



GUÍA DE MERCADOS

de las Ciudades Mexicanas del Patrimonio Mundial

D.R. © 2026 Asociación Nacional de Ciudades Mexicanas del Patrimonio Mundial A.C.
Ocaso, 101-103; 04530, Ciudad de México

D.R. Derechos reservados conforme a la ley

Queda prohibida la reproducción parcial o total, directa o indirecta, del contenido de la presente obra, sin contar previamente con la autorización expresa y por escrito de los editores, en términos de la Ley Federal del Derecho de Autor, y en su caso de los tratados internacionales aplicables; la persona que infrinja esta disposición se hará acreedora a las sanciones legales correspondientes.

ISBN ANCMPPM A.C.:

Impreso y hecho en México
Printed in Mexico

GUÍA DE MERCADOS

DE LAS CIUDADES MEXICANAS
PATRIMONIO MUNDIAL

Créditos

Samantha Smith Gutiérrez

Presidenta Municipal de Guanajuato y Presidenta de la Asociación Nacional de Ciudades Mexicanas del Patrimonio Mundial A.C.

Miguel Ángel Varela Pinedo

Presidente Municipal de Zacatecas y Vicepresidenta de la Asociación Nacional de Ciudades Mexicanas del Patrimonio Mundial A.C.

COORDINACIÓN GENERAL

Jorge Ortega González

Luis Alberto Pérez Rodríguez

DISEÑO

Hugo López Carvajal - mediamagix.com

Agradecemos la participación de los siguientes colaboradores:

CIUDAD DE MÉXICO

Loredana Montes López.- Directora General del Fideicomiso Centro Histórico de la Ciudad de México.

Anabelí Contreras Julián.- Coordinadora de Promoción y Difusión del Fideicomiso Centro Histórico de la Ciudad de México.

DURANGO

Valeria Gutiérrez Velasco.- Directora Municipal de Fomento Económico y Turismo de Durango.

Karen Pizarro Olivas.- Coordinadora de Promoción Turística de la Dirección Municipal de Fomento Económico y Turismo de Durango.

GUANAJUATO

Jesús Antonio Borja Pérez.- Secretario Técnico por Guanajuato ante la ANCMPLM A.C.

Denisse Michelini Ojeda.- Directora General de Turismo, Hospitalidad y Economía del Municipio de Guanajuato.

OAXACA

Alicia Bueno Velasco.- Secretaria de Cultura, Educación y Fomento a la Lectura del Municipio de Oaxaca de Juárez.

PUEBLA

Aimeé Guerra Pérez.- Gerente del Centro Histórico y Patrimonio Cultural de la Ciudad de Puebla.

QUERÉTARO

Mariana Ortiz Cabrera.- Secretaria de Turismo de la Ciudad de Querétaro.

Fabiola Rueda Larrondo.- Enlace de Desarrollo Turístico y Creación de Productos Turísticos de la Secretaría de Turismo de la Ciudad de Querétaro.

SAN JUAN DEL RÍO

Javier Durán Zárate.- Subsecretario de Desarrollo Económico de la Secretaría de Desarrollo Integral y Económico del Municipio de San Juan del Río.

SAN MIGUEL DE ALLENDE

Tania Castillo de la Peña.- Directora General de Turismo de San Miguel de Allende.

Franchesca Hervella Soberani.- Subdirectora de Turismo de San Miguel de Allende.

ZACATECAS

Sandra Berenice Villagrana Leños.- Directora General de Turismo de la Ciudad de Zacatecas.

Contenido

Campeche	006
Ciudad de México	010
Durango	038
Guanajuato	042
Morelia	046
Oaxaca	058
Puebla	066
Querétaro	070
San Juan del Río	078
San Luis Potosí	088
San Miguel de Allende	096
Tlacotalpan	100
Xochimilco	104
Zacatecas	108



CAMPECHE





MERCADOS TRADICIONALES DE San Francisco de Campeche, Campeche

La tradición comercial de San Francisco de Campeche tiene antecedentes profundos que se remontan a los antiguos tianguis de los pueblos mayas y a las plazas de intercambio del periodo colonial, cuando el puerto era uno de los más importantes del Golfo de México.

Durante siglos, por sus calles amuralladas circularon maderas preciosas, pescado, miel, especias y mercancías europeas. El comercio alimentario se concentraba alrededor de las plazas principales, integrando las formas de organización locales con el modelo español.

Fue en la segunda mitad del siglo XX cuando surgió la necesidad de concentrar estas actividades en un gran edificio municipal. Así nació el actual Mercado, que trasciende la simple actividad económica para ser el lugar donde diariamente convergen pescadores, apicultores, mayas y habitantes, preservando el patrimonio vivo de la ciudad.



Ciudades Mexicanas
PATRIMONIO MUNDIAL

Mercado Principal Pedro Sáinz de Baranda

Mercado Principal



Año de Inauguración

Inaugurado en la segunda mitad del siglo XX (sustituyó espacios coloniales).

Arquitectura

Arquitectura funcionalista (1950-1970) que privilegia amplios corredores, ventilación cruzada tropical y separación de zonas húmedas y secas.

Leyendas

Pescadores saludan al mar antes de ingresar por respeto a la abundancia; locatarios aseguran que de madrugada se siente el ambiente de antiguos comerciantes mayas.

Es el corazón cotidiano que articula el Centro Histórico, donde se preservan recetas, técnicas culinarias y formas de comercio heredadas de la cultura maya y colonial.



Platillo emblemático

Pan de cazón (preparado con tortillas, frijol colado, cazón y salsa de habanero).

Qué comprar

Miel melipona, chile habanero, achiote, pulpo, pescado fresco, frutas tropicales, sombreros de jipijapa, hamacas, textiles bordados.

Qué probar

Cochinita campechana, camarones al coco, empanadas de cazón, tamales colados, pan dulce, aguas de chaya y horchata.

Oficios

Pescadores, fileteros, tablajeros, molenderas, cocineras tradicionales, panaderos, yerberos, boleros.



Ubicación: Avenida Circuito Baluartes, Barrio de Santa Ana, cerca de la Puerta de Tierra.

Horario: 05:00 a 22:00 horas, todos los días.



CIUDAD DE MEXICO





MERCADOS TRADICIONALES DE Ciudad de México, CDMX

Los mercados son mucho más que espacios de compraventa. En sus pasillos convergen la arquitectura, la gastronomía, los oficios, la memoria colectiva y las relaciones cotidianas que dan identidad a una ciudad. Recorrerlos permite reconocer formas de intercambio con antecedentes en los antiguos tianguis mesoamericanos.

En el Centro Histórico, el comercio estuvo relacionado con México-Tenochtitlan y Tlatelolco. Después de la conquista, las autoridades reorganizaron calles y plazas, aunque muchas prácticas indígenas continuaron. Con el crecimiento, se construyeron edificios modernos durante los siglos XIX y XX para mejorar el abasto e higiene.

Estos recintos conforman hoy redes históricas en barrios como La Merced, La Lagunilla y Tepito.

Son espacios de vida comunitaria donde se construyen vínculos que trascienden el comercio, transmitiendo saberes y formas de organización entre generaciones.



Ciudades Mexicanas
PATRIMONIO MUNDIAL

Mercado Presidente Abelardo L. Rodríguez

Abelardo L. Rodríguez



Año de Inauguración

1934

Arquitectura

Art déco, neovirreinal, arquitectura pública de 1930.
Conjunto mural de discípulos de Diego Rivera y Teatro del Pueblo.

Integración de mercado público, arquitectura, arte y servicios comunitarios con sentido social.



Platillo emblemático

Comida corrida y antojitos.

Qué comprar

Frutas, verduras, especias, productos de consumo.

Qué probar

Comida corrida, antojitos y preparaciones de fonda.

Oficios

Cocineras y cocineros de fonda.



Ubicación: República de Venezuela 72, Centro Histórico, alcaldía Cuauhtémoc.
Horario: 9:00 a 17:00 horas.

Mercado Juárez



Año de Inauguración

Siglo XX.

Arquitectura

Terreno triangular, arquitectura funcional de mercado vecinal con intervenciones gráficas en fachadas.

Representa la permanencia del mercado de barrio en una zona sometida a constantes cambios urbanos.



Platillo emblemático

Comida corrida y tacos.

Qué comprar

Flores, frutas, verduras, productos de consumo diario.

Qué probar

Comida corrida, tacos, jugos, desayunos de fonda.

Oficios

Floristas, fruteros, cocineras de fonda.



Ubicación: Avenida Chapultepec 98, Roma Norte.
Horario: 8:00 a 18:00 horas.

Mercado San Camilito



Año de Inauguración

1957

Leyendas

Historias construidas alrededor de las mesas entre músicos, familias y visitantes.

Arquitectura

Funcional.

Especializado en comida preparada, es un punto de encuentro entre gastronomía popular y música de mariachi.



Platillo emblemático

Birria y pozole.

Qué comprar

Dulces, productos de pequeños comerciantes.

Qué probar

Birria, pozole, carne estilo Jalisco, antojitos, bebidas tradicionales.

Oficios

Cocineras, cocineros, meseros, músicos de Garibaldi.



Ubicación: San Camilito 25, Plaza Garibaldi.
Horario: Horario variable (algunos operan de noche).

Mercado San Juan Arcos de Belén



Año de Inauguración

1956

Arquitectura

Arquitectura funcional correspondiente a la etapa de ampliación de la década de 1950.

Mantiene el carácter vecinal de barrio poco transformado por promoción turística, conservando memoria del entorno de Salto del Agua.



Platillo emblemático

Comida corrida y caldos.

Qué comprar

Frutas, verduras, semillas, productos básicos.

Qué probar

Comida corrida, caldos, quesadillas, antojitos.

Oficios

Cocineras, carniceros, fruteros, abarroteros.



Ubicación: Avenida Arcos de Belén, cerca de Eje Central, colonia Centro.
Horario: 8:00 a 18:00 horas.

Mercado San Juan Ernesto Pugibet

Mercado San Juan



Año de Inauguración

1955

Arquitectura

Arquitectura funcional de mediados de siglo.

Reconocido mercado gourmet que diversifica su oferta (carnes exóticas, hongos, quesos) gracias a comunidades migrantes y cocineros.



Platillo emblemático

Tostadas de mariscos y tapas.

Qué comprar

Café, especias, quesos artesanales, hongos, pescados, productos regionales.

Qué probar

Tostadas de mariscos, quesos, tapas, productos exóticos, preparaciones con ingredientes de temporada.

Oficios

Pescaderos, carniceros, queseros, especialistas en productos gourmet.



Ubicación: Segunda calle de Ernesto Pugibet 21, colonia Centro.
Horario: 7:00 a 17:00 horas.

Mercado Sonora



Año de Inauguración

1957

Arquitectura

Arquitectura pública masiva.

Leyendas

Memoria transmitida en conocimientos sobre plantas, remedios tradicionales, limpiezas y amuletos protectores.

Convivencia singular de herbolaria, alfarería, tradiciones festivas, creencias religiosas y comercio popular.



Platillo emblemático

Antojitos del entorno.

Qué comprar

Plantas, semillas, macetas, papel picado, cartonería, utensilios de barro, artículos festivos.

Qué probar

Antojitos y alimentos preparados en el entorno.

Oficios

Hierberos, alfareros, cartoneros, comerciantes de artículos festivos.



Ubicación: Fray Servando Teresa de Mier 419, Merced Balbuena.
Horario: 8:00 a 18:00 horas.

Mercado Merced Ampudia



Año de Inauguración

1949

Arquitectura

(N/A).

Leyendas

Memoria ligada a la preparación de colaciones, frutas cristalizadas y recetas transmitidas entre generaciones.

Especializado en dulces, frutos secos, semillas e ingredientes de la confitería tradicional mexicana.



Platillo emblemático

Dulces mexicanos y frutas cristalizadas.

Qué comprar

Semillas, nueces, especias e ingredientes para recetas tradicionales.

Qué probar

Dulces mexicanos y frutas cristalizadas.

Oficios

Comerciantes especializados en confitería y productos de temporada.



Ubicación: Anillo de Circunvalación, próximo al Callejón de Carretones (La Merced).
Horario: 8:30 a 18:00 horas.

Mercado Merced Nave Mayor

La Merced



Año de Inauguración

1957

Arquitectura

Estructura más extensa del conjunto, con gran cubierta y amplios corredores para circulación masiva de cargadores.

Principal centro distribuidor de alimentos de la capital, mostrando la magnitud del abasto tradicional con productos agrícolas y especias.



Platillo emblemático

Fruta fresca de temporada.

Qué comprar

Chiles secos, especias, semillas y productos agrícolas al mayoreo.

Qué probar

Fruta fresca de temporada.

Oficios

Diableros, cargadores, comerciantes y seleccionadores de frutas.



Ubicación: Rosario 156, zona de La Merced.
Horario: Actividad principalmente de madrugada y mañana.

Mercado Merced Nave Menor



Año de Inauguración

1957

Leyendas

(Sin leyendas especificadas).

Arquitectura

Lenguaje arquitectónico empleado en los mercados públicos de la década de 1950; complementa la Nave Mayor.

Concentra giros relacionados con carnes y pescados, requiriendo manejo especializado y refrigeración.



Platillo emblemático

Alimentos preparados en locales próximos.

Qué comprar

Productos cárnicos o pesqueros.

Qué probar

Alimentos preparados en los locales próximos.

Oficios

Carniceros, pescaderos, especialistas en cortes.



Ubicación: Rosario 202, zona de La Merced.
Horario: Actividad principalmente matutina.

Mercado Lagunilla Granaditas

Tepito Ropa y Telas - Granaditas



Año de Inauguración

1957

Arquitectura

Diseñado por Pedro Ramírez Vázquez, funcionalista.

Especializado principalmente en calzado, siendo un importante punto de distribución.



Platillo emblemático

Antojitos del entorno.

Qué comprar

Calzado, zapatos y accesorios de producción nacional.

Qué probar

Antojitos del entorno de La Lagunilla.

Oficios

Comerciantes y distribuidores de zapatos.



Ubicación: Eje 1 Norte y calle Granaditas.
Horario: 10:30 a 16:00 horas.

Mercado Lagunilla Ropa y Telas



Año de Inauguración

Década de 1950.

Leyendas

Memoria vinculada a modistas, sastres y bordadores que mantienen conocimientos de confección tradicional.

Arquitectura

Forma parte de los proyectos modernos de Pedro Ramírez Vázquez.

Especialización histórica en confección, vestidos de fiesta, prendas de ceremonia y uniformes.



Platillo emblemático

Comida popular del corredor Garibaldi-Lagunilla.

Qué comprar

Telas, vestidos, uniformes, trajes de charro y prendas hechas a la medida.

Qué probar

Comida popular del corredor Garibaldi-Lagunilla.

Oficios

Modistas, sastres, bordadores y costureras.



Ubicación: República del Ecuador 59J, colonia Centro.
Horario: 10:00 a 18:00 horas.

Mercado Tepito Fierros Viejos

Mercado de Tenis Tepito



Año de Inauguración

(N/A).

Arquitectura

(N/A).

Su nombre histórico recuerda la venta de herramientas usadas, pero hoy está especializado en tenis y ropa deportiva (demostrando adaptación del comercio popular).



Platillo emblemático

Tacos y quesadillas del corredor.

Qué comprar

Tenis, calzado y ropa deportiva.

Qué probar

Tacos, quesadillas y alimentos del corredor comercial.

Oficios

Comerciantes especializados en modelos y distribución de calzado.



Ubicación: Fray Bartolomé de las Casas 32B, entorno de Tenochtitlán.
Horario: Miércoles a lunes, de 10:00 a 18:00 horas.

Mercado Tepito 14 Zona



Año de Inauguración

Década de 1950.

Arquitectura

Proyectos desarrollados por Pedro Ramírez Vázquez para reorganizar el comercio; su actividad se integra con los pasillos cubiertos, las calles y los puestos exteriores.

Es uno de los núcleos del comercio tepiteño y permite comprender la relación entre mercado público, comercio callejero y vida barrial.



Platillo emblemático

Antojitos y alimentos de negocios familiares.

Qué comprar

Ropa, calzado y productos de establecimientos identificables.

Qué probar

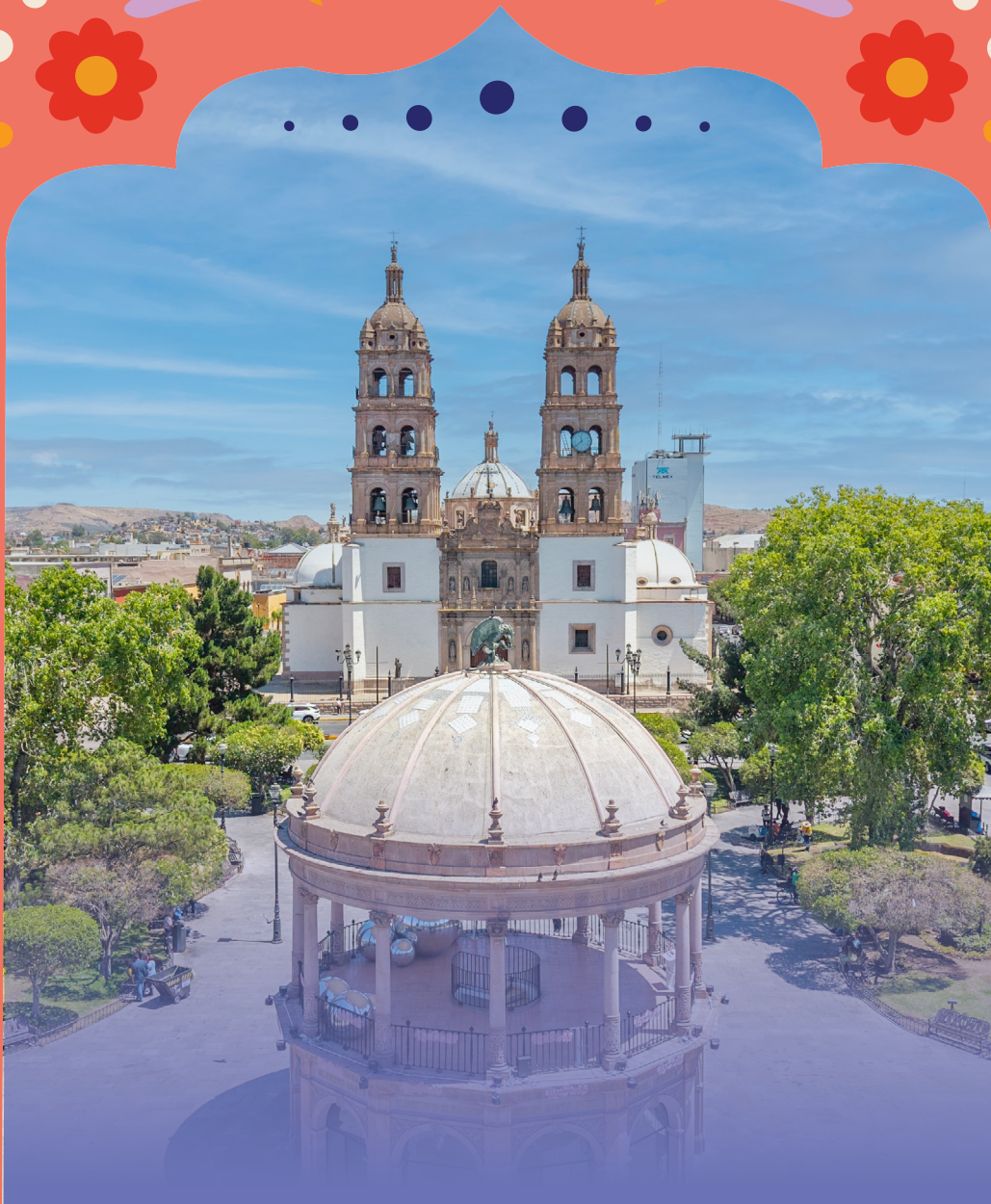
Antojitos y alimentos preparados por negocios familiares.

Oficios

Comerciantes, cargadores, cocineras y reparadores.



Ubicación: Toltecas, entre Fray Bartolomé de las Casas y Matamoros, colonia Morelos.
Horario: 8:00 a 18:00 horas.



DURANGO





MERCADOS TRADICIONALES DE Durango, Durango

Toda ciudad histórica tiene un lugar donde la memoria se mezcla con el bullicio cotidiano. En Durango, los recintos comerciales conservan el ambiente de las antiguas ciudades del norte de México, donde el comercio fungía como el motor de la economía regional y el espacio público favorecía el intercambio de productos, noticias e historias.

La tradición de abasto en la ciudad tiene raíces muy profundas. Antes de la construcción de los grandes edificios modernos, el comercio cotidiano se desarrollaba en plazas abiertas y en el antiguo Parián, instalado desde 1794, siguiendo un modelo heredero de los tianguis mesoamericanos y mercados europeos virreinales.

Sin embargo, el crecimiento demográfico y comercial durante el Porfiriato hizo insuficientes aquellas instalaciones. Las autoridades comenzaron a gestionar nuevos recintos sobre antiguos terrenos, buscando la modernización. Hoy, el mercado continúa siendo uno de los principales polos de actividad económica, conservando la autenticidad del Centro Histórico.



Ciudades Mexicanas
PATRIMONIO MUNDIAL

Mercado Gómez Palacio



Año de Inauguración

La construcción comenzó en 1880 y fue inaugurado oficialmente el 15 de septiembre de 1882.

Arquitectura

Refleja el gusto ecléctico del Porfiriato. Destaca por fachadas de cantera labrada, accesos simétricos y una estructura en gran manzana que privilegia ventilación e iluminación natural.

Leyendas

Entre los locatarios aún circulan historias sobre personajes que han pasado toda una vida entre sus pasillos. También es común escuchar relatos sobre antiguas fondas donde políticos, artistas, mineros y viajeros coincidían para desayunar antes de iniciar su jornada. En sus visitas a Durango, Francisco Villa solía frecuentar este Mercado, porque lo encontraba fascinante y de mucho interés.

Es uno de los espacios que mejor explica la identidad de Durango, reuniendo oficios artesanales, recetas tradicionales y un trato directo que articula la vida económica y social.



Platillo emblemático

Tradicional caldillo duranguense, este platillo representa uno de los mayores orgullos gastronómicos del estado.

Qué comprar

Chile pasado, mezcal artesanal, quesos regionales, artesanías de madera y cuero, sombreros y productos de talabartería, souvenirs con alacrán.

Qué probar

También es recomendable degustar gorditas de maíz, enchiladas y postres elaborados con recetas familiares. Quesos, dulces típicos, conservas artesanales.

Oficios

Cocineras tradicionales, floristas, hierberos, carniceros, talabarteros, artesanos, comerciantes, alfareros.



Ubicación: Calle 5 de Febrero núm. 212, entre Avenida 20 de Noviembre, Patoni y Pasteur, Centro Histórico de Victoria de Durango.
Horario: Lunes a sábado: 8:00 a 20:00 horas/ Domingo: 8:00 a 17:00 horas.



GUANAJUATO





MERCADOS TRADICIONALES DE Guanajuato, Guanajuato

El comercio en Guanajuato se transformó a la par de su crecimiento demográfico. Durante el siglo XVIII, el intercambio se limitaba a plazas abiertas y tianguis de herencia virreinal. Sin embargo, en el siglo XIX, la expansión urbana y la supresión de antiguos impuestos comerciales hicieron evidente la necesidad de una infraestructura mucho más robusta.

La llegada del ferrocarril integró a la ciudad en una nueva dinámica económica, culminando en 1910 con la gran inauguración del Mercado Hidalgo. Esta edificación fue concebida para sustituir el comercio informal por un recinto cerrado, higiénico y controlado, proyectando la imagen de una nación plenamente modernizada.

Construido entre 1904 y 1910 para conmemorar el centenario de la Independencia, el recinto es un símbolo de la transición hacia la modernidad industrial. Hoy en día, su incesante actividad mantiene vivos oficios tradicionales y la gastronomía regional, consolidando a este edificio como un organismo funcional y el corazón del pulso económico guanajuatense.



Ciudades Mexicanas
PATRIMONIO MUNDIAL

Mercado Hidalgo



Año de Inauguración

Construido entre 1904 y 1910 (inaugurado para el Centenario de la Independencia).

Arquitectura

Diseño que hereda la racionalidad del movimiento moderno y el Palacio de Cristal. Uso de hierro estructural expuesto, prefabricación y una torrecilla monumental con reloj.

Leyendas

Durante su cimentación fue necesario destruir la antigua plaza de Toros de Gavira y abovedar parte del río Guanajuato, hoy visible en la calle subterránea.

Es un hito de la arquitectura de hierro y progreso urbano; un documento material de la estabilidad de Porfiriato con componentes traídos de fundiciones europeas.

Cuenta con una torrecilla y un reloj monumental de cuatro carátulas que funcionaba como el regulador de la puntualidad en la vida cotidiana y las transacciones mercantiles.



Platillo emblemático

Gastronomía regional.

Qué probar

Comida popular y regional.

Qué comprar

Textiles, alimentos y productos de primera necesidad.

Oficios

Oficios tradicionales, locatarios de textiles y alimentos.



Ubicación: Ciudad de Guanajuato (Centro Histórico).
Horario: Horario diurno habitual.



MORELIA





MERCADOS TRADICIONALES DE MORELIA

Los mercados de Morelia reflejan una ciudad que desde sus orígenes organizó su vida cotidiana alrededor de plazas y espacios de intercambio. Fundada como Valladolid con un modelo de cuadrícula hispana, el comercio fue siempre inseparable de sus habitantes, con antecedentes desde la reorganización franciscana en la primera mitad del siglo XVI.

Esta historia es una continua sucesión de transformaciones. Inició en espacios abiertos y plazuelas, herederos del tianquiztli mesoamericano, hasta consolidarse en grandes edificios de abasto. Hoy, estos dinámicos mercados poseen un valor especial: son el punto exacto donde la urbe monumental, reconocida como Patrimonio Mundial por la UNESCO en 1991, se encuentra de frente con la vibrante ciudad cotidiana.

Más allá de los edificios, el mercado michoacano conserva saberes, recetas ancestrales y familias enteras. Comprar local sostiene una red vital de pequeños comerciantes, consolidando a estos recintos como un patrimonio vivo y una forma auténtica de experimentar la ciudad.



Ciudades Mexicanas
PATRIMONIO MUNDIAL

Mercado Independencia



Historia

Inaugurado el 28 de diciembre de 1966.

Arquitectura

Pertenece a la generación de mercados modernos que surgieron durante la reorganización urbana de Morelia en los años sesenta, adaptado progresivamente por sus usuarios.

Es heredero directo del antiguo espacio comercial de San Francisco; representa la transición entre el mercado tradicional en el espacio público y el mercado municipal moderno.



Platillo emblemático

Menudo rojo o uchepos.

Qué comprar

Frutas y verduras de temporada, hierbas medicinales, semillas, chiles, flores, artesanías y artículos elaborados localmente.

Qué probar

Enchiladas, tamales y otros antojitos de cocina michoacana.

Oficios

Comerciantes de frutas y verduras, vendedores de flores, yerberos, cocineras de antojitos y comerciantes que heredaron el puesto.



Ubicación: Avenida Lázaro Cárdenas, entre Vicente Santa María y Andrés del Río, sector sur del Centro Histórico.
Horario: De 6:00 a 18:00 horas.

Mercado Revolución

Mercado de San Juan



Historia

29 de septiembre de 1965.

Arquitectura

Gran mercado popular de la segunda mitad del siglo XX, cuya arquitectura responde principalmente a necesidades de abasto y circulación.

Leyendas

La tradición oral cuenta que fue construido sobre terrenos relacionados con el antiguo cementerio de San Juan, y que durante la obra aparecieron osamentas.

Conserva una relación muy fuerte con la vida del barrio y su valor patrimonial está estrechamente relacionado con su emplazamiento junto al antiguo templo de San Juan.



Platillo emblemático

Corundas y uchepos.

Qué comprar

Hierbas medicinales, frutas, verduras, semillas, flores, productos regionales y alimentos preparados.

Qué probar

Atoles, tamales y otros productos preparados con maíz.

Oficios

Yerberos dedicados a plantas medicinales, floristas y comerciantes de productos agrícolas.



Ubicación: Calle Revolución esquina con Plan de Ayala, barrio de San Juan, Centro Histórico.
Horario: De 7:00 a 19:00 horas.

Mercado Nicolás Bravo

Mercado Santo Niño



Historia

18 de mayo de 1975.

Arquitectura

Mercado de dimensiones menores organizado en varios niveles, concebido como respuesta a las necesidades de abasto barrial.

Leyendas

Se conserva la memoria oral de la antigua vecindad conocida como “La Nopalera” ubicada originalmente en el terreno del mercado.

Conserva una relación directa entre el mercado y las comunidades, funcionando como punto de encuentro literal entre el campo y la ciudad.



Platillo emblemático

Gorditas y corundas.

Qué comprar

Verduras, frutas, quesos, carnes, semillas y alimentos elaborados por comerciantes de comunidades.

Qué probar

Uchepos, tamales, atoles y alimentos preparados.

Oficios

Comerciantes provenientes de comunidades rurales.



Ubicación: Calle Nicolás Bravo, cerca de Granaditas, en el Centro Histórico.
Horario: De 9:00 a 16:30 horas.

Mercado Miguel Hidalgo

Mercado de San Agustín



Historia

15 de octubre de 1972 (mercado actual);
mercado antiguo de 1885.

Arquitectura

Los portales de inspiración neoclásica afrancesada que rodean la Plaza de San Agustín son los sobrevivientes del antiguo mercado de 1885.

Leyendas

Antiguamente fue conocido como el mercado de “los agachados”, porque muchas personas comían sentadas en bancos pequeños o en cuclilla.

Explica con claridad la continuidad entre la plaza, el mercado, la comida popular y el turismo gastronómico; es clave para la cocina tradicional.



Platillo emblemático

Enchiladas y corundas.

Qué comprar

Experiencia gastronómica con alimentos preparados y productos de cocina tradicional.

Qué probar

Pozole, gorditas, quesadillas, tacos, barbacoa, tamales, buñuelos y atoles.

Oficios

Cocineras tradicionales.



Ubicación: Calle Corregidora esquina con Abasolo, junto a la Plaza de San Agustín.
Horario: Desde las 8:00 horas hasta la noche.

Mercado Valentín Gómez Farías

Mercado de Dulces y Artesanías de Morelia



Historia

14 de septiembre de 1968.

Leyendas

Conserva la arraigada costumbre regional de llevar un "itacate" de regreso a casa.

Arquitectura

Ocupa parte del conjunto histórico de los Jesuitas; son pequeños locales organizados alrededor de un corredor comercial.

Mantiene viva una tradición dulcera que ocupaba los portales del Centro Histórico, ordenando el comercio sin hacerlo desaparecer.



Platillo emblemático

Morelianas y ate.

Qué comprar

Dulces regionales y artesanías.

Qué probar

Ate de membrillo, ate de guayaba, dulces de leche, cocadas, tamarindos, limones rellenos, palanquetas, frutas cristalizadas y chongos zamoranos.

Oficios

Vendedores de dulces y artesanos.



Ubicación: Valentín Gómez Farías 55, junto al antiguo Colegio de los Jesuitas (Centro Cultural Clavijero).
Horario: De 8:00 a 19:45 horas, todos los días.



OAXACA





MERCADOS TRADICIONALES DE Oaxaca, Oaxaca

El Centro Histórico de Oaxaca destaca como uno de los conjuntos urbanos mejor conservados, inscrito como Patrimonio Mundial en 1987 por la UNESCO. Mucho antes de la fundación española de Antequera, el fértil Valle de Oaxaca contaba con una intensa vida de intercambio donde zapotecos y mixtecos acudían a los tianguis para abastecerse y socializar.

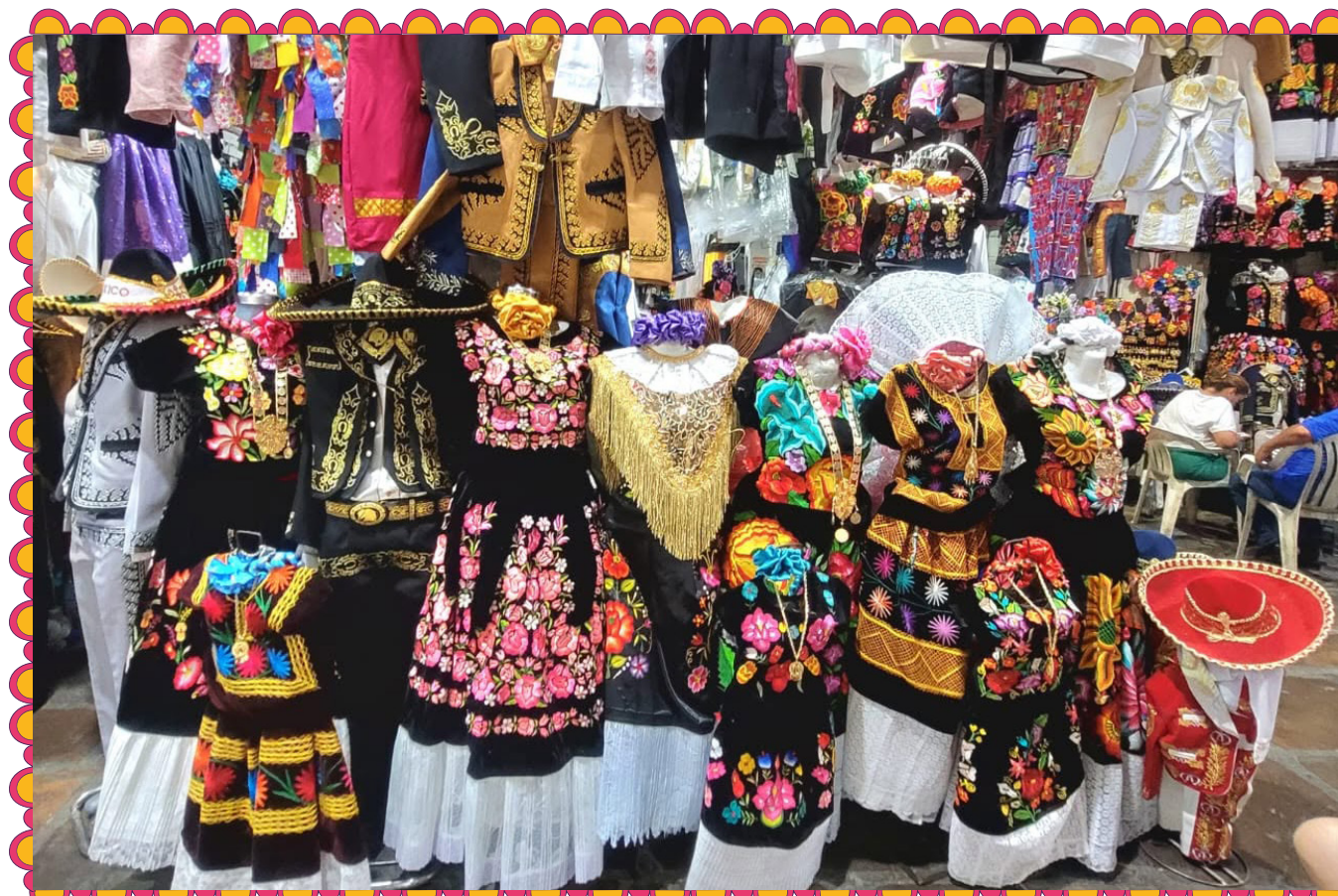
Con la conquista, el intercambio se adaptó al nuevo orden urbano, sumando productos europeos que consolidaron una de las cocinas regionales más complejas de todo México. Años después, durante el Porfiriato, la imperante modernización impulsó la construcción de sólidos mercados municipales con cubiertas metálicas, transformando el tianguis abierto en una institución urbana permanente.

Hoy en día, recorrer un mercado oaxaqueño permite observar la maravillosa continuidad de prácticas que rara vez aparecen en los monumentos. Desde la venta de chapulines y quesillo hasta los antiguos oficios, estos recintos conservan la memoria viva, fusionando el patrimonio arquitectónico con la invaluable identidad cultural de su gente.



Ciudades Mexicanas
PATRIMONIO MUNDIAL

Mercado Benito Juárez



Año de Inauguración

Inaugurado en 1894

Leyendas

Puestos vinculados a una misma familia desde hace más de un siglo

Arquitectura

Modelo porfiriano con corredores interiores, cubiertas metálicas e iluminación cenital

Representa la transición de los tianguis abiertos hacia una institución urbana permanente, siendo el mercado formal más antiguo



Platillo emblemático

Tlayuda tradicional oaxaqueña

Qué comprar

Mole, chocolate artesanal, mezcal certificado, barro negro y textiles

Qué probar

Chocolate de metate, pan de yema y chapulines

Oficios

Chocolateros, molenderas, mezcaleros y artesanos



Ubicación: Entre Flores Magón, Las Casas, Aldama y 20 de Noviembre
Horario: De 07:00 a 21:00 horas

Mercado 20 de Noviembre



Año de Inauguración

Inaugurado en 1882 como Mercado de la Industria

Leyendas

El humo de los braseros atrae a los transeúntes, y las recetas se transmiten oralmente entre cocineras

Arquitectura

Ocupa el antiguo Convento de San Juan de Dios, con grandes corredores y cubiertas metálicas

Construido para ordenar a comerciantes; su Pasillo del Humo es un símbolo culinario internacional



Platillo emblemático

Tasaño asado en el Pasillo del Humo

Qué comprar

Mole, chocolate, pan de yema, mezcal, quesillo y dulces

Qué probar

Cecina, chorizo oaxaqueño, memelas y tejate

Oficios

Cocineras tradicionales, parrilleros y molenderas



Ubicación: Entre calles 20 de Noviembre, Mina, Aldama y Miguel Cabrera
Horario: De 07:00 a 21:00 horas

Mercado Sánchez Pascuas



Año de Inauguración

Inaugurado el 22 de septiembre de 1907

Leyendas

Conserva un ambiente de familiaridad de otras épocas, donde los comerciantes se conocen por nombre y apellido

Arquitectura

Originalmente de estructura metálica porfiriana; hoy conserva espacios abiertos y carácter de mercado de barrio

Impulsado para descentralizar el comercio del Centro Histórico, nombrado por el arquitecto del primer alcantarillado



Platillo emblemático

Caldo de piedra o tamales oaxaqueños con chocolate

Qué comprar

Flores, frutas de temporada, pan tradicional y hierbas aromáticas

Qué probar

Tamales y platillos cotidianos de barrio

Oficios

Floristas, panaderas, cocineras y herbolarias



Ubicación: Proximidades del Templo del Carmen Alto y del barrio de Xochimilco
Horario: De 07:00 a 18:00 horas



PUEBLA





MERCADOS TRADICIONALES DE Puebla de Zaragoza, Puebla

Recorrer el Centro Histórico de Puebla es descubrir una ciudad construida alrededor del comercio. Desde su fundación en 1531, fue el gran punto de enlace entre el puerto de Veracruz y la Ciudad de México, albergando mercancías de Europa, Asia y América.

Durante los siglos XVII y XVIII, el extraordinario crecimiento económico hizo necesaria la construcción de un mercado permanente. Así nació El Parián, inaugurado en 1801, cuyo nombre proviene del vocablo utilizado en hispanoamérica para designar grandes mercados donde se concentraba el comercio nacional e importado.

Hoy, aunque su vocación ha evolucionado hacia la artesanía, El Parián continúa siendo un lugar de encuentro. Más que un sitio para comprar recuerdos, es un espacio donde el patrimonio material e inmaterial dialoga cotidianamente con los habitantes, fortaleciendo el trabajo de familias artesanas de toda la región.



Ciudades Mexicanas
PATRIMONIO MUNDIAL

Mercado de Artesanías El Parián

El Parián



Año de Inauguración

Inaugurado en 1801 como mercado general; adquirió vocación artesanal en la segunda mitad del siglo XX.

Leyendas

Se cuenta que recorrerlo antiguamente era viajar por el mundo por la diversidad de mercancías. Los viajeros preferían hospedarse cerca para comprar temprano antes de continuar su camino.

Arquitectura

Responde a la tradición virreinal de patio central con corredores porticados, fachadas de ladrillo aparente, balcones, cubiertas de teja y cantera que armonizan con la imagen urbana.

Resume la esencia artesanal de Puebla, siendo el único lugar del Centro Histórico donde se aprecia una muestra tan amplia del arte popular y técnicas de distintas comunidades.



Platillo emblemático

Mole poblano y Chiles en nogada (en temporada, en los alrededores).

Qué comprar

Talavera certificada, cerámica tradicional, árboles de la vida, textiles bordados, papel amate, barro policromado, figuras de ónix, juguetes tradicionales, dulces típicos.

Qué probar

Cemitas, chalupas poblanas, molotes, tamales de frijol, dulces de camote, tortitas de Santa Clara, muéganos, rompopo artesanal.

Oficios

Maestros talaveros, ceramistas, bordadoras, talladores de madera, lapidarios de ónix, dulceros tradicionales, pintores populares.



Ubicación: Entre las calles 6 Norte, 8 Norte, 2 Oriente y Boulevard 5 de Mayo, Barrio del Alto, Centro Histórico de Puebla.
Horario: Lunes a domingo, aproximadamente de 10:00 a 20:00 horas.



QUERÉTARO





MERCADOS TRADICIONALES DE Querétaro, Querétaro

La historia comercial de Querétaro se teje entre conventos, plazas y antiguas huertas que dieron paso a dinámicos espacios de intercambio. Desde los baratillos ubicados en la Calzada de Belén y cerca de la Real Fábrica de Tabacos, la ciudad fue organizando a los vendedores y artesanos que abastecían a la población local.

Con el tiempo y el crecimiento urbano, los comerciantes que ocupaban las plazas y calles empedradas fueron reubicados en edificios formales para garantizar higiene y seguridad. Estos mercados se convirtieron en auténticas instituciones barriales, donde las antiguas casonas, los viejos mesones y las huertas de chirimoyas se transformaron para albergar el pujante comercio queretano.

En la actualidad, los mercados de Querétaro preservan una identidad inconfundible, albergando fondas históricas, artesanías indígenas y coloridas tradiciones. El patrimonio queretano sobrevive a través de estas generaciones de locatarios, quienes mantienen vivo el folclor, la rica gastronomía y el comercio directo en el corazón de esta emblemática ciudad.



Ciudades Mexicanas
PATRIMONIO MUNDIAL

Mercado La Cruz

Mercado Josefa Ortiz de Domínguez



Año de Inauguración

Inaugurado en 1902 y trasladado en 1979

Leyendas

Un incendio en 1978 ayudó a convencer a los locatarios de trasladarse al nuevo recinto moderno

Arquitectura

Evolucionó de una plazoleta con caballerizas y casonas a un espacio comercial de barrio

Su antigua sede frente al atrio de los crucíferos es hoy la Plaza de los Fundadores



Platillo emblemático

Antojitos tradicionales y cocina queretana

Qué comprar

Frutas, verduras y bastimentos locales

Qué probar

Productos de fondas tradicionales

Oficios

Comerciantes de herencia familiar



Ubicación: Al norte del Sangremal
Horario: Horario diurno habitual

Mercado Hidalgo



Año de Inauguración

1957

Legendas

Durante las obras se encontró un cofre con monedas de oro y joyas que los albañiles se arrebataron

Arquitectura

Conserva el armazón de techo original y fue construido en un predio que servía como Casa de Carros

Sustituyó en importancia al histórico mercadillo de la Calzada de Belén



Platillo emblemático

Jugos Tres Tercios y comida de la fonda La Carmelita

Qué comprar

Abarrotes, hierbas perfumadas, legumbres y pan

Qué probar

Frutas frescas, pollos y carnes

Oficios

Vendedoras indígenas, fruteros y fondistas con más de medio siglo de servicio



Ubicación: Entre las avenidas Morelos, Ezequiel Montes y Miguel Hidalgo
Horario: Horario diurno habitual

Mercado Artesanal de Querétaro

Centro de Desarrollo Artesanal Indígena (CEDAI)



Año de Inauguración

Inaugurado el 3 de julio de 2024

Leyendas

Habitada presuntamente por el genial arquitecto queretano Ignacio Mariano de las Casas

Arquitectura

Antigua casona con gárgolas de cantera en forma de perros y fuente con esfinges

Alberga hasta 200 artesanos de pueblos originarios para venta directa sin intermediarios



Platillo emblemático

Granola natural y miel de abeja

Qué probar

Miel y productos naturales

Qué comprar

Muñecas Lelé, textiles otomíes, joyería, juguetes de madera y barro

Oficios

Artesanos indígenas y textileras otomíes



Ubicación: Centro Histórico, a una cuadra del antiguo Claustro de San Agustín
Horario: Horario diurno habitual



SAN JUAN DEL RÍO





MERCADOS TRADICIONALES DE San Juan del Río, Querétaro

Los mercados de San Juan del Río forman parte de una milenaria tradición de intercambio vinculada a la estratégica posición de esta histórica ciudad.

Antes de la etapa novohispana, los grupos otomíes ya aprovechaban los recursos del valle; posteriormente, la urbe se consolidó como un vital punto de aprovisionamiento en el Camino Real de Tierra Adentro.

Esta profunda vocación de abasto impulsó la evolución del comercio, trasladando el antiguo tianguis dominical de las plazas abiertas hacia infraestructuras modernas y permanentes. Ya fuera mediante proyectos municipales o por la organización de comerciantes informales, los mercados sanjuanenses se integraron a la trama urbana como auténticos guardianes de la vida comunitaria.

Hoy, estos recintos son un verdadero archivo vivo que conecta el patrimonio monumental protegido con la vibrante cotidianidad ciudadana. A través de la venta de carnitas, antojitos de maíz y productos locales, los locatarios preservan un invaluable patrimonio inmaterial que sigue nutriendo la identidad y economía de toda la región.



Ciudades Mexicanas
PATRIMONIO MUNDIAL

Mercado Reforma



Año de Inauguración

1963

Arquitectura

Arquitectura funcional organizada en locales y pasillos, con diez arcos añadidos en la fachada en 2014

Leyendas

Pioneros como Francisca Martínez han transmitido el oficio comercial de generación en generación

Considerado el primer mercado formal de la ciudad, nacido de la reorganización del comercio del Jardín Independencia



Platillo emblemático

Carnitas del profe Vaca (buche, maciza, cuerito, costilla)

Qué comprar

Semillas, chiles secos y camote en dulce

Qué probar

Barbacoa, dulces y antojitos

Oficios

Carniceros, fruteros y comerciantes de semillas



Ubicación: Entre Miguel Hidalgo, 20 de Noviembre, Rafael A. Díaz y Francisco Javier Mina
Horario: De 7:00 a 19:00 horas

Mercado 5 de Mayo



Año de Inauguración

Aproximadamente 1987

Leyendas

El mercado fue construido desde la práctica comercial informal a lo largo de décadas

Arquitectura

Configuración progresiva donde los propios comerciantes construyeron y adaptaron sus espacios

Funciona como un nodo territorial que vincula las comunidades rurales con el centro urbano



Platillo emblemático

Gordita de maíz quebrado y enchiladita sanjuanense

Qué comprar

Ropa, calzado, plásticos y productos regionales

Qué probar

Guisos, tacos y antojitos de maíz

Oficios

Comerciantes originarios de comunidades y zonas rurales



Ubicación: Calle 5 de Mayo, zona Centro, cerca de áreas de transporte público suburbano
Horario: Horario comercial diurno

Mercado Benito Juárez



Año de Inauguración

Aproximadamente 1981

Leyendas

En su entorno se complementa la oferta de locales formales con el tianguis callejero semanal

Arquitectura

Infraestructura funcional rehabilitada integralmente en 2022 con nuevos locales y ludoteca

Representa la continuidad del comercio tradicional fuera del núcleo histórico, acompañando la expansión urbana



Platillo emblemático

Tacos y desayunos de mercado

Qué comprar

Frutas, verduras, carnes y salchichonería

Qué probar

Comida preparada y antojitos cotidianos

Oficios

Locatarios de abarrotes y vendedores de barrio



Ubicación: Zona oriente, sobre la avenida Benito Juárez Oriente
Horario: Desde las primeras horas de la mañana

Mercado Pedregoso



Año de Inauguración

Consolidado alrededor de 2020

Leyendas

Conserva la memoria de una comunidad comercial que se desarrolló a lo largo de 30 años en un espacio abierto

Arquitectura

Arquitectura funcional moderna con zona de carga, áreas administrativas y estacionamiento

Muestra el paso de una práctica comercial abierta en tianguis hacia un equipamiento urbano permanente con reglamento



Platillo emblemático

Antojitos y comida tradicional

Qué comprar

Alimentos y artículos de consumo cotidiano de proximidad

Qué probar

Comida popular y desayunos locales

Oficios

Vendedores de barrio y locatarios de alimentos



Ubicación: Sector de El Pedregoso, zona oriente, entorno de la calle Labradorita
Horario: Aproximadamente de 8:00 a 18:00 horas



SAN LUIS POTOSÍ





MERCADOS TRADICIONALES DE San Luis Potosí, S.L.P.

San Luis Potosí tiene una manera muy particular de contar su historia: basta caminar unas cuantas calles para pasar de la ciudad minera virreinal a la ciudad liberal y moderna. Los mercados son una de las mejores puertas de entrada para comprender esa transformación urbana y social.

Cuando se fundó la ciudad a finales del siglo XVI, la plaza principal era el principal espacio de intercambio. Sin embargo, durante el siglo XIX se comenzaron a construir espacios comerciales formales. El Mercado Hidalgo es el heredero de edificios precedentes como el Porfirio Díaz y el Camerino Z. Mendoza.

Hoy en día, junto con otros recintos como el República y La Merced, conforma un sistema de comercio tradicional que mantiene vivo al Centro Histórico, impidiendo que se convierta únicamente en un escenario turístico y preservando la vida cotidiana.



Ciudades Mexicanas
PATRIMONIO MUNDIAL

Mercado Hidalgo



Año de Inauguración

El edificio actual fue inaugurado el 5 de mayo de 1945, sustituyendo a mercados anteriores.

Arquitectura

Pionero en el uso de concreto a mediados del siglo XX. Es un edificio funcional de grandes accesos, corredores y locales, concebido para una capital regional en expansión.

Sigue siendo un mercado auténtico de los potosinos, no nacido como atractivo turístico, donde la actividad principal es la vida cotidiana: comprar, comer y conversar.



Platillo emblemático

Enchiladas potosinas (el platillo que mejor representa la gastronomía potosina).

Qué comprar

Chiles secos, especias, quesos, productos de la Huasteca, textiles bordados, rebozos, sombreros, juguetes tradicionales, herbolaria.

Qué probar

Tacos rojos, gorditas, flautas, cecina, platillos huastecos, menudo, gorditas de horno, dulces tradicionales.

Oficios

Comerciantes tradicionales que conectan la capital con las comunidades indígenas y artesanales del estado.



Ubicación: Calle Miguel Hidalgo, en el área comercial del primer cuadro del Centro Histórico de San Luis Potosí.
Horario: Horario diurno habitual.

Mercado República



Año de Inauguración

Comenzó a funcionar en 1975 (traslado desde explanada de Mercado Hidalgo).

Leyendas

Comerciantes mayores transmiten a hijos el recuerdo del mercado original; ser descendiente es forma de prestigio.

Arquitectura

Proyecto de modernización urbana de la segunda mitad del siglo XX, para ordenar comercio y dotar de infraestructura.

Nació de una lucha por el espacio urbano; traslada la memoria colectiva de los comerciantes de la antigua explanada.



Platillo emblemático

Enchiladas potosinas y flautas.

Qué probar

Gorditas, menudo, birria, migadas.

Qué comprar

Frutas, verduras, carnes, flores, hierbas, productos de cocina, artesanías, regionales.

Oficios

Comerciantes históricos, cocineras.



Ubicación: Calle Reforma, sector norte del Centro Histórico.
Horario: Horario diurno habitual.

Mercado La Merced

Antiguo Mercado Tangamanga



Año de Inauguración

Inaugurado en 1948 (terreno del antiguo convento virreinal).

Leyendas

Varias capas de memoria urbana: convento, espacio comercial, Mercado Colón, y actual La Merced.

Arquitectura

Escala barrial que permite relación directa, integrado a la vida de los barrios cercanos. Ha recibido intervenciones recientes.

Conserva la memoria de un convento; su fiesta patronal del 24 de septiembre es expresión de identidad barrial.



Platillo emblemático

Comida cotidiana potosina.

Qué comprar

Frutas y verduras, carnes, flores, hierbas, productos religiosos.

Qué probar

Gorditas, enchiladas, caldos, menudo, quesadillas, dulces tradicionales.

Oficios

Locatarios, floristas, cocineras, comerciantes de hierbas.



Ubicación: Costado de Calzada de Guadalupe, frente al Jardín Colón.
Horario: Horario diurno habitual.



SAN MIGUEL DE ALLENDE





MERCADOS TRADICIONALES DE San Miguel de Allende, Guanajuato

La historia de San Miguel de Allende se comprende también a través de sus mercados, presentes desde hace casi cinco siglos. Fundada en 1542 para proteger el Camino Real de Tierra Adentro, la villa fue un punto estratégico de abastecimiento para comerciantes y viajeros hacia las zonas mineras.

El comercio en la región antecede a la fundación española con los tianguis otomíes y chichimecas. Durante la colonia, las plazas públicas fusionaron estas prácticas con mercados regulados por el Cabildo, hasta consolidar su alcance regional en los siglos XVIII y XIX.

El actual Mercado Ignacio Ramírez, aunque del siglo XX, es heredero de esa gran tradición. Funciona como un auténtico patrimonio vivo donde conviven la memoria colectiva, los saberes culinarios y oficios transmitidos por generaciones, alejándose del mero escenario turístico para ser el corazón cotidiano de la ciudad.



Ciudades Mexicanas
PATRIMONIO MUNDIAL

Mercado Ignacio Ramírez

El Mercado



Año de Inauguración

Construido en la primera mitad del siglo XX, sustituyendo espacios abiertos virreinales.

Arquitectura

Modelo de mercado municipal de principios del siglo XX con mampostería, concreto, cubiertas altas para ventilación y patios para iluminación natural.

Sigue siendo un lugar cotidiano y auténtico para los habitantes (abastece, vincula productores y preserva recetas), fortaleciendo su autenticidad frente al comercio turístico.



Platillo emblemático

Enchiladas y gorditas de maíz quebrado.

Qué comprar

Frutas y verduras del Bajío, quesos, miel, cajeta, dulces tradicionales, chiles secos, pan, flores, artesanías textiles.

Qué probar

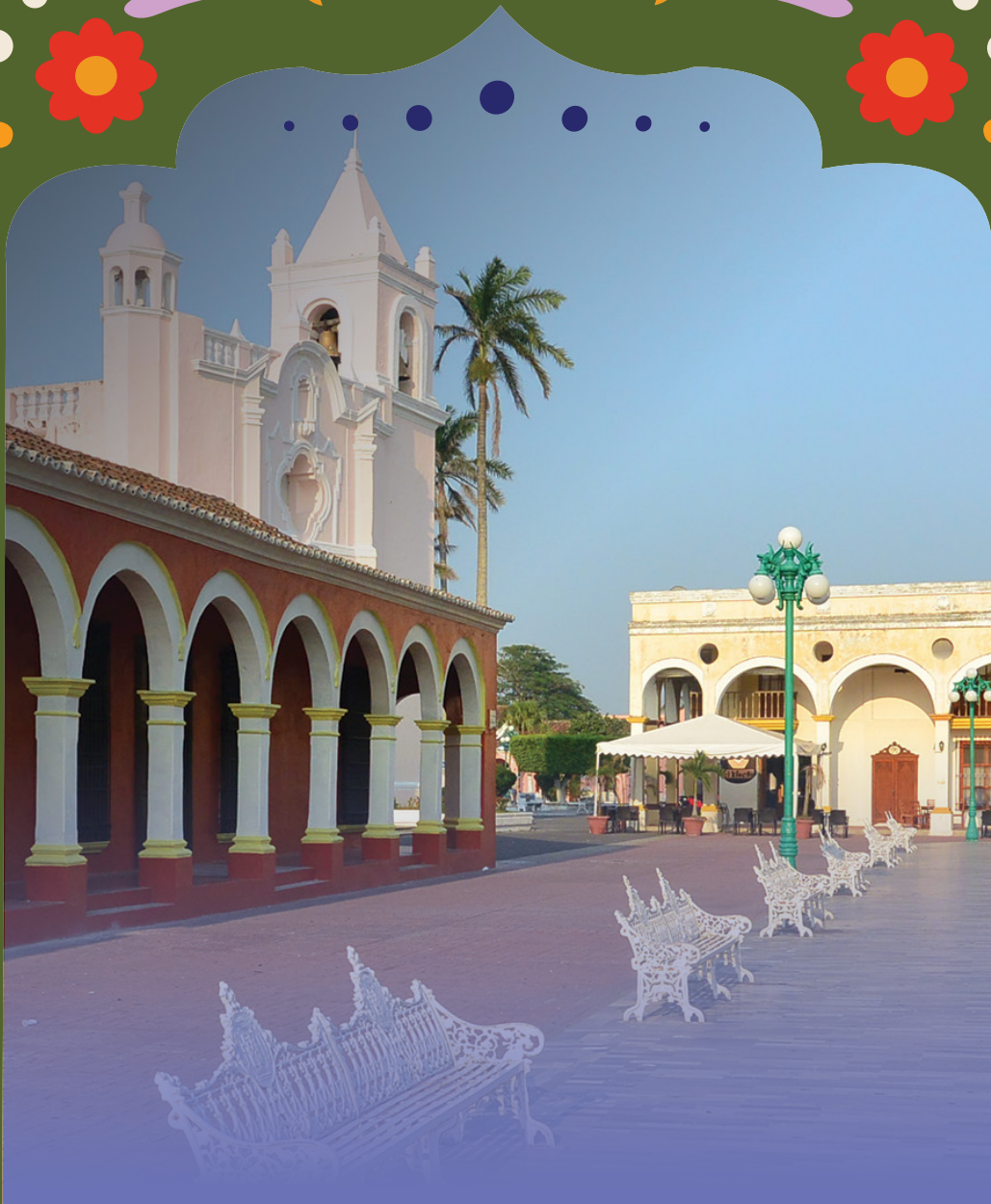
Tamales, quesadillas hechas a mano, nopales preparados, aguas frescas, nieves artesanales.

Oficios

Marchantes, carniceros, tortilleras, molenderas, cocineras tradicionales, panaderos, floristas, vendedores de hierbas.



Ubicación: Calle Colegio s/n, a pocos metros de la Plaza Cívica y del Jardín Principal.
Horario: Generalmente de 07:00 a 18:00 horas; zona artesanal de 10:00 a 19:00 horas.



TLACOTALPAN





MERCADOS TRADICIONALES DE Tlacotalpan, Veracruz

Tlacotalpan es un ejemplo excepcional de fusión entre las tradiciones arquitectónicas caribeña y española. Su mercado no solo ha sido un espacio de abasto desde su origen, sino también un testimonio vivo del auge económico que vivió la ciudad durante el siglo XIX.

Gracias a su intensa actividad portuaria y fluvial sobre el río Papaloapan, los habitantes compraban los víveres que llegaban en trajineras, burras (pequeñas embarcaciones locales) o a través de los arrieros que se congregaban frente a la antigua plaza de Carenas.

El mercado fue construido para dotar a la ciudad de un recinto formal y, tras su restauración a finales del siglo XX, forma parte integral de los inmuebles históricos que dan identidad a la urbe, reconocida como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO.



Ciudades Mexicanas
PATRIMONIO MUNDIAL

Mercado Municipal Teodoro A. Dehesa

Mercado Municipal



Año de Inauguración

Inaugurado en 1903.

Arquitectura

Inmueble construido en gran parte con estructura de madera; originalmente dotado de tres grandes fuentes con surtidores abastecidas por un pozo artesiano y un medallón de mármol.

Forma parte de la declaratoria de la UNESCO por su notable estado de conservación y su herencia ribereña, reflejando el auge comercial del Papaloapan.



Platillo emblemático

Antojitos Tlacotalpeños.

Qué comprar

Productos locales (carnes, verduras, frutas).

Qué probar

Empanadas, picadas, garnachas, panuchos, gorditas, tacos dorados, tostadas, memelas.

Oficios

Carniceros, cocineras de antojitos, comerciantes ribereños.



Ubicación: Frente a la antigua plaza de Carenas, Tlacotalpan, Veracruz.
Horario: Horario diurno habitual.



XOCHIMILCO





MERCADOS TRADICIONALES DE Xochimilco, Ciudad de México

Mucho antes de la llegada de los españoles, Xochimilco constituía uno de los principales centros agrícolas del Valle de México. Su extraordinario sistema de chinampas permitió abastecer a la Cuenca de México, generando una intensa actividad comercial en sus tianguis lacustres.

Tras la conquista, los frailes y autoridades virreinales reorganizaron el asentamiento, pero mantuvieron la plaza principal como espacio de intercambio. En 1550 se autorizó formalmente la instalación del mercado colonial, consolidando un espacio que ha permanecido prácticamente en el mismo sitio desde entonces.

El actual edificio, construido en la década de 1950, es el principal centro de abasto del sur de la capital. Representa la continuidad de una cultura iniciada hace más de mil años, integrando territorio, agricultura, gastronomía e identidad comunitaria.



Ciudades Mexicanas
PATRIMONIO MUNDIAL

Mercado de Xochimilco

Mercado Municipal de Xochimilco



Año de Inauguración

Autorizado en 1550; edificio actual construido en la década de 1950.

Arquitectura

Dos grandes naves con criterios funcionalistas de mediados del siglo XX, con amplios corredores que conservan el carácter abierto del antiguo tianguis.

Leyendas

Antiguamente las primeras flores llegaban al amanecer en trajineras con faroles; aún se bendicen las primeras cosechas antes de llevarlas al mercado.

Es uno de los mercados con mayor continuidad histórica y el principal vínculo entre el paisaje agrícola de las chinampas (Patrimonio Mundial) y la ciudad.



Platillo emblemático

Tlacoyos de haba o frijol, acompañados de nopales y queso fresco.

Qué comprar

Flores de temporada, plantas ornamentales, verduras de chinampa, amaranto, dulces cristalizados, artesanías de tule.

Qué probar

Tamales de acelga, atole de amaranto, quesadillas de flor de calabaza, mixiotes, mole con arroz, nieves artesanales.

Oficios

Chinamperos, floricultores, trajineros abastecedores, cocineras tradicionales, herbolarios.



Ubicación: Centro Histórico de Xochimilco, próximo a la Catedral de San Bernardino y la Plaza Principal.
Horario: Diariamente de 08:00 a 20:00 horas.



ZACATECAS





MERCADOS TRADICIONALES DE Zacatecas, Zacatecas

La historia de Zacatecas no puede entenderse sin el comercio. Desde el descubrimiento de los ricos yacimientos de plata en el siglo XVI, la ciudad se consolidó como uno de los principales centros económicos, atrayendo a comerciantes que abastecían a la creciente población minera.

Con el tiempo, las plazas y portales se transformaron en escenarios cotidianos de intercambio. Para finales del siglo XIX, el dinamismo económico impulsó la construcción de un mercado moderno que sustituyera los puestos temporales. Así nació el Mercado González Ortega, una de las obras más importantes del Porfiriato zacatecano.

Aunque en el siglo XX dejó de funcionar como mercado de abasto tras un incendio y transformaciones urbanas, el inmueble conserva intacta su esencia como punto de encuentro. Hoy alberga comercios, restaurantes y actividades culturales, demostrando que el patrimonio puede adaptarse a nuevos usos sin perder su identidad.



Ciudades Mexicanas
PATRIMONIO MUNDIAL

Mercado González Ortega

Anteriormente Plaza Mayor o Mercado Principal



Año de Inauguración

Construido entre 1886 y 1889 e inaugurado durante el gobierno de Jesús Aréchiga.

Arquitectura

Ejemplo de arquitectura comercial porfiriana. Combina cantera rosa con estructura metálica importada, ventanales y cubiertas de vidrio (hoy sin plantas superiores por incendio de 1901).

Leyendas

Se decía que allí se encontraba todo lo que producía Zacatecas. Además, los corredores se llenaban de músicos en fiestas patronales y mineros que acudían a las fondas tras su jornada.

Representa claramente la evolución del comercio a lo largo de un siglo y la transición entre la ciudad minera del XIX y la ciudad patrimonial actual.



Platillo emblemático

Asado de boda y Enchiladas zacatecanas.

Qué comprar

Dulces tradicionales, mezcal, vinos, plata, joyería, artesanías en cantera, cerámica, textiles, productos de nopal, arte popular.

Qué probar

Gorditas de horno, birria, tacos de asado, tamales de acelga, pan ranchero, colonche (en temporada), dulce de tuna, nieves artesanales.

Oficios

Cocineras tradicionales, reposteros, baristas, artesanos de cantera, plateros.



Ubicación: Avenida Hidalgo, entre el Jardín Independencia y la Catedral Basílica de Zacatecas, Centro Histórico.
Horario: Lunes a domingo, entre las 9:00 y las 21:00 horas (dependiendo del local).

GUÍA DE MERCADOS

DE LAS CIUDADES MEXICANAS
PATRIMONIO MUNDIAL