

Chilango

revista



TAMALES

EL ALIMENTO QUE UNE A LATINOAMÉRICA

¡HAAAAAY

TAMALES!

ESTOS ANTOJITOS DE MAÍZ DULCES O SALADOS, QUE SE COMEN TODO EL AÑO, SON PARTE DEL PATRIMONIO NO SOLO DE MÉXICO, SINO DE AMÉRICA LATINA.

POR: RAQUEL DEL CASTILLO GARCÍA

ILUSTRACIONES: DIA PACHECO @DIAPACHECO



El bote de acero inoxidable que nos espera en cualquier esquina es parte del paisaje gastronómico de las aceras de la CDMX. Es el presagio de que un nuevo día ha comenzado y, con ello, la hora del desayuno, ya sea para llevar a casa o disfrutar ahí mismo.

Así como los tacos, los tamales son uno de los antojitos más democráticos en la Ciudad de México: han estado en el Valle de Anáhuac desde tiempos prehispánicos, incluso desde antes que la mismísima tortilla. De acuerdo al arqueólogo y cocinero Ulises Chávez Jiménez, se tiene registro de ellos desde antes de la época de los toltecas: "Se pueden ver en los murales de San Bartolo del periodo preclásico tardío maya del año 100 a.C.; y también mucho después al ser descritos en la *Historia General de las Cosas de Nueva España*, de Fray Bernardino de Sahagún" [...] Los describió y clasificó de acuerdo a la jerarquía social y festividad mexica: los de la gente común, los de los señores y los ceremoniales. En cuanto a los rellenos, eran de proteína animal, podían ser de pato, pecarí (jabalí), iguana, guajolote o venado; además de maíz, frijol y calabaza", añade el también especialista en cerámica maya del posclásico tardío.

TAMALI: DEL NÁHUATL, QUE SIGNIFICA "ENVUELTO" O "BOLLO DE MAÍZ ENVUELTO Y COCIDO". EL ANTECESOR DE LA TORTILLA.

HUMITA:
DEL QUECHUA:
JUMINTA. QUE
SIGNIFICA "BOLLO
DE MAÍZ TIERNO".



UN LLAMADO HASTA EL CONO SUR

¿Y en el resto del continente? No se sabe con exactitud cuál fue la primera cultura en envolver masa de maíz en una hoja vegetal. Los primeros registros coinciden con los alimentos registrados de tiempos precolombinos en culturas como la andina, que abarca desde el norte de Argentina y Chile, Perú, Bolivia y Ecuador.

Al ser el maíz un cereal mesoamericano, los tamales forman parte de esta conexión culinaria entre países de América Latina. “Es difícil saber dónde o quién lo comenzó. El maíz está desde tiempos inmemoriales en América, sumado al intercambio cultural y el flujo de conocimiento entre culturas”, detalla Rafael Mier, director de la Fundación Tortilla y autor del libro *Maíz. Origen, cultura y cocina*.

“La técnica de envolver alimentos en hojas, sobre todo provenientes de plantas tropicales, está presente de punta a punta del continente, desde Canadá hasta el Cono Sur, lo que cambia conforme a la región es el nombre:

tamal, chuchito, humita, bollo o pastel”, ilustra Mier. Algunas variaciones locales son la hoja con la que se envuelve, la hierba que se le integra a la masa, la técnica de cocción —porque en su mayoría son hervidos en agua, y no al vapor (baño maría) como aquí en México— y que el maíz puede ser sustituido por plátano o yuca. “En Guatemala, los boxboles son un tamal muy delgado envuelto con hoja de calabaza o de chayote integrando su guía a la masa de nixtamal”, explica.

Otro aspecto que compartimos como continente en el tema tamalero es la ritualidad y que su preparación es un acto comunitario. La hallaca venezolana es un claro ejemplo: “Las familias se reúnen en vísperas de Navidad para elaborarlos juntos, son un lazo de identidad, reconectar con su origen. Yo lo veo con los migrantes, quienes, al estar fuera de casa, los reproducen para no sentir esa lejanía”, añade.

LATINOAMÉRICA UNIDA GRACIAS A LOS TAMALES

Al ser el maíz un alimento mesoamericano, conecta a México con América Central y América del Sur. Una coincidencia que tenemos es el consumo del tamal con diferentes variaciones. La mayoría se elabora con granos de maíz tierno, con la diferencia de que casi no se nixtamalizan como en México. Aquí te contamos cómo son y, aunque no son comunes, cuáles puedes probar en nuestra ciudad.

CHUCHITOS

Los encontramos en Guatemala. Parecidos a los que hay en CDMX, son tamales pequeños elaborados con masa de maíz, rellenos de carne. Se acompañan de una salsa espesa elaborada con jitomate y ajo asado, pepitas de calabaza, ajonjolí, chile guajillo y pasilla asados; además de queso seco rallado.

HALLACA

Propio de Venezuela. Se prepara con harina de maíz, caldo de pollo, achiote, carne de res, cerdo, tocino, chiles dulces (ají), pimentón, aceitunas, garbanzos, alcaparras, pasitas y perejil. La masa se envuelve en hoja de plátano y se cuece al vapor.

¿DÓNDE PROBAR? LA HALLACA RESTAURANTE EJÉRCITO NACIONAL 646. POLANCO
LUN-SÁB: 9-18 H. DOM: 9-17 H
IG: @LAHALLACARESTaurant

HUMITAS

Están inmersas en la culinaria de Ecuador, Bolivia, Chile, Paraguay, Uruguay y Argentina. Aunque con variaciones en los condimentos y hierbas, coinciden en ser una masa de elote tierna y cruda cocida al vapor envuelta en hoja de elote tierno.

¿DÓNDE PROBAR? UN RINCÓN DE CHILE PATRICIO SANZ 1609. DEL VALLE SUR
LUN-SÁB: 10-17 H. DOM: 12-17 H
IG: @UN-RINCÓN-DE-CHILE

MONTUCAS

Una receta hondureña, elaborada con masa de elote tierno y relleno de carne guisada acompañada de un sofrito de verduras y especias con chayote y papa; es un tamal entre dulce y salado. Se le puede agregar queso y crema.

NACATAMALES

Nicaragüenses por excelencia, se preparan con carne de res, cerdo o pollo, además de menta, papa, cebolla, pasas, aceitunas y pimienta morrón envuelto en hoja de plátano. Usualmente es comida de celebración y de fin de semana. Curiosamente, también los preparan en Michoacán.



PAMONHA

De Brasil, es de gusto dulce o salado, puede llevar queso o salchicha. Se prepara con maíz fresco rallado y su textura es un tanto aglutinante. Se disfruta frío o caliente.

¿DÓNDE PROBAR? ESQUINA CARIÓCA BOTEÇO FRONTERA 142. ROMA NORTE
MAR: 12:30-21 H. MIÉ-SÁB: 12:30-22 H
DOM: 12:30-19 H
IG: @ESQUINACARIOCABOTEÇO
EL CHEF LEO MENEZES TENDRÁ EN FEBRERO PAMONHAS SALADAS DE COLA DE RES Y CHORIZO (LINGUIÇA CALABRESA). PÍDETE UNA CACHAÇA CLÁSICA DE LIMÓN.



QUIMBOLITOS

De masa de trigo o de maíz, es un postre ecuatoriano y del sur colombiano al que se le integra mantequilla, pasas y queso envuelto en hojas de achira o bijao. Es un clásico para acompañar el café.

PASTEL DE MASA

En Puerto Rico se prepara con masa de malanga, con plátano verde y macho. Se hornea en un molde cubierto con hoja de plátano. Otros ingredientes que lleva son carne de cerdo, garbanzos, chiles dulces, aceitunas y pasas.



TAMALES TOLIMENSES

De Colombia para el mundo: su masa de maíz se revuelve con arroz cocido, piezas de pollo y cerdo marinado en ajo y cebolla, además de cuadritos de papa, zanahoria y huevo cocido. Se cuece al vapor envuelto en hoja de plátano.

¿DÓNDE PROBAR? MI VIEJO TOLIMA 55 6080 3620
IG: @MIVIEJOTOLIMACDMX_OFICIAL
SOBRE PEDIDO. ADEMÁS DE TAMALES COLOMBIANOS. OFRECEN LECHÓN Y BANDEJA PAISA.



TAMAL DE HOJA

De República Dominicana, se parecen mucho a los puertorriqueños, solo que aquí son porciones individuales y la proteína animal es molida de res o pollo.



EL TAMAL ROSA. EL DE LA RESISTENCIA, Y OTROS TAMALES CON HISTORIA

Una particularidad de tamales en la Gran Tenochtitlán “eran los coloreados con grana cochinilla, presentes en rituales y que con la llegada de los españoles se vetaron por relacionarse con lo pagano, los sacrificios y la sangre”, cuenta el doctor en historia José Luis Juárez López. La grana cochinilla durante la Colonia quedó solo para hacer pastillas que se conseguían en boticas o tlapalerías y, en un tono deslavado, el rosa que aún vemos en los tamales.

“En los recetarios de la clase alta y media de la época, no se habla de ellos por relacionarse con los indígenas. De hecho, en el recetario *El cocinero mexicano* de 1831 se dice que las señoritas decentes no hacen tamales rosas ni de frijol. Aún así, en las tamalerías populares estaban presentes como acto de resistencia”, continúa Juárez López.

Otro tamal que desde la mirada del historiador está ligado al pasado es el nejo, ubicado en Xochimilco. Su masa es cocida con ceniza y no lleva manteca: pequeño, de textura firme y sabor neutro, es ideal para acompañar con atoles y moles. “Algunos expertos dicen que esto es lo más cercano a un tamal prehispánico”, remató el investigador gastronómico, quien este mes publica su libro *La cocina borbónica de la Nueva España*.

En la zona maya hay otro sobreviviente del cual nos platica el chef e investigador Ricardo Muñoz Zurita. Son los *chachak waaj*, o chachacuas en español, “de masa roja coloreada con pasta de achiote y envuelto con hoja de plátano en porciones individuales que se cuecen en el *pib* (horno de la cochinita pibil) antes de cerrarlo”.

LA EVOLUCIÓN DEL TAMAL EN MÉXICO

Originalmente, los tamales no eran esponjosos como los conocemos hoy en día; sino de una textura más firme, además de delgados. Recordemos que la manteca de cerdo llega con los españoles y el bicarbonato de sodio a mitad del siglo XVIII, antes de eso, lo que usaban los indígenas para lograr una textura airosa era hervir el maíz con tequesquite (mineral propio de los lagos cerca del altiplano), en combinación con hojas del tomate.

Otro giro que tuvo la hechura del tamal es la envoltura. Las más comunes son de totomoxtle (hoja de maíz seco) y hoja de plátano. La de maíz siempre se ha usado, pero la de plátano fue una introducción colonial en el siglo XVI que llegó por primera vez al puerto de Veracruz y tuvo plantaciones importantes ahí, en Campeche, Yucatán, Chiapas y Oaxaca, aunque ahora resultaría difícil concebir un tamal oaxaqueño sin nuestra querida hoja de plátano.

En Tabasco, los chontales utilizaban (y siguen usando) la papatla, “una hoja que es parte del ecosistema de los humedales llamados popal con un largo de hasta 50 centímetros”, comparte el arqueólogo Ulises Chávez. En otros estados se pueden aprovechar diferentes hojas que, además de resguardar la masa cruda y darle su forma al momento de la cocción, aportan sabor. Algunos ejemplos son la de milpa, el acuyo (u hoja santa), aguacate, chaya, acelga, xoco y maíz tierno, entre otros. Mientras el tamal esté envuelto en una hoja, no deja de llamarse así.

PARA DÍA DE MUERTOS TAMBIÉN HAY RECETAS ESPECÍFICAS: EL MUKBIL POLLO EN YUCATÁN Y CAMPECHE; EL DE LOS SIETE CUEROS EN ALGUNAS REGIONES DE VERACRUZ, PUEBLA Y OAXACA; ADEMÁS DEL TAPATAXTLE EN HIDALGO. AL FINALIZAR LA CELEBRACIÓN.



DE MASA COLADA
EN EL SURESTE MEXICANO LA TEXTURA DEL TAMAL PUEDE CAMBIAR CON ESTA TÉCNICA: EL MAÍZ SE CUECE CON AGUA. SE MUELE Y SE CUELA PARA RETIRAR IMPUREZAS. POSTERIORMENTE SE VUELVE A COCER CON MANTEGA DE CERDO Y SAL HASTA QUE ESPESE.

TAMALES MEXICANOS

A cada estado de la República Mexicana que vayas encontrarás un tamal peculiar. Una diferencia básica es que del centro al norte del país se envuelven con totomoxtle; y en el sureste con hoja de plátano. Aunque no es regla, es un principio básico para empezarlos a diferenciar. Aquí te contamos las particularidades de algunos:

BAJA CALIFORNIA

Los choyeros, con chile colorado, especias, papas, aceitunas, cebolla, camote, queso, crema y proteína, que puede ser res, pollo o cerdo.

NUEVO LEÓN

Tan delgaditos que tendrás que comer más de cinco. Son de cerdo deshebrado en salsa de chile guajillo.

SINALOA

Tienen los barbones, con la pieza de camarón entera; y el nixcoco, de maíz nixtamalizado con ceniza. A la vaporera se añade un palo de Brasil para que la hoja de maíz tome un color rojizo granate.

GUANAJUATO

De sabor neutro, tienen el de ceniza envuelto en hoja de carrizo, típico para acompañar moles. Hay otro de requesón y cacahuete que puede ser dulce o salado.



HUASTECA

En la zona comprendida por Hidalgo, Veracruz, Tamaulipas, San Luis Potosí y Querétaro comparten la elaboración del zacahuil, mide metro y medio. Se cuece bajo tierra y es para fiestas especiales como bodas o eventos patronales.

GUERRERO

En el mundo salado, tienen los rojos de carne deshebrada con especias, chile guajillo y de árbol. Uno singular es el de capulín (cereza silvestre mexicana), aunque no llevan masa de maíz, al estar envueltos en totomoxtle se pueden considerar en esta categoría.

TLAXCALA

Aunque hay en otros estados, como Michoacán, CDMX o el Edomex, aquí a los tamales sin relleno (o de agua) se les llama tontos; son para acompañar el mole.

GUADALAJARA

Los tapatíos gustan de revolver, en ocasiones, la masa de maíz con arroz cocido. Lleva la carne de elección, pasas y almendras. El triangular es otro peculiar envuelto en hoja de milpa como las corundas. Se sirven con salsa y queso crema.

ESTADO DE MÉXICO

Tienen el de ollita de masa delgada relleno con salsa caldosa.

VERACRUZ

El tamal ranchero lleva pollo y salsa de chile ancho y acuyo (hoja santa); los canarios dulces y de textura esponjosa se elaboran con harina de arroz y mantequilla.

TABASCO

El más conocido es el de chipilín, acompañado de salsa de jitomate y queso añejo. También hay de mojarra, pejelagarto y chaya (la famosa hoja santa).

CHIAPAS ES TAMAL APARTE

LA CHEF MARTA ZEPEDA, DEL RESTAURANTE CHIAPANECO TIERRA Y CIELO, UBICADO EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, COMENTA QUE SE TIENE UN REGISTRO DE MÁS DE 100 TAMALES EN LA GUÍA Y RECETARIO DEL TAMAL CHIAPANECO DE FRANCISCO MAYORGA. AUNQUE LLEGÓ A CONTAR MÁS DE 350 VARIACIONES, EN EL ESTADO DEL POX SE CLASIFICAN EN TAMALES DE DIARIO, DE FIESTA, AGRIOS Y DULCES.

YUCATÁN Y CAMPECHE

El mukbil pollo, cocido bajo tierra como la cochinita pibil, se consume en su mayoría para el Día de Muertos (Hanal Pixan) y se elabora con maíz martajado, manteca, achiote, especias, pollo, cerdo y relleno espeso al que llaman kol. Su sabor es ahumado y se prepara en charolas para luego repartirlo.



MICHOACÁN

De forma triangular y envueltas en hoja de milpa, las corundas no tienen relleno. Son ideales para moles y salsas. En Tierra Caliente encontramos los uchepos, de perfil dulce, elaborados con maíz tierno envueltos en hoja de maíz nuevo.

OAXACA

De los festivos tenemos el squet choap de origen zapoteca, cocinado cuando se pide a la novia, es un tamal de capas intercaladas de masa de maíz y frijol espeso; el de Semana Santa, que podemos encontrar en Huatulco, lleva camarones secos, frijoles molidos, chile mirasol, ajo y cebolla.

CHIAPAS

El más común es el bola, envuelto en hoja de maíz relleno de cerdo y chilitos de Simojovel.

EL NIÑO DE LA ROSCA VIENE CON MILLONES BAJO EL BRAZO: EL AÑO PASADO LA VENTA DE TAMALES DEJÓ UNA DERRAMA ECONÓMICA ESTIMADA EN 1.500 MILLONES DE PESOS.

FUENTE: CONFEDERACIÓN NACIONAL DE CÁMARAS DE COMERCIO, SERVICIOS Y TURISMO (CONCANACO SERVYTURI).



LO MÁS CHILANGO

Ya sea por celebración o en nuestra vida cotidiana, los tamales están presentes todo el año del desayuno a la cena como un alimento accesible, aunque también como parte de las cartas en fondas y restaurantes. Depende del estado en el que estemos, es el tipo de tamal que tendremos.

En CDMX tenemos algunos muy peculiares que en otros lugares llegan a tachar de locura, como el dulce con pasitas color rosa —que, como ya vimos, es herencia de nuestros antepasados—; y la guajolota, la cual no se sabe a ciencia exacta cuándo se originó, pero sí que cubrió una necesidad de matar el hambre.

La chef Montserrat Castillejo Pichardo deduce que la guajolota es una consecuencia de la torta, popularizada a finales del siglo XIX. “En nuestra cocina hay mucho ingenio, seguramente fue parte de una innovación de antojo callejero, como lo es ahora la torta de chilaquiles”, opina la coordinadora del Centro de Interpretación de la Fundación Herdez. “La gente al salir de sus hogares tan temprano busca un alimento accesible y llenador”, interpreta Muñoz Zurita. Esto, sumado a un atole, nos da el combo perfecto para aguantar una jornada laboral: un desayuno de campeones incomprendido fuera de la CDMX.

De hecho, el tamal para la guajolota, como lo dicta la vieja usanza, se fríe. Esta versión de tamal, nos cuenta Muñoz Zurita, se prepara con una masa sin manteca “porque ya se sabe que absorbe aceite”. Este lujo calórico hace 50 años era necesario por toda la actividad física que realizaba la gente, “nos movíamos más, caminábamos y teníamos trabajos más físicos”, comenta Ricardo.

Y la lista sigue. Muñoz Zurita también nos recuerda el de rajas con queso y salsa de jitomate, el verde con chiles frescos como el cuaresmeño o jalapeño, el de salsa roja con chiles secos que podrían ser guajillo y ancho y, por supuesto, el de mole, que muy probablemente proviene de Milpa Alta.

¿POR QUÉ EMPEZAMOS A COMER TAMALES EL 2 DE FEBRERO?

La Candelaria ha sido el pretexto para extender el Guadalupe-Reyes. El niño de la rosca le da la estafeta a los tamales para provocar otra reunión bajo el pretexto de compartirlos en compañía de atole y chocolate. Hay al menos tres versiones de por qué en esta fecha en particular se comen con un acento de celebración: la de fe católica, la de conveniencia y la pagana.

La primera y más conocida es la relacionada con las celebraciones católicas: 40 días después de la Navidad (el nacimiento de Jesús), María y José van al templo a presentar a su hijo. Es un acto de purificación para ella y también el día que se bendicen las velas ante la iglesia. De acuerdo con el historiador Ricardo Candia y sus estudios sobre Candelaria, cuando todavía teníamos lagos alrededor de la Ciudad de México, el 2 de febrero se regalaban patos a los feligreses, quienes los guisaban con moles y salsas diversas. Esta tradición culinaria desapareció con la desecación de los lagos, lo que terminó con la migración de las parvas de patos. Con el tiempo se introdujo el consumo del tamal, sobre todo en la clase media y baja.

EL 2 DE FEBRERO SE TRIPLICA EL CONSUMO DE TAMALES. QUE DESPUÉS DE LA TORTILLA, ES EL SEGUNDO ALIMENTO DE MAÍZ MÁS SOCORRIDO EN MÉXICO.

FUENTE: GOB.MX

Esto lo reafirma Juárez López: al estar hermanada la rosca de Reyes con la Candelaria, quien encontrara al niño Dios en el pan de fiesta, se comprometía a ofrecer una comida o cena a los presentes. “Un evento que se reinventó dentro de las clases populares y quedó en solo tamales. Esta tradición relativamente nueva tomó fuerza a finales de la década de 1950 como parte del movimiento del indigenismo”, relata el historiador sobre la misión de reivindicar la cocina mexicana, que incluye también al mole y al pulque.

La celebración de la bendición de las semillas y el inicio de la temporada de siembra también nos dan una explicación de por qué los tamales se comen con énfasis el 2 de febrero. Era parte de la comida ofrendada a Tláloc, el dios del agua; Chalchiuhtlicue, diosa de la fertilidad y mantos acuíferos; y Quetzalcóatl, deidad de la vida y proveedor del maíz. “En los pueblos nunca se dejaron de comer en estas fechas, solo se extendió a la ciudad y se hizo más visible”, remata Juárez López.

Sin duda, el tamal es un alimento complejo, con un bagaje histórico y de identidad, que no solo está presente en nuestra vida cotidiana y celebraciones, sino también en frases populares y supersticiones. Por ejemplo: que una embarazada no debe estar presente durante su preparación porque si no quedan crudos; los rituales con la olla de atarle hojas de maíz a las asas para que esta “no escuche”; o adherirle una cruz de masa para que salgan perfectos.

Es increíble cómo un poco de masa, salsa y la hoja para envolverlos pueden tener tantas variaciones. ¿Cuál es tu historia con ellos?



DE CHILE, DULCE Y MANTECA

ALGUNAS RECOMENDACIONES EN LA CDMX PARA CUANDO TENGAS ANTOJO DE UN TAMAALITO

TAMALERÍAS Y RESTAURANTES

TAMAIZ

A unas cuadras del mercado de la Merced, estos tamales brillan por su especialidad en la cocina tabasqueña. Pregunta por los de chanchamitos y los de chepil acompañados de salsa de jitomate y queso. El de chocolate también vale la pena al ser elaborado con cacao mexicano.

CALZADA DE LA VIGA 4, ESPERANZA
LUN-DOM: 8-20 H. IG: @TAMAIZ

TAMALES MADRE

Los tamales más variados en la colonia Juárez se elaboran con maíz criollo. Lo ideal es comerlos ahí mismo y disfrutar del espacio donde organizan degustaciones y un taller para que hagas tus propios tamales.

LIVERPOOL 44A, JUÁREZ, MAR-DOM: 8-18 H
IG: @TAMALESMADRE

DOÑA EMI

Para comer ahí o para llevar, aquí la tamalera, además de los básicos, ofrece unos peculiares como el de huitlacoche con queso de cabra y frijoles con queso y chapulines. De los atoles que debes probar, están el de cereza con manzana y el de maíz azul.

JALAPA S/N, ESQ. TLAXCALA, ROMA SUR
MAR-VIE: 8-14 H. SÁB-DOM: 8:30-14 H
IG: @TAMALESDEMI

DON VIC

Los tamales de masa colada más famosos de Tepito por su generosidad en la porción (pesan más de medio kilo) pueden ser de pollo adobado, manchego con salsa de jalapeño y hoja santa.

MERCADO DE GRANADITAS, PUERTA 1 (SOBRE EL EJE 1), TEPITO, SÁB-DOM: 11-18 H
IG: @TAMALESDONVIC

CORAZÓN DE MAGUEY

En su carta fija está el icónico oaxaqueño de mole negro y el de masa colada estilo chiapaneco con huevo duro, alcaparras, aceitunas, plátano y guajolote. Acompáñese de mezcal.

PARQUE CENTENARIO 9A, COYOACÁN
DOM-MIE: 9:30-23 H. JUE-SÁB: 9:30-0 H
IG: @CORAZONDEMAGUEY

FLOR DE LIS

Si eres sateluco, sabes que estos son los de toda la vida y que no fallan. De los salados están el potosino con cerdo en salsa de chile ancho y queso tipo manchego y el de mole con pollo; mientras que de los dulces tienen de coco, piña natural y zarzamora con queso crema.

CIRCUITO HISTORIADORES 44, CIUDAD SATELITE
LUN-DOM: 8-20 H
IG: @TAMALESFLORELIS



BANQUETEROS

Conocidos como “los tamales de champiñón y verdolagas”, la señora Juliana Manzanares y su hija Nancy están desde las 7:00 de la mañana con su bote tamalero, atoles y pan de dulce. Pide esos que le dan fama al sitio con un atole de pinole.

MERCADO DE JAMAICA, PASILLO 88 (JUNTO A LAS ESCALERAS), GUILLERMO PRIETO 45, JAMAICA
LUN-DOM: 7-11 H

GUAJOLOTONGOS

Son famosos por la guachilorta, una torta de tamal en telera retacada de chilaquiles, crema, queso, cebolla y pollo. El tamal puede ser salado o dulce.

HOLBEIN Y PATRIOTISMO, NONOALCO
LUN-DOM: 7-12 H
IG: @GUAJOLOTONGO_OFICIAL

MUX

Para el mes de la Candelaria, la chef Diana del Río tendrá dos opciones que provienen de la mixteca poblana: de frijol y de anís. Son tamales secos sin nixtamalizar aprovechados para acompañar el mole negro que lleva entre sus ingredientes chocolate y plátano.

JALAPA 189, ROMA NORTE
LUN-DOM: 9-23 H
IG: @MUX_MEXICO

AZUL HISTÓRICO

En el restaurante de Ricardo Muñoz Zurita, dedicado a la gastronomía de la CDMX, tenían que estar en carta fija el de rajas de poblano con queso panela en salsa de jitomate y el de chocolate con piña, nuez y salsa de chocolate.

ISABEL LA CATÓLICA 30, CENTRO
LUN-MIE: 13-22 H. JUE-SÁB: 13-23 H
DOM: 13-19 H
IG: @AZULHISTORICOMX

FONDA FINA

De maíz rojo, el tamal que funciona como entrada, viene acompañado con hongos, salsa borracha y queso fresco desmoronado. Pídelo con un mezcalito o cerveza bien fría. Pregunta por los especiales de la temporada de Candelaria.

MEDELLÍN 79, ROMA NORTE
LUN-MIE: 13-22 H. JUE-SÁB: 13-23 H
DOM: 13-19 H
IG: @FONDAFINAMX

MAÍZ DE CACAO

En este espacio dedicado a la cocina tradicional se registran recetas únicas que no verás fácilmente en otro restaurante. Prueba el pique, de frijol endémico de la Huasteca con cilantro y chile verde; además de una versión vegetariana de setas con frijoles en salsa de canela, clavo y hoja de aguacate.

CÓRDOBA 148, ROMA NORTE
LUN-DOM: 8:30-22 H
IG: @MAIZDECACAO

GUZINA OAXACA

Aunque siempre hay en su menú un tamalito, en febrero tienen una carta especial ex profesa de la Candelaria: mole negro con pollo, salsa morita con costilla de puerco, amarillito con hongos y chocolate con nuez.

PRESIDENTE MASARYK 513, POLANCO
LUN-SÁB: 9-23 H. DOM: 9-18 H
IG: @GUZINAOAXACA

TAMALERÍA DOMY

Desde la fila de espera se sabe que estos tamales prometen. Entre los favoritos están los de frijol refrito con queso y salsa verde, suadero, el cambray con pollo, cerdo, res, aceitunas, pasitas y almendras; guayaba con queso y chocorrol.

MIGUEL ÁNGEL 103, MODERNA
MAR-SÁB: 8-21:30 H. DOM: 8-0 H
TAMALERIADOMY.COM

EL BAJIO

En su carta fija, Titita ofrece el tamal ranchero. Con carne de pollo deshebrada en salsa de chile guajillo y hoja santa, todo envuelto en hoja de plátano. Acompáñalo con el atole del día o el café de olla.

QUITLÁHUAC 2709, OBRERO POPULAR
LUN-DOM: 9-19 H
IG: @RESTELBAJIO

LOS TAMAALITOS DE LA BALBUENA

Un clásico del oriente de la CDMX al que se le adjudica la invención del gansito en tamal. La decisión de elegir es complicada: empieza por el de chile morita con carne de cerdo en la categoría de hoja de maíz o el de cochinita y piña en hoja de plátano. Para la temporada tendrán de costilla con haba en salsa verde.

RETORNO 24 DE FRAY SERVANDO TERESA DE MIER 8, JARDÍN BALBUENA, MAR-DOM: 8-13 H
IG: @LOSTAMAALITOSDB

XUVA

Cerca del kiosco morisco, este recinto cultural y de gastronomía oaxaqueña se enfoca en la cocina tacuete. El chef Juan Aquino prepara tamales de frijol con chepil, además de los de temporada como el de elote, rajas con queso, salsas verde con puerco y mole negro con pollo.

SALVADOR DÍAZ MIRÓN 128, SANTA MARÍA LA RIBERA, MAR-VIE: 13-23 H. SÁB: 9-21 H
DOM: 9-18 H
IG: @XUVARESTAURANTE



TORTILLERÍAS

MOLINO PUJOL

Aquí los fijos son: frijol con quesillo, zanahoria en mole rojo, coliflor con rajas. Puedes llevarlos a casa o disfrutarlos ahí acompañados de agua de maíz con pepita de calabaza o el atole del día. Si te sientes aventurado, pide tu masa para hacer en casa.

GENERAL BENJAMÍN HILL 146. CONDESA
LUN-DOM: 8-18 H. IG: @MOLINOPUJOL

MAIZAJO

Además de tacos, en la planta baja del restaurante de Santiago Muñoz —el área de nixtamal— los tamales rifan. Hay dos opciones para llevar a casa: el salado, que tiene suadero; y el dulce, de chocolate hecho con cacao mexicano.

FERNANDO MONTES DE OCA 113. CONDESA
LUN-SÁB: 8-17 H. IG: @MAIZAJO

SIEMBRA COMEDOR

Desde que los chefs Karina Mejía e Israel Montero abrieron en el 2020, son el hit de Polanco. De maíz criollo, desde la ventana del restaurante se piden tortillas, tlacoyos, gorditas y, por supuesto, tamales. Los favoritos son los de rajas, chocolate, guayaba y otros antojitos de maíz.

EJÉRCITO NACIONAL 314
CHAPULTEPEC MORALES. LUN-SÁB: 8-16 H
IG: @SIEMBRA_COMEDOR_TORTILLERIA



VIRALES

MUSEO DEL AJOLOTE

Además de comer un tamal, ayudas a la conservación del ajolote, una especie endémica de la CDMX en peligro de extinción. La Wow Xolota se hace por piezas limitadas, por lo que se debe pedir con anticipación. La creación de la chef Audrey Gutiérrez es un tamal dulce que se acompaña con torito —bebida veracruzana— con chai.

PROLONGACIÓN 5 DE MAYO 521
2DO PARQUE LAS ÁGUILAS. IG: @QUELITEPOWER

TACOTAMAL

¿Qué es eso? Lo mejor de dos mundos unidos por el abrazo de la hoja de plátano en un baño maría. Estos no son tacos, pero tampoco son un tamal. Son tacotamales de cochinita pibil. Los pedidos son por teléfono. Se entregan con su salsa de habanero y encurtido de cebolla morada.

IG: @TACOTAMAL. WA: 55 5507 7331

TAMALES DE COSTILLA

La especialidad de este tamalero es el de costilla de cerdo, de carne bien jugosa con una generosa salsa verde. La porción es grande, con esto y un café de olla tienes para toda la mañana.

AHORRO POSTAL 130. NIÑOS HÉROES
DE CHAPULTEPEC. LUN-DOM: 6-23 H

NO MERCY BAKERY

Por temporada, el tamal envuelto en masa de croissant llegó a esta panadería. Hay de mole, rajas con queso y verde.

MONTE ATHOS 149. LOMAS DE CHAPULTEPEC
MAR: 14-18 H. MIÉ-VIE: 7:30-16 H
SÁB: 8-15 H. DOM: 9-14 H
IG: @NOMERCYBAKERY

HI MARQT

En esta dulcería los tamales toman forma de ajolotes, labubus y ternurines. Aquí la masa de maíz es dulce y está cubierta de chocolate y envuelta en hoja de maíz. Son un regalo perfecto si quieres sorprender a tus amigos.

DRESDE 3. JUÁREZ. LUN-VIE: 10-19 H
SÁB-DOM: 10-17 H. IG: @HIMARQT

LA PUERCA PEGADORA

Si amas la carne, este será tu tamal favorito del año. Aquí preparan un tamal de picaña con queso. Los dulces, en vez de manteca, se preparan con mantequilla. Prueba el de manzana con rompope.

PARROQUIA 330. DEL VALLE SUR
LUN-MIÉ: 9-18 H. JUE: 10-00 H. VIE: 6-18 H
SÁB-DOM: 9-18 H
IG: @LAPUERCAPEGADORA

TAMALES GARCÍA

Si has ido a un concierto al Estadio GNP Seguros o al Palacio de los Deportes, seguramente ubicas este puesto tamalero que dedica su venta del día al artista o banda que dio función esa noche. Aunque ahora guardan un perfil más bajo, han sido los “oficiales” de Tame Impala, Billie Eilish, Depeche Mode y Coldplay.

ESTADIO GNP SEGUROS. PUERTAS 6 Y 15
ANTES Y DESPUÉS DE LOS CONCIERTOS
IG: @TAMALESGARCIA_



OTROS PROYECTOS

LA RIFA

Aunque es una chocolatería artesanal, por la temporada tienen tamales de chocolate que venden en paquete de seis piezas. Hay que apartarlos con anticipación ya sea por WhatsApp o en su local, y de paso tomarte una taza de chocolate con cacao mexicano cuando los visites.

DINAMARCA 47. JUÁREZ. LUN-DOM: 8:30-21 H
IG: @LARIFACHOCOLATERIA
WA: 55 3722 4305

MUJERES DE TIERRA

Este es un proyecto de resistencia que comenzó durante el confinamiento por COVID-19, en el que mujeres popolocas y nahuas preparan tamales todos los fines de semana y en la Candelaria (sobre pedido) con el maíz que ellas mismas siembran.

IG: @MUJER_ESELATIERRA

FOTOS CORTESÍA / EQUIPO CHILANGO / INSTAGRAM





Herederos del campo chilango

Ante el envejecimiento del campo, jóvenes productores de la Ciudad de México mantienen viva la agricultura, la floricultura y la apicultura, mezclando tradición e ingenio para subsistir en una industria castigada por el mercado.

Por: Edgar Ulises Segura

Fotos: Andrea Murcia y Alejandra Rajal

A

unque la imagen de la Ciudad de México está mayormente asociada al entorno urbano, el 59% de su territorio —87,291 hectáreas— es suelo de conservación. La capital cuenta con 28,599 hectáreas de uso agropecuario. Sin embargo, únicamente el 0.5% de su población ocupada trabaja en el sector primario, según datos del Consejo Nacional Agropecuario.

En este panorama, una de las principales preocupaciones de los productores es que cada vez menos jóvenes se dedican a actividades relacionadas con el campo. El más reciente Censo Agropecuario, realizado por el INEGI en 2022, muestra que el 46% de los campesinos tiene una edad de entre 45 y 65 años, mientras que el 26.8% son mayores de 65. “Los jóvenes ya no quieren involucrarse en el campo porque

se gana muy poco y es mucho trabajo físico”, comenta Alejandro Ovando, floricultor originario de San Luis Tlaxiátemalco, en la alcaldía Xochimilco, que con 29 años de edad, es una de las excepciones a la regla. “En la generación que viene atrás ya no se ven muchos productores; inclusive de mi generación ya somos menos”, agrega.

Obstáculos como la escasa rentabilidad, las dificultades para acceder a créditos o financiamientos y el crecimiento de la mancha urbana son los principales factores que alejan del campo a la población más joven, según productores entrevistados por *Chilango*. Pero también hay quienes se niegan a dejar morir la tradición agrícola y se resisten a esta tendencia a través de la capacitación, profesionalización e innovación.



UN LEGADO DE GENERACIONES

En cada temporada de vacaciones, Salomón Mendoza, de 77 años, lleva a sus nietos de 11, 13 y 19 años a trabajar al campo. “Es como un curso de verano para ellos”, bromea.

Salomón es un productor de maíz de quinta generación. Con el paso del tiempo ha visto cómo en la comunidad de San Mateo Xalpa, alcaldía Xochimilco, la actividad agrícola disminuye.

“Antes toda la gente de por aquí se dedicaba al campo. Todos tenían su parcela, sembraban para autoconsumo y vendían su excedente”, recuerda.

“Había quienes sembraban tres, cuatro, cinco o hasta 10 hectáreas”, agrega su hijo David, de 45 años. Sin embargo, “las extensiones de cultivo ya se han reducido bastante”. Muchos hijos de productores que heredaron tierras prefirieron venderlas o fraccionarlas.

En cambio, Salomón y David se niegan a dejar morir la tradición familiar, involucrando en sus actividades a los más jóvenes de la familia. No obstante, hay una diferencia entre el abuelo y sus nietos que apunta a un escenario alentador: la profesionalización del campo.

“A mí mi papá me traía a sembrar porque decía que a la escuela uno nada más se iba a hacer tonto. Lo que él quería era tener mano de obra que le ayudara. Pero en mi caso, yo sí mandé a mis hijos a la escuela y ellos hicieron su profesión”, explica Salomón.

José Miguel, su nieto mayor, busca compaginar su legado como agricultor con un desarrollo profesional:

“Me gustaría estudiar algo relacionado con el campo. Todavía no sé qué carrera elegir, pero sí me gustaría continuar con esto de una manera más profesional, hacer una carrera relacionada y posteriormente aplicar esos conocimientos”, comenta el joven de 19 años.

Lo cierto es que el hecho de que algunos productores como Salomón no hayan estudiado una carrera profesional no implica que carezcan de capacitación. “La tenemos día a día en el contacto con los terrenos”, explica.

Por ejemplo, los productores tienen que ser meteorólogos. San Mateo Xalpa se ubica en la zona montañosa de Xochimilco. A diferencia de lo que ocurre en la zona chinampera, aquí no hay acceso constante al agua. La cosecha depende de las lluvias, cuyos tiempos son cada vez más cambiantes. “Tenemos que tomarle su tiempo a la naturaleza”, detalla Salomón.

Además, los productores también desarrollan habilidades dignas de un ingeniero agrónomo. David participa en un proyecto de “Parcelas demostrativas”, en el que varios productores intercambian semillas y las siembran en sus parcelas para identificar cuál de ellas funciona mejor en determinadas condiciones de suelo y clima. “Nosotros participamos con tres semillas y una de ellas fue la que dio mejor rendimiento en San Bartolo Ameyalco, en la alcaldía Álvaro Obregón: 10.3 toneladas por hectárea”, presume. Ahora la familia trabaja en el registro de la semilla para poder comercializarla. “Eso ayudaría porque ya podríamos venderla con la garantía de que sí va a funcionar en la zona”, explica.

Finalmente, la producción en el campo también implica una estrategia de ventas. “Tenemos que adaptarnos conforme va cambiando la estructura social en la cuestión del consumo”, comenta David. “Ya casi no hay quien haga nixtamal y se dedique a la tortilla como se hacía anteriormente. Ahora buscamos la venta de elote, porque tenemos un mercado más amplio”, ejemplifica.



"ES MUY BONITO CREAR VIDA"

Al igual que José Miguel, Alejandro Ovando, de San Luis Tlaxialtelmalco, Xochimilco, es otro joven cuyo vínculo con el campo proviene de la tradición familiar. La suya es la cuarta generación de productores.

Aunque estuvo ligado al campo desde niño, no fue sino hasta los 25 años cuando empezó a dedicarse de lleno a esa actividad. "A mí me tocó entrar a la floricultura por la pandemia, porque no había otros trabajos", recuerda. Pero pronto, lo que empezó como un 'plan B', se convirtió en su pasión.

"Para mí es muy bonito crear vida", explica sobre su trabajo como productor de nochebuenas, cempasúchil, tulipanes, violeta imperial y otras flores de temporada.

No obstante, añade que el campo implica distintos retos: "Es un trabajo de muchísima resiliencia. Nosotros empezamos a trabajar desde las 6 de la mañana y a veces terminamos hasta la noche. Te enfrentas con el clima, con las inundaciones y hasta con el mercado, porque muchas veces no te quieren pagar lo que una planta debería costar. Por eso los jóvenes no quieren involucrarse".

Además, Alejandro considera que otro factor que pone en riesgo al campo es la urbanización. Con el paso de las décadas, su familia vivió de

primera mano la contaminación de los canales de Xochimilco por la expansión de la mancha urbana. "Cuando mis bisabuelos empezaron, se dedicaban a las hortalizas porque aquí la calidad del agua era muy buena", cuenta. Ahora, "nos enfrentamos con los desagües de las viviendas y el agua todo el tiempo está contaminada".

Ovando considera que la única forma de evitar que la mancha urbana termine con el suelo de conservación de CDMX es manteniendo el campo activo:

"Esto se está acabando. La mancha urbana está creciendo y no se va a detener. Entonces, nosotros somos esa barrera que detiene la urbanización. Pero para que sigamos resistiendo, sí tiene que haber una política pública que impulse el involucramiento de los jóvenes", opina.

Por lo pronto, como José Miguel, Alejandro también apuesta por la profesionalización para mejorar su producción:

"Hay un ingeniero agrónomo que viene una vez a la semana a asesorarme y a darme una guía de lo que tengo que hacer. Sé que necesito a un profesional al lado de mí para aprender, porque el conocimiento es poder. Hay conocimiento que todavía no tengo, pero lo puedo aprender de otras personas para volverme independiente y seguir creciendo".





CREATIVIDAD, LA FORTALEZA DEL CAMPO MEXICANO

Pese a todos los problemas que enfrenta, el campo mexicano nunca se ha detenido. En ese sentido, un ejemplo paradigmático de su resiliencia fue la pandemia de COVID-19.

“El campo fue como el sector salud: no se detuvo porque los alimentos tenían que estar disponibles para las personas en los anaqueles”, recuerda Guillermo Romo, presidente de la revista *Gigante agroalimentario*.

El proyecto nació en 2022 con el objetivo de visibilizar las historias que ocurrían en la trinchera del campo, pero también para señalar problemáticas como las que relatan Salomón y Alejandro:

“Nos dimos a la tarea de contar historias para darle voz a esos agricultores. Hacía falta poner el micrófono a toda esta gente que a veces nadie la escucha, pero que necesita financiamiento, necesita apoyo del gobierno”, agrega Romo, quien también destaca que a través de su contacto con productores, *Gigante agroalimentario* también ha relatado ejemplos de innovación y esfuerzo en la industria:

“Estoy viendo tendencias que me dan aliento. Me da alegría ver que hay muchos jóvenes que se están involucrando. Y yo diría que la principal fortaleza del campo está en la creatividad del mexicano”, comenta.

Romo, que también es CEO de empresas de alimentos, sostiene que es importante que los productores enfoquen esa creatividad en generar un valor agregado.

“La parte del valor agregado es: ¿qué otros productos podemos generar con lo que cosechamos? Tenemos que hacer productos semiterminados o terminados para ofrecer en el mercado algo de mayor valor”, explica.

Un ejemplo de cómo el valor agregado puede transformar la rentabilidad de un cultivo es el Nopal Tenochtitlán, empresa de la familia Castañeda Lara.

Eduardo y sus tres hermanos heredaron de su padre la tradición de sembrar nopal en la alcaldía Milpa Alta. Pese a ser uno de los ingredientes más comunes de la gastronomía mexicana, se trata de un producto con un precio muy castigado por el mercado.

“A veces hay sobreproducción y se desperdicia muchísimo el nopal, al grado que muchos prefieren tirarlo en lugar de venderlo, porque es tan barato que no les conviene ni llevarlo al acopio. Entonces, cuando vimos que no era negocio, se nos ocurrió la idea de hacer una planta procesadora”, explica Eduardo.

La familia Castañeda logró acceder a programas de gobierno para financiar su emprendimiento. Luego, cada hermano puso su granito de arena.

“Uno de mis hermanos es ingeniero y está metido en lo que son las máquinas, buscando innovaciones en ese ramo. Mi otro hermano estudió negocios internacionales y está enfocado en las ventas. Y mi hermana da clases de cocina y nos apoya mucho con el control de calidad”, agrega.

Así, este negocio familiar se dedica a cosechar el nopal, procesarlo y comercializarlo en varios productos. Por ejemplo, venden nopal enlatado en salmuera o en escabeche para comedores industriales. Pero también hacen harina para producir tortilla de nopal y un jugo verde en polvo. Incluso crean productos que difícilmente podrían asociarse con el nopal, como mermeladas y dulces disecados.

Gracias a las bondades del nopal, producto alto en fibra, proteínas, minerales y vitaminas, la empresa vende a comedores industriales en México y exporta a países como Estados Unidos, Alemania e Inglaterra.

Lo mejor es que muchas ideas provienen de jóvenes. Nopal Tenochtitlán ha creado alianzas con universidades cuyos estudiantes se acercan para hacer sus prácticas o elaborar sus tesis. Así, por ejemplo, productos como la mermelada de nopal dieron un salto de calidad gracias a alumnos del Tecnológico Nacional de México.





EQUILIBRIO ECOLÓGICO Y AMBIENTAL

La premisa de que sin productos del campo nuestra sociedad no subsistiría puede parecer evidente. Sin embargo, pocas veces se pone atención en la importancia de mantener el equilibrio de los ecosistemas.

Rebeca Caballero, de 35 años, se dedica a la apicultura, actividad que consiste en la crianza de abejas de la especie *apis mellifera* para producir y recolectar miel. Cuestionada sobre la importancia ecológica de esta actividad, explica:

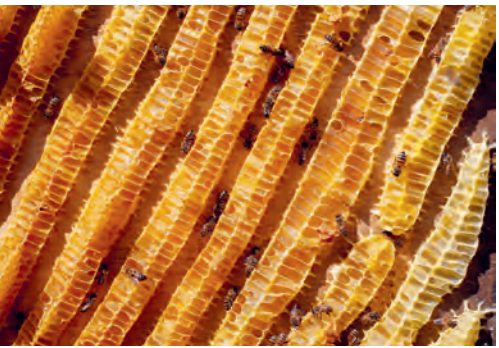
“Las abejas son agentes polinizadores que ayudan a la reproducción de las plantas. Ellas polinizan entre el 75 y 80% de los alimentos que consumimos. Por eso se dice que si las abejas desaparecieran, nosotros no viviríamos por mucho tiempo”.

Veterinaria de formación, Rebeca tiene un *showroom* en la colonia Juárez de la alcaldía Cuauhtémoc. Allí organiza talleres y catas. “Le platico al público sobre las abejas para que conozcan los diferentes tipos de mieles que hay. Es difícil ser apicultor y vivir solo de tu cosecha. Tenemos que hacer otras cosas”, reconoce.

Cada 15 días, la productora viaja más de dos horas hasta la parte más alta de la zona montañosa de San Salvador Cuauhtenco, en la alcaldía Milpa Alta. Se trata de un terreno aislado, de difícil acceso, al que hay que entrar en un vehículo alto. La razón se debe a que, por cuestiones de seguridad, las abejas tienen que estar alejadas de la población.

Una vez que llega, se coloca su traje y enciende un ahumador que utiliza para interrumpir la comunicación entre las abejas y evitar que le piquen. Luego, procede a revisar las colmenas.

“Lo que tenemos que hacer es cuidarlas”, comenta. “Tenemos que ayudarlas a que subsistan. Por ejemplo, si no hay floración, les damos alimento. Tenemos que estar revisando que no estén enfermas”.



Mientras se mantienen sanas, las colmenas hacen todo el trabajo de polinización tan importante para la producción agrícola. Y por supuesto, también producen miel. Todo bajo una impresionante organización y repartición del trabajo.

“En una colmena vamos a encontrar a la abeja reina, que es la encargada de poner los huevos para garantizar la reproducción. También están los zánganos, que son los machos; y las obreras”. Rebeca explica que estas últimas pueden hacer varias tareas: “La primera es limpiar las celdas para que la reina sepa dónde puede poner huevos. También se pueden volver nodrizas y alimentar a otras abejas obreras; o ser arquitectas, produciendo cera para construir los panales. Incluso pueden ser guardianas y vigilar que no entren abejas de otras colmenas. Pero la tarea más riesgosa es salir a recolectar el néctar de las flores, traerlo a la colmena y crear la miel”.



Guillermo Romo, presidente de la revista *Gigante agroalimentario*

UN PLAN PARA EL CAMPO

A pesar de que se formó en una licenciatura relacionada con el campo, como Medicina Veterinaria y Zootecnia, Rebeca considera que entre los estudiantes de la carrera se observa cierta falta de interés por lo agropecuario. “La mayoría quería especializarse en pequeñas especies, como perros y gatos. Yo creo que tiene que ver con que muchos quieren estar en la ciudad; la ciudad nos absorbe”, apunta.

Gran parte de los jóvenes que optan por desempeñarse en el campo lo hacen debido a la herencia cultural de sus familias. Tal es el caso de Andrés Sánchez, productor porcícola de Tecámac, Estado de México.

Andrés tiene 28 años de edad... y 24 de experiencia en el campo. “Mi abuelo inició esta granja, después continuaron mi papá y mis tíos, y desde los cuatro años empezaron a encomendarme actividades”, recuerda.

Además de producir, estudia Veterinaria, lo que le permite seguir profesionalizándose. “El estar estudiando me ha ayudado demasiado porque estoy en contacto con médicos y puedo aprender muchas cosas que puedo aplicar en la

granja”, asegura Andrés. Contrario a los estereotipos que existen sobre esta actividad, la porcicultura está estrechamente relacionada con el bienestar animal.

“Los animales tienen que tener un cuidado adecuado. Nosotros vemos desde la reproducción del cerdo, su alimentación, que esté en instalaciones adecuadas para su salud y su correcta finalización para que otros productores lo procesen”, sostiene.

Al respecto, Guillermo Romo, presidente de la revista *Gigante agroalimentario*, ve en este vínculo con las universidades una piedra angular para fortalecer el campo mexicano. “Creo que ya hay universidades, como la de Chapingo, que están trabajando fuerte en la parte agroindustrial, pero todavía hace falta más empuje por ahí. Tenemos que ir diseñando una política educativa que incluya al campo desde una perspectiva de sustentabilidad, cuidado del medio ambiente y generación de valor agregado”.

Sobre la importancia del valor agregado, enfatiza que este también puede ayudar a frenar otro de los problemas que enfrentan los productores del campo: la

expansión de la mancha urbana: “Tenemos que darle valor a la tierra desde lo agro a través de sus productos para que no sea más rentable crear un desarrollo inmobiliario que producir”.

Y finalmente, apunta que es importante buscar esquemas de financiamiento para pequeños productores:

“Uno de los retos es el acceso al financiamiento inteligente. Muchos bancos no entienden cuál es el ciclo de los productores que en gran parte del año tienen inversiones, pero no ganancias. Ahí es donde se debe ayudar a la industria a pasar ese momento y después cobrar cuando ya haya cosechas, producción y, por lo tanto, también ingresos”.

“Sin productores no hay campo”, advierte Alejandro Ovando sobre la importancia de apoyar a este sector.

“Lamentablemente existe el estereotipo de que el campo está asociado con la pobreza, con la falta de educación o que no hay acceso a la tecnología. Quizá alguna vez fue así, pero hemos visto a muchas industrias transformarse”, concluye Guillermo Romo.

FOTOS ANDRÉS SÁNCHEZ/ CORTESÍA

De acuerdo con el Consejo Nacional Agropecuario, en CDMX existen 11,410 unidades de producción agropecuaria. 9,954 corresponden a pequeños productores.

Durante el Censo Agropecuario 2022, el 88% de los encuestados reportó que los altos costos e insumos son un problema para realizar su actividad.

La producción agropecuaria en CDMX se concentra principalmente en las alcaldías

El 61% sufrió pérdidas por factores climáticos, el 17.6% acusó escasez de mano de obra y el 16.5% reportó tener una edad avanzada o problemas de salud.

Los productos agrícolas que más prevalecen en CDMX son el nopal, que se siembra en

2,566 hectáreas, y el maíz, en 2,407.





LOS JUEGOS DEL HAMBRE

PEDRO REYES

IG: @PITERPUNK

Un año de temporada alta

Y finalmente llegó. Desde junio de 2018, la FIFA anunció que México sería una de las flamantes sedes de la Copa del Mundo en 2026, convirtiendo a nuestro país en el primero en organizar tres mundiales y al Estadio Azteca en la única cancha que ha escuchado el silbatazo inicial de la competencia en tres ocasiones. Mucho ha cambiado desde que Diego Armando Maradona salió en hombros del pasto sagrado mientras que el presidente Miguel de la Madrid era abucheado por una ciudad dolida y en proceso de reconstrucción tras el terremoto de 1985.

El mundial se siente raro. Políticamente, el panorama es álgido. Los anfitriones, Estados Unidos, México y Canadá, no viven su mejor momento diplomático y las intenciones del presidente naranja han quedado muy claras desde el tercer día del año en curso. No parece el momento más atinado ni para la Ciudad de México ni para Guadalajara ni Monterrey. Y, sin embargo, la bocha se mueve [y nos mueve a todos].

En cuanto a nuestra querida capital, la CDMX únicamente recibirá cinco partidos y aun así —y con el mundo a punto de arder en fuego— parece no haber otro tema de conversación. La industria gastronómica —restaurantes, bares, hoteles, eventos, marcas de consumo, agencias, medios, influencers— se preparan para un año intenso, por decir lo menos. Solo 360 minutos de fútbol son suficientes para poner de cabeza a una ciudad que,

según cifras de la Secretaría de Turismo, espera recibir entre dos y tres millones de visitantes.

Después de cinco años en los que la Ciudad de México ha estado en el foco del mundo (me caga decir “de moda”), este verano parece ser la cúspide del hype. Datos de la CANIRAC revelan que el año pasado, aparecieron aproximadamente 7,500 puntos de venta (desde cafeterías hasta restaurantes formales); hablamos hasta el cansancio de la cantidad de aperturas que hubo. Sin embargo, no todo significa bonanza, pues la misma CANIRAC reportó solamente un 2% de crecimiento, resultado de la gran cantidad de negocios que se quedaron en el intento. El índice de mortalidad fue casi proporcional al número de aperturas. Muchos de los restaurantes que abanderan el hype de la escena restaurantera (los Contramares, Quintoniles, Máximos, Compachavas, Pujoles, Bizcos, Luchos y Rosettas...) se reportan listos. Los sobrevivientes al momento Instagram verán sus mesas llenas también. Este será un año de permanente temporada alta. Pero resulta imposible no pensar en la vida post-Mundial. Si en 2025 sobrevivieron solo un 20% de las aperturas, ¿qué pasará una vez que los visitantes dejen nuestro país terminando el torneo? Se mantendrán el furor y el asombro o empezará a mitigarse el deseo de conocer más de nuestras propuestas como una ciudad gastronómica. Difícil saberlo. Mientras tanto, que ruede el pinche balón.



MISCELÁNEA

JORGE COMENSAL

TW: @JORGECOMENSAL

Tamal eso: vecinos en WhatsApp

En los chats de vecinos se concentran, con stickers y faltas de ortografía, buena parte de las miserias de la vida en sociedad. En mi edificio, por ejemplo, hay 20 departamentos y por lo menos ocho grupos de WhatsApp (seguramente existen varios a los que no fui invitado). Uno de ellos, formado por la facción mayoritaria de los condóminos, lleva en el nombre las siglas VIP.

Los VIP se unieron originalmente para contraatacar a los vecinos morosos que se dedican a abrir las puertas de la cochera a deshoras y a sabotear las asambleas de vecinos. Aunque surgió con motivos condominales, el grupo ya se usa para todo, desde anunciar electrodomésticos hasta hacer proselitismo por la agrupación conservadora “México Tiene Vida”.

Los mensajes recientes incluyen 18 fotografías de un refrigerador, seis imágenes de excremento y tres carteles de un movimiento de ultraderecha. Las imágenes escatológicas fueron explicadas así por una vecina: “Hoy por segunda vez esta semana hay excremento de perro en la azotea”. La discusión sobre las heces fecales fue larga y complicada. Como suele pasar, nunca supimos de quién era el perro, si es que no era un gato o un cacomixtle.

Los grupos pasan por largos periodos letárgicos, a veces tan duraderos que todo mundo se olvida de que existen y proceden a crear nuevos grupos con ligeras variaciones de integrantes. El

grupo VIP tuvo su apogeo cuando el administrador instaló un desodorante ambiental en el elevador. Una vecina creyó que era una cámara y otra vecina perspicaz, al notar que la cajita de plástico no tenía lente, concluyó que era un micrófono: “¡Podemos quitarlo y evitar que nos espíen ya saben quienes!”. El administrador tardó como seis horas en aclarar lo siguiente: “Hola buena tarde, si [sic] es un aromatizante air wick se lo di a [el conserje] para que lo pusiera y aromatizara el elevador pero si quieren lo quito”. Su mensaje llegó demasiado tarde, porque alguien ya había arrancado el dispositivo sospechoso. Nunca supimos quién fue.

Cuando Cristina Salmerón, la insigne directora de esta revista, me informó que el tema del mes serían los tamales, me sentí derrotado: he comido pocos tamales en mi vida y no me interesan particularmente. Le comenté que planeaba escribir sobre chats de vecinos y me dijo: “Tengo una anécdota muy buena sobre chats de vecinos. Un vecino compartió por error un anuncio de mujeres sexies en línea. Su esposa también estaba en el chat. Y yo le puse este sticker:”. El sticker era una foto de tamales con la leyenda “Tamal eso”, lo cual permitió que esta entrega se integrara perfectamente con este número de *Chilango*. Guardé el sticker de los tamales que me compartió Cristina y estoy atento a la primera oportunidad para utilizarlo en alguno de mis ocho chats de vecinos.

Chilango

revista