



MERCADOS DEL MUNDO

Mercado de Abastos de Guadalajara. México

TEXTO Y FOTOS: ANTONIO MANUEL MARTÍNEZ

Los mercados de abastos se definen por su olor. El Mercado de Guadalajara destaca por esa mezcla de colores y sabores, desde el dulce aromático café de Chiapas hasta la fragancia a fruta fresca proveniente de Michoacán y Sinaloa.

La perla tapatía, nombre popular por el que se conoce a la ciudad, y el mercado, realizan una simbiosis única donde el “caos organizado” de tráfico y la multitud te dan la bienvenida. La historia de este grandioso y necesario lugar no está exenta de complicaciones y de curiosidades, siendo en 1959 el punto de partida para que un grupo de empresarios decidieran trasladar sus inquietudes al gobierno municipal acerca del gran crecimiento experimentado por la ciudad, y cómo las dificultades de higiene,

localización y tráfico se arribaban, con la necesidad de trasladarse a otro espacio físico desde el Mercado Corona. Muchos años han transcurrido ya desde que en 1965 un grupo de empresarios, a la cabeza Eduardo Aviña Bátiz, tomara la iniciativa de construir el mercado de abastos tal y como lo conocemos hoy. La construcción, que se demoró hasta Abril de 1967, supuso la creación de más de dos mil bodegas y tal como apreciamos paseando por este maravilloso laberinto todas se encuentran en plena actividad. La gran aventura, sin duda, es encontrar estacionamiento y la gran respuesta, es la paciencia.

El mercado se localiza en el ensanche que se produce entre la Avenida Mariano Otero y Lázaro Cárdenas y cuál es la admiración del viajero que adentrarse en el

mercado es introducirse en la calle elote, calle lechuga, calle trigo, dándonos a entender que el negocio, no sólo va por dentro.

Alrededor de este lugar nos encontramos con la realidad cuando, al girar la esquina, aparecen las sucursales bancarias y tiendas de conveniencia que, de alguna manera, nos muestran el nuevo porvenir y hacen mágicos contrastes con los vendedores ambulantes. A lo lejos, un restaurante de comida rápida nos avisa de que en este mundo todo es posible.

El patriotismo en un país con una cultura tan enriquecedora se muestra de muy diversas formas, resulta difícil encontrar a un mexicano que no se sienta arraigado a su tierra. Si midiéramos ese sentir vivo que tienen por su país en base a las

banderas y la simple observación de los puestos de frutas y verduras llegamos a la conclusión de que el concepto “hecho en México” es primordial para una buena venta.

La Unión de Comerciantes del Mercado de Abastos de Guadalajara (UCMA) aglutina a la mayoría de los comerciantes que forman el mercado de abastos. La mayor parte de ellos se dedican a la comercialización de frutas y legumbres aunque también son importantes las actividades relacionadas con los lácteos, cereales y abarrotes.

Es impresionante observar cómo esta central de abastos es capaz de extender sus ramificaciones por todo el país ya que, además de ser un mercado de abastos que surte de alimentos perecederos a la población local, es una plataforma de alimentos que los redistribuye desde el Norte hasta el sureste de México.

Los retos del mercado son variados, desde entender a la sociedad cambiante, demandante de nuevas necesidades, hasta la profesionalización del servicio sin olvidar la seguridad alimentaria y la trazabilidad de los productos.



TRADICIÓN LOCAL

El entramado de locales comerciales no deja de ser una amalgama de curiosidades y es que no hay persona, adinerada o no, que teniendo que celebrar los “quince años” de su hijo no realice una parada obligatoria en la comercial de abastos. Una de las zonas se encuentra habilitada para la compra de utensilios para celebraciones así como “piñatas”, elemento que no puede faltar en toda celebración y cumpleaños que se precie. Las observamos de colores llamativos, dicen que simbolizan la tentación, y la forma de estrella con siete picos vienen a representar los siete pecados capitales. Es de destacar su curiosa llegada a tierras mexicanas utilizándose como herramienta para la evangelización.

Llegados a este punto nos volvemos a encontrar con esa mezcla de contrastes y optimización donde las piñatas colgadas



del techo protegen a las verduras que el vendedor cuidadosamente ha colocado en forma de pirámide con la intención de llamar la atención.

La venta ambulante de todo lo que te puedas imaginar se convierte en un hecho cuando nos cruzamos con un vende-

dor de “Aguas Frescas”, se trata de una bebida a base de frutas, agua y azúcar y nos ayuda a mitigar el calor sofocante y es que no hay quien se resista a probar el agua de horchata, elaborada con arroz, el agua de tamarindo o la exquisita agua de melón.

LOS PUESTOS DE VENTA

Este entramado comercial del lugar es muy importante para la ciudad y también para las cerca de 10.000 familias que dependen de este mercado para su porvenir.

No existen dos puestos iguales. Cada establecimiento tiene su propia personalidad, imagen y servicios. Largos pasillos numerados nos advierten de que en realidad todo está hecho a la medida. El pago con tarjetas de crédito es una realidad como servicio complementario y se nota en el ambiente la profesionalidad de los vendedores. "Que va a llevar bonita" es el primer contacto verbal que el vendedor utiliza como medio de llamar la atención al posible cliente y es que en este mercado si miras el puesto más de lo normal ya necesariamente tienes que comprar algo. La apuesta por mantener las tradiciones se perfecciona con la constante mejora en el servicio y la eficiencia.

Llama la atención la gran cantidad de cremerías que el comprador se puede encontrar. En estos lugares de cremas, quesos y demás derivados lácteos el comprador no puede dejar pasar la oportunidad de deleitarse con un queso Panela. Fresco, suave, proveniente de la vaca y muy recomendado por su bajo contenido en grasa.

CARNES Y PLATILLOS

En la parte central del mercado se sitúan los puestos de preparación de comida. Disfrutar de una buena torta ahogada, birote con carne de cerdo envuelto con salsa de chile, una gringa, tortilla de harina con relleno de carnes variadas, queso, cilantro y salsa, es una verdadera oportunidad para disfrutar el verdadero deleite de la comida mexicana. No podemos olvidar el sabroso tamal, comida elaborada a base masa de maíz, rellena de carne así como vegetales y salsas. En México el tamal se clasifica según su tamaño, envoltura, relleno e ingredientes y es el símbolo de un día tan importante como el de la Candelaria, el 2 de febrero.

La biblia del buen comer se manifiesta delante de un puesto de tacos. Los tacos más populares son al Pastor, de parrilla, de barbacoa y de Cecina, estos últimos acompañados de cebolla, patatas fritas y nopales.

Cuando llega la tarde la actividad de este lugar neurálgico cesa, y la rueda gira de nuevo, mañana será otro día en la capital del tequila y del mariachi. Mañana, el mercado de abastos abrirá de nuevo y será capaz de hacer algo maravilloso: sorprendernos de nuevo. ■

Más información

<http://www.ucma.com.mx/>

<http://www.youtube.com/watch?v=T6aenTOGXr8>



Snack

Saludables y refrescantes



La gama Snack ofrece productos saludables, con excelentes características organolépticas. Ideales para consumir como tentempié.



Confetto RZ Nancy RZ

Le esperamos del 16 al 18 de octubre en
Fruit Attraction, IFEMA, Madrid



Pabellón 9
STAND 9E10A

