

# Tamalotecnia lascarisina

Al tratado de tamalotecnia que publica por entregas el Dr. don Constantino Láscaris cabe hacerle algunas observaciones. Las fuentes norteamericanas que hemos consultado en inglés no son muy precisas, y en ocasiones, resultan contradictorias respecto del procedimiento empleado para la preparación del tamal. En inglés se llama "tamale" y se pronuncia tamali, la "e" de tamale, en inglés, proviene de la voz mejicana original tamalli, que se observa en Arizona, pero los lexicógrafos norteamericanos creen que proviene de la "e", que forma parte de la partícula "es" que se emplea en español para la formación del plural y así se dice que el singular se infirió por error del plural "tamales". A propósito, la expresión "hot tamale", estaría mal traducida si se dijera "tamales calientes", como los que se venden en las fiestas cívicas: lo que quiere decir es tamal picante, por la gran cantidad de chile que se emplea en los tamales de la frontera. Aunque en Méjico se usa de preferencia lo que aquí llamamos "tusa" de maíz para envolver los tamales, entre nosotros esto no se hace sino con los tamales de elote.

En Nueva York, por ejemplo, tanto los tamaleros mejicanos como las casas particulares utilizan un papel especial, que no da mal gusto, para envolver los tamales, y se utiliza para amarrarlos una cuerda, llamada aquí "cañamo". En Guanacaste se emplea para este fin el "burío" del plátano. En los Estados Unidos se usa, además la "tamalina", polvo deshidratado de la masa del maíz. En Puerto Rico la masa del tamal es de plátano.

En el Valle Central el método tamalotécnico es diferente en algunos aspectos del que se sigue en Guanacaste, donde el tamal se cuece al vapor, como en Méjico, y no directamente en agua. Se emplean en Guanacaste enormes marmitas negras de hielo, que no pueden calentarse sino con leña y sobre tinamastes. A fin de que no se lave la masa del tamal

y si le quite la sal y diluyan otros condimentos, se forma en el fondo de la gran olla un nido o cama de palos de "cerrecillo", a suficiente altura para que sea el vapor que se genera el que cueza los tamales.

El calor del vapor tiene la ventaja de que el relleno (llamado "pipián" en la Meseta Central), se introduzca crudo, incluso el arroz y la carne de cerdo, cuya grasa le comunica a la masa del maíz, lo mismo que la de papa, cuando se hace de este tubérculo, sufre una especie de "gelificación", que caracteriza al buen tamal. En Guanacaste es inconcebi-

ble que pueda haber un "tamal asado", por lo cual este manjar se le llama allá "tortilla dulce". El tamal guanacasteco tiene mejor sabor, pero probablemente es menos alimenticio, pues para obtener una masa enteramente blanca, se le quita al maíz cocido el germen de los granos, con lo que pierde la pasta el compoñedor más alimenticio. En mi tiempo, si no estoy equivocado, a los tamales se les llamaba "naca-tamale". A propósito la masa del tamal se impregna de los ingredientes cuando el molino no es muy fino (payaste).

Cristián Rodríguez