



Mercat de Sants. **Barcelona**

Este año el mercado del barrio de Sants en Barcelona cumple 110 años. ¡Se dice pronto, en esta época de existencias efímeras! Es una muestra clara y empírica de que la organización colectiva, cuando funciona, es más eficaz y duradera que la experiencia individual; con sus sinsabores, es también más satisfactoria.

Reconozco como madrileño que siempre siento una cierta envidia cuando escribo sobre los mercats de la ciudad de Barcelona, porque se siente el apoyo firme de los actores que rodean a los mercados municipales de la ciudad: comerciantes, vecinos, proveedores e instituciones locales.

El bellissimo edificio modernista inaugurado en 1913 fue reformado entre el año 2009 y 2014. El coste fue de 10

millones de euros. Durante cinco años los comerciantes tuvieron que sobrevivir en la carpa habilitada de la rambla de Badal. La reforma incluyó la mejora de la eficiencia energética del sistema de climatización (implantando un sistema de agua geotérmica), la peatonalización del entorno mediante rampas exteriores, la redistribución de las paradas de los comerciantes y la incorporación de un área de autoservicio. La obra fue coordinada, como siempre en Barcelona desde hace décadas, por el Institut de Mercats de Barcelona, ese invento institucional del ayuntamiento de Barcelona que tan bien caracteriza el espíritu corporativo y organizativo de la ciudad y sus vecinos (<https://ajuntament.barcelona.cat/mercats/es/>)

Bajo la cubierta a dos aguas de las tres naves del mercado conviven y comercian actualmente más de 50

comerciantes. El edificio está catalogado arquitectónicamente como Bien de Interés Local, complementario a la consideración vecinal “honorífica” de Bien de Interés Social.

Tras su apertura, como ellos mismos dicen, “el Mercat de Sants volvió a ser nuevo”, logrando ofrecer a los vecinos del barrio una oferta integral de alimentación y cultura gastronómica.

En la página web del mercado están representados todos y cada uno de los puestos que componen el mercado (<https://mercatdesants.cat/esp/index.html>). Las dieciséis carnicerías y charcuterías ofrecen la variedad en calidades -siempre altas- y precios que se

espera de un mercado de esta categoría. Como en sus orígenes, siendo el Mercado de l’Hort Nou, la mayor parte de los establecimientos tienen una relación estrecha con los productores de proximidad. Podemos encontrar ternera ecológica, cordero, productos caseiros y semi-elaborados por ellos y ellas mismas.

Casi todos los puestos anuncian el largo tiempo que llevan trabajando en el mercado, 1931, 1967, 1978, etc. Es garantía de profesionalidad y compromiso. Nadie puede permanecer en el negocio de la alimentación durante tanto tiempo sin estas dos cualidades, junto con la capacidad de adaptación. Los puestos son hermosos, amplios, limpios, excelentemente iluminados. La calidad de los productos está traducida en el dise-





ño y atractivo de los puestos. Y es que, el eslogan del que hacen gala es una verdad como un templo: “vuelven a ser nuevos”.

Hay que tener “pasión por la carne”, como anuncia uno de los establecimientos. Esa mezcla de calidad y arte, como dice otro de los puestos, Arte Ibérico. ¡Más explícito imposible! Flores en los mostradores, pantallas para repartir los turnos, todo rebosa gusto. Evidentemente, nada de esto atraería al exigente cliente, si tras la envoltura no encontrara verdadera calidad, como la que ofrecen los puestos de charcutería, una especialidad suprema en Barcelona.

Nueve pescaderías, otro gran corazón del Mercat de Sants. Los/as pescaderos/as son necesariamente artistas en el tratamiento del pescado. Toda una variedad llega al Mercat de Sants, tanto desde Mercabarna, como desde las lonjas y pesquerías del Atlántico y por supuesto del Mediterráneo, a orillas de la ciudad. Sigue teniendo presencia la venta del bacalao y sus derivados, con un establecimiento especializado en este pescado que sigue gozando de privilegio en los fogones catalanes y barceloneses.

Con menos representación en el mercado, pero con una importancia sobresaliente, cinco establecimientos de frutas y verduras honran la larga tradición de cuidados a la tierra de los payeses barceloneses.

El Mercat de Sants ha sabido reinventarse sin perder su esencia. Para muestra, los dos establecimientos de comidas caseras. Casi a distancia pueden olerse los condimentos de los platos preparados que ofrecen diariamente para aquellos/as que no tienen tiempo para dedicar a los fogones, o que sin más, desean darse por un día el gusto de comer como en casa; comensalidad casera en diferido, que sólo gente del mercado es capaz de transmitir con credibilidad.

Reinventarse sin perder la esencia, esa es la clave de tantos y tantos mercados municipales, Sants es uno de ellos. En el edificio se ha integrado un supermercado para complementar la oferta de los comerciantes.

En el exterior del mercado los vecinos encuentran bajo los rótulos multicolores y alegres los establecimientos de textiles, todos ellos llevados diariamente por mujeres comerciantes. Ropa para niños y mayores, populares y de diseño. Esta es una tradición de larga data en muchos mercados de Cataluña, y que el Mercat de Sants ha mantenido.

Para finalizar, un apartado para las actividades paralelas que organiza el mercado, siempre vinculadas a lo



que es: un centro de alimentación sano y profesional: El aula gastronómica en la que cocineros de prestigio desarrollan talleres para personas de distintas edades, especialmente para niños en edad escolar. Pero donde se imparten también cursos de gastronomía, bajo la marca, siempre, de la gastronomía casera y sostenible; hoy sinónimo de calidad, salud y bienestar.

En conclusión, felicidades por estos 110 años, ojalá dentro de cuatro generaciones alguien pueda volver a tener el honor de escribir unas líneas sobre vosotros y vosotras, comerciantes del Mercat de Sants. ■

Juan Ignacio Robles Picón

*Profesor de Antropología Social
Universidad Autónoma de Madrid*

