



MERCADOS DEL MUNDO

Jalgachi, del barco al mercado

El mercado de productos del mar de la ciudad surcoreana de Busán es uno de los mayores de toda Asia

YANET ACOSTA. Periodista (texto y fotos)

Corea del Sur es un país de populares y concurridos mercados. Tanto en sus grandes ciudades como en sus pequeños pueblos, cientos de puestos se improvisan en la calle o se instalan en tradicionales o modernas infraestructuras, y en ellos se oferta todo tipo de productos, especialmente alimentos. La comida tiene un valor especial en la cultura coreana, que sigue a pie juntillas los preceptos budistas mediante los que el alimento es medicamento.

En la dieta coreana preponderan los vegetales frescos y encurtidos, la carne de

cerdo y los pescados y mariscos. De hecho, Corea tiene larga tradición en los procesos de salazón y secado de pescado como método de conservación de la que fue su principal fuente de proteínas durante siglos.

En la moderna Seúl, el mercado tradicional de alimentos mantiene su preponderancia, y entre los más conocidos, Dongdaemun, un mercado permanentemente abierto, las 24 horas del día, los siete días de la semana. En sus puestos se venden hortalizas, platos preparados, carnes y mariscos y pescados –tanto secos como encurtidos y frescos–. Muchos

de ellos procedentes del que es el principal mercado de productos del mar de Corea y uno de los más grandes del continente asiático, el de Jalgachi en la ciudad de Busán, al sur del país.

VANGUARDIA Y TRADICIÓN

El mercado de Jalgachi en Busán es uno de los más importantes de pescado en Asia, a corta distancia del afamado de Tokio, en el que cientos de puestos, tanto en el interior de un vanguardista edificio de siete plantas, como en el exterior, en



tradicionales puestos a un palmo del suelo, se comercializan las capturas del Pacífico y del mar del Japón o mar Oriental, un brazo del océano Pacífico que se extiende entre el archipiélago japonés, al este, y el continente asiático, al oeste. Cubre una superficie de 978.000 kilómetros cuadrados y ha sido históricamente el arma arrojada entre Japón y Corea del Sur por su riqueza pesquera.

Busán mira al mar. Sus edificios y casas caen en cascada hacia su bullicioso puerto. Esta ciudad al sur del país cuenta con el sexto puerto en movimiento de contenedores de acuerdo a las estadísticas de la Asociación Americana de Autoridades Portuarias, que cifran su volumen en más de 13 millones de unidades al año.

El mercado de Jalgachi está en el distrito de Nampo-dong, un enclave de los más tradicionales y modestos en el sur de la que es la segunda ciudad de Corea. En este distrito, al que se puede acceder a través de la red de metro, se encuentran las dársenas pesqueras del puerto y desde ellas, los barcos descargan sus captu-

ras aún coleteando en las cajas que van a parar directamente al mercado, tanto para su venta en fresco como para su almacenamiento en cámaras de refrigeración o para su procesado como producto seco.

El constante trasiego de barcos y capturas, así como la espectacularidad de los puestos de este mercado, hacen que Jalgachi sea uno de los principales atractivos de la ciudad para los visitantes foráneos. Sin embargo, para los locales es su plaza, su mercado, al que acuden varias veces en semana a aprovisionarse de productos del mar con los que preparar platos típicos como el jemultang –un guiso de pescado con tofu–, el mae-untang –otro guiso algo más picante– o el miyokkuk, una sopa de algas y almejas, que en muchas casas se toma como desayuno.

Desde tempranas horas de la mañana, la vida en los alrededores de Jalgachi comienza a fluir. Los pequeños puestos aldaños al vanguardista edificio de reciente construcción son los primeros en ofrecer sus productos en bandejas de redcilla de plástico rojas, azules, verdes. En ellas

colocan, haciendo atractivas figuras geométricas, pulpos, calamares almejas y diversos pescados, una vez eviscerados, labor que desarrollan con suma delicadeza las mujeres. En cubos llenos de agua también exhiben algunas de las capturas aún vivas, pues en Corea se aprecia, especialmente, el pescado recién capturado, e incluso existe la tradición de añadir los calamares aún vivos a caldo hirviendo o tomarlos recién sacrificados crudos en pequeños cortes, de manera que aún se muevan cuando lleguen al comensal.

Un sencillo y básico tejado sostenido por pilares protege a estos vendedores minoristas, la mayoría mujeres, y recuerda la esencia de su origen, antes de la construcción del edificio contiguo.

Tras preparar su oferta del día, las vendedoras comienzan a desayunar a la espera de sus primeros clientes. Pequeños platos en los que nunca falta el kimchi –habitualmente preparado con col fermentada y salsa picante–, sopas hirviendo, algas y pescados secos, como las pequeñas anchoas, que suelen combinar con pimientos verdes fritos, además del



sempiterno arroz y el té para acompañar. No les gusta ser observadas por el visitante, ni menos aún fotografiadas, pero muestran su estoicidad mientras toman con destreza los pequeños bocados de desayuno con los finos palillos de metal, los habituales en Corea.

A las siete comienzan a llegar los primeros compradores. Hombres con carritos que adquieren el pescado y el marisco para sus puestos de comida en la calle. Continúa la afluencia y el moderno edificio es ahora el centro de atención.

La remodelación del antiguo emplazamiento del mercado de Jalgachi, cuyo nombre hace referencia a las rocas (Jagal) y al pueblo costero (chi), fue algo polémica, ya que muchos querían defender, por encima de la novedad y la comodidad, el encanto del ambiente tradicional.

Hace escasamente un par de años que se ha inaugurado y en él han mantenido sus puestos gran parte de los anteriores vendedores de la zona, muchos de ellos pertenecientes actualmente a la cuarta generación de pescaderos. Se trata de un mercado de venta mayorista y minorista. En sus pasillos se cruzan apresurados propietarios de restaurantes, calculadores comercializadores o señoras que hablan con toda tranquilidad con sus veci-



nas, mientras su pescadera de siempre les sirve su encargo.

El espectáculo en el interior del edificio es único. Cientos de pequeños y medianos acuarios con todo tipo de pescados, moluscos, crustáceos e invertebrados marinos vivos. Muchas de estas especies son desconocidas en Occidente y algunas sorprenden por su tamaño desproporcionado, como el de las almejas, las vieiras o los mejillones, que se venden sin cáscara, atados en una cuerda.

En los acuarios, los peces se mueven con tanta fuerza que en ocasiones se precipitan a la contigua, ocupada por varias anguilas. El agua corre continuamente y su sonido destaca por encima del bullicio de la gente que se congrega buscando las mejores piezas. Las luces de tonos amarillentos enfocan cada puesto y convierten al mercado en el interior de un imaginario barco pesquero, similar a los que descargan en su exterior.

SABORES AMABLES

Entre las compradoras más madrugadoras, una de ellas aprovecha la ocasión para usar su inglés con la turista curiosa. Su hija vive en Estados Unidos y ella ha aprendido a hablar algo de inglés. Ha comprado durante toda su vida en este mercado, que visita varias veces por semana. Para los momentos especiales compra mariscos, mientras que para la alimentación ordinaria de la casa, los pulpos y los pescados blancos son el plato habitual. Ante la curiosidad de la turista por un producto de atractivo color naranja, la señora pide a la pescadera que abra uno para que compruebe su sabor. Es dulce y con un suave regusto a mar. Una textura blanda, algo gomosa, pero que se deshace con facilidad en la boca. Su final, dulce. Este marisco procede de la no muy lejana isla coreana de Jejudo. Están pegados a la roca y su recolección la realizan mujeres submarinistas ataviadas con neoprenos. De esta isla también procede el atún, el pescado rey de los platos en crudo, según comenta.





En Corea el pescado crudo se come de forma similar a Japón, aunque en esta península asiática existe el gusto de combinar los cortes crudos de pescado, mariscos y cefalópodos con salsas densas y tremendamente picantes, elaboradas a base de “gochujang”, una pasta de guindilla roja, base de multitud de platos de la cocina coreana.

En el mismo mercado de Jalgachi se pueden degustar estos platos de pescado crudo en numerosos puestos en los que el pescado sale de la pecera al plato. Sin embargo, en la calle, los tenderetes de cocina al momento ofrecen la cara más popular y los sabores más intensos.

La calle en la que está ubicado el mercado aloja multitud de estos restaurantes a pie de acera en los que se sirve al momento pescado hervido con verduras o frito. En mesas corridas, los comensales degustan sus platos de esta particular saludable cocina rápida.

El mercado llama a la venta y son muchos los puestos que en la calle ofrecen sus mercancías. Muchos de ellos secan en los tejados de las casetas pescados y pulpos. Otros ofrecen láminas manufacturadas de gambas o calamares secos, el aperitivo favorito en Corea. Con un fuerte sabor concentrado marino y de textura chiclosa ganan al paladar coreano frente a cualquier bolsa de patatas fritas que se les ponga por delante.

Entre los pescados secos, el más popular es la anchoa de pequeña dimensión que, en ocasiones, se vende aderezada con guindilla. A medida que se avanza por el a veces imposible pasillo que dejan los puestos de uno y otro lado, los vegetales ganan protagonismo al producto del mar: tofu, brotes de soja, diversas clases de kimchi, hojas frescas de lechuga y de sésamo –que en la gastronomía coreana se usan para envolver cada pequeño bocado de carne o pescado– y algas, muchas algas de diferentes tipos, frescas, secas y en salazón. La calle se prolonga siguiendo el límite del mar y los puestos estables o improvisados parecen no tener fin. ■