



Mercado del Conde Luna. León

En el corazón de la ciudad de León late uno de sus tesoros más luminosos, luchando por brillar con toda su fuerza en pleno centro de la ciudad: el Mercado del Conde Luna. Este mercado de bella planta rectangular, con tejado a dos aguas de hierro, cristal y ladrillo, de amplios ventanales que iluminan con luz natural su diáfano espacio interior, fue inaugurado en 1929. Hoy en día, recién remodelado, se muestra limpio y resplandeciente, luminoso y acogedor.

En el interior de la plaza trabajan ocho comerciantes, profesionales exquisitos en cada uno de sus gremios, carnes, embutidos, pescados, frutas, verduras y casquería.

La distribución de alimentación fresca, tanto en León, pero extensible al resto del país, vive una cu-

riosa paradoja: cada vez son más numerosos los establecimientos de distribución alimentaria formato supermercado ocupando cada rincón libre del espacio urbano, y, sin embargo, cada vez hay menos profesionales de la alimentación fresca verdaderamente cualificados: pescaderos, carniceros, charcuteros, fruteros. Abundan los empleados multifunción, escasean los profesionales de cada gremio. Alguien en la administración debiera prestar algo más de atención a este tipo de realidades.

Fíjense en la anécdota que he vivido visitando la ciudad de León para escribir este artículo: Entré en un supermercado del barrio, me acerqué a la charcutería, tras el mostrador colgaban varias piezas de jamón ibérico espléndidas; así que pedí a la empleada, cuarto de jamón serrano ibérico. Se excusó diciendo que no sabía cortar el jamón, que no ofrecían

ese servicio. Pero, entonces, me dije, ¿solamente lo exponen al público?

Esta es la paradójica y esperpética tendencia de la distribución de alimentación fresca en nuestro país: apariencia de abundancia, realidad de escasez, en calidad y manos expertas. Todo ello pone en valor el trabajo diario de los comerciantes que nos atienden con verdadero conocimiento de sus productos tras sus mostradores, en el pequeño comercio de barrio y, por supuesto, sobresaliendo por lo que representan colectivamente, en los mercados de abastos, en particular el que nos ocupa en este artículo, el Mercado del Conde Luna de León.

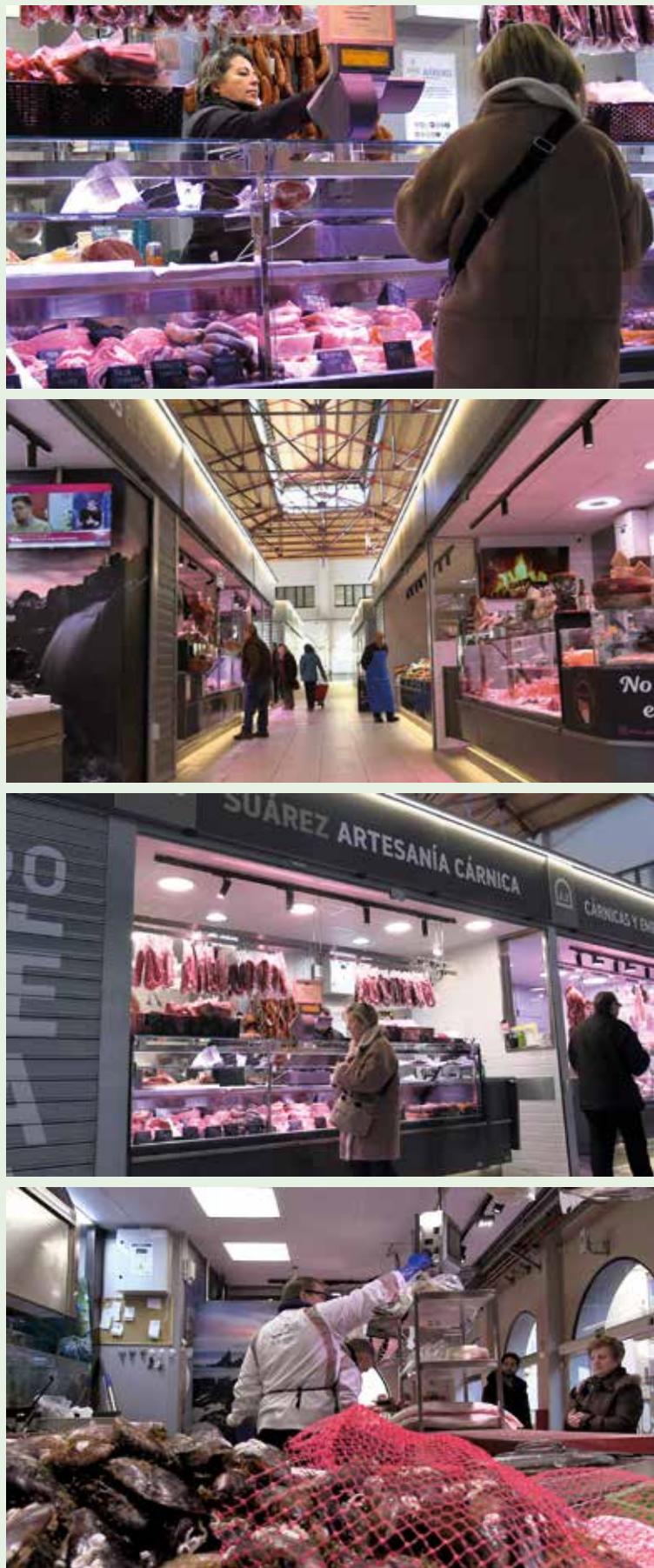
Este mercado recién remodelado está a un paso de convertirse en un centro de vida para el centro de la ciudad. Es puro oxígeno de la identidad leonesa en medio de un mar de restaurantes y oferta gastronómica que llena de riqueza, pero que por momentos asfixia la circulación sanguínea de la ciudad.

Para ello sería necesario, sin embargo, que en este corazón de vida leonesa se ocupasen todos los puestos que aún están pendientes de adjudicación, tal y como solicita la asociación de comerciantes a la administración municipal.

Insisto, con la humildad de estos años recorriendo decenas de mercados de abastos, en definirlos como catedrales de vida, construidas con el esfuerzo de generaciones de pequeños comerciantes insustituibles, irremplazables, que acumulan su conocimiento, implicación, profesionalidad, para levantar estos monumentos a la vida y a la vertebración social.

Esta es la fortaleza y al tiempo debilidad de los mercados de abastos: reúnen la fuerza de lo colectivo y al tiempo la vulnerabilidad para mantener a medio y largo plazo un proyecto y acción común, que necesita del apoyo y de la complicidad de las administraciones de las que dependen. Una administración pública receptiva con la articulación y densificación social de su ciudad debe cuidar, mimar y hacer relucir este tesoro en el corazón de León.

Por ejemplo, una de las cárnicas artesanas del Mercado de Conde Luna está especializada en morcillas leonesas, cecinas, picadillos, callos, etc. Las actuales comerciantes del puesto son la cuarta generación. Una de sus bisabuelas empezó con la inauguración del mercado en 1929. Hoy en día, tienen su propia fábrica de morcillas en el municipio aledaño de Navatejera, al norte de la ciudad de León. Producen más de una tonelada semanal de morcillas.





Es tal su calidad y volumen que han tenido que diversificar sus proveedores: parte de la materia prima procede, por supuesto, de las comarcas leonesas, pero han tenido que expandirse hacia productores de Murcia; las cebollas de Orco leonesas, excelentes para las morcillas por su textura y sabor se producen ya no solo en tierras de León, sino que la demanda ha obligado a extender su producción a tierras valencianas.

Este es un ejemplo, real, cierto, tangible, del potencial de la industria alimentaria y gastronómica que guarda el Mercado del Conde Luna. El vicepresidente de la Asociación de Comerciantes es un joven profesional, pescadero y tercera generación de una de las pescaderías más representativas del mercado y de la ciudad de León. El puesto se llena, sobre todo los sábados, de vecinos y jóvenes familias que buscan calidad y salud para sus hijos; también sociali-



zarles en la cultura de interacción personal propia del mercado.

Tanto esta pescadería como la pescadería asturiana con la que comparte gremio, tienen una relación directa con las lonjas de Galicia y Asturias. Cada dos días viajan a puerto para traer el producto que ofrecen en sus puestos. Como digo, esta catedral de vida que es el mercado late con el pulso de las generaciones de comerciantes que lo sostienen.

La media generacional del mercado es segunda y tercera generación; por ejemplo, el presidente de la Asociación, joven que media los treinta años y que regenta una de las carnicerías del mercado junto a su padre. La carnicería está especializada en lechazo, y representan a comerciantes que conocen y compran su materia prima en las comarcas leonesas, en este caso, desde el matadero municipal de León. Su conocimiento y calidad de las carnes es soberbio, la profesionalidad de sus manos garantiza el corte preciso que requieren este tipo de carnes.

En el interior del mercado está una de las fruterías que ofrece frutas y verduras de temporada. Esta oferta se complementa el primero y tercer sábado de cada mes con la feria de productos ecológicos que se instala en la entrada exterior del mercado. Verdura de las comarcas leonesas, quesos artesanos, etc.

La clientela del mercado está constituida fundamentalmente por vecinos residentes en los barrios colindantes. Como hemos apuntado anteriormente, poco



a poco jóvenes familias con hijos van volviendo al mercado, sobre todo el fin de semana. Desde la Asociación de Comerciantes insisten en que existe transporte público y posibilidad de acceso con vehículo propio, gratuito durante una hora, a los aparcamientos cercanos al mercado. Una apuesta original es el espacio "blocker", buzones perfectamente refrigerados donde se puede recoger el pedido de la compra fuera del horario comercial.

A través del contacto directo con los comerciantes o través de la web del mercado (<https://www.mercadocondeluna.com/>), los clientes pueden hacer su pedido para que los propios comerciantes



lo depositen en los buzones mencionados que se abren con el código que el comerciante comparte con el cliente. Una solución imaginativa e innovadora para hacer la compra fuera del horario del mercado.

Otra parte de la clientela es el público que visita León. Este mercado podría convertirse en uno de los reclamos fundamentales de una ciudad que ha apostado por el sector servicios como palanca de desarrollo. Evidentemente, el mercado, como contenedor de una parte de la identidad de la producción y gastronomía autóctona leonesa, sería el espacio ideal para que las administraciones municipales, provinciales, etc., comprometidas con el desarrollo del territorio, expusieran activamente toda esta riqueza. Sería un impulso fundamental deseado por los actuales responsables de la Asociación de Comerciantes del mercado.

En definitiva, cuando vengan por la ciudad de León, a cien metros de la majestuosa catedral de piedra, no dejen de entrar en la que, creo humildemente que podría llegar a ser la verdadera catedral de vida de la ciudad: su mercado de abastos. ■

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

Nota: Las fotos que ilustran este reportaje están realizadas por el autor

