



MERCADOS DEL MUNDO

Mercado de la Vucciria (Palermo). La otra cara del Mediterráneo

JOSÉ LUIS MURCIA

Es cierto que el Mercado de la Vucciria, en Palermo, no es el kabsbah marroquí ni ningún zoco tunecino, pero se asemeja bastante. En cuanto uno se aleja por los callejones que rodean la Corso Vittorio Emmanuele, parece entrar en otra dimensión porque, al igual que ocurre en la cultura árabe, formar parte de una familia es mucho más importante que pertenecer a un Estado, que toma sus decisiones muy lejos de allí. Quizás por eso todo lo que rodea al mercado nos recuerda mucho a los mercadillos populares que se instalaban en nuestros pueblos hace 40 o 50 años.

Todo nos resulta familiar y cercano. Los olores nos transportan en el tiempo a las

tiendas de ultramarinos de cualquier pueblo del centro de España en época de la matanza del cerdo. Huele a tripas, a arenques salados, a bacalao y, sobre todo, a especias, a maravillosas especias como el pimentón, el comino, el coriandro y tantas y tantas otras.

Aunque el tiempo en la capital siciliana, que acoge a más de 700.000 habitantes, corre despacio, lo cierto es que su proximidad al mar hace que amanezca muy temprano. Por ello no es de extrañar que los pescadores comiencen a llegar con su mercancía en torno a las cuatro de la madrugada, una hora antes que sus colegas verduleros y fruteros y dos horas o más antes que los vendedores de especias o

los carniceros, que son la sal del mercado durante las interminables y, en ocasiones, anodinas horas de la tarde.

Desde hace 700 años nada más y nada menos se cumple la tradición como si de un rito de sangre, fulgor y muerte se tratara. Y es que esta maravillosa y caótica isla mediterránea tiene mucho de esa vida que siempre circula en el filo de la navaja en todas y cada una de las actividades que realiza. Los palermitanos tienen, en ocasiones, ese cariz árabe que ha dejado vestigios de piel oscura, cetrina, de ojos negros o marrones oscuros que transmiten cordialidad pero, a la vez, desconfianza, esa actitud que parece decirte que te tratarán con amabilidad pero que



tengas claro que jamás pertenecerás a su mundo, al mundo propio de una isla mediterránea orgullosa de su historia y de su carácter altivo.

La Piazza Caracciolo es el punto de partida de un viaje a otro mundo, de un salto en el túnel del tiempo en el que ya no están nuestros antepasados sino los habitantes de un recóndito lugar del Mediterráneo donde el tiempo se detuvo algún día y donde la maquinaria del reloj se resiste a marcar las horas.

Cuando los pescaderos, los más madrugadores, han extendido sus puestos, en los que abundan las sardinas, los boquerones, los jureles, los salmonetes, los peces espada (que parecen el emblema nacional pesquero) o las cintas, el mercado es ya un enorme bullicio en el que el vocerío que grita las bondades de la mercancía se impone sobre cualquier otro ruido.

Siguen con esa atávica costumbre de atar un hilo de seda de la cabeza a la cola del pescado para que quede arqueado cuando aparezca el rigor mortis, algo que aún es costumbre en algunos lugares del Mediterráneo y que ofrece un cierto tufillo demodé que desilusiona entre tanto atractivo.

Pero si espectacular es el escenario del pescado, no le va a la zaga el de las frutas y verduras. En las primeras destacan las naranjas de la variedad sanguina, aquella especie que inundaba nuestros pueblos hace años y que, poco a poco, se fueron sustituyendo por otras más anaranjadas y sin semillas. Aquí los recuerdos infantiles se pierden entre las nubes que cubren hoy el cielo de la ciudad siciliana y nos retrotraen a aquellos sabores agrídulces de los primeros cítricos que cayeron en nuestras manos. Pronto se queda uno prendado del maravilloso sabor de esas naranjas que creíamos desaparecidas para siempre de nuestras vidas.

Y qué decir de las manzanas pequeñas y redondeadas, de las peras, de las bananas importadas de cualquier país africano o del Caribe, del melocotón amarillo y de unas maravillosas ciruelas amarillas, azuladas y negras...

Pero los tomates son punto y aparte. Los verduleros rompen





la monotonía con un sinfín de variedades grandes, pequeñas, de diversas tonalidades que van del rosa y el verde claro al rojo sangre, de los tomates en rama, de los secos, de los metidos en aceite, de los enlatados... Aquí comenzamos a entender por qué Italia fue el introductor del tomate desde América, esa hortaliza que nació como una planta ornamental de jardín y que era amarilla dorada en sus orígenes, de ahí el nombre de pomodoro (pomo de oro), como algunas variedades ahora vendidas en el tamaño cherry.

Aquí también asoman calabacines del tamaño de un jamón de cerdo, calabacines pequeñitos de mil formas y con todas las tonalidades del verde, coliflores moradas y verdes, cebollas secas y cebolletas frescas, espárragos, legumbres y arroces largos, cortos, redondos y alargados...

Llaman poderosamente la atención los puestos de carne en los que abunda la casquería. Sobresalen los corderos abiertos en canal y colgando de un gancho al modo y manera de antaño en nuestros pueblos, las cabezas de cordero sobre los taburetes de madera donde se parte la carne con cuchillo y piqueta; callos, mollejas, lengua y pulmones que se agrupan en los bocadillos de milzie, una de las especialidades callejeras de la ciudad.

Las condiciones higiénicas, eso sí, no son las más adecuadas y llama la atención que perduren en el seno de la modernísima Unión Europea. Pero no se preocupen, hay ventiladores para espantar a las numerosísimas moscas que acuden al olor del manjar y miles de gatos, tan abundantes en el mercado como el hombre, que hacen compañía a los vendedores en las horas de menos afluencia. No parecen que pululen mucho por allí los inspectores de sanidad, probablemente en huelga de brazos caídos o con exceso de trabajo por la laxitud del lugar.

Pero la estrella del mercado la portan los numerosos puestos de especias que se extienden por todas las callejuelas de este evento diario y popular. Allí, los amantes de la cocina tienen la oportunidad de acaparar provisiones para mucho tiempo y para muchos platos que van desde la pasta a los risottos, desde el pescado a la carne, pasando por los miles de estofados con que cuenta la cocina de tradición mediterránea.

Y es que Vucciria no es sólo un lugar para comprar alimentos, sino también para disfrutar de comidas callejeras tan simples en su composición como contundentes en su consumo. Las especialidades pueden ir desde las más ligeras del pulpo con limón o los pescaditos fritos a los milzies, hermanos de los entresijos madrileños, o el panelle, una harina de garbanzos frita y metida en pan. Pero si desea trabajar lo menos posible, también puede contar con el concurso de personajes curiosos que le cocinan, generalmente en parrillas, los productos que acaba de adquirir. ¿Se animan?

Palermo, ese rincón oscuro que el genial Pasolini calificara de bestia que nos asalta en plena noche, es también un halo de luz que nos recuerda nuestros orígenes mediterráneos y nos aporta autenticidad y sabor en un mundo que pierde personalidad a pasos agigantados por mor de la globalización. ■