

## Tamales de pollo con salsa de tomate verde (morados)



### Ingredientes:

Hojas de maíz secas  
Masa de maíz  
Pechugas de pollo  
Tomates verdes  
Manteca  
Sal

Por **Maria Bolkcom**

Mis memorias.

Se trataba de una tarea pesada, pensaba yo, un trabajo arduo, pero que bien sabía iba a valer la pena. Mi deber consistía en llevar todo de afuera a la mesa, caminaba lejos en busca de lo que mi madre me pedía.

Se buscaba la masa de maíz fresca, recién molida así que iba yo a la tortillería y feliz cargaba con 2 kilos de masa caliente. No olvides el pollo fresco pensaba...pechuga partida en 2 y que sea pollo recién matado del día.

Ahora tocaba cruzar la calle e ir a comprar los tomates

“Agarra de los morados” decía mi madre, aunque eran verdes y la salsa quedaba verde, ella insistía en los morados.

Todo parecía estar listo, y bueno, después de lavar y cocer, el pollo quedaba desmenuzado y los tomates hechos salsa.

Quien amasaba la masa era mi madre, era su labor más importante, de ahí dependía todo

“pruébala de sal” siempre me decía, así cruda la probaba, siempre le decía “esta buena” pero siempre ella rectificaba y se aseguraba de quedara perfecta, “más royal, “más manteca, creo que ya”

Las hojas de maíz secas era todo un reto para mi, después de dejarlas humedecer por un rato comenzaba mi tarea de ayudar. “Tú me pasas las hojas” me decía ella

Y yo con los nervios de darle una grande y bonita donde cupiera toda la bola de masa, le pedía a Dios que las hojas vinieran “bien”

Uno por uno se iba llenando la hoja, aplastando la masa con la mano, era toda una labor, pues como dije la medida de la hoja tenía que ser perfecta para que la masa no se llegara a salir en la vaporera.

Todos listos con masa, tocaba el pollo y el baño de salsa. Bien bañados

“Puede que los últimos salgan sordos” decía mi madre con temor de que el pollo y la salsa se acabaran y haya sobrado masa. Sordos eran los tamales que no tenían relleno, solo masa y ya.

“A ver cuántos salen, “si compré 2 kilos de masa a ver cuántos salen” calculaba ella...

Nunca se sabía, se perdían las cuentas y cada vez era la misma pregunta.

Acomodados en aquella vaporera enorme, aquella especial que se arrinconaba cuando no era usada, ahora brillaba lista para ser llenada.

El tiempo de cocción dependía de que tan llena estaba la olla “a partir del primer hervor” era la indicación para poder empezar a tomar el tiempo.

Los minutos variaban, era momento perfecto para descansar, me sentía exhausta, cuando ahora sé que la exhausta era ella.

Ya cuando el olor subía a los cuartos de hasta allá arriba, y con un grito de” ya están” o a comer” era el momento de bajar a prisa y conocer de felicidad. Ese momento de saber que habría de comer por días lo mismo me hacía feliz.

Cumpleaños, navidades, años nuevos eran fechas importantes para preparar.

Nunca pensé que extrañaría esos sabores más pronto de lo que imaginaba. No pensaba que esos sabores los iba a separar una frontera y que volver a ellos me haría más feliz de lo que era cuando ayudaba a prepararlos.

Es valorar las manos que siguen trabajando y que ahora la lista de fechas importantes crece con un “porque van a venir”

Es el aprecio de un platillo tan especial y delicioso que sólo se consigue en el hogar. Proceso, dedicación, trabajo y sobretodo amor que es mi ejemplo no sólo en la cocina si no en la vida diaria.