

## PROYECTO UNAM

Coordinador: Roberto Arturo Gutiérrez Alcalá robargu@hotmail.com

## Curso sobre psicología criminológica

La División de Educación Continua de la Facultad de Psicología de la UNAM invita al curso "Introducción a la psicología criminológica", que impartirá el maestro Eric Chargoy Romero los días 23, 24, 25, 26 y 27 de junio, de 16:00 a 20:00 horas. Más información en los teléfonos 55-93-60-01 y 27, extensiones 106, 108 y 111.



# LOS TAMALES:

## UNA TRADICIÓN CON CIENTOS DE ROSTROS E HISTORIAS

Constituyen uno de los alimentos de vieja raigambre mesoamericana, cuya característica principal es que están envueltos en una hoja

Raymundo Alva Huitrón

Dentro de la gastronomía mexicana, los tamales ocupan un lugar protagónico. Sus formas, colores y sabores son cualidades culinarias que los mexicanos hemos aprendido desde la infancia, hasta el punto de pensar que los conocemos a profundidad y declararlos un alimento nacional, lo cual, a decir de múltiples estudios, es impreciso.

Desde la década de los años 70 del siglo XX, Luis Alberto Vargas Guadarrama, investigador del Instituto de Investigaciones Antropológicas (IIA) de la UNAM, ha estudiado con pasión y profundidad la cultura alimentaria nacional.

Basado en su formación académica como médico y antropólogo, y en su labor de análisis, el investigador universitario habla de los tamales:

"Hay cerca de 400 variedades en toda América Latina, las cuales se pueden clasificar de diversas maneras. Algunas no contienen maíz, su ingrediente más común; y, a pesar de que, tradicionalmente, su preparación es hogareña, los tiempos actuales la han restringido a ocasiones especiales."

## Envueltos en la tradición

La palabra española "tamal" proviene del náhuatl *tamalli*, que significa "envuelto". Por lo anterior, este alimento puede ser definido como un platillo de vieja raigambre mesoamericana, cuya característica principal es que está envuelto en una hoja.

Ahora bien, los tamales se han consumido desde hace muchos años en esta zona del continente, pero su creación es muy antigua y se ignora a quién o a quiénes se debe; así pues, resulta erróneo decir que surgieron con los aztecas o los mayas, pueblos más recientes.

De acuerdo con Vargas Guadarrama se cuenta con datos arqueológicos que apuntan hacia un origen de los tamales mucho más antiguo que el de esas culturas; incluso precedieron a las tortillas y se tiene la certeza de que su preparación se remonta a unos mil años antes de nuestra era.

Representaciones plásticas de

los tamales se han hallado en figurillas y piezas de cerámica, en pinturas murales y en otros soportes que datan del año 900 después de Cristo.

Asimismo, en lo que hoy se denominaría una ranchería en Joyas de Cerén, El Salvador, se encontraron restos de maíz en mazorca y desgranado, ollas con cal y platos para comer alimentos secos, indicios de que su hechura fue previa a otras recetas tradicionales.

Hay que recordar que el ingrediente principal de los tamales es el maíz y que por esa razón están ligados a su domesticación.

"Por lo general, los tamales son de este cereal y se preparan tanto con la masa nixtamalizada, igual a

la de las tortillas, como con los granos de elote fresco molidos. Los que están hechos con estos últimos se conocen como tamales de elote y son dulzones", dice Vargas Guadarrama.

La materia prima básica se puede mezclar o rellenar con otros ingredientes; una receta popular consiste en revolver la masa con frijoles o rellenarlos con guisos que llevan frijoles.

## Muchas recetas

Los tamales se caracterizan también por su diversidad y su capaci-

Hay cerca de 400 variedades de tamales en toda América Latina, las cuales se pueden clasificar de diversas maneras. Algunas no contienen maíz, su ingrediente más común; y, a pesar de que, tradicionalmente, su preparación es hogareña, los tiempos actuales la han restringido a ocasiones especiales"

Luis Alberto Vargas Guadarrama, investigador del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM



Guadalupe Pérez San Vicente —a quien Vargas Guadarrama reconoce, junto a José N. Iturriaga, como una de las mayores estudiosas de estos platillos— ha encontrado 370 tipos de tamales.

"Según estos dos autores, es posible encontrar tamales salados y dulces; rellenos de carne, verduras, mole y otras salsas; con hierba o frutas; los de elote tierno; los de sabor neutro, que se utilizan para acompañar moles u otros platillos; los encueraditos, que no tienen envoltorio y se frien en un comal; los de cazuela; los budines o tamales desmenuzados; los mixiotes; los zacahuiles..."

Los tamales, además, pueden ser clasificados a partir del tipo de hoja que los envuelve, como los oaxaqueños y los chiapanecos; o a partir de su relleno. Otros tienen como base la masa de harina de arroz o de amaranto.

Vargas Guadarrama cree que aún quedan muchas interrogantes sobre los tamales que podrían despejarse con estudios arqueológicos, etnológicos y culinarios.

"Por ejemplo, estudios recientes han explicado los procesos bioquímicos involucrados en su preparación o la forma en que las distintas hojas empleadas para envolverlos les transmiten variados sabores", indica.

## Puente entre el pasado y el presente

En opinión del investigador de la UNAM, los tamales representan de manera simbólica un vínculo con las tradiciones del pasado y con el maíz, que fue sustento de la vida para los antiguos pueblos mesoamericanos y lo sigue siendo para buena parte de los mexicanos del siglo XXI.

La antigüedad de estos platillos explica su arraigo en nuestro gusto y en nuestra dieta. Antes, por la diversidad de ingredientes y formas de preparación, los tamales se elaboraban para su consumo diario; sin embargo, hoy en día, la dinámica de la vida moderna ha hecho que se preparen sólo para determinados festejos, como el día de la Candelaria, o se adquieran como productos de empresas comerciales caseras o industriales.

"Por otro lado, desde el ámbito nutricional, los tamales deben ser consumidos moderadamente, debido a la manteca que contienen. Con todo, para la mayoría de la gente, su ingesta ocasional otorga variedad a la alimentación y placer a la hora del desayuno, la comida o la cena, por lo que no se les debe temer", concluye Vargas Guadarrama. Más información relacionada con este tema, en el siguiente correo electrónico: [vargas.luisalberto@gmail.com](mailto:vargas.luisalberto@gmail.com)



# Abordan la problemática social en nuestro país

Roberto Gutiérrez Alcalá

La principal tarea del trabajo social está relacionada directamente con la atención de los asuntos de la agenda pública nacional y, en específico, de los problemas sociales.

Por eso, a partir de siete ejes temáticos (salud y discapacidad; educación y desigualdad; el fenómeno migratorio; impacto social en vivienda y familias; violencias sociales; deterioro ambiental, responsabilidad social y ética; pobreza y sobrevivencia; e intervención social desde Trabajo Social), la Escuela Nacional de Trabajo Social (ENTS) de la UNAM organizó el Seminario Nacional sobre la Problemática Social en México. Una visión regional desde Trabajo Social, el cual estuvo integrado por 24 mesas de trabajo, con cinco conferencias y 72 ponentes provenientes de diversas partes del país.

Durante su inauguración, celebrada en el Auditorio Dr. Manuel Sánchez Rosado, Leticia Cano Soriano, directora de la ENTS, señaló: "Quiénes somos docentes y forma-

mos profesionales en trabajo social tenemos un reto enorme para desplegar todos los esfuerzos necesarios en materia de estrategias, modelos de intervención y protocolos, y así incidir, con mayor fuerza y contundencia, en las propuestas de solución de la problemática social en México".

Además, dijo que los trabajadores sociales deben impulsar conjuntamente una labor de investigación en docencia y en extensión de la cultura que les permita generar las sinergias necesarias para plantear una postura determinada que repercuta en las políticas públicas.

"Es urgente revisar qué estamos haciendo en materia social, tanto en instituciones públicas y privadas, como en organizaciones sociales."

En la conferencia inaugural "La política económica y la exclusión social", Arturo Huerta González, coordinador de los programas de posgrado de la Facultad de Economía, apuntó que las políticas econó-

micas son fundamentales porque determinan los rumbos del acontecer económico, político y social de los países.

"Ahora bien, hay políticas económicas que favorecen el desarrollo económico y productivo, el empleo y el bienestar social, y otras que favorecen al sector financiero y excluyen de las economías al resto de los sectores."

A continuación indicó que, de 1939 a 1981, la economía mexicana tuvo un crecimiento promedio de 6.2% anual y que en los últimos 30 años dicho crecimiento ha sido raquítico: de 2.2% anual.

"Uno se pregunta por qué la política económica de nuestro país ha privilegiado los objetivos de reducción de la inflación en las últimas décadas, cómo se ha logrado esta reducción de la inflación y a quiénes favorece. Y resulta que el sector que controla la moneda en los países, en el nuestro y en todos los demás, es el financiero."

Hubo 24 mesas de trabajo, con cinco conferencias y 72 ponentes provenientes de diversas partes del país



ACADÉMICO. Arturo Huerta González, coordinador de los programas de posgrado de la Facultad de Economía

Así pues, como consecuencia del proceso de globalización en el que estamos inmersos y en el que se da más el movimiento de capitales que el de mercancías, este sector financiero se ha convertido, a nivel nacional y a nivel mundial, en el sector hegemónico que dictamina las políticas económicas y de estabilidad de la moneda en los países donde tiene injerencia.

Más adelante, Huerta González aseveró que la inflación debería bajarse mediante el incremento de la productividad; de esta manera se abaratarían los costos y, por lo tanto, los precios.

"Sin embargo, éste no ha sido nuestro caso. Si el gobierno mexicano ha bajado la inflación en las últimas décadas es porque ha instrumentado políticas monetarias y fiscales restrictivas. El gasto público se ha contraído para restringir demandas y así evitar presiones sobre los precios. Aparejado a esto se ha puesto en práctica una política de reducción de salarios."

El economista recordó que en 1993 se modificó la Constitución y que, gracias a ello, un año después la autonomía del Banco Central empezó a operar.

"Hoy, ya sin el control de la moneda, si el gobierno gasta más allá de sus ingresos, no puede recurrir a la emisión de billetes para financiarse, ya que se argumenta que eso sería inflacionario y deterioraría el poder adquisitivo de la población. Pero, no obstante la baja inflación, se ha venido deteriorando el poder adquisitivo de la población, porque los salarios se ajustan por debajo de la inflación, precisamente. ¿Y qué implica el hecho de quitarle al gobierno el control de la moneda? Su capacidad de gasto y de inversión se limita y, por consiguiente, la participación del Estado en la actividad económica también termina limitándose", afirmó.