



Plaza de Abastos. Palencia

La Plaza de Abastos de la ciudad de Palencia es una joya arquitectónica del modernismo europeo, español y castellano, que atesora una inteligencia comercial y humana que rompe estereotipos en el corazón de nuestra adusta Castilla. Como tantas veces, solamente hay que pararse a mirar y escuchar con atención el saber experto de quienes ofrecen desde hace generaciones en sus puestos, un pedazo de la tierra que aman, manejando con esmero los productos que en ella nacen: hablamos de los

comerciantes del mercado, de la Plaza de Abastos, como así se denomina el mercado municipal.

Este tesoro se encuentra tras los cincuenta puestos que abren sus mostradores en horario de mañana, muchos de ellos, desde la 8 de la mañana. Me es imposible imaginar tanto empeño personal, compromiso con los clientes, emoción con los productos de alimentación, en otros sectores de la gran distribución alimentaria de Palencia. Cuando uno ofrece lo suyo,

en su puesto, lo hacer como si fuera su tierra propia, con un mimo diferencial; nada tiene que ver con el oficio de colocar y manipular productos de forma rutinaria en los grandes supermercados que rodean y ahogan a los pequeños comerciantes.

La mayor parte de estos pequeños comercios de alimentación del centro de Palencia se concentran en la propia Plaza de Abastos y en el Centro Comercial Abierto "Palencia Abierta", del que forma parte. Es éste un espacio comercial que quiere revitalizar y llenar de vida sana y amigable el centro de la ciudad de Palencia. Para muchos de nosotros, el pequeño comercio es el centro principal de sociabilidad e intercambio; un modelo de autonomía, soberanos y dueños de su tiempo y, en parte, de sus decisiones: este espíritu castellano arraigado en la historia merece la pena ser rescatado y reforzado.

En la actualidad, el mercado tiene un porcentaje de ocupación del 60% aproximadamente. Por ello, es esencial para la comunidad de concesionarios del mercado ampliar su oferta y sacar a concurso las adjudicaciones de los puestos vacíos. Desde el año 2015 no se han realizado nuevas adjudicaciones que permitan la entrada de comerciantes nuevos, jóvenes, con ideas emprendedoras y comprometidos con una Asociación de Comerciantes fortalecida, capaz de ser reconocida como interlocutora y gestora válida de su mercado, como en tantos otros mercados de la geografía española. Cuando uno escucha a comerciantes como Chema en su pescadería, enlace del mercado con Palencia Abierta y vicepresidente del centro comercial abierto, a Antonio y Julián, en sus puestos de carnicería, uno se da cuenta que el mercado tiene capital social, emocional y cultural suficiente para liderar un proyecto comercial colectivo. Creer hacia dentro lo que somos genera confianza y nos proyecta con fuerza hacia fuera.

En la actualidad, como decíamos, los 50 puestos abren sus mostradores en horario de mañana, algunos tan madrugadores como el mismo día, abriendo desde las 7 de la mañana. La variedad de gremios y la diversidad de oferta al interior de cada uno, permite realizar una compra integral en la misma Plaza. Cada cliente y vecino puede encontrar la oferta que mejor se adapta a su bolsillo y expectativa de calidad. Esto es algo propio y diferencial de la Plaza de Abastos de Palencia.

No me atrevo a nombrar puestos en concreto, les recomiendo darse una vuelta directamente visitando la Plaza presencial, o virtualmente en su web <https://plazadeabastosdepalencia.es/>. Si tuviera que destacar un elemento, sería el orgullo, conocimiento y

cuidado de los comerciantes por los productos de su tierra palentina y castellano-leonesa.

En el gremio de carnicería, nos mencionan, por ejemplo, el lechazo con denominación IGP (Indicación Geográfica Protegida), solamente los corderos de las razas autóctonas Churra, Castellana y Ojalada pueden recibir este sello. Las carnicerías de la Plaza son los principales comercios distribuidores de este sello de calidad castellano. Completan su oferta con productos de la máxima calidad en carne y charcutería de tierras aledañas de Salamanca, Burgos, vacuno asturiano, etc.

En los últimos tiempos, las carnicerías han ido añadiendo productos semi-elaborados totalmente artesanales, adaptados a los jóvenes clientes que tienen





menos tiempo y conocimiento para cocinar diariamente: mini-hamburguesas, croquetas caseras, etc. La gran ventaja de las carnicerías de la Plaza es que en Palencia existen mataderos propios que proveen de carnes de la máxima calidad. Morcillas, queserías, charcuterías complementan la oferta.

En el gremio de pescados, la relación con las lonjas del norte asturiano, vasco y gallego es directa. En el alto páramo castellano, los/as palentinas no tienen problema para acceder a lo mejor del mar. Incluso

la provincia cuenta con un criadero del molusco de tierra más afamado, el caracol. Durante los meses de abril a junio, los comerciantes de la Plaza ofrecen estos caracoles de gran calidad procedentes del criadero palentino; es un ejemplo destacable del espíritu de economía circular que reside en la Plaza, uno de sus eslabones principales. En los últimos tiempos, las pescaderías de la Plaza buscan diferenciarse de otros centros de gran distribución, añadiendo el sello de pesca sostenible en sus productos.



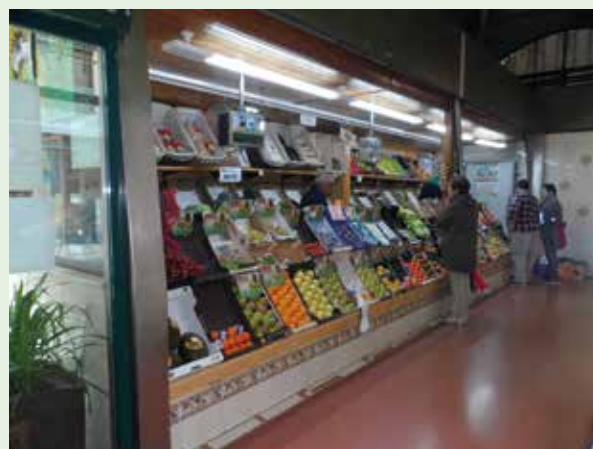
El rigor de los inviernos palentinos no impide el crecimiento de una rica huerta de temporada. Frutas y verduras embellecen con sus colores y fragancias el amplio y elevado espacio interior modernista. Algunos de los comerciantes de frutas y verduras llevan enraizados hasta tres generaciones en los suelos de la Plaza, no puede haber metáfora más precisa que los describa. Hierbas aromáticas, setas silvestres de temporada, hortelanos-comerciantes ofreciendo los alimentos de la tierra que ellos mismos han cosechado, son sorpresas por descubrir.

El aroma de los panes y dulces recorre los pasillos: cerratinas esponjosas y artesanales de harina, miel y almendras, panes amasados por artesanos que se remontan hasta cuatro generaciones atrás, dulces monacales, variedades infinitas de panes de diferentes cereales y texturas; todo ello es ejemplo de tradición y modernidad, transmite un respeto infinito por nuestra alimentación, algo más que una simple mercancía.

La suma de todos ellos es un conjunto sensorial, libre de los envoltorios de plástico que todo lo cubre en otros espacios; aquí no hace falta apelar a la falsa cosmética aseada de la bandeja de plástico homogénea e insípida; éste es el reino de los productos de temporada, que se ofrecen en todo su esplendor de colores, sabores y aromas, culminando una torre de babel de verdades.

No es de extrañar que la clientela de los barrios del centro de Palencia mantenga desde hace generaciones su fidelidad a la Plaza. El desafío mayor es devolver al mercado la fidelidad de los hijos y nietos de esta generación palentina que ha ido envejeciendo en el mercado. Muchas de estas nuevas unidades domésticas que residen en los nuevos barrios aledaños a la almendra central viven y se alimentan seducidos por la facilidad de la compra en las grandes superficies, en parte por el fácil acceso con el vehículo privado; es un derecho y una oportunidad para todos ellos devolverles y mostrarles el tesoro de la alimentación fresca que guarda su ciudad en esta su Plaza. Como dice Chema sabiamente, desde su pescadería: "En Palencia se come bien". Corta sentencia que encierra mucha sabiduría sobre lo que es la calidad de vida sencilla y humana de Palencia.

Entre semana, el mercado se nutre de la población residente en el centro, así como de los funcionarios y trabajadores de las distintas administraciones públicas que tienen su sede en los alrededores del mercado. Además, la Plaza de Abastos sigue siendo centro





Poco a poco, el esfuerzo colectivo de los comerciantes de la Plaza, sumando al programa de actividades gastronómicas y culturales que promociona el centro comercial abierto Palencia Abierta, está logrando activar el comercio y la vida en el centro de la ciudad, atrayendo a los clientes jóvenes que buscan calidad y disfrute por sus calles llenas de historia y memoria

de compra para mucha población de la provincia de Palencia, si bien la oferta de los centros comerciales de fácil acceso con vehículo privado ha ido reduciendo este tipo de clientela provincial.

Poco a poco, el esfuerzo colectivo de los comerciantes de la Plaza, sumando al programa de actividades gastronómicas y culturales que promociona el centro comercial abierto Palencia Abierta, está logrando activar el comercio y la vida en el centro de la ciudad, atrayendo a los clientes jóvenes que buscan calidad y disfrute por sus calles llenas de historia y memoria. Como decía Julián en su carnicería, hay que volver a socializar a los jóvenes en el saber de la compra de proximidad, en el cara a cara con el comerciante, sin temor, un juego de interacciones que tan bien dominan nuestras madres, padres y abuelos/as.

En fin, tampoco se puede idealizar la situación, no conozco ningún mercado en el que las cosas sean fáciles; sumar en un proyecto colectivo a personas autónomas, conocedoras de su oficio y arraigadas al mercado por generaciones, es siempre un desafío, también una oportunidad. Solamente la ilusión, el conocimiento y legitimidad de los propios comerciantes puede ser capaz de hilar esta compleja red. En ese cruce de caminos en que lo público y lo comunitario logran reconocerse, escucharse y dialogar, reside el futuro y la esperanza de una Plaza de Abastos que se quiere mostrar digna ante los ojos de los palentinos y, por qué no, del mundo global al que pertenecen. ■

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