



Mercado de la Encarnación. Sevilla

El mercado de la Encarnación tiene una peculiar historia; es quizás el único de toda España que ha sobrevivido en una ubicación provisional durante cuarenta años, desde 1973 hasta el año 2010. Es un ejemplo de resiliencia absolutamente pasmoso. Uno se pregunta qué es lo que permanece durante todo este tiempo que justifique que lo fue, sigue siendo, es decir, una continuidad en el tiempo que haga reconocible la identidad del mercado de la Encarnación. La respuesta lleva a encontrar el corazón que hace del mercado lo que es a lo largo del tiempo.

Parece que este elemento reconocible no es tanto el edificio y su arquitectura, al menos no solamente. El antiguo edificio fue construido en 1820, es por tanto considerado uno de los mercados municipales más antiguos de Andalucía y de toda España. Fue derri-

bado por daños estructurales en 1973. Tras varios proyectos fracasados, solamente la voluntad política del ayuntamiento de Sevilla gobernado en aquellos años por el socialista Alfredo Sánchez Monteseirín, logró sacar adelante el proyecto de edificio que fue inaugurado en el año 2010.

Si el mercado de la Encarnación sevillano demuestra que no es el edificio en sí mismo el elemento determinante de la identidad y continuidad del mercado, queda responderse que quizá sea entonces su emplazamiento y las gentes que lo dan vida día a día. Sin duda ésta es la clave. Durante estos cuarenta años, los comerciantes del físicamente desaparecido mercado siguieron vendiendo de forma precaria en la plaza, compartiendo ubicación con un polvoriento parking para vehículos.



Los clientes y vecinos del mercado siguieron identificando la plaza de la Encarnación con los comerciantes de la Encarnación. De hecho, cuando cuarenta años más tarde (dos generaciones en términos antropológico-sociológicos), los comerciantes volvieron a abrir sus puestos en el nuevo edificio, lo primero que hicieron valer fue que eran los hijos e hijas de las generaciones de comerciantes anteriores y de los que habían aprendido el oficio.

Queda claro, por tanto, que el pegamento y la identidad de un mercado se construye sobre el edificio social que conforman los pequeños comerciantes autónomos en su relación con los clientes que semana a semana, mes tras mes, año tras año, compran sus productos de alimentación en los puestos. Si queremos ciudades cohesionadas y seguras, el pequeño comercio debe tener un sitio.

¿Y qué ofrecen hoy en día estos comerciantes en sus puestos? Los diez puestos de frutas y verduras del mercado de la Encarnación han encontrado un compromiso de calidad entre productos de cercanía procedentes de Andalucía, Extremadura, etc., y productos más exóticos procedentes sobre todo de la cesta de frutas y verduras latinoamericanas. Entre



los productos de proximidad destacan las frutas de la huerta sevillana, peras, manzanas, brevas, por ejemplo. Los frutos secos de la Sierra están presentes en casi todos los puestos.

Como decíamos, más de la mitad de los comerciantes de frutas y verduras destacan en sus perfiles que representan entre la tercera y cuarta generación de tenderos que se hacen cargo del puesto. Se percibe asimismo el recambio generacional, madres trabajando con sus hijos que poco a poco van haciéndose cargo del comercio, una edad media de unos 40-50 años entre ellos/as. También se hace evidente que la clientela va evolucionando al hilo de la afluencia del turismo a la plaza de la Encarnación: zumos recién hechos y fruta cortada son productos que denotan la venta a turistas de paso por el mercado. Evidentemente, la nueva cubierta de madera, la más grande del mundo de este material, se ha convertido en un atractivo turístico más de la apretada oferta de Sevilla, que el mercado ha sabido aprovechar. Bajo su sombra y pasarelas bulle el mercado de la Encarnación.



En el gremio de carnicería las carnes ibéricas son las estrellas indiscutibles. En carnes de vacuno, en temporada de lidia, algunas de las carnicerías venden las carnes de los toros de lidia que pasaron por la Maestranza. Es una particularidad muy especial del mercado.

Cerdo ibérico, terneras y cordero destacan por la calidad y el conocimiento en su manejo por parte de las/os carniceros/as del mercado. Algunas de las carnicerías ofrecen packs de las tres carnes.



Las pollerías o recovas son también un gremio destacado. Pollos, huevos y toda una serie de derivados, necesarios para el funcionamiento cotidiano de una cocina con escaso tiempo para la preparación y que tiene que recurrir a productos semielaborados pero de la máxima calidad artesanal: flamenquines, hamburguesas, albóndigas, etc. Una especialidad es el pollo relleno con bacon, huevo duro, picada y claro está, pollo.

Directamente desde las lonjas andaluzas, las nueve pescaderías del mercado de la Encarnación son un balcón de los productos de la costa: mariscos, como gambas de la costa gaditana, cigalas, camarón, cangrejo, etc. De altura los atunes rojos están en todas las pescaderías, junto con un surtido completo de pescados blancos y azules. Como en el caso de los gremios mencionados anteriormente, todas las pescaderías son llevadas por comerciantes de tercer y cuarta generación en el mercado.

Finalmente, dos tiendas de ultramarinos, una joyería y una cafetería completan la oferta del mercado.

Es indudable que la remodelación de la céntrica plaza de la Encarnación ha jugado a favor del mercado. La espectacular cubierta de madera se ha convertido en un atractivo para la ciudad del que se alimenta también el mercado. Sin embargo, no sería posible su consolidación sin la calidad y experiencia que atesoran sus comerciantes desde hace generaciones. El mercado de la Encarnación es desde su inauguración un nuevo referente de la ciudad de Sevilla. ■

Juan Ignacio Robles Picón

*Profesor de Antropología Social
Universidad Autónoma de Madrid*

