



Sobre tablas, frenéticamente cae una y otra vez el cuchillo para transformar, en minutos, un pulpo en montañas de diminutos pedacitos. La escena es sólo una pequeña muestra de la experiencia de asistir al mercado La Nueva Viga, donde diariamente son descargadas cientos de toneladas de peces de

todos tamaños y formas, millones de ostiones y almejas, gigantescas mantarrayas y universos de camarones. En los pasillos, una sinfonía de chillidos se funde con el aroma a pescado fresco, ambientada por el brillo de platinadas escamas ■ Foto Miguel Tovar