



El tianguis un viaje por la nostalgia

Por Dr. José de Jesús Olvera

¿Cómo funciona la nostalgia? Hoy justamente vi pasar al niño que hace 40 años lo llevaba su mamá, su tía o su abuela de la mano a un mercado sobre ruedas y que era impactado por las voces de los comerciantes, las formas y olores de las mercancías y los sabores que al paso te son ofrecidos para despertar los sentidos. Después, alguien me dijo que se decía tianguis.

Hace unas horas en un domingo tranquilo de la Ciudad de México, me cayeron una serie de imágenes y recuerdos diversos sobre los tianguis. Queridas lectoras y lectores, esta palabra en el idioma original al parecer, proviene del vocablo náhuatl *tianquiztli*, que significa “el lugar de los intercambios y el comercio”. Y justo hoy paseaba en uno de esos tianguis extasiado por los recuerdos y cautivado ante lo que veía.

Más allá de su función comercial, los tianguis representaban un símbolo de identidad y cohesión social. En ellos nos reunimos personas de diversas edades, economías y formas de vida diferentes. Es un espacio callejero donde se compran no solo productos, sino también se obtienen y comparten saberes, tradiciones y costumbres. Transitar entre los puestos afecta las sensaciones y emociones humanas. Estos mercados de la calle son lineales y tienen un acomodo en el arroyo vehicular, no ocupan las banquetas, es una conquista del espacio.

Al parecer el tianguis es un espacio que aparece y desaparece, tiene ritmo y frecuencia. Cada colonia y zona urbana de esta gran ciudad tiene su propio tianguis un día a la semana. En este día de tianguis, se encuentran los vecinos y vecinas, en los puestos se escucha de todo. Por ejemplo, el chisme de la colonia, qué quien soy yo para contarles... pero también se oyen temas de política, de salud y recetas para la enfermedad, en fin, es un espacio de encuentros.

El nivel especialización del tianguis es maravilloso. Fíjese usted, ahí encontramos de todo, tenemos las frutas y las verduras de temporada, más el producto de especialidad, las áreas de carnes rojas y blancas, las plantas verdes y las florales. El vendedor de “chucherías”, la “fayuca”, ropa, comida de la más gourmet que podamos encontrar como

garnachas: “guaraches con arrachera” guajolotas y atole, carnitas estilo Michoacán. Hay “puestos” con productos regionales únicos que jamás llegarían a un autoservicio.

Cada uno de estos espacios diseña personajes de novela, por que esta Doña Rosita la de la voz ronquita, vende el huevo y pollo, Paquita la de los quesos, que trae una crema deliciosa y da a probar en tostadas bien crujientes, el queso Oaxaca, el panela, el de Chihuahua, el Cotija que con su aroma identificamos cuál es luego, luego. También está el queso de Chiapas que tiene una acides espectacular, y después vienen algunos otros quesos que tienen epazote, chile, o un queso de canasto. Aparece en esta narrativa, la señora de los moles, que vienen en polvo o pasta y vende todos lo complementos para que quede delicioso, como la pasta de cacahuete, el chocolate de Oaxaca, etcétera. Esta la señora de las aguas frescas, el señor de los raspados, la viejita de los tlacoyos y aguacates criollos. El señor de las frutas que las exhibe tan bonitas que parecen focos luminosos de colores y formas diversas. El de las verduras y el del aguacate que hace un guacamole delicioso cómo el de mi abuela.

El tianguis es la forma natural de encontrarnos con los alimentos mas frescos y diversos, la oferta y muestra de estos es rica y variada y supera al mejor autoservicio. Encontramos rarezas y al no saber que son esos productos, entre el público asistente y la que vende los productos te dan catedra de cómo, cuándo y de que manera prepararlos. Nada más para antojarlos. Llegue al puesto de doña Eufrosina, que viene de Hidalgo. En su comal de barro, grandote, curado con cal, pone unos tlacoyos de haba verde deliciosos, el maíz es azul, agrega una cucharadita de manteca al comal, ya bien cocido, le rociá nopalitos y queso rallado y unas salsas martajadas de diverso picor que hacen que se habrá el apetito.

La nostalgia es buena aliada, siempre nos hace pensar, en este caso el pretexto ha sido el tianguis, ahí te llenan de “papachos” te dicen cosas bonitas, el “qué quiere mamita hermosa”, “qué va a llevar patrón”, “güerita acá tenemos lo que busca”. Además, te regalan comida, todos te dan “la probadita”, el pilón, siempre hay un regalito extra cuando ya eres “marchante” por que como en todo mis amigos y amigas, “hay niveles”... Recorrer los pasillos, que son dos, el de ida y vuelta genera profundas experiencias y antoja a gastar un poco más del presupuesto pensando en el antojo. La diversidad de aromas como por ejemplo entre las frutas frescas el mango, la fresa, o con el hierbero la ruda, la manzanilla, la albaca. O al pasar por el pollo o el pescado, las flores y plantas, el área de fritanga. Todas estas vivencias y productos siempre nos sorprenden en el cuerpo y en el alma.

Esta es una invitación para que visitemos más los tianguis y compremos a esos productores locales sus mercancías. Esta forma latente de consumo da vida a una práctica ancestral, tiene más de 700 años de tradición mesoamericana. No la perdamos, cuidemos a esos proveedores de vida que traen de sus regiones y pueblos una gran diversidad de productos, la tortilla a mano, los charales, los tomatitos verdes, las flores de calabaza y el huitlacoche. El tianguis es un legado vivo de nuestra historia es un lugar de encuentro, bullicio e identidad cultural. Quiero decirles, que la visita de este domingo entre al tianguis como adulto y salí siendo niño, los recuerdos me inundaron el corazón el alma y el paladar.

Acerca de Gourmet Show

Gourmet Show es un evento con 18 años de experiencia promueve la cultura del buen comer en México. Reúne por tres días consecutivos a todos los actores comprometidos con alimentos, bebidas, accesorios de calidad e ingredientes esenciales para la cocina Gourmet. Cuenta con los siguientes pabellones especializados: Wine Room y Agave Fest. En la exposición podrás encontrar vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, quesos, charcutería, aceites y vinagres, pan artesanal, chocolate, conservas, mermeladas y productos orgánicos, entre otros.

Para más información visita la página: www.tradex.mx/gourmet/

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco
Relaciones Públicas Tradex Exposiciones
corozco@tradex.com.mx
claudia.orozco1982@gmail.com
Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322