



MERCADOS DEL MUNDO

Mercado da Ribeira (Lisboa)

Rumor centenario de un mercado

Texto y fotos: YANET ACOSTA

Hay ciudades a las que hay que volver una y otra vez. Lisboa es una de ellas. Y a veces hacen falta más de dos regresos para llegar al placer del paseo lento y sin rumbo por el barrio de Estrela. Restaurantes familiares y menús con precios que parecen del siglo pasado, el mismo que vio comenzar el poeta Fernando Pessoa en uno de sus blancos edificios. Aún con el sueño de las palabras de Pessoa, aparece el mar en la ribera lisboeta. A la derecha, Belém, a la izquierda, Chiado.

Los pasos se dirigen hacia la izquierda. Por la Avenida 24 de Julio se ve el renacer de la ciudad. Antiguos almacenes portuarios convertidos en atractivos restaurantes y modernas discotecas. Descampados y la Escuela de Creatividad.

Unos metros más allá, la estación ferroviaria y de metro de Cais do Sodre. Enfrente, una estructura flanqueada por edificios blancos. Entre ellos, una coqueta torre con un reloj y una gran cúpula coronada por un campanario. Como hilo conductor, tiendas de toldos verdes. Es el Mercado da Ribeira. El reloj marca poco más del mediodía.

Tras atravesar la puerta, aparece la grandeza de la arquitectura del mercado. Un amplio espacio acristalado que hace brillar los numerosos puestos de frutas y hortalizas. Falta una hora para finalizar la jornada y hace casi ocho que comenzó. Muchos empiezan a recoger. Otros, sin atender al tiempo, conversan tranquilos mientras venden las verduras de la cena.

EN VERDE

Coles, rábanos, chirivías son los productos estrella de los puestos de verduras, muchas de ellas procedentes de la región de Lisboa y del Valle del Tajo. Según la época, los rojos de las cerezas del norte y los amarillos de los nísperos contrastan con los verdes que no sólo luce la bandera lusa, sino su plato más conocido (caldo verde) y su vino (vinho verde).

Los puestos de carne y pan artesano, con el de maíz (broa) como atracción especial, son tranquilos y luminosos. Algunos de los vendedores se apresuran a tomar el almuerzo. Una simple y reconfortante sopa, cuya textura recuerda más a un potaje ligero, en el bar de la primera planta, "Varina". Otros se decantan por su



plato del día, pollo asado. Un par de turistas despistados toman un sándwich mientras observan en silencio la luz interior de este mercado, cuyo edificio, renovado en diversas ocasiones, mantiene la planta original del siglo XIX, pero, sobre todo, mantiene el espíritu del espacio en el que se asienta, el antiguo mercado del pescado inmortalizado en grabados y azulejos.

Ahora, frutas, hortalizas y flores han robado el protagonismo al pescado, aunque también ocupa su espacio en los mostradores metálicos y salpicados de hielo con sardinas frescas y atractivas piezas de atún. Sin embargo, es el bacalao el que se tiene como símbolo de la gastronomía portuguesa y en muchas de sus tiendas se apilan las momias de este sustento básico durante tantas generaciones. Como novedad, entre las pilas de bacalao salado resaltan las rojizas botellas de aceite de palma, además de los carteles que anuncian la venta de tapioca. Una vez más, el mercado como punto de unión de culturas.



TRADICIÓN Y MODERNIDAD

Este enclave atrajo la actividad mercantil de la incipiente población de la ciudad y su actividad principal fue la compraventa del pescado que llegaba a la Ribera, hasta que en 1905 comenzó a vender las frutas y hortalizas del campo próximo a Lisboa y del Valle del Tajo.

En los años 30 del siglo XX fue uno de los mercados mayoristas más importantes de la ciudad. Desde el año 2000 deja de ser mercado central para convertirse en minorista y tomar un nuevo carácter de espacio recreativo. Entre sus estructuras se celebran ahora los bailes da Ribeira y se conmemoran las fiestas populares, como la de San Antonio.

En la segunda planta de su edificio de entrada, en una sala de exposiciones alicatada de bellos azulejos, se exhiben fotografías que recuerdan el pasado del mercado, que celebra este año su 128 aniversario, aunque el cartel exterior aún recuerda su 125, que celebró en 2007.

En esta segunda planta se encuentra la tienda "A Loja", en la que se venden libros de antiguo y ocasión y botellas de vino, así como productos artesanales. Destaca además el restaurante "Comida da Ribeira", en el que se animan las noches con ofertas especiales para estudiantes y menús que dan la bienvenida a la primavera, así como con precios asequibles para grupos.

Para buscar más tranquilidad, el café "RibeirArte", donde tomar un cóctel o una tostada con pan artesano y un caldo verde. Mezcla de tradición y modernidad, como lo son sus nuevos negocios a pie de calle.

Comercios de productos "gourmet" con quesos, aceites, vinos y puestos especializados en agricultura biológica comparten espacio con las tiendas de toda la vida en las que las legumbres se venden a granel. Tras los grandes sacos de legumbres secas, las caras sonrientes de los dependientes y los clientes de siempre, que más conversan que compran y entre cuyas frases aún se puede escuchar el rumor de palabras de antiguo, que también suenan a moderno. ■

