

Serie de entrevistas especiales publicadas en el portal Letra Digital del 28 al 31 de octubre con motivo de la celebración de Día de Muertos en el estado.

Pan de muerto, tradición que obliga

Marcelo López Vásquez es un miahuateco que nació en una familia que llevaba años con dedicación a la panadería; su padre José López Gaspar y su abuelo Jesús López, mejor conocido como 'Tío Chú' se consagraron en el oficio, es entonces una tradición que lleva tres generaciones y que amenaza con seguir pues Marcelo cuenta que dos de sus hijos ya empiezan a elaborar pan.

Marcelo López, 'Chelo' como lo conocen sus amigos, tiene 47 años y desde que nació sus padres ya se sostenían de la panadería, de joven decidió que ese sería el oficio de su vida y además de las enseñanzas que le transmitió su papá, buscó obtener más conocimientos y se inscribió en talleres y cursos tanto en la ciudad de Oaxaca como en el Distrito Federal "con las lecciones de mi padre y lo aprendido en el transcurso del tiempo hemos hecho una fusión y de ahí sale el pan de hoy", asegura.



Marcelo reconoce la mayor enseñanza de su padre "todos

los trabajos se aprenden viendo, cuando llegues a un lugar echa vista porque de ahí se aprende, así me dijo yo lo recuerdo muy bien".

Antes de formar su propia familia Marcelo trabajó con su papá "mi hermano Manuel y yo éramos los que poníamos todas las noches levadura a las masas, una de yema y otra de pan surtido" recuerda. Y es que de los 11 hijos que tuvo José López, los ocho hombres saben hacer pan aunque no todos viven del oficio, resalta su hermano Manuel López quien también ha hecho de la panadería su forma de vida.

Pan de muerto

Marcelo es reconocido en la región por la calidad de su pan de yema con mantequilla, fórmula tradicional de su padre que resguarda celosamente. En estas fechas de celebración, el trabajo en su panadería incrementa, además el pan que se vende es especial, pues se le pone una carita porque "se celebra la fiesta de Día de Muertos y por tradición la gente obsequia a los padrinos su pan, chocolate y tamales" cuenta.

"Aquí nuestra especialidad es el pan de yema con mantequilla y en especial las polcas que debido a



que anduvimos por el DF aprendimos a hacer esas polcas y las trajimos para acá, claro con nuestro toque especial”, comenta. De la fama de su pan Marcelo platica que se debe a “los ingredientes y la calidad que le ponemos”.

Premio 2014

El 30 de octubre el municipio de Miahuatlán de Porfirio Díaz retomó el tradicional concurso de pan, entre los panaderos de la comunidad, el jurado calificador decidió que el pan de muerto que realiza Marcelo López es el mejor y obtuvo el primer lugar.

En su panadería resalta una mujer que va de arriba para abajo es la señora Minerva, su esposa, de ella comenta “es mi mano derecha, es la que se encarga de las ventas, los encargos, de toda la administración”. Marcelo asegura que en oficio “no hay horarios” y menos en estas fechas de tanto trabajo ya que duerme pocas horas al día.

-¿Su trabajo es cansado?, le pregunto.

“Yo creo que cuando algo te gusta ya no se te hace pesado, pero sí en estas fechas hay más trabajo”

En la “Panificadora Mercedes” que se ubica en una de las principales calles de Miahuatlán de Porfirio Díaz, se observan máquinas y un horno de gas, aunque este panadero miahuateco por mucho tiempo utilizó horno de adobe que se calentaba con leña, sin embargo, comenta “ya nos acabamos los árboles, además este horno es más limpio porque ya no hay ceniza, el pan ya no sale manchado y sale mejor cocido”.

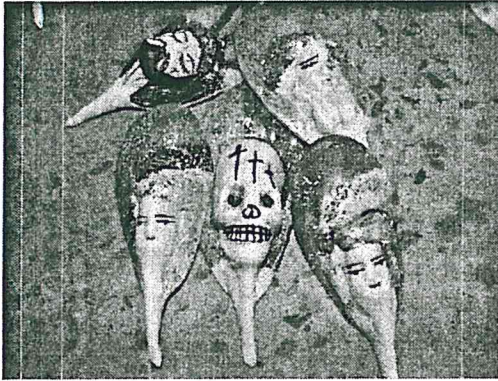


Mientras trabaja la masa Marcelo contesta serio a las preguntas, de fondo suena una canción de los Rolling Stones pues la grabadora está disponible; sus trabajadores duermen y él aprovecha para inspirarse con la música que le gusta mientras revuelve muchos ingredientes; lo rodean cientos de piezas de pan con carita, unas ya cocidas, otras en el proceso de fermentación y las demás en bolitas

esperando las manos de este panadero que les dará forma y pondrá ajonjolí.

‘Chelo’ confiesa que se siente satisfecho con su trabajo “porque me gusta simplemente por eso, me gusta saber que al final una familia va a probar mi pan en sus diferentes sabores, eso me gusta, para este negocio el cliente es primero”, concluye.

Caritas en el pan; tradición que perdura



El pan de muerto es un elemento indispensable en los altares que con mucho esmero y devoción preparan los oaxaqueños para recibir a las ánimas que según la creencia regresan este 1 y 2 de noviembre a las casas que habitaron antes de morir, cada región del estado tiene una característica que distingue a su pan de muerto, en los Valles Centrales y Sierra Sur destaca la carita que colocan, solo en esta temporada, los maestros panaderos en sus productos, pues representa el alma de los que ya se adelantaron en el camino de la muerte.

En una privada de la calle Hidalgo en Miahuatlán de Porfirio Díaz vive Ema Rabanales Rodas, esta mujer originaria de Tapachula Chiapas tiene 61 años de edad y hace poco más de 40 que se dedica a la elaboración de caritas para el pan de muerto. El destino la llevó a casarse con un miahuateco y desde entonces aprendió uno de los oficios que sobresalen en esta temporada.

Antes, cuando sus 12 hijos fueron pequeños se dedicó a vender tamales, pero “ahorita el tamal ya no es negocio en la plaza, ya hay mucha competencia, la gente ya no lo paga” asegura.

Ema Rabanales cuenta lo difíciles que fueron sus primeros años de casada, pues tuvo un comienzo de matrimonio difícil, “triste” como ella misma dice, con algunas carencias, además la familia de su esposo, casa a la que llegó a vivir, se dedicaba al oficio de la elaboración de caritas, sin embargo, nunca quisieron enseñarle el paso principal que es la técnica para preparar la masa, pero Ema se aferró a la idea de que hacer caritas era buen negocio y se dispuso a aprender de donde fuera.



Así empezó a probar, las primeras veces la masa no le quedaba o las caritas ya hechas se le quebraban, pero ella insistió hasta que finalmente aprendió y es que la combinación de harina y agua es fundamental para elaborar las caritas “si la masa no está preparada, olvídate no te sale” comenta.

Actualmente luego de 40 años de dedicarse al oficio Ema es una de las mujeres reconocidas en la población por la calidad de sus productos, el trabajo que realiza es solo por una temporada empieza en mayo para entregar a mediados de octubre y descansa los próximos 6 meses. Durante la plática Ema busca entre sus cosas caritas para mostrar pues por estas fechas ha entregado casi todos sus pedidos, mientras las encuentra platica que trabaja hasta 10 bultos de harina por temporada ya que entrega decenas de millares de caritas al Mercado de Abastos, Xoxo, Zaachila e incluso a los Cabos en Baja California a través de mensajería.

Las caritas que realiza esta artesana miahuateca primero las marca con moldes de barro que ella misma realiza, Ema platica que el trabajo es familiar; sus hijos y esposo la ayudan a pintar, componer colores y poner escarcha, además confiesa que ella es la única que marca las figuras del molde en la masa, pues se considera exigente con su trabajo y le gusta que su cara sea de calidad.



A estas alturas de la plática Ema ya se sentó y prepara un color para mostrar cómo es que pinta sus caritas, además me cuenta que sus clientes son de hace muchos años y que sin falta en cada temporada de muertos llegan hasta su casa por sus respectivos pedidos, vienen desde la capital del estado o de comunidades cercanas como Río Hondo, Río Grande y Puerto Escondido, “aquí en Miahuatlán no vendo ni una cara porque la gente no me la paga” asegura.

“Me despierto a las 4 de la mañana a hacer la masa y estamos todo el día, nomás me levanto para dar de comer, hacer la comida y me vuelvo a sentar, y me acuesto a las 11 de la noche”, cuenta. La realización de las caritas es su principal fuente de trabajo, sin embargo, como buena miahuateca también realiza pasta de mole, de colorado, de estofado “ahorita para la temporada voy a entregar suficiente mole”, dice.

Ema se dice muy agradecida con Dios por lo que le ha dado hasta ahora, cuando le pregunto cuál es su cara favorita responde sin titubear que la imagen de la Virgen de Guadalupe.

La unión familiar en esta casa se nota, pues tres de los diez hijos de Ema estuvieron presentes al lado de su madre escuchando lo que decía, “no soy rica, pero la riqueza más grande que tengo son mis hijos”, asegura además cuenta que todos se reúnen en su casa para pintar, pues ninguno de ellos hace caritas como negocio propio.

Emma habla satisfecha de su oficio “me siento orgullosa por mi trabajo” ya que como ella dice aprendió “a jalones y estirones”, “nadie nace con estrella en la frente, todos empezamos y lo que vale es querer hacerlo mejor”, concluye.

La muerte sabe a chocolate; tradición que no termina

En la calle Palma de Miahuatlán de Porfirio Díaz existen todavía dos o tres construcciones de adobe, en una de ellas vive una comerciante miahuateca; del zaguán gris pende un pequeño hilo que los clientes saben hay que jalar para poder entrar y realizar su compra.

Al entrar los perros ladran y las gallinas se asustan, si tienes suerte y la dueña de la casa escucha sale a espantar a los animales, si no tienes que avanzar ahuyentándolos tú mismo, atraviesas un pequeño pasillo perfectamente barrido y adornado con diversas plantas, entre ellas un limonar.

La comerciante que esta tarde entrevistaré se llama Hilda Ruiz, miahuateca de 78 años que se dedica a la elaboración de chocolate en tablilla, uno de los productos que más se consume en esta temporada de muertos.

Después de dar los primeros pasos desde el zaguán la nariz se deleita con el olor inconfundible del cacao mezclado con azúcar, parece que he tenido suerte; Hilda se encuentra terminando las primeras tablillas.

-¿Desde cuándo hace chocolate?, le preguntó

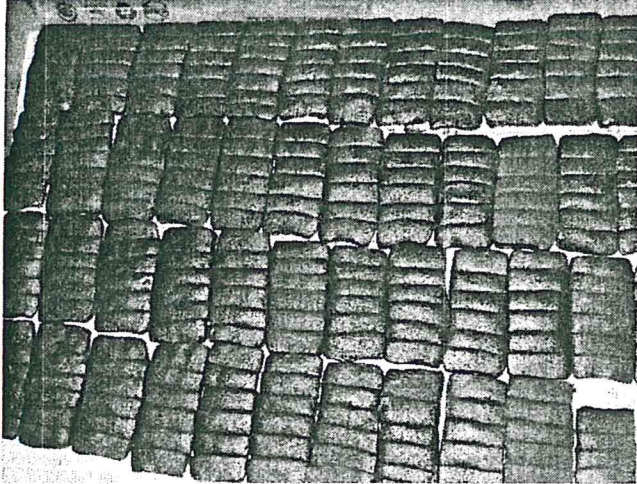


-¡Ujule! Ya tengo tiempo, ¿será como unos veinticinco años? Se pregunta en voz baja y tratando de recordar.

Esta mujer miahuateca vive sola, tiene cabello cano y usa lentes, a sus 78 años tiene un fluido caminar, cuenta cómo hacía el producto antes de que existiera el molino, que confiesa, aprendió por enseñanza de su mamá “primero se sacaba manteca en el metate, de

ahí se revolvía el azúcar; entonces se hacía ese chocolate cortadito porque no hacíamos del largo, hacíamos del cortadito porque así nada más se prestaba, pero entonces se hacía en el metate, pasado el tiempo formó don Julio el molino, entonces ya íbamos a revolverlo.”

Durante todo el año Hilda Ruiz se dedica principalmente a realizar moliendas (paquetes) de chocolate, ese es su negocio, su forma de vida, en esta plática confiesa uno de los secretos para obtener un buen producto “hay que tostar el cacao bien, a veces hay que ver porque si hace mucho calor sale pinto, si hace frío sale blanco, entonces hay que darle un tiempo para que salga bueno”, comenta.



Sin embargo, confiesa que “a veces se nos va eh, este me salió pinto porque estaba haciendo calor” y muestra una tablilla de chocolate que no brilla como las demás. Esta tarde Hilda realizó unos pedidos que le encargaron, en el pequeño cuarto donde trabaja hay varias molindas secando sobre un papel de estraza, “la gente que ya conoce mi chocolate ya sabe qué chocolate vendo”, asegura.

El cacao y azúcar son los elementos fundamentales para su trabajo, aunque hay que saber en qué medida mezclarlo

para que salga un buen chocolate “yo no le echo nada de compostura, al contrario, le quito azúcar, mire este salió pinto por el calor, pero está bueno” y me da a oler la tablilla que insiste no quedó “me ha salido con brillo” dice.

-¿Cómo están las ventas?

“Muy tristes, ahorita están muy triste, porque todo está caro, el cacao subió, la azúcar subió y además no hay trabajo eso es lo principal”.

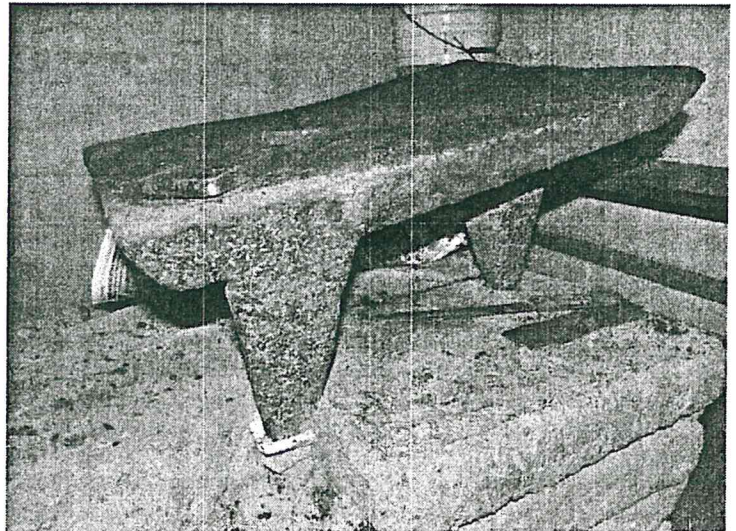
En estas fechas de muertos Hilda vende un poco más de paquetes que en el resto del año, pues es uno de los productos que se ofrendan en el altar, además es la bebida oficial de la temporada que deleita a los vivos.

-¿Es laborioso hacerlo?

-“¡Ay sí! Ahí está el metate”, contesta y me muestra su piedra, el principal instrumento para realizar su trabajo.

Hilda platica cómo es que realiza su chocolate “lo mando al molino a molerlo y ahí lo revuelven y de ahí me traen el polvo, entonces de ahí agarro y le echo lumbre al metate y de ahí le doy una pasadita por encima para enmaquetarlo y así nos la llevamos”.

A veces la ayudan en su trabajo, pues le llevan al molino el cacao y azúcar, pero el trabajo de formar las tablillas de chocolate lo realiza sola.



Le pregunto si le puedo tomar una foto,

-“¡Yo sí no eh!”, Hilda se niega a posar para la cámara, parece que nada la puede convencer.

-¿Toma chocolate?

-“Me hace daño”, contesta entre risas.

A sus 78 años a Hilda le duelen los pies, pero tiene que trabajar para ganar el sustento diario, confiesa que por su oficio no obtiene mucho dinero “pagan muy poquito yo no gano bastante, pero hay personas que le meten bastante azúcar y es cuando ganan ellos mucho”.

Ahora por su edad ya no aguanta hacer muchos kilos como en su juventud, sin embargo, tiene clientes que llegan a su casa en busca de buen chocolate.

Aquí en Miahuatlán de Porfirio Díaz, perdura la tradición de hacerlo de manera tradicional aun cuando grandes empresas comerciales del ramo han aterrizado en la ciudad.

Divertida y entre risas de su chocolate comenta “dicen que está bueno, pero quien sabe si esté”.

Le insisto en una fotografía y esta vez un poco apenada ¡acepta sonriente!