

EL MERCADO:
ORIGEN Y CORAZÓN DE LA
CIUDAD

Ela Urriola

Seudónimo: Terraplén

CULTURA LABORAL

EL MERCADO: ORIGEN Y CORAZÓN DE LA CIUDAD

Un mundo le es dado al humano; su gloria no es soportar o despreciar este mundo, sino enriquecerlo construyendo otros universos. Amasa y remoldea la naturaleza sometiéndola a sus propias necesidades; construye la sociedad y es a su vez construido por ella...

Mario Bunge

Las ciudades emergen de manera similar a las setas en el bosque porque, en ambos casos, la suma de determinados eventos —en ocasiones imperceptibles— desatan la organización de la vida y su contundencia: sus particularidades, su fortaleza y su fragilidad. De esa manera, tras la acumulación de tiempo, lluvias y minerales, antes de ser ellas mismas, las setas se han gestado con la bondad orgánica y la riqueza del movimiento interior, en un periplo de materia y reacción que no tardará en tomar forma; como las ciudades, comparten la naturaleza orgánica y dialéctica: resulta imposible definir las por la sola percepción exterior, por la superficie de sus formas o por sus vacíos. Las ciudades, pues, como las setas, se generan cuando el tiempo y la actividad desatan un bullicio de interrelaciones de la más diversa naturaleza, para dar cuerpo a un evento de vida.

¿Qué es un mercado de ciudad? ¿Cuál es su importancia y su alcance?

Los mercados se sienten como los latidos del cuerpo, a veces resuenan en clara sincronía como el corazón o el motor del territorio que los contiene. Acompasados o desaforados, representan el bienestar o el hambre de una geografía determinada, son uno de esos componentes vitales de las ciudades que determinan su fortaleza, su salud y su debilidad, como decíamos antes. Resulta impensable una ciudad desconectada de su producción, aislada y silente, sin el despacho y movimiento de alimentos y materias esenciales; una ciudad con atmósfera propia y oxigenada

no puede crecer de espaldas a la distribución y consumo de lo que cultiva, porque toda ciudad es un poco su mercado, como un sistema integral que le sostiene, y, porque, en definitiva, los mercados son la expresión de vida de toda ciudad.

Pero el mercado no es un movimiento unidireccional y predecible, todo lo contrario: un mercado es, la relación con los otros mercados de mayor o menor escala, su estabilidad. La estabilidad de un mercado, su óptimo funcionamiento, depende de ese flujo de comunicación y, por supuesto, de organización, que aseguren el trasegar o intercambiar oficios por materia, materia por dinero, dinero por vida; estabilidad es tiempo y generación de espacios animados por gestos creadores que inician en el mar o la tierra, que alcanzan el aire y la necesidad, que apuntan a la esperanza de permanecer en el sitio conocido y labrado por los ancestros. Antes de la *polis*, en los clanes y familia, hubo necesidad, aprendizaje y producción, y el humano, ya consciente de su *ser gregario*, es decir, habiendo asumido la conciencia de necesitar de otros para su subsistencia, va a determinar el trueque, el intercambio, pero también la presentación y aceptación de los códigos morales (*mor*, *moris*: costumbre) que acompañarían no solo la transacción, sino la supervivencia y el equilibrio de los grupos y de los individuos que los conforman. El destino de lo producido estaba asegurado porque existía la necesidad del «otro», pero también, porque ese «otro» era capaz de comunicar su necesidad, de pactar e intercambiar, de convivir con el productor. Cuando aparece el intercambio de lo cultivado, se fortalece la comunicación. También empieza a germinar la cultura: la del trabajo y la de la convivencia.

En 1690, John Locke habla de la libertad, la propiedad y la tolerancia; en ese mismo período se funda el Banco de Inglaterra. Cuatro décadas después, entre 1700 y 1740, Inglaterra inicia la expansión manufacturera, seguida de Francia. Y en 1750 se da la Revolución Industrial. La consecución de derechos va acompañada de autonomía y aplicación del conocimiento en esa

búsqueda del bienestar, y los mercados constituyen una parte fundamental en ello. La gente no solo servía (o se servía), sino que podía cultivar y vivir de que era capaz de producir: intercambiar u ofrecer el producto del trabajo potencia una comunicación interpersonal que afecta necesariamente lo político, porque las transacciones se dan, justamente, en la *polis*. No en vano, en los albores de la Revolución Industrial, se evidencia las mejoras en la producción agrícola: cultivar mejor impacta en la economía y en la configuración de los pueblos, en el perfil social y en la organización de los derechos, todavía incipientes, pero muy presentes en la filosofía, en la literatura y en la economía política. Hay una interrelación, pero también una confrontación entre producción y derechos: no en vano la implementación de las tesis económicas surge al unísono con la concepción kantiana del deber ser. El salto del capitalismo a las fábricas materializa lo soñado (del anglicismo *to realize*, mucho más cercano al concepto realidad, que no necesariamente es sustituido por el vocablo materia, “de materializar”: adherir velocidad a la producción. Sin dejar de lado el contexto de las guerras, los mercados se van fortaleciendo y sustentando así las posibilidades ineludibles del péndulo: oscilar entre la victoria y la derrota, en gran medida depende del mercado, de lo que el territorio produce y lo que es capaz de aportar para su bienestar. Si el mal llamado “descubrimiento” del nuevo mundo va a ser la salvación del viejo continente — porque América se convierte en el “granero del mundo”—, cuatro siglos después Inglaterra se valida como “taller mundo” (de allí el producto de las grandes fábricas que se van posicionando en la demanda que tiene el orbe en medio de sus guerras, los mercaderes y consumidores, las riquezas y el hambre).

Granero y taller: ¿qué mejor definición de mercado podríamos encontrar? El sentido de un granero es almacenar y salvar, el del taller es producir y transformar: América sigue siendo el sitio desde donde se extrae lo que el mundo necesita para salvarse —no con poco pesar o a pesar de las

condiciones pocas veces favorables y de poca justicia para sus pueblos) y, mediante la transformación, avanzar (resultará curioso ahondar un poco más en esta idea, especialmente alcanzando el fundamento de los mercados del mundo, hablando estrictamente de economía, y no en lo que respecta a la noción de mercado que nos convoca).

Urbi et orbe. El mundo avanza (ese mismo mundo que se debate en conquistas y batallas), y lo hace porque es capaz de producir, de llevar al frente el producto de sus tierras y entrañas: lo que desgranar, ensamblar y construyen las manos de sus ciudadanos, es decir, su producción, y ponerla delante de quien lo necesite. Producir viene del latín *producere*, con el mismo significado, y este formado con *pro*, “delante” y “*ducere*”, “sacar”. Sacar adelante la producción, lo producido con el esfuerzo y tesón, sacarlo y (pro) ponerlo para que sea ponderado, valorado y, finalmente, adquirido por quienes vean en el producto aquello que necesitan; que lo que se ha sacado adelante pueda saciar su necesidad, en forma de alimento (léase, hambre, sed), de servicio (profesión, oficio) o de utilería o herramienta (*techné*, tecnología, materia rehecha). Convivencia y distribución, esfuerzo y trabajo, resistencia, intercambio y producción, surgen de la necesidad de suplir las necesidades primigenias, pero también manifiesta el fundamento de la evolución humana: la comunicación. En ningún otro lugar es posible encontrar la raíz y el fruto, la huella y la tradición, también la novedad, la última noticia, la mirada hacia la sociedad futura. Los mercados se originan en ese umbral que separa lo íntimo con lo público: allí se comparten secretos, se gestan estrategias, pero, también, se forja la economía de un país. Por supuesto, resulta imposible desvincular el mercado/los mercados de la manera en que impacta en los individuos y en la colectividad, marcando diferencias y vacíos. De manera importante lo describe Jeffrey Cedeño: «El intercambio que convoca el mercado excede, con creces, un simple movimiento entre las clases sociales. Hoy, el mercado, en sus múltiples reconversiones signícas y materiales,

convoca también desplazamientos que in/forman un cambio de lugar dentro del espacio social capaz de alterar los límites y las formas del derecho individual y colectivo de apropiación»¹

Tomás Moro lo describe desde la idealización del territorio y el oficio, desde la jornada necesaria y la igualdad: «Cada ciudad tiene asignados terrenos cultivables (...) Los habitantes se consideran más agricultores que propietarios.» Así, roles y oficios, necesidades y conflictos se ven reflejadas en el espacio para exponer lo producido. Hay, sin duda, una ética aquí, un *ethos* de lo “labrado”, una cultura laboral: «Los campesinos cultivan la tierra, crían ganado, labran la madera, y la transportan a la ciudad unas veces por tierra y otras por mar. Han inventado un sistema sumamente ingenioso para producir pollos en cantidad (...).»²

Lo cierto es que la sistematización de esta convivencia, esta «ética» frente a lo producido tuvo su origen mucho antes, en los albores del siglo XVI. En su *Utopía*, Tomás Moro habla de este labrar, de la manera de laborar (del lunfardo «laburar», del italiano «lavoro») y de la labranza o forja del carácter al poner en conocimiento del ciudadano, del habitante de la polis; habla, en fin, acerca del origen del producto, de la manera de cómo surge y se produce (se saca adelante) lo que lleva a sus manos, y, posteriormente, lo que lleva a su boca: «Todos los años veinte agricultores de cada familia vuelven a la ciudad, después de haber residido dos años en el campo. Son reemplazados por otros veinte individuos. Estos son instruidos conjuntamente con los que llevan todavía un año, y que, como es lógico, tienen una mayor experiencia en las faenas del campo. A su vez, serán los instructores del próximo año. Con ello se evita que se junten en el mismo turno ignorantes y novicios, ya que la falta de experiencia perjudicaría la producción.»³ Tomás Moro planteaba una mirada a la tierra labrada y a los distintos estadios de gestación vegetal y animal:

¹ Jeffrey Cedeño. «Literatura y mercado: algunas reflexiones desde América Latina». *Nueva Sociedad* No.230, noviembre-diciembre de 2010, ISSN: 0251-3552, <www.nuso.org>.

² Tomás Moro, *Utopía*. Alianza Editorial, Madrid 1995.

³ Op. cit., pág. 114.

desconociendo este proemio, desvinculado de la experiencia que conlleva el esfuerzo por producir y poner en el mundo el producto, el ciudadano poco o mal o de ninguna manera era podría valorar lo que consume, mucho menos el origen y el fin de lo que se trasiega en los mercados, la realidad la importancia de sus conciudadanos que producen lo que le alimenta, lo que le arropa o lo que le cubre. Importación y exportación, abastecimiento y trasiego de productos, no solo generan un ethos, un modo de estar en el mundo, sino que también posibilitan la demarcación territorial, con sus características, su producción, sus carencias y su auge.

«Es importante señalar aquí, que si bien las importaciones registradas en los puertos del Istmo ascendían anualmente a varias decenas de millones de dólares, en su casi totalidad se trataba de bienes que serían luego reexportados. De las importaciones sólo una mínima parte se consumía internamente y eran todavía más pequeñas las exportaciones de los productos locales (...). Las importaciones para el consumo doméstico, apenas si variaron entre 1856 y 1861, manteniéndose alrededor del millón y medio de dólares, aunque luego ascendieron en 1862 a dos millones y medio, para descender a 400 mil dólares cuando decayó el tráfico migratorio hacia California. Las exportaciones prácticamente quedaron paralizadas durante los primeros años del *Gold Rush* (...) Al comienzo las exportaciones siguieron siendo las tradicionales: perlas, concha nácar, cueros, oro. Según el informe del cónsul británico Henderson sobre el comercio de Panamá, para el año 1861, la exportación de madreperlas había aumentado a 1.200 toneladas evaluadas en 12.000 £ (60.000 dólares, ya que la libra esterlina se evaluaba a cinco dólares), mientras que el valor de las perlas exportadas era de 25.000 £, lo que representaba 125.000 dólares, es decir más de cuatro veces el valor que en 1835. A lo que se agregaba “una pequeña cantidad de cueros, zarzaparilla y

caucho”.»⁴ La gente solía ir a los mercados a enterarse de las nuevas antes que la prensa misma sorteara la tinta y le papel con el acontecer; cierto, la gente va al mercado a consumir, pero también pondera el esfuerzo y los gestos cotidianos que perfilan el trasegar del producto que adquiere: observa, mide, calibra (porque en ello radica el éxito de la compra y su bienestar); el consumidor aprende y descubre en cada gesto que antecede a la compra, en ese intercambio de información y precio, origen y valía, naturaleza y forma, que, sin dudarlo, se desvanece del todo, o casi por completo, en los macro mercados, en la faena de comprar en contextos más fríos y despersonalizados, la compra en esos espacios de gran escala en los que hemos depositado nuestra confianza, nuestro dinero y, también, la cesión de nuestras costumbres: los centros comerciales, los mismos que, en muchos lugares de EE.UU. y Europa están en crisis o a punto de desaparecer, por lo insostenibles que se han vuelto, por el vaciado que se produjo en los albores de la última crisis, pero también, porque nunca han llegado a ser del todo suyos, del todo nuestro. La uniformidad de lo grande y lo efímero se contrapone a la grandeza de los espacios de esos mercados que comprenden la multiplicidad de oficios y convivencias, de luces y sombras. En estepunto es preciso aclarar que no es posible desvincular la actividad económica de la subjetividad: «La subjetividad es el resultado complicado y misterioso de múltiples procesos que integran lo natural con lo social, es algo de difícil definición y casi imposible de sondear hasta alcanzar su momento genético; es la enigmática puerta de entrada a lo sobrenatural que, sin embargo, muestra su inmanencia terrenal a través de milenios de culturas nacidas en la superficie de la tierra. Su difícil e intrincado origen se delata en las ambigüedades que caracterizan el propio concepto de

⁴ Castellero Calvo, Alfredo. Ciclos y coyunturas en la economía panameña: 1654-1869. Interpretación sumaria (segunda parte). En: *Revista Tareas* Nro. 120: *Historia ambiental Latinoamericana*. Mayo-Agosto 2005. pp. 113-130. CELA, Centro de Estudios Latinoamericanos “Justo Arosemena”, Panamá.
Disponible en digital: <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/panama/cela/tareas/tar120/casti.rtf>

sujeto el cual tiende a subsumir distintos niveles heterogéneos de realidad en el uso múltiple de la palabra que lo expresa.»⁵ Esta revisión del ethos y del trabajo, de la ética laboral que conforma una cultura laboral nos lleva a plantear lo siguiente: los mercados son, de manera inequívoca, un escenario importante para la formación, para la forja del carácter. Para el crecimiento de sus ciudadanos y del equilibrio que los circunda. El ocaso de los mercados, lo es también de la sociedad; el bienestar que impregna a estos alcanza, en mayor o menor medida, a los integrantes de un territorio.

Mi padre se forjó en un mercado de pueblo: allí vendía los jabones que su abuela fabricaba con el cebo de vaca que habían sacrificado horas antes. Esa mujer menuda era capaz, de una mirada, de sacar la cuenta del beneficio y la compra de una cabeza de ganado, saber cuánto iría para el jabón, cuánto para la carne magra, cuánto en los huesos para fabricar los botones, cuánto en las entrañas y calcular a pie juntillas el potencial que anidaba en la diversidad o la demanda de cada una de esas partes interiores, en la salud, tamaño y peso del animal; ella sabía, más que nadie en el pueblo, cuánto y cómo pedir a ese gremio de hombres que dominaban los acuerdos del mercado y en donde ella, (pequeña y trabajada por los vacíos de la unidad familiar) se paraba en igualdad de condiciones, porque las había ganado, una a una, y porque se había labrado el respeto de sus pares por la manera de actuar: honrada, sosegada, consciente y sabia. Entonces, tras toda transacción, quedaba la parte de la venta y la materia prima para la producción de ciertos enseres, entre ellos, los jabones, que los catorce años de ese joven menudo que fue mi padre llevaba a las cuatro de la mañana para la venta.

Esta convicción del mercado como escenario de vida, pero sobre todo, de aprendizaje de

⁵ Enzo del Búfalo. *Individuo, mercado y utopía*, Monte Ávila, Caracas, 1998.

vida, hizo que en nuestra infancia mi padre nos levantara a las cuatro de la madrugada —creciendo nosotros en una posición, sin duda, mucho más privilegiada que la suya, pero para nuestra infantil perspectiva, absolutamente desafortunada, en comparación con el sueño tranquilo que a esa hora llevaban nuestros amigos y compañeros de clase— ; tras servirnos un vaso de leche, pan y jalea que mucho trabajo pasaban nuestros adormilados esófagos en deglutir, nos enfilaba al mercado. Apenas abrir la puerta, el impactante bullicio fungía lo mismo que el descorrer de una cortina cuando se tienen los ojos cerrados; el inolvidable golpe olfativo en todas sus formas, de todas las aguas posibles y de todos los orígenes que venían a confluír en el Terraplén, la cuna del mercado actual (algo que muchos conciudadanos actualmente ignoran porque a esa hora de la madrugada dormían con placidez, a pierna suelta); filón de ciudad y vastedad en aquel entonces, cuna intraducible de haberes, enseres y saberes (*savoir faire*, para los franceses, que más que el literal “saber hacer”, corresponde con una especial gracia y donaire, un talento, para determinada faena, como, por ejemplo en este caso, el producir y vender con gracias y acierto); cuna de cunas, que posteriormente se muda y que ahora se conoce como el Mercado San Felipe Neri.

Quiero volver al punto del *savoir faire* por una razón: porque en esta noción convergen dos elementos que resultan determinantes a la hora de establecer una ética, sobre todo una que sostenga a una cultura laboral: el talento, la capacidad y la experiencia, todo ello aderezado con la gracia intraducible de las personas y personajes que abundan en todos los mercados reales o ficticios, todos los clarososcuros que iluminó Süskind en la obra mencionada, pero también, aquellos que aparecen en *Oliver Twist*, de Charles Dickens, donde se retrata la marginalidad de la época, el desplazamiento de las provincias a la ciudad, como ocurre en las ciudades y mercados verdaderos. Para nosotros “los de entonces”, poner un pie en el asfalto, dejar la noche que todavía traía el vehículo en sus asientos, ventanas adentro y ya estábamos viviendo en un universo distinto. Cada

ida a ese mercado era una experiencia irrepetible, un mundo nuevo. Un estado permanente de asombro y sinceridad, de educación y conciencia.

¿Cuál es el origen del Mercado Público en nuestro país?

La edad de ese mercado superaba la centuria con fuerza. Anteriormente hicimos referencia a la *techné*, a la guerra y a los movimientos materiales y humanos que definían la permanencia, así como la estabilidad de la producción, a eso habría que añadirle que todo ellos se materializa en la construcción del ferrocarril transístmico que irrumpió con fervor férreo (me permito la imagen que alude al hierro y a la prosperidad), porque trajo trabajo y mano de obra mientras duró su construcción (1849-1856) y porque esa prosperidad se desplaza, posteriormente más allá: el letargo que sobreviene lo va a sacudir la otra gran obra: la construcción del Canal Francés (entre 1880 y 1888), pocos años antes, casi una década, se destinarían fondos y recursos para la construcción del primer mercado público de manera oficial que debía estar cercano al mar, porque las vías de transporte eran, las más importantes, acuáticas, y porque, a duras penas, el bienestar de la ciudad podría pensarse sin mirar al fondo o a lo profundo, esto es, establecer los puentes con los mares, y por ello se garantizó siempre, cerca del corazón de la ciudad, los respectivos muelles. Dicho esto, es menester agregar que el primer mercado nace cuando el nuestro era territorio colombiano; faltarían más de tres décadas para que el territorio fuera república y para que ese mercado fuera luego nuestro propio corazón. Toda la estructura denotaba el tenaz intento por situarlo en el epicentro del desarrollo, de ese vínculo de ultramar con las provincias, algo que vino a comprender muy bien el entonces presidente Porras (el otro corazón que avizoró Porras fue igualmente oportuno, el apodado “elefante Blanco”, el Hospital Santo Tomás).

Todavía a mediados del siglo XX en el istmo, los mercados rurales constituían un organismo fundamental donde lo económico y lo social creaban un equilibrio en el pueblo. El

mercado de la carne se movía de acuerdo a las necesidades y el conocimiento de los clientes, pero también es cierto que gran parte de las transacciones se sostenían por la confianza. Así, en los mataderos se creaba una red social, en todo el sentido de la palabra: la res a sacrificar se distribuía antes de salir el alba, y se repartían las partes con la reserva anticipada y con el conocimiento del receptor. En pocos lugares como los mercados de carne de los pequeños pueblos, los hábitos de consumo podían dar origen a las relaciones humanas, la cordialidad y hasta la política, si se manejaban con esmero y dedicación. En 2016 el Mercado San Felipe Neri abre sus puertas. Remodelado, con vestido nuevo pero el mismo corazón, palpita en el antiguo edificio del ferrocarril, el mismo artefacto que prometiera y compitiera por la bonanza un siglo antes. En 2020, en plena pandemia, se abre al público, llevando de la mano los alimentos y materias que el impacto económico de la pandemia había sesgado. La gente quiso sonreír, ser amable, volver al origen y no olvidarse de la cordialidad y la comunicación gestual que acompaña a todo negocio, pero no fue posible: la pandemia había ocultado las sonrisas con las mascarillas. El “bicho” se había instaurado, y podría ser cualquiera, estar dentro de nosotros sin saberlo, incluso, como entonces se pensaba, hasta podía insertarse en la comida. Pero la gente tiene que comer, y los apretones de manos, aunque simbólicos, empezaron a traer las características de una comunidad que había sido aletargada, despertándose, ella toda, poco a poco, para retomar esos latidos que necesitaba la sociedad.

Urbe et alimenti, confianza en la estirpe humana, todo es un credo de pescadores, vendedores, artesanos inmersos en el trasiego de lo que echan andar, de lo que saca adelante a una nación: su comunidad económica, la salud de sus mercados es la salud de sus habitantes. A pesar de que el cielo sigue estando surcado por gallinazo, del mercado no irradia muerte sino la vida. Ese vuelo oscuro da luz, entre las sombras, de que las barcas siguen arreando la pesca, los

productores hacen girar los contenedores con la danza de sus frutas, las hortalizas y verdes comestibles, los coleres encriptando las vitaminas, nos traen la montaña y huerta a la mesa.

«El mapa de 1857 es muy rico en información. Lo primero en llamar la atención son las amplias instalaciones del recién inaugurado ferrocarril en el extremo norte de la ciudad. Por los cambios en el trazado de las calles, esta zona es difícil de reconocer hoy, pero el terminal de pasajeros, las oficinas y almacenes del ferrocarril —todos edificios sin pretensiones arquitectónicas— ocupaban los terrenos donde hoy se encuentra la empresa Cochez & Co.; el embarcadero quedaba en Playa Prieta, por el actual Mercado de Mariscos. Entre aquí y el casco colonial se hallaba La Ciénaga, un mísero barrio precario. Esta zona, el actual barrio chino, es aún más difícil de descifrar, no sólo porque no existían las calles actuales, sino porque la línea de playa no era la misma de hoy; toda el área del terraplén y la Ave. Eloy Alfaro es un relleno del siglo XX. Hacia el oeste del arrabal original se reconoce la actual Ave. Ancón, que entonces se conocía como camino del Ganado: por ahí bajaban las reses hasta el matadero al final de la actual calle 13. En la calle B, el caserío acababa a la altura del antiguo hospital. Más allá seguía habiendo huertas, hatos y fincas.»⁶

¿Cómo es ese mercado de la memoria?

No era madera y zinc, sino cemento y hierro, conservando algunas galeras más insalubres y frágiles, pero su gran estructura, aquella galponeada que abrazaba a los cubiles y puestos diversos, era todavía fuerte e impresionaba, sobre todo cuando se tiene apenas un metro de estatura. Recorriamos la vista por colores y texturas, mientras que los olores y sabores (de algún bocadillo que nos proporcionaba nuestro padre para animar nuestra ya despierta cara), llegaban con nosotros y se quedaban para siempre en nuestra memoria y en nuestra casa. Los paseos durante el fin de

⁶ Eduardo Tejeira Davis. El Casco Antiguo de Panamá. <http://bdigital.binal.ac.pa/bdp/artpma/casco%20antiguo1.pdf>

semana tenían el sabor de la lotería y los semblantes distendidos, la ñapa y el arte de piropear. Esto es importante, porque más allá de la adquisición de bienes y productos, de la compra de lo comestible y lo útil, el mercado es también, ese ámbito donde se entrelaza lo cultural y lo estético, y todas las relaciones posibles entre lo material, lo inmaterial, la intención y lo simbólico. La presencia de artesanos en los mercados del mundo dan fe de esta premisa, a tal punto que en los mercados es posible encontrar memorabilias, recordatorios o souvenirs como extraídos del corazón de los pueblos, sin la presencia edulcorada del intermediario frío, aquel que desconoce la esencia y la convivencia implícita en lo labrado. Ciertamente: la cultura laboral está en cada uno de los quehaceres de ese gran corazón que era el viejo mercado. No bien llegando, era el bullicio frente a las chanceras, billeteros, periodiqueros. Parecían plácidas y alegres, fundidos con el parlamento entre colegas y clientes, la jornada se desarrollaba sin enterarse del fuerte abrazo de olores que llegaba desde las aguas del muelle. Si uno caminaba un poco, adentrándose entre los cubículos geométricamente delimitados con letreros y anuncios de sus respectivas ventas, podía encontrar desde las típicas raspaduras, hasta las inolvidables cocadas, huevitos de leche y un sinnúmero de jaleas u otros dulces artesanales. También era posible adquirir el coco en estado puro, no fuera que más que el producto hecho el cliente deseara incursionar él mismo en la receta y necesitara abastecerse de la materia prima; siempre, a cada lado de pasillo, había ocasión de entablar conversación para retroalimentar la fórmula o compartir la receta como herencia, para adentrarse en los detalles y diferencias de unas u otras, saborear los orígenes de los ingredientes, de los propios apellidos y de destinos ajenos. Como decíamos, en esta convivencia se manifestaba, un todo: el *urbi et orbe*⁷: de la ciudad para el mundo, de Roma a ultramar, solo que Roma aquí sería esta pequeña patria, atada por ríos y por manglares, por mares que enriquecían a marejadas las

⁷ La bendición papal, la premisa que contiene un mandato de universalidad, de trascendencia, el mismo contenido que sostiene nuestro lema: *Pro mundi beneficio*.

palancas con los frutos, la variedad y el cromatismo conquistaría, en este caso, a cualquier continente. El olor a carne cruda era sin duda una experiencia fortísima. En *El Perfume* de Patrick Süskind, el protagonista nace entre tripas de origen marino y escombros de noche: entre el hedor absoluto y los desperdicios de un mercado (y de la sociedad) el autor nos coloca el nacimiento de un personaje que tiene la capacidad de roer y olfatear el alma; como en la política, en los mercados hay que ir con los cinco sentidos, porque uno de ellos aletargado representaría la diferencia entre la vida y la muerte, entre un mal negocio y el bienestar, la buena dieta y el hambre. La gente se adentraba sonriente, discutía acerca de cortes, nuestro padre, además, opinaba sobre las herramientas e instrumentos de cortar, preguntaba por el amolador y entendía que la cuchilla no siempre es la misma para cada parte, ya que por su experiencia, además de jabones, pasó también por la de tasajear. Probablemente, el rojo carmesí y la sangre dejan en algún momento de llamar la atención, pero la sensibilidad no acostumbrada puede verse sacudida con la experiencia de estar en los mercados públicos del siglo pasado. Las carnes de monte —en la época en que la escasa veda y los hábitos (hoy regulados) daban lugar a la venta de municiones y trampas sin cuartel, en esos pequeños quioscos que rugían de puro principio de vitalidad, de aves enclaustradas o en sintonía con la idea de conquista que llevaban marcadas en las manos y las mentes muchos de los vendedores—; donde, cada uno estaba dispuesto a darle el tino o el atinado consejo para conseguir más y mejores presas, donde, sin duda, la jerga interina era un poco canto, otro poco magia y adivinanza, y en más de una ocasión era imposible entender de cabo a rabo la frase: descifrar la oración era también una hazaña. Desde afuera, a la izquierda, una diversidad de puestos vendían y reparaban zapatos, cutarras, ofrecían gansos y periquitos, incluso, cotorras difíciles de ver en otras jaulas y confines que no fueran la misma selva. Todos estos oficios eran posible porque el producto se sacaba adelante con comunicación y confianza, con intercambio y, en la mayoría de los casos,

una importante dosis de ética, el fundamento de la cultura laboral. Muchos estaban allí esperando la esperanza, otros por la costumbre, el origen o las raíces, a la tradición nacional. Mucho de ello, del alma de la tradición, de la convivencia laboral y los productos del mercado, se encuentra maravillosamente (de)tallado⁸ en la magnífica obra de Sergio Ramírez⁹ sobre los periplos del poeta Rubén Darío en el universo sensorial, especialmente el paladar. La odisea gastronómica en su biografía resulta imperdible, por el recuento de platos y lugares, de características y orígenes de los productos, que bien podría parecerse a la interpelación de los sentidos que hacen los mercados públicos: «"La gallina práctica es, sobre todo, la que produce"; ese M. Lemoin hace una sabia reflexión, muy propia de Pécuchet. Y mientras a las narices del cronista llega el olor del salvado y de la palomina cuando visita las jaulas de las ponedoras, a lo mejor está pensando en los huevos a la ostra, o en los huevos benedictinos, o en una *omelette aux fines herbes*. Hay tanto del nefelibata contento y del *gourmand* y del *gourmet* que vive en su alma en esas descripciones del bestiario alado que se cría en las granjas, que denuncian su urgencia de sentarse a la mesa.»¹⁰

La señora Martina era la reina de los pollos y las gallinas, uno de los primeros puestos que recorriamos —los mariscos, por frescos, demandaban ser lo último para llevar—; allí la parada era rápida, pero fuerte. Las jaulas que abastecían su puesto estaban al inicio del mercado: gallináceas de cualquier origen, traídas de los confines del mundo, aclimatadas, emparejadas con las criollas, pesos y cacareos de todo tenor, antecedian el ritual de la prepración, la labor tosca, el preámbulo para la venta: «Y las gallinas de la India, transplantadas a América, que abundaban en los patios de Nicaragua, llamadas gallinas indias, como si fueran indígenas, y que iban a dar aromadas de

⁸ Más que una descripción, el libro es un caleidoscopio sensorial, un universo donde todos los olores y sabores impactan en esa convivencia, necesaria y complejísima de los mercados, por ello es una obra de arte, una “talla” con palabras, el compendio minucioso que realiza Ramírez en el trabajo en mención.

⁹ Sergio Ramírez. *A la mesa con Rubén Darío*. Trilce Ediciones. Universidad Autónoma de Sinaloa, Universidad Autónoma de Nuevo León. México 2016

¹⁰Ramírez, opus cit., pág. 110.

culantro y hierbabuena a la sopa, ídem, de gallina india? Allí están también en su memoria, y no va a olvidarlas.»¹¹ Grandes brazos, torso enorme, pero cara frágil y sonrisa cariñosa, Martina saludaba a los clientes por su nombre y les animaba a escoger el ave que, según la receta o finalidad, pudiera adaptarse mejor. Mi padre señalaba con el dedo y, mientras la mujer decapitaba y destripaba el animal, llovían las descripciones sobre el plato que tomaría forma con las brillantes presas, que para cuando concluía, yacían envueltas en papel manila, pero el amarillo de tienda de chino, empacadas como un regalo. Martina tenía un tanque lleno de cabezas y vísceras del que emanaba un calor de lo vivo o de algo que recientemente lo fue. Se había iniciado como ayudante destripadora y ahora, a sus cincuenta el puesto era suyo, y no necesitaba ayudante porque, como bien lo decía ella, era tan rápida que cualquier otro ser que no fueran los pollos, serían un obstáculo para su labor. El plato fuerte sin, duda, vendría después. Los puestos de mariscos, el epicentro de ese mercado adusto que traducía el mar en todas las formas del hambre y la vida, en todas las formas posibles de la imaginación.

A veces, caminar la ciudad se compara con lo que sucede en los mercados: si uno tiene los sentidos bien organizados, es capaz de ver más allá de lo evidente (las limitaciones, lo bullicioso, lo tosco) para adentrarse en lo esencial lo que es invisible a los ojos (parodiando a Saint-Exupéry, quien era de por sí un gran aventurero y viajante, un temerario navegante de nubes). Pues sí, es imposible sacar el mar del asombro, de hecho, es e las primeras cosas que experimenta en un mercado: allí se navega el asombro. Y el asombro absoluto emerge del mar, de esas formas y colores inverosímiles, de esas texturas extravagantes, de esa humedad que retorna a la savia de los árboles y a la sangre que recorre cuerpos terrestres en busca de frutos de mar. Rubén Darío, en dos versos, expresa esta vastedad asombrosa de algunas criaturas marinas: «*El peludo cangrejo tiene*

¹¹ Ramírez, opus. cit., pág. 111.

*espinas de rosa/ Y los moluscos reminiscencias de mujeres...»*¹² Ya no en el poema, pero sí de su puño y letra, las siguientes palabras del bardo universal, citadas por Ramírez cuando Darío “descubre” los habitantes del mar en un paseo en Berlín. Realmente, este asombro me persigue desde aquella primera visita de la infancia al antiguo mercado, abruptas criaturas mirando desde diferentes posiciones hacia el horizonte, debatiéndose en el aliento de vida y el movimiento de seres igualmente extraños para ellos, pululantes, en busca de mar: «Es la inaudita flora del Océano, los peces de sueños calenturientos, los aspectos de visión diabólica o de locura. Veo, en un fondo de arenas y de roca, naranjas que se mueven, crustáceos imprevistos, caprichos madreporicos, semivivientes rábanos que se encogen, hipocampos y estrellas purpúreas. Erizos como pelotas de alfileres, entre lechugas de cristal verdeamarino (...) Y un pecezote hinchado, inflado, junto al escorpión del mar.»¹³

Los tetradóntidos es la designación para los peces globos. La primera vez que me encontré con uno fue justamente en el antiguo mercado. Me entero, en el momento en que ya resulta imposible dejar el texto porque la imagen quedó enganchada en mis pupilas, incrustada, diría yo, con los centenares de espinitas que parecen asomarse de esa redondez con ojos. Ciertamente, el pez globo se quedó enganchado, tan enganchado en mí —o yo en él— que el dueño del puesto me dijo: «Anda, te lo regalo». Yo no sabía si su ofrecimiento me asustaba o me halagaba, creo que ambas cosas a la vez, sin saberlo a ciencia cierta, de alguna manera pude sostener el *nylon* que el hombre me estiraba con donarie y gracia, casi como un racimo de uvas. «Ahí está, consérvalo. Lleva aquí mucho tiempo», dijo el hombre redondo, con un vientre hinchado como el del pez que tenía enfrente. El pez globo se eternizó en un instante, y es probable que nunca haya visto uno al menos vivo (ni antes ni después). Mi inconsciente me arroja una imagen de un globo con ojos y

¹² Poema «Filosofía», de Rubén Darío.

¹³ Op. cit., pág. 129.

pinchos, con una boquita de besito *selfie*, colgado (disecado, reseco seguro) en ese puesto de pescadería del Mercado de la ciudad, uno que olía a todas las sangres y todas las vísceras, a los cuatro elementos sostenido en el ámbito. No solo el pez globo (o pescado ya) me asombró: también su generosidad, su empatía, su desprendimiento. Luego aprendí a valorar su compromiso laboral, porque todas las veces que le siguieron lo veía trabajando, departiendo y compartiendo algo de ese buen humor que irradiaba de ese puesto, ya sin ningún pez globo colgando. Después en su lugar, colgaría una caricatura de Condorito, adherido a un rectángulo de cartón de color naranja. Y ahora ese pez flota en la naturalidad aséptica de mi oficina. Lo miro y digo, desde esta barraca de hospital, hacia la ventana abierta de las casa coloniales: aquí flota un pez, allá una gaviota; la gente camina y anda, y probablemente hayan cerrado todas las gavetas de la memoria. Ese mercado al que mi padre solía llevarnos arrastrados, tras sacarnos de la cama a las cuatro de la madrugada, para enseñarnos, como le enseñó su abuela y después su padre, las faenas de la gente común, esos que trabajan y ya están sudados a las cinco de la mañana, que se tragan un mendrugo de pana duro con café negro o los que tienen por hábito de vida, desgranar en dos bocados una empanada de maíz frita con salsa condimentada con achiotes y carne por dentro, o bacalao a la cúrcuma, con exceso de culantro.

Resulta fundamental retomar este viaje del mercado al plato, del producto a la sazón que emprende Ramírez desde Rubén Darío, y es menester recordar el comedor, las múltiples fondas, los vendedores ambulantes de frituras y las cafeterías de diversa índole de las que se podrían emprender de manera exitosa una fenomenología de la convivencia en torno a la comida, el acto mismo de degustar o compartir alimento en las cercanías o entrañas del mercado. El mercado, ese lugar donde cada sonido relataba una acción insólita, de esas que no se ven en otros lugares sino allí mismo: la velocidad del hacha al decapitar pollos mientras la mano añosa de una abuela sonreía

y relataba las delicias del día, sin alterar su ceño; ver la pesca estrambótica de un día de pescador, sin censura y con el océano disuelto que desembocaría en ese granito de forma rectangular que se perfilaba suave y gélido, de tantas escamas y aguas, de tanta sangre marina vertida por décadas; encontrar repollos gigantes y las cebollinas, todo un huerto en ese verdor de quioscos y sonrisas prístinas. En ese espacio hay mezcla de costumbre y destreza, pero también de temple y cordialidad. No son antípodas, sencillamente constituyen los ingredientes gracias a los cuales nacerían las setas en el bosque, los mercados en las ciudades, la esperanza de una ciudad, y es que las ciudades y las setas se deben al tiempo y la actividad a todo lo mágico y racional que pueda servir de urdimbre a las manifestaciones de vida. Faena, vida, esperanza en la economía y en la prosperidad. Aquellas cajas de tablonos que viajaron kilómetros hasta el puesto de venta son más que un intercambio de bienes por dinero: es viaje es también el resultado de comunicación, fortalecimiento y cordialidad. Una ética en esperar el pedido, de pactar por lo pagado, de asegurar la venta (el pan) de quienes trabajan con doña Martina, con aquellos que desde entonces trabajan en el pequeño barco del Terraplén; el barrendero que rescata una bolsa con comida y la distribuye equitativamente, entre el canasto de gatitos que alguien ha depositado en la acera. Como muchos del lugar, el barrendero padeció hambre, y por ello agradece lo que cae en sus manos, el sonido de la escoba en la acera está asegurando de que habrá de comer, siempre que pueda moverla. Y cuando no, en alguna esquina le esperará Nacho con los dulces de jengibre, o la señora Ofelia le guardará el pequeño tamal, amasado y aderezado según la receta que le legó su tía.

¿Es posible encontrar una Ética y una cultura laboral en el Mercado?

La destreza humana y la solidaridad se percibe en los pescadores. Cuando uno falta, el gremio se paraliza, se peinan los mares y las espaldas de los nácares, sin exagerar: de Taboga y Saboga, del archipiélago de San Miguel, del río en la punta de Búcaro hasta los manglares de

Chame, todo se paraliza para orar y navegar hacia el que falta. La pesca, es otro ejercicio de humanidad: «Tenemos la bendición, Eduardo» o, por ejemplo: «Ya está asegurada la venta». Esa relación entre lo bendecido y el pescador (ahora tan propicia la imagen: pescador de aguas, pescador de almas), es decir, entre el fruto del mar y quien cosecha, se manifiesta en la palabra, pero también en la simbología y la imaginería popular que obedece, ante todo, a una convivencia. En otro puesto se vuelve a escuchar: «Ya tenemos la bendición», o lo que es lo mismo: hemos alcanzado la cuantía. En el pasillo, un hombre bien afeitado y con manos gruesas recibe un mensaje que los que caminamos a su lado podemos escuchar: «Estoy en la 48, 40». Es la posición, la guía de la barca en la faena de pesca. El consumo y el negocio marchan de la mano, pero también la venta está sostenida por la certeza de la venta. Por ejemplo, el pargo seda rojo es el que se exporta, mientras que el pargo de estero está destinado para consumo propio. La designación del pescado tiene sus trucos, a veces, en la algarabía, los nombres se tornan un verdadero trabalenguas. La cherna es mero, es bueno saberlo. El pez dorado tiene demanda entre los turistas. En las esquinas, los vendedores vocean y garantizan el producto de su trabajo. Los pescadores reciben el reconocimiento por la preferencia con los puestos al traerles lo mejor: sufragan el combustible, se le financia el «lonche». Para otros paladares y presupuestos, hay filete de lenguado, langostinos, langosta

Frente al Terraplén vivió Lucila Correa. Durante sesenta años estuvo cruzando, cesta en mano, la callejuela que fue ensanchándose con el tiempo, para buscar el producto para el almuerzo. Cojinua – corvina, Toyo – cazón. Al igual que ella, muchas otras amas de casa, casamenteras y dueñas de fonda, se abastecían de aquellos pescados que caracterizaban el consumo nacional: robalo, corvina, urel, sierra. Para la exportación se apartaba el dorado, el atún y la cherna. Hay dueños de restaurantes, de más nivel, que van por el salmón, atún, pargo de la mancha. De las

fondas de la Avenida B vienen por la concha negra, el cambute y la concha de ostra. De Río Abajo, el negocio de Gabriel separaba ostiones, caracol, camarones de estanque. Alguien menciona el documental que pasaron estos días sobre la pesca en nuestro país. Algunos se pronuncian sobre la pesca del tiburón, otros sobre algunas especies, como el pez león. «Es destructor» dice el tendero, mientras pregunta: «¿Va a “desviscerar”, míster?». En lengua de pesacadores y vendedores, desviscerar los pescados, “sacar las tripas”, es limpiar la pieza para su consumo. Un trabajo de adentro, de la limpieza del pescado que pronto estará servido. Pescado fresco, y sobre esta frescura descansa la confianza y la fidelidad de cada cliente: encontrar la integridad del alimento, el sonido del mar en las pupilas rojizas del pargo, en las aletas turgentes de la cherna, en la inconfundible humedad de la marea que se ha enroscado entre las branquias color sangre del pez dorado. Don Fito, vocea: «El pargo está chocho», o lo que es lo mismo: la multitud de peces está por romper las redes, hay muchos allá, a mil metros de su puesto, pero la venta, ya a las seis de la mañana, está puesta. Uno se pregunta si no exagera. Cuestionar puede tomarse como incredulidad, y entonces nos dice: «Es así. El pez se estrella contra el casco del barco». Hay langosta. En cuanto a los crustáceos, se vende bien el fidel, el carabalí. Alguien más allá pregunta: «¿Hay camarón rojo?». Y por acá responden: «Sí hay. Y también tenemos titi, langosta china y langosta americana». La veda terminó, la semana pasada. Y antes de vocear la cosecha del fruto de mar, la producción que sacará adelante, en esos rectángulos de *foam* repletos de hielo, el hombre anuncia, convencido de sostener su trabajo en la ética laboral, la del cumplimiento:

—La próxima será del 7 de septiembre al 11 de octubre.

Vivir del mar es una tarea ardua y proponer un puente para que no se pierda la tradición, pero tampoco lo pactado, lo justo, la valoración de lo producido. Producir es sacar adelante. Sacar

adelante los frutos de la tierra y del mar es lo que llevan a cabo los mercados. La producción asegura, no solo una transacción, sino una permanente manera de abordar y conocer el resultado de estos gestos humanos con la tierra, de los humanos entre sí, del conocimiento al acelerar o mejorar procesos y productos, de cómo informar, comunicar y trasladar este conocimiento (y el sabor, y el saber hacer, a quien lo demanda). Es esa ética del cuidado, pero también, de la convivencia, lo que prevalece en los mercados. Quebrarla, tiene un costo, más que material, moral. En esa cercanía con el movimiento de las manos y la palabra, que significa vender, aprovecha la unión para reforzarse, pero también, para tomar bandos.

El mercado de la ciudad es movimiento y liquidez, como lo es lo que ocurre en el centro de nosotros: el corazón. Su palpitir da señales de la vida de la ciudad, de la salud (física, económica) de sus ciudadanos, allí se lucha con sacar la jornada de las sombras de la noche y desempañar las cuitas para reforzar una identidad: la de ser parte de un sitio, de lo que se produce allí, de lo que se come. El mercado debe seguir siendo ese espacio, aunque cambie de lugar, aunque mute o transmute, como lo hicieron muchas de sus actividades al demolerse su sede original y darse el divorcio de dos esferas de actividades que, hasta ese momento habían permanecido unidas, a saber: las actividades agropecuarias y las actividades de la pesca. Su separación, al crearse el Mercado de Abastos en el corregimiento de Curundú para las primeras, y el Mercado del Marisco frente a la bahía, al final de la conocida Avenida Balboa. En aquel entonces, comprar era una experiencia humana con connotaciones sociales e irrepetibles, la huella de la transacción tenía mucho que ver con costumbre y también con algunos otros rituales como la conversación de barrio, el disfrute de otros servicios personalizados que ya han sido en su mayoría desplazados por la omnipotencia y omnipresencia de los supermercados: sentarse en el banco del limpiabotas o ir a la peluquería de siempre, aquella regentada por quienes crecieron prácticamente en el oficio, o lo

heredaron de sus progenitores. Sí, es posible que las nuevas generaciones no extrañen lo que desconocen, pero lo cierto es que, al experimentar en mayor o menor medida la fuerza que ejerce el caminar por el Mercado, puede representar una experiencia única, con personas (y personajes únicos) irrepetibles e impensables fuera del contexto mismo del mercado. La noción de trabajo, gestada al alba, la faena aprendida y la cordialidad forjada en la sobrevivencia, lleva a concebir el mercado no solo como un núcleo de cultura laboral, sino como una importante expresión de patrimonio inmaterial: por la idiosincrasia que gesta, por el habla que replica autenticidad, por los sonidos y los acordes de cada una de esas actividades que allí se gestan.

¿Es posible hablar de la cultura laboral en el mercado del siglo XXI?

En el trópico, la lluvia es abundante y todavía es posible maravillarse por la magia de la naturaleza, por su presencia implacable en los amaneceres del país. A veces, en algunos pueblos, con la lluvia es posible asistir al espectáculo de ver tortugas rodando en las aceras, traídas con una suerte de magia ancestral. Es poco probable que, como en la época de mis abuelos, los jóvenes de hoy vean llover peces en mitad de la calle, como en una suerte de pasaje en ese pueblo llamado Macondo, pero sí por la magia de los torbellinos de viento y agua que arrastraban la masa de los lechos de esos ríos —abundantes y prolíficos, llenos de vida—y depositaban su contenido como en una pesca del cielo; sin embargo, sí que podremos ser testigos de esa magia natural, que, justamente tras la lluvia, hace crecer con celeridad el musgo, los hongos y las setas, así como es posible maravillarse con la rapidez que crecen las ciudades y sus mercados en esta joven nación. Y sí que es posible escuchar la vida en ellos, el producto en sus pequeños e indescritibles universos, la convivencia y la vida, su palpito y su irrigación, en todos aquellos pequeños oficios, los de antaño y los de ahora, el extinto afilador de cuchillos ha dado paso al reciclador de latas y hierros, la joven cuya abuela vendía las tortillas en el Terraplén, ahora las promociona en las redes,

y las distribuye para algunos clientes en el *delivery* o entrega a domicilio (este renacer de Fénix fue posible gracias al tocar fondo de la pandemia), alcanzando su sabor a aquellos que ya no pisan el mercado como acostumbraban, pero que a veces son capaces de maravillarse ante la historia de su origen y las circunstancias sociales que lo han engarzado en la imaginaria popular, y en ese brillo en los ojos que se produce en quienes lo conocieron y hablan de él, y que podríamos denominar con la palabra nostalgia. Sí que hay vida en el mercado, en cada mercado de nuestro Panamá, como en cada ciudad que pueda sentir ese palpito entre tradición y costumbre, entre transacción y hermandad, entre la necesidad y el producto: podríamos decir que su consumo “consume” todas las etapas humanas, todos los gestos creativos para la sobrevivencia del territorio, en mayor o menor grado, dentro y fuera de las estructuras que los albergan los mercados son el latido de cada producto que hace un recorrido en la distribución, del cultivo a la mesa, de todo ese intercambio que se materializa en la cultura laboral.

Finalmente, el mercado es el origen de la cultura laboral por antonomasia, porque allí se genera y se promueve el cultivo en su máxima expresión, porque, además, permanece como un elemento *sine qua non*, la cultura del ser ciudadano que se valida en todos los niveles de la sociedad: en sus orillas se advierte la necesidad y la concurrencia, en su centro se concentran todas las variables de la economía y la convivencia, en su núcleo profundo (a todas luces invisible para el resto) es posible tomar la temperatura de los mercados, la estabilidad y la política profunda; es en los mercados donde los sucesos se gestan y se masifican, se difunde lo que aún es tinta humedecida en los diarios; los mercados son el resultado de una salud social, y por ello es que necesariamente las diferentes expresiones que allí se enraízan y difunden, muestran una radiografía de la cultura laboral: por todos los oficios y las valoraciones de ser un habitante de un sitio o de otro, el mercado enmarca, por sí mismo, un invaluable universo.