



•∞•

# YALA, YALA

## TOUR DE MERCADOS EN ISRAEL

Texto y fotos Alan Amper

El principio es el mismo de un bazar común: cajas vacías arrumbadas en los rincones, algunas frutas solitarias en el suelo, gente que va y viene con la mirada perdida, ruido, golpeteo de monedas, olores, sabores y colores... En Israel, la mística de los mercados involucra un evidente choque cultural, gritos a más decibeles del común denominador y varias imágenes inverosímiles.



*Yala, yala* se escucha una y otra vez en todos lados. Los mercaderes viven con una prisa incomprensible. *Yala* es una palabra árabe que podría traducirse como *órale*, y su uso implica ánimo o rapidez... Lo que necesite el comerciante para hacerse pronto de unos centavos.

La idiosincrasia del mercader israelí, sin importar su religión, está regida por su bipolaridad y a su vez, eso es lo que mantiene el mercado burbujeante todo el tiempo. Algunas reglas: quien no compra, estorba, no hay medias tintas; aquél que grite más fuerte gana; el vendedor siempre tiene la razón y él sabe qué y cómo es mejor, siempre; regatear es un arte... No esperes ganar, incluso cuando parece que cerraste el mejor trato jamás visto, perdiste.

Basta sostener la mirada en alguno de los productos para que el espectáculo comience: el comerciante repentinamente es carismático y te hace sentir especial por algunos segundos, te convence de que aquel vistazo no fue casualidad, muestra la gama de productos velozmente, ofrece un precio y ante la duda, se regatea a sí mismo —nunca pierde—, con los ojos te presiona a decidir rápido qué y cuánto quieres... Y en esos segundos de incertidumbre, donde cada centavo cuenta, él ya atiende a otro incauto comprador. El semblante cambió y ahora es serio, o compras o te vas.

Viernes, 12:22 del día. Majané Yehuda hierve. Por las calles del principal bazar de Jerusalén corren las señoras con faldas largas cargadas de innumerables bolsas, señores de sombrero se pasean buscando el último ingrediente para la cena, niños se persiguen entre la gente y una que otra vez se detienen —con ojos saltones y bigotes relamidos— frente a los puestos de dulces o de *rugalaj* (*pan au chocolat*). Todos fluyen rápido, todos gritan, el reloj no se detiene. Con la caída del Sol comienza el *Sabbat*.

El mercado más importante de Jerusalén es una ensaladera de puestos sin orden o aparente lógica. Lo mismo da que el pescadero esté a unos centímetros del panadero, que el tenderete de especias esté pegado al de vestidos y faldas, que el local de *shawarma* (carne de cordero especiada) se extienda hasta donde venden frutos secos y nueces. Todo es un revoltijo. Por las noches, en el lugar abren bares que dan otra forma al mercado.

Majané Yehuda es principalmente un bazar de comida donde el choque cultural se palpa. Ingredientes y recetas de Arabia, Europa y el Mediterráneo conviven y se unen para hacer nuevas mezclas de sabores. Se venden panecillos dulces típicos judíos como los *rugalaj* de los originarios de Europa, pita con zatar y aceite de oliva de aquellos provenientes de Arabia, humus (puré de garbanzo), especias como la semilla de amapola que sirve para hornear pasteles, albahaca, hierbabuena (allá mejor conocida como *nana*), *tahini* (salsa de semillas de sésamo, limón y ajo), jocoque, *shawarma*, jugo de granada, vino, y muchos tipos de aceituna.

La ciudad más grande de Israel es totalmente cosmopolita. El calor y la humedad hacen del mercado más famoso de Tel Aviv un lugar completamente diferente. En el Shuk Hacarmel conviven con más tranquilidad, pero con el mismo alboroto apasionado, locales y turistas. Las reglas son las mismas, los compradores están presionados y los comerciantes cambian de humor en cualquier momento. El bazar no sólo es gastronómico; ahí también se pueden encontrar pinturas, artículos judaicos, ropa de diseñador, ropa bohemia y de India, florías, puestos de frutas y verduras, especias e incluso cosas de aseo personal o para la casa.





De principio a fin, hay una serie de locales de comida que sin duda reflejan bien los sabores nacionales y la mezcla de culturas. En la entrada del mercado, que da a la calle de Allenby, hay un par de restaurantes donde se ofrecen *shawarma* y *falafel* (albóndiga de garbanzo frita), los dos platos más famosos de Israel. Más adentro, luego de pasar inmensos puestos de gomitas, se pueden hallar mesas con postres árabes a granel, jugos frescos de granada y de naranja, *jajnun* —léase *yajnun*— (plátano judío de origen yemenita que consiste en una masa de hojaldre con sabor ligeramente dulce, servido con puré de tomate, una salsa picante y huevos duros), *halva* de sabores (pasta de sésamo, parecida al mazapán) y panaderías.

En la parte más antigua de Tel Aviv está el puerto de Yafo. La importancia del lugar radica en que

conviven sin problemas musulmanes y judíos. Ahí se encuentra otro bazar, el famoso mercado de pulgas, donde se pueden conseguir viejas máquinas de escribir, joyería antigua, artículos del hogar, variedad de cosas relacionadas con el judaísmo, cristianismo e Islam; y por supuesto, una variedad importante de locales con gastronomía típica del Medio Oriente. El ritmo del mercado es más relajado, pues se extiende por varias calles del puerto y se mezclan locales con cosas viejas, restaurantes y tiendas de ropa y telas.

El mercado de pulgas y la zona de ropa alusiva al Medio Oriente son esenciales en la vida de este lugar. Los restaurantes abundan, de los mejores *shawarma* y *falafel* se venden en casi cualquier local; también se pueden encontrar *humusias* (restaurantes de humus) donde se sirven platos de humus con garbanzo —aunque suene redundante—, humus son *shawarma*, humus con *falafel*...

En los edificios más modernos del Puerto de Yafo se ubica un mercado gastronómico relativamente nuevo. La algarabía del Shuk Hacarmel, en Tel Aviv, o Majané Yehuda, en Jerusalén, queda atrás y da paso a restaurantes más elegantes y locales con productos típicos gourmet.

Hablar de Yafo y no mencionar la panadería Abouelafia sería un pecado. La historia del lugar se remonta a 1879 y funciona las 24 horas del día. Es un símbolo de coexistencia, pues en el sitio trabajan, conviven y compran judíos y musulmanes por igual. Ahí las típicas recetas de antaño se producen a la perfección: *sambusak* (empanadas de queso), pita con zatar, postres árabes, *rugelaj*, pan con semilla de amapola (dulce y salado) y toasts (una de sus especialidades): sándwich en bagel con jocoque, zatar, pepino fresco, jitomate, aceitunas... Y muchos más ingredientes que se muestran al comensal. El lugar es imperdible.

Yala, yala... ●

"Cada cultura absorbe elementos de las culturas cercanas y lejanas, pero luego se caracteriza por la forma en que incorpora esos elementos",

-Umberto Eco.

