

Crónica:

Costumbres gastronómicas de San Blas Atempa, Oaxaca, México

Jocabed Espinoza Escobar

Alumna del sexto semestre de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México. Trabajo final de la Unidad de Aprendizaje “Taller de periodismo gastronómico”.

tonystarki33.jee@gmail.com

Desde temprano

Todo está en movimiento. Nadie para. Nadie duerme. Como escena de película caótica de la India. Así es San Blas Atempa, pueblo fiero y unido. Dotado de un extraordinario lenguaje dominado a la perfección por chicos y grandes, con un acento que denota orgullo por sus raíces zapotecas. Se ubica a la orilla del río Tehuantepec, en el estado de Oaxaca, México. De clima cálido como el ánimo de su gente que identifica de inmediato al foráneo y que disfruta conversar con él para ponerlo en contexto.

La actividad en sus calles comienza desde muy temprano. Las tres de la mañana se anuncia por el chillido de los cerdos a punto de ser sacrificados y vendidos en un pequeño mercado a un costado del centro: el *Mercadito 40*. La inimaginable variedad de alimentos que se ponen a la venta va de acuerdo con los gustos; desde refrescantes aguas hechas con frutas de la región como tamarindo, chipiona, coco o sandía, que apaciguan el calor abrazador que llega a los 45 grados al medio día. Se acostumbra comprar “el mandado” muy de mañana, el mercado se coloca desde las 5:00.

Las ollas humeantes son las protagonistas, donde los caldos de iguana despiden un tenue vapor gris que invita al transeúnte a detenerse y probar. Hay tamales de frijol, queso, epazote e iguana; panes de bola y queso recién horneados en casa. Lomo, chivo y cabeza de res horneados.

Imagen 1. Tamal, pan y atole.



Fuente: Elaboración propia (Jocabed Espinoza Escobar).

Las mujeres blaseñas guisan con grandes cantidades de manteca de cerdo, lo cual se percibe en la mayoría de los platillos. De la costa llegan los pescados y mariscos traídos de Salina Cruz. Destacan también los inigualables totopos; tortillas tostadas con pequeños agujeros cocidas en las paredes de un *comescal*, que es una olla grande de boca ancha hundida en la tierra y calentada con brasas vivas.

Imagen 2. Totopos cocidos en comescal.



Fuente: Elaboración propia (Jocabed Espinoza Escobar).

Cae la tarde

Por las tardes las calles cobran vida con los comerciantes ambulantes que anuncian sus productos: mango verde con chile, elotes pequeños con sal y limón, pan recién horneado, merengues y garnachas. En medio del ruido de las mototaxis que vienen y van, se escuchan anuncios en lengua zapoteca que el visitante no entenderá y tendrá que preguntar a los habitantes para saber de qué se trata.

Cristian Pineda, un joven de 16 años, comparte a través de una fiel traducción del zapoteco al español lo que las bocinas anuncian: el nombre de un difunto y el de su familia. En sus palabras, es una práctica común anunciar por todo el pueblo el lugar, hora del velorio y misa. La información también incluye lo que se va a ofrecer a los acompañantes: tamales dulces y de frijol, atole de masa con panela, café o chileatole. Y como es costumbre, habrá todo en grandes cantidades y hasta para llevar.

Durante el recorrido hacia el panteón, la pompa fúnebre va encabezada por el difunto y la familia más cercana, seguidos de músicos que entonan música tradicional de la región. Los amigos, conocidos y demás familia del fallecido van detrás del trío de música, todos con sombrero. Finalmente, todas las mujeres vestidas de negro con una cinta azul atada en la frente. Casi nadie lleva flores.

El cariño

Antes de pedir la mano y cuando dos jóvenes comienzan a tratarse, el muchacho tiene que llevar *el cariño* a los padres de la novia para poder platicar con ella. *El cariño* es un presente a los padres de la novia para que la dejen salir a platicar con él, explica la señora Elsa. Este regalo regularmente consiste en pan, refrescos, cerveza o lo que esté al alcance del novio. Los padres y familiares de la novia comen y conviven con lo que el pretendiente lleva. Cuando todo se termina, la novia entra nuevamente a la casa y el novio, sin más nada, regresa a casa.

De noche

Caminar de noche por sus calles es seguro. Cuando el calor del sol se ha ido la gente se dispone a buscar las herramientas del campo para ir a trabajar, equipan sus carreras, alistan sus bueyes y emprenden el rumbo por los caminos de tierra. Las mujeres duermen, los hombres trabajan, así siempre ha sido su vida. Son un pueblo organizado, la economía se mueve sólo entre ellos, se vende y se compra sin egoísmo.

Estar en San Blas es como entrar a otro país. Hablan de ti en su lengua. Te sonríen. Se te acercan y amablemente preguntan con un peculiar acento: “*mami, ¿no es de por aquí verdá’?*”. Repentinamente me doy cuenta que este lugar auténtico, es otro México.