

EL MERCADO SAN FRANCISCO, EL PRIMER MERCADO DE QUITO

Memoria y Oralidad



MATAPALO
CARTONERA

Asociación Guardianes del Patrimonio San Roque

©De la conceptualización e idea original: MATAPALO CARTONERA.

©De la mediación y cuidado del texto: Víctor Vimos.

©De las narraciones: Emperatriz García, Gloria Navarro, Geovana Cisneros, María Clemencia Quishpe, Patricia Pavón, Rosa Lagla, Gloria Navarro, Martha Madrid, Norma Salas, Blanca Ganchala y Helena Puruncajas.

Cuidado editorial:

Victor Vimos, Gabriela Falconi y GESCULTURA.

Diagramación:

Rogelio García

Dirección de Talleres de armado de libros:

Edwin Lluco.

Coordinación General:

Gescultura 

Con el apoyo de:

 CASA DEL ALABADO
MUSEO DE ARTES Y ETNOLOGÍA


Casa Gangotena

Asociación de vecinos Guardianes del Patrimonio San Roque: (02) 2289441

Fundación Gescultura: (02) 3152670

Quito-Ecuador

Un tejido es la condensación del infinito: miles de hilos, colores y texturas, toman forma bajo la acción de la mano y el telar. Del mismo modo, una voz es siempre la agrupación de una multitud de voluntades: esfuerzos, deseos, amor profundo por lo que se ha de pronunciar. Y lo que se pronuncia, a su turno, no es más que aquello en lo que se creó. De esa forma se construye el mundo.

El mundo de San Roque es el lugar de partida y retorno de esta aventura narrada: viaje que enlazando los sentidos y el recuerdo, desafía al territorio de la tinta y el papel para convertirse en calle, sonrisa, bebida, estrella, juego, baile, nube, lágrima, sombrero; la esencia de un tejido que sin extraviar cada color, cada forma, cada combinación, muestra la faz de un universo plural y compartido.

La voz, vehículo en este viaje, está sostenida en la transparencia con que los vecinos del barrio se han apropiado de su historia hasta convertirla en el argumento desde el que resisten a la tempestad del tiempo.

Para ellos, para su valentía, para su gran ejemplo, para su infinita sabiduría, dioslespague.

v.v.

La Asociación de vecinos Guardianes del Patrimonio San Roque comenzó sus actividades en el 2009, aunque se constituyó legalmente en 2011. Nuestra asociación es un espacio en el que participan vecinos, artesanos y comerciantes del barrio de San Roque. Hemos desarrollado dos proyectos: Caminos de San Roque y un emprendimiento artesanal de *souvenirs*, con los cuales queremos mostrar el patrimonio de San Roque.

La Asociación es para mí una familia que quiere mostrar lo bueno del barrio. Los vecinos han encontrado en nuestra organización un espacio en el que pueden expresar sus puntos de vista acerca del sector y aportar con iniciativas para el mejoramiento del mismo; entre ellas, están, por ejemplo, las mingas que realizábamos y la Plaza Vive, una actividad en la que mostrábamos la cotidianidad de San Roque y sus oficios.

Para mí, siendo la más joven del grupo, la Asociación significa mucho, porque los vecinos han confiado en mí con respecto al proyecto Caminos de San Roque, y yo he hecho lo que ha estado a mi alcance para sacarlo adelante. Cuando me preguntan que cómo llegué hasta aquí sin haber terminado la universidad, digo que lo logré por todo lo que he aprendido de las experiencias de los vecinos. Hemos llegado a formar lazos de amistad muy grandes, todos estamos pendientes de lo que sucede y queremos lo mejor para el barrio. Es chévere trabajar en la Asociación, se aprenden cosas a diario, los vecinos me dan alegría y fuerza para seguir con el proyecto, y a pesar de todo seguir unidos.

Quiero decir también que el barrio siempre me ha gustado. Antes había más gente y a pesar de que no teníamos espacios para jugar, usábamos con mis amigos las calles. Por varias circunstancias muchas personas se han ido, quizás por el mismo hecho de que se dice que San Roque es peligroso. Yo creo que es tan peligroso como en cualquier parte, ni más ni menos. Ahora me siento bien en el barrio y estoy intentando que la demás gente sienta que es el lugar más adecuado para vivir porque puedes encontrar todo en el mismo sector, es perfecto. Además, podemos ser vecinos, contar con el otro, podemos saludar.

Creo que esto que acabo de decir se refleja en las historias que relatamos en estas páginas. Pienso que cada uno de estos libros permite que no se deje en el olvido a uno de los barrios más tradicionales de Quito; yo diría, el único barrio vivo. Con estos libros dejamos un legado para las nuevas personas que vengan a vivir al barrio, un recuerdo para los que por aquí pasamos y un aporte a la memoria de la ciudad.

Paola Carrera

**Anfitriona Comunitaria / Administradora-Caminos de San Roque
Asociación de Vecinos Guardianes del Patrimonio San Roque**

Escuchamos que este mercado nació en la Plaza San Francisco

Φ EMPERATRIZ GARCÍA

La feria originalmente se hacía en la Plaza San Francisco. Allí, cuando casi recién salía la gente a vender, decían que no existía el dinero y que para intercambiar los productos se utilizaba el calé con coco. Mi abuelita, Victoria Guerra, contaba que de esa forma comenzó el intercambio. Para comprar o vender algo se tasaba en calé con coco o dos cocos o dos calés. Si no se tenía se acudía al trueque: se cambiaba maíz por carne, manteca por papas, buscando lo que fuera equivalente.

Para que la feria no se extendiera, la familia Gangotena –que tenía su casa al frente de la Plaza San Francisco– decidió donar un terreno que tenía a las espaldas, es decir, en lo que ahora conocemos como la Plaza Santa Clara, ubicada entre las calles Cuenca, Rocafuerte y Benalcázar, y que era un terreno que antes había sido utilizado como patíbulo. Mi abuelita conversaba que los Gangotena habían dicho que ahí debía hacerse la feria, ahí debía construirse el Mercado San Francisco con el trabajo de la gente que sabía organizarse para las mingas. Y así fue, por eso sus paredes eran anchas, de barro, con uno que otro adobe. Mercado bien plantado era, nunca se rajó ni se cuarteó.

Esa construcción fue testigo de la Guerra de los Cuatro Días. Mi abuelita tendría unos 20 a 24 años cuando había escuchado

de repente el tiroteo, dice que era como cuando saltan las habas. La pelea había empezado en el centro y de ahí había subido la bulla: que era la guerra, la guerra. Mi abuelita junto a otras vendedoras habían caminado desde el mercado hasta La Magdalena huyendo de las balas. A los ocho días, cuando habían regresado al mercado, se encontraron con los muertos: colgados en los ganchos donde se ponía la carne, tirados por las planchas, amontonados en los puestos, niños, mujeres, todos... muertos.

Luego, cuando terminaron el mercado, llegó la cúpula que mandaron desde Francia. En cartones enormes habían venido los vidrios y las vigas.

Un espacio de paredes anchas y mucha luz

Φ GLORIA NAVARRO

La estructura del Mercado San Francisco era muy bonita, no era de diseño nacional. La cúpula era alta y permitía la entrada de la luz por todos lados. Unos decían que la obsequió un señor Smith, otros que la embajada alemana y, otros, que era un regalo de la embajada francesa.

Φ GEOVANA CISNEROS

El espacio físico tenía paredes de adobe que tendrían un metro de ancho, si no era más. El piso era pavimentado y bastante amplio.

Teníamos cuatro entradas: por la calles Benalcázar, Cuenca, Rocafuerte y Santa Clara. Estábamos en un lugar céntrico adonde acudían buscando comidas, bebidas, abarrotes, hortalizas, las personas que trabajaban en los bancos, en Ferrocarriles del Estado, en la Presidencia de la República, en el Municipio de Quito y, en general, todos los visitantes del centro histórico.

Φ MARÍA CLEMENCIA QUISHPE

El mercado tenía dos plantas: abajo estaba la carne al por mayor, las hierbas de remedio y la venta de espumilla. Arriba estaban las legumbres, la carne de chancho, de borrego,

el pescado, la corvina y una fila entera de puestos de mariscos... al escoger había.

Φ PATRICIA PAVÓN

Como mi abuelita vendía en las gradas que dividían a las dos plantas, yo pude ver lo que pasaba arriba y abajo. En la planta de arriba había un señor que afilaba cuchillos, junto a él estaban las tercenas de carnes, los embutidos; frente a ellas estaba el café, los puestos de comida... Recuerdo que a uno de esos locales le decían "El Rincón de los Monos". Detrás de esos puestos se encontraban los puestos de fruta que parecían piletas grandes por toda la cantidad de frutas que tenían. Los quesos estaban atrás de las frutas, en dirección a la calle Benalcázar. Junto a ellos había una llave adonde la gente iba a lavar todas las cosas. Unos metros más delante de la llave estaban los abarrotes. También había unas graditas que llevaban a la Administración y, en el centro del mercado, había un señor que vendía caramelos, chocolates, gelatinas, juguetitos.

Recuerdo que en esa primera planta estaba uno de los altares donde se colocaba a los patronos del mercado. Yo me paraba debajo de él y parecía que la Virgen Dolorosa me miraba de forma fea. Por eso salía corriendo.

En el primer piso, en cambio, al lado de las gradas estaban los baños, más allá las hierbas, clarito me acuerdo el olor de las hierbas y, junto a ellas, la carne al por mayor.

Todo fue organizarse y empezar

Φ MARÍA CLEMENCIA QUISHPE

Mi mamá se acuerda que antes que exista el mercado vendían sus cositas en todo el pretil de la Plaza de San Francisco. Ella cogió un puesto cuando en el terreno donado se construyó este mercado. En ese tiempo cuenta que solo les permitían vender naranjilla, maqueño, zanahoria amarilla, yuca y camote, porque eran giros específicos para las cosas. Un giro era un grupo de productos que se vendían: había los giros de fruta, de legumbres, de carne, de huevos, de comida, de todo eran los giros.

Φ ROSA LAGLA

Nosotros teníamos en la sección hierbas unos atillos y unas mesas hechas de cemento. Arriba de las mesas poníamos una estantería para las hierbas. Cada localcito tenía un metro veinte de ancho por sesenta de fondo. Éramos diez personas en esa sección, no había más. Ahí nos acomodábamos.

Había comercio hasta para los informales

Φ GLORIA NAVARRO

En el mercado había comercio, a pesar de que los informales estaban en toda la calle Cuenca que siempre estaba llenecita de vendedores. Pero había para todos, todo el mundo vendía. Solo dentro del mercado recuerdo que éramos cuatrocientas ochenta vendedoras.

Φ MARÍA CLEMENCIA QUISHPE

Desde niña trabajé en la calle Cuenca, al lado de la Iglesia de Santa Clara. Ahí estaban los negocios ambulantes. En la calle hacían el churay de papas: alguien quería, por ejemplo, solo un cuarto del quintal de papas; otra persona, un medio de quintal; otra, una arroba. Un quintal tiene cien libras, como no querían todo, entonces la gente se unía para compartir el precio y contenido. Una vez comprado el quintal se repartía. La medida era un canasto: hasta que las papas estuviesen al mismo nivel que su boca. Rayadito se decía a esa medida. Así se repartía: un rayadito para una señora, dos rayaditos para otra señora, hasta completar a todos los compradores. Y si sobraba unas ocho papas, por ejemplo, le ponían dos a una señora, dos a otra, dos a otra. Eso era el churay de papas. Bastante gente tenía la costumbre de comprar así. Todos ajustaban para el quintal, compraban, se repartían y se acababa. Enseguidita hacían otro.

Por todos esos lados vendían los ambulantes. Tenían fruta, hierbas de remedio, de todo un poco.

Φ MARTHA MADRID

Los ambulantes vendían lo mismo que se vendía en el mercado. Mi venta era de refrescos y yo empecé siendo ambulante.

Recuerdo que había comida en la calle. A mí me gustaba sobretodo el arroz con sangre,.lo preparaba una señora que ya tiene su edad y a la que he visto vendiendo arriba en el Mercado de San Roque. El plato tenía arroz, sangre, esa sangre frita que se usa en el yahuarlocro, y lo acompañaban con cuero y con papas.

Otra señora preparaba papas con habitas y con choclo. Frente al mercado vendían unos aguacates negros con un rico ají, que hasta ahora extraño porque no encuentro ese ají ni esos aguacates. Eso me gustaba y era lo típico del sector.

Más abajo estaban las hierberas, las que curaban los espantos. Ahí sí había una cola de mucha gente. Las señoras limpiaban al lado del basurero porque adentro decían que se quedaba el mal aire.

El territorio de los oficios

DE NIÑAS JUGÁBAMOS A QUE ÉRAMOS VENDEDORAS

Φ ROSA LAGLA

Yo trabajo en el oficio de las plantas medicinales desde los nueve años y hago limpias con las hierbas hace quince años. Aprendí este oficio en el Mercado San Francisco. Trabajaba con mi mamá, de ahí viene mi aprendizaje, de lo que ella día a día me iba enseñando.

Mi mamá se llamaba Rosa Correa Chinchín y mi papá Alberto Lagla. Ellos eran oriundos del sector de La Magdalena. Yo también nací ahí, como mis siete hermanos. Uno falleció, ahora somos solo seis, de los cuales cuatro hermanos seguimos este oficio: tres mujeres y un varón.

Mi madre nos llevaba a eso de las tres de la mañana a coger las hierbas. Madrugábamos porque entonces no había gente que distribuyera las plantas. Íbamos a coger la carga de los carros que llegaban al mercado. Desde La Magdalena veníamos a pie, tranquilamente llegábamos todos los días.

A mi mamá no le dejaban limpiar como ahora. Ella sufrió mucho para ejercer esta profesión en la ciudad. Las autoridades no le permitían que hiciera las limpias a la gente pues decían que para curar tenía que irse a un lugar

apartado, no le dejaban ni que se siente en las gradas del mercado porque creían que era algo malo. Tuvo que salir a curar en la Plaza de San Francisco, en un pretil. También le impidieron que trabaje en ese lugar y se fue al Ipiales, a alquilar un cuartito... ahí limpiaba.

La curación que hacía mi madre era con las mismas hierbas con que trabajo ahora, aunque ella ponía algunas más, unas que ahora ya casi no existen. Doce hierbas utilizaba: la ruda, la santa maría, el ligulín, la chilca, el zorro yuyo, el marco, el eucalipto, el capulí, entre algunas otras.

Ahora curamos con lo que tenemos a mano. Como Quito ya está muy urbanizado no es tan fácil encontrar esas hierbas. Algunas de ellas se han extinguido, por ejemplo, el wuarmi masi, la lengua de vaca, el aya madeja ya no se ven, no se consiguen ni se les conoce.

Mi mamá aprendió el oficio de mis abuelitos, ellos curaban de igual forma y también eran oriundos de La Magdalena. Como nosotros le ayudábamos a mi mamá conocemos qué hierbas son y para qué sirven. Cuando venía una clienta y le decía que estaba con nervios, mamá nos ordenaba: dame el Toronjil, la Pata de Yuyo y la Valeriana, y nosotros aprendíamos para qué era esa receta.

Nosotras guagüitas, crecidas en el mercado, a veces cogíamos las mismas hierbas y nos poníamos a jugar diciendo que éramos vendedoras y limpiadoras del mal aire.

Todos los hermanos aprendimos de esta forma el oficio, pero soy la única que hasta ahora trabaja en el mercado. Mis hermanos lo hacen en sus locales: una de ellas tiene su

tienda frente a la plaza Santa Clara, la otra en la Rocafuerte y Cuenca, y el otro en la Benalcázar y Santa Clara. Yo no me he ido a un local porque no me atrae. Me quedé aquí porque siempre venía con mi mamá. Yo soy la primera de las mujeres, tengo cincuenta y nueve años.

Trabajo con plantas para el hígado, los riñones y el espanto. Las hierbas que utilizo son la retama, la maigua, el zumbo, caballo chupa, llantén, matico, ineldo, toronjil, tipo, poleo, malva, borraja, manzanilla, etc. Existirán si quiera unas doscientas especies en este local. Las plantas nos traen de Latacunga, Riobamba, Machachi, Santo Domingo de los Tsáchilas y del Oriente. Hay personas que se dedican a traer, a ellas se les dice caseritas. Algunas caseritas son gente nueva que tienen sus huertas en las casas y trae lo que siembran.

A las personas que vienen a mi puesto les llamo pacientes o clientes. Lo común es decirles: mi cliente. Las personas mayores vienen con dolor del estómago, cólicos, dolor de cabeza, con los pies que les duelen, que les arden... o vienen con vómito, diarrea, con decaimiento. También vienen algunos que en la casa no están bien, que se les baja la productividad del negocio y cosas por el estilo. Para todo eso hacemos limpiezas aquí.

Son diferentes las hierbas que se utilizan para limpiar a los niños que a los mayores. Al mayor se le pone la ortiga y se le pasa otras hierbas diferentes y fuertes, por eso se le hace entrar a un espacio privado. En cambio a los niños se les amarca y se les pasa las hierbas y las flores, nada más.

Las plantas son efectivas. Si tiene un espanto fuerte y un mal aire le van a curar, pero necesita sobretodo tener fe. Hay

ocasiones que la gente se limpia por limpiarse, dicen que no creen, pero han visto que en verdad se han ido poniendo mejor, perdiendo la mala suerte, ganando trabajos y se han convencido de que este tratamiento los ayuda.

A una persona que está salada, por ejemplo, le paso la ortiga que ayuda a la circulación de la sangre, a los nervios y al estrés; luego le pongo trago y colonia para las malas energías, para sacar la sal. Después le paso santa maría, ruda, liguli, marco, eucalipto, chilca, capulí, chinchin, hierba buena y, finalmente, le paso flores... el florecimiento que llamamos. La barriga es la última en ser atendida. Le paso un paquetito de hierbas enteras en las que se encuentra la ruda y santa maría, con eso se limpia el estómago y permite que salga todo y que no quede nada de hierbas en el cuerpo.

Mi mamacita nunca llamaba tres veces, con una sola limpieza era suficiente. Yo igual, pero las personas acuden tres veces, les gusta venir.

AL MEDIODÍA SE ACABABAN LAS CORVINAS

Φ GLORIA NAVARRO

Yo laboro en el Mercado San Francisco desde hace cuarenta y cinco años. Primero trabajaba con un hermanito que ya falleció. Hacíamos ceviche, corvina, seco de chivo... esa era nuestra especialidad. Mi hermano se llamaba Jorge Endara. Él empezó a trabajar porque tenía conocimiento de cocina, antes había laborado en hoteles. Un día decidió ponerse un puesto de comida aquí. Para ayudarlo, incluimos a la familia: mi mamacita, Dolores Mejía; mi hermana, Elvira Navarro; y yo. Pero el puesto del mercado nos pertenecía a mi hermano y a mí.

Todas las tardes dejábamos a medio cocinar las carnes. Al otro día, las condimentábamos para hacer el seco de chivo. La corvina también se dejaba macerar con todos los condimentos en la refrigeradora para que al otro día estuviera fresquita, lista para freír. Igualmente teníamos todas las cosas a punto: la medida del arroz, el agua, las legumbres. Todo preparado para cocinar.

Empezábamos la jornada a las seis de la mañana, pero la venta se abría al público a las ocho porque era demasiado trabajosa.

La clientela era de todo tipo. Teníamos gente que venía desde la Presidencia de la República, de los bancos, de la Alcaldía. Empezábamos a vender desde las ocho de la mañana y a las doce del mediodía ya no teníamos nada, se acababa todo. Hacíamos ciento veinte pedazos, quince libras de borrego, dos libras de avena quaker, porque hacíamos quaker también, y todo se nos acababa.

Mi hermano era bien conocido y tenía su clientela en gran cantidad. El puesto no tenía ningún nombre, pero una vez vino el señor Gómez, periodista de El Comercio y le entrevistó a mi hermano. Tituló su reportaje como “Las Corvinas de Jorgito” y desde ahí quedó con ese nombre.

También soy modista y tengo cuatro hijos. Era casada pero me divorcié. Toda la vida he trabajado, sacando a mis hijos adelante, hasta ahora que tengo mis setenta y cuatro años.

De vez en cuando mis compañeritas ocupan mis servicios como costurera. Antes tenía más clientela. Cuando estaba endeudada por hacer mi casa, me amanecía cosiendo las

obras y, aunque sea con los ojos llenos de sueño, venía a trabajar. Todo por salir adelante...

LA VENTA DE EMBUTIDOS DURABA TODO EL DÍA

Φ NORMA SALAS

Yo tengo sesenta y un años. Nací en mil novecientos cincuenta y dos. En el Mercado San Francisco voy laborando hace cuarenta y un años, y mi oficio es vender embutidos.

El puesto fue de mi madre pero un día ella enfermó y tuve que hacerme cargo para que ella descansara. El doctor decía que si queríamos que estuviese a nuestro lado más tiempo tenía que dejar el trabajo.

Yo estaba estudiando en la Universidad cuando mi madre enfermó y decidí venir a reemplazarle. Después de unas semanas dejé el estudio porque el mercado, que entonces estaba en lo que ahora se conoce como la Plaza Santa Clara, tenía un movimiento bastante fuerte en cuestión de ventas y nosotros teníamos que pasar todo el día trabajando.

El trabajo empezaba a las seis y media de la mañana y terminaba a las cuatro y media de la tarde, hora en que cerraba el mercado. No tenía opción de irme a la Universidad, por eso la dejé. Estudiaba en la Facultad de Filosofía, para ver si seguía Opciones Prácticas, pues quería ser Profesora de Manualidades o Dibujo Técnico o también Juguetería, Floristería, hacer muñecas... pero lamentablemente no pude terminar lo que yo quería.

Por mi madre tuve que dejar todo eso y no me arrepiento.

CUANDO LOS INSPECTORES LLEGABAN AL MERCADO

Φ EMPERATRIZ GARCÍA

Yo soy oriunda del sector sur de Quito, de Chillogallo. Mi abuelita fue fundadora de este mercado, yo he nacido y me he criado aquí. Mi abuelita se llamaba Victoria Guerra y mi mami se llama María Elena García. Yo soy la segunda generación de vendedoras en el mercado.

Mi mami me tuvo cuando ella trabajaba en el Mercado San Francisco. Desde chiquita me crié dentro de su puesto, que era un lugar estrecho y con unas planchas de cemento. Pronto mi mami tuvo más hijos, seguiditos. Soy la primera de nueve hermanos. Tendría unos ocho años cuando mi mami me encargaba que les vaya a pasear a mis hermanos para que ella pudiera vender tranquila. Yo tomaba la calle del mercado y me iba rectito hasta La Alameda, de ahí regresaba al mediodía: cargando a un hermano, jalándole de la mano a otro, otros corriendo delante de mí. Tuve solo dos años de escuela porque mi mami, con muchos hijos, no pudo darme el estudio.

A los doce años cogí un puesto para vender papas. Ese lugar me lo dejó una señora que se enfermó. Yo tenía que andar escondidita cuando venían a inspeccionar los certificados, porque era menor de edad y no me daban papeles. Después la señora que me dejó el puesto se murió.

Por ese mismo tiempo mi abuelita se enfermó, ya no veía y no podía vender. Mi tío pidió que yo me quede en su lugar. Así lo hice y desde entonces me dediqué a la venta de las hierbas medicinales. Antes había reemplazado a mi mami y a mi abuelita, pero hasta entonces nunca vendí sola.

Desde guagüita conocí a las plantas, solo viendo aprendí lo que eran las aguas de purgas, los baños de flores, para qué sirve la manzanilla, la ruda y otras plantas. Hay hierbas para la gastritis, para el colesterol, para el riñón, para hacer aguas aromáticas, para aguas de baño, para sacar las malas energías, hiervas para barrer la casa, para el corazón... hay una infinidad de hierbas.

Lo que se necesita para limpiar es tener fuerza de carácter porque si no a cada rato me estuviera muriendo. Hay casos de personas que llegan bien cogidas el mal aire, las malas energías y, después de la limpia, una se queda adolorida. Cuando vienen las prostitutas, por ejemplo, yo les digo que no o les subo el precio porque no me gusta limpiarles. Tienen energías pesadas que dan náuseas, vómito... Ellas se relacionan con cuánto hombre aparece y después vienen acá para que les limpie.

Pero una no sabe cómo vienen los hombres, entonces también pasa que se les limpia y una se siente decaída, con dolores en alguna parte del cuerpo y con ganas de sentarse y solo estar durmiendo... Ahí sí, para recuperarnos tenemos que ortigarnos, bañarnos con unas hierbas, ponernos una colonia.

Cuando son niños los que vienen a limpiarse a mí me gusta curarles rápido porque se refrían. Yo les paso las hierbas: una vez para abajo y otra vez para arriba, con eso es suficiente.

Hay personas que no se sienten contentas por cómo friego a los niños, porque no me demoro en las curadas, pero mi experiencia dice que basta con que se les pase una sola vez y ya están listos. Hay pacientes que con echarles una fumada

o pasarles el huevo ya se ponen bien. No voy a estar ahí mismo, friega y refriega la pielcita de los niños porque se colorea pues. En esta viña del Señor hay de todo... Otras personas se van agradecidas porque ni en el Hospital Baca Ortiz, con tanto medicamento, les pueden sanar a los guaguas.

También están los que se han cambiado de religión y ya no creen en estas prácticas naturales: sus hijos se van secando con temperatura, diarrea... van donde el doctor, les sacan sangre, les hacen muchos análisis y nada. Vienen acá y se van buenitos.

No es que nos alabemos, pero cuando es cuestión de espanto y mal aire, aquí se sanan.

LA CHICHA

Φ PATRICIA PAVÓN

Yo estoy en el Mercado San Francisco hace veinte años. Me dedico, junto con mi madre Martha Madrid, a la venta de aguas aromáticas, horchata, llantén y sábila. A veces, cuando nos piden, también hacemos chicha.

La venta de las aguas empezó por casualidad, al principio solo se vendía chicha, pero en invierno por el frío no se vendía nada. Un día se le ocurrió a mi mamá ir a comprar hierbas y hacer las aguas, a ver cómo resultaba. Poco a poco fue incrementando la venta y nos quedamos con ese oficio.

Tenemos algunas chichas: la de jora que se hace casi a diario y la chicha de morocho, que esa es más suave, toma más tiempo de elaboración y no se fermenta muy pronto... esa es

la que aprendí de mi abuelita. Cuando era niña venía a molestar a mi abuelita en el mercado, agarraba los cucharones de las aguas, los baldes de la chicha, siempre por traviesa, hasta que terminé aprendiendo.

LAS TARJETAS Y LAS ENTREGAS

Φ MARÍA CLEMENCIA QUISHPE

Yo trabajo aquí unos cincuenta y cuatro años. Desde pequeña mi mamá me mandaba a vender la yuca en cartoncitos, en canastos o en platos. También vendía cebolla payteña. Era un negocio bastante fuerte.

Después logré tener mi propio puesto. Aquí trabajo con mis nueras, ofrezco legumbres, hortalizas y frutas, siempre he vendido eso.

Tengo mi teléfono, hice tarjetas para mis clientes. Algunos de ellos me llaman y yo les llevo la mercancía a sus restaurantes.

JUGO DE FRUTAS

Φ GEOVANA CISNEROS

Yo estoy desde los ocho años en el mercado, siempre en el negocio de los jugos. Preparo jugos de todas las frutas: mora, naranjilla, tomate, guanábana, naranja, batidos especiales con leche, jugos con borjój, jugos para el colesterol. Más se consumen los preparados de mora, naranjilla, tomate, el jugo de alfalfa y la mezcla especial que hago con varias frutas.

EL DOMINIO DE LAS HIERBAS ES UN ARTE

Φ BLANCA GANCHALA

Yo, desde mis siete años, he estado al lado de mi mami en el mercado. Su nombre es María Elena García Guerra, ella ha trabajado setenta y un años aquí.

Mi mami vendía hierbas medicinales, también curaba el espanto. Aprendió ese oficio de mi abuelita, quien trabajó hasta los noventa y un años en el mercado. Ella, a su vez, había aprendido de su mamacita, mi bisabuela, quien vendía hierbitas por las calles.

Mi abuelita curaba muy poco, ella solo se dedicó a vender las hierbas, sabía de todo, para qué se usaban, por eso ella nunca tuvo ninguna enfermedad: murió por su edad. Todo se curaba en base de hierbas. Cuando mi mami cumplió 12 años, mi abuelita le heredó el puesto de hierbas medicinales en el Mercado San Francisco.

Al mercado venía gente de todo tipo porque habían carros para subir y bajar. Venía muchísima gente a llevar hierbas para el corazón, para los nervios, para el hígado. Algunos traían listados de hierbas que los curanderos mandaban como recetas.

A mis 10 años ya sabía vender hierbas y conocía para qué servían. Conocía el pico de predicador, la ña de la gran bestia, el shungo de piedra, que siempre fueron para el corazón y para los ataques epilépticos.

Cuando era niña íbamos, con otros amigos, a las quebradas de acá cerca y cogíamos los chimalitos para hacer los

collares contra el espanto, cogíamos también llantén, taraxaco, cola de caballo y culantrillo de pozo. Esas hierbas ya no hay. Ahora tengo tres señoras que me entregan las plantas, una es de Nanegalito, otra de Ambato y otra de Latacunga.

Es un arte dominar las plantas medicinales, una tiene que saber mucho porque no por ser hierbita es inofensiva. A mis clientes les digo que nunca hagan hervir las hierbas, que siempre las pongan en infusión, ese es el secreto. Poner en el agua hervida la planta y apagar la cocina, dejar que repose ahí unos tres minutos y se toma enseguida. Si la planta penetra mucho en el agua le puede afectar al riñón, a la cabeza.

Aquí vendo las hierbas de todo precio: veo a los viejitos y ni les cobro, les obsequio porque me da mucha pena. Se venden 10 centavos de manzanilla, de hierba luisita o lo que pidan. Se cobra tres dólares la curada de los niños, cinco dólares la curada de los adultos. Cuando quieren hierbitas para tomar se les cobra un dólar más. Hay gente que es muy creyente en las colonias y los jabones, y cuando han usado han sentido alivio. También vendo eso cuando piden.

Para tomar se les receta hierbas dependiendo de la molestia. Si están con vómito o se les ha aflojado el estómago, les ayudará la trinitaria, la inelda, la menta, la cebadita de perro o ashco micuna.

Para limpiar yo primerito me encomiendo a Dios, le pido a papito Dios que me ayude: así como cuando una acude donde un médico va con fe, acá llega la gente con esa misma fe a ponerse en nuestras manos. Soy cero brujería, cero entierros, cero barajas. Antes curaba con el huevo, pero yo me confieso todos los domingos en misa y un día me dijo el padrecito que

qué me parece mejor: “¿Botar diez huevos, veinte huevos, cuando podrías regalar a un asilo, a los niños que no comen ni un huevito a la semana?” Desde ahí ya no curo con huevos.

Para curar una tiene que ser fuerte. Después de encomendarme a Dios rezo unas oraciones y a mi cliente le digo que debe tener fe en Dios, que él es el que cura, nosotros sólo prestamos las manos. Si creen en brujerías psicológicamente se acaban. Lo que sí existe es el mal aire, el espanto, las energías negativas cuando hay mucha envidia. Cuando veo a pacientes que están mal, deteriorados, les pregunto si han ido al doctor y les recomiendo que vayan, porque a veces son problemas de presión, de colesterol. Para el colesterol puedo darles remedios pero para la presión no, el médico es el que debe controlarla. Eso aprendí de mi madre: decir la verdad, siempre ser honestos con el cliente.

Para recomendar lo que recetamos nosotros primero hemos tenido que tomar, sanarnos con las hierbas para saber qué es lo que estamos enviando a la casa del cliente.

Cuando suena la banda y bajan los disfrazados empieza la fiesta

Φ GLORIA NAVARRO

Este mercado tiene dos patronos: Jesús del Gran Poder y la Santísima Virgen Dolorosa. La fiesta del Jesusito la hacíamos en la Semana Santa y a la Dolorosita le festejábamos por el Día de la Madre. Esos eran unos fiestones, la gente se distinguía en gastar bastante dinero, unos más que otros, aunque se quedaran endeudados. Creo que es parte de la idiosincrasia del pueblo ecuatoriano: aunque no tengamos para comer nos hacemos sentir en las fiestas.

Había gente pudiente que tenía para hacer la fiesta pero también éramos sacerdotes personas que no teníamos el dinero necesario para asumir ese encargo, entonces nos endeudábamos para no quedar mal.

Φ NORMA SALAS

Como la fiesta era muy grande, la gente acostumbraba a pedir jochas a sus compadres, a sus vecinos, a sus familiares. Decían, por ejemplo, usted comadre, me va ayudar con una jochita y le pedían la banda o unas diez gallinas o unos cinco costales de papas. No era un regalo: el sacerdote se comprometía a devolver, cuando su jochante se convirtiera en sacerdote, lo que había pedido. Así se aseguraba de que en una fiesta tan grande no gaste una sola persona.

Φ MARÍA CLEMENCIA QUISHPE

Para nombrar un prioste se tomaba en cuenta de que vendiera constantemente, de que tuviera posibilidades de pasar una fiesta así.

Φ HELENA PURUNCAJAS

Las priostas dábamos una invitación a los compañeros, nombrándolos padrinos. Ellos eran los encargados de darnos los ramos de flores para la procesión o algunos nos entregaban un sobrecito con dinero para que nos ayudemos en la fiesta.

Φ EMPERATRIZ GARCÍA

Había patronos, con sus altares, sus flores y sus devotos en la planta alta y en la planta baja del Mercado San Francisco. Para no cruzarse en las iglesias, las fiestas de la planta alta se hacían unos ocho días antes que las fiestas de la planta baja. Cada grupo se esmeraba por hacer mejor la fiesta.

Nos agrupábamos entre unas siete u ocho personas y pedíamos que una encabece el grupo. A ella se le iba entregando unos diez suces cada semana y durante algunos meses. Con lo que se reunía se contrataba la banda y se hacía cualquier detalle para la Virgencita: un frontal, cortinas, cirios... La Virgencita tenía una corona de perlas y oro, que le robaron aquí en el mercado. Le queda el corazón y los clavos, ambos son de oro puro. Cada año le hacían una cosa mejor que otra a la Virgencita, casi como una competencia entre las fiestas de arriba y de abajo.

Φ NORMA SALAS

El altar de la planta alta, que estaba arriba de unos quioscos, tenía unos cinco metros de ancho por unos tres de fondo. En él las priostas siempre poníamos unas cortinas grandes, más o menos de unos siete metros de alto que llegaban hasta la cúpula del mercado. También estaban en el altar las urnas de Jesús del Gran Poder y de la Dolorosa. Siempre le manteníamos con flores: teníamos una mesa con floreros de bronce, habían candelabros que contenían unas espermas grandes con la estampa de Jesús o la Virgen.

Cada vez que se secaban las flores, las priostas arreglábamos los jarrones, el frontal que iba adelante, tapando la mesa. El piso del altar estaba cubierto por baldosa. Aunque no teníamos espacio para que la gente se congrege, ahí celebrábamos la misa y venían los padres franciscanos a dar la misa. La gente llegaba atraída por el altar.

Φ EMPERATRZ GARCÍA

Los de la planta baja teníamos una sola plancha de cemento para el altar. Ahí lo armábamos. Mandábamos a hacer frontales y a poner floreros. Las que tenían más platita, las tercenistas, como ganaban su buen dinero eran las que ponían todo lo de oro en el cuadrito.

Teníamos gradillas para pasar la novena, un frontal bonito y una ropa linda para vestir al Jesusito el día de su fiesta.

Φ GLORIA NAVARRO

Después de la novena se llevaban las imágenes a la Iglesia de San Francisco y ahí se las dejaba para que se velen toda la

noche. La fiesta empezaba con las bandas, los castillos... se trataba de hacer mucha bulla, lo que más se pudiera. Asistíamos con flores, con velas.

Al otro día íbamos a la Misa Grande, escuchábamos al padrecito y regresábamos al mercado cargando las imágenes. Luego seguía el fiestón de comidas, bebidas y baile entre todos.

Φ ROSA LAGLA

Se dejaban las imágenes en cualquiera de las iglesias escogidas: la Iglesia de San Francisco, La Compañía, La Merced... a eso se le llamaba La Salve.

Al otro día se bajaba a la fiesta. Con disfrazados, con ángeles, con bandas acompañando la procesión desde la iglesia hasta el mercado, llegábamos y dejábamos las imágenes. Luego cada cual se llevaba a sus invitados a las casas. Las personas invitadas eran las del mercado. En las casas se armaba la fiesta con la banda. Se comía caldo de gallina, papas con zarza con cuy y la chicha de jora.

Mi mamá hizo la fiesta con unas señoras de apellido Almagro. Ellas hicieron un toro al que le pusieron unas noventa velas y le mandaron al cielo. Desde la Iglesia de La Merced salió el toro hasta perderse entre las estrellas.

LOS AMBULANTES TENÍAN TAMBIÉN SU PATRONO

Φ EMPERATRIZ GARCÍA

Las vendedoras de afuera, las que eran ambulantes en la calle Cuenca, también tenían su fiesta. Ofrecían la misa al

Señor de la Justicia en la Iglesia de Santa Clara. Así como nosotras, recogían entre ocho o nueve priostas y alquilaban una banda para hacer la procesión con disfrazados, juegos pirotécnicos y baile.

Y AL FIN DEL AÑO

Φ HELENA PURUNCAJAS

También celebrábamos las Fiestas de Quito, en diciembre. Todos los años venía la Banda del Regimiento Quito y empezaba a tocar llamando a la gente. Entre todos los vendedores del mercado recolectábamos plata y poníamos una orquesta para que la gente baile. Hacíamos canelazos y repartíamos a todos nuestros caseros.

El mercado no cerraba ni el primero de enero. Por eso, el año viejo y el año nuevo también contratábamos una orquesta. La gente sabía que aquí éramos bien alegres y llegaban a comprar sus cosas, a tomar un trago y a bailar. De la emoción nosotras también tomábamos un canelazo y terminábamos bailando.

Al mercado se lo llevaron cerca de las nubes

DE LOS RUMORES AL TRASLADO

Φ GLORIA NAVARRO

El cambio del mercado empezó cuando Sixto Durán Ballén estaba en la Alcaldía de Quito. Si ese señor algún rato me escucha sabrá que como Alcalde siempre fue bien prepotente y nunca nos permitió dialogar con él. Creo que él tiene alguna cosa en contra de los pobres, sobretodo de los que trabajamos en los mercados. Desde el tiempo de Sixto escucho que el centro histórico debe cambiar.

Primero como un rumor se oían voces que decían que querían sacar el Mercado San Francisco, llevarlo más arriba, al local que antes ocupaba el Mercado de San Roque. Al principio no nos preocupamos porque pensamos que esos rumores eran solo por molestar; pero después, todos los Alcaldes posteriores a Sixto, nos molestaban más y más... hasta la Alcaldía de Jamil Mahuad, cuando nos sacaron definitivamente.

En ese tiempo yo era dirigente y venían a vernos todos los días la gente de los partidos políticos. Decían que esperáramos, que estaban trabajando para ayudarnos, que todo se iba a solucionar. No hubo tal. Al final nos dieron las espaldas.

Para asustarnos nos decían que la cúpula se va a caer, que íbamos a morir aplastadas. Que mejor dejáramos el mercado y subiéramos al nuevo espacio. Todas lloramos en ese tiempo porque veíamos cómo la juventud, nuestras juventudes, se quedaban perdidas en el mercado del que nos estaban sacando.

Φ ROSA LAGLA

Dijeron que el nuevo mercado que nos iban a dar era más organizado y que en nuestro antiguo mercado iban a hacer un museo. El nuevo mercado iba a estar en la intersección de las calles Rocafuerte y Chimborazo, donde laboramos en la actualidad.

Como en aquel entonces el Presidente de nosotros, los comerciantes, no supo luchar ni guiar a las personas nos dividimos: unas personas aceptaron subir al nuevo mercado y otras no aceptamos. Pero un día, el Presidente dijo que teníamos hasta una fecha determinada para salir del mercado, que si no vendría la fuerza pública y nos sacaría. Nunca llegó la fuerza pública porque nosotras mismo empezamos a salir.

Yo estaba en contra del traslado del mercado porque veíamos que aquí, donde estamos ahora, era botado y peligroso. No había carros para subir. Claro que era bonito. pero teníamos miedo de que al pasarnos de local la gente no nos siguiera. Si cuando estábamos en lo que ahora se conoce como la Plaza Santa Clara la gente no llegaba como antes debido a la cantidad de mercados que empezaron a aparecer en distintos puntos de la ciudad, peor arriba. Eso sería por el año ochenta y nueve o noventa.

Φ EMPERATRIZ GARCÍA

Este mercado, en el que estamos ahora, ya tenía entre ocho y doce años de estar abandonado. Decían que aquí habían violado, que era guarida de ladrones. Después se pusieron a componer y cuando estaba casi terminado vino el Director de Mercados a decirnos que teníamos que ocuparlo de inmediato.

Las vendedoras de las tercenas se ilusionaron más porque en la planta baja que les iban a dar todo era con baldosa, bien bonito. Está bueno, decían, pasémonos nomás. Otras compañeras no querían. Nosotras, vendedoras de las hierbas, pensábamos que nos iba a ir mal, si solo pasándonos de una tienda a otra la gente se perdía, peor si nos íbamos más arriba.

Un día las tercenistas sacaron los fierros en que colgaban la carne, porque antes colgaban varias reses en unos ganchos grandotes, y cargando esos ganchos empezaron a subir al nuevo mercado. Viéndoles cómo se iban todos comenzamos a seguirles como si fuéramos al Arca de Noé, con nuestros cachivaches cargados al hombro, en carretillas, en carros subimos por la Rocafuerte hasta pasar todas nuestras cositas.

Φ BLANCA GANCHALA

Para ese tiempo nuestro mercado se había vuelto sucio, incluso había muchas ratas, teníamos unos puestos pequeños que no nos permitían trabajar bien. Máximo tendrían un metro o un metro veinte esos locales del antiguo mercado. Sí necesitábamos dar una buena imagen porque se veía viejo. La cúpula era lo único que le atraía a toda la gente, aparte de

la carne que se vendía al por mayor así como las hierbas que no existían en ningún otro mercado de Quito.

Mi mamá se acuerda que donde estamos ahora funcionaba antes el Mercado de San Roque. Ella tuvo que venir algunas veces, de madrugada, para coger las hierbas, a veces incluso dormía aquí mismo para alcanzar al reparto que hacían los mayoristas. Ella no recuerda que haya sido un sector peligroso, lleno de ladrones. Tranquilamente circulaban por la madrugada. Yo misma recuerdo que para el dos de noviembre, Día de Difuntos, veníamos a dormir aquí para coger el ataco, planta que se utiliza en la preparación de la Colada Morada, así como la hierba luisa, el arrayan, la hoja de naranja, y nos íbamos a vender por las calles, o nos poníamos al lado de las señoras que vendían el aliño, porque nosotros no teníamos puesto en el mercado. Nos sentábamos en toda la Plaza San Francisco, en la Cuenca y Bolívar, a vender las hierbitas en ataditos para la Colada Morada.

LA NUEVA ESTRUCTURA OLÍA A LIMPIEZA

Φ BLANCA GANCHALA

Encontramos un espacio muy diferente al del Mercado San Francisco. Era más higiénico, más amplio en instalaciones, con baldosa, agua... los servicios que se necesita para nuestro trabajo.

La estructura no tenía ninguna falla.

La distribución era diferente también. Tenía dos plantas como en el mercado de abajo. En la planta alta estaban los giros de hierbas medicinales, de jugos naturales, de carnes

y comidas. En la planta baja, en cambio, estaba todo lo que corresponde a carnes al por mayor y embutidos.

PERO ENSEÑARSE ERA DURO, ASÍ QUE NOS TOMAMOS EL VIEJO MERCADO

Φ EMPERATRIZ GARCÍA

A los tres o cuatro meses de estar aquí, nos dimos cuenta que la venta no valía nada, que las personas no llegaban como antes a comprar nuestros productos. Entonces nos organizamos para regresar abajo, adonde estaba nuestro mercado y, con todas las cosas, bajamos nuevamente a tomarnos nuestros puestos.

Φ ROSA LAGLA

En el momento en que llegamos para instalarnos, nos topamos con la sorpresa de que ya no estaba la cúpula en la estructura que ocupábamos. Se la habían llevado sin que nadie nos dijera nada.

Era temporada de lluvias pero ahí nos quedamos, sin techo, poniendo carpas, plásticos. Durante los días que estuvo botado, ambas plantas del mercado se habían llenado de basura, de ratas, de pulgas, por lo que se volvió más difícil trabajar ahí. Por más que quisimos recuperarlo no pudimos.

Φ EMPERATRIZ GARCÍA

Se llevaron la cúpula y fue como un robo que nos hicieron a las vendedoras del mercado. Por historia eso pertenecía al esfuerzo de nuestras abuelas, de nuestras madres. Nadie

nos consultó para sacarnos de ahí, para llevarse la estructura a otro lugar donde sí habían tenido voluntad para adecuarla, con vidrios, con pintura. ¿Por qué no hicieron eso en el mercado?

Pasados esos ocho días abajo, convencidas de que no nos iban a devolver el mercado, con la misma cara nos tocó regresar adonde estamos hasta el día de hoy.

Φ ROSA LAGLA

Después escuchamos que a la cúpula se la habían llevado a lo que llaman como El Palacio de Cristal, ubicado en el parque Itchimbía.

Mi hermano había ido a pasearse por allá un día y las señoritas guías del paseo le habían dicho que la estructura era alemana y que perteneció al Mercado Santa Clara. Yo me enojé y le recriminé: “¿por qué no había dicho nada, si esa explicación estaba equivocada?”. Decidí ir a ver con mis propios ojos y a escuchar en persona, dispuesta a señalarle a la señorita que debía informarse bien, que esa cúpula había pertenecido al Mercado San Francisco, el primero de Quito. Pero no pude reclamar porque cuando llegué ya no hacían esas visitas guiadas.

He regresado un par de veces más al Itchimbía, pero no he entrado al Palacio de Cristal. Me da pena. A veces pienso que si nos hubiésemos organizado mejor, podíamos pedir a las autoridades que nos arreglen el mercado, que lo hagan más limpio y así conservar la vida que teníamos ahí.

Una lluvia de cambios para resfriarnos el alma

Φ BLANCA GANCHALA

Aquí nos distribuyeron en dos plantas. En la parte de adelante, de la primera planta a la entradita, pusieron las hierbas medicinales; al frente de ellas, los jugos, las carnes a un lado y el patio de comidas al otro; y, al fondo, las legumbres, los quesos, los motes. En la parte de abajo todo lo que era carnes al por mayor y embutidos.

Φ NORMA SALAS

Al subir acá nos dimos con la piedra en los dientes: el negocio bajó totalmente, no había ese movimiento al que estábamos enseñadas y acostumbradas. Abajo, dando gracias a Dios, teníamos un trabajo del que vivíamos y podíamos dar de comer y mantener a nuestras familias. Aquí no. Aquí no había ese movimiento, tal vez por la ubicación o por la preocupación de que éste era un sector peligroso. Antes estábamos rodeados de fábricas, bancos, iglesias y por eso todo el tiempo las personas salían a comprar su comida, sus víveres, tenían sus horas libres y, aunque sea de pasito, iban al mercado, a hacer sus compras, a ver golosinas. De esa manera sobrevivíamos.

Este es un local que sí funciona bien, tenemos más amplitud, más asepsia, más organización, pero lamentablemente lo económico no acompaña.

Φ GLORIA NAVARRO

Acá arriba, mi hermano llegó con su puesto de comidas pero todo cambió. De ciento veinte a ciento cincuenta pedazos de corvina que hacíamos los sábados y los domingos, aquí empezamos a hacer seis o siete pedazos. Del quintal de corvina que abajo se cogía, aquí solo dos libras; de las veinticinco a cuarenta libras de borrego que se vendían en los días buenos, aquí vendíamos cinco libras. Y lo que no se vendía teníamos que guardar en el congelador para calentarlo al otro día. Dos días podíamos hacer eso porque al tercero ya no valía y teníamos que botar. Se trabajaba a la pérdida.

Los clientes decían que era muy lejos para venir, que no alcanzaban.

Acá no subimos todas las vendedoras, unas presintieron que iba a cambiar todo por eso abrieron sus tiendas afuera del mercado. Llegamos acá trecientas veinte vendedoras, de las cuatrocientos ochenta que originalmente éramos abajo. Ahora estaremos entre ciento veintiocho a ciento dieciocho personas.

Yo me cambié de trabajo cuando subimos acá porque los clientes no llegaban. Les dijimos íbamos a estar aquí y que esperábamos que nos visiten, incluso hicimos tarjetitas con la nueva dirección, pero no hubo tal. Como yo no quería ser carga para mi hermano le dejé solo en su negocio. Quería ponerme una venta de plásticos o de alguna otra cosa que me ayudara con los ingresos. Creo que lo bueno de los quiteños

ha sido que siempre nos gusta ayudarnos. Y así fue, una señora que en ese tiempo vendía abarrotes me dio la mano: me fiaba para que venda y yo poco a poco le iba pagando. Así hice la tienda que tengo ahora.

Φ BLANCA GANCHALA

La gente se iba porque no había ventas. La competencia empezó a aparecer en todita la calle Rocafuerte: tiendas de curanderas, de vendedoras de carnes, de legumbres. La gente ya no venía acá, ¿para qué? Si todo se podía conseguir afuera.

Otras vendedoras se fueron enfermado, como no tenían hijitas que se quedaran en los puestos los dejaron vacíos. Entonces entró al mercado bastante gente indígena que antes era ambulante, se imaginaron que como vendían afuera iban a vender adentro. No les resultó y se fueron.

En otros mercados empezaron a vender hierbas, de la noche a la mañana aparecieron curanderas, vendedoras de hierbas, gentes que vendían cualquier cosa y cuando se les preguntaba para qué servía, no sabían.

OTRA REMODELACIÓN

Φ GLORIA NAVARRO

En las dos plantas del mercado quedaron los puestos ocupados. Nosotros desde el principio pedíamos que vieran la forma de ponernos en un solo piso porque abajo la venta iba a ser muerta. Y en realidad, así fue: no había mucho comercio abajo. Viendo esa realidad, que habían muchos puestos vacíos en la planta baja y que la gente se asustaba porque veían el mercado vacío, logramos que nos ubiquen

a todas las vendedoras en la planta alta. Eso fue en la época de Paco Moncayo.

En la planta baja se construyó el parqueadero, del que hasta ahora nos estamos sirviendo porque, a decir verdad, no nos alcanzaría para pagar el guardia de la noche, el guardia del día y los aseos. Ahora el Municipio no nos da absolutamente para nada. Antes teníamos exceso de burocracia en los mercados: los administradores, los inspectores, los ayudantes, que eran dos o tres, los que hacían el aseo, los guardias de día, los guardias de noche... todo había, ahora no, todo nos cuesta.

Φ MARÍA CLEMENCIA QUISHPE

Como las compañeras se adelantaron a coger los puestos yo me sentí en desventaja, así que junto con mi cuñada, Blanca Guamán, fuimos a hablar en la Dirección de Mercados que quedaba en la calle Chimborazo. Logré que me dieran el primer puesto, ahí adelante, muy buen puesto.

Pero no me enseñaba porque me daba nostalgia, me daba pena del mercado antiguo.

Ahí duré ocho años, hasta que hicieron la nueva remodelación: cuando sortearon los puestos, a todas las señoras nuevas les salieron los lugares de la entrada, primeritas, y a las antiguas nos mandaron al fondo. Eso no fue justo porque a las fundadoras del mercado, a las que habíamos peleado por ganar de nuevo la clientela, nos estaban desconociendo. Yo no sabía qué me pasaba: no comía, no podía venir al mercado porque lloraba, a mi marido le decía que tengo terror de irme al mercado, que quería ya no volver. Así ha

sido la depresión. Mis clientes no aguantaron, me tocaba estar de ambulante, llamándoles, trayéndoles al puesto para que compren. Duro fue ese tiempo, casi me muero.

Φ BLANCA GANCHALA

En esa remodelación dijeron que las curanderas no podíamos estar adelante porque a las compañeras les daba el mal aire y porque se enfermaban. Pero nosotras no teníamos un sitio adecuado para realizar las curaciones, sobre todo a los adultos, entonces logramos que nos pusieran al fondo donde estamos ahora.

Φ ROSA LAGLA

Las limpias se aceptaron cuando estuvimos aquí. Y pasó algo extraño: como no se vendía mucho, las personas que no limpiaban, que solo se dedicaban a vender hierbas, también empezaron a limpiar. Ellas aprendieron de lo que mi mamá hacía, porque ninguna de sus mamacitas había limpiado antes.

Había compañeritas que sabían estar al frente de mi mamá, cuando ella se ponía a limpiar y salían corriendo, diciendo: “uy uy uy, me da el mal aire, me pasa el mal aire”. Ahora ellas están limpiando, soplando el trago y mandando remedios.

Yo digo: todos tenemos hambre, todos tenemos barriga, necesitamos comer, la necesidad hace que uno siga adelante. Lo que no me gusta es que engañen a la gente. Hay locales en que engañan, les limpian, les soplan, les mandan las colonias a los clientes. Eso no está bien.

SE FUE APAGANDO TODO, HASTA LA FIESTA

Φ GLORIA NAVARRO

Cuando llegamos acá se hicieron todavía algunas fiestas como acostumbrábamos abajo, pero poco a poco se perdieron. Dejamos de hacer las fiestas porque el Municipio decía que no dejábamos transitar libremente el tráfico y que molestábamos a la gente con la procesión. También porque las ventas habían bajado totalmente y ya no se podía utilizar la plata como antes. Los directivos reunían cada año una platita para hacer la misita a las imágenes y nada más.

Este año en que celebramos el cumpleaños número ciento veinte del Mercado San Francisco, el mismo Municipio vino a pedirnos que hagamos la fiesta como antes para revivir las tradiciones. Claro que no hubo la algarabía de otro tiempo, no es lo mismo ciento veinte vendedoras que cuatrocientas ochenta. De todas formas, hicimos un bonito evento: después de la misa grande nos reunimos en la Plaza Santa Clara para recordar y llorar. Sería bonito, decíamos, coger la cúpula y ponerla en la plaza para volver acá nuevamente. Pero ahora ya no estamos.

MIRANDO AL FUTURO

Φ MARÍA CLEMENCIA QUISHPE

Mi deseo es seguir trabajando y dejarles a mis nueras este puesto. Mis hijos tienen miedo, no saben lo que me puede pasar si un día dejo de venir al mercado y me quedo en la casa, yo que he sido enseñada a estar solo cogiendo la carga. Sí, me he dado cuenta de que pasar en la casa es bien feo. Solo cuando di a luz, dejé de venir al mercado. Acá, como

dicen, aunque no chorrea, gotea. De acá he sacado para sostener a mis cuatro hijos: tres varones, ya casados, y una solterita que tiene veinte y tres años. Ella trabaja y estudia. A veces ayudo a mis nietos, a veces a mis nueras, comparto con ellas lo que trabajo aquí, ahora que la vida está tan dura, cualquier cosita que hacemos compartimos.

Φ NORMA SALAS

El mercado es nuestro hogar, conocemos mejor las cosas que pasan aquí que las que suceden en nuestras casas, con nuestras familias. El cambio de espacio afectó también a la unidad: antes había más unión entre las vendedoras, ahora es menos, pero se mantiene. Siento que también ha cambiado el respeto que teníamos entre nosotras. Se sabe que cuando una dice algo, la gente le mal interpreta, le hace cuentos por la espalda. La gente más joven, que no sabe la historia del mercado, tampoco respeta a las mayores, a todas nos tutean, a todas nos hablan como si no tuviéramos nuestros años. Sin embargo, tenemos que tener una convivencia en armonía, si no, pasaríamos mal todos los días en nuestro lugar de trabajo.

Φ ROSA LAGLA

Ahora la mayoría de vendedoras son gente nueva, desconocidas. Algunas chicas son hijas de las señoras antiguas, que han heredado los puestos. En la sección de hierbas hay solo dos personas que no han heredado de sus mayores. En la sección de legumbres hay cinco personas que fallecieron, por eso están vacíos esos puestos, nadie quiere ocuparlos porque no hay venta. La gente que entra a trabajar dice que aquí en el mercado toca estar sentada, se venda o no, en cambio en las calles ellos venden al paso y nadie les molesta.

Φ EMPERATRIZ GARCÍA

Tengo sentimiento por no haber defendido nuestro espacio. No nos apoyaron. Recién vimos una exposición sobre el mercado, que se hizo por su aniversario: a una le da tristeza porque se siente engañada. Con una buena reparación el mercado quedaba muy bien, aunque nos hubiese costado, no hubiésemos salido.

Φ GLORIA NAVARRO

Acá se desgastó la confianza entre las personas. Abajo, por ejemplo, cuando no teníamos capital para el negocio, había gente que nos prestaba. Cobraban el seis por ciento, era fácil hacer ese préstamo porque se pagaba al diario, unos cien o doscientos sucres. Pero la señora que prestaba dejó de dar, era una señora tan buena que nunca nos pidió prendas ni nada. La gente, como ya no vendía, se quedaba con la plata, entonces la señora decidió que antes de quedarse en la calle mejor no iba a prestar más. Ahora no sé si haya gente que preste plata en el mercado. Yo ya no fio, me defiendo con lo que tengo de capital. A veces vendo una cosita, vendo otra y corro a ver qué puedo comprar para la tienda. Nos toca estar al día.

Φ PATRICIA PAVÓN

Yo no pienso en el futuro, no sé qué pasará mañana, si ya ha pasado tanto con el mercado. Yo veo solamente el día a día: no puedo ver más allá. Aquí parece que nos cayó una maldición, a la persona que menos se espera le pasa algo, le da un paro cardíaco, se le rompe algún hueso, se enferma y se muere. Es mejor no pensar en mañana.

Φ MARTHA MADRID

Como ha ingresado mucha gente nueva al mercado se vuelve difícil acordarnos de todos por el nombre. Nos podemos acordar de las caras antes que acordarnos cómo se llaman. Así que empezamos a nombrarlos por alguna característica de ellos sin que fuese un apodo o un insulto: había la señora de la botellita de diez centavitos, una mayorcita que ya no tenía ni qué comer y que vagaba por el mercado pidiendo que le vendiéramos diez centavitos de agua, que le llenáramos la botella con la que siempre andaba. Había también la señora de la carne, la señora de al lado de la balanza, la iriática que siempre anda de mal humor, la señora de los huevos que a veces se enoja diciendo que no es la señora de los huevos, que se llama... un nombre que no recuerdo, otro era el señor de las papas con chorizo. Una vez llegaron preguntando por la señora del morocho. Les pregunté que, si querían encontrar a la señora que vende morochos, o, si querían encontrar a la señora casada con un hombre de apellido Morocho quien también es la señora del Morocho. De esa forma nos identificamos.

Lo que nos queda para la eternidad

Φ EMPERATRIZ GARCÍA, NORMA SALAS, ROSA LAGLA, PATRICIA PAVÓN, MARÍA CLEMENCIA QUISHPE, BLANCA GANCHALA, GEOVANA CISNEROS, HELENA PURUNCAJAS, MARTHA MADRID

Con el paso del tiempo y con los constantes cambios, hubo mucha gente a la que se le afectó la salud, a algunas incluso les llegó la muerte. Sería de la tristeza, sería de no enseñarse, lo cierto es que fueron desapareciendo las antiguas vendedoras del Mercado San Francisco. Entre las que recordamos están, almas benditas: Rosa Pillajo, Michita Collaguazo, Rosario Guachamín, María Sandoval, Lucía Panchi, Rosa Correa, Olimpia Tixi, Jorge Endara, Judith Serrano, Rafael Batallas, Rosa Castro, Carmen Nuñez, Rosario Quezada, Mariana Pallo, Josefina Males, Olga Aules, Sara López, Olmedo Urquizo, Bolivar Urquizo, Carlostá Salas, Rafael Armas, Segundo Acosta.

Esta primera edición de

**EL MERCADO SAN FRANCISCO, EL PRIMER
MERCADO DE QUITO**
Oralidad y Memoria

se puso en circulación en noviembre del 2013.

Fue construida en base al trabajo conjunto de Emperatriz
García, Gloria Navarro, Geovana Cisneros, María
Clemencia Quishpe, Patricia Pavón, Rosa Lagla, Gloria
Navarro, Martha Madrid, Norma Salas, Blanca Ganchala y
Helena Puruncajas.

Este es el ejemplar N° de un tiraje de 20, elaborados a
manera de reflexión colectiva, a propósito del aniversario
XXXV de la declaratoria de la ciudad de Quito como
Patrimonio Cultural de la Humanidad.