



COCINA DE MERCADO

Curro Lucas

Dante

Nadie sabía quién era ni de dónde había salido pero, todos los sábados, Dante aparecía puntual como si sentarse en aquel rincón del mercado fuera un trabajo remunerado. Su ritual sonoro era siempre el mismo. Llegaba temprano, extendía una gruesa jarapa de Níjar donde se sentaba en posición de flor de loto y comenzaba a tocar su armónica. Su repertorio era mayoritariamente blues, pero cada semana era diferente. Lo único que repetía con rutina litúrgica era el calentamiento con algunos acordes extraídos de las películas de Sergio Leone y el tema con el que se despedía era invariablemente Hoochie Coochie Man.

Recuerdo la primera vez que lo vimos. José María, un funcionario municipal con ínfulas de grandeza, trató de echarlo a la calle sólo porque no le gustaron “sus pintas”. Fueron los bulliciosos comerciantes de la planta sótano y

clientes de fin de semana los que impidieron tal atropello, creando un sólido vínculo entre Dante y el mercado de Almería.

Dante no aceptaba limosna. Cambiaba su música por una conversación, un libro viejo, algo de fruta o unas cervezas compartidas, pero nunca entraba el dinero en sus intercambios. “Vil metal”, decía con frecuencia en un confuso acento. Para él, el trueque era mejor que cualquier divisa.

Con el tiempo se fueron sentando junto a él músicos callejeros con dispares talentos. La mayoría estaban de paso por la ciudad, pero las improvisaciones de La Plaza congregaban multitudes a su alrededor todos los sábados.

Gema

Incienso, madera cruda, flor de azahar, naranja amarga, cuero, vainilla, torrefacto, caramelo...

La gama aromática de los perfumes que regala-

ban a Gema era tan extensa como las hierbas frescas que vendía en su puesto del mercado. Decía orgullosa que ella no usaba perfume “anunciado en televisión”. Los suyos, siempre “de autor”.

El intenso olor artificial de su piel mezclado con el frescor de su mostrador diluían sin compasión los reclamos naturales de los puestos de flores anexos. Pero toda esa saturación olfativa no conseguía mitigar los efectos de la fragancia natural que emanaba por sus poros. Almizclada, animal, hormonal... puro sexo. Todos los trabajadores del mercado le abrieron su corazón por si había suerte y ella les abría sus piernas. ¡Menuda pérdida de tiempo!

No era especialmente guapa, pero sabía sacar partido de sus puntos fuertes. Un notable trastorno histriónico le hacía disfrutar de ese constante y agobiante cortejo masculino. Mirarse al espejo alimentaba tanto su ego como mantener a los estúpidos en el anzuelo. Era su divertimento inconsciente. Vestía tímida pero coqueta. Siempre lucía algún detalle en color rojo. Su armario lanzaba señales de advertencia a quien quisiera verlas.

Era natural de Dos Hermanas, de donde salió huyendo de una relación sentimental fallida y especialmente violenta. Se quedó hace una década con un puesto de la planta superior del mercado donde se especializó en hierbas aromáticas, frutas tropicales y setas. En Almería no tardó en hacer amigos. Su poder de seducción sólo era superado por su simpatía y su capacidad de desenvolverse en cualquier conversación. Acabó enamorando a un cirujano plástico con consulta cercana que la colmaba de regalos y elogios. A los pocos meses ya vivían juntos.

El buen doctor, celoso y territorial, presionaba a Gema para que traspasara su negocio. A cambio le regalaría un aumento de pecho. Durante años, Gema toreó con soltura ambas propuestas. Poco antes de las obras de rehabilitación del mercado, cedió a las presiones de su pareja. Pasó por el quirófano y, antes de que sus nuevos pechos cicatrizaran, abandonó La Plaza y al cirujano.

Alguien escribió con tiza un efímero haiku en el mostrador de mármol dejado con prisas por Gema: Hay cirujanos que trabajan los pechos mejor que Dios

Paco

No tenía necesariamente la mejor carne del mercado, ni la más barata. Lo que sí era evidente es que Paco ‘El Porteño’ era el único carnicero que conseguía colas interminables de clientes. Alguien me contó el secreto. Se crió con un amigo argentino de sus padres y supo empatizar con rapidez con los nuevos emigrantes que llegaron a Almería a finales del siglo XX desde el otro lado del charco. Conocía bien sus cortes de carne favoritos, sus fiestas, y el tratamiento que le daban en la cocina. Siempre tenía preparado un mate para compartir y una buena historia que contar. Mayormente milongas que, sin embargo, se convirtieron en su valor añadido.

El primero en aparecer fue Ricardo. Una conversación nostálgica sobre los barrios de Buenos Aires, los tangos de Gardel y un bife de lomo bien cortado fueron suficientes para que se corriera la voz. Argentinos y uruguayos fueron los primeros en encargar a Paco carne para sus asaditos.

No tardaron en dejarse ver ecuatorianos y colombianos en busca de carne de chanchito. Los brasileños aparecieron por goteo pero se convirtieron en los más fieles de su clientela después de que Paco aprendiera unas pocas palabras en portugués. A los pocos años servía la carne a todos los restaurantes de cocina ‘étnica’ de la ciudad.

Aprovechaba sus vacaciones para visitar los países de su clientela para tener más y mejores historias que contar, como aquella de que vio nevar en Buenos Aires...

Nacho

Nacho era el mayor sinvergüenza que he conocido. Era el típico vendedor de productos perecederos que históricamente ha dado mala fama al resto. No tenía escrúpulos en ofrecer materia prima de segunda como si fuera de primera, no dudaba en trucar la balanza, en “confundirse” al dar el cambio o en engañar a ancianas de mil maneras imaginables.

Llevaba años haciendo dinero a espuestas. Gallopedros, gallinetas, gamba roja de Garrucha, pollicos, rascacios, rubios, salmonetes, armaos, calamares de potera, chirilas, hígado de rape... su mostrador de mármol exponía de manera soberbia la extraordinaria riqueza del Mar de Alborán.

Sin embargo, su género no era su mayor reclamo. Era experto en piropos. Tan elegante como ambiguo, atraía con una facilidad pasmosa a cualquiera que tuviera pinta de odiar su propia vida. Si era bueno entre semana, se crecía los sábados. Escondía bajo el mostrador pequeñas bolsas cuidadosamente colmadas de llamativas chucherías para regalar a los niños que acompañaban a sus padres o abuelos. Invirtiéndolo menos de un euro por niño conseguía ventas de 30 euros por familia. Los fines de semana facturaba el doble que el mejor de nosotros.

Era el tipo más odiado del mercado y nos alegraba que estuviera solo. A pesar de todo, conseguía crear un ambiente único en La Plaza.

Juanjo

Ver a Juanjo limpiar y filetear atunes, salmones, lechas y otros pescados de gran calibre era todo un espectáculo. Con un cuchillo de estilo japonés y guantes turquesas era como un mago en el escenario. Con su mano izquierda te distraía acariciando sensualmente la carne y la piel del pescado, volteando y moviendo las piezas de un lado a otro. Parecía una azafata televisiva presentando el gran premio de la noche. Mientras, con la otra mano, sin que te dieras cuenta, daba cortes de precisión quirúrgica. Juanjo no despachaba pescado. Él ofrecía un espectáculo en vivo.

Fue el último en llegar, pero siempre será mi favorito. Los sábados, al acabar la jornada de venta, nos reuníamos en su puesto, el número 23. En el mercado nos llamaban "Los cuatro fantásticos". Tras limpiar su viejo mostrador de piedra, Juanjo sacaba una mesa de picnic al pasillo donde nos agasajaba con excelentes sashimis, ceviches y pescados marinados en soja y limón preparados al momento. Gema siempre traía alguna hierba para aromatizar los platos de Juanjo, Dante compartía con nosotros anécdotas de su vida nómada por más de 30 países y yo aportaba un par de botellas de manzanilla bien frías. En esas reuniones casi improvisadas supimos que Juanjo había trabajado como pescador en un ballenero japonés, de operario en una plataforma petrolífera en el Mar del Norte y de cocinero en un crucero de lujo. Sus brazos y espalda, completamente tatuados, exponían

decenas de recuerdos de su vida vinculada, desde niño, a mares tan fríos como lejanos.

Laura

Podrías pensar que tras 20 años vendiendo flores en la misma esquina, los tonos amarillentos de las manos de Laura tendrían algo que ver con el polen, los abonos, o cualquier químico de jardinería. Pero no. Era consecuencia del paquete y medio de tabaco que fumaba desde los 16 años y de pasar más horas de la cuenta al sol implacable de Almería. Ese aspecto asurcado y ocre era especialmente palpable en sus dedos, pero en general, toda su piel se mostraba ajada y envejecida. No era fácil adivinar su edad, ya que aparentaba al menos diez años más que en su DNI.

Irónicamente, su imagen decrepita y sus andares encorvados casaban bien con sus habilidades en el arte floral funerario. Sus coronas para entierros eran con frecuencia portada de revistas especializadas en el lucrativo segmento de la muerte. Sus habilidades eran muy cotizadas y recibía pedidos desde todos los rincones de España.

Tenía un talento innegable para conmovier con sus arreglos florales. Sus coronas producían el efecto de una bomba lacrimógena en cualquier entierro. Nunca comenzaba a trabajar en una composición funeraria sin investigar un poco sobre el fallecido y su familia. Tenía una carismática sensibilidad que convertía cada trabajo en una pieza única de arte efímero. Claveles, rosas, orquídeas, gladiolos, tulipanes, plantas de incienso, laurel... Nadie combinaba formas, colores y olores como Laura.

Carlos (y Paula)

Carlos era un conocido ejecutivo de finanzas que tras un infarto decidió llevar una vida menos estresante. Paula era su tercera mujer, veinte años más joven que él. Siempre contaba con guasa que había desarrollado cierta alergia al matrimonio, pero que Paula le obligó a pasar por el altar de nuevo. Como venganza, contaba, Carlos abrió su puesto de quesos y productos lácteos. Pese a una intolerancia severa a la lactosa y un rechazo instintivo al olor del queso, Paula tuvo que pasar por el aro. ¿Cómo cuestionar el criterio de un empresario con olfato que

aseguraba que era el único nicho de mercado con oportunidades?

Lo cierto es que hacían dinero para mantener una vida más que digna, aunque alejada de los caprichos a los que Carlos se había acostumbrado en el pasado. Ya no había ni coches, ni cocaína, ni prostitutas de lujo en sus fines de semana de locura. Tampoco tenía años ni salud para tales cosas. En una ocasión me confesó que guardaba una buena cantidad de dinero en un paraíso fiscal que utilizaría para retirarse en unos pocos años.

Eso sí, el gusto refinado educado durante años lo había llevado a su expositor de cristal. De no ser por él, algunos de esos quesos jamás habrían aterrizado en Almería.

Aunque Carlos y Paula se pasaban el día discutiendo en su puesto, intercambiaban miradas y gestos que eran puro amor. Llegaban y se iban siempre juntos. Acababan las tareas previas a la llegada de los clientes con la exactitud de un reloj suizo. Una vez abría el mercado, repartían el trabajo restante con silenciosa y envidiable eficacia. Generalmente Carlos atendía a las mujeres y Paula a los hombres, aunque sabían perfectamente cuándo intercambiar los roles. Eran encantadores de serpientes envueltos en pestilencia láctea.

Yo

Así fue la rutina en La Plaza durante muchos años hasta que empezaron las obras de remodelación del mercado. Tres años interminables, los más duros de la crisis, en los que algunos pudimos sobrevivir económicamente en ubicaciones provisionales. Los 150 puestos de venta se habían reducido a 86 cuando en junio de 2012 el mercado municipal de abastos de Almería volvía a abrir sus puertas. Era más limpio, más amplio, más ordenado, más cómodo, más moderno... y más aburrido.

Todas las personas de las que te he hablado fueron algunas de las que se negaron a volver al mercado tras su restauración. Traté de convencerlos de mil maneras durante meses, pero como no fue posible me los comí.

En el mercado no se imaginan. De Gema se oye que abrió un chiringuito de coctelería en algún rincón del Cabo de Gata. Dicen que Paula y Carlos se mudaron al Caribe con unos ahorros

del pasado, y que Juanjo se enroló en un barco pesquero vasco. De Dante se cuentan miles de historias y aseguran haberlo visto en al menos una docena de países. A Paco lo ubican despachando carnes a la brasa en el Mercado de la Piedra de Montevideo. Pero no, ahora son parte de mis células. Guardo grandes cantidades de su carne perfectamente clasificada y ordenada en los congeladores de mi casa.

No pienses que soy un salvaje, los cociné con sensibilidad y honré sus cuerpos. De Juanjo saqué un estupendo carpaccio que aliñé con una salsa de tinta de calamar y cítricos. A Gema la rellené como a un pavo y la serví, al horno, en una cena de amigos solteros. Con Laura probé varias técnicas de secado, pero obtuve los mejores resultados ahumando su carne, y dejándola secar al sol con una ligera capa de sal. Nacho solo era apto para una olla podrida. Dante me sugería platos nómadas, así que busqué en el recetario de Mongolia deliciosas recetas de khuushuur, buuz y steak tartare. Con Paco hice una barbacoa junto a la piscina con los compañeros del instituto.

De Carlos y Paula primero me comí sus corazones. Cuando llegó el frío, descongelé piernas y brazos y preparé una deliciosa fondue con su carne troceada en dados regulares. Usé algunos de los quesos favoritos de Carlos para bañar la carne: Gruyere, Comté y Tomme de Savoie. Compartí este plato con una joven amante que pensaba que estaba comiendo carne de buey. Pensaba que al alimentarme de sus cuerpos incorporaría sus mejores atributos personales, sus destrezas y sus capacidades. Pensaba que asimilando su alma a la mía el mercado podría volver a ser lo que era. Pensaba que el ritual daría significado a mis actos.

Me equivocaba. No he aprendido a tocar la armónica, ni a seducir, ni a piropear, ni a hacer sashimi... Han pasado tres años y este canibalismo ocasional se ha convertido en una obsesión. No puedo parar de cazar, comparar sabores y experimentar con técnicas de cocina. Acumulo tanta carne humana en mis cámaras que en los últimos meses he vendido en La Plaza cientos de kilos mezclados con cerdo, ternera o pollo. Los almerienses no saben que se están comiendo en hamburguesas a muchos "desaparecidos".