



# UN AMOR DE MERCADO

José Vicente Valle Serrano

**Y**o te digo que es divorciado, seguro, hazme caso- Acababa de decir Luís, el pescadero, a su compañero y amigo William, el frutero dominicano.

Los dos estaban en el barecito del interior del Mercado de Maravillas, en la calle Bravo Murillo, al lado de la Glorieta de Cuatro Caminos, en Madrid, donde cada uno tenía su puesto. El Mercado era el pulmón alimentario de la zona alta de Cuatro Caminos y en él se podían encontrar alimentos de todo el mundo y más cuando, a partir de los años 80, cuando comenzó el boom de los emigrantes sudamericanos en las calles de este barrio, entre el Mercado y la Plaza de Castilla.

Luego llegaron los asiáticos, árabes, rumanos, eslovacos... un crisol de identidades y de cul-

turas que poco a poco se fueron mezclando con los españoles del barrio de toda la vida.

Gracias a ellos, a su presencia y a su facilidad para integrar su cocina con la autóctona, en las carnicerías del Mercado compartían blancura marmórea los solomillos de ternera, el cordero lechal y el cochinillo; con la entraña, el pulmón, los cortes de corazón, la picaña y el vacío.

Y en las fruterías aparecían frutas exóticas, nunca vistas hasta entonces, con nombres imposibles y sabores extraños como la fruta de la pasión, la guayaba, el aguacate, el mangostán, el rambután... y tantas otras que ahora nos parecen comunes.

En ese Mercado interracial, mixto y colorido, trabajaban Luís, el pescadero y William, el frutero. Luís llevaba en el mercado toda la vida y ya había cumplido los 55 años. Heredó el puesto

de su padre y, como desde niño había crecido entre pescados, no necesitó demasiada enseñanza para aprender el oficio.

Ahora, ya al frente del puesto, vendía pescados del Cantábrico, como la merluza de Ceileiro, el rape negro de Ondárroa, el Pulpo de la Ría de Arousa y, en temporada, bonito del Norte, de Santoña, pescado a caña; y también mariscos del Mediterráneo, langostinos de Palamós, gamba roja de Denia, camarones de Huelva, espardeñas del Cap de Creus y muchos más.

Además, este año tenía una novedad y es que vendía unas botellitas del caldo de cocción de pulpo que hacían las delicias de los cocineros que, procedentes de restaurantes de toda la capital, se lo compraban por el sabor que les daba a sus arroces.

Sin duda alguna, Luís era “el pescadero Maravillas”, como solían llamarle en el Mercado. Sin embargo la historia de William era diferente.

Había nacido en Santo Domingo, en la República Dominicana, hacía 25 años.

Tuvo una infancia feliz, jugando con los demás niños y bajando a la playa a buscar cangrejos. Aprendió mucho y bien en el colegio y cuando lo terminó, sus magníficas notas le abrieron las puertas de la Universidad Americana de Miami y allí que se fue a estudiar medicina.

Por desgracia, durante su segundo año de universidad, sus padres murieron en un accidente de coche y William se encontró sin dinero y con tres hermanos pequeños que alimentar y cuidar.

No le quedó más remedio que dejar la universidad y buscar trabajo...; trabajo que no había en su país.

Tras un año de búsqueda infructuosa, William decidió emigrar a España.

Pasó el tiempo y por fin, al cabo de dos duros años de ir dando tumbos saltando de contrato en contrato, con trabajos duros y mal pagados, la suerte quiso que se cruzara en su camino un viejo frutero que necesitaba un ayudante joven y dispuesto.

William aprendió todos los trucos del viejo tendero y le brindó su amistad y sus cuidados,

tantos, que a la muerte del dueño, sin familia ni herederos, le legó el puesto de frutas del Mercado de Maravillas y el joven dominicano pasó de empleado a jefe. Por fin, podía decir que había conseguido un puesto de trabajo fijo y seguro que le daba lo suficiente para vivir y para mandar dinero a sus hermanos en Santo Domingo.

A partir de entonces, William transformó el vetusto lugar en una tienda moderna, con más luz, más alegre y con más género, convirtiéndose en el frutero dominicano más famoso de todo el Mercado de Maravillas, por su simpatía, sus productos y su enorme conocimiento sobre las frutas y las verduras.

En su lineal tenía naranjas de Valencia, pimientos de Guernika, espárragos de Navarra, hasta calçots de Tarragona y en verano, los maravillosos melocotones de Calanda, esos que crecen plácidamente dentro de una bolsa, colgando de la rama.

Pero William sabía que mucha de su clientela procedía del otro lado del Atlántico, como él, y reclamaban productos de allá, así que, todos los días, en Mercamadrid se proveía de pitahaya, kumquat, maracuyá, tamarillo y otros frutos exóticos que hacían las delicias de sus compradores.

La pescadería de Luís y la frutería de William estaban en el mismo pasillo, una enfrente de la otra, y simplemente, por el roce, acabaron siendo buenos amigos, por eso, todos los días, a eso de las diez y media, iban juntos al bar a tomar un cafelito y comentar las noticias del día.

Desde hacía algunos meses, la comidilla del mercado era la visita de un hombre de mediana edad, apuesto, alto, bien vestido, que todos los sábados venía al mercado a comprar y siempre paraba en la pescadería de Luís y en la frutería de William. Los tenderos le llamaban el “hombre misterioso”.

A veces, se llevaba marisco, sobre todo cigalas, pero otras veces pedía calamar o sepia o gallineta o cabracho, si lo había.

Una vez, Luís, se atrevió a preguntarle cómo lo iba a hacer y el hombre, casi en susurro, le contestó:

— Pastel de cabracho.

Esa fue toda la conversación.

A William le compraba principalmente frutos rojos y, de vez en cuando, plátanos y peras de agua. También algunas verduras, cebollas rojas, pimientos, ajos y alguna bolsita de pimientón dulce de La Vera que, el dominicano vendía a granel.

Los dos comerciantes se habían fijado en él. Siempre venía solo, con una bolsa de tela donde depositaba sus compras y siempre inspeccionaba muy bien el género. Luís le dejaba descubrir las rojas agallas de los pescados frescos y William le permitía tocar y oler la fruta, era un cliente fijo y a determinados clientes, ciertos comportamientos se le podían permitir.

Al hombre misterioso, nunca le acompañó ninguna mujer, bueno, ni mujer ni hombre, jamás vino al Mercado con nadie. Estaba claro que por la cantidad de género que compraba, cocinaba exclusivamente para él.

Por eso, ahora, en el bar del Mercado, Luís, el pescadero, sostenía que era un hombre divorciado que vivía solo, mientras que William, el frutero, apostaba que era viudo.

Los sábados son los días grandes del Mercado. Los comerciantes apuestan por su mejor género, sabedores de que muchos de sus clientes vienen ese día a comprar ante la imposibilidad horaria de hacerlo cualquier otro. Sí, el sábado está considerado como el Día del Mercado y aquél sábado, en particular, amaneció radiante en Madrid.

Desde primera hora, los comerciantes del Mercado Maravillas se dedican a colocar con mucho esmero sus productos en los diferentes puestos y el revuelo entre ellos es grande. El colorido de las frutas nacionales y extranjeras se mezcla con el verdor de ciertas hortalizas, y las legumbres, perfectamente colocadas en capachos de esparto, se alinean al borde del puesto, en precario equilibrio, creando un conjunto colorido y sumamente apetecible.

Las carnes blancas, rojas, de ave, de cerdo, se muestran infinitas en la blancura del mármol de los lineales cárnicos y las piezas de caza, perdices, conejos, liebres y algún faisán, exhiben sin pudor su pardo campestre o su multicolor abanico en el caso del ave noble, colgados en los pinchos del frente del puesto.

Los puestos de quesos con decenas de referencias españolas, francesas, alemanas, suizas...de todo el mundo, exhiben los cortes blancos, amarillos, naranjas... desde sus escarlates, provocando el proceso de salivación de todo aquél que pasa por delante.

Por último, los puestos de fiambres ponen el toque rosado de sus paletas de York, mortadelas y pechugas de pavo, pasando por las tonalidades más fuertes de los chorizos, morcones y salchichones cortados al bies y perfectamente alineados como los lápices en un estuche abierto.

La pescadería de Luís no era ajena a este trajín. El lineal refulgía bajo los blancos neones con los brillos plateados que reflejaban los lomos de los grandes pargos del Mediterráneo que rivalizaban con el rojo fuerte de los carabineros de Santa Pola, el negro azabache de los percebes gallegos y el naranja vivo de las gallinetas de mares fríos.

Las botellitas de caldo de pulpo, se alineaban delante de los grandes lomos de pez espada, atún rojo, rape y cazón que servía al corte, como pequeños soldados guardando a sus reyes.

Justo enfrente, al otro lado del pasillo, William colocaba las últimas zanahorias, menudas, no muy grandes, con su tallito verde y sus lánguidas hojas.

Había preparado el puesto como un crisol de colores: primero gruesas manzanas verdes Granny smith, luego las Golden, las Pink Lady y por último las rojas Red Delicious.

A su lado, peras conferencia, más altas, todas de pie, exhibiendo con orgullo sus típicas manchas negruzcas, y a continuación las peras de agua. Para finalizar, varias cestillas de frutos del bosque, moras negras y rojas, grosellas, frambuesas coloradas y arándanos morados.

En el extremo más alejado del puesto, a modo de seto multicolor, grandes manojos de plátanos de Canarias, con su aspecto atigrado de fuerte color amarillo y manchitas negras, protegían a los verdes plátanos macho procedentes del Nuevo Mundo, colocados a su vera.

Visto desde lejos, parecía un lienzo extremadamente colorido de la época caribeña de Gauguin.

Todo estaba preparado cuando a las nueve en punto se abrieron las puertas del Mercado y comenzó a entrar la marea de clientes deseosos de encontrar, entre todos los productos frescos, aquél tan especial como para presidir una mesa dominical.

Comenzaron las frenéticas ventas y media mañana pasó volando para ambos tenderos, sin embargo, el hombre misterioso, al que esperaban tanto uno como otro, se estaba retrasando. Por regla general, solía aparecer entre las once y media y las doce, pero en el reloj de pared de la frutería de William, las manecillas indicaban que el mediodía hacía ya tiempo que había pasado.

El dominicano miró al pescadero buscando una respuesta, pero éste se encogió de hombros y siguió a lo suyo.

Llegó la hora de comer y el misterioso comprador no daba señales de vida.

Al final de la tarde, sobre las ocho, ambos comerciantes echaron el cierre a sus respectivos puestos.

Su comprador VIP, el que tenía permiso para tocar y oler, no había aparecido en todo el día. Era la primera vez que faltaba a su visita en bastantes meses.

Durante las siguientes semanas, en las que no volvió a aparecer el misterioso personaje, Luís y William, fueron, poco a poco, olvidando a su cliente especial.

Ya no lo esperaban los sábados y William había dejado de pedir más cantidad de frutos rojos.

Casi dos meses después de la última visita del hombre misterioso, un sábado multitudinario Luís observó cómo una mujer muy atractiva, bien vestida y con una bolsa de tela, se paraba delante de su puesto.

Luís, solícito, se acercó enseguida:

— Buenos días, señora. ¿Qué puedo servirle? La mujer paseaba una y otra vez la mirada por todo el género y, de pronto, paró sus ojos y dijo al pescadero:

— Buenos días. Por favor, póngame esa gallineta... ¿Cuánto pesa?

El pescadero miró hacia donde señalaba la mujer y vio un hermoso ejemplar anaranjado de gallineta, con las escamas tersas, las aga-

llas de color sangre y el ojo a punto de salirse de la órbita, la tomó y la depositó en el plato del peso:

— 850 gramos, señora.

La mujer asintió con la cabeza:

— De acuerdo, pues me lo llevo. ¿Querría quitarle los interiores, por favor?

El pescadero sonrió:

— Por supuesto, señora ¿Quiere que le separe los lomos también?

La mujer negó:

— No, no. Solo los interiores y las escamas.

El resto me lo llevo entero, con cabeza y cola.

El pescadero miró a la mujer, le recordó a alguien y acabó preguntando:

— Disculpe señora, ¿Podría decirme cómo lo va a hacer?

La mujer le miró a los ojos y sonrió levemente, dejando al descubierto una blanquísima dentadura bien cuidada:

— Claro, la voy a hacer en pastel-

El pescadero sonrió por lo bajo, asintió con la cabeza y volvió a su trabajo. Cuando finalizó, entregó el pescado a la mujer y ésta le pagó y se despidió.

William observaba la acción desde su atalaya en el puesto de frutas y cuando la mujer terminó, Luis, desde la pescadería, le guiñó un ojo lo que provocó una ligera sonrisa del dominicano que no pasó de ahí, puesto que delante de él se encontraba ya la señora proveniente de la pescadería, y le estaba hablando:

— Disculpe, señora, no la he oído bien. ¿Podría repetírmelo, por favor?

La mujer habló:

— Le estaba preguntando si tiene frutos rojos.

El frutero la miró, asombrado, y contestó:

— Claro, señora. Tengo moras, arándanos, grosellas y frambuesas. ¿Qué le pongo?

La mujer hizo su pedido y cuando se marchó, William miró al pescadero y le hizo una señal para ir a tomar café. El pescadero se quitó inmediatamente el mandil y salió al pasillo del Mercado.

Ya en la barra del bar, William estaba nervioso:

— ¿Has visto? Esa mujer me ha comprado lo mismo que el hombre misterioso, pero, vamos, casi las mismas cantidades.

El pescadero asentía:

— Conmigo ha hecho lo mismo, se ha llevado una gallineta y me ha dicho que la iba a hacer en pastel, igual que la hacía el otro-.

William continuaba:

— Además, tampoco sonrío, es bien seria.

Los dos comerciantes terminaron su café y volvieron a sus puestos terriblemente confundidos.

El sábado siguiente volvió a aparecer la mujer y volvió a hacer las mismas paradas, solo que ésta vez compró salmonetes y sepia en la pescadería y cebollas rojas y ají amarillo en la frutería.

Pasaron las semanas y la mujer se convirtió en la nueva cliente VIP, ya la dejaban “tocar y oler” sin problemas todo el género, tanto en la pescadería como en la frutería.

Ahora, el tema preferido de los dos tenderos a la hora del café, era la “señora importante”, como habían dado en llamarla ambos vendedores. William apostaba una y otra vez que esta señora era, en realidad, la mujer del hombre misterioso, que por alguna razón había dejado de ir a hacer la compra al Mercado y ante esta tesitura, era ella quien hacía la misma compra todos los sábados. Por su parte, Luís estaba convencido de que no tenían nada que ver el uno con el otro, solo que hacían una compra muy parecida. Eso sí, deberían conocerse porque, barruntaba el pescadero, “harían muy buena pareja”.

Y llegó diciembre y las vísperas de la Navidad... y con la Navidad, las aglomeraciones de gente en el Mercado. Compradores ávidos que buscaban cordero, cochinito, besugo, marisco, merluza, pavo, pularda... todos aquellos productos que normalmente no se suelen comprar a diario sino más bien para ocasiones especiales.

William acusaba menos estas fechas. El consumo de frutas y verduras era más o menos igual a lo largo del año, aunque sí que vendía más col lombarda y uvas frescas en Navidad que en otras fechas, pero era lo único.

El que sí lo notaba era Luís. Su puesto estaba repleto de gente, día tras día, era la envidia del resto de pescaderos del mercado y, aquél sábado, a quince días del 24 de diciembre, los clientes hacían varias colas para comprar sus productos.

De pronto, de entre todos los compradores, Luís se fijó en un hombre alto y bien vestido que miraba el lineal de mariscos de lado a lado. El pescadero sonrió, el hombre misterioso, el comprador VIP, había regresado y seguro que estaba dispuesto a comprar de todo.

Aún seguía sonriendo, el pescadero, cuando reparó en una señora que se hacía hueco, como podía, en la primera fila delante del lineal, ni más ni menos que era la señora importante que había venido comprándole las últimas semanas, cuando el cliente VIP desapareció.

De pronto, tenía a los dos comprando en su puesto. Estaba tan emocionado que, por un momento, deseó que desapareciera todo el público y se quedaran solos, solos los tres, los señores pidiendo y él sirviéndoles tan bien como sabía hacerlo.

El azar y la aglomeración, propiciaron que los dos misteriosos compradores acabaran codo con codo, solicitando al pescadero su atención.

Luís los miraba alternativamente, tan serios, tan en su lugar, con las ideas muy claras acerca de lo que querían comprar:

— Por favor, quiero ese cabracho.

— Disculpe, el cabracho me lo llevaré yo, estaba primero.

El pescadero comenzó a sudar.

— Perdónenme, tengo más cabrachos en la cámara, pueden elegir...

La mujer señaló con dedo firme el espinoso pescado, y clavó sus ojos en los del pescadero.

— Perdone, creo que no me ha entendido bien, no quiero elegir un cabracho, quiero “ese” cabracho y no otro, e insisto, yo estaba delante de éste señor.

El hombre la miraba indignado.

— No le haga caso, yo estaba antes y quiero llevarme, precisamente, esa pieza de pescado. Luís ya no sabía dónde meterse, al final se le ocurrió decir con un hilillo de voz:

— ¿Y por qué no lo comparten? Puedo darle medio a cada uno, habrá suficiente para una ración.

La pareja se le quedó mirando y fue ella la que se adelantó.

— ¿Y por qué cree que sólo voy a hacer una ración?

El hombre no dijo nada pero asintió con la cabeza, apoyando la pregunta de la mujer.

El pescadero los miró alternativamente y luego les dijo:

— Porque les he visto venir a comprar a los dos. Durante mucho tiempo les he estado observando aquí, en mi puesto, y siempre se llevan pescado o marisco para una o, como mucho, dos raciones. Ustedes son muy parecidos, hacen una compra similar, seguro que aciertan con la receta que elijan.

Paró un momento el pescadero advirtiendo sendos esbozos de sonrisa en la cara de sus clientes más apreciados.

Luego continuó:

— Andén, llévense la mitad cada uno o mejor aún, compártanlo entero. Cocíenlo como quieran y cómanselo a medias, pero juntos, les gustará

El hombre miró a la mujer y ésta le devolvió la mirada, tras unos segundos, ella le preguntó:

— ¿Cómo iba a hacerlo?

El hombre se rascó la barbilla y luego dijo:

— Pues iba a hacerlo en pastel, pero como se necesita tiempo, si viene usted a cenar, lo podemos hacer a la plancha con una salsa de verduras.

La mujer miró al pescadero y sonrió.

— De acuerdo, pónganos el cabracho para los dos. Lo comeremos juntos, pero lo cocinaré yo. El hombre asintió.

— No tengo el más mínimo problema, pero será en mi casa.

La mujer miró al hombre, luego miró al pescadero, que le guiño un ojo, y después contestó:

— De acuerdo, yo tampoco “tengo el más mínimo problema”.

Al día siguiente Luis y William reían acodados a la barra del bar del Mercado:

— Ya ves, no sólo somos tenderos, también somos psicólogos. Decía Luís, a lo que William repuso:

— Ya, ya, pero lo que no me ha quedado claro es si eran divorciados o viudos.

Luís, el “pescadero Maravillas”, soltó una carcajada y dijo:

— Amigo mío, ni pa ti ni pa mí, los dos eran solteros.

Ilustración: Pablo Moncloa





## MERCADO DE MARAVILLAS. MADRID

Hace ocho años escribíamos nuestro primer artículo sobre el Mercado de Maravillas, uno de los más grandes y emblemáticos de la ciudad de Madrid. (<https://www.mercasa.es/publicaciones/distribucion-y-consumo/113>). Escribimos ahora el segundo artículo sobre este mercado, lo que nos permite por primera vez añadir una dimensión diacrónica al somero análisis que hacemos en esta sección.

La historia del mercado es bien conocida y puede ser consultada en su página web (<http://mercadomaravillas.eu/nosotros/nuestra-historia/>).

Solamente recordar que es un mercado profundamente enraizado en el distrito de Tetuán, barrio de Cuatro Caminos, muy popular y con enorme solera en el centro de la ciudad; situado en la periferia norte de la

almendra central; en la extensión urbana que viviera la ciudad de principios del siglo XX, bajo el reinado de Alfonso XIII.

En la actualidad el mercado alberga más de 200 comercios en un espacio luminosos y diáfano, bien climatizado y con suelos lisos que permiten el uso de carritos de compra con ruedas, lo que facilita enormemente la movilidad al interior del espacio. Más

de 20 gremios componen la diversidad comercial del mercado.

Entre las 28 carnicerías del mercado hay una variedad que atiende a todo tipo de bolsillos y calidades. Las hay enteramente especializadas en distribución de carnes de calidad como las procedentes de Cáceres (Almaraz), y que se comercializan bajo la marca “Encinares de Humienta”. Toda una red de producción de carnes de vacuno de calidad que los minoristas de mercados distribuyen en un 10% aproximadamente. Calidad de los productos en origen y profesionalidad de comerciantes del mercado, encuentran una imagen de marca compartida. (<http://www.enci-narsa.com/>).

Los productos de cercanía se han convertido en un leit motiv de la distribución alimentaria de calidad, que tiene a los comerciantes de los mercados como aliados cada vez más destacados. Es el caso de toda una serie de carnicerías del mercado, que se abastecen de este tipo de productos: vacuno de la Sierra de Guadarrama, cordero y cabrito de Castilla León, etc. (<http://tomacarne.es/tienda/>).

El dinamismo del gremio de carnes del mercado es muy notable. Otra variante son los comerciantes que apuestan por ofertas de productos ya semi-elaborados con recetas de enorme calidad que los distinguen; lean la presentación que hace de sí misma una de estas carnicerías:

“Hacemos cortes especiales como solomillo de cadera, cogollo de babililla, roast beef, presa de ternera, hamburguesas con piñones y jerez; y otras especialidades que nos hacen diferentes. Postdata: cualquier carnicería del mercado le dará calidad y profesionalidad, si ha elegido usted la nuestra, gracias por su diferencia”.

El siguiente gremio en importancia por número y peso es el de pescados. El mercado alberga 18 pescaderías. Como muchos de los mercados





de Madrid, reciben a diario pescado fresco de todas las costas españolas. Algunas de las pescaderías están especializadas en productos como merluzas de anzuelo y mariscos de roca. Sin embargo, el mercado está en un distrito y barrio popular, por eso, algunas de las pescaderías se adaptan a un público con menor poder adquisitivo pero que busca un trato profesional y personal. Uno de los párrafos de presentación de una de las pescaderías dice lo siguiente: “Pescado fresco a precio de lonja especialista en dorada, lubina y salmón”

(<http://mercadomaravillas.eu/comercios-asociados/pescaderias/>).

En esta misma línea podríamos seguir subrayando la oferta del resto de gremios representados: pollerías, fiambres y quesos, panaderías, casquerías, herbolarios y frutas y verduras. Merece especial atención este último gremio, con una presencia contundente de 24 fruterías en el mercado. Nuevamente, un gran número de ellas se especializan en productos de gran calidad que requieren extremo conocimiento: setas, frutas y verduras del terreno y de temporada.

En este punto y en relación a este gremio, es imprescindible mencionar uno de los factores que definen la identidad del Mercado de Maravillas: la variedad y diversidad de nacionalidades de los comerciantes que atienden a una población nacida en muchos puntos del mundo y residente hoy en el barrio y el distrito. Como decíamos en el artículo anterior, el Mercado de Maravillas fue pionero en su adaptación a la diversidad cultural del barrio y de la ciudad de Madrid. Esta particularidad nunca fue problema, sino que fue convertida en una clara oportunidad de intercambio para los comerciantes del mercado. A día de hoy, este distrito de Tetuán tiene un porcentaje de población nacida en el extranjero del 28%. En las últimas décadas, la latinización del barrio ha sido creciente. El mercado es como un puerto en medio de la



ciudad, que recibe a las comunidades que van arribando. Si en los años 2000 fue la comunidad ecuatoriana la más numerosa, diez años después es la población de origen venezolano la que puebla con varios comercios de éxito el mercado. Arepas, hallacas, una masa de harina rellena de carne, tequeros, etc. El mercado, con hasta siete comercios de origen latino, que se definen como tales, es una referencia de la oferta gastronómica latina en la ciudad y Comunidad de Madrid. Estos comerciantes tienen especial representación en el gremio de frutas y verduras de origen latino.

(<http://mercadomaravillas.eu/comercios-asociados/productos-latinos/>).

Finalmente, la oferta de bares y restaurantes en el mercado ha ido ganando poco a poco presencia y visibilidad. Hasta siete espacios de este tipo ofrecen sus servicios. Todos ellos subrayan su relación con los productos frescos y de calidad del mercado. (<http://mercadomaravillas.eu/comercios-asociados/bares/>).

“Preparamos a diario un menú con ingredientes de gran calidad, pues tiene suerte de estar en el mercado y eso es una garantía de buen producto”.

Esta tarjeta de presentación de uno de los gastrobares sintetiza a la perfección la oferta distintiva que caracteriza estos espacios. Tienen su lugar y forman parte del mercado, sin pretender absorberlo hasta desnaturalizarlo, como está sucediendo tristemente, en otros mercados de Madrid y de España.

Lo característico del Mercado de Maravillas es que esta integración multicultural de personas y productos de alimentación se ha realizado de forma muy armónica, manteniéndose las señas de identidad tradicionales propias del mercado. Maravillas es metáfora de la ciudad de Madrid: una ciudad de aluvión donde todos y cada uno encuentran su lugar.

Este último párrafo, recogido de nuestro artículo del año 2010 sigue vigente casi diez años después.

Evidentemente, no somos ajenos a los problemas que encara en estos años el mercado, en relación, sobre todo, a la siempre competencia de otros formatos que le rodean, y al reto de su mantenimiento estructural y las mejoras arquitectónicas que han de afrontar los comerciantes, que son su gran desafío actual.

Sin entrar en profundidad en esta cuestión, que merecería un verdadero artículo en profundidad, una cosa es cierta: los comerciantes del Mercado de Maravillas van a defender su mercado y luchar por él. Su compromiso y espíritu colectivo (una realidad que es un tesoro a considerar como valor) debe ser acompañado por todas las administraciones públicas con competencias de comercio en Madrid. El Mercado de Maravillas va a vivir, porque si muere, una parte de la ciudad muere con él. Ojalá dentro de diez años podamos escribir el tercer artículo del Mercado de Maravillas de una ciudad, viva, dinámica, diversa y plural: Madrid.

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

