

# OAXACA VIVE EN EL CENTRO HISTÓRICO

En la calle de Santísima, al oriente del Zócalo, hay un pequeño enclave oaxaqueño. Se trata de tres negocios que llevan 60 años ofreciendo alimentos preparados e ingredientes de la exquisita gastronomía de Oaxaca. Tlayudas, cecina, quesillo, chapulines, tasajo o mole negro son palabras de uso cotidiano en este rincón.

POR JAVIER LARA



ELVIA SOTO Y SU MADRE, MANUELA LÓPEZ, PESANDO CHAPULINES EN SU TIENDA, AQUÍ ES OAXACA

Oaxaca y sus productos, Aquí está Oaxaca y Oaxaca en México son los tres negocios fundados para atender a la comunidad de ese estado que emigró mayoritariamente a Netzahuacóyotl a fines de los años cuarenta del siglo xx. Los comerciantes se establecieron en las inmediaciones de la iglesia de la Santísima porque era un paso natural de los paisanos, que abordaban ahí el autobús para ir a Neza. Con el tiempo, la clientela ha cambiado, pero el cálido trato de los propietarios, la rigurosa calidad de sus productos y el apego a la tradición, se mantienen en pie.

“Entre nuestros productos más solicitados puedo mencionar la carne enchilada, el tasajo, el mole negro, chocolate, pan, chorizo y quesillo”, explica Elvia Soto López, copropietaria de Aquí es Oaxaca.

“También vendemos tamales: de mole negro, de amarillo, de chipil y de frijol. Para época de calor tenemos la nieve de leche quemada y tuna, el tejate y el agua de chilacayota. Ob-

viamente no pueden faltar las tlayudas con asiento, ya preparadas.

“Algunas personas buscan cosas para comer al momento, como los tamales, otras llevan para preparar sus tortillas, su queso, su carne. También vendemos loza verde y barro negro de Oaxaca”, añade Soto.

La oferta es similar en las tres tiendas. Pero, dice Jorge Aragón Ojeda, propietario de Oaxaca y sus

productos, “Recientemente hemos incorporado el mezcal. Apenas pudimos conseguir el permiso, así que vendemos mezcales debidamente registrados, con todos los permisos que se requieren”.

La posibilidad de caminar por la calle y una vigilancia mejor están propiciando el regreso y diversificación de la clientela. Ahora, a los marchantes nacionales se suman turistas

extranjeros, lo que a su vez ha aumentado la demanda de loza, queso, chocolate y mezcal.

“Parece algo increíble, pero desde que los quitaron (a los puestos informales) el año pasado, no hay día que entre alguien y nos pregunte: ‘¿este negocio es nuevo?, inunca lo había visto!”, cuenta Josefina García Ojeda, dueña de Oaxaca en México y hermana de Jorge Aragón.

## IMITACIONES

Tras la época de la clientela eminentemente oaxaqueña, hubo una caída en las ventas que los propietarios atribuyen a distintos factores, entre los que destacan el crecimiento del ambulante y la proliferación de imitaciones.

**“EN LOS MERCADOS VENDEN PRODUCTOS QUE DICEN SER DE OAXACA, PERO LA MAYORÍA SON IMITACIÓN. LA DIFERENCIA CON LOS PRODUCTOS GENUINOS ESTÁ EN LA CALIDAD Y EL SABOR”.**

ELVIA SOTO LÓPEZ

Soto les da más peso a los imitadores. “Nos han afectado los mercados, porque en todos venden productos que dicen ser de Oaxaca, aunque la mayoría son imitación. La diferencia entre los productos genuinos

## TRES TIENDAS, TRES GENERACIONES



Los abuelos fundaron, los hijos persistieron y ahora los nietos continúan.

### AQUÍ ES OAXACA

Soledad 42, local 4, esquina con Santísima (entrada por Santísima).  
Elvia Soto López (copropietaria).  
Teléfono: 5542 3754.

### OAXACA Y SUS PRODUCTOS

Santísima 21-A.  
Jorge Aragón Ojeda (propietario).  
Teléfono: 5491 0518.

### OAXACA EN MÉXICO

Santísima 16.  
Josefina García Ojeda (propietaria).  
Teléfono: 5522 0296.

Las tres tiendas oaxaqueñas de Santísima abren de lunes a sábado, de 10 a 18 hrs.

Todas reciben sus productos directamente de Oaxaca los jueves. Los mejores días para encontrar buen surtido y producto fresco son jueves, viernes y sábado.