



MERCADOS DEL MUNDO

Mercado de Campo de Ourique. Lisboa

Texto y fotos: JOSÉ LUIS MURCIA

El 14 de abril de 1934, el populoso barrio de Campo de Ourique, área tradicional de la clase media lisboeta, ve nacer un mercado tan municipal como populoso con el nombre del área. Desde entonces, y con una remodelación en los años 80, su etapa dorada, el Mercado de Campo de Ourique es una de las referencias alimentarias de la capital, desgraciadamente hoy superadas por las grandes superficies, los supermercados urbanos y las tiendas sin horario, conocidas por el origen chino de sus propietarios o arrendatarios. Hoy el bullicio se convirtió en la tranquilidad de un barrio por el que no parece correr el tiempo y donde las pequeñas tiendas familiares siguen siendo santo y seña de un lugar que se resiste a morir. Porque allí, pese a todo, se palpa,

se huele, el sabor a tradición del mercado de toda la vida.

Ubicado al oeste de la capital portuguesa, el mercado se sitúa en el barrio de Ourique, que está rodeado por la izquierda por el Valle de Alcántara, al norte por Campolide, al este por Santa Isabel y al sur por Lapa y la Estrela, cerca de la denominada Sierra de Monsanto. Hablar de Ourique en términos históricos supone hablar de una población dispersa y escasamente significativa en número, ya que en el siglo XVIII esta área se dedicaba, sobre todo, al cultivo del trigo y el olivar y a zona recreativa dedicada al paseo y el ocio de los habitantes capitalinos. Sucesos como el terremoto de 1755 o el incendio del edificio del Palacio Real en 1794 dieron vida a Ourique, que recogió a los damnificados de la zona baja de la ciu-

dad. La Iglesia Matriz del barrio, que se sitúa junto al mercado, nació 17 años después de éste, concretamente el 14 de agosto de 1951. Se trata de una iglesia de inspiración neogótica, ubicada entre las calles Saraiva de Carvalho y Francisco Metrass, y dedicada al santo conde Nuno Álvares Pereira.

Con un total de 30.000 habitantes y una tendencia demográfica a la baja, el barrio de Campo de Ourique se erige orgulloso en una de las zonas más auténticas y burguesas de la ciudad. Si bien es cierto que la población envejece y decae el número de familias instaladas, no es menos cierto que el barrio camina hacia una tercerización de servicios que combina las zonas residenciales de clase media con la instalación de pequeños negocios comerciales que van desde las cavas y



productos delicatessen a las droguerías y pequeños comercios textiles, amén de las casas de ultramarinos de rancio abolengo. En el barrio mora, sin ir más lejos, Arlindo Santos, mucho más de un centenar de kilos de humanidad en defensa de las cavas tradicionales, con los mejores vinos y licores nacionales e internacionales, y de los productos alimentarios artesanales y gourmet. Su *garrafeira* (tienda de vinos y destilados) es santo y seña en Lisboa.

El Mercado de Ourique, que en 1934 sustituye a un antiquísimo mercado agrícola instalado a la intemperie, abre sus puertas diariamente con cerca de 30 tiendas y 45 puestos, la mitad más o menos de los disponibles; ya que, según Joao, vendedor de verduras y legumbres, con uno de los puestos más atractivos y mejor colocados del lugar, “la crisis está haciendo mella, pero desde finales de los años 90, la decadencia es patente, tanto de ofertantes como de consumidores”.

Joao advierte que los supermercados de barrio y las tiendas de ultramarinos adquiridas por los chinos les están haciendo mucho daño a los mercados tradicionales, pero asegura que el gran enemigo es el Mercado Abastecedor de la Región de Lisboa, conocido como el MARL, una gran superficie ubicada a las afueras de la ciudad donde se abastece la mayor parte de los restauradores lisboetas, tanto pequeños como grandes.

Tanto Joao como su vecina Amália, dedicada a la venta de frutas, aseguran que hace sólo veinte años, y no digamos en la década de los 80, era imposible dar dos pasos seguidos en el mercado cualquier día y subrayan que: “Ourique era un gran mercado, era el mercado de referencia de la clase media lisboeta. Y ahora, ya ve usted, quedan los compradores de siempre, gente del barrio, gente identificada con los negocios y tiendas de aquí, pero todos ellos de edad avanzada. No es fácil ver a jóvenes comprar en el mercado ahora”.

FRUTAS VERSUS VERDURAS

Para un español, la primera sorpresa del mercado municipal de Ourique es la especialización de sus puestos. En nuestro país es muy frecuente que frutas y verduras convivan en armonía en el mismo puesto del mercado. Aquí, no. Los fruteros son fruteros y expenden únicamente frutas, eso sí desde las más comunes a las más exóticas, con gran despliegue de las procedentes de África y América Latina, aquí se nota la mezcla racial mucho más que en España, y eso que se trata de un barrio tradicional de clase media. Y los verduleros son verduleros, aunque en este caso, al menos en dos de los puestos, la especialización se extiende a dos sectores más como el de las legumbres secas y el de los encurtidos, con claro predominio de aceitunas, alcaparras y pepinillos.

Las verduras de Joao piden a gritos ser consumidas. En su puesto luce como el sol una importante oferta de lechugas, berzas, grelos, nabos, judías verdes, calabazas, calabacines, zanahorias, tomates, habas, guisantes, patatas o puerros, pero también yuca y plátano macho. Junto a ellos conviven exquisitas judías blancas, garbanzos y lentejas, además de aceitunas verdes y negras y altramuces.

Los precios sorprenden. En la mayoría de los casos son entre un 25 y un 30 por ciento más baratos que en España. Su calidad no desme-





posición, su enorme variedad, su espectacular colorido y sus ajustadísimos precios. Allí conviven, en perfecta armonía, claveles, clavellinas, gladiolos, rosas y margaritas con otras menos comunes, como las caléndulas o los gipsy.

PESCADO TRADICIONAL

A la entrada del mercado, en la zona del pescado, una de las más demandadas del barrio por su amplísima oferta y sus ajustados precios, en uno de los puestos reza la siguiente leyenda: *Bom peixe e simpatia venda a Peixaria da Sofia* (Buen pescado y simpatía venden en la Pescadería de Sofía). Y no le falta razón. En ella, la propietaria y dos empleadas, una de origen africano y la otra rubia, para mayor contraste, se afanan en preparar a sus clientes el mejor pescado. Ya sea un jurel, un calamar o un pargo.



Y es que encontrar hoy en día el rape, el pargo, el atún o la lubina a un precio medio de 9 euros el kilo es cuando menos sorprendente. Y más si ofrecen la calidad del que se expone en el Mercado de Ourique.

Una pescadera por la que parece que el tiempo se detuvo ya hace algunas décadas asiste, con cara de resignación, al espectáculo diario. Nos asegura que los buenos tiempos pasaron y que ahora resulta difícil sobrevivir, “porque tengo un gran producto –nos muestra unos carapaus (jureles) de bella factura– y resulta difícil venderlo”.

El argumento es el mismo que el de sus vecinos. Recuerda con añoranza los tiempos pasados y echa la culpa de la situación a la crisis, los chinos y los políticos. Y lanza un suspiro que es, ante todo, una declaración de impotencia y rebeldía a la vez. Se pone la mano en la barbilla y mira al vacío desde su carita enjuta con ojos grises vivaces y una cabeza cubierta por el tradicional pañuelo de aldeana.



Y LAS TIENDAS VARIADAS

rece en absoluto. Es una oferta tan variada como interesante. Nada que ver con las de los supermercados de barrio ni en calidad ni en cantidad. Ni siquiera en precio.

Las frutas ofrecen un enorme colorido y variedad que van desde manzanas a plátanos de Madeira y banana africana y sudamericana, fresas, peras, naranjas, mandarinas y clementinas, algunas llegadas desde Andalucía, limones, ciruelas, melocotones, albaricoques, pero también kiwis, arándanos, grosella o carambolo. Es, en definitiva, una muestra más de la interculturalidad, de la ampliación de la oferta.

El círculo se cierra con una floristería que más recuerda a las tiendas alemanas de flores que a las ibéricas por su buena dis-

Junto al bar, que, con solo tres mesas, ofrece comidas de calidad a menos de 8 euros, se sitúan algunas pescaderías que ofertan productos muy exclusivos como el atún rojo, la lubina o el rodaballo salvajes y pargos de más de 10 kilos, con carnicerías, casi todas ellas con predominio del cerdo, aunque algunas tienen también una sección dedicada al vacuno o el cordero, y las pollerías.

Y salimos del mercado hacia las once de la mañana, hora en que la afluencia de clientes comienza a ser un poco mayor, aunque sin llegar a bulliciosa. La vida transcurre plácida y lentamente en un barrio tranquilo donde los vecinos aún se saludan por su nombre. Y la lluvia, hoy gruesa y pertinaz como hacía tiempo que no se presentaba, comienza a correr por las aceras calles del barrio de Ourique. Todo un oasis de presente. ■

