

Vida campesina, tianguis y territorios

María Cristina **Chávez Mejía**
Noemí **Guadarrama Martínez**

México es un país biodiverso con una gran riqueza cultural representada por sus 68 grupos indígenas y sus respectivas lenguas originarias, sus técnicas agropecuarias tradicionales, saberes ambientales y sistemas socioculturales. Ante la crisis ambiental y el impacto del cambio climático en la producción de alimentos, es urgente revalorar y rescatar métodos agropecuarios tradicionales y fomentar cadenas cortas de comercialización como los tianguis indígenas y campesinos. El término tianguis proviene del náhuatl *tianguiztli*, que significa mercado. El tianguis existe en México desde la época prehispánica como mecanismo económico destinado al comercio de mercancías, bienes y servicios (INA, 2022). Los tianguis prevalecen porque representan las tradiciones alimentarias locales y regionales, por la costumbre mexicana profundamente arraigada de acudir al mercado para adquirir alimentos diversos y frescos (Denham, 2021).

Los tianguis también son atractivos por los colores, olores, formas y sabores de los numerosos productos agropecuarios, de pesca y de recolección. Es importante contribuir a entender su complejidad y su relevancia para aspirar a una soberanía alimentaria, simplemente con observar el origen de los alimentos que se ofertan y su relación con la vida campesina y su territorio. La investigación se llevó a cabo en el tianguis municipal de Ixtlahuaca,

EL TIANGUIS DE IXTLAHUACA

En el municipio se hablan varias lenguas indígenas, las más habladas en el 2020 fueron mazahua (22,002 habitantes), otomí (179 habitantes) y náhuatl (99 habitantes) (Gobierno de México s/f).

económicas más importantes de la región; actualmente se establece en la explanada sur del mercado de nombre Plaza Nueva Primero de Septiembre, Ixtlahuaca de Rayón, se considera uno de los más importantes del Estado de México (López, 2020); se ofertan un sinnúmero de productos, sobre todo agropecuarios.

La importancia agropecuaria de Ixtlahuaca es tal que, además del tianguis de los lunes, hay otro que se establece de martes a domingo en un horario de 3 a. m. a 10 a. m.; a este se le conoce localmente como la plaza o la placita o tianguis, y es como un mercado campesino porque hombres y mujeres campesinos y recolectores, ofertan productos agropecuarios, de pesca y de recolección; además, venden alimentos tradicionales preparados con lo que cultivan, pescan, crían y recolectan.

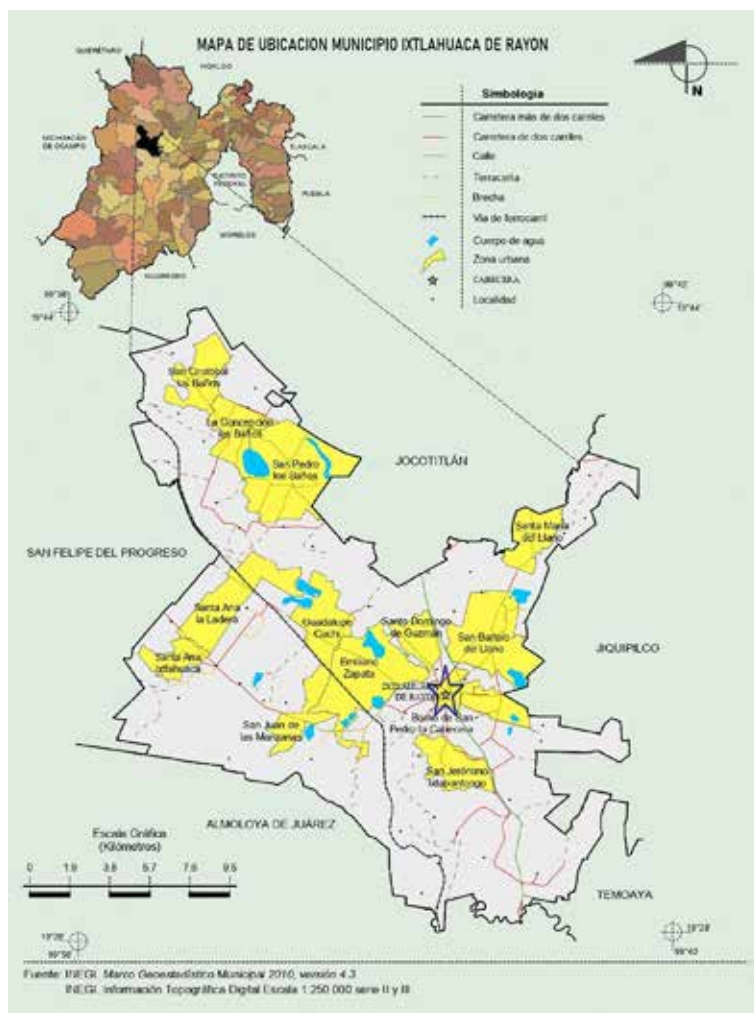


Figura 1. Ubicación del municipio de Ixtlahuaca de Rayón, Estado de México. Fuente: Compendio de información geográfica municipal (INEGI, 2010).



Figura 2. Formas de comercialización. Fuente: trabajo de campo.

Durante el periodo de la presente investigación se identificaron oferentes de once comunidades de Ixtlahuaca: Santa Ana Ixtlahuaca, San Bartolomé del Llano, Emiliano Zapata, San Francisco, San Lorenzo Toxico, Santo Domingo Huerejé, Santo Domingo del Llano, San Mateo, San Jerónimo Ixtapantongo, San Joaquín El Junco, San Ildefonso; y de municipios vecinos de Jiquipilco, Jocotitlán, San Felipe del Progreso.

También se abastecen revendedores de la ciudad de Toluca y de la Ciudad de México.

Los comerciantes pagan una cuota por puesto, y los ambulantes también.

En caso de que no vendan lo esperado, los mercaderes de puesto fijo deambulan por el tianguis ofreciendo sus productos y, en algunos casos, venden sus productos muy baratos, ya que de no hacerlo se podrían echar a perder y no habría ninguna ganancia.

[...] ya no podemos vender después de las diez de la mañana, porque no lo tenemos permitido. Estas son palmitas, están de a cinco el manojo, las puede hacer en ensalada o comer como el pápalo, las recogemos de zanjas donde corre el agua, pero se come, llévelo. (Nazaria, 40 años, Santa María del Llano.)

Compre al menos una bolsita, no he vendido, mire, vamos al monte por las flores, es difícil bajarlas, jalamos el qurote con una cuerda y cortamos las flores, son muy sabrosas, pero hay que saber prepararlas, estas ya están limpias, llévelas. (Silvia, 28 años de edad, Santa Ana Ixtlahuaca.)

Como parte de sus estrategias de venta está el remarcar que lo que venden son productos criollos, frescos y libres de agroquímicos; dan pruebas y regalan, o dan pilón de lo que venden y también se practica el regateo.

Lleve quintoniles o verdolagas o los dos, son criollos, están limpios, los lavo con agua limpia, crecen solitos entre el nabo, el tomate y la calabacita, no les ponemos químicos, los junté temprano, están frescos. (Teresa, 45 años, Santo Domingo del Llano.)

Traigo todo de San Bartolo, no regamos con aguas negras, todo es agua limpia, lléveselas, sí, sí, señorita, lo que quiera, estos nabos son recolectados, nosotros no cultivamos, ya no saben igual, llévase el manojo en quince pesitos. (Susana, 52 años, Santo Domingo Huerejé.)

Estos nopales tienen más espinas porque son criollos, estos son de monte, verdes y moraditos, están bien tiernitos, aquí los vendemos y en el pueblo, con la familia, nos gusta mucho ir al monte a juntar nopalitos, son muy sabrosos, vamos cuatro o cinco veces al año, pues también juntamos capulines, tejocotes, medicina, hongos... (Mateo, 50 años, San Lorenzo Toxico.)

Se identificaron las siguientes formas de comercialización (Figura 2): los quelites en brazada, montón,

manejo, bolsa de 1 kilo, cubetas grandes y pequeñas (2 y 5 litros), bote (19 litros), docenas, ayates; fruta en cubeta (10 litros); las plantas medicinales en manojo, por pieza, montón (malva); las ornamentales en maceta, por esqueje o en pequeñas bolsitas; semillas de maíz, frijol, haba (cuartillo, bote o litro), calabaza, semillas de hortalizas y plantas ornamentales en bolsas pequeñas de 20 a 100 gramos, dependiendo del tipo de semilla; plántulas de hortalizas, entre otros.

[...] Lleve maíz negrito, blanco, rosado o este anaranjado, todos son criollos, lleve un litro de todos, hay que comer de lo bueno, si no para qué trabajamos. (Martina, 55 años, Santa Ana Ixtlahuaca.)

Ya tengo muchos años que vendo aquí, llega mucha gente a comprar de todos lados, se llevan todo hasta México, a la central de Toluca, se van para Atlacomulco y se llevan las cosas por cajas y manojos grandes, ya después solo nos quedamos las que vendemos poquito, así como yo que traigo habas, dos costales, y unas malvas que colecto y vendo así en bolsas. (Remedios, 48 años, San Francisco.)

Se venden también gallinas criollas limpias de plumas; huevo de gallinas, por kilo o por pieza, para comer o para empollar. De los cuerpos de agua se venden carpas frescas por kilo y acociles por platitos.

Entre los alimentos preparados hay tortillas blancas, azules, rosas, blancas con trigo; tamales dulces y de salsa, atoles, pinole, nopales en guisos o ensaladas, pozole de trigo, habas hervidas y tostadas, semillas de calabaza tostadas con sal y tamales de charales.

TIANGUIS Y TERRITORIOS

La diversidad de productos agropecuarios, de pesca y de recolección se relaciona con la actividad campesina de hombres y mujeres con base en el acceso a la tierra y a otros recursos naturales. En las parcelas agrícolas y solares familiares de su propiedad deciden qué cultivar y bajo qué sistemas de cultivo, que generalmente es la milpa en diferentes arreglos, y desde hace aproximadamente 15 años, mediante programas gubernamentales, en invernaderos o microtúneles.

Cultivan maíces nativos de color amarillo, azul, blanco, pinto y rosado, en sus diversas tonalidades y formas; calabazas, chilacayotes, frijol y haba; hortalizas y frutillas (principalmente en invernaderos), entre otros, además recolectan quelites, hongos, nopales y flores de maguey. Antes de la siembra se riega con agua de bordos o de los ríos.

En los solares familiares (Figura 3) las mujeres crían pollos, gallinas, guajolotes, borregos, patos y conejos y los hombres cuidan a los équidos (caballos, burros machos y mulas) y a las vacas y toros.





Figura 4. Comercialización de productos agropecuarios, pesca y recolección. Fuente: trabajo de campo.

Aunque existe división de responsabilidades por género para la cría de estos animales, entre ambos, hombres y mujeres, se apoyan para cuidarlos.

Los recursos de uso común son bosques y pastizales, a los cuales tienen acceso los habitantes de las comunidades con base a normas locales (derecho consuetudinario), como el observar el aprovechamiento sustentable de los recursos en los cuales se recolectan plantas alimenticias, medicinales, ornamentales, rituales y hongos comestibles; de los alrededores de los cuerpos de agua como presas y bordos, arroyos y ríos recolectan plantas alimenticias, medicinales y rituales; de presas y bordos pescan carpas, acociles y charales.

La comercialización de los productos agropecuarios, de pesca y de recolección (Figura 4) es posible, por una parte, por los conocimientos de campesinos y campesinas para cultivar la tierra, para criar animales y aprovechar los recursos de recolección y acuáticos, y por otra, por la posesión privada de la tierra y la existencia de la propiedad social de esta, mediante la figura de ejidos, lo que posibilitan el aprovechamiento de recursos en espacios de uso común como bosques y pastizales.

Las actividades en los espacios familiares y comunitarios permiten la transmisión de conocimientos a las generaciones jóvenes; mediante la práctica, se aprende cómo cultivar la tierra bajos diversos sistemas de cultivo; se aprende a nombrar los recursos de pastizales, bosques y cuerpos de agua;

particularmente, las mujeres transmiten y aprenden cómo preparar alimentos tradicionales.

La constante interacción con la familia y la comunidad, mediante las actividades agropecuarias, pesca y recolección, resulta en la apropiación material y simbólica del territorio (López, 2018), los recursos naturales en Ixtlahuaca tienen un significado para la obtención de bienes para la familia y para la venta; detrás de los bienes que se venden está el trabajo de la gente en parcelas agrícolas, cuerpos de agua y bosques, además su aprovechamiento en las cocinas locales, refleja parte de la bioculturalidad del municipio, por lo que, como lo señala Sergio Moctezuma, los tianguis son repositorios culturales, económicos y ecológicos (Moctezuma, 2021).

De aquí la importancia de la compra en mercados y tianguis campesinos, donde se apoya a la economía local y permite el arraigo territorial, la continuidad de la actividad agropecuaria, de sus prácticas culturales y la protección de los territorios campesinos.

CONCLUSIÓN

El identificar el origen de los alimentos en el tianguis de Ixtlahuaca y su relación con la vida campesina y su territorio, contribuye a entender la complejidad que hace posible la disponibilidad de alimentos; todavía queda



© Enrique Soto. *Jugando en la playa*, San Agustínillo, Oaxaca, 2013.

por observar la contribución de la venta de productos a la economía familiar, el aporte nutricional de los alimentos locales a la salud familiar, los recursos que se aprovechan por tipo de bosque y cuerpos de agua, así como identificar riesgos para su conservación.

El entramado entre los tianguis campesinos y las actividades de mujeres y hombres en su territorio, forma parte de las cadenas cortas de comercialización a tomar en cuenta en políticas públicas para la preservar la biodiversidad en general y la agrobiodiversidad en particular, los conocimientos tradicionales y las cocinas locales, como parte de la soberanía alimentaria.

REFERENCIAS

Ayuntamiento de Ixtlahuaca (2022-2024). *Monografía*. Recuperado de: <https://www.ixtlahuaca.gob.mx/pages/ixtlahuaca/monografia>.

Denham D (2021). El tianguis en la era del supermercado. En Moctezuma S y Sandoval D (Comp.), *Mercados y tianguis en el siglo XXI. Repensando sus problemáticas* (pp. 347-370). Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca, México.

Gobierno de México (s/f). *Ixtlahuaca, municipio*. Recuperado de: <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/ixtlahuaca>.

INA (2022). Glifo tianquiztli: el mercado como lugar sagrado. Recuperado de: <https://inah.gob.mx/foto-del-dia/glifo-tianquiztli-el-mercado-como-lugar-sagrado>.

INEGI (2010). *Compendio de Información Geográfica Municipal 2010*, Ixtlahuaca México. Recuperado de: https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/15/15042.pdf.

INEGI (2020). Google Maps. Ubicación municipio de Ixtlahuaca, Estado de México. Recuperado de: https://www.google.com.mx/maps/place/Tianguis/@19.5646017,-99.7679246,17z/data=!3m1!4m6!3m5!1s0x85d2653eed5d58c7:0x77367fb138e6e622!8m2!3d19.5646017!4d-99.7653497!16s%2Fg%2F11v68mpkzy?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI0MDgyMS4wLWIKXMDSoASAFQAw%3D%3D.

López J (2018). La apropiación simbólica del territorio. Una tradición actualizada desde la nueva geografía cultural. *Revista Geográfica Venezolana* 59(2):434-447. <https://www.redalyc.org/journal/3477/347760473010/347760473010.pdf>.

López S (2020). El tianguis de Ixtlahuaca, una explicación histórica-social y económica y cultural. Ixtlahuaca, Gobierno Municipal 2019-2021. Recuperado de: https://ixtlahuaca.gob.mx/build/docs/comunicacion/revista/2020/02_febrero-marzo_2020.pdf.

Moctezuma P (2021). Repensando los aportes del estudio del sistema tianguis y mercado. En Moctezuma PS y Sandoval GD (Comp.), *Mercados y tianguis en el siglo XXI. Repensando sus problemáticas* (pp. 21-30). Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.

Secretaría del Campo (2020). Primeros Lugares de Producción Agrícola del Estado de México 2020. Recuperado de: https://secampo.edomex.gob.mx/sites/secampo.edomex.gob.mx/files/files/Produccion/Primeros_Lugares_Agricola.pdf.

María Cristina Chávez Mejía
Noemí Guadarrama Martínez
Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
Universidad Autónoma del Estado de México
cchavezm@uaemex.mx