Ana Topete

Profesor Carlos Arrizabalaga

Español 301

26 de noviembre de 2013

**“Tianguis”: el mercado de Ameca**

Cada martes los ciudadanos del pueblo de Ameca y sus alrededores se preparan muy temprano para hacer sus compras en el “Tianguis”, como ellos le llaman al mercado.

Desde que las personas se bajan del autobús, o el camión como se le conoce mejor en ese lugar, se escuchan los fuertes gritos de los vendedores. Se escucha como los vendedores compiten por ofrecerle al cliente un mejor precio. Al irse aproximando al lugar, se pueden ver las diferentes telas que cubren a los puestos del sol. Hay telas protectoras de todos los colores y tamaños. Los puestos despiden diferentes olores que se impregnan en nuestra respiración, mientras vamos avanzando hacia adentro. En una de las entradas se encuentra uno de los puestos más pestilentes, el puesto de los mariscos, donde sus vendedores gritan en unísono “i Hay camarón fresco! ¿No van a querer?.” Frente a ese puesto hay otros puestos más, pero los otros son de verduras y fruta fresca. Los vendedores se aproximan a los clientes con jugosas frutas para que las prueben. Durante la cosecha de sandia, los vendedores parten una a la mitad y la van cortando en pedacitos para los clientes. Las sandias, al igual que las peras, son tan jugosas que al partirlas destilan un dulcísimo jugo.

Algunas señoras cargan sus bolsas en su cabeza, otras mientras tanto se abren paso con sus carritos llenos de bolsas. A arrempújones llegan las señoras hasta el puesto de verduras donde les ofrecen mejor calidad. Ahí se pelean por ganar la atención del vendedor, porque a la que no grita no se le escucha por lo tanto no se le vende. Sus gritos demandantes se suman a los gritos de los vendedores, lo cual imposibilita tener una conversación con algún acompañante.

La tela roja, desteñida cubre el puesto donde se venden cocos frescos. El señor con su filoso machete pela el coco y reparte a los consumidores para que se animen a comprar. Así, poco a poco los sedientos van a comprar el coco de su gusto para beberse el agua. Al lado de este puesto se venden pollos ya pelados, listos para el fogón; en este lugar las moscas son abundantes, así que las vendedoras traen abanicos para espantarlas. Cerca de ahí se ven unas personas con mandiles llenos de sangre, quienes gritan “iLléguele y llévese una cabeza de puerco para su rico pozole, lléguele!”. En esos puestos se venden pedazos de cerdo. El fuerte olor vuelve a apoderarse de los pulmones, pero a pesar de eso hay mucha clientela. A lo largo y ancho del mercado las personas se paran para saludar a algún conocido, imposibilitando el progreso de la numerosa masa de gente. Cuando esto sucede, nuevos gritos e insultos resaltan para que así vuelva a fluir la caminata.

Los puestos más concurridos, a todas horas, son donde se vende la comida ya hecha. El palmeo de las mujeres haciendo tortillas es un sonido único. El olor a birria, tacos, pozole y de todo lo demás se mezcla en un riquísimo olor; este olor hace que el hambre de cualquier individuo despierte. Mientras la gente deleita unos ricos tacos de birria y un jugo de naranja recién hecho, la música no deja de sonar en los diferentes radios.

No sólo hay comida en el Tianguis, también se venden cosas para el hogar, el coche, útiles escolares y prendas. Los hombres husmean en las cosas usadas para los electrodomésticos y para la compostura de sus carros. Algunos turistas se aproximan a los puestos donde se vende ropa y accesorios tradicionales de Jalisco. Todos tratan de conseguir las cosas necesarias (y no tan necesarias) al mejor precio posible.

La música, los gritos, y los sabores le dan un toque único al Tianguis.