



Guanajuato
Vive Grandes Historias
Secretaría de Turismo

AQUÍ ESTÁ SU MARCHANTE

MERCADOS Y TIANGUIS
DE GUANAJUATO





Guanajuato

Vive Grandes Historias

Secretaría de Turismo

AQUÍ ESTÁ SU MARCHANTE: MERCADOS Y TIANGUIS

**Así es Guanajuato
y su gente**

IMPERDIBLES DE GUANAJUATO

ASÍ ES GUANAJUATO Y SU GENTE

Imperdibles de Guanajuato. Aquí está su marchante: mercados y tianguis

Primera edición, 2021

ISBN de colección: 978-607-546-253-0

ISBN de tomo: 978-607-546-259-2

D. R. Agencia Promotora de Publicaciones, S. A. de C. V.

Av. Eugenio Garza Sada Sur 2245, col. Roma,

Monterrey, Nuevo León. C. P. 64700

Coordinación: José Eduardo Vidaurri Aréchiga y Artemisa Helguera Arellano

Textos: Walter Daniel Cisneros Mújica

Coordinadora Biblioteca Milenio de Historia: María Isabel Saldaña Villarreal

Asistente de coordinación: María Cristina Velasco Gutiérrez

Revisión y corrección de estilo: Patricia Colunga Romero y Lidya Arana

Arte y diseño: Lissete Barrueta y Daniel Ballinas (Estudio APP)

Fotografía: Gerardo Mendoza Martínez, José Eduardo Vidaurri Aréchiga, Sector

D. R. Autores por sus textos

D. R. Fotógrafos por sus imágenes

Todos los derechos reservados. Bajo las sanciones establecidas en las leyes, queda rigurosamente prohibida, sin autorización escrita de los titulares del *copyright*, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, así como la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamos públicos.

Editado e impreso en México

Printed and made in Mexico

MENSAJE DEL GOBERNADOR

Así es Guanajuato y su gente es una colección de lecturas imperdibles, que te acercarán más que nunca a la vida cotidiana de nuestros habitantes.

Podrás conocer nuestros 46 municipios, sus fiestas patronales y festivales, los lugares más importantes

para visitar y turistar, los platillos y antojitos que debes probar, los festivales de cocina, mercados y tianguis con todo su folclor, y hasta las leyendas y los cuentos urbanos, todo eso aquí lo encontrarás.

Guanajuato es un gran mosaico de actividades y un lugar lleno de motivos para vivir grandes historias.

Quienes visitan nuestro Estado, siempre tendrán lugares para conocer o actividades para disfrutar, como los festejos de la Cuna de la Independencia Nacional y todos los lugares representativos en Dolores Hidalgo; disfrutar el Día de las Flores en Guanajuato Capital o la Feria de León, por mencionar algunas cosas.

Tenemos también extraordinarias cocineras tradicionales en Guanajuato que han ganado gran prestigio, por ello los visitantes encontrarán muchas opciones para degustar las delicias gastronómicas que tenemos.

Y si hablamos de leyendas, Guanajuato es el mejor lugar para escucharlas y vivirlas.

Estos tomos coleccionables de *los Imperdibles de Guanajuato*, te acercan a la vida cotidiana de nuestra gente, de la mano de los propios habitantes, lo que resulta en una experiencia inigualable.

Ven, te invitamos a vivir grandes historias en Guanajuato, Grandeza de México.



Lic. Diego Sinhue Rodríguez Vallejo
Gobernador del Estado de Guanajuato



Queso y mezcal, sabores tradicionales guanajuatenses.

MENSAJE DEL SECRETARIO

Hablar del estado de Guanajuato, es hablar de pasión, de aromas, de colores y muchas otras cosas que lo convierten en un lugar único; todo esto gracias a su gente, que día a día deja su legado en esta tierra que tanto ama.



Así es Guanajuato y su gente es una colección que da visibilidad a personajes y lugares emblemáticos, esos que no encuentras en cualquier lugar y que nos dan identidad.

Este tipo de obras nos permite conocer nuestras raíces, valorar las festividades locales, saborear nuestra gastronomía, asombrarnos con historias y leyendas que conforman nuestra cultura, conocer a fondo a las personas con quienes convivimos y que forman parte de nuestro entorno, y sobre todo amar más a nuestra tierra y trabajar todos los días por ser mejores ciudadanos.

Es muy grato contar con este tipo de publicaciones que documentan nuestro patrimonio y enaltecen a nuestra gente, en donde queda plasmado que la grandeza de Guanajuato y de las historias que se viven, está en cada rincón, en cada municipio y en cada guanajuatense.

Mtro. Juan José Álvarez Brunel
Secretario de Turismo del Estado de Guanajuato



Vendedora de frutas en el Mercado Hidalgo, de la ciudad de Guanajuato.

MERCADOS Y TIANGUIS

México está en los mercados. No está en las guturales canciones de las películas, ni en la falsa charrería de bigote y pistola... todo esto lo dan los mercados más hermosos del mundo. La fruta y la lana, el barro y los telares, muestran el poderío asombroso de los dedos mexicanos fecundos y eternos.

Pablo Neruda¹

Los mercados² son espacios que permanecen en el tiempo, pero, sobre todo, punto de encuentro de la comunidad. Los mercados están cargados de historias de vida, de leyendas, de identidad y tradición, por eso ayudan a entender la historia, ya que a una ciudad se le conoce por lo que come y por sus insumos. Los mercados son un conjunto de voces, de sonidos, de olores, de colores y de identidades que convergen entre lo cotidiano de quien vende y de quien compra. Son un festín para nuestros sentidos.

Hoy día los mercados, además de ser espacios de comercio tradicional, se han convertido en puntos de interés turístico, en los que se busca conocer la identidad de la región, su gente, su cultura y su gastronomía.

En el caso de los tianguis,³ estos son mercados ambulantes y eran el centro de la vida social y económica de los centros urbanos en la época prehispánica, pero que perviven en esencia hasta nuestros días, de acuerdo con el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) destacan los de Cuetzalan, Puebla; Tianguistengo y Otumba, Estado de México; Tenejapa y San Juan Chamula, Chiapas; Chilapa, Guerrero; Zacualpan de Amilpas, Morelos; e Ixmiquilpan, Hidalgo.

¹ Neruda, Pablo, *Confieso que he vivido*. Memorias.

² La palabra mercado deriva del latín *mercatus*, que refiere comprar y vender; también se asocia con Mercurio, el dios romano del comercio.

³ Del náhuatl *tianquiztli*.

GUANAJUATO

Mercado Hidalgo

Es uno de los espacios con mayor tradición en el corazón de la ciudad de Guanajuato. El 15 de enero de 1909 se colocó la primera piedra de su construcción y fue inaugurado el 16 de septiembre de 1910, como parte de los festejos por el centenario de la lucha de Independencia. Ernesto Brunel y Antonio Rivas Mercado lo diseñaron y construyeron.

El mercado Hidalgo tiene dos plantas y tres entradas, su puerta principal tiene un impresionante vestíbulo de arco abierto hecho de cantera rosa; la mayor parte del inmueble es de hierro y su planta tiene forma de letra T. Sobre la enorme bóveda está la torre de un reloj de cuatro carátulas fabricado por José López y en su cúpula una veleta con un pararrayos.

Dentro del lugar yace el famoso Mercado de Gavira, un espacio dedicado a la comida mexicana de gran tradición, destacándose las enchiladas mineras. En el mercado, también es popular la venta de artesanías de la familia Romero, que por más de 20 años ha elaborado artesanías con papel picado,



Entrada principal del Mercado Hidalgo.

juguetes de madera y cartón, muñecas tradicionales, juguetitos de arroz, carritos de hojalata, piñatas, entre otros. Sin olvidar la venta de frutas, verduras, semillas, artículos para repostería, platillos típicos, artesanías, ropa, entre otros.

Mercado de Embajadoras

Hacia 1916, en la zona de Embajadoras, se instaló un conjunto de comerciantes que ofrecía sus productos un par de días a la semana. Hasta que en 1970 se les construyó un mercado, llamado Embajadoras. Su aniversario es el 10 de diciembre.

El mercado Embajadoras ofrece, entre otros productos, las tradicionales gorditas de guisados, jugos, licuados, carnitas, tacos y alimentos como frutas, verduras, abarrotes, carne, pollo, mariscos, nieves; también ropa, zapatos, artículos de ferretería, flores, juguetes y en diciembre arbolitos de Navidad y nacimientos. Es común encontrar vendedoras de otras comunidades del municipio que ofrecen tortillas hechas a mano, nopales cocidos y crudos, xococonstles, huevos de rancho y más delicias del campo.



Las tradicionales carnitas.



Plaza Baratillo.

El Baratillo

Es un tianguis o mercadillo ambulante que se monta en la plazuela del centro del barrio El Baratillo, una zona llena de vitalidad y tradición en la ciudad de Guanajuato. Como su nombre lo refiere, el mercadillo vende a precios muy económicos panecillos, alfajor mexicano, flores, recaudo, así como tortillas y nopales en un cajete preparados con chile, cebolla y cilantro. No falta el charamusquero que, a gritos, se anuncia y hace trueque por fierros: pedazos de herradura, clavos, alcatayas y cosas así.

SAN MIGUEL DE ALLENDE

Mercado de Artesanías

Famoso por la diversidad de productos artesanales realizados con latón, lana, tallado de cantera y madera de mezquite, papel maché, vidrio y orfebrería y cerámica. Se ubica en la Ciudad Patrimonio de San Miguel de Allende. El



Mercado de Artesanías.

mercado de Artesanías está a cinco minutos del palacio municipal y abre los 365 días del año.

Mercado Ignacio Ramírez

Ubicado a un costado del mercado de Artesanías. En el Ignacio Ramírez se puede adquirir flores, frutas y verduras de temporada, así como ropa y calzado; además de gorditas con guisados, tortillas hechas a mano y quesadillas, deliciosa birria, mariscos y algunos otros productos del mar. En el mercado destaca el icónico altar en honor a la Virgen de Guadalupe, adornado con ofrendas de flores en agradecimiento por los favores recibidos durante el año. A tempranas horas es posible encontrar ricos tamales y el famoso atole de galleta o de cáscara de cacao.

Mercado San Juan de Dios y Tianguis La Placita

En el mercado se puede encontrar frutas y verduras frescas, artesanías, pintorescas piñatas de todos los tamaños, comida típica, ropa, calzado, entre otros. Y está a tan solo unas cuerdas del Jardín Principal. Muy cerca de éste,



Artesanías, muebles, antigüedades y otros productos pueden comprarse en San Miguel de Allende.

a espaldas de la estación de bomberos, los martes y domingos se instala el tianguis La Placita, que se caracteriza por la venta de ropa de segunda mano. La venta comienza a las 7 de la mañana y termina a las 17 horas. También puede comprarse antigüedades, muebles y algunas herramientas.

LEÓN

Si bien se reconoce a la industria de la piel como emblemática de León, hoy día destaca también por su producción textil, siendo los rebozos jaspeados su trabajo artesanal estrella. Aunque su elaboración data del siglo xix, en los barrios y rancherías era una labor que realizaban las apiñadoras en sus ratos libres y para consumo interno; fue en el siglo xx que comienza a reconocerse su labor y comercializarse, para en el xxi lograr su repunte como objeto artesanal y artístico.

A la fecha, buena parte de los rebozos jaspeados son realizados por mujeres de la misma familia o comunidad, ya que los conocimientos y las técnicas de fabricación son heredados entre generaciones. El rebozo jaspeado se destaca por su técnica de teñido donde se amarran



Rebozo jaspeado.

y reservan secciones que serán teñidas, una o varias veces, antes del tejido final.

Estos bellos rebozos pueden ser adquiridos en algunos de los mercados tradicionales de la ciudad, en tiendas artesanales y con las mismas apiñadoras.

Mercado La República

Uno de los mercados más emblemáticos de León, que data de 1932. Al principio fue nombrado Melchor Ocampo y se cuenta que su construcción se debe al trabajo de algunos presos, quienes pagaron sus multas con ocho días laborando como albañiles. Fue un espacio muy próspero hasta 1985, cuando un incendio lo obligó a cerrar. Afortunadamente, su remodelación le dio un segundo aire y hoy cuenta con poco más de 80 años. En el Mercado La República puede encontrarse frutas, verduras, carne fresca, pescaderías; dulces típicos, juguetes tradicionales e historietas; así como a marchantas que ofrecen tortillas hechas a mano, nopales picados, hierbas medicinales y el famoso pipián, muy popular en la Cuaresma.

Mercado Aldama

Popularmente conocido como Mercado La Soledad, por la devoción de los comerciantes a la Virgen y Santa Patrona de León. El Mercado Aldama se ubica en el corazón de la ciudad y fue inaugurado el 16 de septiembre de 1883, aunque comenzó a funcionar en 1884. En sus locales puede encontrarse artesanías y productos de piel como zapatos y bolsos; además de exquisitos platillos tradicionales, por ejemplo el caldo de camarón o tostadas de ceviche.

Mercado Carro Verde

Otro de los sitios emblemáticos es el Mercado Carro Verde, cuyo nombre se debe a la tradición popular que cuenta que, en 1846, durante las fiestas de Independencia, un carro alegórico de color verde —del pueblo de San Miguel Real Corona—, era tan pesado que tuvo que quedarse en León, y ya en la ciudad sirvió para que se montaran junto a él puestos semifijos de frutas, semillas, verduras y otras mercancías, por más de 100 años. Y fue en los años 60 del siglo xx, que se trasladó a su ubicación actual.

Centros de calzado y textiles

León, Guanajuato, es reconocido por la calidad de su producción de trabajos en piel y textiles, dos de los oficios más antiguos y que han impulsado su crecimiento. Hoy, León goza del reconocimiento internacional en curtiduría y diseño, que es posible encontrar en plazas comerciales especializadas. Entre ellas, la Plaza del Zapato, ubicada en



Artesanos de la piel.

el bulevar Adolfo López Mateos, a menos de 500 metros del estadio de fútbol. En ella se vende zapatos, chamarras, carteras, cintos, sombreros, entre otros. Muy cerca de este centro comercial y de la Central de Autobuses, se halla la Zona Piel, espacio creado en los años 60 del siglo xx, por un grupo de productores y artesanos. Se dedica a la venta de mayoreo, principalmente. Otro centro comercial importante es Plaza Mayor, que es una de las más grandes de América Latina, y reúne tanto marcas nacionales como internacionales; además de incluir una variada oferta gastronómica, una pista de hielo, un boliche y juegos infantiles. En fechas recientes se incorporaron al mercado del calzado dos *outlets*: Factory y Mulza, donde puede encontrarse ofertas y novedades con descuentos.

MOROLEÓN

Mercado Hidalgo

Este mercado comenzó como un tianguis, bajo los arcos de cantera que rodean el Jardín Principal de Moreleón, que se montaba sobre mesas y manteles, o al ras del suelo. Hasta que el 17 de diciembre de 1965 fue inaugurado como mercado Hidalgo en una explanada.

En él se vende frutas y verduras, artículos para la cocina, carnes, pescados y mariscos; además, de una extensa variedad de prendas para vestir, calzado y sombreros, así como dulces típicos.

Textiles

Moreleón se distingue por su actividad textil, que data del siglo xix y cuya especialidad es la producción de rebozos. En la década de los 80's, del siglo xx, el municipio se convirtió en el principal productor de suéteres

de tejido de punto, en México. Y hoy en día ha diversificado a su industria, misma que se deja ver en la "Calle de la ropa", una famosa avenida dedicada a la venta de prendas para vestir. La calle comienza en el pueblo vecino Uriangato, continuando en Moroleón por la avenida Colón hasta la calle Abasolo.



Pese a la oferta y "Calle de la Ropa".

despliegue de la industria, fue necesario ampliarse y abrir un nuevo espacio para la venta de textiles, creándose en 2018 la Plaza Metropolitana, que alberga 360 locales de prendas de todo tipo y tejidos, así como blancos y rebozos; además de contar con un área de comida y cajeros automáticos.

IRAPUATO

El estado de Guanajuato se destaca por la riqueza de sus campos e Irapuato, no siendo ajeno a ello se ha convertido en el máximo productor de fresas de la entidad. Incluso, su comercialización la ha llevado, no solo al interior de la República Mexicana o al extranjero, sino además ha creado toda una infraestructura turística a su alrededor, donde la gastronomía se conjuga con la experiencia de siembra, cuidado y recolección del fruto, así como las ofertas adicionales que tienen hoteles, restaurantes y mercados, y la presencia de pequeños, medianos y grandes productores, a través del Circuito de la Fresa.



Campos de fresa.

Mercado Hidalgo

También conocido como La Tanda, este mercado se encuentra en el centro de Irapuato. Fue inaugurado en 1905 por el gobernador Joaquín Obregón González y, en su honor, por varios años llevó su nombre. Después de la Revolución Mexicana, se llamó Aquiles Serdán, hasta que un incendio acabó con él. En 1964, se decidió recuperar este famoso mercado, tomándose sus principales características arquitectónicas. En el mercado se encuentra vendedores de flores, frutas y verduras, abarrotes, ropa, dulces típicos, calzado, locería, pieles, esculturas, artículos de repostería, mercería, piñatas y productos naturistas. El mercado se construyó alrededor de la fuente de bronce conocida como La Florentina, un obsequio del emperador Maximiliano de Habsburgo.

CELAYA

Sin lugar a dudas, uno de los municipios que está lleno de un dulce sabor es Celaya. Siendo productor de cajeta y sus productos derivados, se ha consolidado como un mercado gastronómico importante, al que no solo se le busca por ser una experiencia de entretenimiento, sino también culinaria, de ahí que se le haya estructurado una red comercial y turística a través de la Ruta de la Cajeta. Este circuito incluye todo el proceso de elaboración, degustaciones y visitas a talleres, fábricas y comercios, sin dejar fuera a los mercados populares.

Con una tradición que data del virreinato, la elaboración de la cajeta es casi un trabajo artesanal, cuyo arraigo la llevó a ser nombrada “El postre del Bicentenario Mexicano” en 2010.



En Celaya se viven los sabores y las tradiciones en las calles.

Mercado Morelos

Este mercado es uno de los más populares de Celaya, se ubica entre las calles de Libertad, Pedro Figueroa y avenida Morelos. Tiene más de 100 años y en su estructura se destaca un reloj mecánico que opera con pesas y está justo sobre la Torre del centro de la fachada principal. Además de vender productos de la canasta básica, es famoso por sus artesanías y platos típicos, como las famosas gorditas de migajas o queso de cabra con guisados, las quesadillas y el agua de cajeta.

Mercado de Cañitos

En Tierras Negras, que fue asentamiento de otomíes y chichimecas, se ubica el Mercado de Cañitos y la calle Jiménez, donde se concentra la vida comercial del barrio: desde frutas y verduras, semillas y abarrotes, hasta ropa y los tradicionales atoles de cajeta y guayaba; destacan, también, los dulces típicos como la cajeta de leche de cabra, con un sinfín de sabores.

Casa del Diezmo

Un valor añadido es, sin duda, la fabricación de máscaras y juguetes de cartón, hojalatería, madera blanca y papel maché, una tradición artesanal y familiar, la cual tiene como escaparate la Casa del Diezmo, donde yace un famoso tianguis que vende y exhibe estas creaciones. Además, existen algunos talleres impartidos por los artesanos. Este mercado se instala una vez al mes.

SALAMANCA

Salamanca es la cuna de la cerería, concretamente de la producción de la cera escamada. Su trabajo artesanal está ligado, sobre todo, al aspecto religioso, ya que es en las festividades patronales donde siempre se hace presente. Considerada un arte efímero, la cera escamada tiene más de dos siglos de elaboración en México.

En fechas recientes, el trabajo artesanal de la cera en Salamanca se ha ampliado a un mercado de figuras de nacimiento, destacándose su venta en los mercados y tianguis, así como pequeños y grandes talleres y tiendas artesanales de la ciudad, en los meses previos a la temporada decembrina.

Destaca también la producción de nopal. El campo de Salamanca es uno de los principales



Visita a campo de cultivo de nopal.

productores de esta cactácea, que hoy es reconocida por sus ricas propiedades alimenticias, así como cosméticas e, incluso, como base de elaboración de otros productos, como tejidos. A semejanza de lo que ocurre con otros productos emblema del estado de Guanajuato, el nopal ya cuenta con su circuito turístico-gastronómico.

Mercado Tomasa Esteves

Inaugurado en 1943, este mercado es uno de los más coloridos de Salamanca. Empezó con 28 locales y poco a poco fue creciendo. En 1972 adoptó el nombre de Tomasa Esteves, en honor a esta defensora de la Independencia de México. El mercado está abierto los 365 días del año y en él hay frutas y verduras de temporada, platillos típicos, ropa, dulces típicos, tejidos con carrizo, orfebrería, pirotecnia, entre otros. Destacan las artesanías de bronce y cera, siendo de gran tradición en Salamanca las cruces, los cirios y las velas.

DOLORES HIDALGO

El periodo colonial se respira en todos los rincones de Dolores Hidalgo, de su herencia se destaca uno de los trabajos artesanales más importantes y significativos del país: la cerámica mayólica, semejante a la talavera, así como todo lo referente a la alfarería. Si bien se da una producción en serie, no dejan de existir los artesanos que pintan a mano, secan sus piezas al sol y las cuecen de manera tradicional, primero para endurecer la cerámica y luego para esmaltarla, dando a cada una un valor y diseño únicos.

Esta cerámica vidriada hoy día puede conseguirse en los mercados populares y las tiendas artesanales.



Fachada del mercado principal de Dolores Hidalgo.

Tianguis La Plaquita

Este famoso tianguis se instala los domingos en los terrenos de la Feria, en Dolores Hidalgo, justo sobre la carretera con salida a Guanajuato. Se destaca por la venta de ropa, calzado, artículos de belleza, accesorios para celulares, videojuegos, aparatos electrónicos, comida, antojitos, botanas, frutas, verduras, muebles, flores, bisutería y objetos usados, por ejemplo herramientas, libros, juguetes; así como gorditas y quesadillas de maíz hechas a mano, chicharrón de cerdo en salsa roja o chicharrón prensado, nopales, frijolitos, deshebrada, papas, tortas y tacos de carnitas, o chiles rellenos acompañados con sopa de arroz, taquitos dorados o barbacoa. Y entre las botanas y los antojitos: duros con cueritos, las famosas orejas de cerdo en escabeche, tostadas de ceviche y camarón, elotes, postres, raspados, nieves, aguas frescas, dulces, etcétera.

Tianguis de los jueves

Es de los más famosos de Dolores y, como su nombre lo indica, se instala los jueves. El tianguis se ubica detrás del estadio Ernesto Aguirre Colorado. Se identifica con los mercados de pulgas, donde puede encontrarse productos de segunda mano o seminuevos, además de productos de la canasta básica y alimentos regionales.

Mercado Independencia

Inaugurado el 16 de septiembre de 1889, como parte de los festejos de la Independencia de México. Ubicado en el centro del municipio, el edificio mantiene algunas piezas originales. Se destaca por su aportación gastronómica, de la cual hay gorditas de horno de piloncillo y maíz, y las gorditas de nata, así como chiles rellenos y de chorro; jugosos quesos rancheros, nopales cocidos y garbanzos, y las tradicionales tortillas hechas a mano; así como rico menudo, barbacoa, tacos de tripas, y gorditas rellenas de guisados.

Avenida José Alfredo Jiménez

Corredor comercial de artesanías, en el que destaca la oferta alfarera. Se estima que, en Dolores Hidalgo, existen alrededor de dos mil 300 talleres y cerca de 70 mil artesanos de barro y cerámica, cuya producción es distribuida en México y el extranjero. En esta avenida se encuentra trabajos en talavera como jarrones, macetas, fruteros, cántaros y platonés; además de muebles rústicos, azulejo para el piso y juguetes de madera como balero, matraca, yoyo, carritos, trenes y casitas para muñecas.

SAN FRANCISCO DEL RINCÓN

No todos los sombreros son de charro y de piel en San Francisco del Rincón, también existen los de tejidos sintéticos y fibras naturales, para todos los estilos y gustos, sin importar el género o la edad. Son el producto emblema.

Con una tradición artesanal comunitaria, la elaboración de sombreros ha logrado dar el salto de productor a atractivo turístico, de tal suerte que hoy,



Un sombrero para todos los gustos.

quienes visitan las tiendas para adquirir el producto tienen la oportunidad de conocer a los artesanos que están detrás de cada uno de los sombreros que llegan al mercado.

Mercado Municipal

San Francisco del Rincón es mundialmente conocido por su producción de sombreros artesanales, que data del siglo XVIII. Parte de este trabajo se vende en el interior del Mercado Municipal, junto a los básicos: frutas y verduras de temporada, carnes, semillas y alimentos. Este mercado comenzó a construirse en 1895; sin embargo, fue inaugurado hasta 1976.

PURÍSIMA DEL RINCÓN

Mercado Principal

La especialidad de este mercado es su cocina, ya que emplea las técnicas tradicionales en sus platos típicos como patitas de cerdo empanizadas, enchiladas y pambazos. Sin olvidarse de la venta de flores, frutas, verduras, ropa, abarrotes, productos de repostería, dulces típicos y artesanías, por ejemplo máscaras talladas en madera.

SILAO DE LA VICTORIA

Mercado González Ortega y Mercado Victoria

Es el primer mercado de la ciudad de Silao. Antes de que existiera, los comerciantes instalaban pequeñas mesas de madera para vender fruta, carne y abarrotes, y a su alrededor se montaban pequeñas casetas donde



Máscaras tradicionales.

se fabricaban huaraches de piel y alimentos. En 1971 fue remodelado e inició la construcción del segundo mercado, mejor conocido como Victoria, justo enfrente del González Ortega.

En el Mercado Victoria predomina la venta de productos básicos: carnes, frutas, verduras y abarrotes; además de plásticos, piñatas y dulcerías. Sin faltar, en sus alrededores: huaraches de piel, ropa, ollas y cazuelas de barro; así como antojitos, por ejemplo las doradas en manteca con papas, queso, chorizo y salsa.

Tianguis de Silao

Este impresionante tianguis se instala todos los viernes, a partir de las 6 de la mañana frente a la Central de Autobuses. En él predomina la venta de una gran variedad de juguetes, aparatos electrónicos y comida; así como artesanías —durante el Miércoles de Ceniza y el jueves de *Corpus Christi*—, entre las que se destaca el trabajo de cascarones, caballos de carrizo y máscaras de cartón de los personajes de la Danza del Torito.

SAN LUIS DE LA PAZ

Mercado Benito Juárez

También conocido como el mercado viejo está ubicado en la calle Morelos, a una cuadra del centro, y es el más antiguo del municipio. Entre sus comerciantes destaca la presencia de mujeres de la comunidad Misión de Chichimecas, quienes venden productos del campo como nopales, calabaza, brócoli, garambullo, pitayas y frutas y verduras de temporada y endémicas. Los vendedores son devotos de la Divina Infantita y la celebran el 8 de septiembre con una reunión a puerta cerrada, con el tradicional concurso del palo encebado y baile.



Cocineros tradicionales de Misión de Chichimecas.

Mercado Hidalgo

Conocido como el Mercado Nuevo, el Hidalgo fue construido en la antigua plaza de toros. Cuenta con tres áreas: en la primera hay cerrajerías, mercería, ropa, zapatos y accesorios electrónicos; en la segunda, frutas y verduras; y en la tercera, fondas y cenadurías. En época decembrina, se instala otros puestos que comparten espacio con los locatarios, para vender artículos y accesorios navideños. Los marchantes tienen un altar en honor a la Virgen de Guadalupe, a quien celebran el 12 de diciembre con ofrendas de flores, música, adornos de colores y su tradicional novenario.

Los Tianguis

En San Luis de la Paz hay dos tianguis muy famosos. Uno de ellos se instala todos los miércoles en la calle de Bravo, a un costado del Mercado

Hidalgo; sus comerciantes son, en su mayoría, foráneos, y venden principalmente alimentos y productos de su región. El otro tianguis, mejor conocido como el de la Avenida del Ferrocarril, se instala los sábados, y es muy famoso por la venta de ropa de primera y segunda mano; además de comida.

TIERRA BLANCA

Tianguis

El municipio de Tierra Blanca cuenta con un tianguis tradicional, que se instala todos los domingos en el Jardín Principal. Ahí se vende frutas y verduras, semillas, productos medicinales, alimentos, calzado, ropa y antojitos típicos. Es importante señalar que a su alrededor están los talleres de sillas de montar y cinturones, así como de cestería, muñecas tradicionales, textiles y productos medicinales de herbolaria que son elaborados por nativos del noreste del estado de Guanajuato.

COMONFORT

En una combinación de los oficios minero y escultórico, los artesanos de Comonfort se apropian de la piedra volcánica para crear un producto único y básico en las cocinas: el molcajete; además del no menos importante, aunque tenga una menor producción y demanda: el metate.

Con más de 200 artesanos dedicados a la manufactura de los molcajetes y metates, sus trabajos se han extendido a la elaboración de otras piezas decorativas, convirtiéndose en representativas de Comonfort y con gran demanda en el mercado nacional e internacional.



Molcajetes de piedra volcánica.

Mercado Chamacuero y Mercado Hidalgo

El Mercado Chamacuero se inauguró en 2003 para agrupar y regularizar a los comerciantes del centro de Comonfort. Además de la venta de frutas, verduras, ropa, zapatos, artesanías; destaca su zona gastronómica, que ofrece las famosas gorditas de guisados y una deliciosa birria.

En la plazuela Doctor Mora, frente a la parroquia principal, se encuentra el Mercado Hidalgo, dedicado a la venta de artículos y herramientas para la agricultura, principalmente; aunque destacan, también, las famosas nieves Doña Mago.

Corredor artesanal

En la entrada de Comonfort se encuentra una avenida muy famosa, por su venta de artesanías. Ahí, los 365 días del año, entre las 9 de la mañana y las 18 horas, los locatarios ofrecen sus trabajos que van desde los tradicionales molcajetes hasta las famosas piezas de cerámica, figuras de piedra, cestos y metates hechos con carrizo, artículos de lata y madera, entre otros. Además de una amplia variedad gastronómica.

OCAMPO

Mercado Guadalupano y Mercado Municipal

Ambos lugares comparten la gran diversidad de formas, tamaños, colores, texturas, olores y sabores que ofrece la venta de artículos de la canasta básica: frutas y verduras de temporada, carne, semillas, dulces típicos, flores y abarrotes, hasta artículos para el hogar, como electrodomésticos.

De su cocina destacan las gorditas al estilo de Ocampo, acompañadas de guisados, salsas y aguas frescas; así como el menudo, que sin dudarlo es el mejor del Estado.



Gorditas de maíz, típicas del estado de Guanajuato.

TARIMORO

Tarimoro es la “Cuna del mejor cacahuete criollo del Bajío”, su producción es la más importante del estado de Guanajuato, de ahí que buena parte de sus platillos típicos y representativos, lo usen como base para salsas y postres, así como bebidas. Además, al cacahuete se suman la guayaba y el maíz. Tres ingredientes que, impulsando la cocina tradicional, que lograron que se les dedicara un festival culinario llamado: “Saboreando mi Terruño”,



Cacahuates.

que se lleva a cabo año con año desde 2017. En él participan cocineras tradicionales, así como productores y distribuidores de estos productos.

El Tianguis de los Miércoles

En las canchas deportivas ubicadas a la entrada de Tarimoro, cada miércoles, se monta un tianguis donde se puede encontrar un poco de todo: desde alimentos hasta cosméticos, perfumes, productos electrónicos, juguetes y ropa. De sus puestos de comida destacan los cacahuates, y el famoso encacahuatado, un mole cuya principal figura es este ingrediente.

ABASOLO

Mercado Lázaro Cárdenas

Ubicado en el centro del municipio, el Mercado Lázaro Cárdenas ofrece gran cantidad de productos para atender las necesidades de la población. Sus locales están distribuidos en dos plantas, y sus marchantes van cambiando por generaciones familiares. En su área de cocinas, se destaca la venta de tamales, pozole, gorditas, jugos, malteadas y las famosas carnitas.

PUEBLO NUEVO

Tianguis

Los miércoles son días de tianguis en Pueblo Nuevo. Aunque es pequeño, en él se puede comprar frutas y verduras, semillas, ropa, comida, juguetes, zapatos, algunos objetos como bocinas, audífonos, entre otros. Es una buena opción para visitar y comer en alguno de sus puestos, con la familia, amigos, pareja o en solitario.

VALLE DE SANTIAGO

Mercado Hidalgo y dos tianguis

El mercado se inauguró alrededor de 1980. Es popular por la venta de platillos típicos regionales como las gorditas de guisados y sus aguas frescas.

Adicionalmente, en el municipio del Valle de Santiago se montan dos tianguis: uno sobre el bulevar Revolución, que conecta con la carretera que

va hacia el Rancho La Gachupina. Se destaca por la venta de ropa y se instala los martes a partir de las 7 de la mañana y hasta las 14 horas. El otro tianguis es el de “los Postes”, donde todos los domingos es posible comprar fruta, verdura, herramientas, algunos electrónicos y artículos para el hogar.

YURIRIA

Mercado Hidalgo

Ubicado en el centro de este Pueblo Mágico, el Mercado Hidalgo ofrece todos los productos locales y de temporada, destacándose las marchantas de las comunidades aledañas, que ofrecen nopales cocidos, quesos frescos y chiles chilpiquitín; además de ranas, charales, pescados y carpas —que se extraen de la famosa laguna de Yuriria—. La mayoría de estos productos se consiguen en crudo, sin embargo, también puede degustarse en algunos locales y cocinas como “Las Juanitas”, donde se prepara el caldo michi y el pescado con verduras y especias al chile guajillo; así como el menudo de la señora Teófila. Y en artesanías destacan las relacionadas con la pesca y fabricadas en madera, como las canoas de Benito Domínguez.



Caldo de michi.

APASEO EL GRANDE

Uno de los mayores atractivos de Apaseo El Grande es su queso, en sus 14 variedades. De vaca, oveja y cabra, ahumados, frescos o añejos, los quesos se han convertido en uno de los mejores pretextos para realizar un turismo de degustación culinaria. Proveedores y productores se unieron para brindar una experiencia a sus visitantes, que incluye la elaboración de un queso y su degustación.

Los quesos de Apaseo pueden encontrarse en todos los mercados populares y las tiendas de la región.



Degustación de quesos.

Mercados San Juan y Antonio Plaza

El mercado San Juan se ubica sobre la calle Emiliano Zapata, y en él puede encontrarse desde los productos de primera necesidad hasta artesanías y alimentos típicos del lugar. A éste, lo complementa el Antonio Plaza donde, además de la venta tradicional, se puede encontrar entre sus pasillos

algunos boleros y, a su alrededor, un pequeño tianguis con ropa, artículos para limpieza, abarrotes, entre otros.

APASEO EL ALTO

Mercado Hidalgo

Este famoso mercado se ubica a unas calles del centro. Fue inaugurado en 1991. Se distingue por contar con siete accesos y tres áreas, las dos primeras con puestos de frutas y verduras de temporada, semillas, chiles secos y especias; fondas, una carnicería, una pollería y un molino. Y en la tercera: ropa, zapatos, cosméticos, joyería, artículos deportivos, etcétera.

La Casa del Artesano

Apaseo el Alto tiene una importante tradición artesanal, sobre todo maderera. Y es la Casa del Artesano la que reúne a aproximadamente 55 artesanos para la venta de bolsas, muebles, objetos pintados a mano, colchas, figuras de pasta, piezas de madera, encuadernados, ropa, licores de sabores, cajeta, y más artículos.

JUVENTINO ROSAS

Mercado Constitución

El mercado es uno de los lugares más emblemáticos del municipio de Juventino Rosas. Tiene más de 50 años y abre los 365 días. En él se vende frutas, verduras y carne fresca. El mercado se compone de 204 locales y 180

comerciantes; además de marchantas que ofrecen tortillas hechas a mano y antojitos mexicanos.

DOCTOR MORA

Martes de tianguis

En el municipio de Doctor Mora, todos los martes se instala un tianguis con puestos de frutas y verduras, abarrotes y algunas magníficas piezas de cerámica como ollas, platos, alcancías y tazas de barro.

FUENTES

Aguilar Zamora, Rosalía; Sánchez de Tagle, Rosa María, *De vetas, valles y veredas*, Guanajuato, México, La Rana, 2002.

Autores varios, "Comercio y mercado" en *Arqueología Mexicana*, julio-agosto 2013, Volumen xxi, número 122.

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, *Tianguis: origen y tradiciones. El intercambio como parte de la historia*. Gobierno de México. Disponible en: <https://www.gob.mx/siap/es/articulos/tianguis-origen-y-tradiciones>

Videgaray Verdad, Jorge Enrique, *Guía de rutas culturales en Guanajuato*, Secretaría de finanzas/Universidad de Guanajuato, 2011.



Puesto de verduras y frutas al interior del mercado.

#ViveGrandesHistorias

VISITA NUESTRA PÁGINA

www.guanajuato.mx



- Restaurantes
- Hoteles
- Sitios turísticos
- Noticias del estado y mucho más...

¡Descárgala!
App *Visita Guanajuato*



• iOS

• Android

facebook.com/guanajuato mx guanajuato.mx



Guanajuato
Vive Grandes Historias
Secretaría de Turismo





Guanajuato no solo es enorme sino enigmático para muchos, incluyendo a los propios o adoptados. En la entidad se puede vivir, se puede hacer turismo, se puede comer de todo y bien, se puede trasnochar y ejercitarse, se puede sufrir y se puede soñar. Es tan inabarcable como diversa, pues lo mismo puede presumir de una vida rural y verde, como industrial y cosmopolita, o hedonista y colonial, que fascina a propios y extraños. De ahí que busquemos, acercarnos a la vida cotidiana de Guanajuato, vivir la piel misma de quienes habitan sus municipios, y de todo eso que hace las personas que conocen el estado, quieran volver o quedarse.

TOMO 1

Nuestros municipios

TOMO 2

Fiestas patronales, festivales y eventos

TOMO 3

Para turistar: qué ver y a dónde ir

TOMO 4

Para degustar: antojitos y otras exquisiteces

TOMO 5

Nuestra entidad, nuestro gobierno

TOMO 6

Aquí esta su marchante: mercados y tianguis

TOMO 7

Mitos, leyendas y cuentos urbanos



Secretaría de Turismo