



FORMAS LOCALES DE INTERCAMBIO EN UN MERCADO TRADICIONAL DE LA MIXTECA ALTA, OAXACA, MÉXICO

TRADITIONAL FORMS OF EXCHANGE IN A LOCAL MARKET IN THE MIXTEC HIGHLANDS, OAXACA, MEXICO

Juan Carlos APARICIO APARICIO^{1,2}. Diana Gabriela LOPE-ALZINA^{*3,4,5}

¹Tecnológico Nacional de México de San Miguel el Grande (ITSMIGRA), Tecnológico Nacional de México (TecNM), ²Universidade Estadual de Feira de Santana, Brasil.

³Tecnológico Nacional de México, Campus Tlalpan, San Miguel Topilejo, Ciudad de México. ⁴Universidad de Wageningen, Facultad de Ciencias Sociales, Países Bajos.

⁵Genetic Diversity, Productivity, and Resilience, Bioversity International, CGIAR *dlope@yahoo.com; d.lopezalza@cgiar.org

Submitted: 13/11/2017; Accepted: 10/06/2018

“Allí, en el mercado tradicional de Chalcatongo, se esconde un titánico tesoro biocultural; su complejidad no puede comprenderse a simple vista, por lo que su interpretación requiere de un examen meticuloso. Allí, la gente originaria se desenvuelve de una forma impresionante que incita por un momento idílico a revivir las raíces”

Juan Carlos Aparicio Aparicio

RESUMEN

En este documento, se describen las formas locales de intercambio encontradas en el mercado tradicional de Chalcatongo, en la región Mixteca Alta, en el estado de Oaxaca, al Sur de México. Bajo un enfoque cualitativo, el primer autor visitó este ‘tianguis’ semanal regularmente durante cada jueves de marzo a agosto de 2015, tiempo durante el cual realizó investigación participativa, involucrándose de manera directa en los intercambios en el mercado. Se aplicaron un total de 101 entrevistas; 92 de estas a personas que arriban a este mercado para el intercambio de diversos productos, las nueve restantes fueron aplicadas a personas con conocimiento clave en relación a la temática de este trabajo. Se identificaron las siguientes modalidades de intercambio, principalmente no monetarias: *sama* (‘intercambiar una cosa por otra’), *vasté* (‘aunque sea’); *sava sava* (‘mitad y mitad’); *sáni* (‘sin pago’); *kuta’ ú* (‘recibir gratuitamente’); *kuá’a nuu* (‘dar prestado’), además del intercambio de animales (ganado mayor y menor). Respecto al origen de los productos, destaca el huerto familiar, de donde se obtienen verduras, frutas y flores, mismos que están presentes todo el año y pueden encontrarse de forma relativamente abundante en el mercado. En su conjunto, los intercambios tradicionales facilitan la diversificación de productos y el sustento familiar; esto es especialmente importante para las mujeres originarias, quienes más activamente participan en ellos.

PALABRAS CLAVE: Intercambios no monetarios, Oaxaca, Pueblos originarios, Tianguis, Trueque.

ABSTRACT

In this paper, we present the local forms of exchange found in a traditional market that takes place every Thursday at Chalcatongo de Hidalgo, Mixtec Highlands of Oaxaca, Mexico. The first author visited the market every week from March to August 2015 to exchange cultivated edible mushroom with other products offered at the market; activity that gave room to carry out detailed research about exchanges dynamics in this market. As part of this participatory methodology, a total of 101 interviews were applied, 92 of them to market exchangers, and the remaining nine to people considered key to the subject of this work. The following exchange modalities were documented, which are mainly non-monetary: *sama* (‘exchange one thing for another’), *vasté* (‘at least, change it for...’); *sava sava* (‘half and half’); *sáni* (without payment); *kuta’ ú* (get it free of charge’); *kuá’a nuu* (‘borrowed’). Regarding the origin of the exchanged goods, homegardens outstand with vegetables, fruits, and flowers that are brought to the market during the whole year, available through the whole market place. As shown through this paper, traditional exchanges facilitate the diversification of products for subsistence; this is especially important for local women, who are the most active exchangers in this market.

KEYWORDS: Barter, Economy of solidarity, Exchanges in kind, Indigenous (originary) people, Oaxaca.

1. INTRODUCCIÓN

Los mercados tradicionales, en México llamados “tianguis”, de la lengua náhuatl «*tianquiztli*» que significa mercado (García-Bustamante et al., 2017), son herencia de una riqueza cultural que data de la época prehispánica, caracterizada por una exuberante actividad comercial en donde se intercambiaban variedad de finos productos, tales como cerámica, cacao, pieles, oro en polvo y piedras preciosas, entre otros. Este comercio se caracterizó por rutas comerciales bien trazadas, bajo una organización social bien establecida (Chapman, 2009).

Entre los mercados prehispánicos más conocidos, destaca el de Tlatelolco en el centro de México (en lo que es hoy la Ciudad de México, capital del país), el cual fue descrito en época de la Colonia por el cronista hispano Bernal Díaz del Castillo como el mercado más grande e importante para la civilización Azteca durante el Siglo XVI (Guilliem Arroyo, 1999); mismo que fuera representado icónicamente como centro del comercio prehispánico por el reconocido pintor muralista mexicano Diego Rivera, en el mural en Palacio Nacional realizado entre 1929 y 1936 (Secretaría de Turismo de la Ciudad de México, 2017).

En el estado de Oaxaca, ubicado al sur de México, los mercados tradicionales son parte del paisaje biocultural de la entidad. Localmente llamados ‘plazas’, constituyen un sistema sociocultural a nivel regional en donde se pueden encontrar diversas formas de intercambio de objetos, así como roles y funciones sociales en las que participan diversos actores y grupos sociales (Diskin y Cook, 1975). Por ejemplo, el mercado semanal de la ciudad de Tlaxiaco, en la región Mixteca de Oaxaca, desde mediados del siglo pasado ha funcionado como punto de concentración y distribución de bienes para esa zona, destacando la participación de las comunidades indígenas de la región; todo esto bajo una dinámica en la que se integran formas de mercado tanto tradicionales como modernas (Marroquín, 2012). Lo tradicional prevalece en estos mercados como parte de las prácticas culturales de la región (Beals, 1975), razón por la que no pueden insertarse fácilmente dentro del esquema del capitalismo (Smith, 1982).

En los últimos años, investigaciones de corte multidisciplinario, han prestado atención a los mercados tradicionales en México por razones tales como: su potencial para la seguridad alimentaria y su relación directa a la agricultura familiar (García-Bustamante et al., 2017); su contribución a la subsistencia a través de dinámicas sociales locales (Licona-Valencia, 2014); por ser un importante reservorio de biodiversidad y transferencia de conocimientos (Arellanes y Casas, 2011; Arellanes et al., 2013). De acuerdo con estos últimos autores, los mercados tradicionales se caracterizan principalmente por lo siguiente: el intercambio de productos a través de un aporte monetario y/o canje de productos; por su periodicidad (regularmente semanal); la presencia de vendedores que provienen de diferentes comunidades, alta presencia de mujeres vendiendo y/o intercambiando; la presencia de productos biológicos producidos a baja escala o recolectados.

Respecto a las formas tradicionales de intercambio, las más documentadas en la literatura son el ‘trueque’ y el ‘regalo’ (Lope-Alzina, 2014). De acuerdo con Bourdieu (1977), estos difieren por el lapso de tiempo en que se dan las operaciones, mientras que el primero tiene lugar dentro de un corto espacio entre dar y recibir, en el segundo, el tiempo se maneja a discreción, sin definirse el espacio temporal entre la recepción de un producto y la recíproca respuesta. En su definición más clásica, el ‘trueque’ se refiere a una transacción en la cual los objetos se intercambian directamente uno con otro sin uso del dinero; es “*el intercambio de bienes en que cada una de las partes le asigna un valor equivalente a los objetos que son diferentes en especie*” (Lope-Alzina, 2014 *apud* Gregory, 1982 y Humphrey & Hugh-Jones, 1992). Sin embargo, más allá de cubrir ciertas necesidades, el trueque es parte una dinámica social, donde los participantes juegan roles específicos de acuerdo a atributos tales como condición socioeconómica, sexo y estatus social (Arizpe, 2009).

Una de las características del trueque y que las distingue de otras formas de intercambio, es que representa un espacio de deseo: los objetos de este deseo son desiguales y esto hace que el “otro frente al uno” se caracterice por ser alguien que posee algo que el uno no tiene y quiere, para el cual está dispuesto(a) a sacrificar algo más. Esto exige que haya una definición de una de las partes como en una posición distinta (¿y tal vez inferior?) frente a la otra, y que se convierta en “fuente” y satisfacción del deseo de la otra. Es justamente la desigualdad de los objetos que los define como “deseables” y de esta manera pone en acto las condiciones para el intercambio (Ferraro, 2002).

En relación al ‘regalo’, se ha definido como el “*paso de objetos inalienables entre personas unidas por algún lazo social*” (Lope-Alzina, 2014, *apud* Gregory 1982 y Humphrey y Hugh-Jones, 1992). En lo que se conoce como ‘economía del regalo’, Marcel Mauss sostiene que detrás de los

intercambios a través de regalos y la relación social de reciprocidad subyace un interés y de cierta forma 'los regalos crean obligaciones' (Mauss, 1990).

De esta manera, se deduce que los cambios recíprocos tienen una naturaleza económica. Sin embargo, dentro de un contexto social como los mercados tradicionales, como se argumenta en esta investigación, las personas reconocen cuales son los intercambios generosos, los justos e injustos, y de esta forma modelan su comportamiento con base en sus intereses individuales. Esto sin dejar de lado que la función primordial del intercambio es el acceso a otros bienes, tal como ha argumentado Gestoso (2008): "*en los intercambios de regalos los bienes fluyen no sólo con fines sociales, como elevar el prestigio social, sino también para satisfacer necesidades concretas*".

En el caso del mercado tradicional de Chalcatongo, comunidad caracterizada por su arraigo étnico en la región Mixteca del estado de Oaxaca, México, pero a su vez, altamente influenciada por modelos económicos exógenos (presuntamente debido a la alta tasa de migración hacia el extranjero, entre otras causas), tal como en otros lugares (e.g. Arellanes y Casas, 2011; Arellanes et al., 2013; Licon-Valencia, 2014; García Bustamante et al., 2016), el mercado ha ido reconfigurándose. Si bien el mercado estudiado en este trabajo inició su historia desde hace varias décadas, a medida de que esta población y las vías de comunicación han ido en aumento, el regionalmente llamado 'tianguis de Chalcatongo' ha tomado un rol protagónico en las relaciones comerciales que se establecen entre varios municipios de la región en que se ubica, siendo de suma importancia, la prevalencia de siete formas tradicionales de intercambio, mismas que se describen a lo largo de este documento.

2. MATERIALES Y MÉTODOS

El trabajo de campo tuvo lugar de marzo a agosto de 2015 en el área que ocupa este mercado semanal. La investigación se realizó de acuerdo a los 17 principios que marca el Código de Ética de la Sociedad Internacional de Etnobiología (ISE, 2006). Se eligió al mercado tradicional del municipio de Chalcatongo de Hidalgo en el estado de Oaxaca en el cual aún se practican formas tradicionales de intercambio entre personas de diversos municipios que ahí convergen. No se tiene antecedentes de otro trabajo que haya abordado este tema en este sitio, lo que hace a esta investigación aún más relevante.

A través de un recorrido inicial, el cual consistió en una caminata de reconocimiento a lo largo y ancho del área que ocupa el mercado (un perímetro aproximado de 500m² más otros puntos estratégicos en el pueblo, como el área de intercambio de animales), se identificaron los patrones de organización, en el cual resaltaron áreas específicas destinadas a los intercambios tradicionales. Lo anterior dio pauta para la selección de la muestra cualitativa que fue bajo el método de bola de nieve o "*snowball*" (Bernard, 2011) para la que se eligió a todas las personas que efectúan cambios en especie que manifestaron disposición a participar en el estudio hasta cubrir el número total de sujetos suficientes para captar la información necesaria. Cuando se alcanzó un punto de saturación, es decir, cuando la información es repetitiva o semejante (no aparecen nuevos registros), se dio por finalizada la etapa de entrevistas; esto se alcanzó con un total de 92 entrevistas con personas que intercambian en el mercado, lo que corrobora la alta diversidad de productos intercambiados.

Se llevaron a cabo entrevistas semiestructuradas y no estructuradas (Münch y Ángeles, 2009; Robson, 2002). Las primeras se aplicaron a quienes realizan 'cambios' (N=92); el cuestionario contiene un total de 32 preguntas entre abiertas y cerradas, las cuales se clasificaron en cinco apartados: datos generales del entrevistado, dinámicas de intercambio, contribución de estas a la economía familiar, el papel de las relaciones sociales en los intercambios y por último, percepción sobre los intercambios. Por su parte, las entrevistas no-estructuradas fueron aplicadas a concedores locales 'clave' ya sea por su papel como autoridades o por su especialización en el mercado (N=9): una al regidor de mercado, otra al encargado de validar la compra-venta de animales, las restantes fueron realizadas a personas especializadas en la compra-venta; esto con la finalidad de contar con sus opiniones respecto al tema de investigación. Dichas entrevistas se complementaron tanto con observación directa como participante. Para esto último, el primer autor llevó en varias ocasiones hongos seta que él mismo produce para ser intercambiados con otros productos en el mercado bajo estudio.

Complementariamente y para referencia, se realizaron visitas a tres importantes mercados en la región: el mercado de Tlaxiaco (aproximadamente a 50 kilómetros de distancia, hacia el noroeste), el mercado de Yosondúa (aproximadamente a 17 kilómetros de distancia, hacia el sur) y el de Itundujia a unos 19 kilómetros hacia el suroeste.

Respecto al sitio de estudio, la región Mixteca en Oaxaca se caracteriza por su riqueza biológica, climática, ecosistémica y por la presencia de comunidades indígenas de las etnias Mixteca, Triqui y Chocholteca (García-Mendoza et al., 2004). El Municipio de Chalcatongo de Hidalgo se encuentra ubicado sobre un pequeño valle de la Mixteca Alta, circundado por las estribaciones montañosas de la Sierra Madre del Sur, en la zona occidental del estado de Oaxaca, entre las coordenadas geográficas N17°02' y W97°34', a una altitud de 2,450 msnm (INEGI, 2010). En la actualidad, Chalcatongo representa un centro económico muy importante para las comunidades de la zona, articulando a más de veinte municipios o jurisdicciones que se encuentran a una distancia máxima de 35 kilómetros y que configuran el área de influencia, permitiendo la diversificación de productos en la plaza (Figura 1).

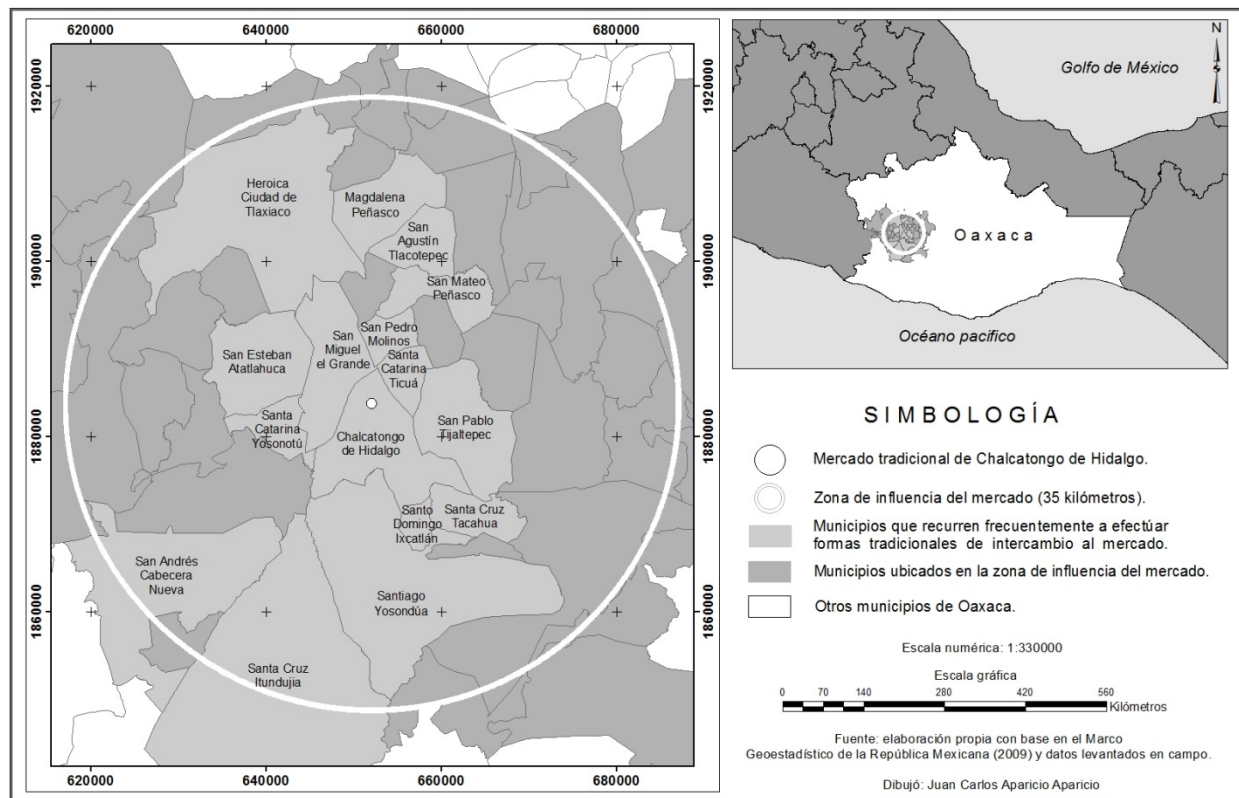


Figura 1. Área de influencia del mercado tradicional de Chalcatongo.

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Proceso y dinamismo de los intercambios tradicionales

El tianguis de Chalcatongo tiene influencia regional, es un punto central de intercambio mercantil para diversas comunidades y comerciantes de otras zonas geográficas; su popularidad en la región se debe a las transacciones en especie que ahí se efectúan. Por ello, en el ordenamiento interno del mercado prevalecen áreas específicas para el dinamismo de estos intercambios; el parque, el lado norte y este del Mercado Municipal, además de otros pequeños espacios entre las calles, son sitios destinados para ese propósito (Figura 2).

El espacio que ocupa el parque central del pueblo, es el área que presenta mejores condiciones para la ubicación de los puestos: cuenta con bancas, el borde de las jardineras (espacios construidos para la ornamentación con plantas del espacio) permite colocar los productos, los árboles y arbustos proveen de sombra. En otros espacios, los mercaderes deben traer consigo mecates, sillas y lona para instalar sus puestos y permanecer ahí durante toda la jornada del mercado.

Los días jueves de cada semana, a partir de las 6 hrs., comienza el movimiento para la ubicación de los puestos semifijos. Estos ocupan un espacio aproximado de dos metros de ancho, quedando ubicados en dos líneas paralelas, una frente a otra y formando un pasillo por el que transitan las personas; en cada puesto se tienden paños (e.g. manteles) en el suelo para exhibir los productos en unidades de medida locales ('montones', 'manojos', 'jícaras'¹, 'rollos' o 'piezas'), unidades de medida

¹ Recipiente de forma redonda a partir del fruto del jícara (*Crescentia cujete*), también usado para bebidas (página 7-8).

valoradas en \$10.00 MXP (equivalente actual a aproximadamente \$0.50 USD); en algunos casos se usan cubetas para sentarse y cajas a modo de mesa para ofrecer la mercancía.

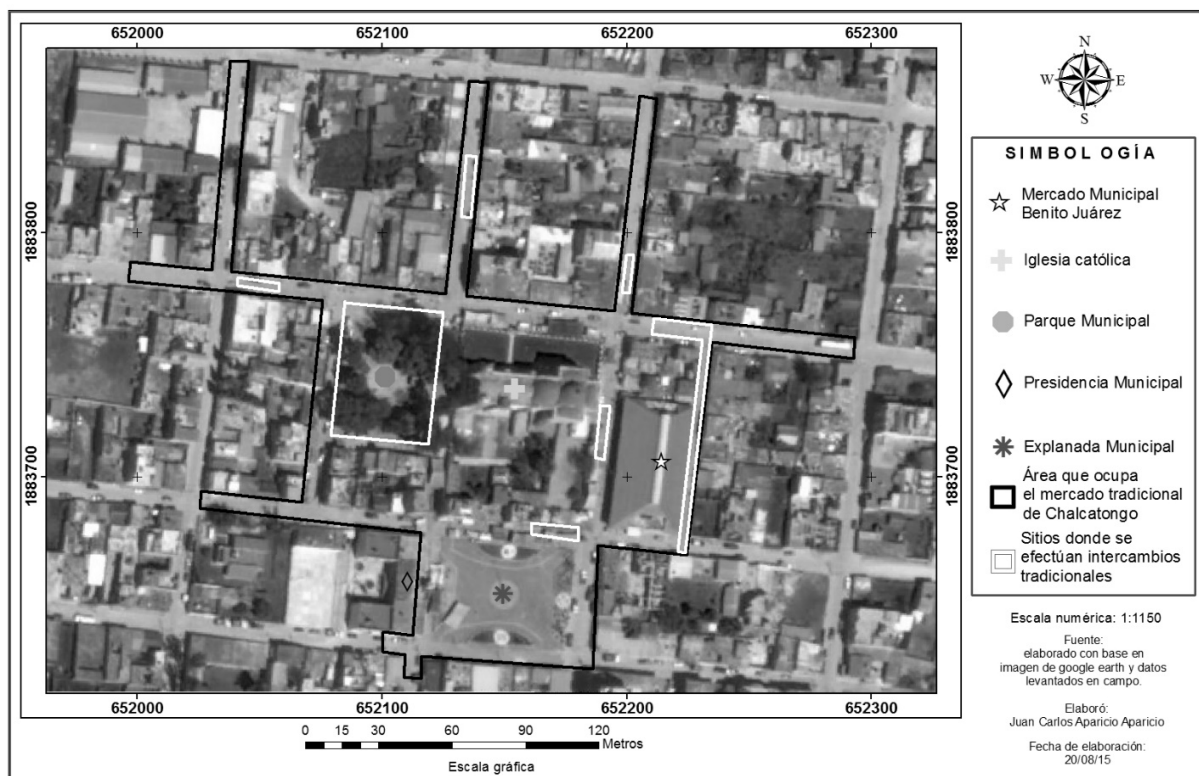


Figura 2. Croquis del mercado tradicional de Chalcatongo

Los primeros en llegar, aproximadamente a las 6 hrs., son los mercaderes que proceden de lugares a aproximadamente una hora de distancia (San Mateo Peñasco, Santa Catarina Ticuá, San Pedro Molinos, Santa Cruz Tacahua y San Felipe Tindaco); ocupan el parque central y un área al costado del Mercado Municipal. Los productos que usualmente traen consigo son cebolla (*Allium cepa*), rábanos (*Raphanus sativus*), cilantro (*Coriandrum sativum*), limón (*Citrus limon*) y granada (*Punica granatum*), que son transportados en cajas, canastas o botes.

Posteriormente, llega la gente de la zona a menos de una hora de distancia (Santiago Yosondúa, Santo Domingo Ixcatlán y Santa Cruz Itundujia), zona un poco más cálida de donde traen productos tales como como mamey (*Pouteria sapota*), pitahaya (*Stenocereus pruinosus*) y papaya (*Carica papaya*). Estas personas establecen sus puestos entre las calles, para lo cual buscan puntos estratégicos (visibles y accesibles).

Después de las 7 hrs., ya armados los puestos, empiezan a llegar los 'marchantes' - personas que no se establecen en un espacio si no que recorren la plaza en busca de realizar intercambios-; se distinguen de los demás porque traen consigo dos o tres 'tenates' (canastos característicos de la región mixteca) o botes, de los cuales uno va vacío ya que se usa para transportar los primeros productos recibidos del intercambio; en los otros (usualmente dos) traen consigo productos para 'dar', tales como tortillas calientes², comidas y bebidas varias, frutas, flores y granos como maíz y frijol. Estas personas proceden principalmente de los municipios más cercanos (aproximadamente media hora de distancia) como Santa Catarina Yosonotú, Chalcatongo de Hidalgo, San Esteban Atlatlahuca y San Miguel el Grande. El recorrido de 'marchantes' en la 'zona de cambio' inicia al principio de un pasillo, recorriendo y observando los puestos de izquierda a derecha. Siguiendo este patrón, si la persona en el rol de 'marchante' -casi siempre una mujer- encuentra un producto que le interese, se detiene y pregunta, por ejemplo, ¿le doy tortillas y me da cebolla? o bien la persona sentada pregunta ¿Qué trae en su tenate (canasto característico de la región)? Es así como se inicia la negociación. Si logran establecer un acuerdo (lo más frecuente) entonces se hace el intercambio; de lo contrario, la 'marchante' sigue su curso. Cabe agregar que puestos que venden productos manufacturados como

² Las tortillas -el alimento a base de maíz que acompaña a cualquier otro en la dieta mexicana, equivalente al pan- se comen frescas y calientes, por lo que las mujeres que llevan tortillas para cambiar en el mercado son regularmente de comunidades cercanas. (página 6)

zapatos, ropa y plásticos, también efectúan intercambios tradicionales; la diferencia es que no es frecuente y solo representa un porcentaje muy bajo de su mercancía.



Figura 3. Intercambios tradicionales en el mercado de Chalcatongo. Fuente: JC Aparicio, 2015.

A partir de las 8 hrs., el proceso de intercambio cobra fuerza; los pasillos comienzan a llenarse de gente. A las 9 hrs., la mayoría de las personas desayunan, usualmente alimentos obtenidos por intercambio. Por ejemplo, se observó que los ‘marchantes’ ofrecen los productos que traen (por ejemplo, hierba de olor (*Origanum vulgare*), ocote (*Pinus patula*) y verduras diversas), se dirigen a los establecimientos de alimentos para preguntarle al que atiende: *¿me da un plato de ‘masa’* (caldo de maíz con carne de borrego) *por mi ‘ocote’* (trozos pequeños de madera de *P. patula* que son apreciados para encender fuego a partir de leña)?; la transacción por lo regular si se concreta.

De las 10 a las 13 hrs., los intercambios tradicionales alcanzan sus horas pico: los pasillos están saturados de gente y en ocasiones se dificulta el tránsito. A partir de las 13 hrs. descienden los intercambios, por diversas razones (los productos ya se han terminado, las madres de familia deben reincorporarse a las labores del hogar, más tarde ya no se consigue transporte colectivo, según sea la temporada, por la lluvia o el calor e intensidad de los rayos solares).

Para las 14 hrs., la poca gente (de los puestos) que aún posee los productos con los que arribó al mercado, guarda lo que recolectó y recorre otros puestos con el objetivo de terminar con la mercancía que trajo. Si para las 15 hrs, aún no logran intercambiar sus productos y la cantidad restante es considerable, la preocupación aumenta y las opciones se resumen en: 1) encontrarse a un acaparador que le ofrezca lo mínimo, 2) intercambiar con mayoristas (e.g. fruteros) que ofrecen un cambio de desventaja en valor para el o la ‘marchante’, 3) regresar con los productos a su comunidad (para autoconsumo, regalo y dependiendo de la vida de almacén del producto, una porción que entrará en descomposición y que servirá para abono de los cultivos).

Como rasgos característicos del mercado de Chalcatongo, es importante mencionar la presencia de la lengua Mixteca en las conversaciones del proceso de intercambio, principalmente por parte de los adultos mayores. La vestimenta típica también forma parte de identidad étnica y consigo la referencia del lugar de procedencia y de los productos para intercambio, tal es el caso de las personas originarias de los municipios de San Pablo Tijaltepec y Santa Catarina Ticuá, quienes en su mayoría, visten sus trajes cuando concurren a la plaza (Figura 4a). Por último, la canasta localmente llamada ‘tenate’, tradicionalmente hecha a base de palma (*Brahea dulcis*) aunque cada vez es más popular encontrarlas en material sintético; es de uso cotidiano, distintivo de la región Mixteca (Fig. 4b).



Figura 4: Mujeres de Tijaltepec vendiendo tenates de palma natural y de materiales derivados del plástico (sintéticos). Fuente: trabajo de campo, JC Aparicio, 2015.

Formas tradicionales de intercambio

Las formas tradicionales de intercambio presentes en la plaza de Chalcatongo tienen sus propias características socioculturales, forjadas por la gente que las practica. A diferencia de otros mercados de la región, como el de Yosondúa o el de Tlaxiaco, en Chalcatongo el canje de productos sin dinero se considera prioritario y el aceptar intercambios es incluso un requisito por parte de las autoridades locales para tener espacio para un puesto.

Para sustentar la importancia de los intercambios en el mercado de Chalcatongo, el primer autor acudió a otros mercados como marco de comparación: en el mercado de Tlaxiaco, los intercambios tradicionales son restringidos y en su mayoría, se efectúan en las últimas horas y solo ocurre con la finalidad de colocar productos de baja calidad o lo sobrante. En el mercado de Yosondúa, aunque los cambios se efectúan con productos en buen estado, el cambio es mínimo y ocurre principalmente entre personas locales. En Itundujía, los mercaderes mencionaron que esta actividad se encuentra en decadencia.

Las formas tradicionales de intercambio en el mercado de Chalcatongo son diversas. Si bien en conjunto y desde la perspectiva occidental suele definírseles de modo general como 'trueque' –una de las formas más antiguas de economía pre-capitalista, donde no intervenía el dinero (Lope-Alzina, 2014), cada forma de cambio en el sitio bajo estudio posee características específicas que permiten su clara distinción, perfectamente descrita en lengua Mixteca³ y contextualizada al entorno local de acuerdo a una dinámica económica actual. Esta terminología se usa a la hora de efectuar una transacción; cada una de estas formas de intercambio es descrita a continuación.

Sama ("cambiar una cosa por otra"). Se origina en el canje de objetos que se realizaba entre los hogares de las comunidades para subsistir (Ortiz Cruz, 2007). En esta modalidad, los productos a cambiar se equiparan por un valor de \$10.00 pesos mexicanos (MXP) equivalente actualmente a aproximadamente \$0.50 de dólar estadounidense (USD). Este tipo de operación se concretiza en un tiempo promedio de dos minutos, aunque puede darse en lapsos menores a un minuto o prolongarse hasta cinco minutos. En algunas ocasiones se logra concretar un diálogo, donde se abordan temas de origen, calidad o admiración del material y en otras solo se cruzan escasas palabras; para ejemplificar se describen dos conversaciones que se observaron durante el trabajo de campo:

Primer caso entre una persona del municipio de Santiago Yosondúa (primera persona) y otra de Santa Catarina Ticuá (segunda persona):

- La primera persona, observa los jitomates (*Lycopersicon esculentum* P. Mill.) del puesto y pregunta: "¿cambiamos?"
- La segunda persona (en el puesto): "¿Qué trae?"
- Primera persona: "Frijol criollo" (variedad local de *Phaseolus vulgaris*)
- Segunda persona: "Sí, pero llene bien su jícara pues" (recipiente a base de *C. cujete*).
- Primera persona: "Estamos de día ni que de noche" (expresión para dar a entender que la transacción se hace a la vista, sin trampas)

³ Los vocablos Mixtecos en este apartado fueron levantados en campo y cotejados con el *Breve Diccionario de la Lengua Mixteca. Variante Dialectal de la Mixteca Alta*, San Miguel el Grande, Tlaxiaco, Oaxaca, (Ortiz Cruz 2007) de la autoría del Mtro. Juan de Dios Ortiz Cruz, oriundo de la región.

Ambas ríen, en conjunto con otras tres mujeres de puestos vecinos, quienes también intervienen con un comentario. El diálogo continúa, ya con cierto grado de confianza.

- La segunda persona pregunta: – “¿Me puede echar otro poquito?”

- Primera persona: – “Sí, no pasa nada. Es bueno compartir.”

Al concluir la operación, la primera persona realiza otros intercambios con dos de las otras señoras alrededor; comentan sobre los cambios, vuelven a reír y al final, le piden a la primera persona regrese el siguiente jueves.

Segundo caso: entre dos señoras.

- Primera persona (en el puesto): “¿*Me da usted tortillas y le doy aguacates?*” (Aguacate = *Persea americana*)

- Segunda persona (‘marchante’): “*Sí*” (espera). Ve la cantidad de aguacates en la jícara (seis) y rápidamente pregunta: “¿*Cuánto es así?*”, ¿*Cuántas tortillas creé usted que le voy a dar?*”

- Primera persona: (entre susurro) “*Diez; no sé cuántas da usted.*”

- Segunda persona: “*Yo le voy a dar seis tortillas; pero, despache usted bien pues porque mire, bonitas están mis tortillas.*”

- Primera persona: “*También bonitos están mis aguacates.*”

- Segunda persona: “*no, no, no, no, no*”. Se levanta; entre labios cerrados expresa otras palabras y se va.

Lo anterior permite enfatizar en que este tipo de intercambio no es propiamente la base donde se fundamentan las relaciones de reciprocidad y confianza o solidaridad. En este sentido, el ‘regateo’ (el acto de insistir a quien vende el producto en un precio menor al establecido) y el ‘pilón’ (pequeña porción adicional del producto intercambiado, que se pide o aparentemente se regala) son frecuentes en el *sama* como formas de manifestar que no se está de acuerdo con lo que se recibe o se va a recibir. El ‘regateo’ se manifiesta cuando los intercambios no son adecuados y se establece un debate con la finalidad de conseguir lo justo mientras que el ‘pilón’ se pide o se da voluntariamente; cuando sucede por voluntad puede tratarse de una estrategia por parte de quien da para subsanar una equivalencia injusta con quien recibe. En otro sentido, a quien da ‘pilón’, se le puede considerar como una persona generosa.

La forma de intercambio *sama* destaca por la frecuencia de transacciones los ‘días de plaza’, ya que a través de ésta, las personas obtienen los productos básicos para satisfacer las necesidades de alimentación e intercambiar permanentemente, así resulta de suma trascendencia intercambiar: tortillas-verduras, tortillas- frutos y alimentos preparados-fruta o verdura. Las personas ‘marchantes’ que ofrecen tortillas, recursos silvestres recolectados (hongos comestibles, hierbas y flores silvestres) y de la milpa, destinan todo su producto para los intercambios tradicionales.

Vasté (“por lo menos”, “aunque sea”). En este tipo de operaciones no se fija un monto de equivalencia y se efectúa principalmente con productos vegetales de abundancia en el traspatio, con objetos (ropa o cosméticos) regalados o enviados por algún familiar emigrante u obtenidos como despensas de algún programa. Uno de estos casos se observó entre dos personas provenientes de diferentes comunidades; la primera llega con dos latas de atún y pregunta: ¿*me cambia usted su cebolla por esto?* La segunda acepta, no sin antes de pedirle a su hija que corrobore la fecha de caducidad. En esta transacción el valor de cambio no existió, de hecho, después del intercambio se les preguntó por separado por el costo de la lata de atún; la primera persona aproximaba el importe, mientras que la segunda no tenía absoluta idea; si se ajustara el valor monetario de los objetos sería \$10.00 MXP de cebolla por \$24.00 MXP de atún. En este modo de cambio, aunque las transacciones son desiguales, se consideran satisfactorias para las partes involucradas, quienes no persiguen ajustar el valor entre los materiales que intercambian, sino más bien, buscan dar movilidad a algún producto que poseen por otro que les será de utilidad.

Sava sava (“mitad y mitad”). En esta forma de intercambio se utilizan frases como: “¿*cambiamos? le doy la mitad en dinero y la mitad en producto*”. Esta modalidad de intercambio se realiza cuando dos productos presentan mucha desigualdad en precio o bien cuando se intercambia un producto con costos de inversión, misma que se busca recuperar; el porcentaje entre efectivo y especie es objeto de negociación, no obstante impera el 50%-50%. Los productos que regularmente propician este intercambio son las aves y manufacturas de barro, madera (*Pinus* spp.) o palma (*Brahea dulcis*), por ejemplo, un gallo (*Gallus gallus*) se intercambió por un tenate más \$70.00 MXP, mientras que una silla de madera fue cambiada por \$20.00 MXP de verduras más \$10.00 MXP en efectivo.

Sáni (“sin pago”). Es un intercambio de bienes por servicios; son escasos y se atribuye principalmente a la gente que no cuenta con efectivo. Los interesados recurren a las señoras de los puestos para ofrecerse a cargar sus objetos hasta el lugar donde abordan el transporte a cambio de algún producto. Las personas que buscan este tipo de intercambio generalmente no hacen visible la intención de obtener algún beneficio a cambio, sino se acercan y piden colaborar; no obstante, la persona que recibió el favor tiene la obligación moral de corresponder. Esta permuta se observó en una joven, que cargó dos tenates llenos de tortillas de una señora y a cambio obtuvo una bolsa de jitomates (*Lycopersicon esculentum*); aunque relativamente es poco lo que obtuvo, realizar esta operación más de una vez es fructífero. En la mayoría de los casos, esta modalidad se efectúa entre gente conocida y el intercambio no se define por valor alguno, contrastando con las personas que se dedican a transportar los productos con carretillas y ‘diablitos’, quienes si tienen una cuota.

Kuta’ ú (“recibir gratuitamente”). Esta denominación también se concibe como “*recibir un regalo*”, forma de cambio frecuente entre personas que practican otros tipos de intercambios. Esta modalidad se considera de reciprocidad, ya que la persona que recibe frecuentemente da algo a cambio. Las manifestaciones más comunes son las siguientes:

El kuta’ ú que se efectúa entre la gente de los puestos. Durante el almuerzo se obsequian alimentos y productos que traen de su comunidad. Tal como ocurre en la ‘economía del regalo’, la reciprocidad no es inmediata aunque crea un compromiso de eventualmente dar algo. Sin embargo, no todas las personas regalan inmediatamente ya que algunas no llevan suficientes productos, de manera que corresponden en otro momento, ya sea con algo de su puesto o con algo que traen preparado de su casa. Este tipo de ‘regalo’ se observó en una señora que llevó elotes cocidos y que regaló a tres personas de otros puestos; y por una mujer de un puesto que obsequió dos aguacates a otra para que complementara su almuerzo.

El kuta’ ú que se realiza entre una persona de un puesto con otra que llega a intercambiar. Si se genera con una recién conocida, en ese momento el intercambio adquiere un papel fundamental porque es la base para establecer un lazo de empatía basado en la reciprocidad. Si la que recibió, trae consigo algo, lo dará inmediatamente en respuesta, de manera que no tendrá ningún compromiso posterior; por lo contrario, si no trae algo para corresponder, se quedará con la inquietud de hacerlo posteriormente. Un caso observado sucedió cuando después de intercambiar cebollas (*Allium* sp.) por plátanos (*Musa* sp.), se establece una amistosa conversación entre los involucrados y al finalizar, la señora (‘marchante’) regala adicionalmente dos frutas a las personas del puesto, asegurando así la continuidad del recién establecido lazo de afinidad.

El kuta’ ú que se desarrolla entre amigos o conocidos. En este caso, los presentes son más generosos y el objeto que se regala, más que un valor monetario se busca sea del agrado o utilidad para quien recibe. Un ejemplo es el de una señora que recolectó hierba mora (*Solanum nigrescens*) para obsequiar a otra para curar a su hijo; otro ejemplo es el de una mujer que regaló media canasta (‘tenate’) de habas secas (*Vicia faba*) a otra porque sabe que le gusta.

El kuta’ ú que se hace intencionalmente. Son efectuados por personas que parecen estar afianzando futuros intercambios. Generalmente acompañan a los intercambios de la modalidad *sama* (“cambiar una cosa por otra”) y se diferencian del ‘pilón’ porque se efectúan con un producto diferente al intercambiado; frecuentemente, estos obsequios se complementan con frases de extrema amabilidad.

Las modalidades anteriormente descritas sobresalen como formas de generosidad. Existen además los regalos que se dan a señoras ‘pobres’, ‘humildes’ o ‘respetuosas’ y, en menos frecuencia, a aquellos que lo solicitan; en todos estos casos, la norma no exige una respuesta recíproca. Otro aspecto a resaltar es que durante el festejo del Carnaval (evento característico de las sociedades donde predomina la religión católica), el cual se lleva a cabo usualmente en el mes de febrero, existe la tradición local de ‘regalar’, ya que según la creencia, este acto de generosidad traerá abundancia durante el año a quien ha regalado algo.

Los regalos forman parte de los intercambios que efectúan las personas y son un mecanismo que propicia empatía. Para muchas personas es gratificante y tiene un significado muy particular, tal como lo expresó la señora Modesta Paz Fernández: “*un regalo que me den sin que yo lo pida y que sea con la única razón de demostrar buena voluntad o estimación, para mí, no tiene precio*”.

Kuá’a nuu (“dar prestado”). Forma de intercambio poco frecuente y propio de los ‘marchantes’. Se basa en que estas personas acuden con gente de los puestos que conocen para solicitarles productos, acordando pagarles con otros objetos en el siguiente día de mercado. Este mecanismo funciona como apoyo para la gente que por algún motivo no pudo cosechar o recolectar

sus productos; no obstante, al devolver el préstamo pagará cierta cantidad de más a modo de intereses por el favor recibido.

Esta modalidad se presenció cuando una persona pidió \$100.00 MXP (aproximadamente \$5.00 USD) de *pulque* (bebida fermentada tradicional hecha a base de maguey (*Agave spp.*)) para sus empleados en la siembra de sus campos agrícolas (*milpas*⁴) y acordó en pagar con un ‘cajón’ (aproximadamente 5 kgs.) de frijol negro (*P. vulgaris*) (valor monetario aproximado de \$130.00 MXP o \$6.50 USD) el siguiente jueves de mercado. Un aspecto importante a considerar es que aunque este tipo de intercambio se efectúa entre personas conocidas, siempre hay una ganancia para la persona que realiza el préstamo; esto usualmente se manifiesta durante el acuerdo.

En el mercado de animales, se desarrolla el intercambio *sama* (“cambiar una cosa por otra”) en la que las transacciones son propiamente a base de dinero. No obstante, se efectúan cambios en especie, aunque ello se realiza solo con el ganado bovino. En esta modalidad, sobresalen los siguientes casos:

a. Cuando una persona busca ganado, ya sea para consumir como carne o para trabajo pesado (acarreo o arado) y la otra quiere reemplazar a su *yunta* (par de animales que se utilizan juntos para arar la tierra y otras labores del campo), entonces se realiza la negociación y en este caso se puede cambiar “*un buey por dos novillos*” o “*un buey por dos vacas*”. El intercambio es al 100%.

b. Cuando una persona necesita dinero y no quiere vender sus animales, entonces recurre al mercado y ofrece su *yunta* de trabajo por un par de terneras o novillos y pide un excedente (‘coleada’) en efectivo, por la experiencia de la yunta en el trabajo; cuando la diferencia no se da en moneda se puede sustituir por alguna cabeza de caprino u ovino. Un intercambio que se observó durante la estancia en el mercado de animales, entre dos persona de diferentes comunidades fue el de un novillo por un par de terneras más la cantidad de \$7,000.00 MXP (aproximadamente \$350.00 USD). En la tabla 1 se muestra la síntesis de las formas tradicionales de intercambio.

Tabla 1. Formas tradicionales de intercambio observadas en el mercado de Chalcatongo, en la Mixteca Alta, Oaxaca, México.

Forma de intercambio	Dinámica de intercambio	Productos que se intercambian	Característica distintiva
<i>Sama</i> (“intercambiar una cosa por otra”)	Se basa en equiparar los productos a intercambiar por un valor de \$10.00 pesos mexicanos (MXP) o \$0.50 USD.	Tortillas-verduras. Tortillas-frutos. Alimentos-fruta/verdura.	Manifestación del regateo y el ‘pilon’.
<i>Vasté</i> (“aunque sea ...”)	No se fija un monto de equivalencia; los intercambios se consideran justos, aunque siempre son desiguales.	Hierbas, despensa, ropa de segunda mano y cosméticos por verduras o frutos.	Permite aprovechar bienes excedentes.
<i>Sava sava</i> (“mitad y mitad”)	Se efectúa con productos que presentan desigualdad en precios. Implica un aporte en efectivo y otro en especie.	Aves y artículos de manufactura artesanal; canastas (‘tenates’), sillas de madera, ollas de barro más dinero en efectivo.	Regularmente se efectúa con el 50% en efectivo y 50% en especie.
<i>Sáni</i> (“sin pago”)	Intercambio de bienes por servicios. Personas marchantes y niños colaboran a llevar los productos de las mujeres de los puestos a cambio de unos productos.	Se acarrear ‘tenates’ llenos de productos a cambio de verduras y frutos y dulces o raramente monedas en el caso de los niños.	Se efectúa principalmente por personas de escasos recursos económicos.
<i>Kuta’ú</i> (“recibir gratuitamente”)	Las personas se obsequian productos en los ‘días de plaza’. Se efectúa entre personas que: son conocidas, son amigas, o que realizan otras formas de intercambio.	Primeros frutos de temporada, alimentos recién preparados, frutas y verduras, hierbas medicinales (se buscan especialmente).	Es una transacción que propicia relaciones empáticas.
<i>Kuá’a muu</i> (“dar prestado”)	La gente pide bienes que necesita a las personas que conoce y acuerda en pagar con otro producto; al corresponder dará una cierta cantidad (interés) por el favor recibido.	Pulque-frijol negro o maíz. Verduras-calabaza. Frutos de clima cálido-frutos de clima templado. Verdura y frutos-productos de la milpa.	Cubre una necesidad inmediata. Existe un interés.
Intercambio de ganado	Se intercambian ganado bovino (yuntas que trabajan por novatas); la diferencia (‘coleada’) se cubre con efectivo o con cabezas de ganado caprino u ovino.	Yunta de trabajo-yunta novata más efectivo. Un buey-dos novillos. Un novillo-una yunta de terneras más unas cabezas de ovinos.	Se manifiesta la modalidad <i>sama</i> y <i>sava sava</i>

⁴ *Milpa*, vocablo derivado de la lengua náhuatl, es el término que se usa en México para referirse a los campos agrícolas; usualmente caracterizados por el cultivo de maíz (*Zea mays*), frijol (*Phaseolus spp.*), calabaza (*Cucurbita spp.*) y chile (*Capsicum spp.*). (página 11)

Las formas tradicionales de intercambio forman un complejo de tipologías, cada una con características específicas que representan enfoques muy distintos, algunas facilitan el intercambio para la diversificación de productos y el sustento familiar, otras contribuyen a satisfacer una necesidad inmediata cuando se carece de dinero y/o producto para intercambiar y otras más constituyen un importante motor de las relaciones de amistad y reciprocidad.

Las personas que practican constantemente estos intercambios, expresan su importancia con frases como: “*es mi trabajo*”, “*no existe otra forma de sobrevivir*”, “*puedo vivir sin dinero*”, “*así se vive en las comunidades porque no hay suficiente dinero*”, “*es la costumbre*”. En este sentido, se argumenta que los intercambios tradicionales son un modo de vida para las personas, los productos que se intercambian se producen o elaboran con insumos locales como una base de soberanía y autonomía alimentaria. Más aún, el intercambio constituye la culminación del ciclo productivo, donde predomina el criterio de las mujeres; quienes consideran que, dar un poco más de lo usual, genera prestigio y respeto ante los demás.

Procedencia (localidades y espacios productivos o ecosistemas) de los productos de intercambio

Cada municipio tiene una especialización que se atribuye a la ubicación geográfica, con algunas especies presentes solo en temporada. Los productos que se intercambian tienen importancia en la alimentación, uso diario y muchos otros forman parte de las cosmovisiones de cada comunidad. Por ejemplo, las flores se intercambian para adornar el altar del hogar; las plantas curativas se utilizan en diferentes métodos y rituales; otras plantas se ocupan en las diversas festividades religiosas durante el año. Los municipios más representados en el mercado por quienes realizan intercambios, pertenecen a áreas geográficas cercanas donde predominan los climas cálido y templado que con sus diferentes microclimas hacen posible la diversificación de productos, mismos que se originan en cuatro fuentes principales:

Huerto familiar. Sus principales productos en orden de importancia son verduras, frutas y flores, ocupando el 80% de los lugares destinados para los intercambios tradicionales y son constantes durante todo el año. De estas localidades es interesante resaltar a las comunidades San Pedro Molinos y San Mateo Peñasco; el primero tiene un microclima apto para el aguacate (*Persea americana*) en diferentes variedades; el segundo se ha especializado en la producción de ajo (*Allium sativum*). De las comunidades Santo Domingo Ixcatlán, Santiago Yosondúa y Santa Cruz Itundujia provienen los frutos de tierra caliente, principalmente mango (*Mangifera indica*), plátano (*Musa cavendishii*) y mamey (*Mammea americana*).

Milpa (campos de cultivo). De aquí se intercambia el maíz, frijol, ejotes y calabaza; estos productos a excepción del primero, son objeto de cambio solo cuando existe una prioridad por dinero. De esta fuente también se canjea el hongo comestible del maíz *huitlacoche* (*Ustilago maydis*), *quelites* (nombre genérico que se le da a las hierbas silvestres comestibles) y elotes (maíz recién cosechado, no madurado, cocido en agua).

Bosque. Se refiere a productos principalmente obtenidos a través de la recolección. Esta actividad es propiamente del municipio de San Esteban Atatlahuca, aunque otros pueblos se suman mínimamente. Los productos recolectados en orden jerárquico son: trozos de madera de *Pinus patula* (‘ocote’, sirve para encender fuego), hongos comestibles (*Agaricus pampeanus* Speg., *Albatrellus* aff. *ovinus* Schaeff., *Amanita* sect. *caesarea* (Scop.:Fr.) Pers., *Boletus edulis* s.l. Bull. ex Fr., *Cantharellus cibarius* s.l. Fr., *Lactarius volemus* Fr., *Ramaria* spp., entre otros)⁵, flores de la planta del maguey (*Agave* spp.), localmente llamadas ‘*kakayas*’ y diversas flores silvestres y plantas medicinales.

Las personas entrevistadas mencionaron que existen lugares específicos en donde se encuentran. Como en el caso de los hongos, para conservar las especies es necesario utilizar un método apropiado, tal como ejemplifica el siguiente testimonio: “*los hongos cuando se cortan, se deja el pie y uno o dos para que se pudran y dejen su semilla, para que al año siguiente vuelvan a salir. De las plantas solo se quitan las ramas y las flores con delicadeza, porque si se tratan mal, se enojan y se secan*”. De esta manera, los conocedores locales del mercado de Chalcatongo demuestran el amplio conocimiento y valor que dan a estos recursos:

Elaborados. De acuerdo a la información generada a través de las entrevistas y por observación durante el trabajo de campo, estos productos pueden dividirse en dos categorías generales. 1) los manufacturados: artículos de madera (sillas, bancos y diversos utensilios), de barro (ollas, jarros, cazuelas, platos y tazas), de palma (*Brahea dulcis* principalmente) (canastas, abanicos,

⁵ Nomenclatura de hongos de acuerdo a Hernández-Santiago et al., 2016 (página 13).

escobetillas, sombreros y artesanías); estos últimos confeccionados en localidades especializadas en la elaboración de estos productos, como en el caso de los municipios de Magdalena Peñasco y San Pablo Tijaltepec, presentes en el mercado de Chalcatongo y 2) Productos comestibles: comidas, bebidas, postres, tortillas y tostadas de maíz; provenientes de diversas localidades. Otros productos intercambiados son los dulces elaborados y la sal. Es propio mencionar que cuando un objeto nuevo ingresa a la dinámica del intercambio, las personas con desconfianza lo observan, lo valoran y entre amigas se preguntan si alguien conoce su procedencia y finalmente entre grupo deciden si se acepta o no.

4. CONCLUSIONES

Las formas tradicionales de intercambio descritas en este documento presentan elementos primordiales que contribuyen a la permanencia del mercado tradicional de Chalcatongo, el cual influye en la diversificación de acceso a productos alimenticios para varios municipios pertenecientes a la Mixteca Alta oaxaqueña, en México. Algunos de estos elementos son, el posicionamiento y consumo de productos de origen local (productos sanos y artesanales generados en el seno de la cultura Mixteca); la participación de la población originaria, quienes intercambian sus productos por otros necesarios; la diversificación de productos regionales para la vida diaria; la contribución a la permanencia de la identidad étnica; la resistencia cultural frente a una economía regional cada vez más globalizada. Esto es, los sistemas de intercambio, representan una estrategia de vida para la población nativa; que mediante sus propios recursos y pautas morales, logran concretar mecanismos que permiten satisfacer necesidades básicas para el diario vivir.

En el mercado de Chalcatongo se registraron siete formas de intercambio; una consistente en el intercambio de ganado y las otras seis en lengua mixteca que son principalmente no monetarias y presentan funciones específicas: 1) *sama* o 'intercambiar una cosa por otra'; 2) *vasté* o 'aunque sea ...'; 3) *sava sava* o 'mitad y mitad'; 4) *Sáni* o 'sin pago'; 5) *Kuta' ú* o 'recibir gratuitamente'; 6) *Kuá'a nuu* o 'dar prestado'. De estas, es interesante resaltar las modalidades *sama* y *kuta' ú*. La primera porque el número de transacciones que se realizan semanalmente es considerablemente mayor a los otros tipos de cambio, de manera que la mayoría de la gente recurre a la plaza a efectuar el *sama*, aunque con ella estén implícitos los intercambios 'injustos', frecuentemente subsanados con el 'pilon' y el 'regateo'. En el *kuta' ú* o regalo sucede un fenómeno diferente, ya que funciona como un motor para la generación de relaciones de confianza que a su vez originan expresiones de solidaridad y reciprocidad.

A lo largo de este documento, se ha demostrado que el mercado tradicional bajo estudio, presenta una gran importancia social, económica y biocultural para la región donde se ubica y desarrolla. Por ello y con base en las opiniones de las personas originarias que aportaron a esta investigación, se sugiere buscar estrategias para fortalecer y difundir las formas tradicionales de intercambio como patrimonio biocultural, siendo pertinente la formulación de políticas locales y regionales que contribuyan a la eficiencia de este tipo de economía.

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo está dedicado al pueblo originario mixteco, que lucha por mantener su autonomía y soberanía alimentaria; aunque probablemente no lo leerán, es una forma de dar a conocer al exterior la riqueza biocultural y complejo contexto en que viven.

Agradecemos tanto a las autoridades locales como al Instituto Tecnológico Superior de San Miguel el Grande, las facilidades otorgadas para la realización de este trabajo. De igual modo, a los tres revisores que contribuyen con sus opiniones al fortalecimiento de este documento.

5. LITERATURA CITADA

ARELLANES CANCINO, Y.; A. CASAS FERNÁNDEZ. Los mercados tradicionales del Valle de Tehuacán-Cuicatlán: antecedentes y situación actual, *Nueva Antropología*, México, v. 24, n. 74, p. 93-123, 2011.

ARELLANES CANCINO, Y., CASAS-FERNÁNDEZ, A., ARELLANES, A., VEGA, E., BLANCAS, J., VALLEJO, M., TORRES, I., RANGEL-LANDA, S., MORENO, A. I., SOLÍS, L., PÉREZ-NEGRÓN, E. Influence of traditional markets on plant management in the Tehuacán Valley. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, v. 9, n. 38, 15 p., 2013.

ARIZPE, L. *El patrimonio inmaterial de México. Ritos y festividades*. México: Cámara de Diputados, Dirección General de Culturas Populares-CONACULTA, Miguel Ángel Porrúa (Colección Conocer para Decidir). 2009. 249 p.

BEALS, R. **The Peasant Marketing System of Oaxaca, Mexico**. Los Angeles: University of California Press. 1975. 419 p.

BERNARD, H.R. **Research methods in anthropology: qualitative and quantitative approaches (2nd edition)**. United Kingdom: Altamira Press. 2011. 824 p.

BOURDIEU, P. **Outline of a Theory of Practice**. Cambridge: Cambridge University Press., 1977. 258 p.

CHAPMAN, A. Teotihuacán y Tenochtitlan: reflexiones sobre los modelos de redistribución y de mercado de la obra de Karl Polanyi. **Anales de Antropología**, México, v. 43, p. 229-239. 2009.

DISKIN, M.; S. COOK. **Mercados de Oaxaca**. México: Instituto Nacional Indigenista, Secretaría de Educación Pública. 1975. 369 p.

FERRARO, E. Trueque intercambio y valor: un acercamiento antropológico. Reseña de *Trueque, intercambio y valor: aproximaciones antropológicas*, por Caroline Humphrey y Stephen Hugh-Jones. **Iconos: Revista de Ciencias Sociales**, Ecuador, v. 14, p. 150-152, 2002.

GARCÍA BUSTAMANTE, R.; RAPPO MIGUEZ, S. E.; TEMPLE, L. Innovaciones socioambientales en el sistema agroalimentario de México: los mercados locales alternativos (tianguis). **Agroalimentaria**, Venezuela, v. 22, n. 43, p. 103-117, 2016.

GESTOSO, G. **El Intercambio de Bienes entre Egipto y Asia Anterior. Desde el reinado de Tuthmosis III hasta el de Akhenaton. Argentina**. Monografías sobre el Antiguo Cercano Oriente, volumen 2. Argentina: Centro de Estudios de Historia del Antiguo Oriente, Universidad Católica Argentina. 2008. 244 p.

GUILLIEM ARROYO, S. Ofrendas a Ehécatl-Quetzalcóatl en México-Tlatelolco. **Colección Científica**, Núm. 400. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia. 1999.

HERNADEZ, SANTIAGO, F., PÉREZ MORENO, J., XOCONOSTLE CÁZARES, B., ALMARAZ SUÁREZ, J.J., OJEDA TREJO, E., GERARDO MATA MONTES DE OCA, G., DÍAZ AGUILAR, I. Traditional knowledge and use of wild mushrooms by Mixtecs or *Ñuu savi*, the people of the rain, from Southeastern Mexico. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 12, n.35, 22 p., 2016.

INEGI. **Compendio de información geográfica municipal 2010, Chalcatongo de Hidalgo**. México: Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Información. 2010.

LICONA VALENCIA, E. Un sistema de intercambio híbrido: el mercado/tianguis La Purísima, Tehuacán-Puebla, México. **Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología**, Colombia, v. 18, p. 137-163, 2014.

LOPE-ALZINA, D. G. Una red de acceso a alimentos: el hurto familiar como principal proveedor de productos para intercambio en una comunidad Maya-Yucateca, **Revista Gaia Scientia**, Brasil, v. 8, n. especial poblaciones tradicionales, p. 199-215, 2014.

MARROQUÍN, A. **La ciudad mercado. Tlaxiaco**. México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. 2012. 247p.

MAUSS, M. **The Gift. The form and reason for exchange in archaic societies**. United Kingdom: Routledge, Taylor & Francis. 1990. 199 p.

MÜNCH, L.; ÁNGELES, E. **Métodos y técnicas de investigación**. México: Editorial Trillas. 2009. 167 p.

ORTIZ CRUZ, J. **Breve Diccionario de la Lengua Mixteca. Variante Dialectal de la Mixteca Alta, San Miguel el Grande, Tlaxiaco, Oaxaca**. México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. 2007. 117 p.

ROBSON, C. **Real World Research: A Resource for Social Scientists and Practitioner-Researchers**. 2^{da} ed. United Kingdom: Blackwell Publishing. 2002. 510 p.

SECRETARIA DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MÉXICO. **El mercado de Tlatelolco. 2017**. Disponible en: <http://cdmxtravel.com/es/lugares/el-mercado-de-tlatelolco-de-diego-rivera.html>, acceso 05.11.17

SMITH, C. El estudio económico de los sistemas de mercado: modelos de la geografía económica, **Nueva Antropología**, México, v. 6, n. 19, p. 29- 80, 1982.