

Mercado Central

Testimonio de nuestro pasado

El Mercado Central de Mendoza, situado entre Avenida Las Heras, Patricia Mendocinas y General Paz, es toda una institución. Es el centro comercial más antiguo de la provincia y por él han pasado, ya como compradores, apellidos que con el tiempo fueron famosos. Esto, especialmente si nos referimos a los primeros puesteros o comerciantes allí instalados.

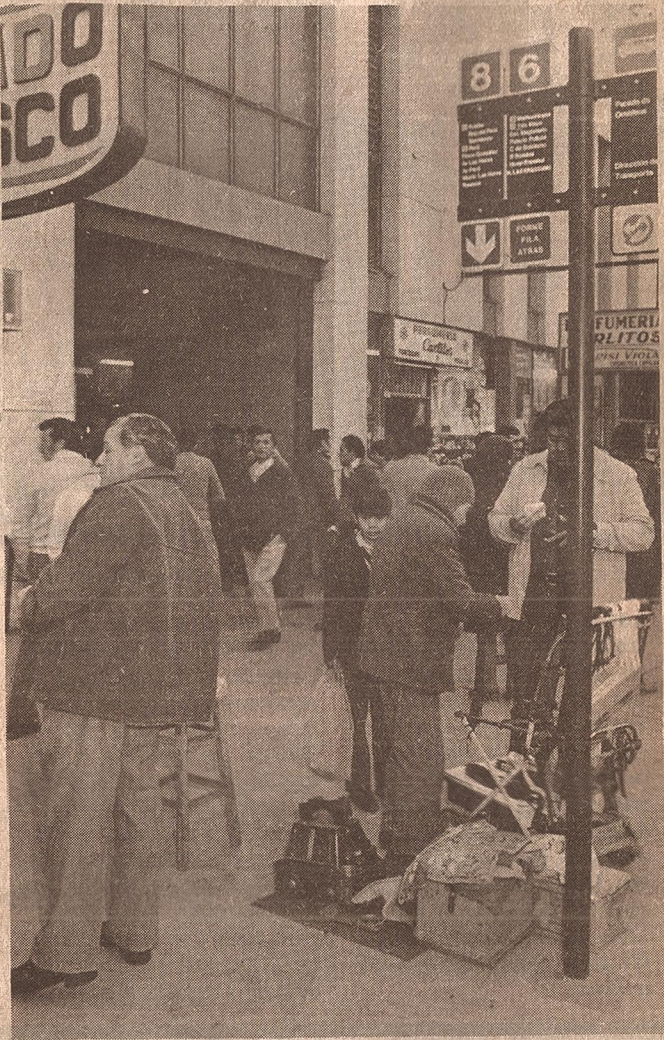
Edificio moderno

En principio fue construido con adobones. Ahora es de material sólido, antisísmico. Lo componen 125 puestos internos y 36 locales externos, todos bajo techo, ocupando una superficie de 5.650 metros cuadrados, incluida la playa de estacionamiento. Además, posee un local para explotación, sobre General Paz, donde funciona una escuela de baile y de gimnasia. Gran parte de los locales externos cuentan con sótano.

La playa existente sirve para el abastecimiento del mercado, pues por ella se descarga toda la mercadería que venden los puestos. También contempla el beneficio del cliente, porque puede estacionar su vehículo, hacer sus compras y llevarlas a él. De ese modo, se evita recorrer los puestos

la playa y ubican en un sector especial, donde el goteo del agua, cae en una rejilla por declive y va di-

medio invisible, pero real y eficaz que ha regulado la economía bajo el régimen del liberalismo económico"



Este mercado es el centro comercial más antiguo de la provincia.



Componen sus instalaciones 125 puestos internos y 36 locales externos, además de un local sobre General Paz, donde funciona una academia de baile.

con paquetes en la mano o, lo que es peor, verse obligado a comprar poco porque debe viajar en colectivo, cuando por llevar los envoltorios hasta donde hubiera tenido que dejar el coche.

La descarga de mercaderías es prácticamente constante, si bien la mayor cantidad se realiza en las primeras horas de la mañana, con un volumen no estimado porque cada comerciante es independiente y no se lleva estadística. Pero el movimiento es de cerca de 50 vehículos diarios.

Los malos olores también han desaparecido. El pescado es traído en camiones frigoríficos, que entran en

rectamente a cañerías cloacales.

En cuanto a los desperdicios, ya no son arrojados en la calle, como ocurría en las operaciones de descarga anteriormente. Son depositadas en un local especial, de donde se retiran todas las noches, tales como productos descompostos, verduras desechadas o sobrantes no comercializables. En consecuencia, el vecindario ya no sufre la descomposición de los desechos.

¿Qué es un mercado? La definición general es "Ambito económico donde se enfrentan la oferta y la demanda, para fijar un precio. El mercado es el

Definición fría y de extensos alcances. Pero el Mercado Central es eso y mucho más. Es un pedazo de Mendoza; es un lugar tradicional, que ha sobrevivido a muchos supermercados. Representa un sistema que nunca debiera desaparecer, porque es donde el consumidor sabe lo que compra.

Comercios como este mercado, son los que permiten al individuo, seguir las normas de la alimentación natural, aconsejada por la Naturaleza y por el sentido común, en una época en que casi todos los alimentos vienen envasados, por exigencias de la vida moderna.

El consumidor encuentra aquí verduras y frutas de todas las estaciones. La que no se produce en Mendoza, o no hay por razones de clima, se trae de otras provincias e incluso del extranjero. La tendencia es vender productos argentinos. La humanidad sigue consumiendo los mismos productos desde sus orígenes: carne, vegetales y fru-

ntemente, aunque bien es cierto que devora cuanto pueda ser masticado o tragado. Puede comer hasta las cosas menos creíbles como alimento, por ejemplo, jabón y sebo de velas. También según estudios realizados en México, donde al parecer abundan, la rata será uno de los alimentos del futuro, por su abundancia y por ciertas cualidades, con sólo aderezarla para mejorar su sabor.

Pero en este mercado sufre las consecuencias de la lucha contra ella: Su modernización, ha incluido cañerías de gran diámetro para diferentes usos, pero quedan todavía algunas de poco diámetro. Esto contribuye a su control, pues la administración utiliza un raticida de bajo poder tóxico (el hombre necesitaría su peso del producto para sufrir intoxicación). Es espolvoreado en las viejas cañerías y la rata, para preparar, se afirma en el caño. Su pelaje se impregna con el raticida y precisamente, como es limpia, se higieniza lamiéndose y se envenena. Se le licua la sangre y muere en menos de una semana.

Esto es para tener en cuenta, si atendemos datos sobre otros lugares del mundo. En Europa el roedor es una plaga que preocupa a los gobiernos. Incluso en Río de Janeiro, en una época no lejana, el gobierno brasileño debió acudir a técnicos alemanes para la desratización y control.



Se inició hace casi un siglo

Conversamos con el administrador del Mercado Central, don Enrique Barrot, quien también personifica a la gente del mercado que se aferró a un sistema de vida que es tradición.

Es presidente del directorio. Lleva 21 años en este cargo y empezó en diversas tareas en 1935. Lleva pues 47 años en este ámbito. Residió en Francia, donde estudió, y cada vez que fue a ese país, visitó centros de consumo y de producción. La comparación favorece a Mendoza.

Conoce la iniciación del Mercado Central. Nos dijo que lo construyó don Luis Lavoissier en 1884 y según referencias de gente vieja del lugar, estuvo en las afueras de la ciudad, rodeado de potreros y algunas plantaciones. En aquellos tiempos, las mercaderías llegaban en carros y en carretas.

Desde Avenida San Martín al Oeste, no había edificación. La ciudad creció y terminó por rodearlo. Como creció hasta Boulogne Sur Mer, ya ha traspasado el Parque General San Martín, en dirección a un futuro de seranías y de verdor. Quizá la Mendoza del futuro.

Dice Barrot que la edificación ocupó más o menos la actual superficie y con la misma disposición de locales. Fue de adobones. Ese edificio resistió temblores y terremotos, sin sufrir averías. Cuando demolieron la parte vieja, aparecieron adobones con las pisadas de los perros, de cuando fueron cortados por el adobero.

"Eran otras épocas —nos aclara— y el adobe se hacía de otro modo. Barro bien amasado, mezclado con pajita y pisado a muela o a peón; dejado muchos días para que homogeneizara pudriéndose hasta quedar de color azul. Esa materia prima adquiría así una consistencia que permitía construir edificios que aún hoy perduran".

Las paredes del viejo mercado tenían más de un metro de ancho. Los ciementos eran de piedra. Aguantó temblores que no lo movieron. Sólo sufrió su estructura, cuando el progreso obligó a instalar cañerías, cuyas pérdidas deterioraron el material. Dijo también que en 1969 hubo un incendio en un local de zapatería. El techo era de chapas y cabriadas. Estas ardiéron, pero sin destruirse. Tal era la calidad y el espesor de sus maderos.

Tenía las entradas de adoquines, para soportar las llantas de hierro de los carros. Ahora cuenta hasta con baños y duchas para damas y caballeros, a cargo de personal dedicado a su cuidado exclusivamente. Los azulejos llegan hasta muy alto y concitó la admiración de un intendente que visitó el lugar.

El señor Barrot conoce la historia de este mercado. Dice "un mercado es un crisol de la naturaleza humana. A él concurre toda clase de gente. Desde los clientes de gran poder adquisitivo, que saben que allí encontrarán mercaderías de la mejor calidad, hasta el ama de casa humilde, que adecua su presupuesto a los precios, por

cuanto puede elegir según sus posibilidades".

Ese mismo crisol hace que también entre los comerciantes, existan prototipos de las más diversas cualidades. Por alguna razón, cuando LOS ANDES conversó con ellos, pocos quisieron referirse a sus orígenes.

El Mercado Central tiene puestos por los que han pasado tres generaciones de una misma familia, y hay uno en el que la cuarta generación, ya va a visitar a la abuela, que sigue firme en el lugar.

"Como en los orígenes —sigue diciendo— remontrándonos a los mercados persas y quizá a mucho antes, en Egipto, las características son casi las mismas. En aquellos mercados antiguos, solía reunirse la gente para realizar sus transacciones. Cuando el trato quedaba cerrado, se daban uno al otro una palmada en la mano, que lo hacía irrenunciable.

"En aquellas épocas, acudían los vendedores con la carne en pie, como cerdos, gansos, pollos, etc. También en el nuestro llegó a haberse algo así, pues hubo quien llevó un guanaco vivo y lo puso en venta...".

Este mercado también fue lugar de encuentro para gente que venía de lejos. Se daban cita en un puesto, donde después de comer o beber, arreglaban sus asuntos. Los omnibus tenían su parada sobre Las Heras. La

gente del campo arribaba al lugar y después de sus transacciones, ahí mismo tomaba el ómnibus de vuelta a sus pagos. Muchos puesteros envejecieron aquí.

Don Julián de la Cruz Vicente, tuvo el puesto de carnicería Independencia. Entró a los 13 años, ocupándose de diversas tareas. Luego se instaló por su cuenta y ahora se jubila, dejándolo a sus empleados. Estuvo 56 años. Nos habla de 1927 en adelante. Las Heras era de adoquines y

tenía un boulevard con palmeras. El formó un club de fútbol y en homenaje a don Ambrosio Videla, (pariente del gobernador Ricardo Videla) le puso el nombre de su hijo, fallecido en un accidente, el subteniente Víctor Manuel Videla, porque don Ambrosio era el administrador.

Nos cuenta que la carne era traída en unas carretelas muy grandes, que tenían freno de mano. Las costeletas, cortadas a ha-

chazos, en un tronco de eucalipto puesto a pique.

Al pescado, que llegaba en ferrocarril, se lo protegía con hielo, como ahora, rompiendo las barras con un grueso martillo. Usaban balanzas de dos platillos, con pesas; algunas de un platillo y agujas. Luego las de tipo reloj, que bailaban de un lado al otro durante el terremoto de San Juan.

Al recordar la época, dice que también vendían ra-

nas vivas, que llegaban en cajones con tapas de alambre para que no salieran.

Ríe al recordar alguna travesura. Había un peón muy nervioso, al que le hacían bromas. (Pasaban en el mercado todo el día y se quedaban a almorzar allí, para seguir la jornada). Se acostaba sobre un banco y solían ararlo del cinturón del guardapolvo. Luego lo llamaban desde lejos y salía con una silla a cuestras o cayéndose con el banco. Un día le metieron una rana en el forro del saco y cuando se lo puso, creyendo que era una víbora, arrojó el saco a la calle...

La tradición dejó su sello. Hay puestos muy viejos. A principios de siglo, una mujer instaló un local, y allí estuvo hasta su muerte, no hace mucho tiempo.

Otro señor tuvo un puesto de carne, que atendió durante 50 años, hasta que se jubiló. Hubo gente que hizo fortuna, entrando como peón, instalándose después con un puesto, abriendo otro después para finalmente, retirarse y dedicarse a negocios de mayor envergadura.

Hubo también casamientos, entre hijos de puesteros. Allí se iniciaron y se formaron muchas familias, descendientes de puesteros. Así el Mercado Central fue crisol de razas, de personalidades, de amores y de familias. Algunas, cuyos descendientes todavía siguen trabajando en él.



Gran variedad de mercadería se puede encontrar en el interior de este mercado que se ha transformado en una verdadera institución.

Lo visitó Cantinflas

En 1968 el cómico mexicano Mario Moreno estuvo de vuelta en Mendoza. Comentó que no se iría sin tomar en el Mercado Central, café con leche y churros.

Creo que comí como media docena. Y los puesteros, los compradores y los chamaquitos venían a saludarme. Entre la emoción y lo rico de los churros se me produjo tanta confusión, que me comí la confusión y los churros y creo que no tomé el café con leche...

Se trata del Bar Americano. Lo mencionamos porque mantiene una tradición digna de mención. Fue instalado en 1902, por doña Rosa Di Marco. Su esposo

mente. Y me metí en un mercado".

El Mercado Central... Ese mismo. Y dentro de él hay un bar que hace unos churros magníficos. Creo que comí como media docena. Y los puesteros, los compradores y los chamaquitos venían a saludarme. Entre la emoción y lo rico de los churros se me produjo tanta confusión, que me comí la confusión y los churros y creo que no tomé el café con leche...

Se trata del Bar Americano. Lo mencionamos porque mantiene una tradición digna de mención. Fue instalado en 1902, por doña Rosa Di Marco. Su esposo

se había hecho cargo de una pescadería en el mismo sector, "que ya había instalado el padre". Doña Rosa llevaba el pescado a su casa, allí lo freía y todas las mañanas lo traía para su venta en el bar. Servía chocolate, café con leche, té, etc. También hacía empanadas. Se hacía sobre una mesa, con un calentador. En otro sector, en un brasero con carbón, calentaban las empanadas.

Llegaba mucha gente del campo y se reunían allí para sus comidas, mientras se informaban sobre los sucesos más importantes, tan familiares como de otros órdenes.

Cuenta su actual pro-

ta, Elena Di Marco de Pinazo, que cuando su madre se instaló, ella tenía dos años. Ya a los 13, tuvo que hacerse cargo del puesto, por enfermedad de doña Rosa. Después, por exigencias de ese trabajo, entró como pupila en el colegio María Auxiliadora. Con el tiempo, debió quedarse definitivamente al frente, en lo que lleva ya 32 años.

Pero además, ya está trabajando con ella, su hija María Elena, quien, como ella, heredará el bar. La acompaña una empleada, Mabel Jofré, desde hace 10 años, hija de una empleada que tuvo doña Rosa, la fundadora.

El bar está en el mismo lugar en que fue instalado en 1902, cuando solo había pocos puestos. Enfrente estaba la pescadería del marido de doña Rosa y al lado, una pollería. Doña Elena recuerda que los pollos eran desplumados en el patio del mercado, y sin eviscerar, se exhibían colgados en gancheros. En el centro del mercado estaba la piletta con agua para toda clase de usos.

Recuerda doña Elena que ya a los seis años acompañaba a su madre al mercado. Salían de su casa a las cinco de la mañana y permanecían en el lugar de trabajo, hasta las 21. El mercado estaba permanentemente abierto. En una canasta traían mercaderías para vender, como las empanadas y el pescado frito.

Es decir que de noche, todavía seguían trabajando en su casa en la preparación de esos artículos. Luego un breve sueño, y a trabajar nuevamente.

Eran tiempos duros, pero como si hubieran nacido allí el lugar de trabajo pasó a ser una heredad, como ocurrió con todos los puestos de entonces que aún perduran.

Han pasado 80 años y la imagen y el recuerdo de doña Rosa se aparecen en el puesto, con la cuarta generación que ella inició, en la presencia de sus biznietos, los nietos de Elena Di Marco, los hijos de su hija, que quizá con el tiempo se queden ahí para continuar con una tradición familiar.



Mario Moreno, "Cantinflas", guarda muy buenos recuerdos de su visita al Mercado Central, tanto que en su segundo viaje a esta ciudad volvió a él.