



# MERCADO DE AS BURGAS OURENSE

El bello Mercado de Abastos de As Burgas, en la ciudad de Ourense, fue construido en el año 1934. Es un edificio de granito claro y cristal que se asoma al valle que ha esculpido el río Sil a su paso por la ciudad. El mercado está en el centro histórico de Ourense y es colindante con las fuentes de aguas termales de As Burgas. Famosas por sus propiedades curativas, estas termas fueron canalizadas

por los romanos en el siglo I d.c; hoy forman parte del centro de interpretación en cuyo seno, acondicionado como parque en el mismo centro de la ciudad, se pueden tomar baños termales al aire libre, disfrutando de la vista hacia el valle y el mercado de piedra. Las aguas termales son canalizadas hasta la planta baja del mercado, donde están habilitados desde su construcción unos lavaderos pú-

blicos tradicionales que hoy en día utilizan una treintena de lavanderas ourensanas diariamente para lavar grandes prendas de ropa, baño, cama, etc, aprovechando el valor mineral de estas aguas.

Subiendo desde esta planta baja donde están los lavaderos termales, entramos por una escalera de piedra en la primera planta acondicionada para

el espacio de pescadería. Aun siendo un mercado ubicado en las tierras del interior de Galicia, podemos encontrar un buen pescado procedente de la ría, anguilas y lampreas sobre todo, que los pescaderos/as conservan vivos en enormes peceras hasta que las preparan con maestría para venderlas a los/as clientes/es. Los pescaderos también ofrecen los productos más representativos de la mar gallega: Pulpo, bacalao, sardina, nécora, todos ellos procedentes de la lonja del puerto de Vigo, el más cercano a Ourense.

Sin embargo, el mercado de Ourense representa la Galicia del interior, por tanto su identidad se construye alrededor de los excelentes productos de la tierra, procedentes de la ganadería y la agricultura.

Las carnes que ofrecen los comerciantes en esta segunda planta de entrada a calle, proceden principalmente de las terneras y los bueyes del territorio. Gran parte de ellos tienen el sello de calidad de Galicia. El circuito de producción es corto y basado en las relaciones que se establecen entre ganaderos y comerciantes sobre el terreno. Los carniceros del mercado recorren las comarcas aledañas y eligen sobre el terreno los mejores animales; llegado el momento son llevados al matadero municipal de Ourense para



posteriormente ser preparados en el mercado por los profesionales del gremio. En las tierras orensanas se trabaja el porcino y el cordero además de las carnes de vacuno, lo que se refleja en los expositores del mercado. Todos los comerciantes preparan sus propios embutidos artesanales. Una parte importante de estos productos son vendidos a los restaurantes de la ciudad. Poco a poco los restaurantes que compran estos productos de calidad tratados con tanto esmero anuncian en sus cartas su procedencia "cocina con productos de mercado", añadiendo el valor de la frescura y la cercanía del mercado.

El mercado alberga a varios comerciantes de quesos artesanales de Galicia y específicamente de las comarcas orensanas: son quesos especialmente mantecosos y tiernos procedentes de la leche de vaca, quizá el más conocido es el queso tetilla, en este caso fabricado de forma artesanal.

El mercado de Ourense está compuesto por 245 puestos y una centena de comerciantes que tienen adjudicados sus puestos. Todos ellos están representados en la Asociación de Comerciantes que asume la concesión municipal para la gestión y ordenación del mercado. El mercado integra tres espacios: los puestos interiores del mercado, los puestos exteriores y el mercadillo. Hay dos gremios con presencia en los puestos del interior del mercado pero que extienden su actividad hacia los puestos exteriores: el gremio de panadería y el de frutas y verduras. Los puestos de frutas y verduras son el más cetero mostrador de los productos que dan las comarcas y la huerta orensana. Los comerciantes del interior del mercado ofrecen una mezcla variada de frutas y verduras autóctonas e importadas desde otros lugares nacionales e internacionales.





En el exterior, el mercado de Ourense abre un espacio característico y único: el “Rianxo”. Es un espacio entre formal e informal de mostradores abiertos y bajos de piedra donde los rianxeiros y rianxerías de la comarca colocan diariamente los productos excedentes de sus propias huertas. Por un alquiler diario mínimo, el mercado mantiene este espacio de productos locales. Allí pueden encontrarse puerros, lechugas, tomates, ajos, pimientos del padrón, etc. Este espacio que hace una década parecía condenado a la desaparición, sin embargo se ha visto reforzado por la vuelta a la huerta de numerosos jóvenes que no logran encontrar empleo en otros sectores. Estos jóvenes han adquirido el conocimiento y la cultura agraria de sus abuelos y abuelas y han relanzado la producción local, en parte ecológica, en parte vinculada a los métodos productivos que ponen en valor las producciones locales, los circuitos productivos cortos, la cultura agropecuaria tradicional, en definitiva las filosofías vinculadas a la justicia, la soberanía alimentaria y la diversidad medioambiental. De hecho, en el Rianxo se comercializan plantones y semillas de todas las especies agrarias autóctonas.

En este mismo sentido, el gremio de panadería es característico del mercado de Ourense. Toda una serie de pequeñas casitas de piedra situadas en el perímetro exterior del mercado, justo al lado del Rianxo, alberga a panaderas que diariamente ofrecen los panes de distintos cereales propios del territorio. Son panes de una enorme calidad, muchos de ellos con sellos de calidad de los Consejos (municipios), donde se amasan y cuecen. Es el caso del Pan de Cea,

del Pan de Trives, que tienen su propia Indicación Xeográfica Protegida. Estas panaderas tienen sus propios hornos de leña en sus concellos de origen, lo que les permite ofrecer un servicio particular de fabricación de empanadas artesanas, propias o por encargo. Los clientes pueden llevar los productos comprados en el mercado, vieiras, bacalao, carne y encargar una empanada artesana con estos productos que las panaderas llevarán al día siguiente.



Esta vinculación del mercado de Ourense con los productores de las comarcas le ha valido para ser integrada en la red europea Urbact. Este es uno de los elementos en los que la gerencia del mercado quiere apoyarse para relanzar el necesario proyecto de rehabilitación del mercado.

La asociación de comerciantes tiene claro que esta remodelación incluye un lavado de cara arquitectónico y estructural del mercado (suelos, iluminación, climatización, accesos y movilidad), pero también la integración del mercado en un proyecto colectivo que ponga en valor las virtudes que hemos destacado someramente anteriormente pero sin obstaculizar con excesivas regulaciones exteriores las fluidas y delicadas relaciones informales que se han ido estableciendo entre los distintos agentes que protagonizan el edificio orgánico del mercado orensano actual.

Un ejemplo del modo de funcionamiento que desea el mercado fue la sencilla oferta de nuevos puestos que sacó a concesión hace dos años para ir cubriendo los puestos vacíos de comerciantes que se habían ido jubilando. Facilitó los trámites burocráticos, inventó un sistema de traspaso fraccionado, estableció un valor de concesión asequible. De esta forma entraron una veintena de nuevos comerciantes que han impulsado el concepto de productos delicatessen vinculados al territorio y la instalación de espacios de restauración populares pero de calidad en el interior del mismo mercado.

En este sentido, el mercado sigue potenciando la relación con distintos colectivos y asociaciones de la ciudad. En primer lugar se ha integrado en el Centro Comercial Abierto que forman los pequeños comerciantes de cercanía de los barrios del casco histórico de Ourense. En este marco se desarrollan toda una serie de actividades como la shopping night o las jornadas de la ternera galle-

ga. En todos estos eventos está presente el mercado con su espacio propio.

Durante la celebración de las fiestas patronales de Ourense, San Martín, el mercado es un espacio de referencia, así como durante la celebración de Magosto, a finales de noviembre, momento de la matanza del cerdo y la recolección de la castaña, representativa también de Ourense y sus comarcas.

En el marco de esta interacción del mercado con la sociedad civil orensana, ha cedido un espacio en la zona del Rianxo a la Asociación de Discapacitados de Ourense, ASPANOS. Todos los días, este colectivo vende legumbres y frutas con las que financia parte de sus actividades. Otro ejemplo es la relación

con la asociación ecologista Amigos da Terra Galega, con la que realiza toda una serie de actividades con el mercado, como la recuperación de plásticos y la compra con bolsas reutilizables.

En conclusión, el mercado de Ourense merece ser relanzado desde todo lo bueno que representa, respetando el entramado de relaciones construido durante décadas por sus propios protagonistas, los comerciantes, los productores locales, los vecinos de la ciudad y comarcas orensanas.

Juan Ignacio Robles

*Departamento de Antropología Social  
Universidad Autónoma de Madrid*

