

# LA GASTRONOMÍA EN LAS PLAZAS DE MERCADO

“PATRIMONIO GARANTE DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA”  
POR. CHEF LUIS ERNESTO MARTÍNEZ



# LA GASTRONOMÍA EN LAS PLAZAS DE MERCADO

## “PATRIMONIO GARANTE DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA ”

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

La comercialización de productos perecederos y no perecederos por parte de las culturas precolombinas residentes y cercanas al altiplano cundiboyacense, fue descrita por el cronista Juan de Castellanos, mencionando la figura de ferias y mercados en días específicos de la semana dispuestos por los guanes, saboyas, tunjas, agataes, chipataes y somondocos. Se comercializaba maíz, batata, ullucos, hibias, cubios, yuca, achiras, turmas, arracacha, calabaza, hierbas y frutas. Adicional a esto, elementos como oro, coca y algodón.

Para el año 1.557, la Plaza de San Francisco se conoce como “La plaza de las yerbas” lugar en donde se establecía un sistema de mercado que reunía campesinos que llegaban con diversos productos de la canasta familiar de la época.

El mercado fue migrando a la “Plaza Mayor” conocida actualmente en la capital del país como la Plaza de Bolívar, con una oferta que involucraba animales vivos y era cotidiana la comercialización del pez capitán de la sabana. El mercado se diversificó, con la disposición de toldos con alimentos elaborados en el mismo lugar como longanizas, chicharrones, pasteles y viandas en general.

La necesidad de cubrir mayores sectores a medida que la ciudad crecía, generó la creación de establecimientos denominados tiendas y pulperías, registrándose 127 pulperías para el año 1.777.

La Plaza de la Concepción es recordada como la primera edificación con techo construida durante el año 1.848 en el centro de Bogotá, dispuesta como centro de abastecimiento de mercado, que para el año 1.953 sería demolida para la ampliación de las vías de transporte público de la ciudad. Es por esta razón que en la actualidad la plaza de mercado más antigua que aún mantiene sus operaciones es la “Plaza de las cruces” construida entre el año 1925 y 1928, basada en el estilo Art Nouveau, un movimiento que estuvo presente finalizando el siglo XIX e iniciando el siglo XX, renovando los esquemas propuestos por el barroco, el renacimiento y el romanticismo. Prueba de ello, es la decoración de la estructura de la plaza con elementos fitomorfos y zoomorfos.

En el año 1.933 se construiría la Plaza de la Concordia y en 1.940 la Plaza de la Perseverancia, considerados elementos icónicos de la capital. A través del tiempo el común denominador de todos los departamentos del país, en la comercialización de productos y alimentos han sido los centros de abasto que, aunque adoptan diferentes nombres de acuerdo a la cultura de cada territorio, cumplen la misma finalidad; ser garantes de la seguridad alimentaria de todos los residentes y visitantes, promoviendo el consumo del producto local, respaldando la economía circular y el correcto funcionamiento de la cadena de producción y comercialización de quienes se dedican a la agricultura, pesca y manejo de cárnicos en general.

Durante las últimas décadas estos establecimientos denominados plazas de mercado, galerías o centros de abasto, se han caracterizado por proponer ofertas gastronómicas que conservan las tradiciones de la cocina local.

Cada departamento del país cuenta con un centro de acopio de alimentos representativo que se encarga de realizar la distribución a los dispendios minoristas, algunos de estos lugares emblemáticos son:

- Plaza Minorista – José María Villa, Medellín.
- La Alameda, Cali.
- Galería Plaza, Manizales.
- Plaza de Mercado Centenaria, Meta.
- La Plaza Central, Bucaramanga.
- Mercado de Bazurto, Cartagena.

Es por esto que las plazas de mercado se han convertido en puntos de referencia y destinos turísticos atractivos para conocer las costumbres alimentarias de cada población, deleitando a sus visitantes con multiplicidad de formas, colores y aromas cuidadosamente resguardados en estos lugares que promueven el consumo sostenible de sus productos, evitando la sobreexplotación de recursos naturales fuera de temporada.