

EL TLAQUACHÉ

Patrimonio de Morelos



Centro INAH Morelos

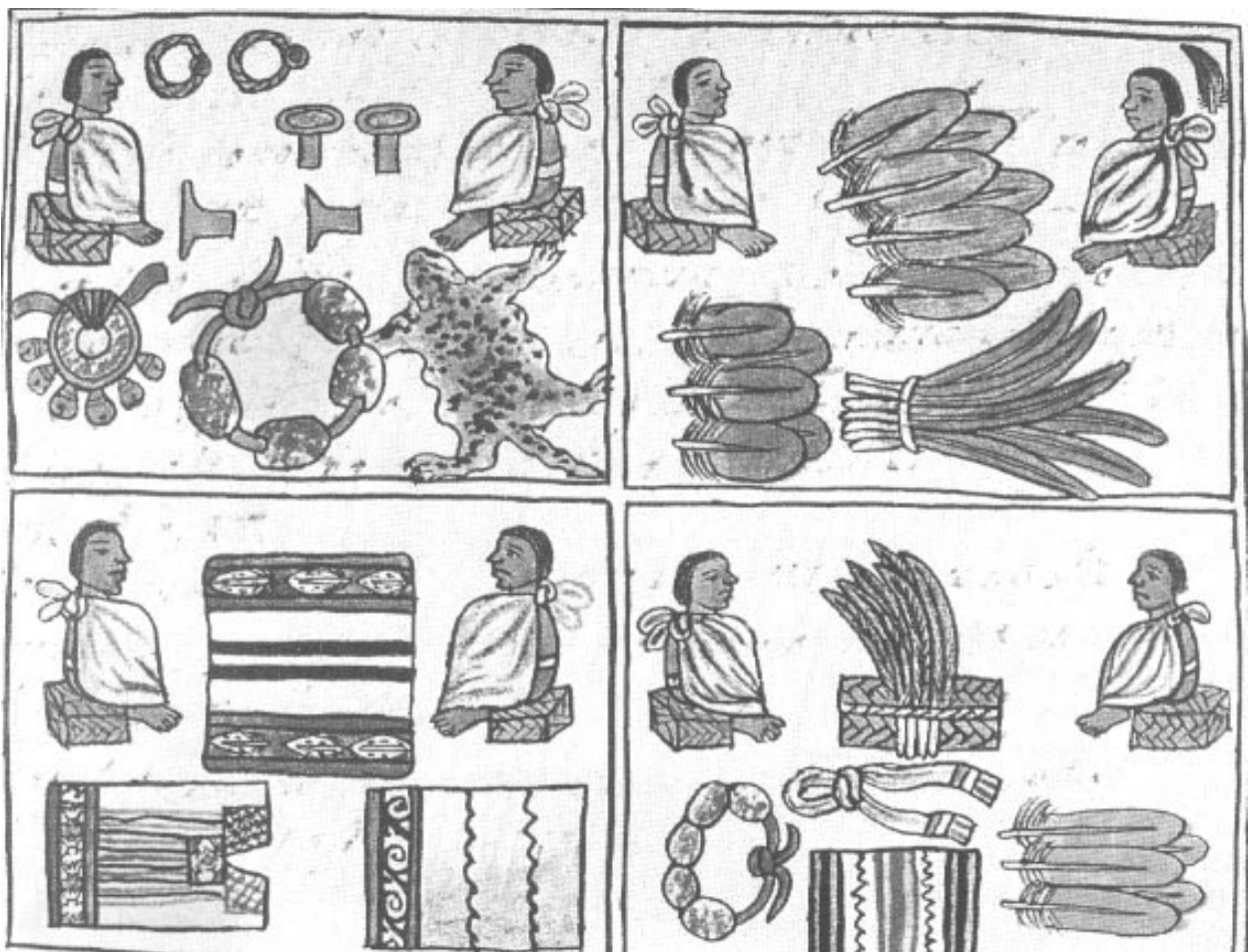
DE MERCADOS Y MERCADERES

◆ Isabel Garza Gómez ◆

La actividad mercantil fue una práctica común entre las culturas prehispánicas. Había espacios asignados a los mercados, sitios a los que acudía la población para el intercambio y la adquisición de mercancías. Existía además una definida y bien organizada red comercial hacia el exterior, que permitía transportar productos locales de una zona geográfica a otra, sobre todo aquellos que no eran perecederos. A la llegada de los españoles uno de los tianquiz más importantes en Mesoamérica era el de Tlatelolco, ciudad fundada por mexicas, que decidió separarse del grupo en 1337 a causa de los conflictos que surgieron durante la división y la repartición de tierras en Tenochtitlan. La rivalidad entre estos grupos finalizó en 1473, año en que Tlatelolco fue sometido por Tenochtitlan. Entre las causas que los llevaron a la guerra se encontraban aspectos económicos, políticos y el interés de los tenochcas por controlar la extensa red comercial que abastecía el mercado de Tlatelolco.

Fray Bernardino de Sahagún en su Historia General de las cosas de Nueva España refiere que el mercado de Tlatelolco se celebraba a diario y que todas las transacciones mercantiles se hacían en el interior del mismo debido a que estaba prohibido hacerlo en el área externa. Toda actividad mercantil estaba sujeta a impuesto, por ello todos los que llevaban sus productos al mercado tenían la obligación de pagarlo. El gobernante tenía especial interés en el tianquiz y en todas las transacciones que en él se hacían. Para la organización y buen funcionamiento de éste se elegían oficiales conocidos con el nombre de tianquizpan tlayacanque, cuyas funciones consistían en mantener el orden y estipular los precios de los productos para evitar fraudes entre los mercaderes y los consumidores.

Para la exposición y la venta de mercancías éstas se clasificaban de acuerdo a sus características. Un área estaba destinada al oro, piedras preciosas y todo género de plumas con las que se elaboraban armas y rodelas para la guerra. En otra parte se agrupaban a los vendedores de cacao y especias aromáticas. En otra, se encontraban las mantas blancas o labradas y prendas de vestir para hombres y mujeres. Otro espacio estaba destinado para los productos alimenticios como eran las diferentes variedades de maíz, frijol, chile, tomate y chíca. Este espacio era compartido también por los que ofrecían sal, aves, conejos, liebres, carne de venado, guajolotes, aves lacustres, miel de maguay y de abeja. En otra zona se ordenaban los frutos, raíces comes-



Pochtecas. Códice Florentino

tibles y pepitas de calabaza. Junto a este último grupo se encontraban los que vendían ranas, peces y otros animales acuáticos. Ordenados en otro espacio se localizaban los que llevaban papel, incienso, cal, navajas, leña, tablas, palas, remos, cueros labrados, hachas, punzones y otras herramientas para labrar la tierra. Había además una zona en la que se encontraban yerbas para comer, como cebolletas y huauhtzontles, así como alimentos preparados para su consumo, entre los que se encontraban elotes cocidos, tortillas, sopes y tamales. Cerca de esta área estaban los utensilios para cocinar y diferentes tipos de loza utilizados para el consumo de los alimentos.

Entre los mercaderes existía un grupo de profesionales conocidos con el nombre de pochtecas dedicados al comercio exterior. Tenían una organización corporativa y una estratificación social propias y participaban de manera prominente en la vida económica, ceremonial y militar de la población. Incluso en la organización social y política de los tlatelolcas, subdi-

vidida en clases, existía una constituida exclusivamente por los pochtecas.

El término de pochtecas se deriva del barrio Pochtlan de Tlatelolco, sitio en el que se estableció el primer gremio de estos comerciantes dedicados a la importación y exportación de mercancías. Al parecer desde un principio ocuparon un papel relevante en la sociedad, pero sus atribuciones y privilegios se remontan a la época en que un grupo de pochtecas, desempeñando actividades mercantiles en el Istmo de Tehuantepec, fue atacado por los pobladores de esas provincias. Los mercaderes permanecieron sitiados en el pueblo de Cuahatenango por cuatro años enfrentando numerosos ataques de sus enemigos hasta que éstos últimos fueron derrotados. Victoriosos, con prisioneros de guerra y mercadería, emprendieron el regreso a sus tierras. Durante el camino, el principal de los pochtecas dirigió un discurso a sus com-

Pasa a la página II

De mercados...

pañeros haciendo énfasis en que el triunfo no debía ser motivo de soberbia y que su recompensa sería una vestimenta única y distintiva.

La fama del grupo fue reconocida por Ahuitzotzin (1486-1502). Por ello, este gobernante mexica mandó a sus emisarios para recibirlos con honores. A su llegada al palacio fueron recibidos por el gobernante, quien los condujo a la habitación en la que se encontraban los varones más prominentes sentados de acuerdo a su jerarquía. Al recibir de manos de los pochtecas las insignias y los estandartes de los vencidos, Ahuitzotzin les confirió el poder de portarlos, de manera exclusiva, como recompensa a su valentía.

Además de compartir los dioses comunes, los pochtecas tenían deidades protectoras específicas y practicaban una serie de ritos que

antecedían a las incursiones mercantiles. Primero elegían el signo favorable para la partida. Un día antes se lavaban y cortaban el cabello, ya que durante su travesía solo podían limpiarse el cuello. A media noche rendían tributo a los dioses y, como parte de la ofrenda, se autosacrificaban sangrándose orejas y lenguas. Al amanecer invitaban a otros comerciantes, familiares y amigos a compartir los alimentos.

El punto de reunión para salir era la casa del mercader principal. Contrataban cargadores para llevar a cuestas las mercancías y los jóvenes que estaban aprendiendo el oficio se encargaban de llevar los alimentos y bebidas para el camino. Abandonaban la ciudad en canoas sin mirar atrás, ya que consideraban que era de mal agüero. Durante el trayecto rendían tributo

viene de la página 1

a sus deidades y concluida la misión emprendían el regreso. Esperaban un signo propicio para entrar al pueblo y lo hacían de noche. Se dirigían a casa del mercader principal para informarle lo acontecido en el viaje y posteriormente honraban a los dioses. Al día siguiente se realizaba la ceremonia de "lavatorio de pies", rito previo al convite al que asistían familiares y pochtecas.

De acuerdo a Sahagún, cronista del siglo XVI, los buenos mercaderes tenían la capacidad de multiplicar su caudal, guardar bien lo ganado y vender y comprar por justo precio. Los malos mercaderes engañaban al vender, regateaban más de lo que era justo, eran mentirosos, embaucadores y encandiladores. Además los buenos mercaderes dedicados al comercio exterior debían ser discretos y prudentes, conocer las distancias, caminos y lugares para dormir y comer. Los malos caminaban a ciegas, iban de prisa, no

conocían caminos ni distancias, por ello se perdían en los montes, valles y despeñaderos. El mercader principal debía ser como un padre para los de su gremio, ampararlos y ayudarlos.

A partir de esta información podemos concluir que no existen grandes diferencias en lo que se refiere a la exhibición y ordenamiento de mercancías entre los tianquiz prehispánicos y los actuales. Pero desafortunadamente se perdió la costumbre de los jueces que garantizaban en el mercado orden, seguridad, control de calidad y precios justos. Por otro lado, en la actualidad el comercio interno incluye a toda la República y el externo a otros países, pero sustentados por los mismos principios: venta y compra de mercancías que hoy en día el desarrollo tecnológico permite incluir productos perecederos. Finalmente, siempre han existido y existirán buenos y malos comerciantes, es decir los honestos y los transas.

Recuerdos de una...

viene de la página 4

sar a los que se "pescaba" en hurto de los dulces del árbol. Al final se ponían las cadenas de papel, pelo del ángel y las velitas, estas últimas colocadas en unas grapas especiales que se fijaban a las ramas. Las velitas y el pelo del ángel eran causantes de muchísimas desgracias, ya que al prenderlas, con frecuencia alguna corriente del aire desviaba la flama, y se quemaba el pelo del ángel y de él, el arbolito. En estos días los bomberos eran muy solicitados ya que en muchísimas casas surgían los incendios. Bajo el árbol se colocaba el nacimiento, lugar donde el "Angelito" traía los regalos solo para los niños bien portados.

La cena de nochebuena se servía temprano, la tradición decía que se iniciaba con la aparición de la primera estrella en el firmamento. En esta época del año, el cielo oscurecía antes de las 4 de la tarde, así que realmente la primera estrella se podía ver ya a las cinco, pero la cena por lo general se servía a las 7. En la mesa, se dejaba una silla vacía con palto y cubiertos, por si venía alguien que no era previsto. Esta noche se invitaba a todos a la mesa, era la tradicional hospitalidad polaca. En el centro de la mesa se ponía un plato con grandes obleas blancas. Antes de cenar, la antigua costumbre dictaba que cada persona agarrara un pedazo de la oblea y lo compartiera con todos, dándose el abrazo de Navidad. Uno por uno todos se felicitaban y terminado el rito, finalmente podía empezar la cena. La cantidad de platillos era tanta, que nada más se comía los preferidos. Des-

pués de la cena se cantaban las canciones de Navidad. En medianoche, bajo el cielo estrellado y chasquido de la nieve bajo las botas, se iba a la misa de los "pastores", que en aquellos tiempos se convertía en una pequeña manifestación política: dentro de los cantos de la Navidad, había uno muy antiguo y tradicional cuya letra decía que Dios bendiga a Polonia, cambiando la letra en que Dios nos regrese a Polonia libre (se cumplió hasta 1989). Era una obvia alusión al sistema comunista que en aquel entonces había en el país. Al cantar de esta manera, todos se sentían unidos. Los "observadores" del partido comunista que siempre estaban presentes en todos los eventos, inclusive en las misas, solo fruncían la frente al oír esta unánime aclamación.

Los festejos de Navidad duraban dos días, el 25 y 26, durante los cuales se visitaba a los familiares o recibía a otros que llegaban. Por las calles andaban grupos de cantores de villancicos, algunos de ellos disfrazados de San José, Virgen María, el diablo y pastorcillos con la cabeza de un uro insertada sobre un palo. Traían también el nacimiento y tocaban de puerta en puerta cantando para que se les diera algunas monedas. A los niños chicos les asustaba el diablo y se escondían cuando oían que estaban por venir.

Así terminaba el período más pintoresco de las tradiciones navideñas polacas, de las cuales hoy día, muchas ya desaparecieron y solo permanecen en la memoria de los que las hemos vivido.



Yacatecuhtli, deidad principal de los pochtecas. Códice Florentino



NOTA

◆ El contenido de los artículos que se publican es responsabilidad de sus autores.



XALXÓCOTL

Figura de la planta de *Psidium guajava*. Obras Completas de Francisco Hernández.

Entre la diversidad de aromas y sabores que presentan la mayoría de las plantas, se encuentran precisamente las flores y los frutos de la *guayaba*, que por cierto, para el gusto de algunas personas, no es tan grato.

La especie *Psidium guajava* presenta varios sinónimo entre ellos están: *Guayaba pyriformis Gaertn*, *Myrtus guajava (L.)*, por citar algunos.

Como otras especies el origen de la *guayaba* es incierto. Hay quienes dicen que es del Viejo Mundo. Pero hay datos que la ubican en Mesoamérica, y que fue propagada por los españoles y los portugueses a todos los trópicos del mundo. Y en cierta forma, han contribuido también los pájaros distribuyendo las semillas. Hasta llegar al grado que en algunos sitios, se le considera una maleza.

Hace varios siglos, fue llevada África, Asia y la India. Actualmente se dis-

El Yauhtli

◆ Margarita Avilés y Macrina Fuentes ◆

GUAYABA XALXÓCOTL o fruto arenoso. *Psidium guajava L.*

FAMILIA: MYRTACEAE

tribuye en la franja paralela al ecuador y desde México, Centroamérica y Sudamérica y en Florida.

Por su apreciable sabor, mediante su intenso cultivo prácticamente el fruto tiene una distribución a nivel mundial. Se desarrolla mejor entre climas que va del cálido al templado, bajo diversos tipos de bosques que se desarrollan desde el nivel del mar hasta los 2500 msnm.

La *guayaba* es un arbusto o pequeño árbol de 4 a 10 m de altura, bien conocido, de singular estructura, de copa irregular, con el tronco generalmente torcido y ramificado, su corteza externa es escamosa. Las hojas son duras, contienen abundantes glándulas que se ven como puntos transparentes, de forma más redondas por la punta, de forma más velludas por el envés. Llama su atención cuando empieza a florecer, por el olor que despiden sus solitarias flores que pueden ser de color blanco o rosa, cada una de ellas con numerosos estambres. Los frutos son redondos denominados *bayas* contienen una pulpa de color amarilla o rosa que envuelve un gran número de semillas. Es polinizada mediante las abejas. Y la planta es atacada por hongos e insectos.

Como en otras regiones del mundo. En México se le encuentra en huertos familiares, y en parques y jardines, orillas de caminos y riachuelos. Hace algunas décadas, en la región de Morelos, predominaba

ampliamente el árbol del *guayabo* su presencia ha ido decayendo día a día en gran proporción.

Los usos de la *guayaba*, son diversos: comestible, artesanal (carpintería, tornado y en la elaboración de juguetes. En la India la utilizan para hacer gravados en madera. Las hojas la utilizan como colorante (en Asia para teñir seda y algodón de color negro), como leña, es excelente fuente energética. El fruto tiene un valor industrial, México es el segundo país productor de *guayaba*; de él se elaboran, diversos tipos de bebidas, dulces y jaleas. Por la presencia de taninos, se utiliza ara curtir pieles. Es utilizada como planta forrajera y como insecticida. Y tanto su raíz como sus hojas y frutos tienen además, un amplio uso medicinal.

Desde el punto de vista medicinal, la planta de la *guayaba* se aplica tradicionalmente en todo el país, en tratamientos de padecimientos de diversa índole, algunas fuentes reportan cerca de 40. Se utiliza, ya sean las hojas en cocción o el fruto crudo o en cocción.

Se le considera de calidad caliente. Y además, se le utiliza sola o formando compuestos con otras plantas propias de diferentes regiones mexicanas cuyos usos son afines al de la *guayaba*. También, se le combina con otras sustancias de la medicina alópata.

A la *guayaba* principalmente se le atribuyen propiedades para tratamientos intestinales, que la gente los



Dysenteria
Adusum dysenteriam Nicotianell herbis folia, folia xaxocotl, amigdalib, lanas amigdalib cortex, quercus, quercub, ylio, ylio, capulobulb et allectum cum aceto et melle emacado, illi et frumentum in aqua calida. Nolent Sucus cum suscipiendus est mto clystere per pulcherrimum partem potestatem.

Figura de la planta de *Psidium guajava* en el Códice Martín de la Cruz. Badiano.

clasifica como fríos o calientes. También, es utilizada para eliminar parásitos tales como lombrices y amibas, empacho; en los problemas de piel como: granos y salpullido, para el postparto, regular periodos menstruales, enlechados, caries, sofocamiento, cuajo, pujos bilis, susto: que puede tener diverso origen, y también para realizar limpiezas.

Las formas en que se utiliza es: por cocción en té, en baños de temascal, vía rectal y lavados.

Por otra parte, hay evidencias como alimento en restos que fueron encontrados en Perú que datan de 800 a.C.

En México, la *guayaba* es una de las plantas más utilizadas, por lo que se tiene atención de su uso, desde época prehispánica como lo han dejado asentado en diversas fuentes históricas del siglo XVI, así como otros celebres investigadores en este campo, interesados en reunir información sobre el uso de esta planta. De la que se han realizado una serie de investigaciones en las últimas dos décadas. Determinando su efectividad para las infecciones gastrointestinales.

No hay reportes acerca de su toxicidad, solo que no es conveniente dársela a tomar a las personas en estado alcohólico, puede causar vómito.

Está comprobado su efecto antibacteriano contra algunos microorganismos que provocan infecciones gastrointestinales serias El Instituto Mexicano del Seguro Social, la consideró como parte de su cuadro de medicamentos. Recomendando el uso de las hojas jóvenes en cocción.

Además, se cuenta con la siguiente información: contiene el doble de vitamina C que la naranja. Según la variedad puede contener de 486 mg a 871 mg de vitamina C por 100 g de fruto seco. Proteína 1%, grasa 0.5%, carbohidratos 13% y fibra 5.5 %. Contiene además vitamina A, fierro, calcio y fósforo.

Esta especie forma parte de la colección nacional de plantas medicinales del Jardín Etnobotánico.



Fruto de *Psidium guajava L.* Archivo fotográfico Fuentes-Aviles

Recuerdos de una Navidad

◆ Barbara Konieczna ◆

La Navidad en Polonia tiene sus costumbres propias que difieren según la región. Actualmente, muchas de ellas se han dejado de lado, dando paso a una celebración comercial, despojada del contenido tradicional polaco.

En tiempos de mi infancia, era la fiesta más esperada de todo el año. Ya desde finales de noviembre, coincidiendo con la fiesta de San Andrés, empezaban tradiciones y costumbres llenas de colorido y magia. En este día se adivinaba la suerte que se iba a tener durante el año venidero. El centro del festejo consistía de verter cera caliente al agua fría, que al cuajar formaba figuras. Las extrañas formas que salían del agua se interpretaban según la imaginación y auguraban el futuro que reparaba el año entrante, sobre todo, en las suertes de amor.

Seguido de San Andrés venía la gran festividad de Santa Bárbara, patrona de los mineros. La celebración era nacional, con vistosos trajes mineros, tomando en cuenta que en aquella época el carbón era la principal fuente de energía que se empleaba en la industria. La tradición minera en Polonia era muy antigua y Santa Bárbara era la que protegía de los desastres en las minas a este sector de los trabajadores. El día del festejo se hacían los pronósticos del tiempo que iba a haber en la Navidad. Como ya era pleno invierno, se decía que si el día de Santa Bárbara era con la lluvia, la Navidad iba ser nevada, y al revés, si había nieve y frío, la Navidad iba a ser fea con aguanieve. El acertijo siempre resultaba cierto y de esta manera, ya desde los

inicios del mes de diciembre (4 de diciembre era la fiesta de Santa Bárbara) ya se sabía el clima que iba a tocar para Navidad.

La noche del 5 al 6 de diciembre era llena de emoción y suspenso ya que venía San Nicolás que traía los regalos. Estos aparecían bajo la almohada el día seis. Si uno se portaba mal, San Nicolás le dejaba unas varas de ramas secas con figura de un pequeño diablito, como advertencia de que para Navidad no iba a haber regalos. El festejo de San Nicolás molestaba mucho a las autoridades comunistas quienes adaptaron de los soviéticos otro personaje, llamado El Abuelo de las Heladas, que generosamente repartía regalos a los niños en unas ceremonias que se organizaban en los centros de trabajo. Allí se cantaban "himnos" patrióticos y canciones infantiles con alusión al brillante futuro en que íbamos a crecer.

En los días que seguían se compraba el árbol de Navidad. La tradición decía que se lo adornaba hasta el día 24, así que permanecía afuera de la casa, en el frío, para que estuviera fresco para Navidad. Estaba amarrado por las cuerdas y solo su altura indicaba que tan grande iba a ser y cuantos adornos y dulces se le debía preparar para colgar en sus ramas. Venía entonces el tiempo de la elaboración de todos estos colgajitos típicos de cada familia que iban a hacer de cada árbol un objeto propio, distinto de los demás. Todas las tardes nos sentábamos para hacer las cadenas de papel lustre de colores, juguetitos de cartoncillo recubiertos con papel brillante y adornados con algunas cuentas de collar, nueces envueltos en papel dorado y plateado, caramelos envueltos en papeles de colores con puntas de estropajo. Cada miembro de la familia tenía asignados sus adornos según se consideraba quien los hacía más bonitos y eran su especialidad.

Todas estas tareas se desarrollaban en los envoltorios olores que llegaban desde la cocina donde con anticipación se preparaban algunas comidas que requerían algún procesamiento previo (los encurtidos) y que se iban a comer el día 24 y 25 de diciembre. Lo que más nos gustaba era la compra de las carpas que para que sean frescas, se las mantenía vivas en la tina, nadando en el agua. Nos pasábamos horas viendo estos peces tan grandes moviéndo-



Cantores de villancicos

se en un espacio tan reducido y era una tristeza muy grande el día 24 cuando algún valiente miembro de la familia, las tenía que matar para preparar succulentos platillos de las que llegamos a considerar nuestras mascotas.

Finalmente llegaba el día 24. Desde temprano en la mañana la cocina se convertía en una maquiladora de platillos para la cena. Para que nadie se sintiera menospreciado había dos tradiciones de la cena de Navidad en la familia, la de Cracovia y la de lo que hoy día es Ucrania, por lo que la cantidad de alimentos que se preparaban era enorme, imposible de degustar todos. Unos amasaban la pasta de levadura para los panes que se iban a hornear, cuidando que no le sople el frío y que no se asiente la masa; otros molían la amapola de relleno que a fuerza se tenía que moler tres veces; los

niños estiraban la delgada capa de hojaldre para hacer el strudel de manzana; amasaban la pasta para los raviolos de queso y papa, hongos y col; otros preparaban las sopas de betabel previamente encurtido, col agria con las carnes tipo lituano, sopas de hongos secos que traían recuerdos del verano cuando se los recogía en los bosques, se freía la carpa, el arenque, todos olores mezclándose entre el dulce, agrio, salado y de otros aromas.

A mediodía del 24 se sacaba el árbol y ponía en el lugar principal. Al fin, los adornos y los dulces que se prepararon con anticipación, pudieron encontrar su lugar en las ramas. Por lo que tocaba a los nueces, galletas y dulces, se contaba cuantos eran, para llevar el control para su repartición el día que se quitaba el árbol y eventualmente acu-

Pasa a la página II



Nacimiento polaco



Oblea en centro de la mesa

Suplemento Cultural

EL TLAQUACHE
Patrimonio de Morelos

CONACULTA • INAH

Consejo Editorial: Ricardo Melgar, Lizandra Patricia Salazar, Jesús Monjarás-Ruiz, Miguel Morayta y Barbara Konieczna

Coordinación: Patricia Suárez Ortega

Formación: Arturo Mendoza Vázquez

difusion.mor@inah.gob.mx

Matamoros 14, Acapantzingo