



## PRÁCTICAS DE ECONOMÍA SOLIDARIA EN EL MERCADO SÁNCHEZ PASCUAS, OAXACA, MÉXICO

Daniela Patricia Santiago Ibàñez

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Daniela Patricia Santiago Ibàñez (2017): "Prácticas de economía solidaria en el mercado Sánchez Pascuas, Oaxaca, México", Revista Caribeña de Ciencias Sociales (mayo 2017). En línea: <http://www.eumed.net/rev/caribe/2017/05/mercado-sanchez-pascuas.html>

### Resumen

El presente artículo tiene como objetivo describir y analizar las prácticas de economía solidaria en el intercambio de alimentos, como alternativa para la disponibilidad al interior de las unidades familiares. Para lograr dicho objetivo se realizó un estudio etnográfico a micro escala con las marchantas en el Mercado Sánchez Pascuas, ubicado en la capital del Estado de Oaxaca. A través de la metodología de relevamiento y registro de la información fue posible acceder a un amplio espectro de significados y valores atribuidos a elementos con relación a las prácticas solidarias en la búsqueda de disponibilidad de alimentos.

**Palabras clave:** Marchantas, Valores, Trueque, Relaciones Sociales.

### Abstract

The present article aims to describe and analyze the practices of solidarity economy in the exchange of food, as an alternative for the availability to the interior of the family units. To achieve this objective, a micro-scale ethnographic study was carried out with the dealers at the Sánchez Pascuas Market, located in the capital of the State of Oaxaca. Through the methodology of data collection and recording, it was possible to access a wide range of meanings and values attributed to elements related to solidarity practices in the search for food availability.

Keywords: Marchants, Values, Barter, Social Relationships.

## **Mercado Sánchez Pascuas**

Llamado también mercado del Carmen por algunas marchantas que conocen que estuvo localizado en la plazuela del Carmen Alto en el siglo XX. Al respecto Malinowsky y de la Fuente hacia 1940 observaron que “la ciudad de Oaxaca se enorgullece de tener tres mercados más, cada uno adyacente a una iglesia famosa y designado con el nombre de la misma: el mercado de la Merced, el del Carmen y el de la Soledad, este último comúnmente llamado de El Marquesado. Todos ellos están organizados y dispuestos casi según el modelo de mercado principal, sólo que son los más pequeños y con predominios distintos de artículos alimenticios sobre los textiles, la ferretería y la alfarería. Cada uno abastece, en general, los suburbios adyacentes, lo cual es un asunto de conveniencia y de distribución más que de diferencias en su contenido.” (Malinowsky y de la Fuente, 2005, 69).

Hoy en día los mercados siempre son coloridos, ruidosos, con mucha gente deambulando a sus alrededores. Son muy dinámicos a lo largo del año, principalmente por el tipo de productos que se expenden y la gente que realiza intercambio. (Arellanes y Casas, 2011 p105).

A saber el Mercado Sánchez Pascuas no diferente a la descripción de Arellanes, ubicado en la colonia Figueroa perteneciente a la Ciudad de Oaxaca de Juárez, está construido en dos niveles. Tiene dos entradas principales: una sobre la calle de Porfirio Díaz, cobijada por un laurel que ofrece su apacible sombra a vendedores y compradores.

El Sánchez Pascuas tiene actividades comerciales todos los días, resaltando el domingo por ser el día de plaza, según la administración, no así por lo vendedores quiénes ven sus ventas iguales todos los días de las semana y la oportunidad del día domingo para reponerse de las ventas bajas de los demás días.

El mercado en su esplendor luce dos entradas sobre la calle de Tinoco y Palacios. Al exterior del mercado sobre la calle de Tinoco y Palacios se pueden encontrar vendedores de utensilios de barro: cazuelas, jarros, vasos, alcancías; utensilios de plástico, como jícaras, matamoscas, tendedores, ganchos, cubetas; utensilios de madera (molinillos, cucharas; plantas de ornato como: geranios, palmas, rosales de castilla, entre otras; algunas plantas comestibles como: yerba santa, chepiches, hoja de aguacate, té limón; vegetales como: nopalitos, rabanitos, cebollas, ajos.

A diferencia del estudio de Malinowsky y de la Fuente hace más de 70 años, el Sánchez Pascuas ya no conserva la venta de textiles, ferretería y la alfarería sólo está tendida sobre un plástico los domingos.

Al entrar al mercado los sentidos son atraídos por la comida preparada como memelitas, empanadas, atoles, café, jugos de naranja, tacos de diversos guisos, dulces regionales, atole, chocolate, enchiladas con tasajo; y pan de diversas variedades como yema, amarillo, hojaldras, regañadas, tlayudas, las ricas blanditas y chapulines. No sin antes descubrir que en el Sánchez Pascuas veneran a la Virgen del Carmen, por el nicho ataviado de flores de diversos colores, imagen que al pasar frente a ella provoca que algunos se santigüen.

Al exterior del mercado sobre la calle de Porfirio Díaz se encuentran vendedores [en puestos](#) de flores, plantas comestibles como: té limón, hoja de aguacate, hierba buena, orégano, yerbas de olor, epazote, verdolagas, cilantro, perejil, flor de calabaza, yerba de conejo, guajes, tomillo; Plantas medicinales como: gordolobo, [tila, pelos de elote,](#) Alimentos preparados como: [\\_nicuatole](#), chiles rellenos, tamales de frijol y de chepil. Vegetales como calabazas nopalitos, chiles frescos y chiles secos, miltomate, tomate, elotes, chicharos. Al interior del mercado por [la entrada de la calle de Porfirio Díazesa entrada](#) se observan

vendedores de frutas, verduras, ropa, cereales, ropa, misceláneas, jugos, comida preparada por doña Lupita, sabrosas gelatinas de sabores naturales preparadas con grenetina natural por la maestra Lupita.

Los puestos que luce al interior y al exterior el Sánchez Pascuas se clasifican en fijos, semifijos y temporales. Las marchantas de los puestos fijos y semifijos pertenecen a la ciudad de Oaxaca (en su mayoría revendedores y dueños de los grandes puestos), Villa de Etla (cuna del quesillo que se expende en el mercado) y San Antonino Castillo Velasco (caracterizado por personas que trabajan de sol a sol todos los días de la semana). Las marchantas<sup>1</sup> que venden en los puestos temporales provienen de Santiago Tlapanaltepec (se abastecen en el mercado de Abastos<sup>2</sup> de flor inmortal, ave de paraíso y margaritas), Ocotlán de Morelos (marchantas que vienen cargando en su cabeza el tenate de tortillas recién hechas y la bolsa colgando de tlayudas, la mayoría de las tortillas por encargo y otras para venderlas en el mercado), San Sebastián Tutla (leguminosas y nopales), San Pablo Huitzo (algunas plantitas medicinales cosechadas de sus huertos como la manzanilla, algunas compradas para revender como el gordolobo).

Las marchantas ubicadas en el exterior y los pasillos del Sánchez Pascuas pagan el derecho de piso por los días que asistan a vender sus productos y el tiempo que permanezcan en la plazuela sobre Tinoco y Palacios y Porfirio Díaz. A diferencia del impuesto que pagan los vendedores permanentes ubicados en puestos fijos.

Las marchantas que se encuentran en el exterior están expuestas a las inclemencias del tiempo, padeciendo calores excesivos en verano y fríos de

---

<sup>1</sup> Marchante, ta. (Del fr. *marchand*). Vendedor al que se acude a comprar habitualmente. Real Academia Española, edición 23.<sup>a</sup>, publicada en octubre de 2014, recuperado de: <http://lema.rae.es/drae/?val=marchanta>

<sup>2</sup> Mercado ubicado en la capital del estado de Oaxaca.

invierno, no así las que se encuentran al interior del Sánchez Pascuas, marcando la desigualdad entre las marchantas.

En el Sánchez Pascuas es común encontrar en los meses de mayo a julio a extranjeros provenientes de Estados Unidos, Vietnam, Canadá y Holanda, comprando, inclusive regateando para obtener precios bajos de los productos que necesitan. Entre los productos más buscados se encuentran los orgánicos como los huevos criollos, tomate de riñón, tomatillo, manzanas y duraznos criollos, sandía, papaya, tlayudas, higos en miel, frutas cristalizadas y miel de abeja.

Doña Tolita menciona que los martes y los viernes los puestos se visten de fruta fresca “recién llegada”, y es que esos días las marchantas de puestos fijos se suministran en el mercado de Abastos con cargas que llegan del Distrito Federal, México, Puebla y Tehuacán.

Observando y registrando detenidamente las actividades en el Sánchez Pascuas, se aprecia que las relaciones que se establecen entre las marchantas van más allá de las comerciales, por ejemplo cuando los clientes se acercan a un preguntar por algún producto que se agotó (como puede ser los aguacates, productos muy buscado por los clientes), la marchanta recomienda a su vecina que aún no termina sus productos para ayudarla a vender.

A su vez doña Paty, vendedora de frutas y verduras, comenta sobre las tandas que se practican entre las marchantas, -las tandas representan una forma de financiamiento sin intereses, basado en la confianza de quién la organiza con los integrantes que forman parte de ella- proporciona a las marchantas en tiempos de ventas muy bajas en los meses de agosto, septiembre y octubre, la posibilidad de obtener dinero sin pagar intereses para surtir sus puestos, - dinero que pagarán semanalmente, quincenalmente, mensualmente a la organizadora de la tanda quién otorgará un número respectivo de la misma a cada una de las integrantes, similar al funcionamiento de una caja de ahorro, en donde cada una de las integrantes es socia, pero sin pagar intereses por el dinero recibido en préstamo, ni membresía.

### **Intercambio solidario: más allá del trueque**

Se observó que la afluencia de personas en el Sánchez Pascuas comienza a las seis de la mañana y empieza a disminuir a las doce del día, hasta quedar casi vacío a las dos de la tarde, es en éste momento cuando empieza el intercambio solidario de alimentos conocido como trueque (más adelante realizaremos la debida explicación) entre las marchantas con puestos temporales ubicadas en al exterior del Sánchez Pascuas, no sin antes realizar una balanza para “sacar el puntero” (recuperar la inversión que les permitirá volver al día siguiente a tender su puesto) la mayoría de los días de venta no se saca el puntero, según los testimonios de ellas en visitas recurrentes.

Cuando empieza el intercambio entre las marchantas se escucha la frase “amor quiere amor”, una expresión que hace alusión al valor de la reciprocidad al momento de entregar en las manos de doña Felipita (vendedora temporal de bolsas de nopalitos, elotes, chapulines, semillas, guías, huevos criollos, flor de calabaza que trae desde Ocotlán) un pedacito de nicuatole, a lo que responde con una sonrisa y colocando en la bolsa del mandil de doña Epi (vendedora temporal de nicuatole, tostadas, tamales y chiles rellenos que trae desde Villa de Etla) una bolsita de semillas tostadas de calabaza.

Otro ejemplo de intercambio solidario se realiza de la siguiente manera: Doña Soledad ofrece un ramito de gordolobo para obtener nopalitos por parte de doña Margarita, quien con un acto de bondad y solidaridad se ha dado cuenta que su compañera de oficio no ha vendido sus plantitas medicinales y regresará a casa con las manos vacías, a lo que con una sonrisa recibe el gordolobo y entrega la bolsita de nopalitos.

El intercambio se realiza únicamente entre las marchantas de puestos temporales, reforzando la relación entre iguales, permitiendo día a día su reproducción, y asegurando la continuidad de su actividad.

El intercambio solidario que encontramos en el Sánchez Pascuas, nos hace pensar en el trueque y al respecto Tocancipá Falla menciona que “una asociación común cuando escuchamos la expresión “trueque” y considerarlo como una práctica de intercambio de productos, común al pasado de pueblos indígenas” (Tocancipá Falla, 2008,147).

Debemos de considerar que el intercambio solidario o trueque que se observa en el mercado Sánchez Pascuas, se hace palpable el valor de la confianza, la reciprocidad, el amor, respeto y la solidaridad entre las marchantas que no lograron sacar su puntero, pero que necesitan satisfacer las necesidades de alimento en sus hogares respectivos. Y se realiza teniendo en consideración no simplemente la equivalencia monetaria, sino la necesidad que satisfacen esos alimentos (Arizpe, 2011,103).

La economía solidaria, “por tanto, expresa y representa al mismo tiempo los modos de cultivar y valorar las diversas formas de producción y de cómo entenderla basados en patrones culturales, que definen las formas de satisfacer sus necesidades de otra manera. (Escalona Aguilar, 2010, 27), considerándose como un planteamiento alternativo al neoliberalismo que sugiere la posibilidad de satisfacer las necesidades básicas (como lo es la alimentación).

En el estudio realizado por Mal Malinowsky y de la Fuente, menciona que en 1940 el trueque se efectúa con referencia al dinero como medida de valor: es decir, cada artículo es tasado en términos de centavos y sobre esta base se negocia; pero el dinero no es usado en el cambio: solo las mercancías cambian de mano en mano en forma directa (Malinowsky y de la Fuente, 2005, p.83). De 1940 hasta nuestros días el intercambio solidario o trueque que se realiza en el Sánchez Pascuas permite ir más allá de considerar el valor monetario del bien alimenticio para realizar su cambio con otro producto de igual valor, como en su momento lo consideró Malinowsky y de la Fuente, el intercambio entre marchantas está revestido de significados y valores como la solidaridad al considerar que entre

ellas se necesitan para acceder a alimentos y continuar su actividad en el sistema de mercados capitalista

## **Bibliografía**

Arellanes Cancino, Yaayé y Alejandro Casas Fernández (2011) “Los mercados tradicionales del Valle de Tehuacán-Cuicatlán: antecedentes y situación actual” en Revista Nueva Antropología. volumen XXIV núm. 74, enero – junio 2011, Distrito Federal, México, pp. 93-123.

Arizpe Lourdes (2009), El patrimonio inmaterial de México. Ritos y festividades, CONACULTA, Cámara de Diputados LX Legislatura/UNAM/Porrúa, México, 249 pp.

Escalona Aguilar Miguel Ángel (2010), Los tianguis y mercados locales de alimentos ecológicos en México: su papel en el consumo, la producción, la conservación de la biodiversidad y cultura, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba, España, 448pp.

Malinowsky, Bronislaw. Y De la Fuente, Julio (2005), La economía de un sistema de mercados en México. Un ensayo de etnografía contemporánea y cambio en un Valle Mexicano, Instituto Nacional de Antropología e Historia/ Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente / Universidad Iberoamericana, A.C., 184 pp. ISBN 968-859-0 ULA, ISBN 968 – 03 – 0080 – 3 INAH

Marroquín Zabaleta Alejandro (2012), La ciudad mercado, Tlaxiaco, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, Distrito Federal, México, 247pp.

Real Academia Española, edición 23.<sup>a</sup>, publicada en octubre de 2014, recuperado de: <http://lema.rae.es/drae/?val=marchanta>

Tocancipá Falla Jairo (2008) “ Trueque: tradición, resistencia y fortalecimiento de la economía indígena en el Cauca”, en Revista de Estudios Sociales núm. 31, diciembre 2008, Bogotá, Colombia, pp. 146-161. ISSN 0123-N 0123-885X