

Son tamales de Ocoyoacac patrimonio culinario mexiquense



Ocoyoacac, Estado de México, 1 de febrero de 2019. Con sabor, tamaño e ingredientes que dependen de cada región del país, los tamales son uno de los platillos básicos en la dieta de las y los mexicanos.

Este alimento, de origen prehispánico, se consume de manera habitual y, en ocasiones especiales, como en fiestas o sepelios.

Es uno de los alimentos que poseen un gusto hegemónico entre la población sin importar su estatus socioeconómico y la festividad y convivencia en torno al Día de la Virgen de la Candelaria, no podría concebirse sin ellos.

El municipio de Ocoyoacac posee una antigua tradición para la elaboración de los llamados tamales ?de ollita?, ?de hoyito?, ?de cazuelita? o ?chuchulucos?, una variedad de tamales considerada endémica de esta lugar, ya que las recetas y procedimiento se han transmitido de manera oral de generación en generación y aunque muchas personas han acudido al lugar para capacitar y aprender, pocas logran dominar la técnica para realizar su peculiar forma.



Con más de cuatro décadas dedicadas a la elaboración de tamales de ollita, Azucena del Prado Peña, originaria del barrio de Tepexoyuca, es una de las tamaleras más reconocidas de la región y heredera de esta tradición cuyo origen se ha perdido con el paso de los años.

Respecto al nombre, Doña Azucena refiere que su madre Felícitas Peña Recillas, quien a su vez aprendió el oficio de su abuela, le comentó en una ocasión que la gente los conocía como 'tamales de ollita', porque eran cocinados en grandes ollas de barro, en una época en que la zona aún contaba con una fuerte producción alfarera.



El cariño, dedicación y empeño que pone Azucena en la elaboración de sus tamales queda de manifiesto en la calidad y sabor que la han distinguido por más de 40 años, periodo en el que una de las anécdotas que recuerda con más gusto fue cuando obtuvo el primer lugar en un concurso de tamales tradicionales.

En esa ocasión sus tamales fueron elegidos sobre aquellos que presentaron las antiguas tamaleras, señoras de edad avanzada que se sorprendieron al ser derrotadas, en el certamen, por la joven Azucena, quien apenas comenzaba a dedicarse a esta actividad.



El proceso de elaboración inicia desde un día antes con la nixtamalización de maíz para preparar la masa, el lavado de las hojas y la preparación de las salsas con que habrán de rellenarse las diferentes variedades y, a partir de las tres de la mañana, iniciar con la parte medular del proceso: darle forma de ollita a los tamales, rellenarlos, envolverlos con la exacta proporción de hojas para que mantengan la forma, además de la posición al colocarlos dentro de la vaporera, para que estén listos a primera hora.

Doña Azucena expende sus tamales de jueves a martes, en el exterior de la puerta principal del mercado municipal, lugar al que acuden por igual estudiantes, amas de casa, profesionistas y obreros, niños y ancianos, todo tipo de clientela que buscan iniciar su jornada con un delicioso tamal de hoyito.



Los fines de semana la mayoría de clientes son familias cuya tradición consiste en desayunar tamales de verde, mole, dulce, rajas, pepita o pipián y jitomate.

La fama y prestigio de los tamales que elabora la Señora Del Prado Peña, no sólo ha traspasado las fronteras municipales y estatales, ya que en muchas ocasiones le han solicitado pedidos especiales para llevarlos a Estados Unidos y Canadá.

En estos encargos Azucena también elabora tamaños especiales que pueden ser más pequeños para fiestas infantiles o más grandes para que cada tamal contenga una pieza de pollo.

La labor de Azucena Del Prado Peña no se limita a vender casi 2 mil piezas cada semana, su cariño por preservar las tradiciones y el patrimonio culinario de su comunidad, se refleja en los cursos y talleres que ha impartido en espacios culturales.



De igual forma, han acudido chefs y estudiantes de Gastronomía para conocer, y sobre todo aprender, la elaboración de los famosos tamales de ollita y evitar así que esta tradición se pierda.