente con todos los ingredientes”, acotó la antropóloga.

Y… ¿cómo quedaron los tamales? Es la pregunta de los impacientes que ya quieren saborear el fruto de su esfuerzo. Una vez cocidos en la olla tamalera, viene el ritual de probarlos. Se reparte al menos una piña entre todos los presentes, por lo general acompañada de café o aguadulce. Es aquí, en la mejor parte de la tamaleada, donde sentimos que ese es el tamal de la familia y disfrutamos del alimento más asociado con la época navideña.

Regalar y compartir piñas de tamales, una tradición costarricense. Es común que una vez hechos los tamales, se reserve un grupo para el consumo familiar y otro para compartir. Este es un gesto de amabilidad hacia seres queridos, vecinos y otros familiares, que además permite comparar diferentes sabores y usos de ingredientes entre distintas recetas.

“Desde la perspectiva del patrimonio cultural inmaterial, es compartir los saberes; los conocimientos ligados a estas tradiciones y una línea de valores. Cuando regalamos un tamal

compartimos un sabor familiar que ha sido heredado, porque no todos saben igual, cada familia tiene su receta; entonces, en ese acto, estamos ofreciendo algo particular e íntimo de la familia", expresó Morales.

"Más que regalar un tamal, regalamos el sabor de una receta familiar y nos ligamos con una tradición que se mantuvo de generación en generación. No es solo prepararlos y mantener la receta, es también mantener la tradición de compartirlos con quienes estimamos o consideramos que lo necesitan", finalizó la antropóoga.

Busque la receta del tamal en los recetarios elaborados por el Centro de Patrimonio Cultural en el sitio: https://tinyurl.com/y739c2e9

Producción – Centro de Patrimonio Cultural, MCJ

Reproducción y adaptación - Oficina de Prensa - MCJ / Consecutivo 389 / FEM / 22-12-2020

Fuente: https://www.mcj.go.cr/sala-de-prensa/noticias/la-tamaleada-ritual-familiar-que-salvaguarda-saberes-y-sabores-de-nuestra