

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Tiempo
Fecha: 15 de septiembre del 2016
Página: 20-21
Año: 64
Edición: 15.728
Descriptor: ENVUELTOS, TAMALES, HUMITAS.

Los envueltos sobreviven, evolucionan y retornan

Cuando Luis Quinde estaba pequeño era común sentarse a la mesa a compartir “el cafécito de las 05:00” con su familia; café que venía acompañado de un envuelto tradicional que en Cuenca se lo conoce como chumal.



El chumal o humita, el tamal, los chachis, chiwiles, timbulos son masas de maíz envueltas en las hojas de la mazorca, envueltos que se han hecho durante siglos en la región.

Como haciendo honor a sus recuerdos y a las tradiciones de su familia, ahora Quinde tiene un local en el que conserva la hechura de todos los envueltos y platos en base a maíz con las recetas antiguas. “Yo mantengo la receta tradicional de mi abuela y mi mamá para rescatar lo natural, aunque no sea de consumo masivo ni comercial” cuenta Quinde.

Tradición

Pero lo cierto es que la tradición no viene solo de los abuelos, sino que la tradición para América viene de un desarrollo en los ciclos gastronómicos que se formaron como resultado de una tecnificación de la siembra del maíz.

Esta apreciación la tiene John Valverde, jefe del área gastronómica del Instituto San Isidro quien además considera que uno de los envueltos más antiguos es el tamal. “Hay varios indicios que fortalecen la teoría de que tamal es un término que viene de la técnica Maya para sacar la cáscara del maíz llamada mixtamalización” explicó.

Actualmente el tamal lleva en su masa hecha de harina de maíz y varios tipos de rellenos hechos de carne, pimientos, huevos y otras verduras y especias que está envuelta en hojas de achira. “Pero es importante precisar que los rellenos son posteriores, porque es en la época de la colonia que se agrega a la gastronomía los cárnicos y las especias y los envueltos se hacía con la hoja seca del maíz” aclaró el gastrónomo.

Los cambios de las hojas que se usan para envolver viene de una evolución lógica de la gastronomía en cualquier parte del mundo, dijo Valverde.

Ciclos

Valverde asegura que esta técnica servía para mejorar la calidad de la harina de maíz, lo que les permitía a los Mayas hacer cocidos más livianos. Sin embargo en América, la siembra del maíz en terrazas permitió hacer cosechas rotativas que daban la posibilidad de tener, en distintas épocas del año, diferentes tipos de maíz.

“Para hacer la humita hay que tener un choclo tierno” dice Quinde, y tiene razón pues la leche que producen los choclos tiernos es la misma que permite tener una consistencia adecuada en la masa de la humita.

Hay otro tipo de envueltos que se hacen con el maíz paruc, es decir el maíz que no está completamente tierno pero tampoco completamente maduro. “El paruc tiene una textura que permite hacer envueltos específicos como los chachis o los chiwiles” explica.

Valverde señala que estos envueltos como la humita, el tamal y el quimbolito, los chachis tienen un origen distinto a los envueltos de plátano o yuca que se hacen en la región de la Costa o Amazonía “envueltos como los bollos o los ayampacos son consecuencia de la necesidad que tenían las tribus de esos lugares por cocer los alimentos en cocinas nómadas” dijo.

“Para hacer el tamal hay que esperar que el maíz esté maduro. Luego se lo remoja y muele para elaborar el envuelto. El secreto de cualquier receta está en el cariño” explica Quinde quien prepara estos platos. (DLL) (I)

Cuenca.

