Fecha de recepción: 06 -octubre- 2020 Fecha de aceptación: 10 -abril- 2021

MERCADOS, HIERBAS Y COMERCIANTES: EL INTERCAMBIO DE HERBÁCEAS EN EL TIANGUIS DE IXTLÁN DE JUÁREZ, OAXACA

Ramsés Arturo Cruz Arenas[1*], Agustín Miguel Cruz Hernández[1] y Felipe Palma Cruz[1]

[1]Tecnológico Nacional de México / Instituto Tecnológico de Oaxaca. Avenida Ing. Víctor Bravo Ahuja No. 125, esquina Calzada Tecnológico, C.P. 68030. Oaxaca, Oaxaca.

*Correo: rcruz@conacyt.mx

RESUMEN

Los mercados y *tianguis* de México son espacios relevantes para el análisis del intercambio de las distintas plantas, animales y hongos que las sociedades en donde se desarrollan han incorporado como parte de su relación con la naturaleza. La presente investigación se desarrolló en el *tianguis* de Ixtlán de Juárez, que se encuentra en la región Sierra Norte del estado de Oaxaca. Tres son sus elementos centrales: las hierbas comestibles que se ponen en circulación, los comerciantes que hacen posible este proceso, y los mecanismos que se generan para su intercambio. Se acudió al menos una vez al mes, desde el segundo semestre de 2018 hasta principios de 2020, al mercado de ese municipio.

Se documentaron y clasificaron el total de puestos, así como los principales giros comerciales encontrados. De los 43 puestos que expenden productos del campo, se aplicaron encuestas en los 21 que contaban con algún tipo de herbácea comestible, de las que se documentaron 16. Además, se preguntó si son producidas recolectadas, de dónde proceden y disponibilidad en el año; así como el nombre que reciben en zapoteco. Se generó, un perfil mínimo de los vendedores, estableciendo características de género, edad, instrucción formal y lengua; si son vendedores *propios,* y el circuito de mercados que cubren. Se cierra con un recuento de las características que presenta el intercambio comercial o vía trueque.

PALABRAS CLAVE: mercados tradicionales, Oaxaca, patrimonio biocultural.

MARKETS, HERBS AND MERCHANTS: THE COMMERCIALIZATION AND EXCHANGE OF EDIBLE HERBS IN THE TIANGUIS OF IXTLÁN DE JUÁREZ, OAXACA

ABSTRACT

The markets and *tianguis* from Mexico are relevant spaces for the analysis of the exchange of the different plants, animals and fungi that the societies where they develop have incorporated as part of their relationship with nature. The present investigation was developed in the *tianguis* of Ixtlán de Juárez, which is located in the Sierra Norte region of the Oaxaca state. There are three central elements: the edible greens that are put into circulation, the merchants that make this process possible, and the mechanisms that are generated for their exchange. The market

in that municipality was visited at least once a month, from the second semester of 2018 to the beginning of 2020.

The total market stalls, as well as the main commercial lines found, were documented and classified. Of the 43 that sell products from the field, surveys were applied to 21 that had some type of edible herbaceous plants, of which we documented 16. In addition, it was asked if they are produced or collected where they come from and availability in the year; as well as the name they receive in Zapotec, the main language. Also, a minimum profile of merchant was generated, establishing characteristics of gender, age, education and language; if they are their own sellers, or the market circuit they cover. It closes with a recount of the characteristics of the commercial exchange, or barter system.

KEYWORDS: Biocultural heritage, Oaxaca, traditional markets.

INTRODUCCIÓN

En México la palabra tianguis proviene del náhuatl *tianquiztli*, que es el sitio para vender, comprar o permutar, y se refiere a aquellos mercados que se realizan al aire libre de manera periódica (Montemayor, 2008). Para Beals (1975a) muchos mercados tienen dos componentes, para los cuales se utilizan los términos mercado, plaza o tianguis. El mercado es una estructura permanente ocupada principalmente por comerciantes o vendedores de tiempo completo con ubicación fija, que operan a diario (Beals, 1975a). En contraste, la plaza/tianguis es un mercado al aire libre que se realiza una vez a la semana, que es ocupado principalmente por comerciantes que cubren distintos mercados y por productores-vendedores (Beals, 1975a). Actualmente también existen tianguis que funcionan de manera independiente de los mercados *fijos,* especialmente en el centro del país. Tanto en los tianguis independientes, como en los que forman parte de un mercado, se siguen cumpliendo los principios de ser al aire libre y su carácter periódico.

Los mercados y tianguis empezaron a cobrar relevancia como espacios de análisis para ciencias como la antropología, que desde la primera mitad del siglo pasado encontró en el sistema de mercados del estado de Oaxaca, un objeto de estudio permanente (Malinowski y De la Fuente, 1957; Marroquín, 1957). La importancia de los mercados y plazas para la investigación social, radica en que son espacios de reunión y articulación social de diversos grupos; a lo que se suma que son puntos estratégicos para analizar a la sociedad, la economía, así como las relaciones ecológicas (Diskin y Cook, 1975, Bye y Linares, 2016).

Las especies vegetales presentes en los mercados comenzaron a jugar un papel importante para disciplinas como la etnobiología y la etnobotánica. Bye y Linares (1983) centraron su trabajo en las plantas que se encontraban en el Mercado Sonora, en pleno corazón de la Ciudad de México; además de analizar, mediante un estudio comparativo, las plantas medicinales existentes en mercados de México y de Estados Unidos, y de proponer una metodología etnobotánica para el trabajo en mercados (Bye y Linares, 1987). Los trabajos de Hersch (1995) pusieron énfasis en el papel de los comerciantes de plantas, en el suroeste de Puebla, relacionando en un primer momento el comercio de plantas medicinales con los escasos ingresos de los recolectores, o el vínculo entre la menor disponibilidad de algunas plantas silvestres locales, con la situación socioeconómica de los trabajadores rurales. Mas tarde expondría su análisis de las plantas medicinales disponibles en esa misma zona, pero provistas de fuentes externas, los usos como productos comerciales, así como el vínculo entre comerciantes regionales de diversas áreas fisiográficas, en donde ubicó centros de acopio y acopiadores de plantas como parte de una red comercial regionales que enlazaba diversas economías, ambientes naturales y culturas (Hersch, 1997). A su vez, las investigaciones de Efraím Hernández Xolocotzi mostraron que los mercados también son ejemplos importantes de la producción agrícola regional,

en los que se intercambian plantas nativas, silvestres, domesticadas y semidomesticadas; y permiten conocer elementos como sus variaciones, o su disposición, a lo largo del año (Hernández Xolocotzi *et al.*, 1983). Los mercados, junto con los campos de cultivo y huertos familiares, son entendidos por Xolocotzi, como el banco de plasma germinal, es decir, un espacio que resguarda los materiales resultantes de su adaptación ecológica, la selección natural del medio físico y la domesticación campesina (Hernández Xolocotzi, 2013a, 2013b).

Por tal razón, en los mercados se puede observar buena parte de la diversidad biológica y cultural, en donde confluyen saberes, pueblos y lenguas; así como plantas, frutas, vegetales y hongos que son puestos en circulación a través del intercambio, y que, si bien responden a la oferta y demanda, o el consumo local, son esencialmente un reflejo de la relación entre las personas y la naturaleza de esas regiones.

Los mercados de la región de los Valles Centrales de Oaxaca, México, han sido especialmente objeto de atención de estos enfoques disciplinarios. En la década de 1970, Rees (1976) realizó sus estudios sobre bromelias, musgos, líquenes y helechos que se comercializaban durante las festividades decembrinas y de inicio de año en los mercados de la ciudad de Oaxaca. Más recientemente, las propias bromelias epífitas decembrinas fueron analizadas por Mondragón (2008); las suculentas o crasas, fueron el objeto de interés del estudio de Cortés (2005); mientras que Peña, Manzanero y Flores (2012), se centraron en determinar la diversidad alfa, beta y el conocimiento etnobotánico de las plantas silvestres en los mercados tradicionales de la misma región de Valles Centrales.

Las hierbas son usadas históricamente por las sociedades como parte del mundo simbólico y religioso, como un elemento suntuario, como parte de la medicina, especialmente la tradicional, y como parte de la alimentación. En ese sentido han avanzado distintas investigaciones que se encargan de las hierbas y se circunscriben a los mercados como espacio de análisis. Bautista *et al.* (2011) explican el uso con fines terapéuticos y dietéticos, de plantas silvestres como la verdolaga, el piojito y la violeta, o cultivadas como la chaya, que encontraron en un mercado de la ciudad de Oaxaca, y en los mercados de Tlacolula, Mitla, Zaachila, Santa María el Tule, Cuilapam y Etla. A su vez, Molina *et al.* (2014) analizan la diversidad y los usos de las plantas silvestres y arvenses intercambiadas en las plazas de Ocotlán, Zaachila, Tlacolula, Etla y la Central de Abastos, así como el conocimiento tradicional de los comerciantes. El trabajo de Ordaz (2018), documenta específicamente las especies herbáceas comestibles que se comercializan en cuatro mercados de la ciudad de Oaxaca. Por su parte, Manzanero *et al.* (2020) dan cuenta de los *quelites*, recolectados o cultivados tradicionalmente, que se comercializan en los mercados de Zimatlán y Zaachila. Todos estos trabajos se desarrollan en la región de Valles Centrales.

Existen además una serie de investigaciones que se enfoca en los mercados tradicionales del estado, y que analiza desde su recorrido histórico (Enríquez, 2019); la situación actual del sistema de mercados de los Valles Centrales (Molina y Campos, 2016; Enríquez *et al.,* 2019); los procesos de transformación que algunos han experimentado (Cortés, 2019); así como la relación y presencia del campesinado (Benítez, 2017). También están aquellos que exploran rasgos específicos como el comercio de la *tlayuda,* que es una tortilla de maíz que se caracteriza por su gran tamaño y que forma parte de la gastronomía oaxaqueña (Mejía, 2017), hasta el ganado bovino, ovino, caprino, porcino, equino y aviar (Parada-Sánchez *et al.*, 2019).

En cuanto el sistema de intercambios que se da en los mercados, este ha sido documentado desde la década de 1950, cuando Malinowski y De la Fuente (1957), dejaron constancia de los pesos, medidas y monedas usadas, de la coexistencia de las transacciones en moneda, pero también en especie, vía el trueque. Debido a que el trueque es visto como uno de los elementos constitutivos de los mercados tradicionales (Beals, 1975b), se han desarrollado investigaciones que se han centrado en este tema en específico. Así, por ejemplo, Molina y Arellanes (2016), analizaron los productos que se intercambian a través del mecanismo del trueque en el sistema de plazas

en Valles Centrales. Por su parte, Aparicio y Lope-Alzina (2018) exploraron las formas locales de intercambio en el mercado tradicional de Chalcatongo, en la Mixteca Alta en el que identifican seis distintas modalidades de intercambio no monetarias.

Sobre los mercados de la Sierra Norte hay pocos estudios. Sólo se cuenta con el trabajo primigenio de Berg (1975), que data de la segunda mitad del siglo pasado, en el que ofreció una detallada descripción de las aldeas, productos, tiendas y el mercado de San Bartolomé Zoogocho, así como el sistema de mercado que en torno a él se articulaba y que formaba parte del más amplio sistema de mercados de Oaxaca.

Tomando en cuenta todo esto, se entiende que los mercados son "un espacio donde ocurren fenómenos de intercambio de mercancía e información resultante del medio ecológico, las culturas presentes, el desarrollo económico y tecnológico, y las características de las plantas, animales y hongos utilizados por los grupos humanos concurrentes˝ (Mariaca, 2017). De esta manera, al considerar de todo ese universo posible únicamente a las hierbas comestibles que se comercializan, en este trabajo se parte del principio de que aquellas que se pueden encontrar en el mercado, forman parte de la producción adaptada al medio ecológico de la sierra, y que por lo tanto han sido plenamente integradas como parte de la vida económica, social y cultural de los pueblos de la región, a través de una amplia variedad de procesos como el intercambio, el lenguaje, la gastronomía y las festividades, entre otras más.

Por lo tanto, el presente trabajo analiza tres elementos: las hierbas que se usan como alimentos en la Sierra Norte, que son producidas o recolectadas y que se ponen en circulación para su comercialización o intercambio en el tianguis de Ixtlán de Juárez; las personas que hacen posible este proceso en el mercado, es decir los comerciantes; y la actividad misma de intercambio. De manera que los objetivos del estudio son: i) documentar las hierbas destinadas a la alimentación que se intercambian el día de plaza y la manera en que son nombradas; ii) generar un perfil social mínimo de los comerciantes, con miras a determinar edades, escolaridad, género y lengua; y iii) caracterizar la presencia de vendedores *propios* y los mercados a los que se desplazan para vender, así como los mecanismos de intercambio presentes en el tianguis.

MATERIAL Y MÉTODOS

El estudio se llevó a cabo en el tianguis del municipio de Ixtlán de Juárez, Oaxaca, que se encuentra en la región Sierra Norte, también conocida como Sierra Juárez. Se ubica a unos 2,030 msnm, en un punto estratégico que articula la dinámica regional, además de ser atravesado por una carretera que lo conecta con la ciudad de Oaxaca, en los Valles Centrales, y con Tuxtepec en la región del Papaloapan, y con ello al estado de Veracruz (Figura 1).

Ixtlán cuenta con una amplia variedad de climas gracias a sus condiciones geomorfológicas, lo que influye en una rica diversidad, dominados principalmente por climas templados, tanto húmedos como subhúmedos, y cálido húmedo, dando como resultado veranos frescos y lluviosos e inviernos secos y templados (Aquino *et al*., 2012). El territorio presenta elevaciones que contemplan un amplio rango que va de los 400 hasta los 3100 msnm en su parte mas alta (Aquino *et al*., 2012), así como una precipitación total anual de 989 mm, registrándose la mayor cantidad en el mes de septiembre. La temperatura promedio anual es de 13.5 °C, registrando el valor más bajo en los meses de diciembre-febrero y los valores más altos en el mes de abril (Aquino *et al.,*2020). Su vegetación principalmente es de bosque templado, bosque mesófilo de montaña, selva alta perennifolia, bosque de pino-encino y bosque de encino (Consejo Municipal, 2009; Clark *et al.*, 2016). Los bosques han sido aprovechados en la región como fuente de madera para carbón, leña, tablas o la recolección de frutos, semillas y hongos; pero también para la explotación forestal para producción de madera, resinación, obtención de pulpa para celulosa y postería. Este tipo de explotación tiene una fuerte importancia económica en el municipio. A la par, aún es posible encontrar una producción diversificada como la milpa o las huertas frutales y el traspatio.

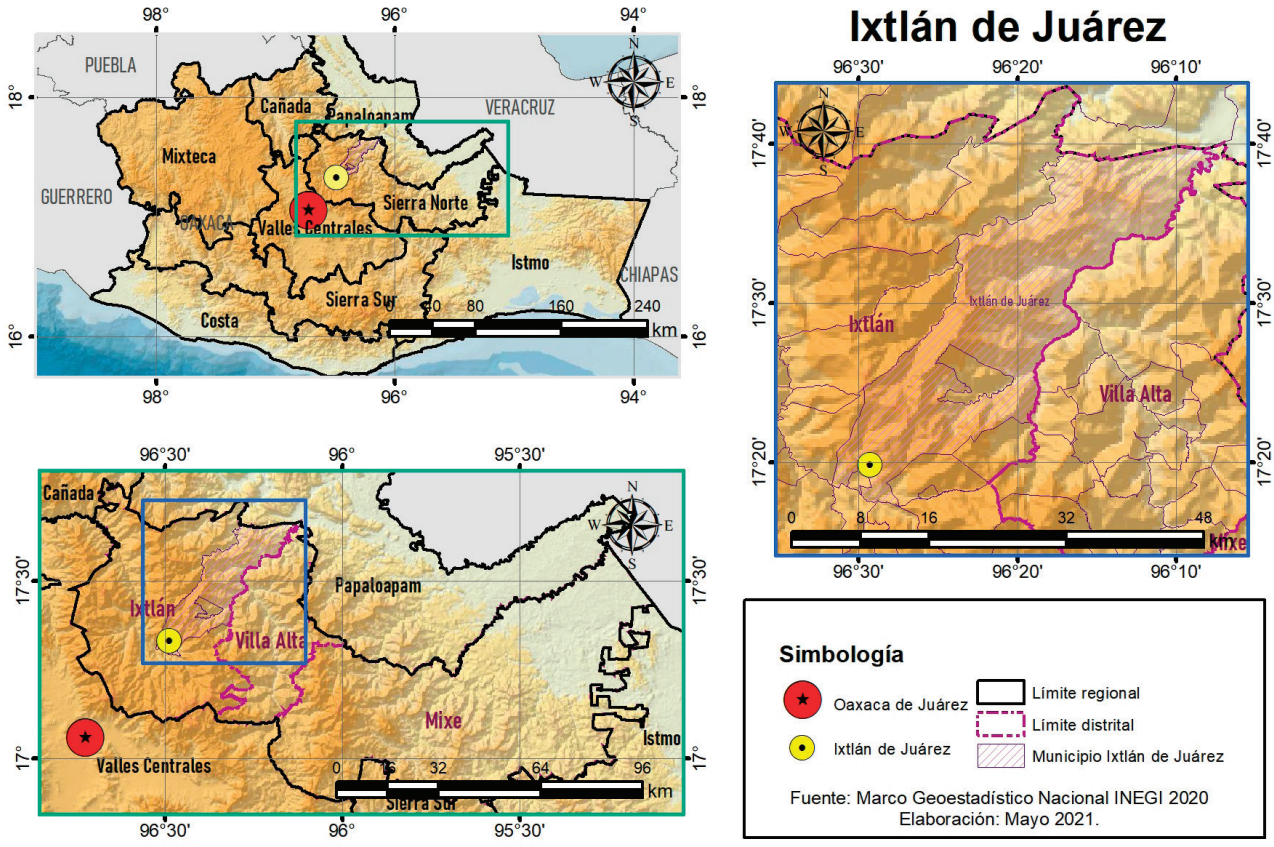


Figura 1. Área de estudio en la que se muestra los Valles Centrales, la Sierra norte y el municipio de Ixtlán.

Para la recopilación de la información se acudió a lo largo de año y medio al mercado de ese municipio, realizando visitas al menos una vez al mes, especialmente el lunes cuando es el día de plaza. El trabajo de campo se estructuró en tres etapas: en la primera se solicitaron los permisos con las autoridades del lugar. En la segunda se llevó a cabo observación participante acompañada de conversaciones casuales. En la tercera se realizaron entrevistas con actores claves, y se aplicó una encuesta con todos los comerciantes en cuyos puestos observamos algún tipo de especie herbácea. Los datos de este trabajo se obtuvieron mediante el consentimiento informado.

Las entrevistas fueron la base para documentar el recorrido histórico del mercado y plaza de Ixtlán, apoyados además en información de gabinete. Por su parte, la observación participante (Taylor y Bogdan, 1987), es decir la observación detallada y meticulosa del mercado junto con la participación y acompañamiento en algunas actividades, como la instalación de los puestos o la venta a lo largo del día, permitió no sólo cuantificar los puestos, sino también identificar los productos que se venden en el tianguis a lo largo del año; a la vez que posibilitó el acercamiento con algunos comerciantes, tanto como documentar los mecanismos de intercambio. También sirvió de base para identificar los puestos y vendedores que expenden en el tianguis algún tipo de yerba comestible, a los que se le aplicó una encuesta (Bernard, 1995), con 24 preguntas abiertas y cerradas, que se clasificaron en cuatro apartados: datos generales del encuestado; hierbas comestibles; obtención y venta; y características del intercambio. Se realizó una encuesta por cada puesto, por lo que en total se realizaron 21 encuestas con las que se buscó documentar las distintas hierbas que se ponen en circulación para el intercambio, las comunidades y municipios de donde provienen, si son producidas o recolectadas, si esta

producción proviene de parcelas o solares, así como su disposición a lo largo del año. Si bien documentar las hierbas que se intercambian en el tianguis de Ixtlán ha sido el interés primario, lo cierto es que también los son las personas que hacen posible este intercambio. Por ello, la encuesta tuvo además la finalidad de generar un perfil de los comerciantes de estas hierbas, en el que se consideraron edad, género, nivel de escolaridad e idioma, así como la presencia de vendedores *propios* y el circuito de plazas que cubren semanalmente para ofertar sus productos. A esto se agregaron elementos culturales como la importancia social de estas hierbas, los platillos que con ellos se elaboran, los periodos de mayor demanda o cómo se les llama, conoce o denomina en los idiomas que ahí se hablan.

En cuanto a la identificación de las hierbas, se realizó un proceso doble. El primero fue el de la identificación con quienes la comercializan, lo que nos arrojó su nombre común, y en algunos casos el nombre en zapoteco. A la par se llevó a cabo una colecta del material vegetal, paralelamente con un registro fotográfico de cada una de las hierbas; los ejemplares de herbario se depositaron en el Herbario de la Escuela de Ciencias de la Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca (UABJO); y se cotejaron las especies con los trabajos de Ysunza (1998) y de Ysunza y Díez (2016). La nomenclatura de las especies, se actualizó según lo indicado en el International Plant Name Index (https://www.ipni.org/).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El tianguis. Los mercados de la Sierra Norte son generalmente de menor tamaño a los que existen en los Valles Centrales, y a diferencia de estos, en los que podemos encontrar un origen incluso prehispánico, el de Ixtlán de Juárez es un mercado cuyo florecimiento es más reciente, y obedece a dos procesos importantes: el primero de ellos se debe a que el mercado de mayor importancia regional, el de la agencia de La Natividad, decayó a mediados del siglo pasado, mientras que el segundo se debe al crecimiento económico de la cabecera municipal de Ixtlán. La Natividad es un pueblo que había prosperado de manera importante debido a la histórica mina, cuya veta principal fue descubierta y denunciada en 1785 (Murguía, 2018); lo que conllevó a su eventual crecimiento. Debido a su importancia, buena parte de la economía regional pasaba por este lugar; lo que permitió el florecimiento del mercado más significativo de la región, con un tianguis que se realizaba cada domingo. En la mina pagaban los días sábados, lo que explica que ese fuese el día de tianguis, aunque en la actualidad se realiza los miércoles. Pero la actividad minera en Natividad comenzó a decaer en la segunda mitad del siglo XX. De manera paralela, se dio un movimiento social por la recuperación de los territorios de los pueblos originarios de la sierra, cuyo epicentro fue Ixtlán (Méndez, 2017). Desde entonces en este lugar se ha desarrollado uno de los más destacados ejemplos de manejo forestal a escala nacional (Bautista, 2020). Esto significó en los hechos el desplazamiento del centro rector regional, de la agencia de La Natividad a la cabecera municipal de Ixtlán, con el eventual crecimiento del pueblo y el mercado. Ixtlán ya contaba con un mercado, aunque no parece que fuese relevante. Esto es confirmado por Berg (1975), quien realizó su trabajo de campo en 1967 y 1968, y en su camino hacia Zoogocho pasó por Ixtlán y La Natividad, dejando sólo referencia de la importancia de este último. En esa misma obra, Diskin y Cook (1975) dejan constancia de que en Ixtlán ya funcionaba un mercado y que su día de plaza era el lunes. Así pues, lo que tenemos es el desplazamiento de un mercado por otro en tanto se desplazó el centro económico regional.

De acuerdo con las personas entrevistadas, el mercado que existía era muy pequeño e incipiente. Algunos comerciantes que iban a vender a la plaza de Natividad el domingo y que se quedaban con productos restantes, buscaban venderlo en Capulalpam e Ixtlán en su regreso a sus comunidades y pueblos de origen. En Ixtlán lo hacían el lunes, por lo que es probable que el día de plaza en Ixtlán se deba a este proceso. Pero que sea de reciente creación no significa que tenga poca importancia. El mercado de Ixtlán se encuentra ubicado de tal manera que relaciona a los pueblos de la sierra no sólo entre ellos, sino también con los de otras regiones, como los Valles Centrales, además de ser el principal mercado de

la región. Los días lunes el mercado se expande más allá de su propia estructura, que ocupa media cuadra, en el que están los comerciantes establecidos. Al romper el alba se da un incesante movimiento de personas con *mecapales* ceñidos a la frente (el mecapal es una faja ancha de cuero, o tejida de ixtle o tela, hecha para ajustarse a la frente a cuyos extremos se unen sogas o un saco, se utiliza para llevar a cuestas alguna carga), o en vehículos, desde los que se descargan en cajas, costales y bolsas lo que llevan a vender. Alrededor de 126 puestos se instalan en las calles que rodean al edificio del mercado, así como en otras aledañas, creando un corredor que conecta con el parque central, en donde se encuentra la Presidencia Municipal, el Comisariado de Bienes Comunales y el templo de San Francisco.

Tres tipos de productos son los que concentran la mayoría de los puestos que se ponen ese día: productos del campo, ropa y puestos de comida (Tabla 1). Sin embargo, en un día de tianguis promedio los establecimientos ofertan una docena de giros comerciales como mercería, ferretería, bisutería y artesanías; a los que se agregan los puestos de *fayuca* o de productos importados de China. Estos últimos se introdujeron a lo largo de las dos últimas décadas, pero han ido cobrando mayor importancia, por lo que se consolidaron en los últimos años. Los puestos de vestimentas son de los que más se pueden encontrar, con un total de 23; siguiéndole en importancia los puestos de comida ya elaborada, que son los terceros numéricamente hablando, con un total de 12.

Pese a su importancia, los cárnicos tienen poca representación en el tianguis, lo que se explica debido a que este tipo de productos tienen puestos en el mercado fijo, además de que la venta de carne, en general presenta cierto tipo de regulaciones. Se suman a la lista otro tipo de alimentos como tostadas, pan, productos derivados de la apicultura como miel y propóleo, y lácteos.

El día de tianguis unos 43 puestos expenden productos del campo, los que son verdaderos muestrarios de la diversidad de vegetales y frutos tanto de la región, como los que de a poco se han ido introduciendo:

Tabla 1. Productos que se comercializan en el Tianguis de Ixtlán, Oaxaca, México.

PRODUCTOS	Nº DE PUESTOS
Productos del Campo	43
Ropa	23
Puestos de comida	12
Tomate	7
Zapatos	7
Productos Chinos	5
Tostada	5
Ferretería	3
Artesanías	3
Ropa usada	3
Camarón y pescado	2
Mercería	2
Productos lácteos	2
Pan	2
Bisutería	2
Fibras	2
Ropa Interior	2
Gorras	2
Apicultura	1
Chanclas	1
Cinturones	1
Carne de puerco	1
Pollo	1
Plásticos	1

productos de la milpa como elotes, calabaza, frijol y miltomate; papas y ejotes criollos; frutas como guayaba, granada y aguacate; u otros que han ido decayendo en el consumo como el ***tepejilote*** o pacaya; así como los introducidos más recientemente como las manzanas o peras de importación o que provienen del norte del país; o aquellos que son de temporada, como los hongos que abundan durante la época de lluvia.

Las hierbas. Entre los puestos con productos del campo, las hierbas dedicadas a la alimentación tienen una importante presencia. Se encontraron en 21 de los 43 puestos, en los que se expenden 16 diferentes especies de hierbas con este fin: cilantro (*Coriandrum sativum* L.), guías de calabaza (*Cucurbita pepo* L.), epazote (*Dysphania ambrosioides* L.), chepil (*Crotalaria longirostrata* Hook. &Arn.), perejil (*Petroselinum crispum* (Mill.) Fuss), espinaca (*Spinacia oloracea* L.), mostaza blanca (*Sinapis alb*a L.),

quintonil (*Amaranthus hybridus* L.), verdolaga (*Portulaca oleracea* L.), acelga (*Beta vulgaris* var. *cicla* (L.) Voss), hierbabuena (*Mentha spicata* L.), orégano (*Origanum vulgare L.*), berro (*Nasturtium officinale* W.T. Aiton), chepiche (*Porophyllum linaria* (Cav.) DC.), tomillo (*Thymus vulgaris* L.) y huazontle (*Chenopodium berlandieri* Moq.) (Figura 2). Ninguno de los puestos vende el total de las 16 especies, aunque en promedio tienen presencia de ocho; es decir que se pueden encontrar en cada uno de estos puestos casi la mitad de las hierbas que se encuentran en el tianguis. Todas estas tienen un precio bajo, no más de $10 (US$ 0.5), y son puestas a la venta en pequeños atados o manojos.

México es un país en el que existen entre 25,000 y 30,000 especies de plantas, de las que 7,461 están registradas como plantas útiles, de las cuales 2,168 son comestibles (Mapes y Basurto, 2016), por lo que las dieciséis hierbas comestibles que arroja el estudio parecieran ser pocas; sin embargo, no se debe olvidar que esta investigación sólo documenta las hierbas comestibles que se intercambian en un tianguis, no el total de hierbas comestibles de la región. En este sentido, y para ponerlo en perspectiva, Ordaz (2018) realizó un estudio de las herbáceas comestibles comercializadas en los mercados de la ciudad de Oaxaca, en el que reportó haber encontrado 28 especies, doce más que las encontradas en Ixtlán. Sin embargo, hay que tomar esto únicamente como una referencia, ya que existen diferencias importantes al hacer una comparación formal. Por ejemplo, los Valles Centrales y la Sierra Norte son regiones muy diferentes, que posibilitan producciones e intercambios diferentes. De igual manera, se debe tener en cuenta que el estudio de Ordaz considera cuatro mercados -incluida una Central de Abastos-, mientras que el presente trabajo se ocupa del tianguis de un solo mercado. A su vez, los mercados que consideró Ordaz (2018) todos se ubican en la ciudad de Oaxaca, que es capital del estado; que por sus propias características permite encontrar productos de otras regiones, algunas tan distantes como el Istmo, e incluso de otros estados como Veracruz o Puebla. De hecho, en lugares como la Central de Abasto es posible encontrar muchas de las hierbas que se producen en la Sierra Norte. Por su parte, Ysunza (1998) en su *Manual de plantas comestibles de la Sierra Juárez,* documentó 25 especies en la década de 1990, entre las que se incluyen flores de árboles además de herbáceas. También hay que considerar que su estudio documenta las plantas comestibles de toda la región y no se centra únicamente en las del tianguis de Ixtlán. No obstante, el trabajo de Ysunza permite observar una disminución, a lo largo de las últimas tres décadas, de las hierbas que se usan como parte de la alimentación. Por un lado, esto puede obedecer a una tendencia mundial, ya que, pese a la amplia diversidad de especies vegetales para el consumo humano, se ha registrado una importante reducción, registrándose una alta concentración en muy pocas especies. De las poco más de 6,000 especies vegetales que se han cultivado para producir alimentos, en el 2014 menos de 200 plantas formaban parte de la producción alimentaria global, mientras que tan sólo nueve representaban más del 66% de la producción de cultivos total (FAO, 2018). Por otro lado, resulta necesario tener presente otros factores que podrían explicar tanto el número de especies que se comercializan en Ixtlán como la disminución del consumo de plantas, tales como la existencia de mecanismos de autoabasto como los traspatios, las limitantes productivas regionales, el desplazamiento en los gustos de consumo de una especie por otra; sin embargo, determinar esto rebasa los objetivos de la presente investigación.

Más allá del número, las hierbas encontradas en esta investigación son relevantes por su importancia social y cultural como parte de los alimentos, sea como un elemento que aporta aroma o sabor, como un acompañante o complemento, o bien como plato principal. Casi todas las especies registradas permiten incorporarse en ensaladas, solas o mezcladas con otras hierbas comestibles, pero también se cocinan platos como la verdolaga en salsa con puerco, los quelites con huevo y ejote, las guías en amarillo o con huevo, entre una amplia variedad de platos regionales. En este sentido, existe unanimidad entre los encuestados sobre que el conjunto de hierbas que se venden es debido a que se ocupan en la comida, dan buen sabor, son ricas y nutritivas.

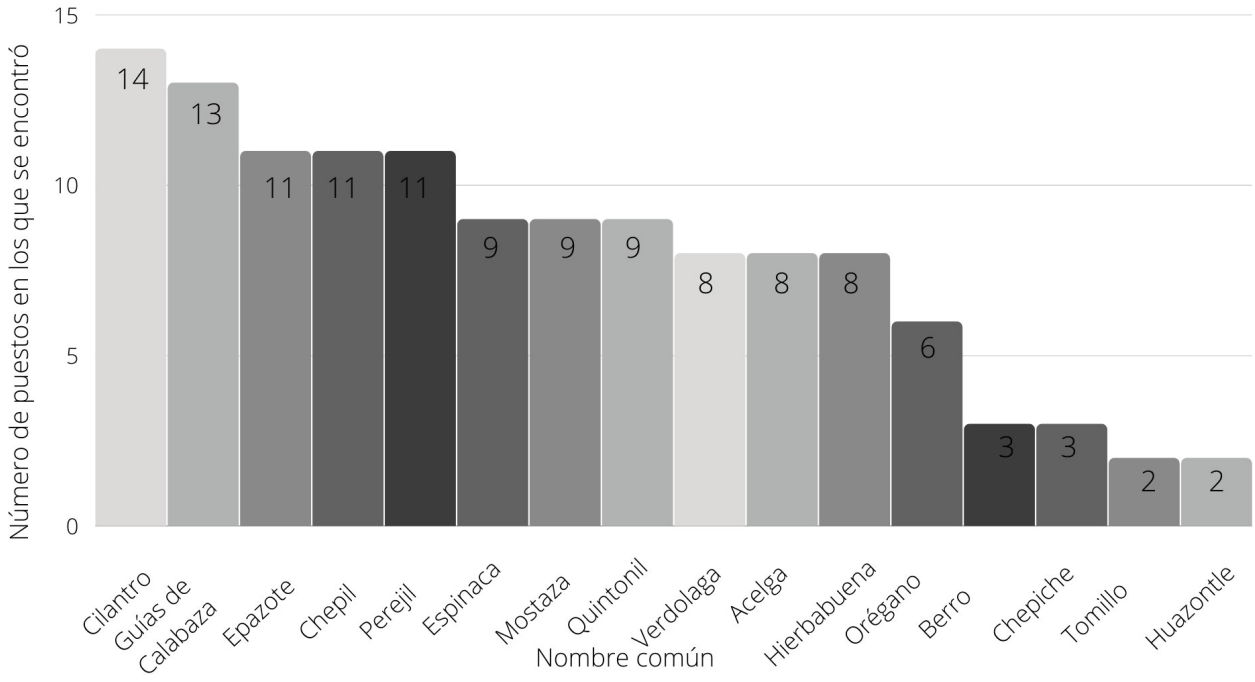


Figura 2. Especies herbáceas comercializadas en el tianguis de Ixtlán, Oaxaca, y número de puestos que las venden.

Las hierbas comestibles de mayor presencia y comercialización son: cilantro, que lo encontramos en 14 puestos; guías de calabaza en 13 puestos; epazote, *chepil* y perejil en once puestos; mientras que la espinaca, el *quintonil* y la mostaza en nueve; verdolaga, acelga y yerbabuena en ocho; el orégano en seis; siendo tanto el berro y *chepiche* -en tres puestos-, como el *huazontle* y el tomillo -en dos-, las que son más difícil de encontrar.

La mayoría de estas hierbas son cultivadas, de manera intensiva para su eventual comercialización salvo el *huazontle*, la mostaza y los *quintoniles* que proceden de la recolecta. El cilantro, epazote, orégano, berro, perejil, acelga, hierbabuena, espinaca y tomillo se ofertan todo el año, en buena medida porque son cultivadas en parcelas que cuentan con riego permanente. Por su parte, las guías de calabaza, verdolaga, *huazontle*, mostaza y los *quintoniles* están asociadas a la *milpa*, con la que comparte espacio y ciclo. Por ello es posible encontrar estas hierbas en buena parte del año, a lo largo del periodo que comprende de marzo a octubre. Ahora bien, las guías de calabaza y la verdolaga son cultivadas en asociación con el maíz en la milpa. Los vendedores propios reportaron como *silvestres* al *huazontle*, la mostaza y los *quintoniles*, lo que en realidad significa que no los cultivan, lo que significa que forman parte de las especies toleradas que se dan en la milpa en cada ciclo y que forman parte de las plantas arvenses asociadas a este tipo de producción. Del conjunto de hierbas documentadas, únicamente el *chepil* y el *chepiche* son productos que se obtienen de los solares o traspatios, y sólo es posible encontrarlos en el tianguis en el corto periodo que comprenden los meses de abril a julio. Es relevante destacar que buena parte de las hierbas intercambiadas en Ixtlán proceden de sistemas de producción diversificados como los solares, traspatios y la milpa. Las herbáceas encontradas son anuales o bianuales, lo que, junto con el ciclo agrícola, los sistemas de obtención y la disposición del riego posibilitan su producción a lo largo del año. Es posible encontrar buena parte de las hierbas a lo largo del año, pero su demanda al igual que de muchos otros productos del mercado, se incrementa en dos momentos: Semana Santa y el Día de Muertos. Ambas festividades forman parte del calendario religioso y cultural, con una importancia significativa para el municipio, pero también a nivel regional y estatal.

Del conjunto de hierbas documentadas, la mayoría son especies introducidas, ya que únicamente cinco son nativas de México, mientras que el resto proviene de Asia y Europa. Esto coincide con los resultados de Ordaz (2018), en donde de 28 especies que documentó, nueve eran nativas y 19 introducidas. En términos porcentuales esto significaría 32% de especies nativas y 68% introducidas; mientras que para Ixtlán sería de 31% y 69% respectivamente. Destaca que las especies asociadas a la *milpa* y solares son precisamente las nativas, mientras que las que son producidas intensivamente en parcelas son las especies introducidas. También es posible que este desplazamiento obedezca a una mayor demanda de las especies introducidas, que se desprende de su importante presencia en los puestos del tianguis; así como a que las especies nativas puedan estar siendo autoabastecidas por los solares, traspatios o milpas propias de los pobladores de Ixtlán. Por lo que se ha podido documentar, se usan como alimentos muchas más hierbas de las que se intercambian en el mercado (Ysunza 1998). Las hierbas que se intercambian, a través del comercio o el trueque, reflejan el intercambio cultural, basado en los conocimientos tradicionales, y la explotación de los recursos naturales de diferentes zonas ecológicas (Linares y Bye, 2016), por su parte, la importante presencia de especies introducidas, puede sugerir procesos de resistencia, o de adopción y apropiación cultural, que puede conllevar el desplazamiento o disminución de las especies nativas (Rojas, 1994), ya que, sin importar su origen, todas las hierbas comestibles, como antes hemos ya señalado, se encuentran plenamente incorporadas a la dieta y cultura regional.

Las plantas herbáceas que se comercializan en el mercado de Ixtlán proceden fundamentalmente de once distintos lugares: Ixtlán (cilantro, epazote, perejil y espinaca), La Trinidad (berro y mostaza), Nuevo Zoquiápam (berro), Ciudad de Oaxaca (cilantro, epazote, perejil, espinaca), San Jerónimo Tlacochahuaya (cilantro, epazote, perejil,), San Juan Chicomezúchil (cilantro, epazote, oregano, chepil, berro, perejil, guías de calabaza, verdolaga, hierbabuena, espinaca, mostaza y *quintonil*), San Juan Evangelista Analco (todas), San Miguel del Río (cilantro, *epazote*, perejil, verdolaga), Santa Catarina Lachatao (cilantro, *epazote*, perejil, espinaca), Santa María Yavesía (cilantro, *epazote*, perejil, *quintonil*) y Santa Martha Latuvi (guías de calabaza, mostaza y *quintonil*; Figura 3). Las personas y comunidades de estos once municipios, que producen hierbas comestibles para intercambiar en el tianguis a través de la venta o trueque, forman parte de la red del sistema de mercado que se articula en torno a Ixtlán, el que naturalmente incluye toda la amplia gama de productos que se venden el día de plaza, pero también en el mercado fijo.

La mayoría de estas comunidades se ubican en la Sierra Norte, con excepción de Oaxaca y San Jerónimo Tlacochahuaya, que corresponden a la región de los Valles Centrales. San Juan Chicomezúchil y San Juan Evangelista Analco son los pueblos que abastecen con mayor variedad de herbáceas al mercado, con una marcada tradición en la producción y venta en la Sierra Norte. Por su parte en Santa Martha Latuvi existe una cierta especialización en aquellas hierbas que son recolectadas en solares. Las hierbas que no logran abastecerse con la producción regional son básicamente el cilantro, perejil, *epazote* y espinaca. Cuando esto pasa se trae desde la Central de Abastos en la ciudad de Oaxaca, de donde procede buena parte de los productos de reventa.

Los comerciantes. En cuanto al perfil de quienes comercializan e intercambian las hierbas, se encontró que el día de tianguis llegan a vender al mercado familias completas, incluidos niños. Cerca del 24% de estas personas se encuentran en un intervalo de edad de entre 20-49 años, pero el 29% se concentra entre los 50-54 años, el 38% en el de 55-59 y el 9% en el de 60-64, lo que significa que aún cuando hay presencia de jóvenes, el grueso de quienes atienden en el mercado son adultos.

Por otra parte, se puede observar que son las mujeres quienes están al frente de las ventas, siendo un 62% mientras que el 38% restante son hombres. En general esto coincide con la presencia de las mujeres en los estudios sobre mercados tradicionales, en las que aparecen referidas únicamente como grupo mayoritario (Benítez, 2017) e incluso como grupo mayoritario de vendedores *propios* (Arellanes y Casas, 2011), pero no dan cuenta

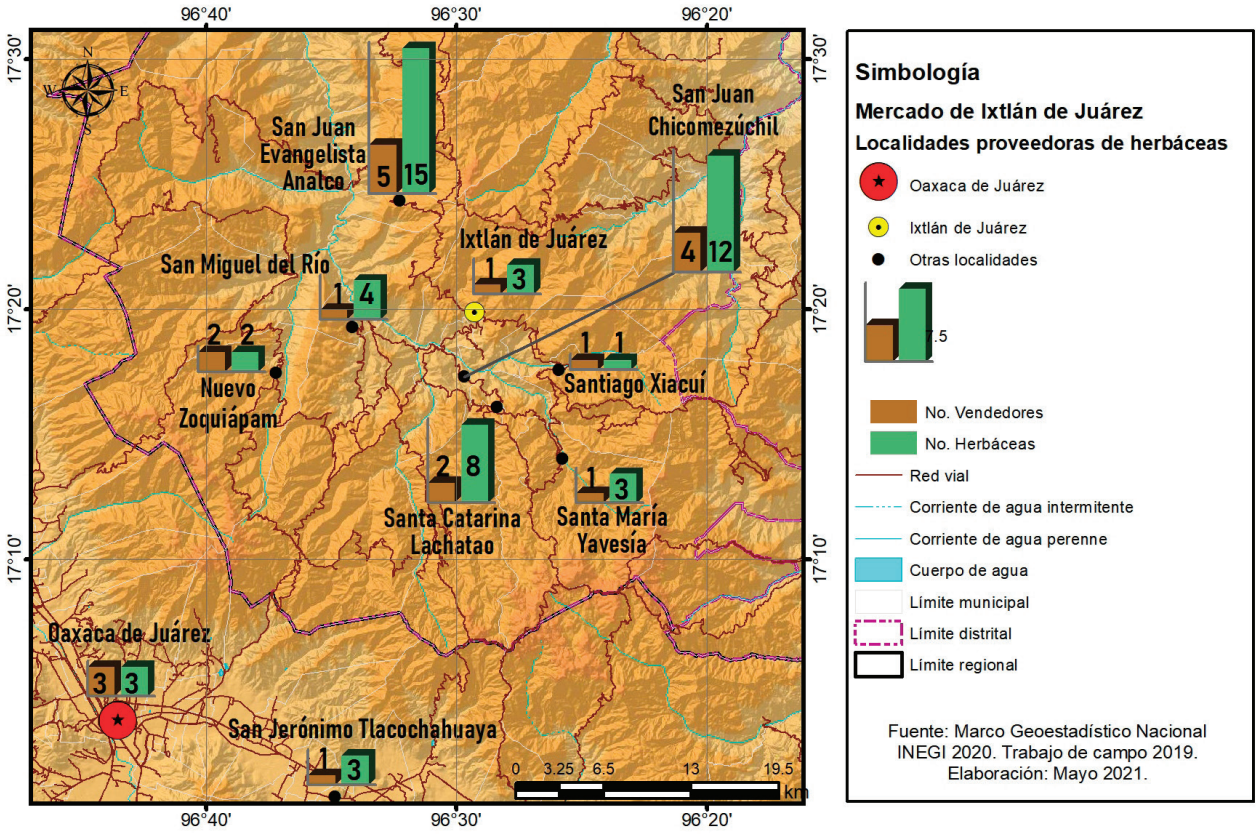


Figura 3. Localidades productoras y número de especies herbáceas que aportan al mercado.

de su presencia en términos numéricos. En este ultimo sentido, el estudio de Ordaz (2018), encontró lo siguiente: en la Central de Abastos sería de 90.5% de mujeres y 9.5% de hombres; en el Mercado de la Merced es de 90% mujeres y 10% hombres; en el Mercado de Las Flores el dato es de 72.7% mujeres y 27.3% hombres; en el Mercado Sánchez Pascuas es de 75% mujeres y 25% hombres; lo que en términos generales representa un 84% de mujeres y 16% de hombres. Así, aun cuando los resultados del estudio de Ordaz son dispares entre cada mercado, se observa claramente que quienes venden hierbas en tianguis son fundamentalmente mujeres.

Si bien las mujeres atienden los puestos de productos del campo, no existe un patrón en específico de distribución asociados al género, al menos en el tianguis. Por ejemplo, en otros lugares se observa que los puestos de carne vacuna y porcina son atendidos únicamente por hombres, mientras que los de productos del campo por mujeres, lo que puede revelar relaciones de poder por género, esto no necesariamente se repite en Ixtlán. A primera vista, se presenta una tradicional división social del trabajo asociado al género, en la que los hombres son los encargados de la producción agrícola que implica la preparación del campo, la siembra, el cuidado la unidad productiva y la cosecha, mientras que las mujeres se encargan de la transformación de esos productos en alimento o, su puesta en circulación. Sin embargo, que existan tareas definidas por asignación de género, no implica que esto sea homogéneo en lo particular (Marroni, 1995), existen actividades compartidas, como la selección y cuidado de las semillas de cada ciclo agrícola; o la venta e intercambio en el tianguis, en las que, si bien se desarrolla principalmente por mujeres, es una actividad que también realizan hombres. Trabajos como el de Arellanes y Casas (2011), consideran que la presencia mayoritaria de las mujeres se debe a que complementan el ingreso del esposo. En Ixtlán muchas veces las vendedoras son acompañadas a lo largo de la jornada por sus esposos quienes realizan tareas como montar el puesto, o relevar

en la venta cuando es necesario, aunque no son los responsables de los puestos, es posible que sean ellos quienes terminan por administrar el dinero producto de las ventas.

En cuanto a la instrucción formal de quienes atienden los puestos, se tiene que: el 52% de los encuestados afirmó haber iniciado la primaria (53.8% de las mujeres y 50% de los hombres), pero únicamente el 24% reportó haberla concluido (23% de las mujeres y 25% de los hombres); el 5% cuenta con estudios de secundaria (sólo hombres), mientras que los que reportaron tener el nivel medio superior fueron el 19% (15% mujeres y 12% hombres) (Figura 4). Es posible que el bajo nivel de estudios refleje también una condición de género subyacente, ya que las mujeres en el mundo rural mexicano tienen menos estudios que los hombres (Arcozzi y Vázquez, 2009), pero los datos apuntan a que es una situación que, al menos en Ixtlán, afecta de igual manera a las mujeres y a los hombres.

Por otro lado, quienes intercambian hierbas en el tianguis de Ixtlán representan una importante diversidad cultural que se expresa en que 5% habla mixteco, el 71% zapoteco y el 24% español. Es necesario mencionar que estos datos merecen algunos matices. El primero es que muchas personas niegan hablar una lengua indígena, mecanismo de autodefensa y autoexclusión perfectamente comprensible y bastante común en un país en el que ser indígena es motivo de discriminación. El segundo tiene que ver con que las personas que reivindicaron sólo hablar español por lo general entienden al menos el idioma indígena principal de la región, e incluso más de uno, un hecho bastante común entre personas dedicadas al comercio. El tercero es que quienes hablan zapoteco y mixteco, entienden o hablan el español.

En la región se hablan tres variantes del zapoteco: de Ixtlán, de Vijanos y del Rincón; sin embargo aun cuando muchas de las hierbas comercializadas en el mercado tienen correspondencia con nombres en zapoteco como ***bet'te*** para el *epazote*; ***loo tetsu*** o ***loo tetdu*** para las guías de calabaza; ***witsi*** para el *chepiche*; ***exuwiaa*** para la yerbabuena; o ***kuanna*** para la mostaza; así como las adaptaciones de ***kulandru*** o ***culandru*** para el cilantro, lo cierto es que cada vez se usa más la referencia en español en detrimento del zapoteco o el mixteco.

Todo esto nos arroja que quienes intercambian hierbas en el tianguis de Ixtlán son mayoritariamente mujeres adultas, con una instrucción formal a nivel de primaria, que usan aún algunos nombres en zapoteco para denominar las hierbas, aunque cada vez se usa más el español. Existen estudios que explican cómo ciertos factores sociodemográficos influyen en el conocimiento ecológico local. De acuerdo con Saynes *et al*. (2016), el factor económico es determinante en este tipo de conocimiento entre los campesinos zapotecas del Istmo de Tehuantepec. También, elementos como la actividad ocupacional, el nivel de escolaridad formal y la competencia en la lengua indígena, que son entendidas como parte del cambio cultural, se asocia negativamente con la pérdida del conocimiento etnobotánico (Saynes, *et al*., 2013). En este sentido, dada la fuerte presencia en el tianguis de Ixtlán de vendedores *propios*, es decir de productores que también venden, se podría suponer erróneamente, que han ido perdiendo el conocimiento de los nombres de las plantas en su lengua pese a ser campesinos. La explicación es, quizás mucho más sencilla y tiene que ver con el origen de las propias plantas: las nativas siguen siendo nombradas en la lengua originaria, algunas otras que no son nativas han sufrido un proceso de adaptación regional con mezcla del castellano y zapoteco, pero la mayoría de las que son introducidas se nombran en castellano. Aún así, no se debe olvidar que en la medida en que se les nombra más en español que en la lengua originaria, el conocimiento de cada cultura se pierde un poco, ya que cada lengua expresa una forma de conocer y nombrar el mundo, es decir, de construirlo, forma parte de la propia identidad y la cultura (Quintero, 2020).

En cuanto a los tipos de vendedores, solamente el 19% de los encuestados manifestaron ser revendedores, que en el estado de Oaxaca se les conoce como *regatones,* que son las personas que compran en otro lugar para luego vender con un sobre precio en Ixtlán. En contraste, el 81% son vendedores *propios*, es decir, aquellos vendedores

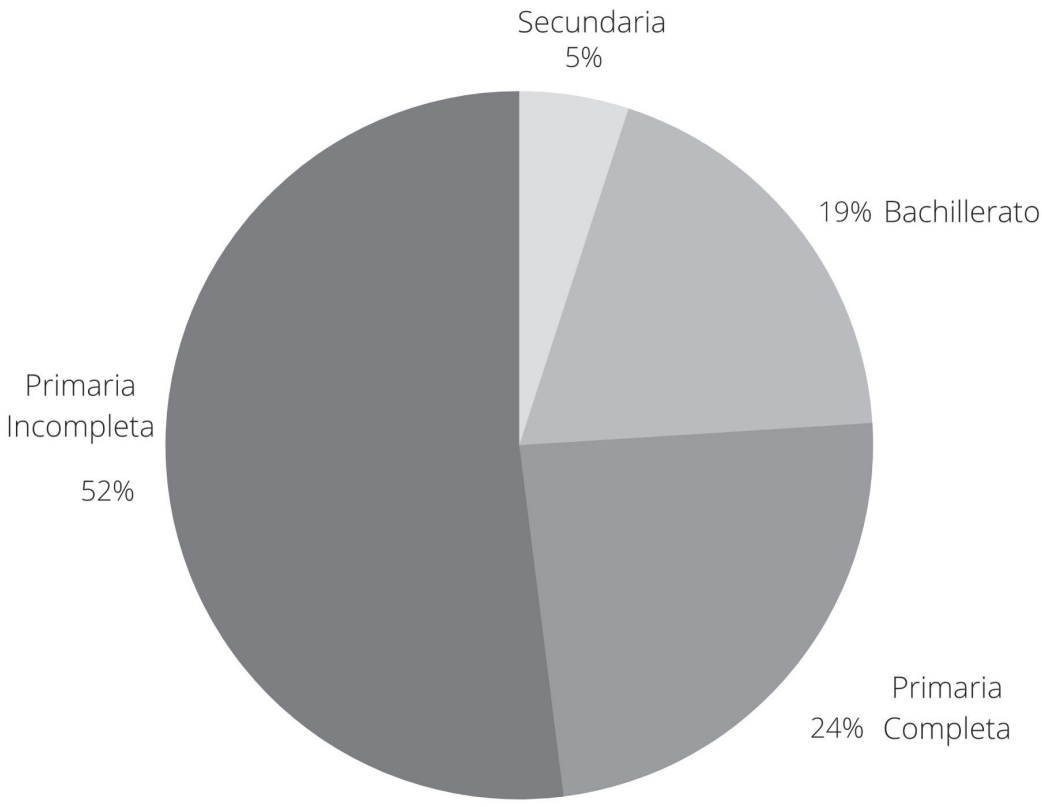


Figura 4. Nivel de escolaridad de los comerciantes de hierbas del tianguis de Ixtlán de Juárez, Oaxaca.

que producen lo que comercializan (Beals, 1975b), lo que le da un fuerte carácter campesino al tianguis. El dato cobra relevancia, debido a que esta situación es cada vez menos común en mercados de Oaxaca, en donde tradicionalmente el campesinado encontraba un espacio para el intercambio, lo que ha ido cambiando de manera gradual, a tal grado que el porcentaje de este tipo ha dejado de ser el predominante, siendo desplazados por los revendedores (Benítez, 2017). Esto también se manifiesta territorialmente, ya que los vendedores *propios* provienen fundamentalmente de municipios distintos a Ixtlán aunque se encuentran ubicados en la sierra; por su parte aquellos que se dedican únicamente al comercio provienen de Oaxaca y Tlacochahuaya, en la región de los Valles Centrales y de la cabecera de Ixtlán en la sierra. Así, quienes venden hierbas comestibles el día de plaza son básicamente de otros municipios y ello revela el carácter articulador del día de plaza, que permite la convergencia de distintos municipios y comunidades de la sierra en torno a un centro que dinamiza el comercio. Finalmente, sólo se pudo documentar a un vendedor que se desplaza por un circuito de mercados más amplio, de hecho extraregional, que incluye el tianguis de Etla en Valles Centrales, y el de Nochixtlán en la Mixteca, el resto se dedica a vender únicamente en Ixtlán. Esto no significa que la producción regional sólo sea para el consumo local, algunas de las herbaceas con un marcado carácter comercial que se intercambian en la ciudad de Oaxaca provienen de la región de la Sierra Norte a través de otros mecanismos. Sin embargo, los datos muestran que buena parte de la producción regional de herbáceas está orientada para ponerse en circulación entre los pueblos de la sierra, mientras que el tianguis se revela como es un espacio de comercialización, distribución e intercambio genuinamente campesino y regional. En este sentido, Ixtlán puede estar funcionando como un espacio que vincula a comerciantes regionales de diversas áreas, como un centro de acopio que forma parte de una red comercial regional en donde confluyen diversas economías, ambientes naturales y culturas, muy

parecido a lo documentado por Hersch en el suroeste poblano (1997).

El intercambio. En los mercados de Oaxaca aún existe un vigoroso sistema de intercambio vía el trueque. Tal como hemos mencionado el proceso se encuentra especialmente documentado en los mercados de los Valles Centrales (Malinowski y De la Fuente, 1957, Beals, 1975b; Diskin y Cook,1975; Benítez, 2017, Enríquez, 2019), pero incluso entre estos se da de manera significativa en ciertos mercados, como los de Ocotlán y Tlacolula. En regiones como la mixteca se ha documentado que en un mismo espacio se da un complejo sistema de intercambio no monetario. Aparicio y Lope-Alzina (2018), dejan constancia del uso del: ***sama*** (´intercambiar una cosa por otra´), ***vasté*** (´aunque sea´); ***sava sava*** (´mitad y mitad´); ***sáni*** (´sin pago´); ***kuta' ú*** (´recibir gratuitamente´); ***kuá'a nuu*** (´dar prestado´), además del intercambio de animales (ganado mayor y menor).

Por su parte, el proceso de intercambio en Ixtlán se encuentra plenamente monetizado; es decir que para adquirir el bien o servicio que ahí se oferta se requiere de la compra-venta vía el pago con dinero como representación del valor de la transacción. Lo que no significa que el mercado sea ajeno al intercambio a través del trueque. En Ixtlán, cuando la tarde empieza a caer y los puestos se deben levantar, algunas personas recorren los puestos con algún producto en mano que intentan cambiar por otro. Pueden recorrer varios puestos hasta que alguien acepta el intercambio por un producto que posee, o bien pueden no encontrar ningún interesado en el intercambio. El intercambio puede darse también de manera más discreta entre puestos contiguos, y con ello entre personas que se conocen más. Entre quienes comercializan las hierbas comestibles en el tianguis de Ixtlán, el trueque es una práctica a la que se recurre bastante, especialmente porque no siempre se venden todos los productos, y estos son de precios bajos. Cuando algo no se logra ni vender ni intercambiar por otros, se guarda o se lleva a casa para el consumo familiar.

Todos estos elementos determinan las características principales del trueque en el tianguis de Ixtlán:

a) La primera es que, casi por regla, se circunscribe a ser un proceso únicamente entre vendedores del propio mercado, o más propiamente del tianguis. No parece darse entre vendedores con la población que llega a comprar, así como tampoco entre vendedores del tianguis con vendedores del mercado establecido.

b) Otro elemento es que, aunque es posible que el trueque se de en cualquier hora del día, lo cierto es que parece presentarse con mayor recurrencia en determinadas horas o momentos del día, fundamentalmente al cierre de la jornada, con los productos que no se vendieron. Así, se recurre al intercambio para obtener algo que no tienen a cambio de algo que sobra, es decir se intercambian los excedentes de la jornada.

c) Un tercer elemento es que, en general, el trueque se da con alimentos y productos del campo con precios bajos, que son fáciles de equiparar. Así, por ejemplo, lo más común es que se intercambien un manojo de cilantro por una pieza de aguacate, o cierta cantidad de queso por otra cantidad equiparable de tortillas (por ejemplo, el equivalente a $10 - US$ 0.5- de ambos productos). En buena medida, las hierbas que se ponen en circulación en el mercado de Ixtlán son de los productos que posibilitan el trueque, en tanto que son comestibles de precios relativamente bajos y fáciles de intercambiar.

d) Un cuarto elemento es que el trueque es limitado, especialmente cuando se trata de productos con precios más elevados como los cárnicos, ropa, o productos de ferretería que no entran al sistema de intercambio. Así por ejemplo un apero de labranza que cueste $300 (US$14), es poco probable que se pueda intercambiar por el equivalente en manojos de *epazote* o frutas.

Este tipo de características en el intercambio son más o menos compartidas con otros mercados, pero existen algunas variaciones. Por ejemplo, Molina y Arellanes (2016) encontraron en los mercados de los Valles que

el trueque se da especialmente con los productos remanentes. Algo que también se da en otras regiones tan distantes como el Valle de Tehuacán-Cuicatlán, zona de colindancia de Oaxaca y Puebla, en donde Arellanes y Casas, (2011) documentaron que el intercambio se da con los productos de baja calidad, los más maduros, lo que ya no se vendió. Por otro lado, mientras que en Ixtlán las hierbas funcionan como moneda de cambio para el trueque, en algunos mercados el Valle de Tehuacán-Cuicatlán son el pan y el maíz, lo que se intercambian por productos como frutas, leña o tortillas que se pueden equiparar rápidamente, pero también, y a diferencia de Ixtlán, con otros como ropa, o con medidas más grandes como los canastos usado en el caso del *xoconoxtle* (Arellanes y Casas, 2011). De igual manera se documentó que hay personas que llevan productos solamente para abastecerse a través del intercambio (Arellanes y Casas, 2011), algo que en Ixtlán no se da. Estos ejemplos representan las similitudes y las pequeñas variaciones que existen en los mecanismos de intercambio de los distintos mercados del estado, pero que todos forman parte de las estrategias de intercambio que en el seno de estos espacios permiten articular modernidad y tradición.

CONCLUSIONES

El mercado de Ixtlán es una manifestación de la diversidad, tanto biológica como cultural, en donde es posible encontrar una notable presencia de pueblos originarios, que intercambian y comercializan productos sumamente diversos. Cada lunes, en el tianguis de Ixtlán, el más importante de la Sierra Juárez, se ponen en circulación una amplia variedad de bienes y servicios; dentro de éstos, los productos del campo ocupan un lugar importante, muchos de los cuales están destinados para la alimentación. Las principales hierbas que la gente de Ixtlán y de la sierra usa para comer pueden ser encontradas en este día. Estas son producidas en su mayoría por las mismas personas que las ponen en venta, y están destinadas para su consumo en el circuito regional. Estas especies cuya variedad, en términos numéricos, podrían parecer pocas, son de alta relevancia ya que forman parte de la dieta y cultura de la sierra, por o que se encuentran incorporadas en la relación entre la sociedad y la naturaleza. También es posible tenerlas en cuenta como una expresión de diversidad por los lugares de donde proceden. Algunas de ellas son resultado de la producción agroecológica diversificada como la milpa o el traspatio; como también diversas son las personas que los producen y expenden.

Otro elemento relevante es que en seno del tianguis se articulan mecanismos de intercambio modernos y tradicionales, ya que aun cuando la mayoría de los procesos de compra y venta se dan en moneda, esto coexiste con el intercambio vía trueque. Mecanismo que, si bien es acotado a ciertos productos y horarios, también es cierto que es de larga data y bastante común en la economía campesina y el mundo rural.

Es decir, en el *tianguis* confluye una diversidad de personas, comunidades y municipios; de hierbas diversas algunas de las cuales provienen de sistemas productivos que en esencia son diversos, que forman parte de la red de intercambio y se intercambian a través de mecanismos diversos. Por lo tanto, diverso es entonces el sistema de mercado de Ixtlán.

El tianguis sigue mostrando su importancia para el análisis social y etnobiológico. En el caso de Ixtlán, estamos ante un espacio que permite apreciar las hierbas nativas o introducidas; silvestres, domesticadas o semidomesticadas, así como su disposición a lo largo del año y su importancia cultural en periodos específicos de la vida social, pero también la articulación regional de un centro rector con los pueblos y municipios que en torno al él confluyen.

Resulta además propicio para que los campesinos intercambien sus productos, así como para que las mujeres encuentran mecanismos de autoempleo, debido a que su presencia es fundamental en el mercado. En este ultimo sentido, es de vital importancia ya que, al igual que el resto de tianguis y plazas, son los últimos reductos con los que cuenta el mundo campesino para poner en circulación la inmensa variedad de productos que les otorga la tierra al trabajarla.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos el apoyo de los vendedores del *tianguis* y mercado de Ixtlán, así como a las autoridades del municipio. También agradecemos a Amador Olivares por su valioso apoyo con el nombre de las plantas en zapoteco. Este trabajo es resultado del proyecto "Los mercados tradicionales de Oaxaca: el patrimonio biocultural y su influencia en el desarrollo regional" del programa Cátedras del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt); adscrito a la División de Estudios de Posgrado e Investigación (DEPI) del Tecnológico Nacional de México / Instituto Tecnológico de Oaxaca.

LITERATURA CITADA

Aquino, M., Velazquez A., Villanueva D,. Hervert, L., Gómez, A., Reyes, V., Ramírez, G., 2019. Respuesta climática de Abies guatemalensis Rehder en Ixtlán de Juárez, Oaxaca, México. *Maderas y Bosques* 25. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-04712019000200202&lng=es&nrm=iso (verificado 13 de enero de 2019).

Arcozzi, P. y Vázquez, V. 2009. *Viejas y nuevas problemáticas en torno al género, la etnia y la edad*. AMER. México

Arellanes, Y, Casas, A. 2011. Los mercados tradicionales del Valle de Tehuacán-Cuicatlán: antecedentes y situación actual. *Nueva antropología*, *24*(74): 93-123. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-06362011000100005&lng=es&tlng=es (verificado 24 de febrero de 2020).

Aparicio J.C. y Lope-Alzina D. 2018. Formas locales de intercambio en un mercado tradicional de la Mixteca alta, Oaxaca, México. *Ethnoscientia* 3: 1-13.

Aquino, C., Ruiz, F., Fuente, M. 2012. Caracterización del patrimonio natural de la comunidad de Ixtlán de Juárez: una aproximación desde el espacio territorial, en Fuente, M., Ruiz, F. y Aquino, C. *Conocimiento indígena contemporáneo y patrimonio biocultural en la Sierra Juárez de Oaxaca*. UNSIJ, Conacyt, México.

Bautista, J. 2020. *Autogestión comunitaria en Ixtlán de Juárez Oaxaca. Iniciativas socioeconómicas para el desarrollo local sustentable*, Tesis de Maestría, Instituto Tecnológico de Oaxaca, TecNM, Oaxaca.

Bautista, A., Arnaud, M., Martínez, G., Sanchez, P., Pérez, R. 2011. The traditional medicinal and food uses of four plants in Oaxaca, Mexico. *Journal of Medicinal Plants Research.* 5(15): 3404-3411. https://doi.org/10.5897/JMPR.9001240

Bernard, H. 1995. *Research methods in cultural anthropology*, Altamira Press, India.

Beals, R. 1975a. *The peasant marketing system of Oaxaca, Mexico*. University of California Press. EUA.

---------. 1975b. El estudio de mercados en Oaxaca; su origen, ámbito y hallazgos preliminares. En: Diskin, M. y Cook, S. *Mercados de Oaxaca*. Instituto Nacional Indigenista, México.

Benítez, C. 2017. *Región, tradición y sistema de mercado en valles centrales de Oaxaca. Tlacolula de Matamoros, 1940-2016*. Tesis de Maestría, Instituto Tecnológico de Oaxaca, TecNM, Oaxaca.

Berg, R. 1975. El sistema de Plaza Zoogocho. En: Diskin, M. y Cook, S. *Mercados de Oaxaca*. Instituto Nacional Indigenista. México.

Bye, R. y Linares E. 1983. The role of plants found in the mexican markets. *Journal of ethnobiology*, 7(3).

--------. 1987. A study of four medicinal plant complexes of Mexico and adjacent UE, *Journal of Etnopharmacology.*

--------. 2016. Traditional Markets in Mesoamerica: A Mosaic of History and Traditions. En: Lira, R., Casas, A., Blancas, J. Ethnobotany of Mexico: interactions of people and plants in Mesoamerica. Springer Science, Business Media. EUA.

Clark-Tapia, R., Sandoval-García, R., Ramos-Morales, M. F., & Rodríguez-Rivera, V. (2016). *Recursos Hídricos de la Sierra Norte de Oaxaca: Caracterización, Diagnóstico y Gestión*. Universidad de la Sierra Juárez, México.

Cortés, O. 2005. *Análisis comparativo de la diversidad de especies suculentas en mercados de los Valles*

Centrales de Oaxaca. Memoria de residencia profesional. ITAO, México.

Cortés, F. 2019. *Los Mercados Tradicionales Sánchez Pascuas y Las Flores de Oaxaca de Juárez: Transformaciones y permanencias 1940-2019*. Tesis de Maestría, Instituto Tecnológico de Oaxaca, TecNM, Oaxaca.

Consejo Municipal de Desarrollo Sustentable (2009), *Diagnostico y plan de desarrollo municipal de Ixtlán de Juarez*. SAGARPA/GEO. Disponible en: https://www.finanzasoaxaca.gob.mx/pdf/inversion_publica/pmds/08_10/042.pdf (verificado 13 de enero de 2019).

Diskin, M. y Cook, S. 1975. *Mercados de Oaxaca*. Instituto Nacional Indigenista, México.

Enríquez, R. 2019. Mito e Historia de los mercados tradicionales en Valles Centrales. En: Enríquez, R., Camacho, R., Miguel, A. *Las fronteras de la tradición. Mercados y mercancías en Valles Centrales de Oaxaca.* Ítaca, México.

Enríquez, R., Camacho, R., Miguel, A. 2019. *Las fronteras de la tradición. Mercados y mercancías en Valles Centrales de Oaxaca.* Ítaca, México.

FAO.2018. Biodiversidad para una Agricultura Sostenible. Disponible en: http://www.fao.org/3/CA2227ES/ca2227es.pdf. (verificado 19 de diciembre de 2019).

Hersch, P. 1995. Commercialization of wild medicinal plants from Southwest Puebla, Mexico. *Economic Botany* 49: 197-206. http://doi.org/ 10.1007/BF02862925

----------. 1997. Medicinal plants and regional traders in Mexico: physiographic differences and conservational challenge. *Economic Botany* 51: 107–120. https://doi.org/10.1007/BF02893100

Hernández Xolocotzi, E. 2013a. Exploración Etnobotánica y su Metodología. En: *Xolocotzia*, *Obras de Efraím Hernández Xoloctzi* Chapingo, México.

----------. 2013b. Investigación de las arvenses en las regiones agrícolas de los Valles Centrales de Oaxaca. En: *Xolocotzia*, *Obras de Efraím Hernández Xoloctzi* Chapingo, México.

Hernández Xolocotzi, E., A. Vargas, N. T. Gómez, J. Montes y F. Brauer. 1983. Consideraciones etnobotánicas de los mercados de México. *Revista de Geografía Agrícola* 4: 13–28.

Malinowski, B. y De la Fuente, J. 1957. La economía de un sistema de mercados en México. Un ensayo de etnografía contemporánea y cambio social en un valle mexicano. *Acta Antropológica* 2(1): 1-185.

Manzanero, G.,Vásquez, M., Lustre, H., Pérez, A. 2020. Ethnobotany of food plants (quelites) sold in two traditional markets of Oaxaca, Mexico, *South African Journal of Botany* 130:215-223.

Mapes C., y Basurto F. 2016. Biodiversity and Edible Plants of Mexico. En: Lira, R., Casas, A., Blancas, J. Ethnobotany of Mexico: interactions of people and plants in Mesoamerica. Springer Science, Business Media. EUA.

Mariaca, R. y López, J. 2017. *El mercado tradicional de San Cristóbal de Las Casas: patrimonio biocultural de Chiapas. Una experiencia etnobiológica*. El Colegio de la Frontera Sur, México.

Marroquín, A. 1957. *La ciudad mercado. Tlaxiaco*. INI, México.

Marroni, G. (1995). Trabajo rural femenino y relaciones de género. En Montes S. & Salles V. (Eds.), *Relaciones de género y transformaciones agrarias: Estudios sobre el campo mexicano*, COLMEX, México.

Mejía, M. 2017. *El Mercado Tradicional de la Tlayuda. Estudio de caso: San Agustín de las Juntas, Oaxaca*. Tesis de Maestría, Instituto Tecnológico de Oaxaca, TecNM, Oaxaca.

Méndez, E. 2017. *De relámpagos y recuerdos… Minería y tradición de lucha serrana por lo común.* Grafisma, México.

Molina, N., Martínez, E., Arellanes, Y., Arellanes, A., Hernández, O., Campos, G., Enríquez, J.2014. Plantas silvestres y arvenses intercambiadas en mercados tradicionales de los Valles Centrales de Oaxaca. *Agroecosistemas* 1(2): 69-81.

Molina, N. y Arellanes, Y. 2016. Intercambio de productos en mercados semanales de los Valles Centrales de Oaxaca, México. *Etnobiologia* 2 (14): 92-99.

Molina, N. y Campos, G. 2016. Historia y situación actual de los mercados semanales en los Valles Centrales de Oaxaca. *Agroecosistemas* 2 (3): 272-290.

Mondragón, D. 2008. La Comercialización Navideña de Bromelias Epífitas en la Ciudad de Oaxaca, México. *Etnobiologia* 1 (6): 24-28.

Montemayor, C. 2008. *Diccionario del Nahuatl en el español de México*. UNAM, GDF, México.

Murgía, M. 2018. Estrategias de sustento de los ex trabajadores de la minera de Natividad, Oaxaca (México), *Revista Latinoamericana de Antropología del Trabajo,* 4 (2):1-16.

Ordaz, J. 2018. *Herbáceas comestibles comercializadas en los mercados de la ciudad de Oaxaca de Juárez, México*. Tesis de Licenciatura, UABJO, México.

Parada-Sánchez, L. *et al.* 2019. Mercados Tradicionales De Ganado En Los Valles Centrales De Oaxaca, México. *AICA* 14: 47-52.

Peña D., Manzanero G., y Flores A. 2012, *Etnobotánica de plantas silvestres en mercados tradicionales*. Editorial Académica Española. España.

Quintero, L. 2020 La importancia de preservar las lenguas indígenas nacionales. *Hechos y Derechos* 60, Disponible en: https://revistas.juridicas.unam.mx/index.php/hechos-y-derechos/article/view/15200/16156 (verificado 20 de febrero de 2020).

Rojas, T. 1994. Formación histórica de la agricultura campesina novohispana. En Ruz, M. *Semillas de industria. Transformaciones de la tecnología indígena en las Américas.* Ciesas, Smithsonian Institution, México.

Rees J. 1976. The Oaxaca Christmas plant market, *Jorunal of the Bromeliad Society 6* (26).

Saynes, A., Caballero, J., Meave, J, Chiang, F. 2013. Cultural change and loss of ethnoecological knowledge among the Isthmus Zapotecs of Mexico, *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 9:40 Disponible en: http://www.ethnobiomed.com/content/9/1/40 (verificado 24 de febrero de 2021).

Saynes, A., Vibrans, H., Vergara, F., Caballero, J. 2016. Intracultural Differences in Local Botanical Knowledge and Knowledge Loss among the Mexican Isthmus Zapotecs. *PLoS ONE 11* (3): e0151693. doi:10.1371/journal.pone.0151693

Taylor S. y Bogdan R. 1987. *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Paidos, Barcelona.

Ysunza, A. 1998. *Manual para la utilización de plantas comestibles de la Sierra Juárez de Oaxaca.* CECIPROC, SEMARNAT, PNUD, México.

Ysunza, A. Y Díez-Urdanivia C. 2016. *Herbario de plantas comestibles de Oaxaca. La recuperación de saberes locales*. Universidad Iberoamericana, México.