

Triste panorama:
Los pobres no tendrán
acceso a la educación. Los ricos
tendrán acceso a una educación
muy pobre.

Aznar tergiversó informes sobre el 11/M, concluye el Congreso español

ARMANDO G. TEJEDA, CORRESPONSAL ■ 40

Madracistas exigen en la Cámara auditoría a gastos de Chuayffet

ROBERTO GARDUÑO Y ENRIQUE MENDEZ ■ 22

AMLO: mejora el Metrobús; prefiero las críticas a no hacer nada

ANGEL BOLAÑOS ■ 47

Montiel: necesita México una economía efectiva y responsable

■ 45

columnas

ASTILLERO • JULIO HERNÁNDEZ LÓPEZ	4
DINERO • ENRIQUE GALVÁN OCHOA	6
MEXICO SA • CARLOS FERNÁNDEZ-VEGA	36
NAVEGACIONES • PEDRO MIGUEL	52
ANTROBIOTICA • ALONSO RUVALCABA	11a

opinión

JAVIER WIMER	17
SERGIO ZERMEÑO	30
ADOLFO SÁNCHEZ REBOLLEDO	30
MIGUEL MARÍN BOSCH	31
OCTAVIO RODRÍGUEZ ARAUJO	31
JOHN SAXE-FERNÁNDEZ	34
ROBERT FISK	38
ANGEL GUERRA CABRERA	41
JAVIER FLORES	3a
OLGA HARMONY	6a
MARGO GLANTZ	7a

Cumple medio siglo el alucinante mercado de San Juan

■ JUAN JOSE OLIVARES

Algunos dicen que sólo falta que en el mercado de San Juan-Ernesto Pugibet se pueda conseguir carne de unicornio o de pegaso. Lo cierto es que este sitio, ubicado en el Centro Histórico de la ciudad de México, que mañana celebrará medio siglo de existencia (en su actual local, ya que su historia se remonta a la época prehispánica), es "único en el mundo, una joya para los mexicanos, un orgullo de la capital, la cueva de Alí Babá", coinciden locatarios, cocineros y amas de casa que acuden habitualmente al lugar, quienes lo califican de alucinante, porque en él se consiguen productos que no se obtienen juntos en otros mercados del mundo.

Alabado por chefs internacionales como el vasco José Mari Arzak, este mercado es una visita obligada en el Distrito Federal. Es un centro de especialidades culinarias donde la

Sitio obligado para el arte culinario; interminable mezcla de olores y sabores

gama de sabores, texturas, aromas y colores es interminable. Hay carnes exóticas, verduras poco conocidas, productos de origen prehispánico, frutas finas, condimentos orientales, lácteos de primera calidad que no se encuentran en los supermercados, semillas singulares... en fin, lo inimaginable, eso que a la gente "que le gusta el buen comer", que quiere degustar y obtener productos diferentes o que sólo quiere experimentar nuevos sabores, puede encontrar en San Juan, punto de reunión entre lo popular de los mercados tradicionales y lo más exótico, donde conversar con los locatarios es en sí un aprendizaje.

"Es el mejor mercado del mundo", asegura Rey Medina, con 30 años de ofrecer productos exóticos como el lenguado holandés o el cangrejo de Alaska. Medina atendió por mucho

tiempo al chef de Emilio Azcárraga Milmo.

Bruno Oteyza, del restaurante Tezka, asegura que San Juan es su "segunda casa. Es la cueva de Alí Babá, porque encuentras de todo. Lo que sé, lo he aprendido de allí, más que lo que me han enseñado los libros. Llevo 11 años de frecuentarlo, cinco diariamente. Es imprescindible para cualquier chef".

Para Chepina Peralta, quien tiene más de 40 años asistiendo al lugar, San Juan "es un orgullo de la ciudad, es representativo de nuestra cultura, es la cultura prehispánica del mercado. Es un lujo, por como te atienden, como te ofrecen, como saben de sus productos. Cuando recibo a amigos extranjeros siempre los llevo allí. Un chef español dijo que ir a ese mercado es una lujuria. Es una visita obligada para creadores de alta cocina y alumnos de gastronomía".

Para Osvaldo Caldú, de El Asado Argentino, es "una joya de la ciudad, un lugar que tiene la mayor variedad en alimentos, aunque un poco caro para nosotros los restaurantes".

Sin embargo, San Juan, dice el dirigente de los locatarios, Pedro Hernández, no es tan conocido como debería por las nuevas generaciones de mexicanos. "Llegan muchos extranjeros, curiosos y amantes del buen comer, así como alumnos de gastronomía."

Hernández, quien hizo de guía para el recorrido junto con su hijo Felipe, comenta que en este sitio se puede obtener carne de cocodrilo, león, armadillo, iguana, zorrillo, venado, búfalo, jabalí, pato, faisán, codorniz, gallina de Guinea, así como escamoles, gusanos de maguey, chinicuales...

Su historia se remonta a la época prehispánica; era un tianguis indígena ubicado en lo que posteriormente fue la plaza de San Juan. En la Colonia, los españoles desautorizaron los mercados indígenas por falta de suministro de agua, con excepción de éste, que estaba en el barrio de Moyotlán. Lo que se comerciaba eran animales y otros comestibles.

Su apogeo se debió a que el tianguis de Tlatelolco se deterioró por falta de agua potable. San Juan la recibía a través del Salto del Agua, además de que por los canales que llegaban hasta ahí se transportaban los productos. En la época de Porfirio Díaz se construyó el inmueble en la plaza de San Juan, que lo albergó hasta que un incendio lo destruyó.

En 1955 las autoridades trasladaron a los comerciantes del antiguo mercado a un edificio de bodegas del industrial Ernesto Pugibet, donde actualmente se encuentra, el cual alberga 314 locales que fueron inaugurados oficialmente el 26 de octubre.



JESUS VILLASECA

Cangrejo de Alaska, lenguado holandés, carne de cocodrilo, león y jabalí, así como gusanos de maguey o chinicuales, están en el menú de ventas del mercado de San Juan