

DIVERSIDAD DEL TAMAL EN LA GEOGRAFÍA NACIONAL

Tamales de la Candelaria 15% más caros

- *Este año el gasto de la celebración del Día de la Candelaria será en promedio de \$1099.00, un alza de 15% respecto al año pasado.*
- *Se estima que este próximo 2 de febrero se venderán en el país entre veinticinco y treinta millones de tamales.*
- *En México existen más de 500 variedades de tamales, el maíz se transforma en infinitas versiones según las tradiciones y los ingredientes locales.*

Ciudad de México a 27 de enero de 2025.- Este 2 de febrero, Día de la Candelaria (por todos referida más no por todos reconocida, la Virgen de la Candelaria es una advocación de la Virgen María), se cierra el Maratón Guadalupe-Reyes-Candelaria 2024-2025, temporada de fiestas que arrancó con las posadas, el 12 de diciembre con la celebración de la Virgen de Guadalupe, pasó por los Reyes Magos el 6 de enero y culmina este día. La tradición compromete a quien sacó el Niño Dios en la Rosca de Reyes a organizar una "tamaliza", reunión familiar en donde se comparten tamales y atole. Con esto se cierran semanas de celebraciones y unión familiar, todas monumentos de excesos. Según expertos en nutrición, una persona puede aumentar entre 3 y 5 kilos durante esta temporada. Ahora toca dar pie a un periodo de renovación y recuperación de las tallas perdidas en las festividades.

La Alianza Nacional de Pequeños Comerciantes (ANPEC) encontró que este año el gasto con motivo de la celebración del Día de la Candelaria, para diez personas, será en promedio de \$1099.00, lo que representa un alza de 15% respecto al año pasado que costó en promedio \$956.00. Considerando 20 tamales grandes (\$24.00 c/u) o 40 tamales promedio (\$180.00 por docena), tres litros de champurrado (\$95.00 por litro) y dos refrescos tamaño familiar de tres litros (\$47.00 por litro). Se estima que este próximo 2 de febrero se venderán en el país entre veinticinco y treinta millones de tamales; dependiendo del negocio y la región, las ventas pueden aumentar entre un 300% y 400% este día.

Proveniente del náhuatl "tamalli", que significa "envuelto", el tamal es un platillo tradicional de la gastronomía latinoamericana, que consiste en una masa de maíz rellena de diversos ingredientes, que se envuelve en hojas (de maíz, plátano, maguey, entre otras) y se cocina al vapor. "Su historia se remonta a hace más de 5,000 años. Fueron creados por las culturas indígenas mesoamericanas, aztecas, mayas, olmecas y mexicas, utilizaban diferentes rellenos como carne de guajolote, pescado, frijoles, chiles y vegetales. Con la llegada de los españoles, los tamales se adaptaron a nuevos ingredientes introducidos por los colonizadores, como la carne de cerdo, res, pollo, pasas, almendras y especias. Esto enriqueció su variedad y sabores mismos que hasta el día de hoy se siguen reflejando. Se

estima que en México existen más de 500 variedades. Siendo el tamal un alimento esencial, se observa como el maíz se transforma en infinitas versiones según las tradiciones y los ingredientes locales”, explicó Cuauhtémoc Rivera, presidente de ANPEC.

GEOGRAFÍA NACIONAL DEL TAMAL

Norte

Sonora

- Tamales de elote: Dulces y esponjosos, hechos con maíz tierno.

Chihuahua

- Tamales norteños: Generalmente rellenos de carne de res o cerdo con chile colorado.

Coahuila y Nuevo León

- Tamales rojos: Con masa de maíz y relleno de cerdo o res en salsa roja.
- Tamales dulces: Coloreados con anís o piloncillo.

Baja California

- Tamales de pescado o mariscos: Adaptados a la cercanía con el mar.

Centro

Ciudad de México

- Tamal tradicional: Rellenos de salsa verde, roja, rajas o dulce, generalmente envueltos en hojas de maíz.
- Guajolotas: Tamal servido dentro de un bolillo.

Puebla

- Tamales de mole poblano: Hechos con masa de maíz y rellenos de mole poblano con pollo.
- Tamal canario: Dulce y esponjoso, tradicional de Cholula.

Tlaxcala

- Tamales de ombligo: En el centro la masa se pliega y forma un “ombligo” pequeño que sobresale ligeramente, suelen ser de frijol o no llevar relleno, se acompañan con salsas de chile seco, pipián o mole.

Hidalgo

- Zacahuil: Tamal gigante de masa martajada, relleno de carne de puerco o pollo, chiles y especias.
- Tamales de Xala: Se preparan con masa de maíz, guisado de pollo, pepita de calabaza, chile ancho y serrano, ajo, cebolla, cilantro, tequelite y calabacitas.

Occidente

Jalisco

- Tamales de cerdo en salsa verde o roja: Acompañados de atole en celebraciones.

Michoacán

- Corundas: Triangulares, envueltas en hojas de maíz o plátano, acompañadas de crema y queso.

Colima

- Tamales colimenses: De tamaño pequeño, rellenos de pollo o cerdo en salsa roja.

Nayarit

- Tamales huicholes: Elaborados por la comunidad wixárika, con ingredientes tradicionales como maíz azul.

Sur

Oaxaca

- Tamales de mole negro: Hechos con masa húmeda, rellenos de pollo y mole negro, envueltos en hoja de plátano.

Chiapas

- Tamales de chipilín: Masa de maíz mezclada con hojas de chipilín, con o sin relleno.
- Tamales de bola: Esféricos, rellenos de carnes y salsas.

Veracruz

- Zacahuil: Tamal gigante cocido en horno de barro.

Tabasco

- Tamales de masa colada: La masa se cuele y cocina previamente, dando como resultado una textura más suave, tersa y uniforme.

Yucatán

- Brazo de reina: Tamal largo relleno de chaya (hierba local) y huevo.

Golfo y Huasteca

San Luis Potosí

- Tamales huastecos: Envueltos en hoja de plátano, con masa espesa y relleno de carne.

Tamaulipas

- Tamales de carne con chile piquín: Picantes y pequeños.

Querétaro

- Tamales de charales: Hechos con pequeños peces secos.

#VivanLasTradiciones
#RicaLaComidaMexicana

DIVERSIDAD DEL TAMAL EN LA GEOGRAFIA NACIONAL

CELEBRACIÓN DEL DÍA DE LA CANDELARIA

Costo: \$1099.00

20 tamales grandes (\$24.00 c/u) + 40 tamales promedio (\$180.00 por docena)

Champurrado 3L (\$95.00 p/litro)

2 refrescos tam. familiar 3L (\$47.00 p/litro)

Este año aumentó **15%** respecto al año pasado que costó en promedio \$956.00

*Considerado para 10 personas

TAMALES EN EL NORTE

- Baja California:** Tamales de pescado o mariscos.
- Coahuila:** Tamales de elote, dulces y esponjosos.
- Chihuahua:** Tamales norteños, rellenos de carne con chile colorado.
- Colima y Nuevo León:** Tamales rojos (cerdo o res en salsa roja) y dulces (leche o plonchillo).

TAMALES EN EL OCCIDENTE

- Hidalgo:** Tamales huicholes, con maíz azul.
- Jalisco:** Tamales de cerdo en salsa roja o verde.
- Colima:** Tamales pequeños rellenos de pollo o cerdo en salsa roja.
- Michoacán:** Coronadas (triangulares con crema y queso).
- Hidalgo:** Zacahuil (tamal gigante) y tamales de Xala (pollo y pepita).
- Colima:** Tamales tradicionales (verde, rojo, rajas o dulce) y guajolotas (tamal en bolillo).

TAMALES EN EL CENTRO

- Puebla:** Tamales de mole poblabno y tamales canarios (dulces y esponjosos).
- Veracruz:** Zacahuil: Tamal gigante cocido en horno de barro.
- Tlaxcala:** Tamales de ombligo (frijol o sin relleno, con salsa).
- San Luis Potosí:** Tamales huastecos.
- Querétaro:** Tamales de charales.

TAMALES EN EL SUR

- Tamaulipas:** Brazo de reina, relleno de chuya y huevo.
- Oaxaca:** Tamales de chipilín (hierba local).
- Oaxaca:** Tamales de mole negro en hoja de plátano.
- Tamaulipas:** Tamales de masa colada.
- Yucatán:** Tamales de masa colada.