



MERCADOS DEL MUNDO

Mercado de San Pedro. Cuzco (Perú)

Texto y fotos: FERNANDO ALONSO ORTEGA

El viajero que llega a Cuzco sabe que va al encuentro de una ciudad colonial, pero no conoce hasta qué punto. Como le gusta anticipar el disfrute de cada viaje, ya ha consultado alguna guía, así que también sabe que llega a un lugar muy especial: el Cusco, el ombligo del mundo para los antiguos incas.

Siempre que se sale a pasear por esta ciudad, invariablemente se acaba en la Plaza de Armas, espacio de dimensiones a la vez monumentales y humanas, cercado por una hermosa combinación de fachadas religiosas y arquitectura civil. Como tantas plazas, es un escenario público, pero éste aún conserva en su memoria algunos de los actos que forman parte de la historia del continente; unos, merecedores de ser recordados y otros que deberían cubrir de vergüenza a quienes los

perpetraron y toleraron. El viajero es español y tiene esa dualidad de sentimientos.

El viajero ya ha visitado algunas de las ruinas de los alrededores y conoce la manera de aparejar la piedra de los canteros incas. Por eso la ha reconocido en los zócalos de muchas de las construcciones de la ciudad, y ha visto sobre ellos la mampostería tosca de los colonizadores. Mira a su alrededor y lo que ve es una ciudad sobrepuesta a otra: la ciudad inca, prácticamente desaparecida, y sobre su piedra edifica el conquistador su iglesia y su palacio, y lo hace recordando la arquitectura religiosa y civil que ha dejado atrás, en su patria. Lo que en su momento pudo significar esta actitud de aprovechamiento práctico de los materiales o de gesto de soberbia política y religiosa no es cosa que en estos momentos se plantee el viajero.

Éste casi ha concluido el itinerario que se había propuesto y ve próximo el día de la partida, pero nunca ha abandonado una ciudad sin ver su mercado, porque cree que si no lo hace, no podría realmente afirmar que ha conocido la ciudad. El viajero ama la cultura viva y no conoce muchos lugares donde ésta alcance una expresión tan auténtica, porque sabe que el mercado es un foco donde confluye la necesidad y el deseo, donde tiene lugar el encuentro diario, una puesta en escena teatral entre vendedores y compradores, continuamente repetida en el tiempo.

El viajero pregunta, pues, por el mercado. El mercado no siempre aparece en las guías de turismo: sólo lo hacen aquellos con firma, como si el hábito siempre hiciera al monje. Descubre que no está lejos, que se encuentra en una plaza cercana a la que puede llegar por una calle peatonal,

como se debería llegar siempre a los mercados. Al fondo de ésta ve la fachada de la iglesia de San Pedro, al costado de la plaza que constituye su destino. El viajero no ha dejado de pensar durante el camino en los conceptos de plaza y mercado, y se da cuenta de cómo han nacido y vivido siempre juntos. En medio de estas reflexiones le viene el recuerdo de su madre, en Madrid, diciendo cada día que iba a la plaza y dejando al entonces niño preguntándose por qué su madre llama la plaza al edificio de dos plantas donde hace la compra a diario.

Nunca más atinada la reflexión, porque el mercado de San Pedro ocupa el centro de la plaza del mismo nombre, y el viajero, aunque no pueda confirmarlo, tiene casi la seguridad de que este edificio de planta rectangular y una sola altura, con columnas y cubierta metálica, no puede sino proceder de la necesidad de proteger la actividad que en otro tiempo debió desarrollarse, en este mismo lugar, al aire libre. Aquí la iglesia habría dado nombre a la plaza y ésta al mercado.

El viajero no se lo piensa más y entra en el edificio. Al viajero le gustan sobre todo los mercados de alimentación, como es el caso de éste, pero sabe que en su historia reciente han existido tensiones para desplazar paulatinamente la tradicional venta popular por otra, en auge, que inunda la ciudad: la venta de carácter turístico. Sea porque esta tensión se haya resuelto, de momento, a favor de lo primero, o que esté especialmente predispuesto a creerlo así, el viajero no lo percibe. Hasta un cierto desorden, del que muchos han hablado refiriéndose a este mercado, no le ha resultado molesto, antes al contrario.

El viajero, que aprecia el color de cuanto le rodea, lo primero que ve desplegarse ante él son los mostradores repletos de frutas, expuestas de muy diferente forma de la que está acostumbrado a ver en España. Aquí el orden que impera no es el de la regularidad. Aquí el orden es compositivo, pictórico; una exuberante acumulación, tan alejada, a su entender, del desorden que curiosamente le lleva a pensar en los arreglos florales japoneses. Plátanos, mangos, maracuyás, guanábanas, lúcumas, aguacates, higos chumbos, montañas de frutos que casi ocultan a las vendedoras.

En muchos de estos mostradores se alinean bancos donde es posible degustar un zumo de frutas y verduras frescas, preparado al instante, que uno puede escoger entre una gran variedad de ingredientes y mezclas listadas en pequeñas pizarras.

Junto a estos mostradores hay otros que ofrecen algunos productos básicos para el comercio y la alimentación del país. Es el caso del maíz, extraído de la enorme variedad de choclos de todos los tamaños y colores, desde el casi blanco al negro morado, que inevitablemente recuerda a una de las bebidas populares del país, de la que es ingrediente básico: la chicha morada.

El viajero se topa en seguida con otro tesoro andino: la papa, cuyas infinitas variedades apenas le recuerdan la forma y el





color de aquellas pocas que conoce. Entre puesto y puesto, mujeres con pequeños montones de chuños desecados, la forma tradicional de conservar la papa.

Junto con el maíz y la patata, el viajero también quiere ver el grano de un cereal que cerraría el triángulo de oro de la alimentación andina: la quinua, conocida y utilizada ya entre los incas y actualmente parte de la dieta de los astronautas, al tratarse de uno de los alimentos más nutritivos que se conocen, base de muchas sopas que el viajero ya ha tenido ocasión de probar.

Pero podría decirse que, hasta ese momento, si se pasaran por alto las características técnicas de distribución y venta, en realidad sólo cabría señalar la diferencia de este mercado con otros similares de corte europeo que el viajero conoce, por los productos ofrecidos.

Inmerso en estas consideraciones, el viajero continúa su recorrido, cuando llega a una zona donde, ahora sí, parece entrar en otro mundo; un mundo de cierta atmósfera brumosa producida por la mezcla de los vapores que nacen de innumerables cazuelas, tras las cuales las cocineras, que regentan sus propios puestos de comida, rivalizan en la oferta de diferentes platos contundentes a precios razonables. Por su edad, el viajero sabe

que no hay mejor método para anticipar la excelencia de una comida que el buen olor desprendido de los fogones, y por eso no se sorprende de la gran cantidad de paisanos dispuestos a degustar el contenido de esos platos hondos, de loza decorada, rebosantes de caldo con verduras y piezas de carne. Todos ellos, aunque están codo con codo junto a su vecino, sólo parecen concentrados en la degustación de su plato, cada uno sentado en una banqueta de madera blanca, de las muchas que se alinean a lo largo de los mostradores.

El viajero está por fin realmente sorprendido por lo que parece constituir una actividad más y muy importante del mercado que está visitando, y permanece unos minutos contemplando la estampa de todos esos hombres y mujeres que están almorzando allí con la naturalidad que les proporciona hacerlo a diario. Ahora sí que cree poder señalar un rasgo singular de este lugar, que le ha permitido acercarse un poco más a las costumbres del país que está recorriendo y de la ciudad que pronto va a abandonar. El viajero siente que ha conseguido el objetivo que le ha llevado hasta allí; sólo le queda salir de nuevo a la calle y seguir observando con idéntico interés cuanto le rodea. ■

