

2.8.- La tatema:

Esta tradición consiste en preparar un cocimiento digno de reyes que se coloca al fuego en un hoyo hecho en el suelo, cubierto con tierra y permitiendo que el calor conservado en este rudimentario horno cocine el preparado, a esto se le llama "tatema". Suele ser hecha de cabeza de res, de carne de chivo o de borrego, para esto se coloca la cabeza entera o bien el chivo o mejor de borrego descuartizados en trozos no muy grandes, con todo y huesos, que son cuidadosamente acomodados dentro de una lata tipo alcoholera, la cual será el recipiente para el cocimiento. Las cabezas de res deben lavarse perfectamente teniendo especial cuidado de lavar el interior de la garganta. Se agregan especias y verduras en abundancia, como orégano, laurel, chile colorado molido, sal, ajos machacados, chile verde, cebolla, pimienta, etc., podrá agregarse vino o sólo un poco de agua, no mucha porque la carne soltará su jugo.

El pozo de la "tatema" es un orificio en el suelo llano al que se levantaron paredes de ladrillo, en los ranchos este horno es una instalación permanente que será usado en ocasiones especiales o fiestas familiares. Previo al cocimiento se coloca leña dura en su interior y se prende fuego por un buen tiempo para permitir que ese pozo se caliente adecuadamente, una vez con el pozo u horno bien caliente, el recipiente con el preparativo listo se colocará en el interior. Previamente la lata se cubrirá de su boca usando hojas verdes de palma, se amarra cuidadosamente con alambre fajándola muy bien para bajarla al interior del horno y después poder izarla tomándola del alambre. La operación, la de introducir la lata al horno, se debe hacer con mucho cuidado ya que el pozo está en extremo caliente, debe permitirse que existan en el interior buena cantidad de brasas para ayudar eficientemente a la cocción. De preferencia el preparado se mete al horno por la noche, temprano, y se dejará en él toda la noche hasta que se vaya a consumir al día

siguiente. La boca del pozo se tapa con una lamina a la cual se coloca tierra encima debiendo cuidarse que no exista la menor fuga de humo a través de la tierra, si esto ocurre el horno perderá calor y la "tatema" corre el riesgo de quedar cruda. El guiso se acompaña con ensalada de papas a la vinagreta, con rajas de chile verde y frijoles refritos. Este preparado es de una sabrosura sin igual y dependerá mucho de ciertos componentes especiales y sus proporciones el que su sabor sea explotado al máximo. Se recomienda sobre manera que la grasa de la carne sea retirada cuidadosamente y en la mayor medida posible para que el caldo que el cocimiento va a producir no quede demasiado grasoso.



Fig. VII.50.- Pozo ademado para el cocimiento de las famosas "tatemas" que pueden ser, regularmente, de cabeza de res, chivo o borrego. Preferentemente se preparan y meten a este rústico horno un día antes del festejo o muy temprano el mismo día.

>>>> 000<<<<