

Foodformules uit Spanje, met beelden van Erik Hemmes: deze maand Mercado Central en Mercado Colón.

Door: Gé Lommen foto's: Erik Hemmes



De pui van Mercado Central, uit de jaren twintig van de vorige eeuw, en de markthal van binnen, met zo'n vierhonderd kramen en stands: agf, vlees, vleeswaren, brood, kaas, vis, schaal- en schelpdieren. Hemmes: "Daarnaast zijn er nog twee zij-ingangen met dezelfde statuur. Het is opvallend hoeveel daglicht hier binnenkomt." Inmiddels uitgeroepen tot monument.

FOOD RETAIL IN SPANJE:

Mercado Central en Mercado Colón

In deze reeks foodformules zijn we twee maanden terug met Spaanse levensmiddelenformules gestart, aan de hand van beelden van Erik Hemmes (van Erik Hemmes\Trade Marketing Services) die een tijd terug door Valencia rondstruinde. Mercadona, marktleider van de Spaanse supermarktsector, en de regionale biologische keten Herbolario Navarro lieten we in de vorige twee FoodPersonality-edities zien. Deze maand pakken we iets heel anders: twee bekende overdekte markthallen.



Je komt ook verkopers tegen die je niet op elke markt ziet: hier worden kruiden en theesoorten verkocht. Dat past natuurlijk op de een of andere manier toch bij elkaar. Vooraan vinden we paellakruiden – we zijn in Valencia, nietwaar? Dé paellastad.

Ha, weer 's een markthal. Je kan het bijna een cliché noemen. Waarom hebben wij die niet... hoho, inmiddels kunnen we dat niet meer zeggen. We hebben in Rotterdam die Markthal, in Eindhoven het Veem, in Amersfoort is 'Het Lokaal' in aantocht, in Zaandam de horecahal YaYa Food Market, me dunkt. De bekendste is natuurlijk de Markthal in Rotterdam. En die is afgekeken van voorgangers. Eigenlijk van twee soorten voorgangers. Je hebt aan de ene kant de oude hallen, die



Slakken! Los te koop en in netten, zoals in onze supermarkten sinaasappels. Slakken hebben in de Franse – en nadien in de Nederlandse – keuken een snob appeal, maar in Zuid-Spanje vervullen ze een gewonere rol, zoals mosselen in de Nederlandse keuken. Hemmes: "De presentatie in rieten manden geeft wel een natuurlijk gevoel."



In een stad als deze, richting Zuid-Spanje, is olijven kopen niet zomaar een kwestie van groene of zwarte.

meestal ergens eind 19e eeuw, begin 20e eeuw zijn geopend, zoals het beroemde La Boqueria in Barcelona, Nagycsarnok in Boedapest (betekent gewoon 'grote markthal'), het vroegere Covent Garden in Londen en het vroegere Les Halles in Parijs. En dan slaan we veel over, want of we nou Brussel, Sofia, St. Petersburg of het Finse Tampere noemen, óf je vindt er nog een, óf er is er ooit een geweest. Zo berichtten we in FoodPersonality november dat Eataly in München over enkele maanden opengaat. En in wat voor pand? In een groot gebouw dat ooit een graanhof was. We bedoelen maar. Met andere woorden, in al die Europese steden stikt het van panden die ooit de rol van markthal hebben vervuld. Goed, aan de ene kant de oude hallen, zeiden we.



Opvallend, groentekramen en fruitkramen zijn gescheiden. Dat komt waarschijnlijk ook doordat de omgeving van Valencia zo'n beetje de sinaasappelverancier van Europa is. (Ons valt trouwens ook de koopman op: zou zomaar een rapper kunnen zijn.)

Hemmes: "Ze verstaan hier de kunst van het presenteren als geen ander. De mooiste aardbeien presenter je met de onderkant naar boven. Hier staat ook een sinaasappelpers, zoals we tegenwoordig overal in Nederlandse supermarkten zien."



Niet alleen is het aanbod fruit ruim, ook gedroogd fruit vormt een grote categorie in dit land. Met varianten die wij niet zomaar kennen. /Minstens een tientje per kilo. Hemmes: "Dat is nog eens waarde toevoegen aan een product."



Ja, daar is natuurlijk geen ontkomen aan hier: Spaanse hammen. Serrano hier, pata negra daar... Mooi beeld altijd weer, zo'n ham in een zwarte doek verpakt. Hemmes: "Cinco Jotas is een beroemde hammenleverancier uit Andalusië."



Chips? Die zouden verpakt moeten zijn, om ze knapperig te houden, denken wij dan. Maar hier worden ze los verkocht en in een zakje geschept. Hemmes: "In mijn herinnering waren ze wel degelijk knapperig. Misschien omdat het weer daar droger is, minder vochtig?"



De meeste verkopers hebben een traditionele marktkraam, toonbanken van glas, en aan de wand etenswaren uitgesteld en prijsborden. Maar je hebt ook een theewinkelje als deze ertussen, hip, modern en in slechts twee kleuren opgetrokken.



Een bierwinkel op de markt. Een soort slijterij, maar dan alleen van buitenlands bier.

de Russafa. Wij houden maar even het Spaans aan (en dat kost ons geen abonnees, die hebben we in Valencia niet).

En je hebt aan de andere kant retro-initiatieven zoals het huidige Borough Market in Londen en Torvehallerne in Kopenhagen, die enkele jaren terug zijn geopend. Daar hoort de Rotterdamse Markthal bij.

En nou naar Valencia. Die stad neemt heeft er (net als het Zweedse Stockholm overigens) maar liefst drie. Mercado Central ('centrale markt'), veruit de bekendste. Maar je hebt ook nog Mercado Colón. En Mercado de Ruzafa.

De eerste is oud. Een traditionele levensmiddelenmarkthal, met tal van standjes voor agf, brood, kaas, vlees, vis, schaal- en schelpdieren.

De tweede is nieuw, of vernieuwd. Een hal met vooral horecatentjes en met bijzondere levensmiddelenwinkeljes, voor wijn- en bierproeverijen, voor bijzondere koffie en thee. En: elke zondag een gratis concert, meestal van een lokale muziekvereniging.

En Mercado de Ruzafa? Hemmes: "Die markt heeft een functie zoals Mercado Central, maar dan minder aanstekelijk."

Overigens, voor wie dit nog eens op internet opzoekt: Mercado Central, Mercado Colón en Mercado de Ruzafa heten in het Valenciaanse dialect Mercat Central, Mercat Colón en Mercat

Het is maar goed dat Mercado Central en Mercado Colón geen vergelijkbaar aanbod hebben, want deze twee liggen nog geen twee kilometer van elkaar vandaan. Maar het verschil tussen die twee is niet vanzelf komen aanwaaien. Laten we ze maar even afzonderlijk bij de kop pakken.

Mercado Central ging in 1928 open. Het is inmiddels een architectonisch monument, in de stijl van wat in die tijd modernisme heette, en het wordt gezegd dat deze markthal de oudste overdekte markt is. Het is vandaag de dag het meest bezochte gebouw van de stad, meer ook dan 'de stad van de kunsten en wetenschappen', het beroemde futuristische complex van architect Santiago Calatrava; iets waar een toerist voor naar Valencia gaat (naast zon en strand en



Dit is toch wel iets anders dan wat wij onder kippenpoten verstaan, niet? Maar ze zijn te koop, deze klauwen. We zijn Spaanse gerechten gaan googelen, maar het enige wat we konden vinden is dat er soep van getrokken wordt. Het kan ook zo zijn dat deze poten voor Aziaten of Mexicanen bedoeld zijn, die hebben er wél verschillende gerechten voor. (Voor de geïnteresseerde: wél eerst de teennagels eraf halen.)

Als markthal was Colón geen blijvertje (zie uitleg in de tekst). Het pand is gerestaureerd en vernieuwd. En nu is het vooral een uitgaansgelegenheid; barretjes, eettentjes en proeflokalen, verdeeld over twee verdiepingen.



'Calabaza super', € 1,20 de kilo. Grote pompoenen dus. En afgaand op dat netje rechts, hoort er in Valencia knoflook bij. Hemmes: "Voor de pompoenensoep waarschijnlijk."



Ook hier zien we weer een slager wiens inrichting en aankleding kwaliteit en klasse uitstralen. De man heeft sowieso een onderscheidende naam: 'Andreu'. Dat verraadt Portugese komaf. We hebben ingezoemd op het aanbod; niks serrano-iberico-pata-negra-bellota! Stukje yorkham, doorregen met kaas en gedroogd fruit: ziehier een oervoorbeeld van onderscheidingsdrang, gewoon op de markt.

paella). Niet zo gek, want Mercado Central is een bezienswaardigheid voor de toerist, maar een voorraadschuur voor de Valenciaan. De hal omvat zo'n vierhonderd marktkooplieden. Die opereren trouwens verre van ouderwets: de markt biedt parkeerruimte, anders zou je in een grote stad als Valencia ook te weinig klandizie trekken en dus is de visveiling van vroeger inmiddels de ondergrondse parkeergarage voor klanten. Daarbij, de marktkooplieden zijn concurrent van elkaar maar trekken ook samen op, vergelijkbaar met een winkeliersvereniging of coöperatie, want het mocht vooral niet de bedoeling zijn om van deze markthal een toeristentrekkpleister te worden

met het patroon van vooral kijken en niet kopen. De kooplieden doen daarom bijvoorbeeld in collectief verband aan thuisbezorging of bezorging op het werk, en stemmen de bestellingen en het vervoer met elkaar af. Dat wil niet zeggen dat je als klant niet je favoriete visleverancier kunt kiezen, dat kan juist wél. Bestellen kan telefonisch (je wordt dan doorverbonden met de verkoper van je keuze), maar ook via internet. Klanten kunnen ook ter plekke aankopen doen en hun aankopen in koelkasten laten opbergen, om die bijvoorbeeld na een werkdag op te halen of te laten bezorgen. Er zijn ook winkelwagens beschikbaar, zodat klanten niet beperkt worden in hun aankopen doordat ze

hun handen of hun tas vol hebben. De openingstijden zijn wel ouderwets: van 's ochtends vroeg tot drie uur 's middags! Want? Nou ja, daarna is het voor de traditioneel ingestelde Spanjaard siëstatijd. Je zou verwachten dat de markt dan pakweg na vijven weer opengaat, maar dat is niet zo. Uiteraard gaan die bezorgingen en bestellingen nog wel gewoon door, anders zouden de marktverkopers door klantvriendelijke tijden zichzelf uit de markt prijzen. Het is ook maar de vraag hoe lang dat nog zo blijft, want de siësta is aan slijtage onderhevig, door de internationalisering van vooral het bedrijfsleven. Bovendien, stel, je woont in Madrid-Zuid en je werkt in Madrid-Noord. Niemand die dan nog naar huis rijdt na enen, je staat meer in de file dan dat je thuis op de bank ligt.

En dan Mercado Colón. Dat is ook een oude markthal, maar dan een mislukte. Snel na de opening van Mercado Central gingen er stemmen op voor een tweede markthal, net buiten het centrum van Valencia. Die kwam er: Mercado Colón. Maar de marktkooplieden van die tweede (een kleinere dan Central) konden het niet bolwerken tegen die andere. En in latere jaren ook niet tegen de opkomende levensmiddelenwinkels en daarna de supermarkten, de discounters... en de hypermarkten aan de randen van Valencia. Mercado Colón bleek enkele tientallen jaren later een markt te veel. Kooplieden gingen met pensi-



Mercado Colón, een plechtstatig gebouw. Van buitenaf net zozeer een kathedraal als Mercado Central. Colón is zelfs nog buitenissiger, door de tierelantijnen en door de ronde en elliptische vormen. En net als Mercado Central: een monument.



Een alledaags beeld. Dames op leeftijd die de markt afstruinen op zoek naar waarschijnlijk een prijs-kwaliteitverhouding zoals zij die willen. Voor wie vis, schaal- en schelpdieren zoekt: reken in Mercado Central maar op keuzestress, want het is er in alle maten en soorten.

Wat ook opvalt bij vooral de visaanbieders, is de toch wel eigenaardige 'concurrentiesituatie'. Bijna alle verkopers van vis, schaal- en schelpdieren staan pal naast en tegenover elkaar, ze kunnen zó in elkaars keuken kijken. Reken maar dat sommigen een band van jaren hebben... of een rivaliteitsgevoel waar je zenuwziek van wordt.

oen en hadden, anders dan bij Mercado Central, opvolgingsproblemen, ook al vanwege het geringere toekomstpotentieel. En zo ging de bezetting van Colón achteruit. Waardoor het voor de klant nóg minder de moeite waard was om hierheen te gaan. Een neerwaartse spiraal. Uiteindelijk ging Colón dicht. Zoals zo vaak wordt zo'n gebouw dan gesloopt, ten gunste van woningbouw, detailhandel of kantoren of een mengeling daarvan. Maar het bestuur van Valencia besliste anders, ook al omdat het gebouw inmiddels net zozeer een architectonisch monument was als Mercado Central, misschien

nog wel meer; want de architect hiervan had zich laten inspireren door Antoni Gaudí, bekend van veel gebouwen in Barcelona, met diezelfde golvende banen en rondingen, krullerige versierselen en mozaïek. Dus moest ook het bijzondere Colón-gebouw blijven; zo'n vijftien jaar geleden besloot de gemeente de hal als uitgaans- en vrijetijdsgelukkig nieuw leven in te blazen. Het is inmiddels een verzameling cafés, binnenterrasjes, eettentjes en proeflokalen. ■

Meer foto's zien? Mail Erik Hemmes via info@erikhemmes.nl.



En weer een 'bierwinkel'? Nee, wacht even, dit hier heet ook 'Las Cervezas del Mercado'. Dat was ook de naam van die bierwinkel in Mercado Central. Een bierslijter met filialiseringsdrang, dus. In Mercado Central is het nog gewoon een winkel-tje met flessen, hier in Mercado Colón is het echter een proeflokaal/café geworden, met een lange rij tappen voor allerlei bier en trendy koelkasten voor de bieren op fles. En iets te eten soms? Zo'n twintig tapasvarianten staan op het krijtbord.



Mercado Colón is vooral een uitgaansgelegenheid, maar biedt toch ook levensmiddelenzaken. Deze slager bijvoorbeeld biedt 24 soorten hamburger, ingedeeld in 'gourmet', 'kinder' en 'sport'. Een sporthamburger, daar moeten we nog eens op kauwen – op de betekenis dan, hè? We zien als voorbeelden van die sporthamburger 'kip met spinazie', maar er staat ook 'potro'. Dat is paard. Niks schandaal, gewoon: paard!