



MERCADOS DEL MUNDO

Mercado 23 en Cancún (México)

El secreto del Yucatán

Texto y fotos: YANET ACOSTA

El Mercado 23 huele a chicharrón crujiente y a salsa verde. Está en el centro de la ciudad mexicana de Cancún ajeno a los miles de turistas que visitan sus centros hoteleros y playas. Sólo los locales esperan en fila para conseguir las mejores tortillas para sus tacos, pavo para enchilar, camarones secos para caldo o chiles poblanos que se transformarán en deliciosas rajas con queso.

El Mercado 23 es el primero que se creó en Cancún, una ciudad joven que nació a la par que el enclave turístico que lleva su nombre en los años 70 del siglo XX en la península del Yucatán. La ciudad de Cancún está estructurada en superman-

zanas numeradas y la 23 es en la que está situado el mercado. Esta plaza toma como segundo nombre el de Javier Rojo Gómez, quien fue gobernador del territorio federal de Quintana Roo, al que pertenece Cancún, y uno de los principales impulsores del desarrollo turístico de esta zona.

Cuando la población se fue congregando en esta ciudad que mira al interior, procedencia de la mayoría de sus nuevos habitantes, apenas tenía un par de establecimientos para el abastecimiento de alimentos. El mercado marcó un punto de inflexión, para que los mexicanos llegados de todos los puntos del país no sólo consiguieran los productos de sus platos,

sino también un lugar de reunión genuino en el que comprar y comer es parte de la vida. El tiempo, aunque sea un periodo corto, pasa y actualmente los mall de corte estadounidense son los protagonistas del abastecimiento alimenticio en esta ciudad. Afortunadamente, el Mercado 23 se mantiene como punto genuino de encuentro para muchos de sus habitantes.

Se trata de un sencillo edificio cubierto pintado de blanco, aunque algo desconchado, limpio y luminoso. Los puestos giran en torno a patios y están organizados por tipo de alimentos. Pese a la cercanía al mar, la zona de las carnicerías es la más animada, junto con los puestos de vegetales. También se encuentran para-



das de pescado fresco y seco, además de algunos de ropas y utensilios diversos, incluidos los necesarios para la práctica de la santería.

Deslizarse entre los puestos de frutas y verduras hace sentirse al visitante en medio de una vegetación reconocible, pero desconocida. Del techo cuelgan las hojas de maíz seco para abrazar la harina de los tamales, y en las paredes los racimos de uvas y de naranjas adornan los estantes repletos de frutas, vegetales y yerbas. Entre las más desconocidas, la chaya, hojas verdes de un arbusto maya que se toma una vez cocida (cruda es tóxica) y con la que se elaboran, entre otras especialidades, el agua fresca de chaya, una bebida refrescante y energética que se sitúa entre los mejores antioxidantes.

La variedad de chiles, tanto frescos como secos, sorprende hasta al menos neófito. Variedades de tomates, piñas tropicales y bananas. Entre las frutas, una

cesta repleta de hojas de cactus llamados nopales, con los que se elaboran ensaladas, y ramilletes de hojas de maguey, otro cactus conocido por ser la materia prima para el tequila.

En la zona dedicada a las carnes destacan unos pequeños puestos en los que se vende al peso el chicharrón de cerdo preparado. El aroma abre el apetito a cualquiera y en busca de su crujiente y jugosa textura se puede ir a cualquiera de los restaurantes que se encuentran en el patio central del mercado.

Varios restaurantes con las cocinas a la vista se afanan en servir consomé, tacos (los bocados tradicionales hechos con tortillas de maíz o trigo y que se suelen rellenar de diversos tipos de carnes asadas) y tortas (bocadillos habitualmente rellenos de carne a los que también se les añade lechuga, tomate, cebolla).

La comida está presente en cada esquina de este mercado, no sólo a través

de sus puestos y restaurantes, sino también muchas cocineras venden especialidades como los tlacoyos o clacoyos, un antojito mexicano que consiste en una tortilla gruesa ovalada y larga rellena con una fina capa de frijol, papa, chicharrón o queso. La señora vocea su mercancía y se la ofrece a una güerita que la prueba con todos sus acompañamientos: guacamole y ensalada de nopal. A la vuelta de la esquina, otra voz anuncia jugos verdes y rojos. Hay que probar los dos. El rojo, una mezcla de remolacha, que en México llaman betabel, y zanahoria. El verde, una combinación a primera vista imposible de piña, toronja, perejil, apio y, en algunas ocasiones, nopal. Su sabor, refrescante, ligero y algo amargo. Sus propiedades, incalculables. El verdadero secreto de la eterna juventud y de la energía para comenzar la mañana a toda máquina en esta joven ciudad de la península del Yucatán. ■