

REPORTAJE EL PRIMER MERCADO MODERNISTA DE EUROPA CUMPLE EL 75 ANIVERSARIO DE SU INAUGURACIÓN A CARGO DE



Carmen se levanta de madrugada para estar a las tres de la mañana en Mercavalencia.

Mercado Central

75 años

Setenta y cinco años de vida y trasiego, de transacciones y mercaderías, de madrugadas gélidas en invierno, de verdura recién cortada, de pescado acabado de sacar del mar, de carne recién despiezada y del prestigio de ser el único gran superviviente modernista donde se exhiben hermosos lienzos de colores naturales para recreo y deleite de los quince mil visitantes diarios.



El mercado Central de Valencia, en una imagen de los años sesenta. FOTO: LEVANTE-EMV

Pilar G. del Burgo ■ VALENCIA
FOTOS: F. BUSTAMANTE

FERNANDO Gimeno Bau ha dedicado su vida a vender pollos, conejos, pavos, capones y gallinas, aunque nada de lo que se observa ahora desde el mirador de sus palcos (los 91 y 92) tiene que ver con

lo que sucedía a finales de la década de los veinte en el mismo escenario. Ni siquiera los bichos, que antes eran de corral y venían en gajones de madera que a diario trasladaban hasta la estación del Norte los recoveros de la comarca de La Marina, tenían que ver con los de ahora. Los animales llegaban vivos y el ritual y hora de su muerte se regía por la apertura del esta-

blecimiento —ya que entonces no había frigoríficos— y la necesidad o no de orear su carne. Por ejemplo y según ilustra Fernando, los conejos se degollaban a la madrugada siguiente de cogerlos, con cuchillo y de un solo tajo y con el cuerpecillo del animal inmovilizado al completo: las patas traseras bajo la axila y sujeto de las orejas.

Los pollos se mataban el mismo día que los traían, «la sangre la dejabas caer en una flanerita y lo aprovechabas todo..., hasta las plumas y la tripa; en mi casa nos hemos criado con sangre de pollo con cebolla que ahora está prohibida, ¡pues no estaba poco buena...!». De eso hace cincuenta años. Fernando, como muchos otros vendedores del mercado Central, es el nieto de la vendedora (Herederos de Severina Bau, como figura en el rótulo de la tienda) que aquel 23 de enero de 1928 lucía orgullosa en su parada cuando Alfonso XIII se trasladó a Valencia para inaugurar aquella joya de la arquitectura.

Desde entonces, las cosas han cambiado, y mucho. «Antes se mataba a mano quince o veinte pollos diarios, ahora eso ya no se estila». En aquellos años y sucesivos la carne de ave era un artículo de lujo, accesible sólo para los más pudientes. «Yo aquí —agrega el pollero— he visto a las muchachas de servicio que venían a comprar un higadito, una molleja o dos patitas para hacer un caldo para la señora y eso que era gente de posición».

Este vendedor, que ahora tiene 62 años, empezó en el mercado

Central a los 16, cuando confesó que lo suyo no era estudiar. «Antes —cuenta— cuando tirabas el pollo para hacer el arroz veías como corrían los piojos, los escuchabas subir entre el plumaje..., antiguamente era lo típico del animal, ahora es mucho más sintético, no quedan ni piojos ni el oficio y el precio tampoco es el de antes, porque ahora a 2,40 euros el kilo está más barato que cuando empezamos».

«Yo aquí he visto a las muchachas de servicio que venían a comprar un higadito o una molleja o dos patitas para hacer un caldo para la señora; antes se mataba a mano quince o veinte pollos diarios, ahora eso ya no se estila»

«NOS PARECIÓ UN PALACIO». Pepita Gomillo, que ahora tiene 85 años, no ha dejado de venir a comprar al mercado Central, desde la fecha de su inauguración, el 23 de enero de 1928, que se eligió porque coincidía con la onomástica del rey. Tenía diez años. «Vine con mi hermana y mi prima que son mayores que yo y que todavía viven, en aquel momento nos pareció un palacio, era muy bonito, pero había muchos menos puestos que ahora».