



MERCADOS DEL MUNDO

Viaje al reino de las especias en el Mercado Central de Mequínez

JOSÉ LUIS MURCIA.

El mercado central de Mequínez o Meknés, ciudad del centro norte de Marruecos con cerca de 850.000 habitantes, es un monumento a las especias y al gusto por las aceitunas de mesa del pueblo árabe. Animales vivos, frutas y hortalizas, carnes y casquería y, sobre todo, especias, pugnan por un protagonismo que les ofrece la parte cubierta de la plaza El-Hedim, en pleno inicio de las callejuelas que componen la medina.

Poco después de que el almuedano de la Mezquita Central, una obra de arte a la que solo tienen acceso los musulmanes, llame desde su minarete a la oración del fayr, o del alba, por una megafonía tan potente que despierta hasta las almas más dormidas, el Mercado Central de Mequínez comienza a recibir sus primeros proveedores, que suelen ser los que llegan desde

los mataderos para descargar las piezas de carne o casquería ya despiezadas.

Acostumbrados a la pulcritud y exigencias occidentales en la recepción de alimentos en los mercados, llama la atención que, desde las vetustas camionetas, los operarios lancen la carga al suelo de la plaza, que se recoge, bien al hombro o en espuelas de goma que se introducen en el interior del edificio. Esta labor, que continúa hasta las nueve de la mañana, se repite también con el resto de las mercancías que allí se exponen. Algunos de los vendedores transportan en jaulas palomas, conejos o gallinas que luego serán ofrecidos a los visitantes que, en multitud, llegan hasta la multitud de calles, plazas y callejuelas que se bifurcan en torno a la medina y en la que los puestos de vendedores callejeros son interminables.

Los visitantes del mercado, especialmente de la parte cubierta, son locales y conforman una mezcla heterogénea en la que abundan las mujeres de todas las edades cubiertas con el hiyab, pero también jóvenes vestidas a la manera occidental, con atuendos un tanto rebeldes (vaqueros rotos, vestimentas negras tipo gótico, pelos de colores...) y hombres que se mezclan con la túnica tradicional y las influencias europeas.

Los vendedores de turrón se ubican en puestos callejeros a las puertas del Mercado Central. Aparte del turrón tradicional de miel y almendras, que heredamos aquí de nuestros ancestros árabes, ofrecen el nougat francés, mieles y pastelillos en los que la miel y la harina son protagonistas principales. También cerca de una de las puertas se ubican los cera-

mistas que, a juzgar por la diversidad de la oferta y la admiración que despiertan entre los lugareños, tienen gran éxito en su negocio. Cazuelas, recipientes para el agua, la carne o las verduras, platos y fuentes de barro y adornos compiten entre sí en una puesta en escena casi inimaginable por cantidad y variedad.

Las especias y su profundo olor a cultura mediterránea son las reinas del Mercado. Coriandro, cilantro, cominos, cúrcuma, jengibre, anís, semillas de sésamo, azafrán, pimienta negra o pimentón... pugnan junto a hierbas aromáticas como la hierbabuena, la salvia, la lavanda, el orégano o la menta por el protagonismo de algunos de los puestos más visitados del lugar. Todos estos elementos junto al agua de rosas, naranjas, limones y cáscaras de granada suponen uno de los pilares en torno al cual gira la gastronomía del país.

PROTAGONISMO DE LA CASQUERÍA Y LOS EMBUTIDOS

En las carnicerías, las piezas de casquería cobran especial protagonismo. Son más baratas, permiten alimentarse a una familia, generalmente amplia, forman parte

de la tradición cultural y gastronómica del país y resultan apreciadas por sus valores nutritivos. Junto a ellas (hígado, riñones, callos, cabezas de vacuno, chivo o cordero, rabos o patas sin pelar...) se ofrecen amplias canales de corderos pascuales, de vacuno mayor y menor y aves, generalmente pollos. Entre la oferta de animales vivos, muy amplia y numerosa, los pequeños granjeros ofertan pollos, gallinas, pavos y palomas, muy populares en Marruecos, junto a huevos.

Una de las mayores atracciones del mercado es la enorme oferta de encurtidos por su especial colorido y su exquisita colocación en una especie de pirámide que llama la atención de los escasos extranjeros que nos dejamos caer por allí. Verdes de diversas tonalidades, moradas, negras, naranjas... las aceitunas son uno de los puntos más visitados. Junto a ellas, oferta de botellas y garrafas de aceite de oliva, ya que Mequínez es una de las áreas con mayor densidad de olivos en el país.

Las verduras, donde abundan patatas, zanahorias, judías verdes, tomates, rábanos, nabos, calabacines o cebollas se mezclan con frutas como la granada, la naranja, el limón, el caqui o los plátanos

en una oferta también de gran colorido al que, en ocasiones, acompaña la de dulces y pastelillos.

Y es que el mercado de Mequínez, como muchos mercados árabes, de mayor o menor confort, es bullicioso, popular, divertido, atractivo y tradicional. Muy tradicional y ligado al comercio que gusta a este tipo de pueblos y culturas y que, en gran medida, hemos heredado de ellos en nuestras plazas y en nuestros pueblos. La predisposición de los puestos y la oferta popular no distan demasiado de la que continúa montándose semanalmente a lo largo y ancho de toda la geografía española y que denominamos mercadillos.

Mequínez es una ciudad marroquí que toma su nombre de una tribu bereber, que la fundó con el nombre de Meknassi y que ejerce como capital administrativa de la región Meknès-Tafilalet. Se encuentra a 140 kilómetros de Rabat y a solo 60 kilómetros de Fez. Está considerada una de las cuatro ciudades imperiales marroquíes y su riqueza agrícola se basa en el olivar, son famosos y de gran calidad tanto sus aceites como sus aceitunas de Meknès-Fez, y el viñedo, que como cultivo mediterráneo se extiende por toda la demarcación. ■

