
EL MERCADO, UN ESPACIO DE RESISTENCIA CULTURAL QUE PROTEGE EL TERRITORIO: EL MERCADO DE CHOLULA - MÉXICO

Alicia Bernard (*)

Lucía Tamagni (**)

Universidad de la Américas, Puebla, México

Universidad Nacional del Comahue, Neuquén, Argentina

Email: ltamagni@uncoma.edu.ar

(*) Licenciada en Nutrición de la Universidad Nacional de Córdoba. Graduada de Bachelor of Science en Nutrición y Master of Science en Administración de Hoteles y Restaurantes de la Iowa State University, en Ames, Iowa, EEUU. Ha sido docente en universidades de distintos países como Argentina, España, Costa Rica, Nicaragua y Chile. Actualmente es Profesora del Departamento de Hotelería, en la Universidad de las Américas, Puebla.

(**) Licenciada en Turismo de la Universidad Nacional del Comahue. Master en Comercialización de la Universidad Nacional del Centro de la provincia de Buenos Aires y la Universidad de Santa Catarina, Brasil. Actualmente es Profesora de la Facultad de Turismo de la Universidad Nacional del Comahue desarrollando docencia de grado y de postgrado, así como tareas de investigación y extensión.

RESUMEN

El presente trabajo profundiza acerca del rol que han desempeñado los mercados, antiguos tianguis, en la permanencia de las tradiciones culinarias de las poblaciones indígenas de México, analizando el poblado de Cholula. A través de la utilización de diversas técnicas cualitativas, se comprobó que los predios destinados a las ferias, así como los espacios o tianguis instalados en sus alrededores, constituyen espacios que van mucho más allá del intercambio comercial, promoviendo valores culturales sobre la base de la alimentación. Los ingredientes, las maneras de hacer comidas, los remedios y comentarios sobre cómo tratar problemas de salud, entre otros, dan sustento y permanencia a una gran cantidad de tradiciones, muchas de las cuales perderían su vigencia, si estos foros desaparecieran.

PALABRAS CLAVE: Mercados - tradiciones culinarias - intercambio social

"La cariñosa compenetración de un grupo étnico, por pobre y desdeñado que sea por gentes insensibles a sus artes- que no son, en este caso más que el producto de su vida íntima-, puede dar excelentes resultados y revelaciones que imponen no sólo respeto sino la obligación de preservar en lo posible todas las tradiciones que este pueblo ha venido conservando a través de los siglos"

Frank Curt Lange, (1907-1997) musicólogo alemán

INTRODUCCIÓN

Las tradiciones del Valle de Puebla - Tlaxcala, en México, están íntimamente ligadas al devenir histórico de los grupos que habitaron la zona. Dentro de este valle, la ciudad sagrada de Cholula propició el peregrinaje de muchos pueblos que, además de sus intereses religiosos, fomentaron un intenso intercambio comercial (Yanes Díaz 1994). Sin lugar a dudas, las ferias o mercados, como lugares de intercambio comercial y social, han desempeñado un rol en las tradiciones de estos pueblos. En el presente trabajo se intenta profundizar acerca del papel que, desde el punto de vista espacial y territorial, han desempeñado los mercados o ferias en la permanencia de las tradiciones culinarias del poblado de Cholula, para lo cual también se considera la relación establecida entre los pobladores y estos lugares de encuentro.

Los mercados indígenas tienen una larga historia que data desde la época prehispánica hasta el presente. Los conquistadores españoles quedaron atónitos al conocer los denominados tianguis aborígenes, actualmente conocidos como mercados, especialmente el de *Tlatelolco*, reseñado detalladamente en las crónicas escritas por Bernal Díaz del Castillo, Fray Bernardino de Sahagún y el mismo Cortés (Farga y Loredo 1993). En un segundo informe enviado por Cortés, el 30 de octubre de 1620 al rey Carlos V, bajo el epígrafe de *Cartas de relación*, hace una breve pero bella descripción acerca de los mercados. Asimismo, Fray Diego Durán se quejaba, sin entender, el vicio que era el tianguis para los indígenas:

"... Son los mercados tan apetitosos y amables en esta nación y de tanta fruición que acuden a ellos y acudía en especial a las ferias señaladas gran curso de gentes como a todos es manifiesto. Paréceme que si a una india tianguera hecha a cursar los mercados le dicen: Mira, hoy es tianguis en tal parte; cual escogerás mas aína, irte desde aquí al cielo o al mercado, sospecho que diría: Déjeme primero ir al mercado que luego iré al cielo y se holgaría de perder aquel rato de gloria por ir al tianguis y andarse por él paseando de aquí para allá, sin utilidad, ni provecho ninguno, sólo por dar satisfecho a su apetito y golosina de ver al tianguis. En los mercados se vendían casi cualquier cosa que pudiera ser vendible, sin contar con una extensa variedad de alimentos y guisados que se preparaban..." (Sugiura y González de la Vara 1996)

En las sociedades prehispánicas, las actividades que debían realizar los hombres y las mujeres de las distintas clases sociales se determinaban claramente desde el momento del nacimiento. Las mujeres indígenas, encargadas de la comida, guardaron durante siglos toda la sabiduría gastronómica del México antiguo y, gracias a ellas, se transmitieron de generación en generación cientos de recetas aprendidas sólo con la vista y el oído (González de la Vara 1996). Evidentemente, el rol desempeñado por los mercados ha sido trascendental para la

recuperación de la historia culinaria y para el entendimiento de la riqueza en la elaboración de las comidas tradicionales mexicanas.

La elección del mercado de Cholula como objeto de estudio del presente trabajo, se fundamenta en el hecho de que Cholula, por sus casi 25 siglos de ocupación continua, es la ciudad habitada más antigua de México, y en la cual se ha conservado con mayor nitidez la representación del mercado como espacio de intercambio y socialización de sus pobladores (Mapa 1).

MARCO REFERENCIAL: Algunos antecedentes históricos

La riqueza agrícola y la privilegiada ubicación del poblado de Cholula propiciaron que pronto esa pequeña aldea se convirtiera en ciudad. Como punto de tránsito obligado para rutas comerciales, la circulación de ideas e innovaciones culturales fue dejando su huella entre los pobladores. A la llegada de los colonizadores, la urbe se encontraba organizada en barrios o calpullis, tal vez herencia de su época de esplendor. Cada uno de estos barrios parece haber estado a cargo de miembros de un mismo grupo étnico y controlaban una porción de la ciudad. Cabe la posibilidad de que cada grupo se dedicara a la elaboración especializada de ciertos productos o al comercio y además a la agricultura. Esta forma de organización se mantuvo hasta nuestros días y las actividades tradicionales de Cholula se realizan en función de este modelo.

Después de diversos altibajos a lo largo de su historia, Cholula recibió peregrinos de regiones distantes, quienes al acudir a sus templos traían consigo multitud de productos para intercambiar; aún hoy, su Mercado mantiene vivas esas costumbres, atrayendo visitantes de puntos diversos de la geografía del país.

Históricamente, la conquista de Cholula en 1519 y su lealtad al imperio mexica, constituyó un paso clave en el avance de las huestes de Cortés hacia la gran Tenochtitlán. En la Figura N° 2, puede apreciarse la ruta de Hernán Cortés y el lugar estratégico que el poblado en cuestión significó para su avance.

A lo largo del tiempo, esta pequeña ciudad ha mantenido sus profundas raíces indígenas y se ha convertido en asiento de una de las sociedades mestizas más interesantes del México colonial y moderno, por su arraigo a elementos y tradiciones culturales prehispánicas, como muestra su apretado calendario de fiestas religiosas tradicionales, entre otras manifestaciones (Instituto de Antropología e Historia-Centro Zacatecas, Cholula, 2003).

Actividades económicas:

A la llegada de los españoles, Cholula era un importante centro agrícola. Los primeros cronistas se refieren a la buena calidad de su tierra y a la diversidad de sus productos. En la segunda mitad del siglo XVI existía ya una agricultura intensiva, hortícola en gran medida, que hacía uso del riego. La bonanza agrícola se mantiene a lo largo de todo el período de la colonia, siendo la región de Puebla la que con frecuencia mitigaba la carencia de alimentos en la capital del virreinato (Bonfil Batalla 1973). A finales del siglo XIX, Bandelier (citado en Bonfil Batalla 1973) informa que el trabajo de la tierra sigue siendo la ocupación más importante de los habitantes. Se mantiene una agricultura intensiva, de riego y de temporal con diversos ciclos a lo largo del año. En la segunda mitad del siglo XX se producen cambios en la agricultura de la región; la reducción considerable de las plantas de maguey en la zona hizo que desapareciera el pulque como bebida de producción local. El cultivo de chiles fue desplazado a otras zonas de la región. El maíz, las flores, los forrajes, particularmente alfalfa y cañuela, cultivos hortícolas, nopales y frutales ocupan hoy casi con exclusividad las tierras agrícolas de la ciudad y poblaciones circunvecinas

y se canalizan directamente o indirectamente (vía la central de abastos) hacia el mercado para su distribución y venta. Una de las características de la agricultura local es su carácter minifundista. El desarrollo de la zona como complejo agrícola-ganadero, con ganado lechero estabulado, ha generado otras opciones en la economía local habiendo una amplia oferta de leche y otros subproductos como, por ejemplo, quesos de producción artesanal y, en menor escala, mantequilla y crema.

La forma dominante de tenencia de la tierra es la propiedad privada. Cabe distinguir en ella el minifundio y la mediana propiedad, siendo el primero la forma generalizada que caracteriza a la agricultura de Cholula y su región.

La presión demográfica ha sido, seguramente, el factor primordial de la excesiva fragmentación de la propiedad privada agrícola. En efecto, ésta se obtiene en general por herencia, lo que provoca que los predios se multipliquen, haciéndose más pequeños con cada generación (Bonfil Batalla 1973). Cada vez existen menos ranchos o estancias en la periferia de la ciudad, siendo hoy ya muy escasos.

Otro elemento digno de considerarse en la región de estudio, es el riesgo de flujos calientes de materiales volcánicos, de lodo e inundaciones y/o caída o lluvia de materiales volcánicos, dada la cercanía con el volcán Popocatepetl, que además está en actividad. La mayor parte de las localidades orientadas hacia el Oeste se encuentran en las laderas de este volcán y algunas de ellas están en la zona de mayor peligro.

Un fenómeno que Bonfil Batalla (1973) esboza como en sus etapas iniciales y de poca importancia, es el bracerismo, donde jóvenes de la zona van a USA en pos de mejores oportunidades. A lo largo del tiempo, la situación se ha agravado considerablemente y cada vez son más las personas que intentan cruzar la frontera norte en busca de una vida mejor. Aún cuando no fue posible encontrar datos que ilustren la magnitud del problema en Cholula y su zona, de acuerdo con la agencia Notimex (20 y 23/01/2003), y en el marco del Primer Foro Internacional sobre la Diáspora Latinoamericana, se indicó que Izúcar de Matamoros, ciudad de unos 70.000 habitantes, localizada a unos 60 km. de Cholula, recibe diariamente 500.000 dólares en concepto de remesas de migrantes.

Según datos de la Secretaría de Relaciones Exteriores, en esa ciudad existen no menos de 22 casas de cambios que en días de plazas registran movimientos cambiarios de hasta 800.000 dólares (Infolatina 2003).

En el estado de Puebla, son las mujeres las que reciben el 80% de esos ingresos y el 80% del grupo receptor cumple las funciones de cabezas de familia.

De acuerdo con la investigadora Mónica Gendreau de la Universidad Iberoamericana de Puebla, un 10% de la población del estado de Puebla, estimada en 5.000.000 de habitantes, vive en New York y en el estado de New Jersey y la gran mayoría provienen de localidades rurales ubicadas en la Mixteca, Sierra Negra, el Valle de Atlixco y los alrededores de Cholula. Según la misma investigadora, la crisis agrícola experimentada por el país desde mediados de los años sesenta, y dado el papel marginal otorgado por el proyecto neoliberal a la agricultura de subsistencia, los campesinos de la zona (del valle de Atlixco) se encontraron sin posibilidades de encontrar oportunidades de trabajo. La tierra disponible resultaba insuficiente para mantener a las familias campesinas. Por otra parte, las sucesivas y profundas crisis de la economía mexicana a partir de los años ochenta hicieron casi imposible encontrar empleos, ni siquiera temporales, en la industria o en las explotaciones agropecuarias. Estas dos situaciones, actuando sinérgicamente, se comportaron como fuerzas centrípetas, expulsando a la población joven hacia los Estados Unidos de América. Lo que comenzó como un esfuerzo individual o familiar, hoy se ha transformado en el casi único camino de la población joven. En el área de Atlixco, el 88% de las familias cuentan con al menos un migrante. Estos se encuentran entre los 16 y 45 años de edad y son varones en su mayoría. La

migración se ha tornado masiva gracias a la presencia de una red social constituida por familiares, compadres y/o paisanos que hacen posible la inserción del recién llegado en un medio terriblemente adverso. Por otro lado, son precisamente esas redes sociales las que facilitan el retorno, la reintegración a la vida económica local, el envío de remesas y el permanente contacto con familiares en el lugar de origen (Gendreau y Jiménez, citado en Geandreau 1998).

En un estudio sobre la pobreza, realizado por el Centro de Investigación Económica y Política y Acción Comunitaria de Chiapas, de los 10 estados con mayor grado de marginación en el país, ocho pertenecen a la región Sur-sureste y Puebla se ubica en el quinto lugar (CIEPAC 2001).

Cambios sociales del siglo XX y tendencias actuales en la alimentación

En los años recientes, muchos cambios han ocurrido en el ámbito social, demográfico, económico y en los estilos de vida en los países del mundo occidental, particularmente en los desarrollados. Los ejemplos incluyen una creciente participación de la mujer en la fuerza laboral, un aumento en sus niveles educacionales, índices de natalidad en descenso, hogares con dos sueldos y estándares de vida más altos.

Todos estos cambios de una manera u otra han reducido el tiempo que las mujeres disponen para las tareas del hogar y han contribuido a aumentar la demanda de diversos productos que ahorren tiempo, entre ellos, los alimentos preparados para consumir tanto en el hogar como fuera de él, violentando con ello las costumbres alimentarias tradicionales. La alimentación de hoy, que generalmente integra una amplia gama de alimentos procesados, tiene muy poca semejanza, ya sea visual o en composición nutricional, con la dieta que el Homo Sapiens y sus descendientes consumieron a lo largo de millones de años.

De acuerdo con Eaton S., Eaton III S. & Smith (1996), el 99% de nuestra herencia genética está fechada antes de que nuestros ancestros evolucionaran a la categoría de Homo Sapiens, alrededor de unos 40.000 años atrás y el 99.99% de nuestros genes se formaron antes del desarrollo de la agricultura alrededor de 10.000 años atrás. Esto indica que todos los procesos bioquímicos y fisiológicos del hombre actual están sintonizados con las condiciones de vida existentes hace más de 10.000 años.

Trabajando con antropólogos, estos autores ha generado una visión muy clara de lo que era la dieta y el estilo de vida de la prehistoria. Lo que somos y lo que fuimos, puede ser deducido de datos paleontológicos, a partir de huesos y materias fecales muy antiguas y de los hábitos observados en tribus de cazadores y recolectores que han sobrevivido hasta el siglo XX. Analizando este fenómeno, se puede decir que el hombre durante 100.000 generaciones fue cazador y recolector, durante 500 ha dependido de la agricultura, sólo 10 generaciones han pasado desde el comienzo de la revolución industrial y sólo dos generaciones han crecido con alimentos altamente procesados.

Los resultados de las prácticas alimentarias globalizadas, cada vez más distantes de la alimentación tradicional de los pueblos, no se han hecho esperar. Hoy, numerosas voces del área de la medicina se levantan contra el alarmante aumento de la obesidad, diabetes, cáncer, osteoporosis, fracturas de huesos, enfermedades cardiovasculares y sus lamentables consecuencias, no sólo en la salud individual sino de toda la sociedad, tanto en el mundo desarrollado como en el no desarrollado.

En el periódico «El Financiero», de circulación nacional y con fecha de 14/06/2002, en un reportaje titulado «Cambian mexicanos la vitamina T (tacos, tortas y tamales) por la F (fritangas)» se indica a manera de introducción «*México es un país donde conviven lo mejor y lo peor de los dos mundos: el industrializado y el subdesarrollado*».

llado. En el caso de la alimentación, millones abrazaron hábitos de naciones industrializadas, como el alto consumo de azúcares, harinas y preservadores químicos, pero al mismo tiempo millones padecen síntomas de desnutrición, un signo inequívoco del subdesarrollo» (Ramírez 2002).

La situación actual, a nivel mundial, reviste tal magnitud que la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha reconocido que los cambios en los hábitos alimentarios y la reducción de los niveles de actividad física, son el resultado de la industrialización, urbanización, desarrollo económico y un aumento en la globalización de los mercados de alimentos. Lamentablemente, esto se correlaciona directamente con una considerable reducción de la presencia de las cocinas locales y/o regionales en la mesa cotidiana. Con el propósito de generar un plan global para prevenir los factores de riesgos de las llamadas enfermedades de la civilización, la OMS ha comenzado intensas consultas con los países miembros para desarrollar una «Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud» (WHO 2003).

METODOLOGIA

A los fines de explorar la relación del mercado y su territorio, se tomó como centro a Cholula, demarcando una zona de aproximadamente 30 kilómetros de sus alrededores. La metodología utilizada contempló:

- Recopilación bibliográfica, con el propósito de lograr una síntesis del significado que los tianguis y mercados, han tenido a lo largo de la historia en el mantenimiento de las tradiciones culinarias, en el espacio anteriormente demarcado.
- Entrevistas personales: Se realizaron 100 entrevistas a personas que asisten en calidad de comerciantes al mercado, con el objetivo de poder caracterizarlos e indagar acerca de los modos de cultivo actuales y formas de preparación de las comidas.
- Observación: Se realizó en el predio delimitado para la realización de la feria, así como en los espacios circundantes al mismo, en los cuales espontáneamente se generan intercambios comerciales. El propósito fue observar las conductas de las personas que participan en la feria, tanto comerciantes como clientes.
- Relevamiento de la totalidad de los platillos de comidas elaboradas ofrecidas en el mercado: Esta actividad se efectuó con el propósito de conocer el tipo de platos, así como los ingredientes que prevalecen en cada uno de ellos.

RESULTADOS: Caracterización del mercado de Cholula

La larga tradición del mercado de Cholula se remonta a la época prehispánica, dado que como ciudad sagrada del Anahuac, fue el centro religioso más importante de Mesoamérica a lo largo de varios siglos.

Los mercados itinerantes urbanos heredan una ancestral costumbre que se remonta a los tianguis de la época prehispánica, de ahí su nombre actual. La compraventa callejera en locales no permanentes es una costumbre muy arraigada. El fuerte de los tianguis son los alimentos, sobre todo frutas y verduras (Rello y Sodi 1989).

Los intercambios comerciales en Cholula se desarrollaron en los tianguis que se situaban en los alrededores de la pirámide y en calles aledañas. Probablemente, con la expansión de la ciudad, estas actividades se mueven hacia el zócalo, hasta que el 8 de septiembre de 1956 se inaugura un edificio cerrado para tales fines entre las calles 3 Norte y 5 Norte y Av. Hidalgo y 2 Poniente, muy cerca del emplazamiento anterior.

El edificio tiene una superficie aproximada de 6.300 metros cuadrados y este espacio se multiplica en los días llamados de plaza o de tianguis (miércoles y domingos), dado que las operaciones comerciales se extienden a lo largo de más de 10 cuadras. En algunos casos, se corta el tránsito vehicular, y en otras, se deja libre el espacio mínimo requerido para la circulación. La afluencia cada vez mayor de camiones de venta directa y las frecuentes quejas de los vecinos afectados, ha generado la inquietud de instalar una central de abasto, idea que se encuentra en estudio.

Actualmente, el mercado cuenta con dos tipos de afiliaciones para los comerciantes:

1. *Comerciantes estables*: son los que se ubican en el interior del edificio y tienen un espacio físico definido o un local. Pueden o no laborar durante toda la semana. Dentro de esta categoría hay 583 comerciantes.
2. *Tianguistas*: son los que laboran generalmente fuera del recinto, sólo uno o dos días por semana. Algunos utilizan carpas o lonas propias para demarcar su espacio y protegerse en los días de ventas. Dentro de esta categoría hay 392 comerciantes.

Todos los comerciantes están obligados a pagar un impuesto por el lugar utilizado y con ello se da mantenimiento al mercado.

Hasta la apertura de los supermercados de la asociación sindical Confederación Regional de Obreros Mexicanos (CROM), que tuvieron lugar en 1978, 1989 y 1997, en Cholula, el mercado fue el centro de abastecimiento de alimentos más importante de la zona, si se exceptúan los de la ciudad de Puebla. Asumiendo que la familia tipo de la zona consta de 5 personas en promedio, las actividades del mercado dan sustento a unas 1.000 familias que integran, aproximadamente, unas 5.000 personas.

Una visita al mercado permite ver claramente que son las mujeres quienes desarrollan mayoritariamente las actividades comerciales y, dentro de este grupo, predominan las mayores de 45 años. La mayoría de las personas entrevistadas, viven en un radio no mayor a los 15 kms. de Cholula y se desplazan al mercado, mayoritariamente, en transporte público (75%), lo que da la pauta de que poseen ingresos económicos bajos. Sólo un 21% de los entrevistados se acerca al predio en vehículo particular, aunque se trata de modelos antiguos y en no muy buen estado.

Analizando los desplazamientos de los clientes, se pudo apreciar a través de la observación en el predio del mercado que existe una mayor presencia de clientes de las zonas más cercanas tanto en días normales, como en los días de plaza, aunque en estos últimos, la clientela viaja desde poblaciones más lejanas.

El comercio al detalle está basado en una *relación social* que sólo se puede comprender si se le considera como parte de una sociedad o microsociedad que intercambia mercancías y servicios de cierta manera. El medio socioeconómico forjaría las instituciones comerciales o, en otras palabras, éstas son el resultado de las prácticas socioeconómicas de la comunidad que intercambia mercancías o servicios.

Las instituciones comerciales tradicionales forman parte de una red de relaciones sociales, de tal forma que, ubicadas fuera de contexto, es muy probable que resulten incomprensibles o pierdan su significado. Así, Manuel Castells (citado en Rello y Sodi 1989), en sus estudios de barrios parisinos, afirma que el comercio al detalle, basado en relaciones muy personalizadas con la clientela, junto con otros elementos como la polivalencia de actividades, forma parte de una subcultura obrera o popular inscrita en la geografía que es el barrio o la colonia.

La riqueza de artículos que se ofertan, muchísimos de ellos de producción local, va mucho más allá de los

alimentos y productos elaborados con materias primas de la zona: el mercado, como expresión de una sociedad marginada y poco permeada a los cambios sociales, se ha mantenido como un espacio que plasma la resistencia de las culturas indígenas hacia los cambios que promueven el dominio de la ciudad y la economía de mercado. Sin embargo, la hipótesis de los investigadores Gendreau y Jiménez (2001) es que algunas sociedades tradicionales, como es el caso de las asentadas en localidades rurales del campo poblano, se están adaptando a la precaria situación económica a través de la emigración, mientras que, al mismo tiempo, ofrecen una gran resistencia al empuje de la cultura moderna.

Estas peculiaridades le confieren al mercado objeto de este estudio y, en general, a todos los mercados indígenas, un enorme valor patrimonial rara vez considerado pero muy digno de tomarse en cuenta a la hora de revalorizar las culturas nativas.

A continuación, se presenta un breve análisis de algunas tradiciones que el mercado mantiene vivas y que se han podido verificar a través de las entrevistas y la observación realizada en este estudio.

Tradiciones culinarias:

Los historiadores coinciden en que la diversidad que se puede englobar bajo el título de *Cultura mexicana prehispánica*, tuvo una duración de ocho siglos, lapso durante el cual transcurrieron diversas etapas. No obstante, en todas esas etapas de evolución social existieron destellos y esplendores –como bien lo señala Miguel León Portilla (Farga y Loredo 1993) en su obra ya clásica *Los antiguos mexicanos*–, así como períodos de caos y oscuridad, aunque la grandeza gastronómica se alcanza con la consolidación del imperio azteca, cuya máxima expresión se asocia con el reinado de Izcôatl, cuarto emperador de los aztecas hasta Moctezuma II, es decir, de 1426 a 1519. En efecto, con la expansión del poder mexica vino el sometimiento de pueblos cercanos, los cuales debían pagar tributo. La característica esencial de este tributo era que debía pagarse en especie, esto es, con los recursos naturales propios de cada pueblo, lo cual enriqueció de modo extraordinario la provisión de alimentos y, por ende, la gastronomía de los aztecas, además de otras esferas de la vida cotidiana. Asimismo, el activo comercio entre mexicas y otros grupos mesoamericanos contribuyó a incrementar la variedad alimentaria del pueblo del sol.

A ello debe sumarse el intenso desarrollo cultural, promovido dentro de todo el Imperio azteca, lo que propició la conformación de una auténtica tradición culinaria que *unificó* ingredientes, técnicas y platillos de toda la región, y que alcanzó niveles de refinamiento y complejidad sorprendente.

Aunque en el México prehispánico existía una enorme diversidad de productos alimenticios, no podían faltar en la cocina indígena *el maíz, los chiles, los frijoles y tampoco la sal y los tomates*. Estos ingredientes claves eran comunes a muchos pueblos del altiplano. El maíz era tan importante que no había comida, ni bebida donde no estuviere presente de una u otra manera. Gracias a su gran adaptabilidad genética, el maíz pudo crecer en todos los ambientes de Mesoamérica. En las tierras áridas donde no fue posible su cultivo por la carencia de agua, las grandes civilizaciones no lograron desarrollarse. Uno de los grandes avances del México antiguo fue la preparación de masa de nixtamal, con lo cual se aprovechaban mejor los nutrientes del maíz y se mejoraba su digestión.

Cholula y su región, como heredera de la tradición culinaria del pueblo del sol, mantiene vivos a través del mercado platillos, formas de preparación, utensilios, ingredientes autóctonos, en suma, usos y costumbres que mantienen la cohesión de este grupo social.

En las siguientes tablas, se presentan los resultados del relevamiento efectuado in situ, a fin de identificar todos los platillos preparados, disponibles para la venta, ya sea para comer allí mismo o para llevar. Todos los

alimentos allí contenidos han recibido algún tipo de preparación. La tabla N° 1 muestra los platillos, en tanto la tabla N° 2, presenta los ingredientes utilizados en la cocina regional, que sólo se encuentran en los mercados y que presentan una serie de productos frescos, o preparados de temporada o de todo el año, que no son fáciles de encontrar fuera del ámbito de estos comercios.

Con respecto a las hierbas utilizadas en las preparaciones (alaches, quintoniles, verdolagas, quelites, berros, etc.), se constata que aún están vigentes prácticas ancestrales de recolección muy usadas en la cocina regional y que se dan en la temporada de lluvias. Estas plantas nacen espontáneamente en los terrenos de cultivo, ya que en el proceso de recolección deliberadamente se dejan algunas para que semillen y así se reproduzcan en la próxima temporada. Éstos son los productos que al recogerse en pequeñas cantidades se comercializan en forma directa en el mercado. Para los cultivos se utiliza en gran medida abonos orgánicos, ya que la zona es también un centro ganadero de importancia.

En líneas generales, el menú de las fondas del mercado es más bien estático y se mantiene con pocos cambios a lo largo del año. Quizás las variaciones estacionales están más representadas entre las tianguistas que venden comida hecha para llevar. Estas mujeres que a diario venden, acomodadas en un pequeño lugar en algunos de los pasillos interiores, a veces con un anafre y otras veces sólo con un cesto o cubeta de latón, ofrecen sólo uno o dos productos por vez. Probablemente, la estrechez del espacio y la precariedad de la instalación, si es que hay, sean la respuesta. La oferta varía según la época del año y dentro del repertorio culinario suelen disponer de: chiles rellenos de queso, chiles en nogada, chayotes con espinas hervidos, huazontles capeados y, durante todo el año, tortillas y tlacoyos amarillos o azules y/o tamales. Los productos denominados azules se obtienen de un tipo de maíz criollo de granos muy oscuros, que se cultiva en pequeña escala en la zona y que es muy apreciado en la cocina local. Durante la temporada de lluvias, algunas mazorcas generan un hongo parásito grisáceo por fuera y negro por dentro, conocido como huitlacoche o cuiltlacoche, muy valorado en la cocina regional. Los hongos preparados (salteados en aceite con cebollas, ajos, chile serrano fresco y epazote) se usan en quesadillas, sopas, crepas y otros antojitos. Algunos ingredientes, entre ellos, el huitlacoche, ha trascendido la cocina regional para situarse dentro del repertorio de la alta cocina mexicana.

En suma, se puede decir que el mercado ofrece platillos que van desde muy elaborados a sencillos, basados en recetas tradicionales, utilizando ingredientes frescos cultivados en la región, que propician y mantienen un círculo virtuoso entre todos los involucrados.

Artesanías:

Aunque resulta difícil delimitar que es o no artesanía, cuando la mayoría de los objetos utilitarios que se ofrecen se hacen manualmente, se considera en esta categoría otros artículos disponibles como, por ejemplo, hamacas, sombreros, mantelitos bordados, una gran variedad de cestos, arneses y piñatas, entre otros. Todos estos artículos son ofrecidos también en espacios del mercado.

Medicina tradicional:

Se ofrece una amplia variedad de hierbas medicinales tanto secas como frescas, además de ungüentos, gotas, jarabes y pastillas que prometen la mejoría y/o la curación de prácticamente cualquier padecimiento. No faltan los siempre frescos ramitos de limpias, compuestos generalmente por pirul (conocido también como falso pimentero), perejil, romero, una flor roja y una flor blanca que suelen ser claveles. De acuerdo con Fernández (1999) estas hierbas son consideradas espanta-espíritus-maléficos y quita pesares. Según la tradición, estos ramitos en manos de una hábil curandera disipan los males que aquejan al paciente. Los yerberos, como se conoce a

estos comerciantes, sugieren las hierbas adecuadas, dan los tratamientos pertinentes e instruyen a los pacientes sobre como efectuarlos.

Tradiciones religiosas:

Sin duda el mercado da soporte a numerosas tradiciones ligadas a la religión, con la venta de una amplia variedad de artículos para las numerosas celebraciones. Hay un intenso comercio de flores y, sin duda, muchas de estas flores van a parar a las iglesias, especialmente en días de fiestas. En las celebraciones más importantes, ligadas al Santo Patrono de la ciudad y a la Virgen de los Remedios, los síndicos de turno, responsables directos de las fiestas, sufragan los gastos de los hermosos arreglos florales con que se decoran, no sólo las iglesias, sino también los arcos que a modo de bienvenida se preparan frente a la iglesia en cuestión o en alguna calle por donde ha de pasar la imagen venerada. En la elaboración de estos arcos, las flores van perdiendo la preferencia y en su lugar se están usando cada vez con mayor frecuencia, papeles y/o plásticos de colores. Hay también varias tradiciones asociadas a los pétalos de flores, por ejemplo, en los viernes de cuaresma las familias católicas colocan en todo el frente de la casa un delgado camino de pétalos o de flores moradas en conmemoración de la pasión.

La veneración a los antepasados está profundamente arraigada en la población local. Para las celebraciones del día de los muertos, se coloca un caminito de pétalos color naranja desde la puerta de la casa hasta el altar de muertos, preparado en el interior. Las flores que se usan son de cempasuchil, (conocidas como clavel chino), llamadas también flor de muerto. Señala la tradición que el camino de flores indicará la senda hacia el altar a los muertos fallecidos durante el último año. El altar ha de tener además de flores, velas, agua, copal, hierbas protectoras y todos los alimentos y bebidas que eran del agrado de la persona homenajeada. Según la escritora Adela Fernández (1999), la ofrenda con sus altares representa la presencia de la ausencia y la negación del olvido.

Las flores también intervienen en la elaboración de alfombras. Éstas se combinan con aserrín de colores y se realizan en algunas fiestas religiosas en el pasillo central de algunas iglesias.

Vestuario, ropas, hilos y telas:

Las mujeres indígenas mayores que laboran en el mercado siempre usan vestidos, faldas y blusas, nunca pantalones. Estas prendas pueden verse solamente en las mujeres jóvenes. El calzado es, generalmente, de plástico cerrado o abierto y en días de plaza es posible ver mujeres descalzas que, seguramente, llegan de las poblaciones vecinas. El atuendo femenino siempre se complementa con el uso de un mandil, sea cual sea la tarea a realizar, desde el trabajo en la cocina hasta hacer gestiones bancarias. Los mandiles se presentan en telas cuadrillé, en varios modelos, con o sin bordados y con o sin encajes. Los comercios locales disponen de una gran variedad de tipos y colores, desde sencillos a muy elaborados.

En el atuendo masculino de los días de tianguis hay dos elementos que llaman la atención, probablemente por ser propios del campesino o agricultor de la zona, y es el uso del sombrero y de huaraches. El huarache tradicional está hecho con tiras de cuero sobre una suela recortada de llantas de coches.

Otra prenda muy usada, especialmente por las mujeres jóvenes, es el rebozo. Con él se amarra al bebé ya sea en el pecho o en la espalda, manteniendo así las manos libres para atender a los clientes. Esta prenda también se usa a modo de chal, como un abrigo ligero.

Prácticas comerciales:

Si bien el uso de una báscula está generalizado en el mercado, particularmente para los productos comprados a distribuidores mayoristas, existe una gran cantidad de alimentos que los tianguistas traen de sus lugares de origen, cuya venta se efectúa a través de prácticas peculiares. Varios de ellos se venden por montones, por

ejemplo: los nopales, los aguacates, la nuez y algunas frutas de producción local. Estas frutas tales como higos, ciruelas, peras criollas, perones, manzanas, duraznos, chabacanos y tejocotes, se ofertan también por cubetas. Éstas suelen ser grandes y pequeñas, oscilando entre los dos y cuatro litros respectivamente. El perejil, cilantro, cebollitas, pipicha, pápalo, alaches, quintoniles, espinacas, acelgas, flores de calabazas, verdolagas, romeritos, rabanitos, berros y guajes, entre otros, se venden por manojos.

Tanto en el mercado como fuera de él, hay señoras que venden semillas que se comen a modo de golosinas. Estas son huesitos (de capulín), de calabazas, de girasol y de pistaches. Estos productos se venden por medidas; éstas son latas cuyos volúmenes son unos 100 cc la pequeña y la grande, unos 400 cc.

Para la venta, en cantidades mayores, de otro tipo de semillas, particularmente maíz, se usa el almud, transformado en almur en el vocabulario regional. Esta medida de capacidad variable tiene aquí un volumen equivalente a cinco litros.

El uso de la leña y carbón para la preparación de los alimentos es aún común, especialmente en el medio rural, y el tianguis dispone de una amplia oferta de estos combustibles. La leña cortada se vende en amarres y costales; para encenderla, los comerciantes ofertan también amarres de varitas de ocote. El carbón se oferta en costales.

CONCLUSIONES

El mercado se comporta como un espejo de la sociedad que lo nutre, de manera que alimenta y mantiene vivas muchas tradiciones, que están seriamente amenazadas por el efecto homogeneizador de la globalización, y por ello son espacios que, aún cuando no sean reconocidos, tienen un gran valor patrimonial por los innumerables elementos culturales que encierran.

Dentro de esos elementos culturales que el mercado de Cholula protege, se pueden identificar:

- Ingredientes autóctonos que no se consiguen fácilmente en los comercios modernos.
- Procedimientos o formas de preparación ancestrales o escasamente modificadas. Por ejemplo: barbacoa de hoyo, tortillas palmeadas o semipalmeadas, chocolate batido, etc.
- Objetos utilitarios de piedra, madera, barro, latón para la cocina y la mesa.
- Presencia de gran variedad de hierbas de temporada que se recogen de las milpas (verdolagas, alaches, quintoniles, berros, entre muchas otras) y aromáticas para uso en la cocina (cilantro, epazote, hoja de aguacate, hoja santa, etc.)
- Presencia de quesos de producción local y artesanal: queso fresco, quesillo, queso Oaxaca y requesón.
- Transmisión oral de recetas o consejos culinarios para el uso de ingredientes autóctonos y de producción local.
- Prendas típicas: mandiles, mantelitos bordados, rebozos, ropas, calzado y sombreros.
- Tradiciones religiosas: artículos diversos asociados con festividades religiosas: velas, copal, flores, papel picado, confección de vestidos para el Niño Dios.
- La medicina tradicional: ramitos de limpias y diversas hierbas secas o frescas o en diversas preparaciones.

La realidad muestra que los mercados tradicionales son comercios que paulatina pero inexorablemente

se ven desplazados por las nuevas concepciones de la ciudad postmoderna. Aún así, encierran secretos que los comercios globalizados, tan apoyados en la mercadotecnia de los productos altamente procesados, desestiman.

Los mercados tradicionales son parte de un círculo virtuoso, donde sinérgicamente encuentran apoyo los pequeños agricultores y campesinos que venden sus productos, los comerciantes y tianguistas, muchos de ellos mujeres mayores que tienen una opción de trabajo, en momentos donde éstas son muy escasas. Estas personas ponen a disposición de una vasta clientela una gran variedad de productos frescos, muchos de los cuales son de la región, pero además, promueven sus valores culturales, brindando recetas, maneras de hacer comidas, remedios, comentarios sobre cómo tratar problemas de salud, entre otros. Se pudiera decir que dan sustento y permanencia a una gran cantidad de tradiciones, muchas de las cuales perderían su vigencia si estos foros desaparecieran.

Más allá del valor patrimonial de estos centros, generalmente tan descuidados y poco considerados, los mercados añaden otro elemento de una gran importancia para la vida y es el impacto que sus productos tienen en la salud. Gran parte de los alimentos que constituyen la dieta de hoy, están compuestos por productos altamente procesados llamados comúnmente chatarra. Estos combinan uno o más de los siguientes nutrientes: azúcares, harinas refinadas y grasas. Por sus características, los aportes calóricos son altos pero muy baja la calidad nutricional, dado que carecen de proteínas, minerales y vitaminas. Por lo tanto, uno de los grandes problemas de la alimentación actual es el marcado alejamiento de las fuentes naturales, de los alimentos que da la tierra, en su calidad de frescos y recién cosechados.

Desde el punto de vista de la salud, la oferta del mercado puede considerarse que sustenta los pilares de la buena salud, son alimentos frescos, cultivados en pequeña escala, probablemente usando las semillas que da la naturaleza, usando en gran medida abonos orgánicos, respetando el medio ambiente. En suma, podríamos decir que los mercados no sólo protegen a las tradiciones culturales de los pueblos dando fuentes de trabajo a los habitantes de la zona de influencia, sino que sus productos constituyen uno de los pilares de la buena salud.

Pareciera que los mercados no despiertan mayor interés por parte del público en general ni de las autoridades correspondientes aunque cumplen muchas funciones: además de erigirse como una muralla frente a la globalización, preserva la riqueza cultural de comunidades indígenas que permanecieron altamente cohesionadas por siglos pero que hoy debido a la marginación y al avance de la gran ciudad, se ven seriamente amenazadas. No está lejano el día en que estos centros desaparezcan, y con ellos, también muchos de los elementos de una cultura.

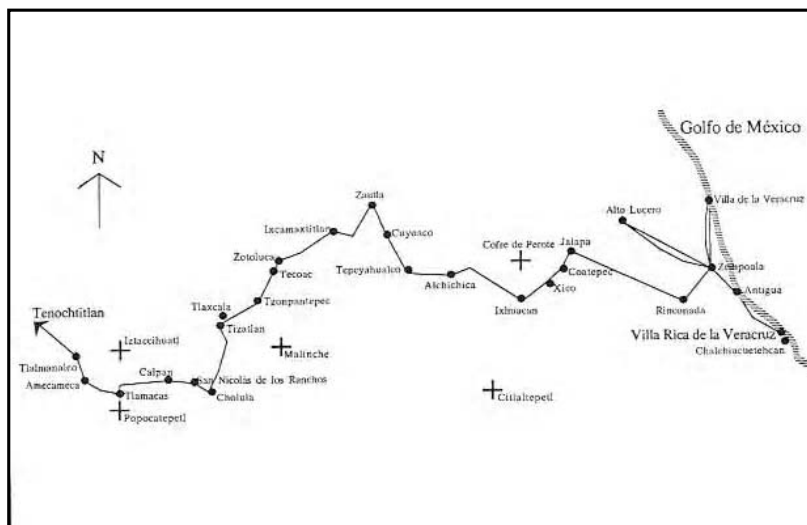
BIBLIOGRAFÍA

- Bonfil Batalla, G.: «*Cholula, La Ciudad Sagrada en la Era Industrial*», BUAP, México, 1973.
- Centro de Investigación Económica y Política y Acción Comunitaria de Chiapas (23/5/2003), Boletín "Chiapas al día" N° 244, CIEPAC, Chiapas, México, 2003
- Eaton, S.B, Eaton III, S.B, & Smith, R.: «*An evolutionary perspective enhances understanding of nutritional requirements*», Journal of Nutrition, 1996, 126:1732-40.
- Farga, A y Loredo J.: «*Historia de la Comida en México*», Editorial Diana, 1993.
- Fernández A.: «*Sabrosuras de la Muerte, comida para las ánimas*». Casa Fuerte Indio Fernández, México, 1999.
- Gendreau, M.: «*Perspectivas de Desarrollo Regional en el Valle de Atlixco*», 1998. Consultado en: <http://www.iberopuebla.net/3iacacademica/investigacion/aa6.html>
- Gomez de la Vara, F.: «*La cocina Mexicana a través de los siglos. II Epoca Prehispánica*». Editorial Clío, México, 1996.
- González Hermosillo, F. y Reyes García L.: «*El Códice de Cholula. La exaltación testimonial de un linaje indio*». Grupo Editorial Miguel Angel Porrúa, 2002.
- Guerrero Guerrero, R.: «*Los Otomíes del Valle del Mezquital*». Instituto Nacional de Antropología e Historia – Centro Regional Hidalgo, 1983.
- Infolatina: Notimex-States «*Más del 25% de migrantes del mundo están en USA y Canadá*». 23/01/2003. Consultado en: http://www.securities.com/doc.html?pc=MX&sv=CORP&doc_id=35582728&print=1.
- Infolatina: Notimex-States «*Se ubica Izúcar de Matamoros en segundo lugar de remesas de migrantes*». 20/01/2003. Consultado en http://www.securities.com/doc.html?pc=MX&sv=CORP&doc_id=35470928&print=1
- Instituto de Antropología e Historia-Centro Zacatecas «*Cholula*», 27/04/2003. Consultado en www.logicnet.com.mx/zac450/chole.html
- Plan Puebla Panamá (3ª parte) Diagnóstico del Capítulo México: Región Sureste Consultado en: <http://www.laneta.apc.org/biodiversidad/documentos/ppp/ciepac244.htm>
- Ramirez, C.: «*Cambian mexicanos la vitamina T por la F*». Periódico El Financiero, 14 de junio, 2002.
- Rello, F. y Sodi, D.: «*Abasto y distribución de alimentos en las grandes metrópolis: El caso de la ciudad de México*», Editorial Nueva Imagen, 1989.
- Sugiura, Y. y Gonzalez de la Vara, F.: «*La Cocina Mexicana a través de los siglos – México Antiguo*», Editorial Clío, México, 1996.
- WHO Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health Promotion. En: <http://www.who.int/hpr/global.strategy.shtml> Consultado el 04/06/2003
- Yanez Diaz, G.: «*Desarrollo urbano virreinal en la región Puebla-Tlaxcala*». UNAM, México, 1994.

Mapa N° 1: Localización de Cholula en un mapa del Estado de Puebla



Figura N° 1: Ruta de Hernán Cortés de la Villa Rica de la Veracruz a Tenochtitlán



Fuente: Yanes Díaz (1994)

Tabla N° 1: Platillos que se venden en el mercado

Venta en fondas		Para llevar	
<i>Moles y pipianes</i>	Mole poblano Mole verde Mole de panza Mole de olla Huasmole Pipián rojo Pipián verde	<i>Frutas</i>	Piña Sandía Jicamas Cocos Cóctel de frutas Frutas en conserva
<i>Sopas</i>	Consomé de borrego Caldo de res Caldo de pollo con verduras Sopa de pasta	<i>Verduras</i>	Ensalada de nopales Chilacayote Esquites Papas fritas Diversos chiles en vinagre Elotes preparados
<i>Pescados y mariscos</i>	Cóctel de camarón Cóctel de mariscos Caldo de camarón Sopa de almeja	<i>Carnes</i>	Pollo rostizado Sangre de borrego Menudo cocido de res o vísceras
	Camarones al mojo de ajo Filete de pescado Filete al mojo de ajo Mojarras Carpas	<i>Cereales (maíz y trigo)</i>	Tortillas (amarillas y azules) Tlacoyos (amarillos y azules) Molotes Tostadas Tacos dorados
<i>Carnes</i>	Chito Gorditas Sopes Cemitas Paella Arroz Tacos árabes Tacos al pastor	<i>Pescados</i>	Tamal de pescado Mojarras
		<i>Bebidas</i>	Tepache Helados Aguas frescas Chocolate

Fuente: Elaboración propia. Año 2003

Tabla N° 2: Ingredientes de los platillos

<i>Productos de temporada</i>		<i>Productos de todo el año</i>		
<i>Frutos</i>	Capulines	<i>Origen animal</i>	Barbacoa de borrego	
	Chirimoyas		Chito	
	Pitayas		Panza de borrego	
	Tenoxtils		Sangre de borrego	
<i>Herbas</i>	Alaches		Sangre de cerdo (moronga)	
	Huazontles		Sangre de toro	
	Quelites		Menudo de res	
	Quintoniles		<i>Origen vegetal</i>	Huesitos
	Romero			Variedad de chiles secos y frescos
	Verdolagas			Pinole
<i>Insectos</i>	Chapulines	Plantas medicinales		
	Gusanos de maguey	Ramitos de limpias		
		<i>Origen mineral</i>		Tequexquite
		<i>Bebidas</i>	Tepache	
			Chocolate batido	

Fuente: Elaboración propia. Año 2003