

LOS MERCADOS MEXICANOS por Mónica Borbolla

Ir a un mercado mexicano es abrirse al mundo de los colores, los olores y los sabores. El zumbido y el ruido de los mercados mexicanos asombra. Es como un mareo de los sentidos. Es un pintoresco atolondramiento: los colores, el ruido, las voces, el apetito que se despierta al olor de un puesto de comida, donde las tortillas se hacen a mano. Venden carne de res, carne de puerco, pescado, pollo, mariscos. Venden enchiladas, mole, chilaquiles, chiles en nogada, tacos de canasta, tacos dorados, pollo asado a las brasas, ensalada de nopales y una gran variedad en caldos: caldo de gallina, caldo de pescado, caldo de res, caldo de pollo y todos con su respectiva dosis de verduras frescas y tortillas.

Aquí hay de todo. Ropa, calzado, artesanías, juguetes para los niños, artículos para el hogar tales como: sábanas, colchas, escobas, molcajetes, recogedores, trastes para la cocina. También hay alebrijes, arte huichol, sombreros de charro, piñatas, objetos de cerámica, tapetes, etcétera.

También hay herbolarios que venden raíces y yerbas para la salud tales como: manzanilla para los ojos, anís para la expulsión de gases, ajenojo para los cólicos menstruales, yerbabuena para calmar un dolor de estómago, tila para relajarse, palo azul para los riñones, semillas de Neldo para evitar el mal aliento, jengibre para las náuseas, epazote para eliminar parásitos, sábila para cicatrizar heridas y muchas, muchas yerbas y raíces más.

La lista de verduras y tubérculos que venden es infinita: Hay apio, aguacate, calabaza, coliflor, betabel, papa, chayote, chícharo, chile, ejote, elote, jitomate, pepino, zanahoria, cilantro, perejil, nopales; y la lista es larga.

Venden flores de todos los colores: las rosas rojas, amarillas, blancas. Los claveles rojos, las dalias amarillas, rojas, moradas, rosas y blancas. La noche buena roja, las orquídeas blancas, moradas, amarillas y rosas. Las margaritas amarillas, la buganvilia llena de florecitas de múltiples colores, el cempasúchil naranja.

Y en esta fiesta de colores se desborda el paraíso de la fruta mexicana en sus cajas y canastas y la presentación escalonada de estas. Podemos encontrar fresa, melón, tejocote, piña, naranja, limón, papaya, plátano, sapote, mango, sandía, mamey, tuna, uvas, pitahaya, granada, guayaba y muchos más.

También venden miel de abeja y dulces. Los dulces en los mercados mexicanos son de una extensa variedad; alegrías, palanquetas de cacahuete, cocadas, borrachitos, camotes, tamarindos, mazapán, cacahuates garapiñados, chocolates, muéganos y muchos más.

Los hilados mexicanos que se venden en los mercados son un verdadero arte; muestran el poderío asombroso de los dedos fecundos y eternos. Hacen pañuelos, manteles, zarapes, cobijas, cortinas, ropa, tapetes, hamacas

Venden artículos hechos de hoja de palma: canastos, tortilleros, abanicos, petates, bolsas, carteras, baúles

Hay vasijas, cántaros, y jarros de todas formas, diseños y colores. Hay ollas de barro y todo de gran calidad.

Hay puestos de granos; granos negros, rojos, amarillos, blancos. Frijoles, lentejas, arroz, maíz, trigo.

“Aquí le damos de lo mejor”, “pásele mi reina”, “¿qué le damos marchantita?”, “aquí solo bueno, bonito y barato”; son algunos de los gritos que los comerciantes usan para llamar la atención del cliente.

