



RUMBO AL BICENTENARIO



LOS MERCADOS

Más que centros de abasto, una síntesis de historia nacional

Más que un simple espacio de compra y venta para el abastecimiento diario, los mercados, rodeados de olores, colores, sabores, significados y misticismo, son una síntesis de la cultura, la historia y las relaciones comerciales que han mantenido las regiones desde la época prehispánica.

Desde sus orígenes, cuando se realizaban trueques entre las diversas culturas mesoamericanas, hasta la Independencia de México, los mercados se instalaban en lo que se consideraba el corazón de las comunidades, como una necesidad periódica y de abasto de las mismas. Era un día esperado por la población, en el que agricultores, artesanos y comerciantes acudían con su mercancía y sorprendían a los conquistadores con el espacio ritual, por su organización y la variedad de productos.

Esta tradición tuvo su origen en Mesoamérica, aunque su nombre original era tianquiztli -palabra náhuatl que significa tianguis- y el primer gran centro de comercio que se establece en Tenochtitlán fue el de Tlatelolco, donde actualmente se ubica la Plaza de las Tres Culturas-. Ahí los indígenas podían surtirse de granos, cereales, frutas y verduras, principalmente, dependiendo de las regiones de donde provenían los comerciantes.

Durante el dominio español no hubo grandes cambios en la organización de los mercados, pues aceptaron dejar en manos de los indígenas el comercio y permitieron la continuidad del trueque. Lo único que sufrió ajustes fue la mercancía que se ofrecía, por las necesidades de la nueva clientela.

Después de la Independencia de México y con el establecimiento de los ayuntamientos, los locatarios de los mercados fueron empadronados con la intención de tener un mejor control de los comerciantes y de los productos que comercializaban.



Los grandes mercados

Además del gran mercado Tlatelolco en la antigua ciudad mexicana se ubicaban otros de importancia como el Atzcualco en el noroeste, el de Teopopan en el sureste, el de Cuepopan en el norte y el de Moyotla en el suroeste, éste último vinculado a los amanteca o trabajadores de la pluma.

También había otros especializados en ciertos productos, como el de Azcapotzalco, dedicado a la venta de esclavos;

el de Cholollan que era exclusivamente para el comercio de joyas, piedras preciosas y plumas de aves; el de Tetzcoaco enfocado a la ropa, jícaras y loza; y el de Acolman donde sólo se comerciaban perros para domesticar y comer.

Durante la Colonia, los mercados prehispánicos tuvieron algunas transformaciones producto del mestizaje. Sin embargo, se mantuvo el expendio de mercancías tradicionales, a las que se adicionaron algunos productos provenientes de España como el trigo, el olivo, el ajo y el arroz y la caña de azúcar.

En 1792 el segundo conde de Revillagigedo inauguró el mercado de El Volador, ubicado en el sitio que hoy ocupa la Suprema Corte de Justicia y que en poco tiempo se convirtió en el principal centro de abasto de la antigua ciudad de México.

La proliferación de los mercados se detuvo a causa de la guerra de Independencia y fue hasta 1850 cuando se inauguró un nuevo mercado, el de San Juan o Iturbide. Trece años después se edificó el mercado de La Merced, que pocos años más tarde fue remodelado, como parte de una política porfirista para la modernización de mercados.

Actualmente, en la Ciudad de México, existe gran cantidad de mercados que aún guardan características prehispánicas. Todavía se conserva la especialización en ciertos productos, como el de la Candelaria, en dulces; el de San Juan, en carnes; o el de Xochimilco, en plantas.



Como novedad para reglamentar las ventas en los mercados se introdujeron las básculas y medidas españolas, cosa a la que se acostumbraron rápidamente los indígenas. También se ajustaron los días de mercado al calendario cristiano, fijándolos cada semana en lugar de cada veinte días, como lo marcaba el calendario prehispánico.

Los productos de cambio en el mercado se modificaron con la introducción de las monedas metálicas españolas que tenían un valor fijo con respecto a las monedas de cacao, a la semilla quachtli, a pequeñas mantas de tela de algodón y a los cañones transparentes de pluma de ánade rellenos de polvo de oro.

Los mercados indígenas que se hallaban fuera de la ciudad sólo podían vender tortillas, harina de maíz, tamales y fruta local. Se prohibió el comercio directo en los tianguis de las comunidades indígenas, si éste afectaba el abasto a los centros urbanos. Para finales del siglo XVI los mercados estaban en manos de los españoles.

También era común que se vendieran productos españoles y locales en el mismo espacio, como lechugas, coliflor y chícharos, con verdolagas, aguacate y chiles.

La combinación de los alimentos de los dos mundos mejoró la dieta proporcionando una comida más variada y nutritiva. Durante los primeros años los productos europeos como carne, frutas y verduras tenían precios muy elevados. Alrededor del año 1520 los precios se desplomaron a tal magnitud que los indígenas urbanos podían pagarlos.



La Central de Abasto: el mercado mayorista más grande del mundo



En sus 327 hectáreas, la Central de Abasto de la ciudad de México concentra y distribuye el 30 por ciento de la producción hortofrutícola nacional y asegura el abasto de alimentos a una población con más de 20 millones de habitantes del Distrito Federal y su área metropolitana. Cuenta con ocho sectores especializados: Abarrotes y Víveres, Frutas y Legumbres, Flores y Hortalizas, Subasta y Productores, Envases Vacíos, Aves y Cárnicos, Zona de Pernocta y Bodegas de Transferencia.

Los sectores Frutas y Legumbres y Abarrotes y Víveres, dos de los más grandes mercados de este centro mayorista rememoran a aquellos mercados que existieron en la Ciudad de México, en el Siglo XVI.

Sector Frutas y Legumbres

Es el mercado más grande de la CEDA con mil 923 bodegas. En realidad, es un conglomerado de 8 Naves con nombres de aquellos mercados del Siglo XVI.

Nave I-J	Plaza Menor
Nave K-L	El Parián
Nave M-N	El volador
Nave O-P	Alcaicería
Nave Q-R	San Juan
Nave S-T	Tlatelolco
Nave U-V	Teopan
Nave W-X	Plaza Mayor

**Sector Abarrotes y Víveres
Cuenta con 344 bodegas distribuidas en cuatro Naves, cada una con nombre de aquellos mercados que existieron desde el Siglo XVI en la Ciudad de México.**

Nave A-B	La Alhóndiga
Nave C-D	La Lonja
Nave E-F	El Baratillo
Nave G-H	Portal de Mercaderes

Fuente:
"Camino y Mercados de México"
Attolini, Amalia y Towell Long,
INAH-UNAM, 2010.