

Día de la Candelaria

(2 de Febrero)



Si te salió el muñequito (Niño Dios) en la Rosca de Reyes, seguramente estás **alistando** el pago de los tamales para el Día de la Candelaria, y preparándote para disfrutar de la tradicional tamaliza.

La fiesta de La Candelaria es un **rito** católico que comienza en la Navidad, con el **nacimiento** de Jesús. Muchas familias mexicanas colocaron un Nacimiento en su hogar durante las fiestas decembrinas y comieron Rosca el 6 de enero, en un acto simbólico para recordar el día en que Melchor, Gaspar y Baltazar (los Tres Reyes Magos) ofrecieron **oro, mirra** e incienso al recién nacido niño Jesús.

Aquellos que en su deliciosa rebanada sacaron al “muñequito” se convierten en los “**padrinos** del Niño” y tienen que ofrendar tamales el 2 de febrero, día en que según la tradición se “**levanta**” al Niño Dios del **pesebre** para “vestirlo” y continuar con la ruta católica que pasa por la Cuaresma y el Miércoles de **Ceniza**, hasta terminar con la **Semana Santa**.

Todavía en los mercados o en las zonas más tradicionales de México, hay lugares donde “visten” a los Niños Dios como parte de esta fiesta popular. El primer año lo visten de blanco, sin corona ni trono. El segundo ya puede llevar un traje de color y es hasta el tercer año cuando lo visten como Rey, como el Emperador del Universo, y le colocan su **corona** y su trono porque ya puede realizar **milagros**.

¿Por qué tamales y no otro **platillo**?

Comer tamales en esta fecha es un **capricho** gastronómico. Similar a casi todas las fiestas mexicanas, La Candelaria es una mezcla de tradiciones prehispánicas y católicas. Así como se festeja la presentación de Jesús al Templo de Jerusalén, nuestros antepasados conmemoraban el primer día del año azteca en honor a Tláloc, Chalchiuhtlicue y Quetzalcóatl.

Los tamales siempre estuvieron presentes en las **ofrendas** a los dioses, sobre todo porque están hechos de **maíz**, el material que los dioses utilizaron para crear al hombre. La leyenda del Popol Vuh, el libro sagrado de los Mayas cuenta que después de varios intentos **fracasados** por parte de los **númenes** por crear al hombre con distintos materiales, fue el maíz el que finalmente les permitió darle vida. En realidad es una ofrenda al Niño Dios o a los dioses prehispánicos.

México, una región con gran variedad de tamales

En toda América Latina existen los tamales, aunque se les conoce con otros nombres. En México particularmente, tamal viene del náhuatl “tamalli” (que significa **envuelto**) y se dice que somos el país con más variedad de tamales en el mundo.

El tamal es un alimento con base de maíz, **relleno** de diversos ingredientes, envuelto y cocido en un paquete de hojas vegetales que lo mismo pueden ser hojas de milpa o de maíz, que en hojas de **plátano** y hasta **carrizo**, **chilaca** o **papatla**.

Éstos son algunos de los más de 500 tipos de tamales que hay en la República Mexicana.

- En Coatetelco, Morelos: los Tlaconextamalli o tamales de ceniza.
- Los tamales de **semilla** de **huazontle**, especiales para Semana Santa.

- Los tamales de **Anís** para algunas ofrendas de Día de Muertos.
- Los tamales oaxaqueños en la zona del Altiplano y sur del país.
- En Aguascalientes: los tamales de frijol con **rajas**, piña con **rompope**, piñón con **biznaga** y dulces de **cacahuate**.
- En Baja California: los tamales de Güemes, con carne de puerco y pollo, aceitunas, pasas y aceite de oliva.
- En Campeche: los tamales con una sofisticada salsa de chile guajillo, achiote, jitomate, **ajo**, cebolla y especias; su relleno contiene, además de la masa y carne de puerco, aceitunas, **alcaparras**, pasas y almendras. Parecidos los hacen en la costa de Chiapas, agregando zanahoria y papa picadas, chícharos, pimienta y huevo cocido.
- En Coahuila y otros estados del norte: los tamales muy pequeños en hoja de **mazorca**, que suelen rellenarse con carne deshebrada y salsa de chiles secos.
- En la Comarca Lagunera: los tamales de **espinacas**; y en Colima, los tamales regios con arroz y **costillas** de cerdo.

Vocabulario

ESPAÑOL / INGLÉS

alitando / preparing

rito / rite

nacimiento / birth

oro / gold

mirra / myrrh

padrinos / godparents

levanta / lift, raise

pesebre / manger

Ceniza / Ash

Semana Santa / Holy Week

corona / crown

milagros / miracles

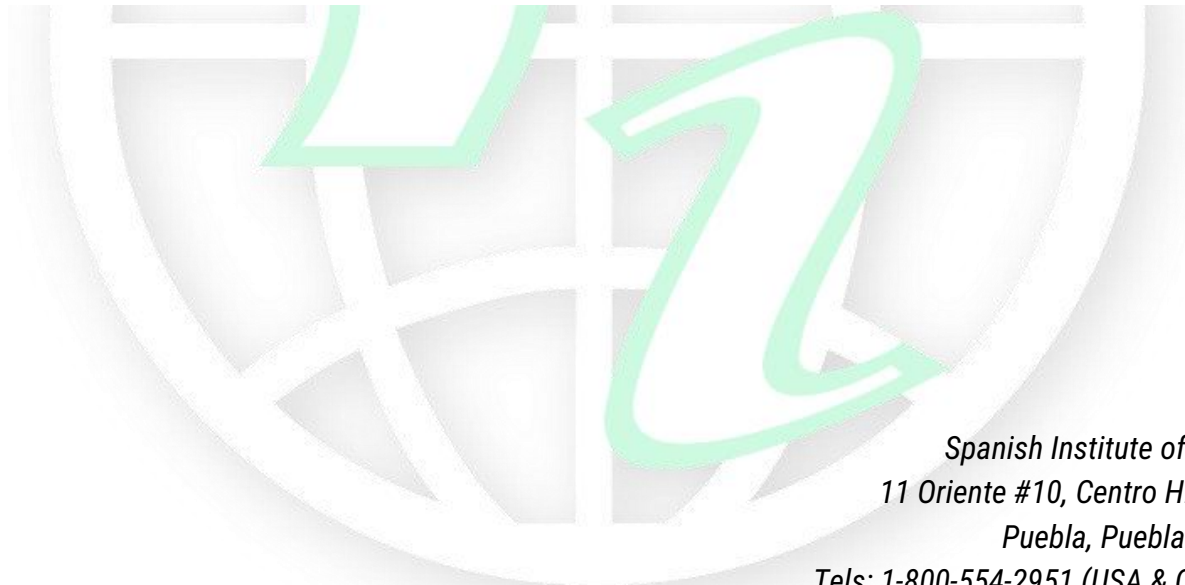
platillo / dishes

capricho / whim

ofrendas / offerings

maíz / corn

fracasados / failed
númenes / supernatural powers
envuelto / wrapped
relleno / stuffed
plátano / plantain
carrizo / common reed grass
chilaca / a kind of bell pepper
papatla / wide plantain leaf
semilla / seed
huazontle / eatable plant from the Central part of Mexico
Anís / anised
rajas / sliced chile
rompope / eggnog
biznaga / Echinocactus
cacahuate / peanut
ajo / garlic
alcaparras / capers
mazorca / corn on the cob
espinacas / spinach
costillas / ribs



Spanish Institute of Puebla
11 Oriente #10, Centro Histórico
Puebla, Puebla 72000.
Tels: 1-800-554-2951 (USA & Canada)
+52-222-242-2062 (Other Countries)
info@sipuebla.com
www.sipuebla.com