

El mercado de Tlatelolco

Inga Hernández

La ciudad de Tlatelolco, fundada hacia el año 1337, se convirtió en la sede del principal mercado que abastecía a la población mexicana de todos los productos que en aquella época podían imaginarse. Su tamaño, orden y diversidad de mercaderías llamaron la atención de conquistadores y cronistas, quienes dejaron constancia en sus obras del complejo entramado de relaciones comerciales que diariamente se llevaban a cabo en el tianguis de Tlatelolco.

Tanto Hernán Cortés como Bernal Díaz del Castillo no ocultaron la admiración que sintieron ante este mercado y gracias a sus relatos podemos conocer algunas de las características físicas de dicho sitio, como por ejemplo, que estaba cercado por portales y que su extensión “era tan grande como dos veces la ciudad de Salamanca”. Ello permitía que una gran cantidad de personas –Cortés menciona sesenta mil-, se reunieran diariamente en él para intercambiar los productos que mercaderes y *tamemes* hacían llegar a través de recorridos terrestres y de incontables viajes en canoas.

Una de las particularidades que señalaron ambos conquistadores, y que también refiere en su *Monarquía indiana* fray Juan de Torquemada, fue “el gran concierto” que existía en el mercado de Tlatelolco. Díaz del Castillo incluso compara el orden que observa en este, con las ferias comerciales que se realizaban en su natal Medina del Campo. El tianguis estaba dividido en calles y a cada una le correspondía un género de productos. En ellas, los mercaderes tomaban su asiento “sin que otro se lo ocupara” y colocaban sus artículos en el piso para iniciar la jornada de trueque de unos objetos por otros. Había también transacciones donde se empleaban semillas de cacao, mantas labradas, objetos de cobre y polvo de oro, a manera de moneda.

La lista de artículos que se intercambiaban en el mercado de Tlatelolco es por demás extensa y sólo referiremos algunos de ellos. En cuanto a los comestibles, debemos mencionar que se ofrecía una amplia diversidad de maíz, frijol, calabaza y chile, la base de la alimentación mesoamericana; semillas como la chía y el cacao, así como legumbres y frutas frescas. En otra de las calles se mostraban aves de distintos tipos, como guajolotes, codornices, palomas y patos, por mencionar solo algunos ejemplos. Además, se podían encontrar venados, perros, liebres, conejos,

©Inga Hernández © Noticonquista

Autorizada la reproducción y distribución sin fines de lucro de este texto íntegro y con sus créditos. No se permite la modificación.



tortugas, iguanas, serpientes, culebras e insectos como hormigas y chapulines. Productos lacustres y marinos también tenían un espacio en el mercado y era posible obtener numerosos pescados y crustáceos. Asimismo había miel de abeja y de maguey, indispensable para endulzar, entre otras preparaciones, las bebidas de cacao consumidas por la nobleza mexicana.

Por otra parte, los productos de gran valor que eran llevados a Tlatelolco desde tierras lejanas por los *pochtecas*, se ponían a disposición de la élite mexicana, único sector social que podía acceder a piezas finas elaboradas con oro, plata y cobre, así como artículos especializados de plumería, lapidaria, mantas de algodón ricamente labradas y loza cholulteca. A la par, convivían lo utensilios de barro, petates, cestas de distintos tamaños, telas burdas, navajas, metates, molcajetes y una gran cantidad de pieles de animales, huesos, esponjas, conchas, caracoles así también materiales como madera, leña, carbón, piedra, pigmentos y cal.

Adicionalmente, según Cortés, había espacios donde “lavan y rapan cabezas” así como lugares donde los especialistas en herbolaria tenían una gran cantidad de hierbas y raíces que se empleaban para curar enfermedades y que se preparaban también, de acuerdo con Torquemada, en ungüentos y jarabes. Entre tan diversas mercaderías, el apetito se abría y para saciar el hambre bastaba con acudir a la calle donde se podían adquirir alimentos preparados como atole de maíz y cacao, pescado asado o cocido, tortillas, tamales de distintos rellenos, tlacoyos, entre otros guisos más.

En el mercado también era posible adquirir esclavos para ser ofrecidos en sacrificio. Díaz del Castillo se asombra con la cantidad de cautivos que podían verse en Tlatelolco e incluso compara su abundancia con los negros de Guinea que vendían los portugueses. Sin embargo, estos esclavos tenían la posibilidad de obtener su libertad y el tianguis jugaba un papel importante. Cuando el “propietario” entraba con el cautivo al mercado, éste podía escaparse y, de acuerdo con Diego Durán en su *Historia de las indias de Nueva España e islas de tierra firme*, si alcanzaba a salir de él y conseguía pisar heces de animal, estaba en posibilidad de reclamar su libertad. Escenas como esa debieron haber sido comunes en el día a día de aquel mercado.

Para mantener el orden ante la gran cantidad de asuntos que se llevaban a cabo en el tianguis, individuos se daban a la tarea de caminar entre sus calles para observar y vigilar lo que se vendía y cómo se realizaban los trueques. En caso de ser necesario, un cuerpo de jueces se



NOTICONQUISTA

encargaba de atender conflictos derivados de los intercambios comerciales e incluso, aplicaban castigos a los delincuentes que actuaban en las inmediaciones del mercado.

Para concluir, debemos mencionar que el mercado de Tlatelolco no sólo fue el principal centro económico de los mexicanos, sino también un importante lugar de reunión en el cual asistían individuos de distintos rumbos y de todas las condiciones sociales. Seguramente las noticias más recientes corrían con rapidez a través de sus innumerables visitantes.

©Inga Hernández © Noticonquista

Autorizada la reproducción y distribución sin fines de lucro de este texto íntegro y con sus créditos. No se permite la modificación.