La Jornada

Fecha	Sección	Página
31.01.2024	Capital	32

Abre Feria del Tamal en Iztapalapa con variedad de recetas, desde prehispánicas hasta las *gourmet*

ÁNGEL BOLAÑOS SÁNCHEZ

A los tradicionales tamales verdes, de rajas, mole y dulce se suman los llamados *gourmet,* con ingredientes como mariscos, jabalí al pastor negro o asado, carne de puerco con verdolagas, de zarzamora con queso o el parrillero (chistorra y arrachera), en la decimotercer Feria del Tamal que se inauguró ayer en la macroplaza de la alcaldía Iztapalapa con 40 expositores de varias demarcaciones y los estados de Oaxaca y Guerrero, con motivo del Día de la Candelaria, y que permanecerá hasta el domingo 4 de febrero.

El tamal –palabra que proviene del náhuatl *tamalli* y significa envuelto y se ofrendaba a la diosa del maíz Chicomecóatl y a Tláloc, dios de la lluvia– es hoy prácticamente un "símbolo patrio", afirmó José Gabino Rodríguez Morales, impulsor y fundador de la feria.

En su local dentro de la exposición, Tamales Dulce Nanaty, donde ofrece entre sus variedades el de verdolagas, choriqueso, mixiote y alambre, comentó que la feria tiene su inspiración en el tlapique, un platillo prehispánico del suroriente de la ciudad, particularmente de la zona lacustre de Xochimilco.

Aunque elaborado sin masa y cocido en comal, se preparaba con peces, ranas, ajolotes sacados de los canales y envuelto en hojas de maíz, y aún se cocina con pescado y pollo.

Se estima que hay más de 5 mil recetas para elaborar el tamal, y en la feria, expositores como Ayluardo's tiene uno de ahuautle, huevecillo del axayácatl, insecto lacustre, también de origen prehispánico, que actualmente se cosecha del lago de Texcoco y que es considerado el caviar mexicano.

En Las Cazuelas de María, de Milpa Alta, hay tamales de arrachera, costilla, carne al pastor y se puede degustar con un atole de novia preparado con pinole.

De San Gregorio Atlapulco, Rancho del Sol, además del tamal de frijol que se elabora con una receta artesanal de la comunidad ofrece los de conejo con chipotle y chile chicuarote –característico de la zona chinampera con la que se identifican los atlapulquenses–, de arándanos, de frutos rojos y de piña, así como atole de amaranto.

La feria cuenta también con un cartel de actividades culturales como banda sinfónica, danzas mexicanas y conferencias sobre el alimento.



Página 1 de 2
$ 92496.00
Tam: 328 cm2

Continúa en siguiente hoja



En la Feria del Tamal de Iztapalapa, 40 expositores de distintas demarcaciones y dos estados ofrecerán desde los tradicionales verdes hasta los considerados exóticos. Foto *La Jornada*