



MERCADOS DEL MUNDO

Mercado del Puerto de Montevideo

Capital español, construcción inglesa y sabor charrúa

JOSÉ LUIS MURCIA. Periodista

El 10 de octubre de 1868 nació en Montevideo el Mercado del Puerto, una empresa privada muy ambiciosa que venía a sumarse a los aires de modernidad que, por aquel entonces, recorrían la capital uruguaya tras la apertura sólo un año antes del Mercado Central, ubicado tras el legendario e histórico teatro Solís. Junto al comerciante español Pedro Sáenz apostaron fuerte un pequeño grupo de inversores que vio nacer un gran mercado que ha quedado finalmente convertido, como ha ocurrido en Madrid con el legendario Mercado de San Miguel, en un templo de la gastronomía, el turismo y el estilo de vida de la capital.

Ubicado en la mítica calle Pérez Castellano, en pleno corazón de la zona portua-

ria, el Mercado del Puerto es hoy el referente gastronómico, de ocio y tertulia de buena parte de la sociedad montevidéana y un referente casi ineludible para los turistas que llegan a Uruguay. En medio de un gran bullicio, olores y sabores confluyen a diario en un ambiente plagado de pintores, artesanos y músicos que se afanan y desvelan por hacer más placentera la estancia de quienes llegan a comprar, a comer o simplemente a observar el maravilloso espectáculo que se da cita a diario bajo la magnífica estructura diseñada en su día por el ingeniero británico R.V. Mesures.

El Mercado del Puerto guarda la majestuosidad de finales del siglo XIX cuando su construcción supuso un hito histórico en todo el continente americano. Los in-

genieros de la vieja Europa, incluido el creador de la torre Eiffel de París, Gustavo Eiffel, comienzan a causar furor entre los grandes empresarios de la época y Montevideo no quiere ser ajena a la moda. Además, como ciudad portuaria, reclama un edificio singular que vaya más allá de los mercados tradicionales que entonces pueblan la ciudad, una ciudad que, por otra parte, siempre gozó de una merecida fama de abierta y cosmopolita.

Con una población de 60.000 almas, Montevideo se resistía a pervivir con un modelo de mercados caducos, insuficientes e inadecuados en unos momentos en que no sólo la gente demandaba un cambio sino que el puerto, cada vez más concurrido, clamaba por la ubicación en sus alrededores de un mercado que sirviese

para abastecer los barcos y para dar de comer a los obreros de la estiba.

De esta guisa, el logroñés Pedro Sáenz de Zumarán, nacido en 1808, llegó a Buenos Aires en 1839 para establecer una importante firma comercial con sede en Málaga. Pero en 1846, tanto Francia como Gran Bretaña imponen el bloqueo a Buenos Aires en medio del conflicto bélico conocido como la Gran Guerra, hecho que impulsó al empresario riojano a establecerse en Montevideo, donde puso en marcha una empresa mayorista que funcionó hasta 1875.

Pues bien, en 1865 el emprendedor español fundó una sociedad comercial con Raúl Arocena, Juan McColl, Juan Peñalba, Juan Francisco de la Serna y José Pedro Ramírez, con un capital de 309.000 pesos uruguayos, y adquirieron un terreno de 3.500 metros cuadrados en la calle Pérez Castellano, entre Piedras y Rambla 25 de agosto, con la finalidad de crear un mercado que, además de moderno e impactante, fuera útil para la vida cotidiana de la capital uruguaya. Y lo consiguieron, ya que el Mercado del Puerto, inaugurado tres años después, el 10 de octubre de 1868, se convirtió en un espacio concurrido de cocina popular, al modo y manera del Abasto, de Buenos Aires; la Boquería, de Barcelona; Les Halles, de París, o Tsukiji, de Tokio.

UNA OBRA REALIZADA EN LIVERPOOL

La obra, encargada a Mesures, fue realizada en los talleres de la Union Foundry de Liverpool, bajo un elevado celo profesional, que impulsó a su creador no sólo a armar allí los pilares metálicos, las cercas de hierro o los soportes armados, sino a transportar a un selecto equipo de herreros británicos para montar una obra que no contó para nada con mano de obra uruguaya. Incluso el trabajo de albañilería recayó sobre el renombrado constructor francés Eugène Penot. Tan es así que pronto comenzaron las especulaciones y leyendas sobre la obra, desde la que aseguraba que el montaje se



iba a realizar en Chile y el barco naufragó cerca del Mar de la Plata a aquellos otros que indicaban que su destino inicial, luego rectificado, era el de una modernísima estación de ferrocarril sudamericana.

El Mercado del Puerto, inaugurado con toda la pompa de la época y con la asistencia del presidente de la República, general Lorenzo Batlle, fue durante muchísimo tiempo un mercado a la antigua usanza. Allí convivieron hasta bien pasados los años 60 del pasado siglo XX los puestos de frutas y verduras, con las carnicerías, las chacinerías, las queserías, los bares, las tiendas de bebidas alcohólicas, las bodegas y las casas de comidas, a las que, a diferencia de hoy, acudían los empleados de la estiba del puerto y los gremios de la construcción y otros oficios que por allí se daban cita.

Cuentan las crónicas que en el mercado original había una maravillosa fuente rodeada de bancos metálicos, que sirvió de polo de atracción el día de la inauguración para el servicio de un magnífico refrigerio, las crónicas lo llaman "lunch", imaginamos que por la nacionalidad del ingeniero creador y sus manos ejecutoras, que fue sustituida en 1897. Su sugerente chorro y su verja protectora dejaron de existir por el maltrato recibido a diario por parte de los concurrentes al singular recinto que no sólo lavaban allí sus frutas y

mercancías, sino que arrojaban, cada vez con mayor fruición, peladuras, frutas y verduras pochadas y desperdicios en general a su alrededor. Quizás por ello, y por su vejez prematura, la gerencia del mercado decidió que había llegado el momento de sustituirla el día 25 de agosto de ese año por un magnífico reloj que, hasta su reparación a mediados de los 90 del reciente pasado siglo, había funcionado perfectamente y sin graves interrupciones.

En realidad, el reloj había llegado hasta Montevideo junto con el resto de las piezas metálicas que componen el mercado, pero no había contado con la especial relevancia de ser situado en un puesto coronado en el que caminó sin grandes aspavientos durante 128 años, hasta que un día dijo que se volvía loco y que si se le pretendía arreglar comenzaba a dar campanadas y no paraba.

Bastó un desembolso de mil dólares y la contratación del relojero artesanal uruguayo Dardo Sánchez para que el reloj volviera a ser una pieza inseparable del mercado, una vez reparada la linga (cuerda de acero) que tenía rota. Como mudo testigo, el reloj había observado el establecimiento de Juan Roldós, que contaba con una tienda de ultramarinos, o de negocios generales, como se denominaba entonces, en la que se daban cita botas, vinos, salchichones, licores, yerba mate, adornos, cuchillos, quincallería, chiripás (pren-



da gaucha de vestir), loros y hasta algún diario o revista. En 1930, su hijo Juan Bautista dio una vuelta de tuerca al establecimiento y lo convirtió en un bar. Todo un golpe de gracia que marcaba el camino por donde luego transitaría lo que hoy es el Mercado del Puerto.

EL BAR DEL MEDIO Y MEDIO

Durante años y años, el rústico mostrador de madera ha sido testigo mudo de los mares de medio y medio, mezcla de vino blanco y espumoso, que allí se han servido o de los bocadillos que han sido la antesala de los asados de tira y las achuras (vísceras como mollejas, riñones y chinchulines o tripas) que generosamente se han servido a los parroquianos con auténtica devoción. Sobre el mostrador se han acodado personajes como el pintor y escultor modernista uruguayo José Luis Zorrilla, el barítono de la ciudad italiana de Pisa Tita Ruffo, la soprano y concertista catalana Victoria de los Ángeles o los magníficos actores teatrales Jean Louis Barrault y Madeleine Renaud, como ha ocurrido con el Harry's Bar de Venecia, uno de los lugares donde sí estuvo de verdad Ernest Hemingway.

Aunque algunos prescriptores culinarios, especialmente los de la nueva ola,

acusan al Mercado del Puerto de ser hoy un lugar enfocado a los turistas y con escasa calidad gastronómica, lo cierto es que hay establecimientos con vitola de calidad a los que merece la pena acercarse. Hugo García Robles, grande entre los grandes de la crítica gastronómica uruguaya, que durante años ha ejercido también el noble arte de la pluma en España y Chile, entre otros países, asegura que "El Palenque", fundado en 1968 por el gallego Emilio Portela, a quien ahora secunda, y magníficamente por cierto, su hijo Luis Emilio, es el mejor lugar del mercado "por una calidad que representa el mejor estilo del mesón español".

El establecimiento hispano-uruguayo cuenta con una enorme parrilla donde se asan carnes de cochinillo, cordero o novillo, así como las achuras y embutidos típicos del gusto rioplatense, común a Argentina y Uruguay. Pero también merece la pena probar sus arroces, típicamente mediterráneos, sus pastas o pescados. Y, cómo no, su magnífica colección de vinos uruguayos.

LAS AVENTURAS DE PORTELA

Portela llegó a Uruguay con sólo 17 años y entró como peón de cocina en el legendario hotel montevideano Victoria Plaza,

tras ejercer por cocinas sevillanas siendo un rapaz de 12 años. Esa universidad de la vida le ha dado mando en plaza para supervisar todo lo que se hace en su restaurante, que con el tiempo ha agregado también un local de tapas, como no podía ser menos para un restaurador de origen español... En diversas ocasiones Emilio ha manifestado que el Mercado del Puerto ha cambiado completamente sus costumbres y fisonomía, ya que cuando era más mercado, la clientela era gente del puerto, que ya no viene. A cambio, los mediodías son de ejecutivos, hecho que ha revolucionado las cartas, que han dejado atrás los chorizos o el matambre arrollado, elaborado con carne de res, a favor de una parrilla ilustrada y otros platos de inspiración española, francesa o italiana. Su éxito le ha llevado también a abrir sus puertas en la turística Punta del Este, paradigma "fashion" del país.

Marcela Baruch, representante de la nueva ola de los escritores de gastronomía y vinos del país y redactora de la revista de estilo de vida *Galería*, coincide con García Robles en apuntar a "El Palenque" como el gran establecimiento del mercado, pero no olvida la sandwichería de Roldós, a quien aludimos anteriormente, pese a que la apertura de la parrilla, el turismo manda, le ha apartado un poco de su objeto inicial de la elaboración de bocadillos, tarea en la que destaca sobremedera.

Baruch destaca también el Amore Wine Bar, un establecimiento de corte más vanguardista en el que, a diferencia de las clásicas parrillas, reinan los langostinos tigre y el magret de pato, con influencias de cocina europea, más concretamente francesa, y platos más elaborados.

El Mercado del Puerto es, en definitiva, un lugar de obligada visita en Uruguay para los turistas, ya que los aires de cosmopolitismo, libertad, arte y vanguardia que se respiran en su seno hacen de nuestra estancia un hueco para el recuerdo y la nostalgia de un país pequeño, pero con un gran atractivo donde uno se encuentra no sólo en casa, sino mejor que en casa. ■