

En el Monumento a la Revolución volaron los tamales

◀ La tradición de comer tamales por el Día de la Candelaria se hizo evidente en la feria ubicada en el Monumento a la Revolución, con 50 expositores capitalinos, de 10 estados y de varios países, donde en un par de horas comenzaron a escasear. En tanto, familias enteras llevaron a bendecir a su Niño Dios a los templos. Foto Cuartoscuro ROCÍO GONZÁLEZ Y NAYELLI RAMÍREZ / P 33



En menos de dos horas, capitalinos dan cuenta del platillo de temporada

Esperas de hasta media hora // El zacahuil fue de los más solicitados

ROCÍO GONZÁLEZ ALVARADO Y NAYELLI RAMÍREZ BAUTISTA

Los festejos por el Día de la Candelaria dieron cuenta del gusto de los habitantes de la Ciudad de México por el consumo de tamales.

En la feria *ex profeso* que se instaló en el Monumento a la Revolución, la venta comenzó a las 10 de la mañana, y al mediodía, apenas un par de horas después, las distintas variedades de este alimento que se ofrecían en varios locales ya se habían agotado, mientras en los que aún tenían en existencia la espera se prolongaba por media hora bajo el sol.

De chipilín con queso, pero al estilo salvadoreño, fue una de las opciones que ofreció Blanca Guzmán, quien fue de las primeras en terminar su producción. “Se me acabó

antes de lo pensado, pero mañana traigo pupusas con pierna de cerdo y un encurtido”, prometió.

Igual le ocurrió a Fernando Estevez, quien llevó tamales chinamperos de quelite con queso, suadero y arándanos. Sólo se quedó con el atole de pinole. “La gente se volcó a comer tamales, a las 11 y media ya no tenía”, expresó.

Entre los más solicitados estuvo el zacahuil, tamal gigante elaborado con masa martajada, pierna y lomo de cerdo con salsa guajillo, envuelto en hoja de plátano, que provocó largas filas de los asistentes que acudieron por una porción con un costo de 60 pesos.

Maricarmen Hernández contó que se trata de un platillo tradicional de la Huasteca que se elabora principalmente para bodas y fiestas

de 15 años. “Se mete en un horno de piedra y lodo durante ocho horas para su cocción”, explicó.

Procedente de Querétaro, Adrián Zamora y su familia lograron alcanzar de verdolagas, conejo y de milpa. Él, al igual que otros asistentes,

aseguraron que todas las variedades “estaban riquísimas”, pero se quejaron de la desorganización, la larga espera y la falta de una carpa, pues las mesas que se dispusieron estaban bajo el sol.

En la feria, que concluye este lunes, participan más de 50 expositores de la ciudad, 10 estados y seis países.

Iglesias a reventar

Como parte del festejo, decenas de personas se congregaron en diversas iglesias de la capital para



bendecir a sus Niños Dios.

Familias completas con niños, jóvenes y adultos mayores –unos con andaderas–, acudieron a los recintos religiosos acompañados de sus figuras de distintos tamaños en brazos y ataviadas con diversos ropones.

Algunos templos lucieron a su máxima capacidad, como la parroquia de San Andrés Apóstol, ubicada en avenida Andrés Molina Enríquez, colonia San Andrés Tepilco, en Iztapalapa, donde las bancas fueron insuficientes para los feligreses, que tuvieron que escuchar misa afuera.



► Decenas de personas acudieron a la Feria del Tamol en el Monumento a la Revolución para festejar el Día de la Candelaria con la degustación del antojito tradicional. Foto Cuartoscuro

