



TAMALES

di Shane Osante

I tamales messicani (tamal è l'uso "singolare" messicano della parola) sono pacchetti di pasta di mais guarniti con dolce o salato e chiusi tipicamente nelle foglie del cereale (Mais) o foglie di banana. I pacchetti sono cotti a vapore e mangiati caldi, serviti tradizionalmente con Atole (bevanda di mais). Nella maggior parte dei ristoranti che servono specialità "American-Messicano", la gran parte dei tamales non è servita con una salsa, ma piuttosto in modo semplice e normale.

E' certamente utile ripercorrere la storia dei tamales.

Dei Tamales vi è traccia sin dall'epoca del Messico pre-Colombiano (prima della scoperta dell'America da parte di Colombo), ma è probabile anche prima.

Risulta ben documentato da Friar Bernardino de Shaagun nel 1550 che agli spagnoli sono stati serviti i tamales dagli Aztechi durante i loro primi arrivi Messico (cfr. Cuisine dell'America - Sophie D. Coe).

I Tamales erano mescolati con i fagioli, carni e chiles, ed era cucinato su fuochi all'aperto.

Varietà

Come per la maggior parte degli alimenti messicani, ogni regione del Messico ne vanta una specialità. Le diverse specialità abbondano, e qui di seguito se ne riportano alcune elencate per regione.

Culiacan, Sinaloa:- Le varietà giornaliere includono i tamals preparati piccoli, con fagioli, ananas e mais, marroni dolci. Le versioni speciali per le occasioni sono più grandi e fatte sia con carne, sia con le verdure.

Veracruz :- Tamales fatti di mais fresco e di porco, conditi con il "hoja Santa". Altri stili includono il masa in foglia di banana con il pollo ed il "hoja Santa".

Oaxaca: - Grandi tamales in foglia di banana aromatizzati con la loro specialità regionale "talpa di nero". Inoltre, fanno una varietà di foglia di banana con altre "talpe" verde o giallo, con i piccoli fagioli neri e chepil (un'erba).

Monterrey :- Questa regione preferisce un piccolo tamal che usi in genere pasta e che include la carne tagliuzzata peperoncini rossi rossi.

Yucatan: - "Achiote" è uno dei condimenti favoriti. Molti tamales di questa regione sono abbastanza grandi e vengono cucinati in una buca o nel forno. La pasta è lavorata e include insieme o in via alternata pollo e porco. Un'altra versione è denominata "vaporcitos": uno strato sottile semplice di pasta di mais su una foglia di banana, cotto a vapore. "Colada di Tamales" è una pasta sottile guarnita con pollo, pomodoro ed "achiote".



Il Messico occidentale del nord, Tamaulipas (la mia regione):- Tamales di lunghezza enorme denominati zacahuiles, fatti con il mais rudemente macinato, con i condimenti del Chile rosso, porco, il tutto avvolto in foglie di banana. Questi tamales enormi sono cotti in forni a legna nei ristoranti tipici, normalmente il fine settimana. Può essere fatto di porco, viande, formaggio, frutti di mare, e pollo.

Le foglie di banana:

Le foglie di banana sono abbastanza grandi e creano involucri molto efficienti per i più grandi tamales. È meglio selezionarle fresche e giovani se avete una pianta disponibile. Altrimenti sono disponibili congelati in molti mercati latini. Per prepararli si devono tagliare le foglie lungo la nervatura centrale e poi rimuovere la nervatura. Le foglie devono essere riscaldate e la parte superiore essiccata con fiamma aperta per renderle flessibili..

La pasta:

Per ogni stile e uso del tamal è necessario un tipo molto specifico di masa (pasta di mais). La migliore masa è la masa spugnosa.

Aggiunte alla pasta

Grassi: - Il grasso utilizzato era tradizionalmente lardo fresco. Ma varia con la ricetta: alcuni usano il lardo, altri un certo grasso vegetale o del burro, o una combinazione di due o più di questi. Se usate il lardo, usate soltanto il lardo fresco e, se possibile, chiedete il lardo di un maiale macellato da poco.

Lievito: - Alcune delle ricette della pasta richiederanno il lievito per una pasta tamal più chiara del cereale.

Liquidi: - il cereale è comunemente combinato con l'acqua, il brodo di pollo e perfino il latte. La ricetta specifica detterà il liquido adeguato.

Condimenti: - il sale è aggiunto quasi sempre alla pasta per aumentare il sapore del cereale.

Materiali da guarnizione:

Il materiale da guarnizione per il tamal può essere qualche pezzetto di zucca o i fagioli, pesce, pollo, porco, coniglio, etc., etc.. Altri ingredienti più esotici sono anche ben accetti, come il cocodrillo, funghi allucinogeni ed il canavis.

Diffusione della masa:

Utilizzare comunemente appena la parte posteriore di un cucchiaio per spandere la pasta. Sul foglio di mais o di banana.