

Un paseo por el mercado de abastos de Feria

Los mercados gourmet no pueden superar con su diseño el encanto natural y el espíritu de los mercados de toda la vida



Inmersa en la lectura de la biografía de **Belmonte** –uno de los regalos de mi «wish list» de Reyes que he recibido- me surge una necesidad imperiosa de visitar la calle donde nació y donde su padre regentaba un negocio de quincalla: la **calle Feria**. Elijo recorrerla un jueves, porque desde el siglo XIII hasta nuestros días se desarrolla en ella un **mercadillo al aire libre** donde se pueden encontrar los objetos más curiosos y dispares.

Pero como las cosas no siempre salen como una quiere, el día se presenta lluvioso, y son pocos los puestos que se atreven a exponer su mercancía en la calle. Así que cambio de planes (ya os contaré cómo es el jueves un día de sol, en todo su esplendor) y entro en la **plaza de abastos**, que me gustan casi tanto como los mercadillos.



El mercado de la calle Feria es una de las construcciones más antiguas de Sevilla (1719), levantada sobre la plaza de Calderón de la Barca y escoltada por dos edificios históricos: el **Palacio de los Marqueses de la Algaba** y **la Iglesia de Omnium Sanctorum**.



Se compone de dos cuerpos separados por un callejón, formados a su vez por naves rectangulares adosadas entre sí, con cubiertas a dos aguas, lo

que da lugar a la fachada triangular característica de este tipo de edificios, más alta la central que las laterales. Los arcos de acceso y las ventanas del piso superior tienen el medio punto remarcado en color albero, mientras que las líneas de imposta de los arcos y el resto de molduras horizontales están pintadas de almagra. Dos colores muy del sur.



La calle que separa el mercado del Palacio de los Marqueses de la Algaba, convertido por el Ayuntamiento en Centro del Mudéjar, está repleta de veladores donde sentarse a tomar alguna de las bebidas y tapas adquiridas en los puestos del interior. Compartiendo espacio con los pescados, podemos elegir por un precio fijo (3 € la tapa) entre **diferentes tipos de cocinas: tex-mex, arroces y paellas, sushi, croquetas variadas, salmorejos**, etc. La bebida, independientemente de lo que elijamos, cuesta 1.20 € por copa; una copa y una tapa 3.50€.

Hoy, con la lluvia, los veladores sin personas y los soportes de Sevici sin apenas bicicletas, se convierten en graffitis municipales que atentan a la fachada gótico-mudéjar. Como la botellona de adolescentes junto a la Torre del Oro, solo que con bendición de las autoridades. Pero los días soleados la gente del barrio toma la calle, las mesas cobran vida, repletas de botellines de Cruzcampo y las bicicletas se abren paso a trompicones. Lo peor de Sevilla se convierte en lo mejor.



Apenas hay algún extranjero tomando un té calentito; el resto son los propios encargados de los comercios y, por supuesto, las señoras del barrio, porque los jueves hay que ir abasteciéndose de comida para el fin de

semana, que llegan los nietos y comen una barbaridad, llueva o no. Y mientras despachan la carne, hay tiempo para atender una llamada, que para eso hay unos bancos de hierro donde sentarse. Porque prisas no hay.



Las pescaderías, bien surtidas y con buenos precios, se agrupan en la nave mayor, detrás de unos mostradores de mármol blanco sobre unos poyetes y



azulejos fáciles de limpiar-





Paseo entre fruterías, carnicerías, una panadería con productos de elaboración propia, flores frescas, incluso una librería de segunda mano,

hasta llegar al puesto 21, lindando con la calle Feria. Un habilidoso cortador de jamón coloca unas lonchas finísimas sobre un papel de estraza. Un señor apoyado en el mostrador bebe una copa de vino tinto mientras el paquete de jamón alcanza el peso requerido. Miro alrededor y descubro una **grandísima variedad de quesos y fiambres, de vinos, aceites, legumbres al peso, latas y conservas** para todo tipo de gustos.



A un lado productos andaluces, como las patatas Perdi o los vinos El Guiso, y al otro pastas italianas de calidad. Me da envidia el señor de la copa de vino y pido otras para mi acompañante y para mí. Y un poquito de lacón recién cortado, que nos sirve sobre unos picos artesanales y con un chorreón de aceite de oliva muy aromático. ¡Umm! Se me desata la lengua y entablo conversación con Antonio, que ya ha terminado de cortar el jamón. Nos cuenta que acaba de volver de Canadá después de nueve años y se ha hecho cargo del colmado. Que tiene muchas ideas para renovarlo, recolocando las cosas, aumentando el número de productos (¿es eso posible?) y ofreciendo un servicio más completo de consumo inmediato al cliente.



Nos despedimos con el íntimo deseo de que no pierda la esencia de abacería de barrio. Porque los mercados gourmet están muy bien, pero el **encanto y la autenticidad de las plazas de abastos tradicionales**, donde conviven ciclistas, señoras del barrio, jubilados y turistas, no se supe



con diseño.

