

Iztapalapa, Ciudad de México, 27 de enero de 2025

BOL. 149/270125

## **EL TAMAL, UN ABRAZO QUE NOS UNE EN FAMILIA O SOCIALMENTE: ALEIDA ALAVEZ**

- *Inicia la Feria del Tamal en Iztapalapa con expositores de todo el país.*
- *El tamal es un platillo que nos hermana con otros países de América Latina donde los encontramos con distintos nombres, tamaños, formas y sabores, acotó la alcaldesa*

¡Que comience la feria, y que viva el tamal! “Tamales calentitos, tamales de hoja de maíz y oaxaqueños, los hay de mole, verdes y dulce”; con ese pregón tradicional llegó casi medio centenar de tamaleras y tamaleros a la Macroplaza de la alcaldía Iztapalapa a la 14a edición de la Feria del Tamal, donde la alcaldesa Aleida Alavez Ruiz los calificó como un abrazo en forma de comida: “cálido, lleno de sabor y, siempre, preparado con mucho cariño”.

Los tamales, abundó la mandataria iztalapense en su mensaje en el arranque de la 14 edición de la Feria del Tamal 2025, también tiene la gran capacidad de unirnos, ya que están presentes en momentos que compartimos con nuestras familias y en nuestras celebraciones, pues quién no ha comido un tamal a manera de desayuno rápido. “El tamal siempre está allí, acompañándonos y llenándonos de sabor”, sostuvo.

Según la alcaldesa, con esta tradicional Feria del Tamal se está celebrando un platillo que nos recuerda la diversidad, ya que los hay de distintos tipos en nuestro país, como los uchepos y el zacahuil; que también es un platillo que nos hermana con otros países de América Latina donde los encontramos con distintos nombres, tamaños, formas y sabores.





Incluso, detalló, podríamos decir que se trata prácticamente de una comida de presencia mundial pues en otros continentes existen platos similares. “En África, por ejemplo, tienen el llamado 'pounded yam', que es una masa que acompaña diferentes guisos.

En Asia la tradición de envolver comida en hojas no es ajena, y ahí encontramos los zongzi, que son tamales de arroz envueltos en hojas de bambú y rellenos de carne o frutas. Si viajamos hasta Oceanía, encontraremos algo parecido, el kaukau en las Islas Cuk, que es una mezcla de verduras, carnes y arroz, envuelta también en hojas, como una especie de tamal tropical, agregó Aleida Alavez.

“Así que aunque en cada rincón del mundo se preparen de diferente manera, el concepto es el mismo: comida que nos envuelve, que se cocina lentamente para compartir, para disfrutar de algo delicioso hecho con esfuerzo y amor”, hizo hincapié.

En este contexto, la alcaldesa de Iztapalapa manifestó su satisfacción al contar con este platillo que nos conecta con tradiciones, con otros lugares y culturas, pero sobre todo, con las personas que los preparan.

“Es así que hoy celebramos no solo los tamales, sino también a todas las personas que los hacen posible, a quienes con sus manos, con su cariño, los preparan, así como a las comunidades que mantienen vivas estas hermosas tradiciones”, puntualizó Alavez Ruiz, quien acompañada de las y los directores de su Gabinete, de las Territoriales y concejales y concejales corto el listón inaugural de la 14.ª Edición de la Feria del Tamal.

En su oportunidad, la directora de Desarrollo Sustentable, Adriana Bustamante Castellanos recordó que los tamales son un platillo que se remonta a la época





prehispánica de México; eran un alimento para las grandes fiestas, también se preparaban para agradecer la fertilidad de la tierra, en cualquier evento social y como ofrenda a los muertos.

Indicó que después de la Conquista este platillo fue adaptándose y complementando su fisonomía e ingredientes, pues se incluyeron los que provenían de Europa, que actualmente aportan el sabor que conocemos.

Al concluir su participación dijo que existen unas 500 recetas a base de tamales en todo el país, que derivan en unas 3 mil o 4 mil preparaciones, según costumbres que familiares, invenciones y adaptaciones.

En la tradicional Feria del Tamal, que tendrá un horario de 9:00 a 22:00 horas y su entrada es gratuita, la oferta gastronómica incluirá todas las formas posibles de comer tamal, ya que se podrá elegir entre los tradicionales tamales de hoja de maíz o los deliciosos tamales oaxaqueños, incluso, hasta tamales fritos.

--O--

