



Fotos cedidas por la Asociación de Comerciantes del Mercado de Abastos de Guadalajara.

## Mercado de Abastos. Guadalajara

El Mercado de Guadalajara es uno de los más bellos edificios de mercado que he visitado. La luz del día, que se cuela por entre los amplios tragaluces acristalados del tejado a dos aguas, inunda con su claridad el espacio interior; tres plantas abiertas y diáfanas, como si de un patio de corrala vecinal se tratara. Esta sensación de claridad y limpieza reverbera suavemente y asciende por las paredes de ladrillo visto, traduciendo la amplitud interior en un sonido ambiente amortiguado y amigable: las voces

de los comerciantes y vecinos que por este mercado han transitado desde la inauguración en 1885, es audible para quien sepa escuchar la historia, la vida, los encuentros de generaciones y generaciones que albergan estos muros de piedra y ladrillo.

Pedro, José Luis, Pilar, Carlos (x2), Fernando, Esperanza, Jesús, son los nombres de los comerciantes que resisten y mantienen viva la estructura del Mercado de Abastos de Guadalajara. Cuatro generacio-

nes de comerciantes guadalajareños miran desde la distancia el conocimiento acumulado que atesoran estos puestos del mercado.

El edificio de ladrillo, hierro forjado y cristal fue en un primer momento cochera de carros y primeros vehículos motorizados. El patio exterior que hoy es una enorme explanada que se abre hasta el mercado, era el lugar donde se ubicaban al aire libre, a modo de lonja, los pequeños productores hortícolas llegados de toda la provincia, Pastrana, Chiloeches, Brihuega, Mondéjar, etc.

Hoy en día, esta práctica ya ha desaparecido, dado que los dos puestos de frutas y verduras, el de Esperanza Oliva y Jesús Anós, están integrados en el espacio interior del mercado. En su momento, Jesús tenía sus propias huertas, sin embargo, hoy en día, la obligación de ofrecer una amplia gama de frutas y verduras productos, hace que diariamente se desplace a Mercamadrid.

Yo creo que el valor de los frutereros del mercado está justamente en saber elegir las calidades, las variedades propias de cada estación y los momentos de

maduración de las frutas y verduras que nos ofrecen. Esta selección previa es esencial para optimizar nuestra compra de un producto tan frágil y perecedero que tiene que mantenerse limpio y no manoseado por mil manos, como sucede de forma indeseable en los muchos puestos de frutería autoservicio y supermercados, que han inundado nuestros barrios. Las manos cuidadosas de Jesús y Esperanza al elegirnos ellos y solo ellos el fruto preciso, es la garantía de calidad y sabor en nuestra mesa.

A partir de los años 60 del siglo pasado, el mercado fue viviendo sucesivas reformas hasta llegar al mercado que aparece en la actualidad. Se fueron relocalando los distintos gremios y ensayando distintas propuestas. Se ensayó a situar al gremio de frutería en la planta intermedia y al resto en la planta baja; pero no funcionó, dado que justo en la planta media no hay entrada a calle, lo que obliga a transportar el peso de las bolsas cargadas de fruta y verdura.

Pensemos que el mercado se sitúa en una calle en cuesta, en pleno casco histórico; por tanto, tiene dos entradas desde la calle: una a la planta baja, que conecta la parte baja de la calle en cuesta; y otra en-



trada en la planta alta, desde la parte alta de la calle. La sensación es de accesibilidad múltiple desde el exterior y conexión amigable entre las escaleras y ascensores que conectan las tres plantas de forma diáfana como un patio de corrala interior. Las últimas reformas han integrado puertas correderas automáticas de entrada y salida, cómodas pasarelas de acceso para personas con movilidad reducida, suelos lisos para deslizar los carros de la compra, acondicionamiento térmico para verano e invierno. Uno se siente como en un gran hogar colectivo y amigable.

En su momento, la asociación de comerciantes quiso integrar un supermercado de barrio en el interior, para facilitar la compra integral de los vecinos. Sin embargo, los supermercados piden ocupar la planta baja del mercado, anatema para los comerciantes, dado que es la planta con mejor tránsito comercial. De hecho, hoy en día, todos los gremios del mercado están instalados en la planta baja, facilitando la compra cómodamente.

Junto a las fruterías ya mencionadas, encontramos las carnicerías, pollería y charcutería de José Luis Castillo, Carlos y Fernando Álvarez, respectivamente. Expositores amplios y limpios que ofrecen toda la variedad de calidades de los campos castellanomanchegos y de Guadalajara. El soberbio cordero de los campos de Brihuega, la ternera de Brea del Campo, cuidada al detalle en su alimentación por los ganaderos; el cerdo de Salmeroncillo, en el límite con la provincia de Cuenca. Son carnes y productos, fruto de la relación de larga data establecida entre ganaderos, mataderos locales y comerciantes: Producto de cercanía real, donde lo geográfico va de la mano de lo social, a través de la confianza de trato entre personas con nombres y apellidos. Linajes de comerciantes insustituibles y no replicables para grandes distribuidores que avanzan a golpe de talonario e influencia. Este es el verdadero sello del producto de cercanía. En el Mercado de Guadalajara lo encontrarán.

Cuando los gremios del mercado se reagruparon en la planta baja, la asociación de comerciantes pensó en integrar en la planta intermedia, ahora bacante, un sector de gastrobares. El proyecto inicial inteligentemente pensado consistía en integrar pequeños gastrobares adjudicados a jóvenes recién graduados de la Escuela de Cocina de Guadalajara. Ceder un espacio limitado para cada iniciativa, dado que no hay gran espacio para almacenamiento de los suministros, a un precio asequible para ayudarles a empezar.

De esta forma, el mercado se entrelazaría con la gente joven de la ciudad, apoyando y apoyándose en la ilusión emprendedora de los jóvenes cocineros gua-



dalajareños. Sin embargo, las distintas administraciones no apoyaron el proyecto y terminó instalándose una gran barra de consumición que no cuajó. Un mercado es un espacio que requiere mimo y sensibilidad máxima a cada paso: es como un gran árbol,



resistente, pero sensible a cada movimiento en su ecosistema natural.

La edad media de los comerciantes ha ido creciendo, se hace difícil atraer a comerciantes jóvenes. Los hijos de los actuales, la quinta generación en muchos casos, han visto mucho trabajo y sacrificio en sus padres y abuelos, a cambio de escaso reconocimiento social.

Carlos Ranera, al frente de su casquería es todo un universo en un gremio que ha ido perdiendo presencia en nuestros mercados. Sin embargo, este joven ya

maduro es capaz de volcar en su casquería el conocimiento de la biología animal adquirido en la universidad. Y esta es la norma en los mercados, en el de Guadalajara en particular: los comerciantes atesoran un conocimiento experto de nuestra alimentación, que escasamente se reconoce, se respeta y se protege.

Escuchar con verdadera atención a los sabios y sabias de nuestros mercados es cuidar la salud y la alimentación de la ciudadanía. Porque como dice Pedro Álvarez, carnicero experto, junto al puesto de variantes y productos de Guadalajara que regenta su espo-



sa Pilar: “La administración pública ha garantizado la comida a la población, pero no siempre su buena alimentación”. Evidentemente, los comerciantes del mercado no tienen el monopolio de este conocimiento, pero sin duda alguna, forman parte de los que lo poseen.

Y, sin embargo, hoy en día, de los 25 puestos del mercado disponibles, solamente queden siete en pie, más la pescadería que está a punto de instalarse. ¿Cómo es esto posible? Siempre digo a mis estudiantes que el verdadero valor de la antropología es la capacidad de escuchar a quien está en el día a día del lugar al que vayan. Para mí, durante todos estos años escribiendo sobre los mercados, los comerciantes han sido y son mi voz; la atalaya privilegiada que observa pasar día tras día, año tras año, la transformación de la vida social frente a sus puestos.

¿Y qué han visto los comerciantes del Mercado de Guadalajara? Pues yo diría que han visto crecer y prosperar su ciudad, han visto cómo aumentaba la población y se expandía en nuevos y cómodos barrios, han visto cómo se orientaba el consumo y el ocio de la ciudadanía hacia grandes centros comerciales a las afueras de la ciudad, accesibles en vehículo privado, han visto financiación europea, nacional, regional, municipal, invertir generosamente en la ciudad. Y, sin embargo, este bello, funcional e histórico mercado, destinado a ser uno de los corazones del resurgir del casco histórico de Guadalajara, languidece, como una isla más del archipiélago de tesoros que jalonan la calle Mayor que vertebraba el casco histórico de Guadalajara.

En un kilómetro a la redonda, en un paseo con Pedro Álvarez por las calles peatonalizadas que convergen en la calle Mayor, nos encontramos la plaza Mayor y el Ayuntamiento, el palacio de los Mendoza (espíritu renacentista que sigue impregnando la ciudad), el verdaderamente impresionante Palacio del Infantado, su patio interior y sus jardines, entre otros tesoros.

El caso histórico de la ciudad de Guadalajara ha sido un descubrimiento. Me pregunto cómo es posible que yo, madrileño, viviendo a menos de 50 kilómetros, no haya reparado en mis cincuenta años de vida en este tesoro. Si pudiéramos observar una cartografía cenital de este eje veríamos todos estos tesoros del casco histórico brillando *a-islados* entre sí; la naturaleza nos enseña que los ecosistemas son el resultado de la interdependencia entre los seres que lo conforman. El Mercado de Abastos de Guadalajara es uno de estos seres vibrantes y necesarios de la ciudad, atesorando en la piel de sus siete comerciantes un conocimiento excepcional de la cadena de



producción y comercialización de la alimentación de la ciudad y la provincia.

Ojalá llegue el día en que podamos ver la explanada reformada, limpia y empedrada, -pero vacía y silenciosa-, que conecta el mercado con la ciudad, llenarse de la vida que renace en la ciudad. Quizá, como tantas veces, el secreto está contenido en ese acto tan sencillo y humano que es saber mirar y escuchar con atención a los que ven pasar la vida frente a sus puestos. ■

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