



MERCADO MUNICIPAL. TORTOSA

He leído y escuchado con insistencia que el mercado municipal de la ciudad de Tortosa, anclado junto a la ribera del río Ebro a su paso por la provincia de Tarragona, a escasos kilómetros de su desembocadura en el mar Mediterráneo, es “un verdadero monumento por fuera y por dentro dedicado a los mejores productos de las tierras altas y bajas del Ebro”. Y es cierto. Lo es.

Arquitectónicamente, el Mercado de Tortosa es considerado uno de los más importantes monumentos de la arquitectura modernista ecléctica catalana. Inaugurado en 1887, el entramado metálico que sostiene su cubierta es obra del gran arquitecto Joan Torras. Junto con el arquitecto Joan Abril construyeron un edificio en relación simbiótica con el río Ebro. Esta vinculación ha estado —a veces— protagonizada por la

tensión y la amenaza, ya que por ejemplo las riadas de 1907 o 1937 fueron tan destructivas sobre el mercado, como los daños que sufrió durante los bombardeos de la guerra civil.

Esta amenaza del río Ebro sería atenuada a partir de los años 1930-31 con la construcción de varios muros de protección alrededor del mercado finalizados allá por 1937. Muros que forman parte de la identidad actual del mercado. (Sa-

lamó, Lluís. Historia inédita del mercat de Tortosa. En https://issuu.com/lluissalamo/docs/livre_mercat.

Aguas que reflejan la silueta del mercat a su paso, gentes de las comarcas ribereñas, altas y bajas del Ebro, que producen los mejores productos y que desde hace décadas tienen al Mercado de Tortosa como referente señorial de estas comarcas, al sur de Cataluña, al sur de Tarragona.

El mercado municipal no solamente es el escaparate donde se pueden encontrar los mejores y más diversos productos de alimentación del territorio con la máxima calidad, de forma cómoda, funcional y sencilla, sino que muchos/as de las/os comerciantes establecen desde hace generaciones relaciones de intercambio social y comercial con pequeños productores de las comarcas Terra Alta y ribereña, respectivamente, como nos indica Carme Loras Franquet, miembro de la Junta directiva de la Asociación de Vendedores/as del Mercado.

Por ejemplo, en el actual mercado hay cuatro flecas (panaderías artesanas); al frente están cuatro comerciantes panaderos que proceden de diferentes municipios como Aldover, Reguers (en la falda del Parque Natural del Ports), la Aldea y la propia Tortosa.

El mercado no solamente ha sido lugar de encuentro entre vendedores y vecinos de distintos puntos del territorio, sino que, paralelamente al intercambio mercantil, se sucedían intercambios basados en la reciprocidad entre productores, panes por pescado, pescado por frutas, etc. Esta particularidad que se remonta más de dos generaciones atrás (50 años), pone en valor el carácter social que tuvo el mercado; de alguna forma hoy en día los clientes que entran en estas paradas presienten flotando en el ambiente, este espíritu de comercio propio enraizado en la tradición más bella y horizontal de Tortosa.

Otro tipo de parada especialmente simbólico del Mercado de Tortosa es el de los/as bacallaners, puntos de venta de bacalao que hoy se han diversifi-



cado para ofertar también toda una selección de productos del territorio. La propia Carme tiene una parada que pertenece a este gremio.

El mejor bacalao procede directamente de Islandia. Es un alimento consumido desde hace generaciones en Tortosa y sus comarcas, porque era el alimento que tomaban los trabajadores del campo cuando subían en invierno al puerto, a la montaña, para recoger la aceituna de la que se extraerían algunos de los aceites de la mayor calidad. El bacalao, seco, se conservaba bien y su aporte en calorías compensaba el desgaste físico de esta dura labor campesina.

A día de hoy, el bacalao y su consumo se ha adaptado a los nuevos tiempos: se vende seco, eso se mantiene, pero ahora se encuentra también fileteado, e incluso pre-cocinado para ir directamente a la mesa, en estos tiempos en que poca gente tiene tiempo para cocinar durante la semana.

Y así como los bacallaners se adaptan, el mercado en su conjunto lo hace también ante las transformaciones del espacio urbano y del vecindario. Como en gran parte de los mercados ubicados en los centros históricos de las ciudades, una parte de la clientela, crecientemente envejecida, acude los días



de entre semana al mercado. El mercado de Tortosa está animado también entre semana gracias a la clientela que trabaja en las oficinas y centros administrativos ubicados en el centro de la ciudad. Tortosa es un centro comarcal (antigua veguería desde el siglo XII), del que se nutre el mercado municipal. Comprar en Tortosa conserva hasta el día hoy esa etiqueta de prestigio.

El panorama cambia totalmente los fines de semana. Entonces, son las familias con niños, residentes en barrios de nueva creación fuera del centro, como Remolinos, las que acuden al mercado siguiendo los pasos de sus mayores, que durante generaciones hicieron sus compras en el Mercado de Tortosa. Es un momento de disfrute, liturgia gastronómica y paseo familiar.

Como nos decía Carme, éste es el público que el mercado quiere atraer al mercado. Para ello, la Junta Directiva de la Asociación de Vendedores/as del Mercado está impulsando un proyecto

de venta online a través de la web del mercado que se piensa diseñar.

En esta línea, los cuatro bares del mercado están adaptando su oferta para responder con una propuesta de gastrobar, tapas, productos de cercanía, que complete el tiempo que las familias pasan en el mercado durante el fin de semana. El avance de esta propuesta comercial complementaria se extiende ya a casi dos tercios de las paradas, que ofrecen algún tipo de producto de degustación y consumo in situ relacionado con el gremio al que pertenecen.

Los horarios del mercado también se han adaptado a este perfil de público familiar, buscando un compromiso entre presencia del comerciante y racionalización del tiempo de trabajo. El horario de lunes a sábado es de mañana, pero se extiende también a las tardes los jueves y viernes.

Esta apuesta encuentra eco entre aquellas familias con hijos que apuestan por una alimentación sana y de

cercanía, con productos de la tierra, cuidados y a ser posible de temporada. Y las tierras del Ebro dan para eso, desde luego.

Si el bacalao es tradicional en la zona, también lo son los productos del mar de las llamadas tierras de ribera. Las paradas de pescado del mercado acuden diariamente a las lonjas situadas en la costa, mediterránea: l'Ampolla, l'Ametlla de Mar, l'Aldea, Sant Carles de la Ràpita, incluso hasta el norte de la provincia de Castellón, como Peñíscola. Langostinos, atún, mejillones, son productos de gran calidad en esta costa, hasta el punto que se han convertido incluso en reclamo turístico. Un último pescado que no podemos dejar de mencionar en la gastronomía tan particular del delta del Ebro es la anguila, con la que se cocina uno de los platos más tradicionales, el xapadillo, (chapar o laminar en castellano). Es una conserva de anguilas y otros peces de les Terres d'Ebre, laminadas, salpimentadas y se-





cadadas al sol que se sirve como aperitivo. En la tradición gastronómica del Ebro, el chapadillo (forma castellana actual), era una forma muy extendida de preparación y conservación de los pescados de barca (peix a la barca). (Ver en <http://www.ipcite.cat/ipcite/ambit-6-salut-alimentacio-i-gastronomia>).

Otro de los productos propios de las tierras de la ribera del Ebro es el arroz. En el mercado se venden no solamente los arroces de calidad más comunes de la cooperativa, sino también arroces procedentes de casas pequeñas, que son cuidadosamente seleccionados. Son un producto exquisito, ecológico, autóctono, sembrado por pequeños campesinos del arroz en el delta del Ebro. Una parte de su alta calidad se debe a las singulares características de la tierra y la salinidad del agua. Parte de estos arroces son distribuidos en las naves de Mercabarna destinados a pequeños productores. Sin embargo, otra parte va directamente a las paradas

del mercado de Tortosa. Algunas de las charcuterías del mercado integran estos arroces propios del delta.

Hay que subrayar que algunos de los productores y comerciantes son jóvenes que han decidido retomar los lugares de trabajo de sus padres y abuelos, resignificarlos, reinventarlos y adaptarlos a los tiempos actuales. Uno de los ejemplos es la pequeña fábrica de aceite que produce la marca Oli de mar (aceite de mar), ha sido uno de los aceites del Delta del Ebro, que se corresponde con esta renovación generacional a la que aludimos y que ha sido recientemente premiado y reconocido (<http://olidelmar.com/es/index.php>). Es un aceite de costa, criado en fincas pequeñas de olivos centenarios; mezcla de variedades de aceituna Sevillena, Morrut, Farga, Arbequina y Coupage. Este aceite se puede encontrar en los puestos del mercado de Tortosa como producto de alimentación de referencia.

En directa simbiosis con los frutos de las tierras del interior está quizá el producto ganadero más tradicional de la zona: el cordero. Alimentados en la comarca Terra Alta en pastos de montaña, nuevamente encontramos la relación directa entre pequeños ganaderos y paradas del mercado. Tradicionalmente, los pastores y ganaderos han tenido paradas propias en los municipios de la zona. Esta tradición, hoy en día redimensionada, sin embargo es una constante que se encuentra ampliamente representada en las carnicerías del mercado municipal de Tortosa. (<http://www.aguaita.cat/noticia/11692/quan-producte/es/familiar/parlem/corder>).

Finalmente, en lo que respecta a las hortalizas y las frutas. Es tradición del mercado la venta directa de los/as payesas/os. Esta práctica, sin embargo, está en desuso a día de hoy, tiempos de especialización. Sin embargo, la relación directa de muchas vendedoras del mercado con payeses de las comarcas limítrofes data



de generaciones. Nuevamente, nuevos payeses y vendedores jóvenes que toman el relevo de sus padres, abuelos e incluso bisabuelos, buscan este encuentro como forma resignificada de establecer formas de intercambio horizontales, sostenibles, respetuosas, alternativas a la distribución jerarquizada que establecen las grandes cadenas de supermercados que se establecen en los barrios colindantes al mercado.

Frutas y verduras de una calidad extraordinaria se encuentran, frescas y de temporada, en los expositores de estas paradas: Alcachofas ebrenca (del Ebro) de L'Aldea, puerros de Batea y Bitem, melocotones y clementinas, cerezas de primavera en Paüls y a las tierras altas. Muchos de estos frutos son llevados directamente a las paradas del mercado de Tortosa; otra parte es llevada por los payeses a las cada vez más extendidas naves de productores locales de los grandes mercados mayoristas, en este caso, Mercabarna y el mercado mayorista de Tarragona. Es bonita e ilustrativa una expresión autóctona de Carme: Los payeses "hacen" los melocotones; no se cultivan, se hacen; no hay melocotones sin manos que los cuiden y los traigan hasta nosotros; simbiosis entre el huerto y la parada: Esto es bello, ¿no creen?

Mieles artesanas de Arnes y el Perelló, vinos con Denominación de Origen Terra Alta, de las tierras de Matarraña, Priorato y viña de montaña en Gandesa, Bot, Batea. Son vinos de carácter de tierras mediterráneas, con sello impreso de ilusión, amor a la tierra propia y conocimiento especializado de jóvenes enólogos/as que han heredado tierras y viñedos de sus abuelos.

Los/as vendedoras/es del mercado de Tortosa son catalizadores imprescindibles de todos estos alimentos que se producen en una densa red social y cultural enraizada en un territorio lleno de historia y de futuro.

Las actuales 30 paradas del mercat han sabido seguir especializadas en su producto estrella, al tiempo que se abrían a una más amplia y diversa variedad de



productos en sus expositores. Es una difícil gestión que exige conocimiento y riesgos, pero es lo que hoy en día esperan encontrar los vecinos y clientes. Hace más de dos generaciones, los pequeños puestos de mercado ofrecían un producto en exclusiva, ya fuera bacalao, melocotón, huevos, mejillones; hoy en día, las exigencias del mercado y la clientela ha obligado a la unificación de muchas de las paradas, que han crecido uniendo otras más pequeñas para ofrecer muchos más productos más diversificados.

El Mercado de Tortosa se abre al mundo cercano y global que le rodea y que busca alimentos saludables. Una vez al año, se despliega por la ciudad en su feria,

para ofrecer a los vecinos tapas exquisitas hechas con la materia prima que se ofrece diariamente en sus paradas. Esto seduce y atrae a cientos de tortosinos y visitantes, muchos de ellos catalanes que descubren los tesoros que guarda su sur, el sur de su propia comunidad.

Como dice Carme Loras Franquet, de la Asociación de Vendedoras/es del Mercado de Tortosa, a la que agradezco de corazón el tiempo que me ha dedicado: "El mercado es la unión. Que nadie se vaya".

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