



Foto: Mataparda. Creative Commons.

Mercado de San Cristóbal de La Laguna. **Tenerife**

San Cristóbal de La Laguna es un municipio situado al noreste de la isla de Tenerife. Pocos municipios han apostado tan firmemente por mantener y defender a toda costa su mercado municipal, en el lugar físico, social y comercial que le corresponde. Es un símbolo de la vida en comunidad. Hace quince años el edificio del mercado empezó a resquebrajarse. Era un edificio que fue proyectado en el año 1944 en estilo neocanario, con grandes arcos de medio punto en toda la fachada y un gran “arco de Triunfo” en cantería y rematado con el escudo de la ciudad (<https://www.gobiernodecanarias.org/comercio/exposicion/index.html>).

En el año 2007, los comerciantes fueron trasladados provisionalmente a otro espacio de la ciudad, des-

centrados. Sin embargo, la vuelta al lugar original en pleno casco histórico en la plaza del Adelantado o de Abajo exigía una compleja obra hidráulica para encauzar el barranco de la Carnicería que transcurre bajo el que fue edificio del mercado. Algunos piensan que el precio de la obra es demasiado elevado. Sin embargo, desde mi modesta opinión de antropólogo social, el valor simbólico de la obra justifica plenamente el compromiso del actual equipo de gobierno del municipio.

El actual mercado provisional, en la plaza del Cristo desde hace 15 años, ha cumplido su función de mantener a flote la comunidad comercial que encarna un mercado. Sin embargo, los mercados municipales tienen un lugar de preferencia reservado



Foto: Rene Boulay. Creative Commons.

en el centro histórico de los municipios. Ahí enraízan y allí son buscados por los vecinos y visitantes. Forman parte de nuestra identidad como pueblo, traducen la capacidad de intercambio, la confianza, el trato directo y cercano que nos distingue; también la calidad de los productos primarios de nuestros campos, nuestros mares y cabañas. Son patrimonio material e inmaterial de nuestro país, con toda su diversidad. Quizá algún día debieran ser elevados y reconocidos por entidades como la UNESCO.

En el caso del mercado de San Cristóbal de la Laguna en la isla de Tenerife, el mercado del que podemos escribir estas líneas es aún el provisional. Conviven unos 75 puestos (60 en el interior de las carpas y 15 en el exterior), junto con un Mercadillo del Agricultor anexo que abre los martes, jueves y sábados y en los cuales se venden productos de cosecha propia. Los comerciantes se denominan *recovers/as*, cuyo origen etimológico procede de la denominación que recibían aquellas personas que se dedican a comprar y vender.

El gremio de frutas y verduras es que cuenta con mayor representación, con once puestos. La papa



del país es uno de los productos estrella que podemos encontrar en algunos de los puestos en sus diferentes variedades: rosadas, autodate, roster, negra. Algunos de los recoveros ofertan sus propias cosechas, procedentes de zonas agrarias como el norte de la isla. Entre la variada oferta puede encontrarse la piña tropical de Frontera (El Hierro), ñames y productos de la isla de La Palma.

El gremio de las queserías es de sumo interés, dada la tradición canaria de quesos. Las cinco queserías representadas en el mercado ofrecen el auténtico almogrote, que es un mozo con textura de paté, elaborado a base de queso añejo, típico de La Gomera, ligeramente picante. La variedad de quesos autóctonos es grande y el mercado es uno de sus principales expositores.

Poco a poco van abriéndose paso quesos artesanales que ponen en valor todo el proceso de producción, sobre todo, la forma de pastorear una cabaña, en pequeñas explotaciones campesinas evitando en todo momento la estabulación y el encierro en macro-granjas. La quesería Benijos es un



ejemplo de este tipo de prácticas y productos canarios. Se busca ante todo la calidad en un sentido amplio, que incluye como decimos toda la cadena de producción: Quesos de manada (más de ocho kilos), ahumados, con pimentón, sin ahumar, mo-



Foto: Wouter Hagens. Creative Commons.



Foto: Wolfgang Holzem. Creative Commons.

jos de pimienta palmera, cilantro, postres, dulces, vinos, todos ellos típicos sobre todo de La Palma.

Otro tanto sucede con el gremio de carnes y charcutería, todos los recoveros y recoveras hacen gala de ofrecer reses autóctonas de canarias, sobre todo, vacuno y caprino.

Respecto a los pescados, dos pescaderías ofrecen productos frescos procedentes de Punta Hidalgo y las Islas. Punta Hidalgo conserva al norte de la isla una flota pesquera artesanal que provee diariamente productos frescos como las viejas. Las viejas son una de las especies más conocidas de la cocina tradicional canaria. Su carne muchas veces es comparada con la del marisco, es delicada y una de las más apreciadas. Es servida siempre con unas papas arrugadas y mojo. (<https://entre7calderos.com/la-vieja-el-pez-mas-apreciado-en-canarias/>).

Junto a las viejas, se pueden encontrar las típicas caibrillas, que son una especie muy común en las islas, cuyo hábitat preferido son las zonas de sustrato rico

en algas o zonas mixtas de roca y alga. Poseen una carne muy sabrosa.

Este rápido paseo por el mercado de San Cristóbal de La Laguna nos ha permitido acercarnos a una parte de la rica gastronomía canaria y particularmente de la isla de Tenerife, en la que La Laguna fue su capital entre los siglos XV y XIX.

El servicio a domicilio que ofrecen muchos/as recoveros muestra la voluntad de servicio personalizado que está en misma raíz de su reconocimiento social como colectivo. Durante generaciones los recoveros/as han mantenido vivo el mercado, pasando los puestos de padres a hijos. Toda una generación ha desarrollado su labor en el mercado provisional, es una gran noticia que la nueva generación vuelva lo antes posible al lugar de la ciudad que le corresponde. ■

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