



Mercado de Ourense. As Burgas, diez años después

El edificio de granito y cristal del mercado de abastos de la ciudad de Ourense construido en el año 1934 está en plena rehabilitación desde el año 2018. Los comerciantes llevan siete años en el mercado provisional instalado a unos metros del mercado original, en la plaza aledaña, el Parque de la Alameda.

Lo que podría haber sido el episodio final del colectivo de comerciantes, se ha convertido en un verdadero éxito, ya que, aunque a unos metros del edificio original, el mercado está al nivel de la plaza donde llegan los autobuses de transporte público. Tampoco hay barreras ni obstáculos de entrada como en el edificio histórico.

Además, en la misma plaza se sitúan varias cafeterías con amplias terracitas donde tomar al aire libre un

aperitivo tras la compra. Quizá el factor fundamental de este éxito inesperado del colectivo de puesteros tiene que ver con el parking de tres plantas bajo la plaza provisional. El mercado llegó en su momento a un acuerdo con la empresa gestora para que los clientes aparcaran gratuitamente los primeros 40 minutos al mostrar el vale de compra en el mercado. Si la estancia se prolonga, los precios por minuto son muy asequibles.

Esto viene a demostrar algo que hemos reiterado durante años en todos y cada uno de los mercados sobre los que hemos escrito: La fuerza de los mercados de abastos se asienta en el colectivo humano de comerciantes. Evidentemente todo suma, pero la identidad de este colectivo, el conocimiento experto de los productos de alimentación fresca que atesora y la confianza de la clientela, cimentada en décadas

de servicio, son el factor fundamental de su éxito y permanencia en el espacio comercial.

Como decíamos hace diez años, el entorno de este mercado es una verdadera maravilla histórica: “Es un edificio de granito claro y cristal que se asoma al valle que ha esculpido el río Sil a su paso por la ciudad. El mercado está en el centro histórico de Ourense y es colindante con las fuentes de aguas termales de As Burgas. Famosas por sus propiedades curativas, estas termas, que fueron canalizadas por los romanos en el siglo primero de nuestra era, hoy forman parte del centro de interpretación en cuyo seno, acondicionado como parque, se pueden tomar baños termales al aire libre, disfrutando de la vista hacia el valle y el mercado de piedra”.

Hasta hace solamente unos años, las aguas termales eran canalizadas hasta la planta baja del mercado, donde estaban habilitados unos lavaderos públicos tradicionales que eran utilizados por una treintena de lavanderas ourensanas. Allí lavaban grandes prendas de ropa, baño, cama, para aprovechar el valor mineral de estas aguas termales. Desgraciadamente, hoy en día, diez años después, las lavanderas ya no vienen hasta aquí, esta tradición tan ourensana se ha perdido.

Como ha sucedido con las lavanderas, hay quien pensaba que la venta de alimentación fresca de los comerciantes siguiera el mismo camino. Sin embargo, la realidad es que el mercado está más vivo que nunca. Una mezcla de capacidad de emprendimiento de los comerciantes, compromiso de jóvenes familias con los productos locales y de calidad, junto con lo sembrado durante años por la gerencia a través del convenio con la Consellería de Educación para acercar los niños al mercado; han hecho que esa pesimista previsión municipal no se cumpliera.

Al contrario, después de mucho pelear, hace unos meses, la asociación de comerciantes ha logrado que la Xunta de Galicia firme, tras siete años de espera, el llamado “Plan funcional” para la finalización de la remodelación del edificio histórico y la vuelta del colectivo de comerciantes a su lugar original.

Sin embargo, tanto comerciantes como clientes se han acostumbrado en el mercado provisional a una serie de comodidades que el antiguo edificio reformado tendrá que recoger respecto a dos temas imprescindibles: la accesibilidad y la climatización. La bonita escalinata de piedra de la puerta principal será la entrada a la zona de hostelería que va a habilitarse en el edificio remodelado. En la planta baja, que tendrá un acceso a pie de calle desde el parque



Fachada del Mercado de Ourense en septiembre de 2014





de las Termas, se ubicarán los puestos de alimentación fresca. Aun teniendo presencia el gremio de pescadería, sin embargo, el mercado de Ourense representa la Galicia del interior, y los gremios más representativos del mercado son el de frutas y verduras, carnes y quesos.

Dentro del ecosistema del mercado, hay varios puestos especialmente representativos. En el gremio de carnes, la estrella es la Ternera Gallega con denominación de origen, así como las carnes de buey. Siguen el cabrito y el cerdo. Si hace diez años destacábamos el circuito de cercanía basado en las relaciones que se establecían entre ganaderos y comerciantes, hoy en día, la concentración de los puestos y la integración de la cadena producción-matadero-distribución es una de las características fundamentales. De hecho, las carnicerías del mercado que han logrado esta concentración lideran parte de la capacidad de resiliencia del mercado como colectivo.

El mercado alberga a varias puesteras que ofrecen todo un abanico de quesos artesanales, siendo especialmente apreciados, por ejemplo, quesos como el de Arzúa. Este tipo de queso es mantecoso, tierno, y fabricado con leches crudas o pasteurizadas de



vaca. Amelia da nombre a la quesería más emblemática del mercado.

Su queso es tan artesanal que la nieta de la fundadora, la abuela Amelia, nos indicaba que ofrece quesos con sabores diferentes, de la mañana y de la tarde. Los de la mañana son más ácidos, los de la tarde más dulces. Esto es así porque las vacas se alimentan por la mañana de la hierba del prado, mientras que por la tarde se alimentan de heno y cereal. Por tanto, la leche de la mañana y la tarde tiene sabores diferentes, y da quesos diferentes. Tal es el conocimiento y cuidado con que se tratan los productos frescos que no son de extrañar las largas colas delante del puesto.

Los puestos de frutas y verduras siguen siendo emblemáticos del mercado As Burgas de Ourense. Muchas de las puesteras ofertan los productos de las huertas cercanas, propias o ajenas, pero siempre en un circuito de cercanía. En estos mostradores se encuentran ante todo los productos que se corresponden con la temporada. Si bien las verduras que mejor caracterizan las comarcas agrarias de Ourense son las berzas, los grelos, los puerros y las lechugas. A finales de noviembre, las castañas son el fruto característico que protagoniza la fiesta del Magosto, que





en gallego significa “asar castañas para comerlas al aire libre”.

En el exterior del mercado sigue perviviendo el “Rianxo”. Como apuntábamos hace años, es el espacio entre formal e informal de mostradores abiertos y bajos de piedra donde los rianxeiros y rianxerías de la comarca colocan diariamente los productos excedentes de sus propias huertas. Por un alquiler diario mínimo, el mercado mantiene este espacio de productos locales. Allí pueden encontrarse puerros, lechugas, tomates, ajos, pimientos del padrón, etc. Nos señalaba estos días el gerente del mercado, Alberto González, que este espacio de verduras y plantones, el Rianxo, necesita una importante rehabilitación arquitectónica para ponerse al día y seguir representando algunas de las esencias más tradicionales del campo ourensano.

Las panaderías tienen también gran acogida por parte del público: Pan de Cea, Pan de Trives, que tienen su propia *Indicación Xeográfica Protegida*. Durante años, antes que el municipio cancelara el acuerdo entre la Consellería de Educación y el mercado, una de las actividades que los niños y niñas de los colegios de la ciudad realizaban en sus visitas era el amasado de pan y su horneado. Muchos de aquellos niños son los jóvenes de las familias que pueblan una generación después el mercado. Como bien dice su gerente, no hay mejor inversión de futuro que socializar a los niños y niñas en el espacio de mercado, toda

una cultura con la que hay que familiarizarse desde pequeños.

En la última década los placeres han ido concentrando la superficie de exposición; por tanto, son menos en número, pero en puestos más extensos. Lo que no ha cambiado es la lucha de la Asociación de Comerciantes que los representa para resistir a la competencia de los supermercados que les rodea, la progresiva despoblación del centro de la ciudad, y la desatención del propio Concello de Ourense.

Al ver este mercado y conocer la valía de sus puestos uno no puede dejar de pensar que algunos buscan tesoros fuera sin lograr ver el que tienen delante. Por suerte, este colectivo del Mercado As Burgas no ha esperado a ser descubierto ni reconocido; ellos saben desde hace generaciones lo que valen, el público que llena sus instalaciones, sean provisionales o históricas, así lo ha entendido. Su lema lo dice bien claro: “A túa avóa nunca se equivoca” (Tu abuela nunca se equivoca). ■

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

Nota: Las fotos que ilustran este reportaje están realizadas por el autor en noviembre de 2024, salvo la que refleja la fachada y acceso al mercado en 2014.