

## Mercados

### MARTES MAYOR DE PLASENCIA, LA EXALTACIÓN DE LA HUERTA EXTREMEÑA

«El extremeño [lienzo Extremadura. El Mercado (1917)] es muy interesante por las personas; y el hermoso conjunto de la ciudad de Plasencia, iluminada por el sol de la tarde»

FRAGMENTO DE UNA CARTA DE JOAQUÍN SOROLLA  
A ARCHER M. HUNTINGTON

#### Por Emerson Mendoza Ayala

Plasencia, primer martes de agosto. La intensidad de los golpes de tamboril aumenta al cruzar la Puerta del Sol. Pum tantarantán, pum tantarantán, pum tantarantán... Y a medida que te aproximas a la Plaza Mayor, empiezas a percibir el lejano silbido disonante de las flautas como un dulce gorjeo al alba y una agradable brisa fresca impregnada de fragancias frutales acariciándote el rostro. Con ocho siglos de antigüedad, el Mercado de los Martes te recibe hoy engalanado y bullente, alardeando de ser el

epicentro de la festividad más apetitosa, colorida y especial de la Perla del Valle: el Martes Mayor.

#### PLASENCIA, SU MERCADO Y LA «FIESTA DE LOS SENTIDOS»

Cerezas del Jerte, succulentas sandías, apetecibles melones y melocotones del Valle del Alagón; voluminosos manojos de espárragos, acelgas y espinacas, racimos de uvas verdes y púrpura, pilas de zanahorias aún con su tallo, cajas de judías pintas, relucientes berenjenas, pimientos verdes y jugosos tomates... Ven a Plasencia un martes (o viernes) por la mañana y encontrarás productos de temporada de la huerta extremeña en la Plaza Mayor.

Plasencia es ininteligible sin su Mercado de los Martes. En su fuero, Alfonso VIII otorga el privilegio de un mercado semanal a la ciudad, lo cual indica que se crearon a la vez. Aunque hay evidencias de un zoco ya establecido en la zona antes de la conquista cristiana y de la fundación de la ciudad en 1186. Cinco siglos más tarde, en 1725, Felipe V firma la *Cédula Real de confirmación de algunos privilegios de la Ciudad de Plasencia*, cuya referencia al «Mercado Franco de los Martes de cada semana» del cual «hasta en aquel tiempo había gozado [Plasencia]», constata la celebración continua del mercado.

Cuando el pintor impresionista valenciano Joaquín Sorolla vino a Plasencia en octubre de 1917, buscaba inspiración para completar su proyecto *Visión de España* encargado por el filántropo estadounidense Archie M. Huntington. El alborozo del mercado y la singular y colorida indumentaria de los paisanos de Montehermoso —que bajaban cada martes a vender sus productos— le causó tal fascinación que decidió realizar el lienzo

monumental para representar a Extremadura sobre el Mercado de los Martes de Plasencia. *Extremadura. El mercado* se exhibe junto a las otras trece pinturas de la serie en una galería dedicada en el Museo de la Hispanic Society of America en Nueva York.

«El Martes Mayor como fiesta casi nace a la vez que yo», puntualiza Fernando Pizarro (Plasencia, 1975), alcalde de la ciudad desde 2011. Establecido como Martes Turístico en los años setenta para promocionar «nuestras tradiciones y nuestros productos típicos (ya que entonces no había denominaciones de origen)», cambia de apellidos y de fisonomía en los ochenta por iniciativa de María Antonia Rivera, la edila de Cultura y Festejos y primera mujer concejala en el Ayuntamiento de Plasencia.

Desde entonces, el Martes Mayor se ha convertido en «una fiesta de los sentidos»: te atrapa con su banda sonora original al compás de la flauta, el tamboril y las castañuelas de los grupos de folklore extremeño, te cautiva con la diversidad de tonalidades, tamaños y texturas de las frutas y hortalizas y te envuelve con sus aromas mientras recorres las calles del recinto amurallado.

Este día los productores y vendedores dan rienda suelta a su imaginación para decorar sus puestos porque el Martes Mayor es el mejor escaparate para sus productos. Pizarro recuerda que antaño «no eran estands puestos como están ahora, sino que colocaban unas mantas en el suelo, y sobre esas mantas ponían melones, sandías, cerezas, melocotones, peras, manzanas [...] y eran todo frutas XXL, porque las mejores frutas las llevaban al Martes Mayor».

María Teresa Gómez y Crescencio Hernández de Zarza de Granadilla han llegado a traer —además de deliciosos tomates inabarcables con la mano— gigantescas calabazas de más de setenta kilos. Cuando entrevisté a Gómez en 2015, me reveló su secreto para cultivar hortalizas descomunales: «Mimarlas mu-



cho». Y consiguió transmitir su amor por la huerta extremeña a su retoño, quien, durante su primer Martes Mayor, regaba con un pulverizador de agua las zanahorias, tomates, calabacines y fresas de su huerto en miniatura ataviado de paisano.

#### DEGUSTAR EXTREMADURA

Cada Martes Mayor, el mercado sale de la Plaza Mayor y se extiende por las callejuelas del casco antiguo. Encontrarás los habituales puestos de frutas, verduras y hortalizas decorados para la ocasión con ristras de pimientos, ajos y cebollas o con recreaciones inspiradas en la huerta tradicional, en la matanza extremeña o en las eras. Los flanquean puestos con quesos de Acehúche y Torta del Casar, sacos de Pimentón de la Vera, licores de Cereza del Jerte, de bellota y de orujo, charcutería, dulces extremeños y miel de flores y de bosque de Las Hurdes.

«Han cambiado mucho las cosas. Me acuerdo de cómo venían los hortelanos con sus frutas y productos con caballerías desde Montehermoso y alrededores», afirma el apicultor Anastasio Marcos, conocido como El Tío Picho, quien a sus 79 años continúa atendiendo personalmente sus «mil y pico de colmenas». Desde hace 49 años viaja cada semana a Plasencia desde Las Mestas para vender su miel, polen, jalea real y otros productos derivados de la apicultura (como velas de cera) en el Mercado de los Martes y en el Martes Mayor.

Asegura sentirse «muy orgulloso de haber promocionado bastante los productos de nuestra tierra» en sus viajes por Europa y como «proveedor oficial de Naciones Unidas y de la Casa Real». Y siempre que puede, aprovecha el gran alcance de medios de comunicación para apelar a la conciencia ciudadana «sobre la

importancia que tienen las abejas, que polinizan el 87 % de las plantas de la tierra. Y esas plantas son las que oxigenan el aire para que nosotros respiremos».

Su miel totalmente ecológica es pura ambrosía, de ahí que sus productos apícolas ostenten la merecida distinción de Marca de Calidad Alimentos de Extremadura, porque además del cuidado de las abejas y de sus colmenas, sigue con ahínco las floraciones por todo el norte de Cáceres y provincias aledañas, cuando es menester, para cosechar miel que sorprenda y deleite a los paladares más exigentes —miel de mil flores, brezo, tomillo, naranja, romero, retama, eucalipto, castaño, roble y encina—.

Cava kéfir, espirulina, pistachos y huevos ecológicos del Parque de Monfragüe, conservas artesanas ecológicas, productos lácteos y cárnicos de la dehesa extremeña, vino natural y AOVE de producción artesanal. Estos son algunos de los productos de cercanía elaborados por los socios del Clúster de Artesanía Alimentaria Extremadura Alimenta, fundado en 2015 y con sede en Plasencia.

El Martes Mayor de 2024 será el primero de Extremadura Alimenta. El Ayuntamiento les propuso montar un rincón dedicado a la artesanía alimentaria donde se presenten productos tradicionales y vanguardias gastronómicas, y no se lo pensaron dos veces. De acuerdo con Lorena Rodríguez, responsable de Incidencia Política del Clúster, están «trabajando en un programa de actividades y estudiando la posibilidad de que también haya cocina en directo con alguno de los productores, para que también puedan contar sus procesos de transformaciones con cata de los alimentos».

Para el Clúster es primordial que aparte de que se conozca a los productores, haya una interacción directa, que «puedan hacer ensayos prácticos, que den charlas, que cuenten por qué han



elegido esos procesos de elaboración y no otros», precisa Rodríguez. Esto se debe a que están trabajando en la concientización de los consumidores con respecto a los alimentos elaborados artesanalmente, con el objetivo de que algún día puedan hacer la cesta de la compra de forma alternativa.

### FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO

Durante el gran día, los grupos de folklore regionales rondan las sinuosas callejuelas de la ciudad monumental agasajando a los visitantes con animadas jotas extremeñas, arrancándose a tocar, cantar y bailar con ímpetu y soltura en cualquier momento y lugar.

Uno de los recuerdos más vívidos y entrañables que conservo del Martes Mayor resuena como una melodiosa algarabía en mi memoria a la vez que lo immortalizo... Hace algunos años, cuando me dirigía al mercado de artesanías después de haber finalizado la cobertura del concurso de tamborileros y del mercado tradicional para la televisión local, me encontré con el Grupo de Folklore Chispa interpretando jotas para un eufórico corro rodeados de naranjos frente a la majestuosa portada plateresca de la Catedral Nueva. Algunos se animaban a bailar y otros entonaban al unísono:

«Me escribiste una carta  
con una rayita verde,  
no quiero carta ni raya,  
quiero que vengas a verme».<sup>12</sup>

Tras la declaración del Martes Mayor como Fiesta de Interés

<sup>12</sup> Fragmento de la Jota de La Carta

Turístico de Extremadura en 1986, las sucesivas corporaciones municipales han ido implementando diversas acciones enfocadas a perpetuarla manteniendo su esencia y a la obtención del reconocimiento de Fiesta de Interés Turístico Nacional; entre ellas, destacan la creación de concursos para incentivar la participación de productores, artesanos y tamborileros, la decisión de adelantar un día el inicio de la fiesta, al Lunes Menor, incluyendo la apertura del mercado de artesanías, cañas con pasacalles y un concierto gratuito por la noche en la Plaza Mayor o la reciente recuperación de un espacio de comidas para acoger la artesanía alimentaria y las vanguardias gastronómicas de Extremadura.

Debido a la particularidad y características propias del Martes Mayor, el consistorio «lleva varios años trabajando en el expediente para que sea de Interés Turístico Nacional», asevera Pizarro, convencido de que esta distinción trae consigo «una proyección diferente y es una promoción ya no solo de la fiesta, sino de la propia ciudad» por su interrelación existente.

Entretanto, Plasencia seguirá exaltando la huerta extremeña, festejando a su mercado como cada martes desde hace ocho siglos y aguardando tu llegada «iluminada por el sol de la tarde» como en un cuadro impresionista...

«Tengo que ir a Plasencia,  
Para ver su Catedral  
Y pasear por la Plaza,  
Costumbre de ese lugar».<sup>13</sup>

<sup>13</sup> Fragmento de la Jota de Plasencia compuesta por Santiago Timón Reina

Crónica de viaje «**Martes Mayor de Plasencia, la exaltación de la huerta extremeña**» publicada en el libro «**Sabor Barcelona: Crónicas del gusto**», editada por Santiago Tejedor (Ediciones Carena, 2024).