



Retallos de mundo: Coloridos e buliciosos mercados de Tailandia

13 de abril 2025 [Xesús Constela](#)

https://www.pontevedraviva.com/gl/cultura/retallos-mundo-coloridos-buliciosos-mercados-tailandia-constela_505389_102/4755353.html

Cunhas orixes que se remontan a hai varios séculos, cando as comunidades dependían exclusivamente do **comercio de produtos locais** para sobrevivir, os milleiros de mercados que se desenvolven ao longo de toda a xeografía de **Tailandia** representan unha parte esencial da cultura do país, ao seren moito máis que simples puntos de compra e venda.

Hainos tradicionais, para abastecer a poboación local con **produtos frescos e básicos**, como en calquera lugar do mundo, aínda que bastante máis coloridos, pero tamén os hai flotantes, que son únicos porque teñen lugar a bordo de botes sobre as augas de canles e ríos, e nocturnos, que combinan postos nos que se ofertan mercadorías de todo tipo con outros nos que se cociña unha **deliciosa comida de rúa** que moitas veces se pode degustar ao son de música en directo, e mesmo hai algúns, sobre todo en torno aos templos, que están especializados en **amuletos e outros artigos** relacionados coa relixión e coa superstición, como o de **Tha Prachan, en Bangkok**, onde se poden atopar obxectos cunha multitude de finalidades, dende figuras de Buda en todo tipo de posturas, sentado, deitado, reclinado ou andante, até amuletos con gravados que conteñen enleados símbolos astrolóxicos.

Os **mercados en Tailandia** son tan variados como a propia poboación do país, pero todos eles comparten a mesma característica común de estar envoltos por un atmosfera única, buliciosa, colorida e vitalista, na que se mesturan tradicións de moi antiga raizame con outros aspectos sacados da máis absoluta modernidade. Son verdadeiros **centros sociais e culturais** que atraen multitudes e representan os lugares ideais para poder mergullarse na auténtica vida do país, na máis pura cotiandade dos seus habitantes, e aseguro que, no meu caso, as visitas que realicei a calquera deles acabaron sempre transformadas en experiencias imposíbeis de esquecer.

O meu primeiro contacto cos mercados de Tailandia tíveno na cidade de **Bangkok, no de Khao San**, que se desenvolve cada día e, sobre todo, cada noite, na rúa do mesmo nome, situada preto do Gran Palacio e do Templo do Buda Esmeralda. Polo visto, orixinariamente era un lugar onde só se comerciaba con arroz (seica o seu nome significa "arroz moído"), pero na actualidade converteuse nunha das atraccións máis emblemáticas da capital grazas ao seu animadísimo ambiente nocturno, polo que debo dicir que me sentín bastante decepcionado por unha **saturación turística** tan grande que me fixo sentir que calquera trazo de vida local ficaba

diluído nun ambiente que me resultou excesivamente occidentalizado, pero, malia isto, tamén me resultou un lugar perfecto para probar os saborosos pratos que se cociñaban nos centos de postos que había por todas partes, **pad thai, tom yum, khao soi**, e moitos outros cuxos nomes non lembro, ademais de toda unha variedade de insectos, arañas, escorpións e vermes fritos, aínda que sospeito que todos estes bechos eran simples reclamos para turistas.

Na cidade de Bangkok hai moitos outros mercados, como o de **Ratchada, o de Chatuchak, ou o de Pratunam**, entre outros, que, agás algunhas pequenas diferenzas, teñen unhas características moi semellantes ao de Khao San que acabo de describir, polo que decidín procurar algún no que puidese mergullarme nun ambiente máis local, e por iso dirixín os meus pasos cara ao barrio chinés de Yaowarat, preto do Templo do Buda de Ouro, que se estende ao longo dun labirinto de **rúas estreitas** nas que hai todo un mundo de tendas e postos que venden artigos **procedentes da China**, infusións, especias, herbas medicinais, xoias e unha morea de cousas que non souben identificar, pero que me fixeron ver a importancia da enorme colonia chinesa de Bangkok, que, especialmente pola noite, transforma a zona nun auténtico espectáculo de **aromas e sabores** exquisitos grazas aos innumerábeis postos de comida nos que as grellas e os *woks*, as grandes tixolas asiáticas tradicionais, non paraban de cociñar todo tipo de pratos.

De todos xeitos, o mercado nocturno tailandés que máis me gustou foi o que se celebra acotío no interior e nas inmediacións dun edificio moi grande que se chama **KalareBazaar** e está preto da porta de Tha Phae, na zona máis céntrica da fermosa cidade de **Chiang Mai**, no norte do país, capital dunha provincia montañosa cunha natureza espectacular e famosa polos seus templos, e o motivo polo que me gustou foi o agradabilísimo ambiente que reinaba no lugar, debido, sobre todo, a varios grupos de danza que estaban a bailar ao son de instrumentos tradicionais que servían de fondo musical á frenética actividade que se estaba a desenvolver por todas partes, entre centos de postos de comida, de roupa de seda, de xoias, de figuras de madeira, de máscaras tradicionais e de todo tipo de artigos de artesanía, e incluso había unha zona dedicada ás **masaxes tailandesas**, aínda que, unha vez máis, debo sinalar que tiña todas as trazas de ser unha trampa para turistas.

Sexa como sexa, este mercado nocturno do **Kalare Bazaar**, legado das caravanas de comerciantes que se detiñan no lugar na súas rutas entre **China e Myanmar** entre os séculos XVII e XIX, fíxome gozar dunha noite apaixonante na que, entre música, bailes e pratos succulentos, non botei nada a faltar para vivir unha verdadeira experiencia tailandesa.

Na procura de mercados aínda máis singulares, decidín desprazarme a unha pequena canle que se ramifica dende o **río Mae Klong**, na provincia de Samut Songkhram, a uns oitenta quilómetros de Bangkok, e descubrín un lugar que, dende o momento preciso da chegada, conseguiu deixarme sen palabras ao me ver nun dos recunchos máis exóticos e fascinantes que tiveron o privilexio de visitar.

O **mercado flotante de Amphawa**, cunha fascinante mestura de cores, sons e aromas, empezou a celebrarse nesta canle a **mediados do século XVIII** e, sorprendentemente, aínda conserva gran parte da súa autenticidade primixenia, porque se desenvolve nunha zona que está chea de casas de madeira construídas sobre piares, con fermosas fachadas rústicas e teitos de folla de palma, que me fixeron pensar que había moitos anos que o tempo se detivera.

Nunha contorna natural chea de palmeiras vizosas e dunha **vexetación exuberante**, o mercado de Amphawa pareceume un fervedoiro de pequenas embarcacións que non deixaban de se cruzar na auga á procura dun lugar onde poder atracar, cargadas con cociñas portábeis

preparadas para elaborar con verduras, carne, mariscos, peixes e froitas tropicais unha infinidade de receitas tradicionais que enchían o ambiente cuns aromas que me resultaron irresistíbeis.

A experiencia de sentar nunha mesiña á beira da auga para degustar un delicioso prato elaborado a bordo dun daqueles **botes que navegaban pola canle** non é doada de explicar, pero aínda me resulta máis difícil describir a impresión que me deu ver un pequeno crocodilo a camiñar pola outra beira da auga, aparentemente alleo ao rebumbio que reinaba no lugar, que me fixo pensar na extraordinaria exuberancia do entorno natural no que me atopaba.

A tradición de celebrar estes **singulares mercados flotantes** remóntase aos séculos XVIII e XIX, cando a sociedade tailandesa era fundamentalmente labrega e, á falla de estradas e outras vías de comunicación, os ríos e as canles actuaban como arterias dunha cotiandade que se transformou por completo coa chegada do transporte terrestre de mercadorías no século XX. Este cambio provocou a desaparición de moitos destes mercados, agás o de Amphawa e algúns outros, que hoxe son testemuñas vivas da conexión histórica dos **tailandeses coa auga** e ofrecen unha experiencia que semella permitir unha viaxe no tempo.

Pero o mercado máis estraño que vin na miña vida descubríno na cidade de **Samut Songkhram**, capital da provincia do mesmo nome, e ten a singularidade de que unha boa parte das súas instalacións están situadas directamente sobre a vía do ferrocarril que une Bangkok co sur de Tailandia, de xeito que cada vez que **pasa un tren**, os vendedores teñen que retirar rapidamente os toldos dos seus postos e as mercadorías que teñen expostas, froitas, verduras, peixe fresco, especias e un longuísimoo etcétera, para lle permitir o paso sen atrancos nin dificultades, para deseguido, unha vez que marchou, ter que colocar todo de volta no seu sitio, un traballo que se repite polo menos **catro veces ao día** en medio dun rebumbio colosal.

O primeiro que me veu á cabeza cando vin isto foi, obviamente, o motivo polo que o mercado se desenvolve nun lugar tan estraño, ou, visto doutro xeito, a razón pola que as vías do tren non foron desviadas por outra ruta, e a explicación que recibín foi que no **ano 1905** os vendedores, unha vez que se lles anunciou o trazado da vía, non só se negaron a mudarse a outro lugar, senón que inventaron ese curioso sistema de desmontar os seus postos que segue en vigor a día de hoxe.

Máis aló deste tema das vías a cruzar polo que se coñece como mercado do tren de **Mae Klong**, a visita servíume para ver produtos que nunca antes vira, como ras dun tamaño enorme preparadas en espetos para seren cociñadas, peixes frescos ou salgados de todos os tipos imaxinábeis, vermes e insectos para fritir, aves vivas e mortas, produtos variados de medicina tradicional e unha variedade de froitas e verduras da zona que se compran e se venden en medio dunha atmosfera dun dinamismo que abraía, tal como se pode apreciar nestas palabras que **Manuel Vázquez Montalbán** utilizou na súa novela *Os paxaros de Bangkok* para describir a chegada do **detective Pepe Carvalho** a un mercado tailandés: "(...) recibiu no nariz unha ondada de aire quente, (...) perfumado polas frituras en aceite de coco e as aromatizacións do perexil asiático, os ceboliños e o xenxibre. Non lle chegaban os ollos (...) para apreixar na súa totalidade todo o que lle ofrecía o Mercado, (...) grans verdes de arroz, (...) cogomelos ingravidos, (...) galiñas, colibrís, cálaos, lagartos, (...) cociñas portábeis (...) ofrecidas á filosofía de comer cando se ten fame, (...) bosques de botellas de salsas de peixe, (...) porquiños negros, pantalóns vaqueiros, cobras sen veneno, (...) cocos domesticados polo machete, (...) pinchos de porco cubertos cunha mel escura, espaguetes de arroz (...), orquídeas alimentadas con cortizas de coco..."

Escollín estas palabras porque coido que dan unha boa idea de todo canto se pode ver nos **buliciosos mercados de Tailandia**, tan cheos de cores, de cheiros e de texturas que a min, persoalmente, me ofreceron unha experiencia única que me serviu para conectar coa alma dun país que realmente me fascina e do que atesouro unhas lembranzas moi gratas.

[©Xesús Constela](#), 2025