

Continuación o desenlace

Javier Urroz

BILBAO siempre se ha enorguecido de este transatlántico, obra en 1929 del arquitecto Pedro Ispizua, amarrado a la orilla de la Ría. ¡Hasta lo metimos en el *Guiness*! Su entorno ha sido durante siglos el “estómago” de la Villa y de Bizkaia entera. En este atrevido edificio, generaciones de comerciantes de la alimentación han vivido el día a día de sus vecinos. Hoy, no todos han apostado por su futuro; otros se han quedado fuera tras mucho tiempo de elucubraciones, proyectos más o menos faraónicos y poco sentido práctico.

Su visita en estas últimas fechas es contradictoria. Por un lado aún perdura su atractivo. Para quienes gustamos de la buena comida, de los productos más llamativos, de las calidades más exigentes, junto a productos más asequibles sigue siendo un paraíso. Posiblemente tras el Guggenheim y el Bellas Artes puede ser nuestro “monumento” más visitado.

Pescados de nuestras costas y de países exóticos, con la “salsa” que las pescateras otorgan a la venta, sobre todo si eres especialmente preguntón y varón. Carnes de todo tipo, aves fantásticas, caza en temporada, piezas de carne incomparables, corderos...

La fruta ha tenido también su importancia aunque los nuevos usos urbanos, con muchas fruterías de proximidad, parece que alejan a los compradores de estos puestos. Y finalmente las “casheras”, esas entrañables mujeres que antaño traían los productos de sus propias huertas y las de sus vecinos para vender en la popularmente conocida como “la Plaza”.

Desde el siglo XIV, desde siempre en una palabra, los soportales de la zona y los arrumbes de los barcos han servido de espacio mercantil. Era la Plaza Mayor de la Villa, su centro neurálgico, el espacio de encuentro de comentario y fiesta. De ahí se pasa a los toldos improvisados, a las lonas restos de velamen desechado, que protege los puestos y las mercancías.

En 1880 Bilbao edifica en hierro y cristal uno de los primeros pabellones de Europa para acoger un mercado; grabados y fotos de

Languidece el Mercado de la Ribera consumido por las dudas tras años de idas y venidas de proyectos, reformas y cierto desapego por parte de sus habitantes



Miren Berriotxo, Juana Bilbao, Piedad Martínez, Miren Ansoleaga y Edurne Zubero, las últimas “vendejeras”



La charcutería de Begoña y los carniceros Rodo

javanas y servicios tras las inundaciones del 83, hoy permanecen cerrados. Allí durante tiempo se exponían en provocadoras pirámides lo más selecto de nuestros caseríos, de nuestros ganados y de la costa. Hoy son espacios en espera.

Uno se ve colega de Arturo Campion recordando esas “vendejeras” que venían a lomo de burro desde las huertas del Txoriherri cada mañana, o –las más ilustradas y pudientes– en el trenecito de Sondika. Recuerdo

comerciantes del lugar, inquilinos municipales y la Administración han fracasado.

En un lugar como un mercado, una de cuyas funciones principales es transmitir información, chismes y directes, todo el mundo tiene sus “culpables”. En el fondo, “entre todos la mataron y ella sola se murió”. Los que creemos en el ave fénix nos resistimos a pensar en un negro final. Antes de que los elegiacos se unan para planear por nuestro mercado secular sería bueno que algunos aportaran sus ideas. No sólo los técnicos que hasta la saciedad han propuesto soluciones que se han manifestado inviables por razones diversas.

Salía de allí más que melancólico este cronista y se cruza con uno más de los muchos turistas –casi más que vecinos– que ese día admiraban nuestro aún glorioso mercado. Me llama especialmente la atención porque anota y fotografía con discreción. David Sciulli, antropólogo de la Texas A&M University, me confiesa la maravilla que tenemos, su grandeza y lo compara con el principal de USA, el West Side Market de Cleveland, y me dice que su tamaño –tres veces el americano– y su oferta de productos “cercanos” lo tienen admirado. Un chispazo de lo que vemos con otros ojos. ¿Por qué no mirar al futuro con optimismo?

El Ayuntamiento ha vuelto a tomar la iniciativa en este espacio secular que fue centro de la gastronomía de la Villa

la época acercan a la memoria los viejos “halles” parisinos. Hoy podemos contemplar a escala reducida algo similar en los “tinglados” del Paseo del Arenal. El edificio actual sobre un solar muy estrecho tiene que “volar” sobre la Ría, en una solución racionalista con visos de “fábrica”: techos muy altos, sin columnas, muy aireado y luminoso. Un lujo de espacio.

En los últimos tiempos los comerciantes que ocupan su interior están desmoralizados. Bastantes de sus puestos, remozados con te-

haberlas visto cuando era vecino de Somera, algunas todavía con su clásico “zapi” negro anudado a su moño. Y haber discutido en mi escaso vascuence con su vizcaíno profundo por unas perras, más por afán de comunicar y de relacionarme con un mundo que desaparecía, que por regatear.

Pero la imagen de hoy merece más bien el talento pesimista del pintor Adolfo Guiard. Esas persianas cerradas y mostradores vacíos esperan un futuro todavía poco concretado. Las últimas ofertas de cooperación entre los

Berriak / Noticias

J. U.

XI PINTXO TXAPELKETA
CUARENTA bares de Bilbao y quince de nuestro territorio inician este mes la XI Edición de la Muestra de Bares de Pintxos Bilbao-Bizkaia Txapelketa. Este evento que da a conocer a nuestros visitantes –y a muchos bilbaínos– las mejores barras, se ha convertido por su veteranía y prestigio en referente en este tipo de convocatorias. Con el patrocinio principal de Bilbao Turismo y la BBK, la muestra cuenta también con una docena de marcas colaboradoras.

Un jurado anónimo valorará los locales, las barras y las preparaciones presentadas, seleccionando a los mejores para la fase final. Se confirma el Casco Viejo de Bilbao como el lugar donde los bares dan más importancia a este tipo de preparaciones de barra. También otras zonas como Miribilla o la parte alta



de Indautxu presentan un importante número de participantes.

Entre las novedades de este año está la importancia que los portales del concurso: depintxos.com y la bitácora depinchos.blogspot.com darán a la presentación de pintxos y concursantes, y a la participación de los aficionados a través de la red.

La final, a celebrar en el mes de junio en el Hotel Sheraton de Bilbao, contará con la participación de los más importantes bares de los territorios vecinos que hayan acreditado su calidad en concursos similares.



DULCES DEL CONVENTO. Del 9 al 11 de este mes se celebrará la V edición de Los Dulces del Convento, uno de los eventos más importantes en su categoría. Al igual que el pasado año, esta edición cuenta con la presencia de cuarenta participantes, entre los que destacan los licores de Chartreuse, los productos de cosmética de las benedictinas de la Chantelle o la participación de dos nuevos conventos de la Rioja y Badajoz. El dinero obtenido por las ventas, se destinará a obras, reparaciones y diversas necesidades de los edificios donde viven las religiosas. Se podrá visitar en el Claustro del Museo Diocesano de Arte Sacro, en la plaza de la Encarnación, en horario de 10:30 a 20:00 y con entrada libre