



MERCADOS DEL MUNDO

Mercado de la Abundancia. Montevideo

Arte, tango y gastronomía popular

TEXTO Y FOTOS: JOSÉ LUIS MURCIA. Periodista

En el año 1859, cuando Montevideo contaba apenas con 50.000 habitantes, se puso en marcha el Mercado de la Abundancia, también conocido como mercado del Este, para abastecer a buena parte de esa población. Mercado tradicional con el cielo por montera, aún tuvieron que pasar bastantes años, concretamente 45, hasta que en 1904 el ingeniero Leopoldo Peluffo echó adelante un proyecto claramente inspirado en el mercado parisino de Les Halles. Hoy, este majestuoso edificio, ubicado entre las calles Yaguarán y Ejido, y con entrada por la mítica calle San José, es un compendio que aún arte, tango y gastronomía popular.

El Mercado de la Abundancia no es el madrileño Mercado de San Miguel y ni siquiera lo pretende. Abrió por vez primera sus puertas en 1909 tras la llegada en

barco de la estructura central. La entrada principal, la de la calle San José, tiene una cúpula con capas superpuestas que imita las escamas de pescado y desde el año de inauguración cuenta con un precioso reloj. Desde la sombrilla de hierro principal descienden estructuras con pilares y cimbras (pequeños puentecillos) de hierro fundido que otorgan al edificio la majestuosidad con la que nació hace más de un siglo.

Durante decenas de años fue uno de los lugares más típicos de avituallamiento de los montevideanos que se procuraban allí mercancías como pan, vino, aceite, yerba, sal, arroz, fideos, harina, carne, pescado y frutas y verduras. Al menos tres generaciones han realizado allí su compra diaria y han llenado sus despensas con los artículos de los comerciantes que poblaban sus numerosos puestos.

Haciendo honor a su pomposo nombre, el Mercado era diariamente un local de bullicio donde se daban cita los transportistas que descargaban su género, las amas de casa y dueños de tabernas y bares de barrio que iban a realizar la compra del día, curiosos y parlanchines que hacían del mercado el centro del cotilleo mundano de las escasas noticias que producía una ciudad habituada a la calma, la paz y la tranquilidad en casi toda su historia moderna.

Pero los mercados tradicionales se adaptan a los nuevos tiempos y dan paso, con sus edificios de rancio abolengo, a nuevas vías de negocio. Lo hicieron en Norteamérica, después en Europa y ahora le llega el turno a América Latina. En Montevideo, el primer paso lo dio el Mercado del Puerto que convirtió sus in-

terminables puestos de frutas, verduras, carne, pescados y alimentos en general en típicos restaurantes con sus grandes parrillas a las que se adhirieron algunos establecimientos históricos como Rol-dós, inventor del medio y medio, una bebida popular uruguaya que consiste en promediar un vasito con vino blanco y vino espumoso, champagne, como aún evocan algunos con aires de grandeza y ganas de robar el nombre de la denominación a la legendaria área francesa que circunda la ciudad de Reims.

Hoy el Mercado del Puerto es un hervidero de turistas, funcionarios, trabajadores manuales, portuarios y hasta yuppies que disfrutan de la calidad de sus carnes y pescados en las numerosas parrillas instaladas en lo que antaño fue uno de los mercados más importantes de América Latina.

Al Mercado de la Abundancia le ocurrió algo parecido cuando acometió su segunda juventud en 1996 con la apertura de un espacio en el que se dan cita los artesanos, con un puesto de productos delicatessen, la carnicería, la pescadería, la verdulería que hoy abre sus puertas frente al edificio, la botica del tango, el espacio gastronómico con parrilla dedicado a las comidas populares y los eventos entre los que figuran actuaciones musicales, con tango, milonga y candombe como invitados excepcionales, y el uso como boliche (sala de baile) y escuela de tango.

Desde entonces hasta ahora, el edificio se ha convertido en un templo de la bohemia y en un lugar asiduo para los montevideanos. Aquí el turista es un rara avis, aunque cada vez llegan más, especialmente procedentes de Brasil, Francia, Suiza y Argentina, pero sus mentores, sin cerrar las puertas a los de fuera, pretenden que sea un lugar cada vez más montevideano, un sitio que los habitantes de la ciudad consideren como propio.

Con esta premisa, en 2010 realizaron la última remodelación con recuperación de los techos, refacciones de baños, una mano de pintura..., en fin, todo lo necesario para lavar la cara a un lugar que tiene atractivo y sabor local. Entre los artesanos abundan los elaboradores de recipientes



y bombillas para tomar el mate, la yerba nacional de Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay, aunque más arraigada en este último país que en ninguno de los otros; los hacedores de muñecas, de cajitas decoradas y pintadas a mano, de marionetas, de sortijas y aretes (pendientes) de plata con las piedras típicas del Uruguay, con la amatista a la cabeza...

Una cooperativa de productos delicatessen se esfuerza por ofertar las mejores mieles, mermeladas, confituras, dulce de leche, galletas y tantas y tantas exquisiteces elaboradas por las sabias manos de cientos de mujeres destinadas a rescatar del olvido los productos artesanales de aquellas épocas en las que el tiempo iba más despacio que ahora.

La primera planta es un enorme establecimiento de restauración donde se puede degustar desde populares parrilladas de carne o pescado a paellas y mariscos, con platos típicos uruguayos de cuchara y ensaladas de todo tipo. Aquí la gastronomía es mucho más popular

y barata que en el Mercado del Puerto. Y el objetivo, como me indicaba una de sus mozas (camareras), es dar de comer como en casa.

Por la noche, el lugar se convierte en un improvisado boliche donde la gente puede bailar a los acordes musicales del tango, la milonga o el candombe, pero también con melodías mucho más actuales. Por la tarde, el lugar funciona como auténtica escuela de tango, uno de sus mejores atractivos turísticos.

Junto al restaurante aún perviven dos establecimientos del antiguo mercado: una carnicería que ofrece piezas de vacuno, chanco (cerdo), borrego y aves y una pescadería donde se dan cita las especies más comunes de las costas uruguayas: abadejo, corvina, merluza, pez espada... y los frutos de mar. Y mientras la música suena, los visitantes pueden gozar de un refrigerio o de una opípara cena en la que la carne continúa siendo la gran protagonista de la noche uruguaya. En abundancia. Como el mercado. ■