



MERCADOS DEL MUNDO

## Viktualienmarkt. Múnich (Alemania)

Texto y fotos: RODRIGO GARCÍA FERNÁNDEZ

Múnich resplandecía”. Con esta escueta pero gráfica expresión comenzó Thomas Mann a escribir una de sus obras más ilustres, *Glaudius Dei*. Fue a principios del siglo XX, y el escritor alemán logró plasmar en sólo dos palabras una sensación muy habitual entre los numerosos visitantes que llegan a la capital de Baviera. Múnich es una metrópoli (la tercera urbe más poblada del país, después de Berlín y Hamburgo) luminosa pese a su climatología, ajetreada y a la vez sosegada gracias al agradable rodaje de las bicicletas, conservadora en sus tradiciones pero sede de industrias especializadas en innovación, moda o producción audiovisual.

Este complicado engarce entre pasado y futuro se aprecia también en uno de sus rincones más deliciosos de la ciudad, el Viktualienmarkt. Se trata de un mercado a cielo abierto (sí, a pesar de las lluvias y las bajas temperaturas sólo interrumpidas en época estival) de obligada visita para todos los aficionados a los alimentos de primera calidad, tanto los más sofisticados como los procedentes de los campos de cultivo situados a las afueras de la ciudad.

Llegar al Viktualienmarkt, término que significa literalmente “mercado de vituallas”, es más que sencillo. El paseante desemboca en él casi sin darse cuenta, tras discurrir entretenido por la arteria peatonal de Kaufingerstrasse, que une la

imponente estación central (Hauptbahnhof) con el kilómetro 0 de Múnich, la plaza Marienplatz. Allí nos esperan el edificio neogótico del nuevo ayuntamiento y el popular Museo del Juguete. A solo unos metros de este punto de encuentro muniqués se localiza el Viktualienmarkt.

Lo primero que vemos son coloridas floristerías en el flanco izquierdo de la plaza y una hilera de charcuterías a la derecha. Entre ambos lados encontramos numerosos puestos de quesos, vinos, verduras y frutas frescas, embutidos, panes artesanos, hierbas aromáticas..., en total se contabilizan alrededor de 110 puestos repartidos en más de 10.000 metros cuadrados de mercado.

Este lugar de abastecimiento, que en



origen acogía a los campesinos de la comarca, tuvo tal éxito que ya en 1807 el rey Maximiliano I se vio obligado a trasladarlo de su ubicación inicial, la actual Marienplatz, a una plaza sensiblemente mayor situada a escasos metros. A mitad del siglo pasado sufrió los envites destructores de la II Guerra Mundial, pero poco tiempo después se reconstruyó para que recuperara su esplendor inicial. De aquellos años de posguerra proceden las bellas fuentes diseminadas por el mercado, con su particular sonido refrescante y vivaz, que homenajean a ilustres personajes de la esfera cultural bávara.

Recorrer este mercado es una verdadera fuente de recuerdos relacionados con lo culinario. Si se visita a primera hora (abre de lunes a viernes, desde las 07:30 hasta las 18:00 y los sábados hasta las 14:00) es muy probable encontrar a reconocidos chefs locales adquiriendo parte de las materias primas que utilizarán ese día en sus fogones. La razón es que muchos de los productos del Viktualienmarkt son fresquísimos, sobre todo las frutas y verduras, recién recogidas de las huertas próximas a la ciudad. En primavera, por ejemplo, los espárragos, tan queridos por los alemanes, inundan puestos enteros y en verano las frutas del bosque ofrecen un plus de frescor al mercado.

En la acera de las carnicerías es posible encontrar distintas salchichas alemanas, con especial atención a la más tradicional de la ciudad, la Münchner Weisswurst o salchicha blanca, que se consume cocida y, tras quitarle la piel, acompañada siempre de mostaza dulce. Otros tipos de salchicha son la Wienerwurst (alargada, estrecha, de carne de ternera) o la Nürnbergerwurst (carne de cerdo, especiada, pequeño tamaño)...

En los puestos de la parte central encontramos productos excelsos. Por ejemplo, los quesos Baldauf Bärlauchkäse (queso artesano elaborado en los Alpes alemanes con leche cruda de vaca) o el Obatzda (queso elaborado en Baviera, de pasta blanda, donde la leche de vaca se mezcla con un poco de pimentón y cebolla), junto a otros tipos procedentes de Francia, España o Italia.

En el apartado de alimentos frescos sorprende la gran ofer-





ta de frutas y hortalizas, desde ruibarbos, coles, pimientos, calabazas, hinojo, rábanos, puerros o apio hasta la hortaliza por excelencia del país teutón: la patata. Dos de los puestos del Viktualienmarkt están dedicados en exclusiva a este tubérculo y sus múltiples variedades, que se distinguen por su tamaño, color y textura de la piel, muchas de ellas desconocidas en el mercado español y de cultivo 100% ecológico.

En este sorprendente mercado se respira la pasión que el consumidor alemán siente hacia los productos certificados como ecológicos. El visitante se topará con tiendas donde sólo venden distintas variedades de cebollas ecológicas, y otros espacios como el de mermeladas, con más de 100 sabores distintos y elaboradas de manera artesanal.

Un paseo matutino por este mercado no puede acabar sin probar otra de las costumbres más arraigadas entre los muniqueños: sentarse en un Biergarten y disfrutar de una auténtica cerveza. En el Viktualienmarkt está el único Biergarten de la ciudad que ofrece cervezas elaboradas por las seis fábricas de Múnich.

Por si fuera poco, este animado mercado es la sede improvisada de numerosos festejos a lo largo de todo el año. El más concurrido es el celebrado cada 1 de mayo, durante el que muniqueños ataviados con el traje folclórico bávaro bailan alrededor de un “mayo” o poste con forma de árbol pintado con escenas populares y de vistosos colores, que preside el espacio central del mercado.

Si el visitante gourmet aún tiene más sed de cultura culinaria local, hay tres templos de peregrinaje gastronómico situados muy cerca de este popular mercado: los veteranos almacenes Dallmayr, dirigidos al público más sibarita, la planta dedicada a productos delicatessen de la Galería Kaufhof y, por último, el fascinante, renovado y exclusivo mercado de alimentación Schrammshalle, con numerosas tiendas y restaurantes.

Un último consejo: antes de lanzarse a recorrer estos mercados gastronómicos de Múnich aprenda a saludar en dialecto bávaro. Si se dirige a los vendedores del Viktualienmarkt con un “Grüss Gott!” les arrancará, a buen seguro, una sonrisa cómplice. ■

