

Tianguis

Cristina Barros Marco Buen rostro

Si las mujeres indias, al decir de algún fraile, preferían ir a los tianguis que al cielo, los cronistas también se entusiasmaron con el orden, limpieza abundancia y variedad que en ellos había.

Todas las ciudades y lugares, escribe Bartolomé de las Casas, tienen sus plazas o lugares públicos donde hacen sus mercados cada día. Ordinariamente se hayan en ellos las cosas necesarias, al menos las del mantenimiento, y de cinco en cinco días son más generales y más solemnes en las poblaciones grandes. En Tepeaca recuerda haber visto tantos hombres y mujeres en un mercado tan extenso, que se le perdía la mirada.

Pero los mercados que más admiración causaron fueron los de México y Tlatelolco. En esta ciudad cabían no menos de doscientas mil almas. "Allí se hallan todas las cosas comestibles, crudas y guisadas, y una principal mercadería es sal, que se hace del agua de la laguna salada que allí está., y de allí se lleva y desaparece por mucha tierra de la Nueva España."

Quien recorriera aquellos puestos estrictamente ordenados, podía encontrar "todas las aves que andan por los aires y las que se crían en la tierra, muertas y vivas... Véndense allí liebres, conejos, perrillos que no ladran, sino gruñen que son buenos, según dicen, de comer... venden venados hechos cuartos y enteros y otros animales que cazan." De entre los pescados, abundan los que se sacaban de la laguna.

Describe Las Casas los tamales que estaban a la venta como "pan cocido... bollos amasados con frijoles". Legumbres había muchas, "infinito maíz", además de gran variedad de fruta. Vendían miel de abejas y arrope (jabe) de magueyes.

En los mercados se encontraban fondas donde se podía comer y beber. Las ventas se realizaban por medio de intercambio o trueque y se ajus-



taban con semillas de cacao que les valía como moneda. "Lo mismo se hacía en las cosas menudas, porque aquellas comúnmente pagarlas con veintidós almendras bastaba". Concluía el fraile que aquella república de indios era "por sí suficiente, proveida y bien gobernada".

Jueces e inspectores evitaban cualquier abuso, aunque en general se actuaba con honradez. Sahagún describe el orden en que se encontraban los productos para su venta: en una parte el cacao y las "especies aromáticas que ellos llaman uienacaztli, tlixóchitl (vainilla), mecaxóchitl; las tres se usaban para perfumar el cacao. Otro espacio se dedicaba al "maíz blanco y maíz azul oscuro, o negro, y colorado y amarillo, y frijoles amarillos y blancos, y negros, y colorados y jaspeados, y unos frijoles negros grandes como habas, y semillas de bledos pardos, ce-

nicientos y colorados, y amarillos, y chían blanca y negra, y otra que llaman chiantzótzotl".

Cerca se encontraban los que vendían sal y aves de corral y animales de caza, seguidos por los que mercadeaban miel, y los comerciantes de todas las variedades de chiles y tomates.

Otro era el puesto para las frutas: aguacates, ciruelas, capulines, papas, camotes, zapotes y muchas más; quedaban próximo a los turrones de chían (que debieron ser las alegrías), unas raíces como orzuz o regaliz, además de pepitas grandes y pequeñas de calabaza, y finalmente el de cebollas y otras hierbas. Los utensilios de cocina, como vasos de barro, ollas, jarras, tinajas y loza, podían encontrarse ahí también. Imaginemos los sonidos, los colores y olores de aquella hermosa plaza. 9