


Suplemento cultural el tlacuache

CENTRO  INAH MORELOS

Viernes 23 de agosto, 2024

A photograph of a woman in a blue shirt selecting produce at a market stall. She is looking down at a large pile of avocados and other fruits. In the background, other people and market stalls are visible.

El martes de tianguis en Tetecala
y la feria del Quinto Viernes
en Mazatepec

Erandy Toledo Alvarado



Suplemento cultural el tlacuache, núm. 1142, viernes 23 de agosto 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: Luis Miguel Morayta Mendoza.

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: Luis Miguel Morayta Mendoza.

Centro INAH Morelos. Dirección: Mariano Matamoros 14, Acapantzingo, Cuernavaca, Morelos. Fecha de última modificación: 23 de agosto 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

Mitzi 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/contraportada:

Una pruebita. Mazatepec, Morelos. Fotografía:

Omar David Benítez Jaime, 2024.

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

El martes de tianguis en Tetecala y la feria del Quinto Viernes en Mazatepec

Dinámicas regionales campesinas en el poniente de Morelos

Erandy Toledo Alvarado

Estancias Posdoctorales CONAHICYT
Posgrado en Historia y Etnohistoria-ENAH

Colectivo de Estudios del Patrimonio Biocultural del
Estado de Morelos y Regiones Colindantes

Introducción:

El presente artículo tiene como finalidad mostrar la diversidad de la región poniente del estado de Morelos, en relación con las regiones colindantes en la propia entidad, así como con el Estado de México y Guerrero, principalmente. Asimismo, se pretende entender los diferentes ejes que articulan dicha diversidad entre las que destacan la circulación de productos varios, pero centrándonos en los alimentos en fresco, preparados y utensilios de cocina y labranza. Al mismo tiempo, este trabajo deja abiertas puertas para investigaciones futuras tanto en el tema de circuitos de mercados como de la región en particular.

Tetecala y Mazatepec, son dos pueblos campesinos que se encuentran en el poniente del estado de Morelos, región que es atravesada por la carretera federal Alpuyecá-Grutas, la cual conecta al territorio morelense con el estado de Guerrero y, también, con el Estado de México. En el caso de este último tiene conexión mediante una red de carreteras secundarias a esta vía principal.

Cabe señalar que la conexión que actualmente se pone en evidencia mediante esta red carretera, no es nueva. Los pueblos del poniente del estado de Morelos mantienen relaciones estrechas con las regiones colindantes debido a la diferencia de medios ambientes en los que estos se encuentran asentados. De tal forma, esta que podría parecer una determinante para su separación, resulta en una condición importante cuando de la alimentación de estos pueblos hablamos. Esto debido la circulación de diferentes productos que nutren las cocinas tanto de tierra fría y tierra caliente.

Según la Comisión Estatal de Biodiversidad en la región poniente de Morelos predomina un clima cálido subhúmedo con topografía de serranía, rocas calizas y selva baja caducifolia (COESBIO, 2024). Asimismo, es importante señalar que cuenta con una serie de afluentes de agua superficial y subterránea que propician la producción de cultivos comerciales como caña, arroz, flores, hierbas aromáticas, jitomate, calabaza, angú, maíz pozoleño, etc. (Toledo, 2016).

De tal forma, estas condiciones hacen que el poniente de Morelos tenga dinámicas particulares, ligadas a sistemas productivos complementarios con otras regiones colindantes, las cuales se caracterizan por su arraigo a través del tiempo y a pesar de las transformaciones ocurridas en el espacio.

A pesar de ello, es preciso puntualizar que las relaciones históricas entre los pueblos del poniente y sus de las regiones colindantes, permanecen hasta nuestros días mediante circuitos comerciales representativos para sus pueblos, los cuales subsisten como expresiones de la creatividad cultural de los grupos campesinos que se asientan en el poniente morelense.

En este caso, tenemos al tianguis que se instala los días martes en Tetecala y la feria del Quinto Viernes de Cuaresma en Mazatepec, dichos mercados no sólo significan la circulación de productos varios, sino que también son los principales lugares de abastecimiento de los pobladores del poniente de alimentos en fresco y preparados, así como de utensilios de cocina y labranza. No obstante, quedan abiertos otros aspectos a analizar de estos circuitos de mercados y el papel de los mismos en la vida cotidiana y las dinámicas de estos pueblos tanto en Morelos como las regiones colindantes.

Los productores. Tetecala, Morelos. Erandy Toledo Alvarado 2017.



Mecanismos de abastecimiento de alimentos en fresco y preparados en el poniente de Morelos

Entre los pueblos del poniente de Morelos podemos encontrar diversos mecanismos de abastecimiento tanto de productos en fresco como preparados. Entre los principales encontramos:

1 La venta de frutas de temporada sobre la carretera federal Alpuyecá-Grutas, las cuales suelen ser de huertos familiares y destacan: mangos, papayas, limones, nanches, chicos, caimitos, mameyes, ciruelas criollas, guamúchiles, etc.

2 Camionetas que transportan, dentro de cajas de plástico o madera, una limitada variedad de frutas y verduras, las cuales van anunciando con una bocina o altavoz dentro de las principales calles dentro de estos pueblos.

3 Mercados municipales. En estos encontramos la venta de frutas y verduras en fresco, comida preparada, carnicerías, cremerías, etc. Sin embargo, suelen ser poco concurridos debido a que la gente suele señalar que los productos que ahí encuentran son limitados y carecen de "frescura".

4 Fruterías y verdulerías. Esta es una nueva manera de comercialización de productos en fresco pues, hasta hace unas décadas, la gente recuerda que no existían, sin embargo, estas han incrementado su presencia debido a la alta demanda de los pobladores. Aquí cabe señalar que el horario de estos negocios suele ser extenso: desde las 7 o 6 a. m. hasta las 8 o 9 p. m. durante los 365 días del año.

5 Cocinas económicas y venta de antojitos. Aunque en los pueblos del poniente era común ver en las mañanas o tardes la venta de antojitos, en el caso de las cocinas económicas, son de reciente aparición, no más de 20 años, esto debido a una serie de factores. Uno es la incorporación de las mujeres al ámbito laboral y la instalación de claustros de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos en diferentes pueblos del poniente.

6 Plazas/tianguis semanales. Estos se realizan una vez a la semana y congregan a una serie de comerciantes que ofrecen frutas y verduras en fresco y también alimentos preparados (tacos de cocina, carne enchilada, de barbacoa de chivo, gorditas, quesadillas, sopes, aguas frescas, etc.). En el poniente, se instalan tres en diferentes días de la semana: lunes en Coatetelco, martes en Miacatlán y Tetecala y el domingo en Miacatlán. De estos, destaca el de Tetecala, debido a que no sólo llegan vendedores de la entidad, sino que llegan también desde el Estado de México.

7 Ferias anuales. En el poniente tenemos de dos tipos: las primeras dedicadas a Santos y a Vírgenes y, las segundas, las que se colocan durante la Cuaresma, como antesala a la Semana Santa. De estas últimas tenemos dos durante el ciclo anual: la del Cuarto Viernes en Miacatlán y la del Quinto Viernes en Mazatepec. En este caso, la de mayor relevancia es la de Mazatepec, pues gana en tamaño a la de Miacatlán, además que a esta no sólo asisten peregrinaciones de diferentes partes de la república mexicana, sino también comerciantes y visitantes de regiones colindantes.

De todo un poco. Tetecala, Morelos.
Erandy Toledo Alvarado 2022.





El tianguis de Tetecala y la feria del Quinto Viernes en Mazatepec

El tianguis de Tetecala y la feria del Quinto Viernes de Cuaresma en Mazatepec pertenecen al circuito de mercados regionales en el poniente de Morelos. Estos, además de ser de los más importantes para los pueblos del poniente, tienen un alcance a nivel regional e involucra tanto a pueblos dentro del propio poniente como de otras regiones de Morelos, Guerrero y Estado de México, principalmente.

De esta manera, su impacto para estos pueblos es significativa, no sólo en la circulación de personas, sino también en la de productos alimenticios en fresco y preparados, así como utensilios para las cocinas y de labranza para estos pueblos campesinos.

Asimismo, estos espacios son significativos para los pobladores pues son lugares de encuentro con sus parientes o paisanos. De esta manera, los tianguis y las ferias son lugares donde se recrean y reavivan las relaciones que estos pueblos mantienen con su gente.

Día de venta. Tetecala, Morelos.
Erandy Toledo Alvarado 2022.

El martes de tianguis en Tetecala

Este se coloca en las principales calles del centro del pueblo, alrededor del mercado municipal, la iglesia de San Francisco de Asís, el zócalo y la presidencia. Los días martes, de cada semana, llegan casi 300 comerciantes entre productores directos, tianguistas y vendedores ambulantes, avivando la actividad comercial en el primer cuadro del pueblo desde casi las 7 de la mañana que es cuando las lonas, mantas y estructuras de metal empiezan a abarrotar las casi cuatro cuadras de la avenida No reelección, así como las calles que conectan con esta vialidad.

Cabe señalar que este tianguis lleva instalándose cerca de 200 años y, desde entonces, es el principal mercado de abastecimiento y comercialización de productos alimenticios en fresco y preparados para los pueblos del poniente de Morelos. Esto debido a que hasta este llegan a vender productores o tianguistas tanto del Estado de México como de otros pueblos de la región o regiones cercanas al poniente.

Además de los productos en fresco y preparados que aquí se comercializan, también podemos encontrar semillas, utensilios para las cocinas de diversos materiales (plástico, peltre, barro, etc.), ropa, electrodomésticos, abarrotes, útiles escolares, etc. Una de las características principales de este tianguis es que los productos que aquí se ofertan se van modificando, dependiendo los distintos ciclos rituales o festividades importantes en la región. Por ejemplo, para día de muertos es común encontrar una mayor variedad de productos que se usan para las ofrendas de la región: tablillas de chocolate caseras, tlaxcales o fruta de horno, sahumeros, copal, papel picado, mole verde y rojo en pasta o polvo, calabazas, etc.

Páginas 8 y 9. Martes de tianguis. Tetecala, Morelos.
Erandy Toledo Alvarado, 2022.





Además de esto, también los productos que podemos encontrar aquí varían dependiendo de estación en la que nos encontremos. Por ejemplo, durante la primavera, aunque es la época de mayor calor, podemos encontrar mayor variedad de productos como mangos, guamúchiles, zarzamoras, fresas, aguacate, etc. Por otro lado, al inicio y fin de las lluvias y empezar las cosechas de maíz, es frecuente encontrar huitlacoche, chapulines, jumiles, verdolagas y una gran variedad de quelites.

Con lo que respecta a los vendedores, estos vienen de distintos puntos de la región, de otras regiones en la entidad y fuera de ella. De Morelos, encontramos a aquellos que vienen de Cuentepec, Amacuzac, Xoxocotla, Coatetelco, Mazatepec, Alpuyecá; por otro lado, llegan de otras regiones frías gente del Estado de México, de pueblos como Ocuilan y Tenancingo.

Por otro lado, los compradores suelen ser de pueblos cercanos como Mazatepec, Cuautlita, Michapa, Chavarría, Coatlán del Río, Tetecala y de San Andrés en el Estado de México. Cabe señalar que la gente que llega hasta aquí para abastecerse del mandado de la semana prefiere visitar el tianguis por la gran variedad de productos frescos que aquí encuentran. Sin embargo, también es un lugar de esparcimiento pues en algunos casos, al terminar sus compras se sientan en el zócalo a platicar con vecinos o conocidos o, también, consumen alguno de los alimentos preparados (aguas frescas, tacos, gorditas, sopes, etc.).

La feria del Quinto Viernes de Cuaresma en Mazatepec

La feria del Quinto Viernes de Cuaresma en Mazatepec es la única de la región que no se instala en el centro del pueblo, sino que los puestos se colocan en un paraje conocido como “La loma” es por ello por lo que, los locales, la conocen como “La feria de la loma”. De esta manera, año con año se dan cita cerca de 600 vendedores y 10 000 visitantes. Esta feria convoca a gente proveniente de diferentes pueblos del estado de Morelos, Estado de México, Guerrero, CDMX, Puebla y Michoacán. Es de destacar que la feria tiene como motivo visitar a un Cristo aparecido en 1821 en dicho paraje y al que se le construyó un Santuario justo en la cima de este cerro y frente a la iglesia del santo patrono del pueblo (San Lucas).

Ambas iglesias están conectadas mediante una calzada que, durante los siete días que dura dicha feria, se encuentra abarrotada de lado a lado de puestos de artesanías de madera, dulces típicos, copal, juegos de azar, neverías, artículos religiosos (playeras con la imagen del Cristo, figuras, estampas, etc.), fruta picada, etc. Asimismo, es importante señalar que dicha calzada se ve abarrotada de visitantes que se dan cita de miércoles a martes para llevar mandas o dar gracias al que conoce como “El señor del Calvario” o “El señor de Mazatepec”.

Algo que es importante destacar que esta fiesta se lleva a cabo durante el Quinto Viernes de Cuaresma y coincide con el calendario agrícola, pues con esto se marca el fin de la zafra y la preparación de las tierras para la siembra del maíz. De tal forma, la feria no solo tiene un motivo religioso (Toledo, 2022), sino también representa el momento adecuado para que los locales y la gente de fuera pueda aprovisionarse de utensilios de cocina (molcajetes, metates, comales, cucharas de madera, ollas y cazuelas de barro, jarros y platos de barro, canastos, etc.) y labranza (morrales, machetes, azadones, picos, etc.), necesarios para la reproducción de la vida campesina de estos pueblos.

Otro aspecto importante de esta feria es que también se consume una gran cantidad de comida preparada, pues el motivo no sólo es la visita al Cristo aparecido, sino también la convivencia con sus parientes y paisanos. Es así como existe también una gran oferta de alimentos preparados que aquí se venden como tacos, fruta picada, antojitos, aguas frescas, nieves, etc. No obstante, uno de los espacios más concurridos resulta es el de las cocinas. Estas se instalan alineadas en uno de los pasillos de la feria y en ellas se preparan alimentos tanto para los visitantes como para los comerciantes. Estos suelen ser platillos como puerco en salsa verde, mole rojo y verde, caldo de pescado, etc.

Para las ofrendas. Mazatepec, Morelos. Erandy Toledo Alvarado 2024.



Reflexiones finales

Las dinámicas campesinas en el poniente del estado de Morelos están íntimamente ligadas a los circuitos comerciales semanales y anuales. Dichos circuitos son el principal canal de abastecimiento alimentos frescos y preparados, así como de utensilios para las cocinas y de labranza para estos pueblos campesinos.

Sin embargo, la entrada de productos manufacturados de origen chino empieza a ganar espacios dentro de estos circuitos. Asimismo, la aparición de tiendas de conveniencia se ha vuelto una constante dentro de estos pueblos, lo que provoca una serie de transformaciones no sólo en sus territorios sino en su forma de abastecimiento y de alimentarse.

Otro factor importante y que pone en peligro a estos circuitos comerciales, tiene que ver con los cambios y variabilidades climáticas, pues esto provoca el encarecimiento de los productos que se comercializan dentro de estos circuitos, lo que dificulta la sobrevivencia familiar de estos pueblos campesinos.

De tal manera, la permanencia de estos circuitos es importante para la reproducción del modo de vida campesino, debido a que en ellos no sólo se distribuyen alimentos, sino que son también lugares en donde se recrean y refuerzan lazos entre los pueblos del poniente y de sus regiones colindantes.

Preparado las nieves. Mazatepec, Morelos.
Erandy Toledo Alvarado 2024.



Bibliografía

COESBIO, Comisión Estatal de Biodiversidad (2024) <https://biodiversidad.morelos.gob.mx/ecosistemas>, consultado 23 de julio del 2024.

Toledo Alvarado, Erandy, "El señor de Mazatepec y la feria en su honor. Transformación y continuidad en el poniente de Morelos" en: Suplemento cultural. El Tlacuache, número 1021, Centro INAH-Morelos, Cuernavaca, Morelos, 2022.

Toledo Alvarado, Erandy (2016) Configurando territorios. Transformaciones y nuevas dinámicas agrícolas entre los productores de Mazatepec, Morelos, Tesis de doctorado, UAEM.

A echar un taco en la feria. Mazatepec, Morelos. Omar David Benítez Jaime 2024.





CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

85 INAH

