

1136

Suplemento cultural el tlacuache

CENTRO  INAH MORELOS

Viernes 12 de julio, 2024

De la tiendita del Español al

ADOLFO LÓPEZ MATEOS

Un viaje de olores, colores, sabores y recuerdos



María de Lourdes Meléndes Rodríguez



Suplemento cultural el tlacuache, núm. 1136, viernes 12 de julio de 2024, es una publicación semanal editada por el Instituto Nacional de Antropología e Historia, Secretaría de Cultura, Córdoba 45, col. Roma, alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06700, Ciudad de México.

Editor responsable: Tania Alejandra Ramírez Rocha.

Página web: <https://www.revistas.inah.gob.mx/index.php/eltlacuache>

Correo: tlacuache.mor@inah.gob.mx

Reservas de derechos al uso exclusivo: 04-2023-072713391600-107.

ISSN: en trámite, ambos otorgados por el Instituto Nacional de Derechos de Autor.

Responsable de la última actualización de este número: Tania Alejandra Ramírez Rocha.

Centro INAH Morelos. Dirección: Mariano Matamoros 14, Acapantzingo, Cuernavaca, Morelos. Fecha de última modificación: 12 de julio de 2024.

Las opiniones vertidas en los artículos del Suplemento cultural el tlacuache son responsabilidad de los autores.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin la previa autorización del Instituto Nacional de Antropología e Historia.



Órgano de difusión de la comunidad del INAH Morelos

Consejo Editorial

Erick Alvarado Tenorio

Giselle Canto Aguilar

Eduardo Corona Martínez

Miriam García

Raúl Francisco González Quezada

Mítzi de Lara Duarte

Luis Miguel Morayta Mendoza

Tania Alejandra Ramírez Rocha

Karina Morales Loza

Coordinación de difusión

Emilio Baruch Quiroz Tellez

Formación y diseño

Angel Daniel Elismo Mojica

Apoyo editorial

Centro de Información y Documentación (CID)

Apoyo operativo y tecnológico

Crédito portada

Llevo prisa. Fotografía: Benjamín Torres Meléndes, 27 de octubre 2022. Estacionamiento norte del Centro Comercial Adolfo López Mateos, Cuernavaca, Morelos, México.

Crédito contraportada:

Serie Estibadores 5/5. Fotografía: María de Lourdes Meléndes Rodríguez, 1 de Julio 2021. Estacionamiento norte del Centro Comercial Adolfo López Mateos, Cuernavaca, Morelos, México.

Sigue nuestras redes sociales: [f](#) [@](#) [v](#) [d](#) /Centro INAH Morelos

De la tiendita del Español al

ADOLFO LÓPEZ MATEOS

Un viaje de olores, colores, sabores y recuerdos

María de Lourdes Meléndes Rodríguez

Los mercados han sido parte esencial de nuestra identidad cultural, forjando memorias y experiencias que trascienden generaciones. Desde mi niñez en la colonia Providencia del antiguo Distrito Federal, he estado rodeada de un caleidoscopio de aromas, sabores y vivencias que me han dejado una marca indeleble. Estas experiencias iniciales, cargadas de sensaciones y recuerdos, despertaron en mí una fascinación profunda por los mercados, llevándome a descubrir un mundo de interacciones humanas y riquezas culturales.

El objetivo de este texto y los dos previos que le acompañan ha sido el explorar y reflexionar sobre la riqueza cultural y las dinámicas sociales de los mercados tradicionales mexicanos a través de las vivencias y los recuerdos personales. Al narrar experiencias en diferentes mercados, se busca resaltar la importancia de estos espacios como centros de interacción comunitaria, tradición y sustento económico. Asimismo, se pretende destacar la evolución y adaptación de los mercados frente a los cambios sociales y económicos, así como el papel fundamental de los comerciantes y sus historias de vida en la preservación de estas prácticas comerciales ancestrales.

La primera memoria que tengo de adquirir algún producto me resulta agri-dulce. No tendría más de cinco años, recuerdo que iba al kínder. Vivíamos mi madre, mi abuela y yo en la colonia Providencia del antiguo Distrito Federal. Al lado de donde vivíamos había una tienda de una sola accesoria, todo color café en todas sus tonalidades. Los mostradores y estantes eran de gruesa madera, con módulos de diversos tamaños y formas, algunos con puertas de cristal, otros con cajones y algunos más sin nada.

¡RESISTENCIAS A LA GENTRIFICACIÓN!



En la entrada, recuerdo los burdos costales hechos de mecate con semillas que me raspaban las piernas y los brazos. No me molestaba, quizá por la delicia de poder introducir mis manos en los costales y percibir esa sensación de semillas: frijoles de colores, arroz, lentejas, chiles y garbanzos. El señor que atendía era "El Español", así lo nombraba mi abuela. No recuerdo si era español ni su timbre de voz, lo único que tengo en mi memoria son sus palabras: "Chiquilla, deja de jugar con las semillas y dime qué te ha pedido la vieja, que si te tardas te cuerea" haciendo referencia al hecho que mi abuela solía reñirme con un cinturón de cuero en mano. El aroma de su tienda es algo que hasta la fecha llevo conmigo, nunca he vuelto a oler algo similar: una mezcla de madera, semillas, manteca en lata, aceite, longaniza o chorizo colgados del techo junto a una pierna de jamón.

Esos olores y colores fueron mi primer contacto con el ir a comprar algo. Años después, descubrí el mercado de Coyoacán, un lugar fascinante para mí, muy diferente a la tienda del Español: pisos de loseta y puestos pulcros, visitado por gente famosa y gente del común. Los viernes, al salir del internado donde cursé la educación primaria, y con diez años cumplidos, me daba una vuelta por el mercado y degustaba una tostada y un merengue. Este postre de origen francés, cuya esponjosa consistencia se logra a base de batir claras de huevo, al llegar a tierras mexicanas se encontró con el pulque y de ahí surgió esta deliciosa receta. Hoy en día, algunos merengueros, al ya no tener acceso tan fácil al aguamiel o al pulque, le adicionan azúcar.

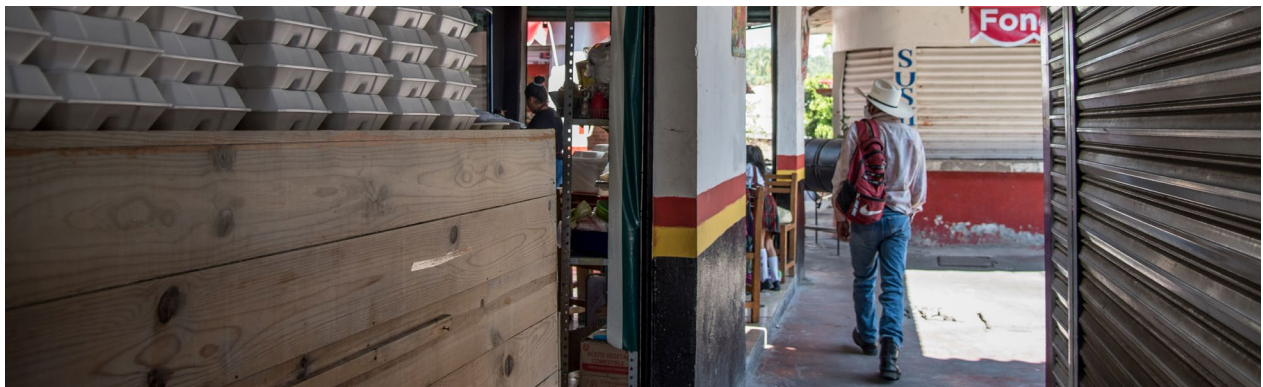
En la capital de México, los merengues gozan de dos colores característicos blancos y un colorante rosita, sus nombres están ligados a sus formas los doraditos, los vasitos, las duquesas y los gaznates. En aquellos ayeres, se vendían sobre pequeñas tablitas que montaban sobre tijeras de madera. Hoy en día, se ha convertido en un suceso cada vez más extraño encontrar al merengueros, quien con su singular grito ¡hay merengues!, camina con su tijera y tablita al hombro.

Los tacos de 5 x \$30 Fotografía Sebastián Torres Meléndez, 28 de agosto 2018 Andenes del Centro Comercial Adolfo López Mateos, Cuernavaca, Morelos, México.



Al entrar a la secundaria, a mediados de los años ochenta, la vida me llevó a vivir a Nativitas en la delegación Xochimilco. Allí, mi universo de olores y sabores dio un vuelco, pues accedí a un mercado muy distinto al primero que había conocido y recordado en mis años de infancia: este era más colorido aún y de mayor tamaño que los otros que recordaba, con comidas que jamás había visto. Había chapulines, tripas de pollo, montañas de nopales cocidos y preparados de diferentes maneras, y tacos de machitos con pápalo. Este delicioso platillo gastronómico es sumamente popular en la Ciudad de México. Los machitos son una combinación de vísceras de res que se amarran de tal manera que asemejan la virilidad del animal, de ahí su nombre. Este atado se cocina en un comal en forma de sombrero lleno de burbujeante manteca de cerdo, donde el suadero, los machitos, la tripa y la longaniza se aderezan y dan sabor unos a otros. Las carnes se sirven al centro de dos tortillas de maíz calientes, adornadas con cebolla y cilantro. En las mesas se encuentran limones partidos, salsas multicolores y dentro de pequeños floreros está el pápalo, quirquiña o pápaloquelite, una planta herbácea originaria de México, Centro y Sudamérica, con verdes y aromáticas hojas de sabor fuerte, que asemejan las alas de una mariposa. De ahí su nombre, el cual deriva del náhuatl “Papaloquilitl”, donde “pápalotl” significa mariposa y “quilitl” significa quelite o hierba comestible. Esta aromática hierba le brinda un sabor adicional al taco que uno degusta, generando una mezcla de olores y texturas, que inundan el paladar.

Serie Pasillos, escaleras, andadores y recovecos 2/15, Fotografía Melania Rodríguez Sevilla, 27 de octubre 2022, Fondas del Centro Comercial Adolfo López Mateos, Cuernavaca, Morelos, México.



En los pasillos de este mercado se aguzaba una rica variedad de dulce cristalizado proveniente de Santa Cruz Acapulxica, uno de los catorce pueblos originarios de la delegación Xochimilco, quienes por tradición se dedican a la elaboración de estos dulces. Caminando en las aceras que rodeaban el mercado se notaban a los vendedores que transportaban a sus espaldas en pequeñas jaulitas de carrizo pájaros cantores y nidos de aves. Conocí formas de comprar que, hasta ese momento, no había descubierto, era sencillo acercarse a las vendedoras de hierbas y verduras y decir quiero \$10.00 de hiervas y verduras para mole verde, los comerciantes sabían las cantidades e ingredientes que debían colocar en el amarrado que te extendían a cambio del importe pactado. Desde siempre, los mercados y su urdimbre de sensaciones me han fascinado; no es gratuito entonces que, llegada a la medianía de mi vida, haya despertado en mí la idea de estudiar e investigar los mercados.

Valido mi digresión desde una perspectiva cercana a Devereux y Lacan (1953), quien como recordaran decía que “somos tal como hemos sido hablados”. Ya que, si el inconsciente se estructura como un lenguaje, en el mío anidan los sacos de grano de El Español, los merengues y tostadas del mercado de Coyoacán, así como los taquitos de machitos, nidos que ofertaban los pajareros provenientes de los bosques de Morelos en el mercado de Xochimilco y los dulces cristalizados de Santa Cruz Acapulxica. Recapitulaciones que al leerse pudieran ser graciosas, como lo menciona Gianfranco Cattaneo (2012), pero en mi experiencia se convierten en elementos que dan significado a mi sentir, mi pensar y mi hablar.

PÁSELE, PÁSELE GÜERITA

¿Qué se lleva? ¿Qué le pongo?

A los 25 años, la vida me llevó a la ciudad de la eterna primavera, donde me encontré con el mercado Adolfo López Mateos, un entrecruzamiento entre tradición y modernidad, ligado a los canales de distribución y al abasto de productos de primera necesidad en Cuernavaca.

Desde entonces, cada visita a este emblemático lugar es un deleite. Imagine usted que acaba de descender del camión en el paradero principal ubicado al sur de la nave principal, donde llegan autobuses de los municipios de Cuautla, Tepoztlán, Jojutla, Xoxocotla e innumerables colonias del propio Cuernavaca. Cabe señalar que junto a este espacio se encuentra un área de estacionamiento que colinda con diversos puestos que ofrecen una variedad de productos y artículos variados: de belleza, pescaderías, rosticerías, pan casero, juguetes y servicios de estética. Estos locales se encuentran al bordo de una escalera que te conduce al encantador parque Cri-Cri, con sus áreas verdes, canchas de baloncesto y fútbol, y una fuente central que alguna vez albergó la escultura de Gabilondo Soler, conocido como Cri-Cri, de quien toma su nombre el parque. Este espacio también cuenta con aparatos para hacer ejercicio, un gimnasio para boxeo y un domo multifuncional que sirve como auditorio, ring para lucha libre, boxeo, y escenario para eventos musicales y bailes comunitarios. Al final del parque, se encuentra una parada de autobuses y una gasolinera conocida popularmente como la gasolinera del DIF, al cruzar la calle y alzar nuestra mirada se ubica el Museo Morelense de Arte Contemporáneo Juan Soriano, espacio que abrió sus puertas apenas en el 2018, si bien la comunidad del Pueblo de Amatlán no estaba aislada, este espacio intenta ser un vínculo de ellos con el primer cuadro de la capital morelense.

Nuri. Fotografía: María Clara Rivarola Martínez, 22 de octubre 2022. Estacionamiento norte del Centro Comercial Adolfo López Mateos (Horario de introductores).



Dentro de la nave, la diversidad es el ingrediente principal. Los puestos de vegetales y legumbres comparten espacio con dulces tentadores, insumos para repostería que despiertan el apetito, y artículos para fiestas que invitan a celebrar. En otros pasillos, los comerciantes de hierbas y artículos esotéricos despliegan sus tesoros, ofreciendo veladoras aromáticas y amuletos cargados de misterio. La zona de abarroteros, cremerías y salchicherías se fusiona con los aromas de los expendios de pollo, las carnicerías llenas de cortes frescos, las pescaderías repletas de delicias marinas, las juguerías con sus refrescantes elixires, y los puestos de comida preparada listos para satisfacer cualquier antojo.

La sección de "zapaterías y limones" abraza la nave principal desde el noroeste, con un techo de acero protegido por láminas de policarbonato que filtran la luz del sol de manera suave y acogedora. En el corazón de esta área, entre el bullicio y el colorido, se alzan puestos de frutas y verduras frescas, dispuestas con esmero sobre tablones y huacales de madera, ofreciendo una explosión de sabores y colores que deleitan los sentidos. A ambos lados, las zapaterías y huaracherías invitan a explorar su amplia variedad de calzado: desde elegantes zapatos hasta cómodos huaraches, pasando por modernos tenis y robustas botas, todo dispuesto en locales de tabique y cemento que dan una sensación de solidez y tradición.

Sin embargo, la nave principal ya no basta para dar cabida a todos los comerciantes que han hecho del mercado su hogar. Lo que en el pasado eran simples patios y tianguis semanales, hoy se han transformado en bulliciosos espacios de venta permanente, donde la vida y la actividad nunca cesan. Las escaleras, ahora llenas de vida, se convierten en el escenario perfecto para disfrutar de una deliciosa comida mientras se observa el ajetreo del mercado. Con ingeniosos bancos y mesas dispuestos en los escalones, se crea un ambiente acogedor donde se puede degustar una amplia variedad de platillos: desde tacos y gorditas hasta reconfortantes caldos de pollo y panza de res, satisfaciendo todos los antojos y gustos culinarios.

Aromas Fotografía Melania Rodríguez Sevilla, 27 de octubre 2022, Edificio de la ropa del Centro Comercial Adolfo López Mateos, Cuernavaca, Morelos, México

En el intrincado laberinto del mercado, cada escalera es un pasaje hacia un mundo diferente y fascinante. La escalera que lleva al área de barro, trastes y jarcerías comparte su espacio con sorprendentes establecimientos poco comunes en los mercados tradicionales mexicanos. Se pueden observar estéticas y peluquerías que ofrecen sus servicios, desafiando los estereotipos y abriendo sus puertas a todos junto con puestos de carnitas y boneterías.

Por otro lado, la escalinata que conduce al puente del dragón se transforma en un bullicioso mercado en sí misma, rebosante de vida y actividad comercial. Aquí, una multitud de comerciantes ofrece una amplia variedad de productos: desde focos y extensiones hasta verduras frescas, frutas exóticas y artículos para cocina. Los pasillos comunican un espacio dividido en dos secciones distintas: al norte, la zona de la ropa, con dos pisos repletos de ajueres y accesorios para bicicletas, mientras que, al oeste, la zona de florerías deslumbra con su oferta, en su mayoría, de flores nacionales, algunas cultivadas en invernaderos del estado de Morelos, como gladiolas, nardos y nochebuenas, y otras a cielo abierto, como algunas variedades de rosas y girasoles. También hay una gran variedad de flores de origen extranjero, como tulipanes, crisantemos, gerberas, fresias, lirios y orquídeas, que inundan el ambiente con su embriagador perfume.



Al fondo del laberinto, las fondas ofrecen un merecido descanso para el paladar, junto a puestos de jarcería, metates, molcajetes y ollas de barro que evocan la riqueza de la tradición culinaria mexicana. Un pasillo exclusivo se encarga de proveer carbón, leña y escobas de vara, mientras que unos cuantos pasos más adelante, las bodegas del "Tianguis el Circo" inician su jornada desde tempranas horas de la mañana, brindando un ir y venir de mercancías que dan vida al mercado desde las 3:00 am, hasta antes del mediodía que cierran sus puertas.

Cerca del bullicioso Tianguis circo, sobre la transitada avenida López Mateos, se encuentra la Central del Pentatlón. Aquí, hace algunos años, se alzaba el Juzgado Cívico No. 1 y a un costado la central de bomberos de Cuernavaca, testigos mudos del devenir de la ciudad. Los estacionamientos periféricos del mercado cobran vida desde las tres de la madrugada hasta las seis de la tarde, salvo el estacionamiento hundido del lado norte, que, a partir de las siete de la noche, se transforma en el dominio de los "introdutores", comerciantes de mayoreo y medio mayoreo. Camiones se acomodan estratégicamente, mientras cajas de madera, huacales y bultos con mercancías esperan su turno. Es entonces cuando emergen dos personajes clave: los estibadores y los diableros, cuya labor se vuelve más visible y necesaria durante la noche. Los estibadores, como leímos en el Suplemento Cultural "El Tlacuache" número 1125 emitido por el Centro INAH Morelos (2024), son un pilar importante en el traslado de las mercancías. Ellos movilizan las compras realizadas por el cliente desde el punto de venta hasta el vehículo que las transportará a su destino final. Los diableros cumplen una función parecida, pero al menos dentro del mercado Adolfo López Mateos, la diferencia consiste en que un diablero es un empleado del comerciante, en contraste con el estibador, que obtiene su ganancia económica por medio de las propinas y tarifas pagadas directamente por los clientes.

Un empujoncito, Fotografía Melania Rodríguez Sevilla, 22 de noviembre 2022, Andenes del Centro Comercial Adolfo López Mateos

Desde una vista elevada, el estacionamiento se despliega como una telaraña de lonas tensadas, brindando refugio a los productos que reposan debajo. En esta maraña de actividad, puestos improvisados, sostenidos por cajas de madera y bases metálicas, exhiben una exuberante variedad de frutas, verduras y hierbas frescas. Al nivel del suelo, las tarimas de madera rebosan con arpillas y costales repletos de cebollas, naranjas, calabazas y zanahorias, junto con cajas llenas de champiñones, duraznos e higos, aguardando pacientemente a los marchantes desde las primeras luces del alba. Todo esto inmerso en un ambiente lleno de vitalidad y el inconfundible estruendo propio de los mercados tradicionales.

En este panorama, donde la necesidad de abastecer a la población se entrelaza con la tradición y la experiencia, los mercados desempeñan un papel fundamental. Dentro de ellos, se encuentra un grupo especializado en la venta al por mayor, individuos que conocen al detalle los ciclos de producción de las mercancías que ofrecen. Saben dónde y cuándo adquirirlas para garantizar la mejor calidad y precio, contribuyendo así a mantener viva la esencia y la dinámica de este vibrante espacio de intercambio comercial.



AJOS, CEBOLLAS Y TOMATES

Una Oaxaqueña en el Adolfo

Dentro del bullicio del área de introductores, destaca la presencia de la Sra. Eva, una mujer dedicada y emprendedora que se especializa en la venta de tomates, cebollas, aguacates y ajos. Desde una edad temprana, Eva ha estado inmersa en el mundo del comercio. A los 4 años llegó al mercado junto con sus padres, quienes ya se dedicaban a la venta de estas mercancías en su lugar de origen en Oaxaca. La noticia de la inauguración de un nuevo y amplio mercado en la ciudad los motivó a quedarse y comenzar un negocio de comercialización de productos al mayoreo.

El espacio asignado para esta actividad fue el área de estacionamiento norte del Mercado Adolfo López Mateos, hoy conocido como el estacionamiento de los Introdutores. Cabe recordar que los introductores son comerciantes de mayoreo y medio mayoreo que solo permanecen en este espacio en un horario de 19:00 a 9:00.

Con el transcurso del tiempo, el negocio prospero de sus padres se consolidó y creció, lo que les permitió adquirir algunas concesiones de locales dentro de la nave principal del mercado. Estos espacios dentro de la nave principal fueron clave para su supervivencia en el competitivo mundo del comercio. Cabe destacar que, dentro de la nave principal, así como en las secciones que no se dedican al mayoreo, la venta se desarrolla al por menudeo, o "kileo", como lo llaman ellos, lo que significa que los productos se venden por peso, generalmente por kilo, durante el horario comprendido entre las 8:00 y las 19:00 horas. Esta estrategia les ha permitido adaptarse a las necesidades y preferencias de sus clientes.





Como mujer casada y madre de tres hijos, Eva pasó cerca de 15 años "kileando" dentro de la nave principal del mercado. Esta flexibilidad le permitió combinar su trabajo con la crianza de sus hijos de manera efectiva. Hoy en día, Eva, junto con sus hijos y trabajadores, llega puntualmente todos los días alrededor de las 19:00 horas para montar su puesto en el estacionamiento norte del mercado. El espacio que ocupa es el resultado de años de lucha, dedicación y una tradición heredada de sus padres. Una vez montado el puesto, un cuidador permanece en vigilancia hasta las 3:00 a.m., momento en que Eva, acompañada de sus hijos, regresa para atender a los clientes mayoristas que comienzan a llegar.

Esta jornada se prolonga hasta las 9:00 a.m., momento en que el puesto ha sido desmontado, gracias a las transacciones realizadas. Es entonces cuando comienza la tarea de dejar el espacio libre y limpio para el arribo de los compradores minoristas, que comenzarán a llegar para ocupar el área de estacionamiento

Eva rememora con nostalgia una infancia llena de ventas y juegos en un mercado que recuerda más arbolado, limpio y amplio. Aunque los tiempos han cambiado, su pasión por el trabajo y su eterna sonrisa reflejan una profunda satisfacción. Para ella, el mercado no solo es un lugar de trabajo, sino un refugio donde ha encontrado un propósito para trabajar y un legado invaluable que ha transmitido a sus hijos.

En la actualidad, su hijo Alexis ha asumido la responsabilidad de adquirir la mercancía que ofrecen, asegurándose de buscar los mejores precios y la máxima calidad para satisfacer a sus clientes. Con determinación y compromiso, la familia de Eva continúa llevando adelante una tradición que perdura a través del tiempo, enraizada en el amor por el trabajo y el respeto por la herencia familiar.

Entre risas, Eva bromea diciendo que su puesto siempre está listo y esperando, desde las 3:00 a.m. para aquellos que necesiten hacer una salsa. Con una carcajada, aclara que ¡a los aguacates los pueden apretar siempre que ya sean suyos!, demostrando que en el mercado Adolfo López Mateos no solo se vende, sino que también se vive con alegría y dedicación.

Páginas 9 y 10. Eva. Fotografía: María Clara Rivarola Martínez, 8 de agosto 2022, Estacionamiento norte del Centro Comercial Adolfo López Mateos, Cuernavaca, Morelos, México.

EL JAPONES, él samurái de las frutas

En el interior de este estacionamiento también encontramos a "El Japonés", mote por el que es conocido el Sr. Alfredo Martínez. Junto a su esposa Magdalena Villagarcía, nos narran una historia de 50 años de matrimonio, llena de aprendizajes, crecimiento y resiliencia. Tienen cinco hijos, todos comerciantes de profesión. Una de ellas emigró a los Estados Unidos, donde desarrolla su práctica como comerciante de frutas y vegetales

El puesto de "El Japonés" se encuentra estratégicamente ubicado en el centro del estacionamiento de introductores, rodeado por la actividad frenética de empleados y clientes. Varios trabajadores colaboran en el proceso de venta, mientras que una de las hijas de la pareja se encarga de la caja, llevando el registro de las transacciones y el inventario de productos. Por su parte, "El Japonés" y su esposa, la Sra. Magdalena, brindan atención directa y cálida a cada uno de sus clientes, marcando así una diferencia en el servicio que ofrecen.

La Sra. Magdalena tiene una conexión profunda con el Mercado Adolfo López Mateos, pues creció entre sus pasillos. Su madre y su abuela se dedicaban a la venta de aguas, lo que la hace sentir como una hija del mercado. Recuerda con cariño un mercado amplio, arbolado y hermoso, que ha sido testigo de su crecimiento y evolución.

El camino hacia el éxito no ha sido fácil para esta pareja. En sus inicios, el Sr. Alfredo terminaba de vender en el mercado alrededor de las 10 de la mañana y luego se dirigía a la Central de Abastos de la Ciudad de México para comprar la mercancía del día siguiente. Regresaba por la tarde, descansaba un poco y luego montaba su puesto nuevamente por la noche. Este arduo ciclo de trabajo demandaba una gran dedicación y esfuerzo, para ambos; Doña Magdalena, le acompañaba en el momento de la venta para posteriormente ocuparse del cuidado de sus hijos y la preparación de los alimentos para todos.

Hoy en día, la vida de "El Japonés" y su esposa es más tranquila, gracias al relevo generacional en el negocio. Sus hijos se encargan de tareas clave como la adquisición de mercancías y la administración, permitiéndoles concentrarse en lo que más disfrutan: atender a sus clientes con pasión y calidez.

El Japonés y su equipo de trabajo, Fotografía Sebastián Torres Meléndes, 27 de octubre 2022, Estacionamiento norte del Centro Comercial Adolfo López Mateos, Cuernavaca, Morelos, México



No hay gentrificación que le haga sombra a ¡NUESTRAS OFERTAS!

Estos remotos orígenes nos llevan de vuelta a los tiempos ancestrales del tianguis prehispánico, un legado que persiste y compite con las modernas estrategias de mercadeo, siendo los supermercados una de las más notables. Su llegada al país en 1958 marcó un hito en la forma en que los mexicanos accedían a los productos de consumo diario. A pesar de esta transformación, el viejo mercado conserva su esencia en las prácticas cotidianas, en el intercambio directo entre los actores del comercio: el locatario, ofreciendo sus productos con orgullo, y el "comprador", hábil en el regateo y en el juego de palabras. En este contexto, la suspicacia forma parte del encanto, pero la inocencia siempre prevalece, creando un ambiente único y lleno de vitalidad en cada rincón del mercado.

Sería un contrasentido censurar, en nombre de lo políticamente correcto, la picardía, el ingenio y las frases jocosas que son parte intrínseca de la cultura popular mexicana. Estos juegos verbales, que involucran tanto a hombres como a mujeres, tienen un único propósito: vender. Como reza el dicho, "el que carece de verbo no vende, o vende poco". Estas prácticas, tan arraigadas en los mercados tradicionales como el López Mateos, desaparecen en los supermercados, donde la interacción se limita a la compra, pues los precios están fijados y a la vista de todos. En contraste, los mercados se organizan en torno a la interacción directa entre vendedor y comprador, en un juego de regateo y charla que forma parte del encanto y la vitalidad de estos espacios.

Serie celosías 3/4, Fotografía Sebastián Torres Meléndez, 27 de octubre 2022, Edificio de la ropa del Centro Comercial Adolfo López Mateos, Cuernavaca, Morelos, México

Desde una perspectiva teórica, el mercado López Mateos se inserta en el primer círculo de los "círculos concéntricos" propuestos por los sociólogos de la Escuela de Chicago. Sin embargo, el proceso de urbanización y modernización ejerce presión sobre estos espacios tradicionales, buscando desplazarlos hacia las periferias de la ciudad en aras del desarrollo como nos lo explica George A. Theodorson (1974) en su antología donde analizó las áreas sociales dentro de las ciudades. Este fenómeno, conocido como gentrificación, convierte al área del mercado en un objetivo codiciado para los desarrolladores inmobiliarios.

En esta carrera por la modernización, los estándares y mediciones impuestos muchas veces entran en conflicto con los intereses de la población. Los canales tradicionales de distribución, como el mercado López Mateos, representan una forma de resistencia a la uniformización impuesta por los supermercados y las cadenas de distribución modernas. Sin embargo, el avance de la modernidad amenaza con desplazar estas instituciones arraigadas en la cultura popular mexicana.



A manera de reflexión final: ¡SABORÉALO TODO!

Tenemos chiles, melones, sandías y aguacates que puedes apretar

Es así como el mercado López Mateos, con su historia y su vitalidad, se erige como un símbolo de resistencia frente a la uniformización y la homogeneización impuestas por la modernidad. En sus pasillos bulliciosos y llenos de vida, se preserva una tradición y un espíritu que se resisten a desaparecer en medio del avance implacable de la modernización.

En un mundo que avanza vertiginosamente hacia la modernidad, el mercado Adolfo López Mateos emerge como un oasis de tradición y vitalidad en el corazón de la ciudad. A través de los relatos de comerciantes como Eva y "El Japonés", se entretje una historia de lucha, resiliencia y arraigo cultural que trasciende generaciones. Cada puesto en este mercado cuenta una historia de esfuerzo y dedicación, un legado que se transmite de padres a hijos y que se manifiesta en la calidad y frescura de los productos ofrecidos. Aquí, el intercambio va más allá de la simple transacción comercial; es un encuentro entre personas, una conversación animada entre vendedores y compradores que resuena con el eco de siglos de tradición.

Es en este ambiente vibrante y lleno de vida donde se preserva la esencia de la cultura mexicana, donde la picardía y el ingenio se entrelazan con la calidez y la hospitalidad. Cada visita a los mercados tradicionales es una oportunidad para sumergirse en un mundo de sabores, colores y aromas únicos, donde cada producto cuenta su propia historia y cada compra es una experiencia. El mercado no sólo ofrece productos frescos y de alta calidad, sino que también es un lugar de encuentro y conversación entre vendedores y compradores, manteniendo viva la esencia de la cultura mexicana.

Las bodegas, Fotografía Melania Rodríguez
Sevilla, 27 de octubre 2022, Av. Adolfo López
Mateos del Centro Comercial Adolfo López
Mateos, Cuernavaca, Morelos, México



Por ello, te invitamos a dejar de lado los centros comerciales impersonales y sumarte a la experiencia única de comprar en el mercado. Descubre el placer de recorrer sus pasillos llenos de vida, de regatear con los comerciantes y de llevar a casa productos frescos y de la más alta calidad. En los mercados tradicionales y tianguis, no sólo encontrarás lo que buscas, sino también una conexión auténtica con la rica tradición y cultura de México.

¡TE ESPERAMOS CON LOS BRAZOS ABIERTOS!

Redescubre los tianguis, los mercados tradicionales y la tiendita de tu barrio, disfruta de la tradición que se ríe en la cara de la modernidad.

Barriendo y limpiando, Fotografía Melania Rodríguez Sevilla, 27 de octubre 2022, Estacionamiento norte del Centro Comercial Adolfo López Mateos, Cuernavaca, Morelos, México

Bibliografía

Cattaneo Rodríguez, G. (2012). El lenguaje, el Chiste y el Espíritu: sobre la estructura de las formaciones del inconsciente en Jacques Lacan. Revista Mal Estar e Subjetividad. Obtenido de: <https://bit.ly/3WjC5xV>

Lacan, J. (1953). Lo imaginario, lo simbólico y lo real. Conferencia pronunciada en el Anfiteatro del Hospital Psiquiátrico de Sainte-Anne, París el 8 de Julio de 1953 (págs. 1 - 44). París: Le symbolique, l'imaginaire et le réel.

Meléndes Rodríguez, M. d. (29 de 02 de 2024). Del Tianquiztli al Centro Comercial Adolfo López Mateos en Cuernavaca, Morelos. (C. I. Morelos, Ed.) Suplemento Cultural "El Tlacuache" Número 1118. Obtenido de: <https://bit.ly/3JtqSEV>

Meléndes Rodríguez, M. d. (25 de 04 de 2024). Las transformaciones de un legado "Voces de los hijos e hijas del Mercado". (C. I. Morelos, Ed.) Suplemento Cultural "El Tlacuache" Número 1125. Obtenido de: <https://bit.ly/3xUfwHM>

Theodorson, G. A. (1974). Estudios de la ecología humana. (J. G. Pueyo, Trad.) Editorial Labor.





CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

