



MERCADOS DEL MUNDO

El mercado Crawford de Mumbai: la catedral del mango

Texto y fotos: YANET ACOSTA

Muchas de las calles de Mumbai, anteriormente denominada Bombay, están atestadas de vendedores de frutas, verduras o cualquier otra cosa que se pueda imaginar. Sin embargo, esta ciudad, que combina su propia idiosincrasia con el estilo colonial inglés, cuenta también con un mercado al más puro estilo europeo, conocido como el mercado de Crawford.

En una de las zonas más transitadas del sur de Mumbai, a la espalda de la bulliciosa estación de tren Chatrapati Shivaji o Victoria, que es como realmente se conoce, se erige un edificio de factura europea, como si del último bastión de la colonia inglesa se tratara.

ARQUITECTURA CEREMONIAL

Es el mercado Mahatma Jyotiba Phule Mandai, aunque todo el mundo lo conoce por su nombre original de antes de la independencia, Crawford. El apellido inglés pertenece a quien fue uno de los intendentes del ayuntamiento de esta ciudad, centro de recepción de mercancías de multitud de lugares del fértil suelo del sur del país.

El edificio se terminó de construir en 1869 y fue diseñado por el arquitecto inglés William Emerson, conocido por el Victoria Memorial Hall de Calcuta (descrito como la respuesta británica al Taj Mahal).

El mercado Crawford mantiene ese

espíritu ceremonial, hasta el punto que, desde fuera, parece casi una catedral, con su torre del reloj incluida. Y de alguna manera lo es. A la entrada, uno de los clientes habituales sonríe y se pasea con el visitante explicándole que, pese a estar lejos de su casa, este es el mercado que elige, porque en él encuentra la fruta y verdura de mejor calidad de la ciudad. Y es que en Mumbai el mercado Crawford está asociado a las frutas de mayor calidad.

Las instalaciones exteriormente son majestuosas, pese a acusar el paso del tiempo y la falta de restauración y conservación. De la fachada principal llama la atención especialmente la torre del reloj y un friso de motivo agrario, diseñado por



Lockwood Kipling, el padre del novelista inglés Rudyard Kipling. El arquitecto inglés también diseñó la fuente de su interior, de la que ya no emana agua y a la que sólo con habilidad se puede distinguir entre las cajas de frutas y verduras.

AROMA DE MANGO

En el interior, en sus casi 70.000 metros cuadrados, hay puestos bajo techo y otros al aire. La zona más amplia es la dedicada a fruta y verdura, aunque también hay una zona para los productos de la pesca y para otros productos como la carne, las especias y la venta de mascotas y animales vivos.

Y aunque el mercado de mascotas llama la atención a los visitantes europeos, el alma real de este mercado, que parece un hervidero a cualquier hora del día, está en sus frutas, especialmente en el mango.

El color amarillo y naranja de los mangos cubre puestos y más puestos y el aroma ligeramente cítrico, pero dulce a la vez, impregna el aire. Los mangos son manejados como artículos de lujo entre los propietarios de los puestos. Especialmente si se trata de la variedad Alfonsín, un tipo de mango que sólo se cosecha en los meses de abril y mayo y por el que los indios sienten verdadera devoción.

Los comerciantes colocan cuidadosamente los ejemplares de mango de esta variedad en cajas de madera sobre paja para evitar los golpes y para apreciar con facilidad la perfección de su piel. Perfectamente alineados en cajas rectangulares o dispuestos en espiral en cajas circulares.

Los vendedores se afanan por convencer a los posibles compradores de que sus mangos son los mejores. Y los clientes analizan hasta el detalle la forma, piel y olor de cada pieza. No en vano, India es el principal productor y consumidor mundial de esta fruta que ya se apreciaba en sus tierras hace 4.000 años y que se produce en diversas zonas del mundo, incluida España, cuyo cultivo se realiza en zonas como Canarias y Málaga.





FRUTAS EXÓTICAS

Bajo el manto de mangos, los fruteros también ofrecen otras joyas que a los ojos occidentales son verdaderas excentricidades, como el mangostán –fruto de dura corteza exterior e interior blanco cítrico y crujiente– o el rambután, una fruta muy similar al lichi cuyo exterior es rojo y con diversos filamentos, mientras que el interior, que es lo comestible, es blanco, muy aromático y algo cítrico.

También se hallan otras frutas exóticas como el tamarindo. Otra más discreta, pero curiosa, tiene forma de pera rojiza y su película exterior es casi imperceptible. En la boca es refrescante y dulce a la vez.

Caso distinto es lo que ocurre con las papayas, un producto casi de lujo aún en España y que en los mercados indios se encuentra en grandes cantidades sin especial detalle. También son habituales sandías y piñas tropicales, que se amontonan en montañas a manera de pirámides, en los puestos al descubierto en el interior del mercado.

Ambas frutas se cargan en grandes cestas de mimbre, que a la hora de la siesta sirven de refugio a los agotados trabajadores del mercado como cuna improvisada.

En la zona descubierta en el interior del mercado, donde se encuentran los animales vivos, se exhiben carneros, pollos y perdices, entre otros.

En la zona cubierta hay un espacio dedicado a los puestos de especias. Es paso obligado de los visitantes que quieran reproducir el delicioso chai indio, un té especiado con masala, es decir, una mezcla de especias entre las que destacan el jengibre, el clavo, el cardamomo y la canela.

Otras mezclas que se comercializan en estos puestos se utilizan para carne o pescados como el garam masala o los conocidos curries. También se pueden encontrar productos poco conocidos en Occidente que forman parte indispensable de salsas y curries, como las llamadas hojas secas de curry.

En otros puestos, cacharros de cocina, recipientes de plástico y cucharones y ollas completan las riquezas del mercado Crawford, que, en esencia, es la catedral del mango. ■

