



MERCADO DE LA CORREDERA. CÓRDOBA

El Mercado de la Corredera en Córdoba está ligado al devenir de la plaza de la que toma nombre y —en parte— destino. El mercado ocupa uno de los edificios más emblemáticos que conforman esta plaza mayor rectangular construida como tal en el siglo XVII, única en Andalucía, rodeada de arcos y pórticos del mismo estilo que la plaza Mayor de Madrid o Salamanca. Espacio abierto como un prado

empedrado en medio del entramado de callejuelas que se entrecruzan en el barrio de la “Ajerquía”, resguardándose mutuamente del sol del verano, en su camino hacia la antigua medina árabe donde se levanta la imponente mezquita catedral de Córdoba.

Dicen las crónicas, que esta plaza fue una amplia explanada dedicada al intercambio comercial ya en tiempos de la Córdoba árabe, de tal forma que,

ante la continuidad del uso, el monarca Carlos I concedió merced para la celebración de un mercado semanal en 1526.

La historia de los mercados españoles es tan intensa, que a veces cuesta escribir una palabra más, ante la monumentalidad de unas raíces perpetuadas durante generaciones y generaciones, desde las personas que les dieron vida: éste es claramente el

caso del Mercado de la Corredera de Córdoba.

Imposible no recrear esta historia de la ciudad de Córdoba viendo en la actualidad la imagen de tantos y tantos cordobeses disfrutando de su plaza de la Corredera, entremezclándose con los visitantes sentados en las terracitas que se esparcen en la mañana soleada de Córdoba; que buscan a mediodía la sombra de los soportales bajo los arcos de la plaza, al lado de las tiendas de artesanías y espartería, tradición elevada a “marca de estilo” en este mundo global que busca las raíces en un canasto de mimbre y esparto.

De entre todos, solamente los que son vecinos de la ciudad o la recrean como tal, entran en la antigua casa del Corregidor, actual emplazamiento del Mercado de la Corredera, y entonces, sí, la inmersión en un pedazo íntimo de la vida social de esta Córdoba cosmopolita desde hace siglos, cuando casi todo era aldea, entonces es, total.

Es un mercado íntimo, unos veinte puestos. En el centro, real y simbólico, los puestos de pescado. Córdoba sueña la mar a orillas del Guadalquivir en el que deja su huella; y desde allá, soñada y algo propia, esa mar, con toda la naturalidad del mundo le devuelve lo más fresco de sus tesoros: gambas y marisco del Atlántico gaditano, boquerones del mediterráneo malagueño. Son los dos productos estrella, que se complementan con toda la variedad de pescados procedentes de otros mares. Todo ello centralizado y distribuido desde Mercacórdoba, que se mantiene como punto de referencia del abastecimiento de alimentación mayorista de la ciudad, tanto de los siete mercados municipales como del pequeño comercio cordobés. Como nos decía Gonzalo Pérez Alcalá, técnico de proyectos de Mercacórdoba, el gremio de pescadería no se desplaza a las lonjas costeras para proveerse, sino que confía plenamente en la calidad de los mayoristas.





El proyecto que tienen en mente los gestores de Mercacórdoba, que ejerce una encomienda de servicios en el mercado, a instancias de la concejalía de comercio del Ayuntamiento, sería, una vez fuera consensuado con la Asociación de Comerciantes del Mercado, desplazar unos metros las pescaderías desde el espacio central que ocupan hacia el perímetro del mercado, con el fin de habilitar un espacio de degustación in situ de los productos del mercado, con mesas, sillas, y todo lo necesario para complementar y enriquecer la oferta de alimentación fresca del mercado.

Enriquecer sin invadir, esa es la premisa; dado que es fácil en la actualidad, con la presión del turismo y las nuevas formas de residencia vecinal, desplazar la venta de alimentación fresca ante la pujanza de la hostelería gastronómica en los mercados. Esta tendencia avanza no solamente por la presión

de la demanda, sino por la dificultad y complejidad de encontrar verdaderos profesionales de alimentación que estén a la altura de las exigencias de conocimiento y profesionalidad de un espacio de comercio emblemático de alimentación como el que representa el Mercado de la Corredera.

Entre estos profesionales de la alimentación fresca destacan todos y cada uno de los gremios. Por ejemplo, en carnes y charcutería, destacan los jamones de las sierras norte de Córdoba y comarcas andaluzas con denominación de origen. Con ellos se elaboran uno de los productos precocinados adorados por los/as cordobeses, los flamenquines. El más típico de Córdoba es el de jamón y cerdo, si bien la oferta se ha extendido a productos más fusionados. Algunos de los puestos de carnes del mercado van adaptándose a la evolución de la clientela, en este caso destaca el envasado al vacío de

chacinas y embutidos, que permite a los visitantes llevarse en el bolso, al lado de la cámara de fotos, un paquete envasado al vacío con productos de la tierra de la máxima calidad.

Sin embargo, la clientela del mercado está, a día de hoy, fundamentalmente compuesta por los vecinos del amplio barrio de la "Ajerquía". Es evidente que esta población va envejeciendo, y como dicen algunas de las fruterías del mercado, "hemos pasado del peso a la pieza", es decir, la clientela compra cada vez más no un kilo o dos de naranjas, sino una o dos piezas. Y a fe que merece la pena comprarse unos cuantos kilos de las dulces y esponjosas naranjas de Palma del Río.

Las fruterías en el mercado, una de ellas de productos ecológicos asociada a EcoCórdoba (Asociación de comerciantes y hosteleros de productos ecológicos de Córdoba <http://ecocordoba.com/integrantes/frutas-paqui/>) se han

ido especializando en productos de temporada y cercanía: Ajos de Montalbán, lechuga de Cabra, la huerta de temporada de Castro del Río (tomate, pimiento, pepino), fresas de Cabra. Y es que la vega del Guadalquivir y los valles de la Subbética cordobesa (Cabra, Rute, Priego, etc.), atesoran una enorme calidad de huerta y fruta. Da gusto ver la fruta y verdura expuesta en el mercado de la Corredera: irregular en los tamaños y las formas, naturales sin brillos de ceras artificiales, en momentos de maduración diverso. Signos, todos ellos, de calidad y producto cuidado del terreno; lejos de los estándares de normalización y presentación que la gran distribución quiere identificar con

una ficticia calidad no sostenible y sin sustancia.

Otro de los puestos muy destacados es el de especias que inunda de fragancias el mercado entero. Lo señalamos especialmente porque nuevamente representa el espíritu del mercado de la Corredera. Zurera Hnos. oferta su marca de especias, propias e importadas, envasando sus condimentos bajo la marca "El Perol". Estas especias se venden presencialmente en el puesto del mercado, y por encargo, a todo el mundo.

El mercado de la Corredera forma parte de un proyecto de puesta en valor del centro histórico de Córdoba: vecinal, sostenible, peatonal. Estas características son recomendaciones y requisitos

contenidos en el Pacto de Milán (octubre 2015), que apuesta por la alimentación urbana sostenible.

Varias líneas de autobuses de transporte público llegan hasta la plaza, totalmente peatonalizada y de acceso solamente a carga y descarga y vehículos de vecinos autorizados.

En este caso, el papel de Mercacórdoba es fundamental junto con la Asociación de Comerciantes del Mercado de la Corredera. El programa de impulso al "Comercio Vecinal" se desarrolla en toda la ciudad de Córdoba a iniciativa de Mercacórdoba. Este programa consiste en la promoción, formación e investigación sobre el pequeño comercio de la ciudad de Córdoba. Es un programa pionero que muestra el compromiso de esta institución con el comercio de cercanía de la ciudad: 100 comercios de mercado de los 600 totales en la ciudad.

En este entorno de enorme competencia entre formatos de distribución de alimentación fresca, los Mercas se convierten en una de las instituciones capaces de tener una visión de conjunto y medios suficientes para defender la cadena tradicional de distribución. Si a esto le añadiéramos una defensa de los productos de calidad de los distintos territorios, como el espacio destinado para productos locales de Mercacórdoba; junto con un impulso al desarrollo de relaciones horizontales y justas entre productores, mayoristas y minoristas, estaríamos alumbrando un actor diferente y quizá necesario para entender la alimentación desde otros parámetros alternativos a los que propone a día de hoy la gran distribución globalizada.

El Mercado de la Corredera de Córdoba y su interacción con Mercacórdoba ponen en valor un mundo alternativo posible. Un mercado luminoso abierto en una plaza pública llena de historia, donde se entremezclan vecinos y visitantes: Este es un mundo que daría gusto vivir.



Juan Ignacio Robles
*Profesor de Antropología Social
 Universidad Autónoma de Madrid.*