



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
POSGRADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES SOCIALES

EN LA CALLE TAMBIÉN COMEMOS.

**LA SOCIABILIDAD Y LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS
EN UN PUESTO DE COMIDA CALLEJERA DE LA CIUDAD DE MÉXICO**

TESIS
QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE:
MAESTRÍA EN ANTROPOLOGÍA

PRESENTA:
ALINA EUNICE LOZADA ROSILLO

ASESORA:
DRA. SARAH BAK- GELLER CORONA
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLÓGICAS

CIUDAD DE MÉXICO, JUNIO, 2022



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

AGRADECIMIENTOS

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) por el apoyo económico para la realización de esta tesis.

A la Dra. Sarah Bak- Geller por su accesibilidad desde el primer momento en que le presenté el proyecto de investigación; por su acompañamiento continuo y su dedicación como Directora de este trabajo de investigación.

Al Dr. Hernán Salas Quintanar por su acompañamiento y guía a lo largo de la elaboración esta Tesis.

Al señor Jaime Peña, a Josefina Méndez y a Yanet Ramírez, encargado y cocineras del puesto de antojitos mexicanos “Antojitos Metepec. Gastronomía Mágica de la Roma”, porque gracias a su colaboración fue posible realizar mi trabajo de campo. Les agradezco su confianza y recibimiento cada día que estuve con ellos en el puesto.

A la Dra. Adriana Aguayo, al Dr. Luis Alberto Vargas y a la Dra. Miriam Bertran por sus comentarios y observaciones que enriquecieron la elaboración y conclusiones de este trabajo. Al Dr. Chac García Esparza por su lectura y comentarios al borrador.

A las y los profesores que a lo largo de dos años compartieron su conocimiento de manera profesional y empática, a pesar de las condiciones adversas.

A mis padres y hermana por su inspiración, paciencia y apoyo incondicional.

A mis amigas y amigos de la vida que me impulsaron para entrar al Posgrado y de diferentes maneras me motivaron hasta concluirlo. Gracias por comer taquitos conmigo.

A las compañeras y compañeros que compartieron conmigo las aulas físicas y virtuales, por su retroalimentación y comentarios a mi trabajo.

DEDICATORIA

A mi madre, la razón de todo, quien me ha alimentado con la comida más deliciosa que he probado: la suya.

A mi padre, quien me enseñó a observar la ciudad.

A mi hermana, mi compañera de vida.

A las cocineras y los cocineros que en la calle alimentan con dignidad a los habitantes de la Ciudad de México.

Esta Tesis fue realizada en medio de una dolorosa crisis sanitaria a nivel mundial. Agradezco a la vida que mi familia, amistades y quienes me acompañaron en el proceso puedan estar conmigo en la conclusión de este paso.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
- METODOLOGÍA	5
Propuesta teórico- metodológica	7
Etnografía en tiempos de COVID 19	9
<i>Etnografía digital</i>	11
<i>Trabajo de campo. Espacio de investigación</i>	16
<i>Entrevista</i>	21
Estado del arte	23
CAPÍTULO 1. Antecedentes. Siempre hemos comido aquí	29
1.1 El origen: el <i>tianquiztli</i> prehispánico y el tianguis colonial	29
1. 2 Siglos XVIII y XIX: la comida también erige a la ciudad	35
1. 3 Alimentar a la ciudad moderna	39
1. 3. 1. Los tacos que conocemos son de la ciudad	41
1.3.2 Un oficio de crecimiento económico y de intervención pública (1950-2000)	45
1.3.2.1 Principales reglamentos en treinta años	48
1.4 Situación pandemia COVID- 19	51
CAPÍTULO 2. Comida callejera, aspectos de gusto. En la calle, la comida tiene otro sabor	55
2. 1 Comida callejera en la Ciudad de México	55
2. 2 Los antojitos de masa azul, de Santiago Tianguistenco a la Roma Norte.	60
2.2.2 El oficio de trabajar con el maíz	65
2.2.3 Maíz azul: percepción de un alimento saludable.	68
2.3 Cocinar en un puesto, un asunto de pericia	70
2. 3. 1 Guisados e ingredientes	74
2. 3. 2 Cocinas diversas: infraestructura y utensilios	77
2.3.3 Cocinar en la calle durante la pandemia	80

2. 4 El sabor callejero que construimos en la ciudad.	82
2. 4. 1 El sabor de la comida y el gusto colectivo	83
2.4.2 El consumo en tiempos de pandemia	88
2.4.2.1 La comida para llevar	90
2.4.2.2 <i>Qué ganas de regresar al puesto</i>	93
2.4.2.3 Higiene	95
CAPÍTULO 3. Las maneras de comer en la calle	
3. 1 La sociabilidad en un puesto de comida callejera	104
3. 1. 1 Corporalidad al comer	108
3. 1. 1. 1 La experiencia al cocinar	108
3. 1. 1. 2 La experiencia al comer	113
3. 1. 2 Conversaciones	120
3. 1. 2. 1 Primer contacto	122
3. 1. 2. 2 Entrar en confianza	127
3. 1. 2. 3 Conversaciones entre clientes	132
3. 2 Utensilios, espacios y representaciones, otras formas de interacción	134
CAPÍTULO 4. Habitar la ciudad a través de su comida callejera	142
4. 1 Comida callejera y orden social urbano	145
4. 2 El puesto de comida, sentidos de lugar o lugares con sentido	150
4. 2. 1 Recorridos alimentarios para reconocer la ciudad	152
4. 2. 2 Intercambios, acuerdos y tensiones para sostenerse en el barrio	157
4. 2. 3 <i>Con o sin su permiso</i> : el uso de la infraestructura urbana para poder comer	165
4. 3 Espacio de memoria. Lugares que saben, lugares de memoria	170
CONCLUSIONES	178
BIBLIOGRAFÍA	184
Referencias de imágenes	197

INTRODUCCIÓN

Esta investigación es producto de una historia de trayectos. Inicia en aquellas mañanas de mi infancia, cuando Aída, mi madre, me compraba un jugo de naranja natural y una torta de camino a la escuela, en la colonia Álamos, o me compartía taquitos de milanesa que vendían cerca de la Glorieta de Vértiz, en la Narvarte. Continúa con los tacos de guisado y los caldos de gallina que vendía mi abuelo Esteban en el corazón de la Merced. Sigue con un puesto de antojitos de maíz, afuera de la tienda de regalos de mi abuela Rosina en San Pablo Oztotepec, Milpa Alta. Al recorrido se suman las historias de comida de mi abuelo Efrén, quien me contaba cuánto le gustaban los tacos de tripa y la pancita que vendían en algunas vecindades del centro de la ciudad, y los relatos que mi padre, también Efrén, me contaba sobre la vendimia de comida que desde las seis de la mañana ya se desplegaba sobre Reforma, una de las avenidas y zonas laborales más importantes de la ciudad.

El trayecto lo continué al conocer cada vez más la ciudad y habitar en algunas de sus colonias como vecina, estudiante, trabajadora o como transeúnte, en todas siempre hubo un puesto en la calle donde cualquier persona podía comer a un bajo costo, pero, además, podía comer sabroso.

Al iniciar mi recorrido por los estudios de la alimentación comprendí que las cocinas, en este caso las mexicanas, la producción de sus alimentos, sus prácticas alimentarias y sus representaciones sostienen un sentido de pertenencia e identifican a las comunidades, a las regiones e incluso a la diversidad de habitantes de un país. Con ese bagaje, al aguzar la

mirada en mi entorno inmediato, me percaté que, por lo general, varios de esos análisis sobre cultura alimentaria pasaban por alto lo que ocurre a diario en los puestos callejeros de comida de la Ciudad de México, aunque algunos ya estudiaban esos espacios de cocina y consumo en otros contextos urbanos.

El tema también ha sido objeto de discursos que cuestionan la práctica de comer en la calle. Como parte del comercio ambulante, algunos analistas y empresarios han advertido que la venta de comida callejera es una competencia desleal para los negocios legalmente establecidos, que propicia la evasión de impuestos y fomenta la corrupción con los gobiernos en turno al conformar estructuras clientelares (Saldaña, 2017); por otro lado, se le imputa la invasión y el deterioro del espacio público, contraproducente para el embellecimiento del espacio y la atracción de capitales como el turismo (Del Monte, 2019). Aunado a esto, la comida callejera ha sido objeto de críticas por la falta de higiene en la preparación de alimentos, las condiciones insalubres de los puestos (Arce, 2021) y, en consecuencia, las enfermedades gastrointestinales que pueden provocar (Canales, 2015).

Estas afirmaciones, que provienen generalmente de grupos de poder, de organismos institucionales y que se replican en los medios de comunicación, son eludidas o negociadas en la cotidianidad por quienes deciden comer en la calle debido a la practicidad de conseguir alimentos en el trayecto diario; a la necesidad de consumirlos a precios económicos; y al gusto adquirido a través del consumo. En unos casos, estas contradicciones se han resuelto a través de regulaciones legales y acuerdos entre los involucrados, pero también se han conciliado por las dinámicas sociales y las prácticas alimentarias que se generan en los puestos.

En medio de este contexto, la presente investigación indaga en lo que sucede al consumir en los puestos de comida callejera (las interacciones, las formas de consumo y preparación de los alimentos, la percepción de la comida, etc.) y cómo la recurrencia de ese hecho tan cotidiano en la ciudad ha conformado una manera particular de cocinar y comer que ha trascendido en el tiempo y a las diversas intenciones por ordenar el espacio público urbano. Además, en medio de las circunstancias en que fue realizada esta investigación, fue inevitable preguntarse ¿Por qué, incluso en medio de la pandemia más peligrosa que vivimos en un siglo y de ser el origen de una que otra infección intestinal, seguimos sosteniendo en colectivo esa forma tan urbana de alimentarnos, cuando muchas veces no hay necesidad?

Para guiar este objetivo, sostengo que la experiencia alimentaria, las prácticas cotidianas y las interacciones sociales en los puestos de comida han generado una sociabilidad y una cultura alimentaria callejera, que a su vez han configurado una manera particular de habitar la ciudad.

Por lo anterior, recurrí a un análisis socioantropológico, complementado con mi formación como comunicóloga y mi experiencia de vida, lo cual me permitió continuar con la investigación a pesar de las restricciones impuestas debido a la cuarentena por COVID-19, a lo largo de la elaboración de esta tesis.

En los siguientes cuatro capítulos, uno de antecedentes y tres analíticos, aporto diferentes aspectos en torno a lo que implica comer en un puesto callejero: El primer capítulo aborda los antecedentes de la práctica del comer en la calle en la Ciudad de México que explican por qué se expandieron los puestos de comida en la ciudad y las normas legales que se han expedido al respecto; el segundo, se enfoca en la experiencia de

cocinar y comer en un puesto de antojitos de maíz azul y aborda aspectos del gusto que sobresalen en la comida callejera; el tercero, plantea las maneras de comer en la calle, desde la corporalidad, las interacción entre los comensales hasta la identificación de los elementos propios de esos espacios de cocina, finalmente, el cuarto analiza la influencia del comer en la calle en la configuración de un orden social que genera rutinas, intercambios, tensiones y acuerdos en el espacio público urbano, así como la percepción de estos puestos como lugares de memoria.

Me es inevitable compartir que mi proyecto original de investigación tuvo que ser acotado y modificado para adecuarlo a las nuevas circunstancias derivadas de la pandemia por COVID- 19, sin embargo, al cerrar este proceso me percaté de que, tal como quedó, resultó una aportación necesaria para profundizar en un tema alimentario y urbano que pareciera nimio, pero que implica significaciones, lógicas y prácticas en las que participa una gran parte de los habitantes de la ciudad. Por lo anterior, decidí sumarme a la propuesta de Luce Giard para analizar las “artes de alimentarse”, como una perspectiva del tema:

Aceptar como dignas de interés, análisis, registro, estas prácticas ordinarias consideradas insignificantes. Aprender a mirar estas maneras de hacer, fugitivas y modestas, que a menudo son el único lugar de inventividad posible del sujeto. (De Certeau, Giard y Mayol, 1999, p. 158)

METODOLOGÍA

La metodología se plantea desde una perspectiva socioantropológica en la que teorías de ambas disciplinas contribuyen a la interpretación de lo observado mediante el trabajo etnográfico.

En México, la comida callejera ha sido un tema de interés periodístico por la diversidad de historias y denuncias sobre la falta de higiene y lo que se considera invasión al espacio público (Rubli Kaiser, 2019). Por su parte, desde el medio académico se ha profundizado en la temática a través de los estudios de la alimentación con investigaciones enfocadas en el desarrollo histórico de la comida callejera, en los perfiles de los consumidores, en sus razones para comer en la calle, en el tipo de comida que se vende o en las consecuencias para la salud. En el caso de esta investigación las preguntas se dirigen a entender cómo se desarrolla el consumo alimentario en los puestos callejeros, cuáles son los vínculos que surgen entre los consumidores y la comida o con los cocineros, qué elementos gastronómicos conforman la experiencia de comer en la calle y qué papel tienen estos espacios de comida en la manera en que habitamos la Ciudad de México.

A estas cuestiones, y de las que de ellas se derivan, me he aproximado a través del método etnográfico con el trabajo de campo como la principal herramienta de investigación, pues sus características permiten observar y comprender de primera mano la experiencia de los sujetos en el espacio de interacción.

De manera general, retomo la definición de la antropóloga Rosana Guber sobre la etnografía como una concepción y práctica de conocimiento que busca comprender los fenómenos sociales desde la perspectiva de sus miembros (entendidos como “actores”, “agentes” o “sujetos sociales”) (Guber, 2001). Para ella, este enfoque no solo representa el

objeto empírico de investigación – un pueblo, una cultura, una sociedad- sino que constituye la interpretación/ descripción sobre lo que el investigador vio y escuchó, de esta forma una etnografía presenta la interpretación problematizada del autor acerca de algún aspecto de la “realidad de la acción humana” (Guber, 2001).

Por mi trabajo previo como periodista, la metodología etnográfica me era familiar, sin embargo, durante el desarrollo de esta investigación comprendí que la mirada antropológica, surgida de la curiosidad por la diversidad sociocultural y principal herramienta para generar conocimiento a través del trabajo etnográfico, dista mucho de la mirada periodística enfocada a describir, narrar y explicar la realidad, pero sin la pretensión de convertir el hecho en conocimiento.

Las preguntas comenzaron a surgir cuando quise comprender por qué, a pesar del cuestionamiento por la baja calidad de los ingredientes y por la poca higiene de la comida hecha en la calle, quienes consumen¹ en esos puestos no solo la disfrutaban sino incluso han llegado a defender esos espacios de consumo, al considerarlos parte de su vida y su cultura. Es cierto que la comida callejera se consume por necesidad y antojo, pero existen prácticas y vínculos que trascienden al aspecto funcional de este tipo de alimentación, los cuales serán analizados a lo largo de este trabajo con base en la propuesta teórico- metodológica que se presenta a continuación.

¹ Si bien no se tiene un dato exacto sobre el número de consumidores de comida callejera en la Ciudad de México, se retoma el dato del geógrafo de la UNAM, Baruch Sanginés, quien en 2021 publicó su investigación llamada *Mapa del Universo del taco* donde geolocalizó las taquerías del país y especificó que en la Ciudad de México prácticamente el 95 por ciento de la gente tiene un puesto de tacos a 400 metros de su casa, con excepción de zonas residenciales como Las Lomas, donde no hay puestos callejeros (Méndez, 2021). Este dato ilustra el alto nivel de consumo de tacos en la calle, sin tomar en cuenta otro tipo de comidas callejeras.

Propuesta teórico- metodológica

Para responder mi pregunta de investigación, fundamento mi metodología etnográfica y propuesta analítica en los principios básicos de las teorías de las prácticas sociales, cuyos autores han compartido intereses epistemológicos alternos a las teorías preponderantes que estudian a la sociedad desde dos polos: como una gran estructura, es el caso del funcionalismo y el marxismo, y a las que se enfocan en el pensamiento y el sentir del individuo, como el interaccionismo simbólico y la fenomenología.

De manera general, el sociólogo Andreas Reckwitz, examina las características de este enfoque teórico, de acuerdo a las propuestas de sus principales representantes: Pierre Bourdieu, Anthony Giddens, Charles Taylor, Michel de Certeau y Michel Foucault (Reckwitz, 2002). A continuación menciono las más relevantes:

1) El estudio de las prácticas sociales aporta una manera de comprender las condiciones de la acción humana y el orden social al enfocarse en las estructuras cognitivas y simbólicas colectivas, y de conocimiento compartido que reproducen un orden social, incluso cuando no existe un consenso normativo.

2) Las prácticas sociales se sostienen tanto en las actividades corporales rutinarias como en las maneras cotidianas de pensar, comprender o interpretar el mundo que conforman un *saber hacer*.

3) Lo social se reproduce a través de la relación rutinaria entre los agentes y los objetos que utilizan para realizar sus actividades.

4) El conocimiento de los individuos surge de un conocimiento compartido socialmente como consecuencia de su reproducción a través del tiempo y el espacio,

y no se limita a un *saber hacer*, sino también implica una forma de sentir y de querer hacer algo.

5) El discurso no se limita al lenguaje como una cadena de signos, sino a una práctica discursiva donde los individuos atribuyen significado a los objetos para poder hacer algo con ellos.

6) La estructura se concibe como la rutina natural de la acción que se repite a través del tiempo, aunque siempre está la posibilidad de que algún nuevo suceso aparezca

7) El individuo contiene la dualidad de la rutina mental/corporal y el tratamiento interpretativo que de ella surge.

Para articular la metodología, retomo elementos de la propuesta analítica del sociólogo Alan Warde (2016), quien aborda el estudio del acto de comer como una práctica social desde el consumo y puntualiza que el interés principal de la sociología está en una dimensión más allá de la definición básica de comida, es decir, las interdependencias sociales, las relaciones e interacciones necesarias para que ocurra el acto de comer.

Con base en la perspectiva teórica elegida, en esta investigación se analiza el comer en la calle en tres diferentes niveles: en el primero se aborda el sentido práctico y sociocultural de la comida callejera; el segundo es una observación minuciosa de las situaciones de interacción social que se generan en un puesto y el tercero indaga en cómo esta práctica alimentaria se vincula con el entorno urbano y sus formas de habitarlo.

Etnografía en tiempos de COVID- 19

En diciembre de 2019, la Organización Mundial de la Salud (OMS) informó sobre el brote de una nueva enfermedad respiratoria originada en Wuhan, China, causada por un virus que más adelante fue denominado como SARS-Cov- 2 y la enfermedad, como COVID- 19. Tras su expansión por diversos países asiáticos y europeos, su alto nivel de mortalidad y la inacción de los gobiernos, el 11 de marzo del 2020 la OMS declaró al COVID- 19 como una pandemia. En México, el primer caso se detectó el 27 de febrero del 2020 y el 14 de marzo la Secretaría de Educación Pública (SEP) decidió suspender las clases en los niveles básicos escolares, suspensión que duraría más de un año. Días después, el 23 de marzo del 2020 comenzó oficialmente la Jornada Nacional de Sana Distancia que básicamente consistió en la suspensión de las actividades no esenciales, bajo la consigna fundamental #QuédateEnCasa. Por su parte, la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), suspendió clases y la realización de todo tipo de actividades académicas el mismo 23 de marzo.

La cuarentena oficial duró tres meses más hasta que el primero de junio la Secretaría de Salud federal anunció la implementación de un semáforo epidemiológico que indicaba el nivel de riesgos de contagios y hospitalizaciones en cada estado del país, con ello, se decretaron una serie de medidas a seguir (DOF, 2020):

Semáforo rojo	Suspensión de actividades en escuelas, espacios cerrados y en el espacio público. Solo se permiten labores presenciales en actividades consideradas esenciales.
Semáforo naranja	Suspensión de actividades en escuelas y en espacios cerrados. Aforo reducido en actividades de espacio público en espacios abiertos. Actividades laborales consideradas esenciales y no esenciales consideradas reducidas.
Semáforo amarillo	Suspensión de actividades en escuelas. Aforo permitido en las actividades del espacio público en lugares abiertos y en lugares cerrados con restricciones. Apertura en todas las actividades laborales.
Semáforo verde	Sin restricciones.

En junio del 2020, la Ciudad de México pasó de semáforo rojo al semáforo naranja hasta diciembre de ese mismo año, cuando comenzó la segunda ola de contagios, con un mayor número de personas enfermas y fallecimientos que la primera.

A lo largo de esos meses, seguí las reflexiones de las y los investigadores sobre cómo debía continuar la labor antropológica en tiempos de COVID². Estas se presentaron en artículos de difusión, ciclos de conversaciones y artículos académicos que pugnaron por la diversificación de estrategias etnográficas³ que en contexto de pandemia tuvieron mayor relevancia. Entre ellas se mencionaron la etnografía digital, la autoetnografía, así como las entrevistas directas y las encuestas a través de plataformas digitales. A partir de ello, adecué

² Entre las instituciones académicas que difundieron sus propuestas y reflexiones estuvieron el Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM con el ciclo de conferencias “Etnografías en tiempos de Covid” <https://www.iis.unam.mx/blog/etnografia-covid-19/> y el Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS) con el ciclo “La antropología en confinamiento” <https://www.youtube.com/watch?v=oMmbVUY4ITo&t=1823s>

³ Uno de los artículos que llamó a esta diversificación de estrategias en las investigaciones antropológicas fue “A Manifesto for Patchwork Ethnography” de Gökçe Günel, Saiba Varma, and Chika Watanabe publicado en <https://culanth.org/fieldsights/a-manifesto-for-patchwork-ethnography>

mi proyecto original a las nuevas circunstancias y dividí en dos fases la estrategia etnográfica: la primera fue una etnografía digital y la segunda la realización del trabajo de campo.

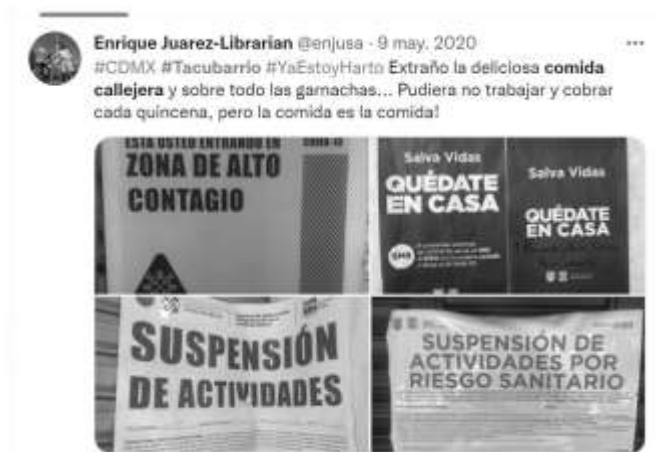
La información registrada, conversaciones, observaciones, anécdotas e interpretaciones personales, la sistematicé en siete cuadros planteados a partir de las categorías que identifiqué en mis notas de campo: interacciones sociales, el sabor o ingredientes de la comida, forma de trabajo en el puesto, vínculos con vecinos y actores urbanos, uso del espacio urbano, tensiones con las autoridades y la situación COVID. En estos cuadros incluí la información obtenida de las anécdotas compartidas en la encuesta.

Una vez separada la información en cada cuadro, la ubiqué en cada uno de los tres capítulos analíticos que componen la tesis: el primero la experiencia alimentaria, el segundo, la interacción social al interior de los puestos callejeros, y el tercero, los vínculos que se generan con el espacio urbano.

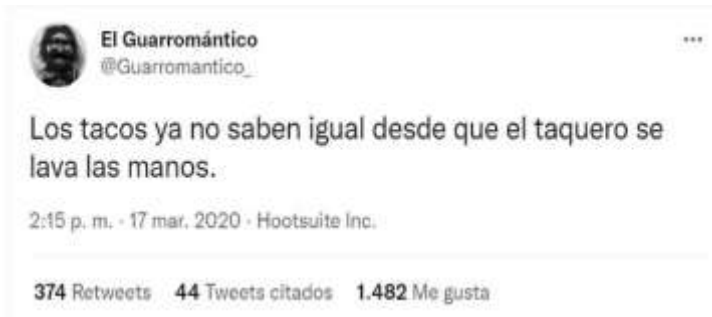
Etnografía digital

Para realizar la etnografía digital recurrí a dos técnicas: la observación de las interacciones en dos redes sociales, *Facebook* y *Twitter*, y la realización de una encuesta digital. Como especialistas, Karina Bárcenas y Nohemí Preza afirman que esta estrategia etnográfica se caracteriza porque “implica un proceso de ida y vuelta de las prácticas sociales a la producción de significados a través de una mediación tecnológica” (2019, p. 136). Además, “la etnografía digital supera las críticas de la ausencia de materialidad de las prácticas sociales en internet y teje una conexión con la perspectiva que de mejor manera da cuenta de la complejidad y la intersección de lo que sucede en línea y fuera de línea.” (Bárcenas y Preza, 2019, p. 135).

Con esto en consideración, durante el encierro por cuarentena observé que la comida fue uno de los principales temas de conversación en las redes. Entre las publicaciones más populares estaban las fotos de lo que las personas habían cocinado u horneado por primera vez, como ocurrió con el pan hecho en casa. También, se publicaron video recetarios y recomendaciones de tiendas o cooperativas de consumo solidario con alimentos adquiridos directos del productor; otros usuarios subieron fotos de la comida que recibían a domicilio o compartieron videos sobre formas de comer en diferentes partes del mundo, que podían resultarles extravagantes. Entre todo esto, llamó mi atención que varios comenzaron a expresar su añoranza o antojo por la comida callejera, algunos incluso compartieron que habían cocinado algo al estilo callejero, pero no les sabía igual.



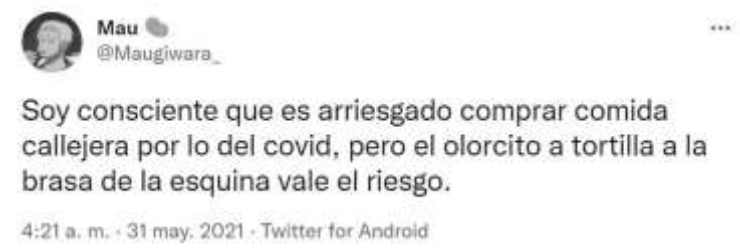
(Juárez- Librarian, 2020)



(El Guarromántico, 2020)



(Tito, 2021)



(Mau, 2021)

En ese contexto de distanciamiento físico, las redes sociales permitieron un interesante acercamiento social en el que se intercambiaron expresiones, sentimientos y añoranzas sobre una experiencia común. Aunque tenía la convicción de realizar trabajo de campo, mantuve mi observación en redes y decidí aprovechar ese momento para realizar una encuesta digital con la intención de conocer cuál era la percepción, en tiempos de pandemia, que tenían las personas sobre el hecho de comer en las calles de la ciudad.

La encuesta se tituló *Pensar los puestos de comida callejera en tiempos de COVID- 19* (Lozada, 2020) e incluyó 22 preguntas: las cinco primeras se enfocaron al perfil sociodemográfico de las y los encuestados, las siguientes, de opción múltiple, les cuestionaron sobre la frecuencia del consumo de comida callejera, las prácticas que identifican las maneras de comer en la calle, la percepción de los puestos durante la pandemia y, de manera opcional, se incluyó una pregunta abierta para que compartieran alguna anécdota vivida en los puestos. Esta última pregunta resultó la más enriquecedora para complementar el trabajo de campo presencial que tuvo diversas limitaciones como se explicará más adelante.

La encuesta se realizó en *Google Forms* y fue compartida a través de *Facebook* en mi página personal, páginas personales de amigos y conocidos, así como en comunidades digitales enfocadas en la vida de la Ciudad de México y su comida. Finalmente, respondieron 278 personas de entre 17 y 70 años, 70% fueron mujeres y 30% hombres.

Entre otros datos, 60% de las y los encuestados respondieron que a veces comen en la calle, mientras que 30% lo hacen frecuentemente y 10% lo hacen siempre. La mitad de las personas consideraron que los puestos de comida callejera ya son parte de la ciudad, mientras que el 20% opinó que son necesarios para alimentarnos y un 10% los ve como un estorbo en la vía pública. El resto de las opiniones los valoraron como una opción para

generar un ingreso, como parte de la cultura popular y creen necesario regularlos. Entre las características del comer en la calle en la Ciudad de México la principal fue el bajo costo de la comida, luego el aspecto de los puestos, el buen sabor de la comida, el trato del marchante, el que siempre haya uno abierto y cerca, y en menor consideración, estuvieron la manera de cocinar la comida y el ambiente del puesto.

Aunque 30% de las personas afirmaron que los puestos de comida no tienen otra función más que alimentar, a 20% les brindan una sensación de seguridad en la calle y otro 20% los ven como un espacio de convivencia vecinal, familiar o con amigos, mientras que 11% los usan como un espacio para relajarse en algún momento del día. Otras respuestas los perciben como generadores de basura. Finalmente el 80% dijo que sí tiene un puesto preferido de comida callejera, sobre todo, por el sabor de la comida y luego por la atención de los tenderos. Entre las principales razones que influyen cuando deciden no comer en la calle es no tener la necesidad de hacerlo, la falta de higiene en los puestos y el no tener antojo de comida callejera.

Respecto a la situación de la pandemia, la mitad dijo haber pedido comida callejera para llevar durante la cuarentena oficial, mientras que 50% de las respuestas ubicaron al sabor de la comida como el factor que más extrañaban en el encierro, seguido del hecho de no tener que cocinar o el compartir con amigos o familia; la atención inmediata y el trato del o la marchante fueron los otros dos factores que destacaron. Sobre el hecho de regresar a comer en la calle 60% afirmaron no tener la confianza de regresar, sobre todo por la higiene de los otros comensales.⁴

⁴ Sin embargo, durante las salidas que realicé en época de cuarentena era común ver a gente comiendo en los puestos callejeros, al menos en la zona sur de la ciudad como Villa Coapa, Xochimilco y Milpa Alta.

Si bien estos datos cuantitativos resultaron ilustrativos respecto a la percepción de comer en la calle durante la pandemia, las anécdotas contadas en la última pregunta ayudaron a complementar la investigación de campo por la diversidad de experiencias compartidas que serán parte del análisis en los siguientes capítulos. Debo mencionar que no esperaba que la gente respondiera esa última pregunta, al ser abierta y opcional, pero demostraron haberlo hecho con entusiasmo.

Trabajo de campo. Espacio de investigación

Ante la vastedad de los puestos de comida callejera en la Ciudad de México, estudiar la práctica de comer en la calle en la Ciudad de México, desde el enfoque etnográfico, implica considerar las siguientes variables: tipos de comida callejera, tipo de puesto, contexto urbano, horario de consumo y origen del puesto. A estas, la pandemia sumó otras muy importantes, la confluencia de consumidores y su proximidad.

En su primera versión, planteé este proyecto en un entorno gentrificado al intuir alguna resistencia entre el consumo callejero y los cambios en el entorno urbano. Eso me llevó a ubicar mi investigación en la colonia Roma Norte⁵, hito de la gentrificación⁶ en el centro de

⁵ Ubicada en un punto céntrico de la ciudad, las colonias Roma Norte y Roma Sur han pasado por diferentes etapas: su fundación en común como una colonia aristocrática a principios del siglo XX, eclipsó al pueblo originario conocido como *La Romita*, y se distinguió por los estilos arquitectónicos de sus construcciones *Art Nouveau*, ecléctico y *Art Decó*. Tras el triunfo de la Revolución Mexicana y la modernidad urbana a mediados de siglo, la colonia se caracterizó por el auge de su vida social, política y cultural hasta 1985, cuando las consecuencias del terremoto afectaron la zona y provocaron su decadencia. A principios del siglo XXI, los programas de ordenamiento urbano propiciaron la venta y especulación inmobiliaria por esto muchos inmuebles fueron vendidos para construir casas y departamentos ofrecidos a un alto costo, lo que atrajo a nuevos habitantes ajenos a la vida comunitaria del viejo barrio. Ante la imposibilidad de pagar la renta de los inmuebles, muchos negocios de antaño cerraron y en su lugar llegaron restaurantes, cafeterías, galería de arte,

la Ciudad de México, donde elegiría tres puestos de comida de acuerdo a las características del espacio urbano en el que se ubicaran; sin embargo, junto con mi asesora, decidí enfocar mi trabajo etnográfico solo en el puesto donde ya me habían permitido realizar la observación y las entrevistas. La elección también se sustentó en la accesibilidad para realizar la observación en un horario diurno y en un puesto cuyas características físicas me permitieran observar la labor de las cocineras y entablar conversaciones con ellas.

Aunado a esto, también cambié sustancialmente mi propósito original de relacionar el espacio de cocina con un entorno urbano en específico y lo enfoqué a analizar las prácticas e interacciones que sostienen el acto cotidiano de comer en las calles de esta ciudad.

El trabajo de campo lo realicé en el puesto de antojitos mexicanos *Antojitos Mexicanos Metepec. Gastronomía mágica de la Roma*, localizado sobre la avenida Álvaro Obregón esquina con la calle de Córdoba, en la colonia Roma Norte, alcaldía Cuauhtémoc, en el centro de la Ciudad de México, un rumbo de belleza arquitectónica histórica y una particular vida social en la que confluyen los habitantes originarios del barrio, los nuevos habitantes, algunos con mayor nivel adquisitivo, los oficinistas y trabajadores de la zona, los visitantes de otros puntos de la ciudad, los transeúntes, así como turistas nacionales y extranjeros. Esta diversidad se derivó de la intervención urbana, a principios del siglo XX, para convertirla en un corredor gastronómico, comercial y cultural dirigido a un consumo

boutiques, tiendas de alimentos gourmet e incluso se abrió el *Mercado Roma*, con negocios de comida de la misma categoría, cuya apertura evidenció el cambio en el entorno urbano.

6 A grandes rasgos, el proceso de gentrificación se refiere a la transformación de un espacio urbano deteriorado a partir de la rehabilitación de edificios y entornos que provoca un aumento de los alquileres y del costo de vida en estos espacios. De acuerdo a Neil Smith: “En la medida en que la gentrificación contagia a las comunidades de clase trabajadora, desplaza a los hogares pobres y convierte a barrios enteros en enclaves burgueses, la frontera ideológica racionaliza la diferenciación social y la exclusión como natural, inevitable”. (Smith, 2012, p. 53)

gourmet, incluyente con los nuevos habitantes, aunque inaccesible para los habitantes del barrio tradicional o los trabajadores.



Fragmento de mapa de la colonia Roma Norte, alcaldía Cuauhtémoc. Fuente: Google Maps.



Puesto de antojitos de masa azul *Antojitos Metepec. Gastronomía Mágica de la Roma*. Calle Córdoba esquina Av. Álvaro Obregón, Col. Roma Norte, Alcaldía Cuauhtémoc, CDMX. 30 de septiembre 2020. Foto: Eunice Lozada Rosillo

Mis principales herramientas metodológicas fueron la observación directa y conversaciones informales con las cocineras Josefina Méndez (46) y Yanet Ramírez (25), así como con el dueño del puesto, Jaime Peña (56), quienes se convirtieron en mis principales informantes, al compartirme no solo sus experiencias laborales y de vida sino también situaciones que han vivido o atestiguado en el puesto. Además, tuve conversaciones informales con clientes esporádicos y frecuentes, cuyo tiempo se limitaba al consumo o a la espera por su comida.

El trabajo de campo lo comencé en septiembre del 2020, en el diario de campo tengo el registro de once días de permanecer en el puesto, sin embargo, a lo largo de la escritura de la tesis asistí de manera esporádica para continuar el contacto con las cocineras y recuperar alguna situación de consumo para integrarla a la sistematización de los datos. Por la

emergencia sanitaria, limité mis horas de permanencia en el puesto para evitar una larga exposición en la vía pública y porque las condiciones físicas del espacio complicaban mi estancia que consistió en estar de pie o sentada en una jardinera por algunas horas.

A diferencia de lo que ocurre cuando la etnografía se ubica en una comunidad determinada, al realizarla en el espacio público urbano se carece de una certeza y continuidad como lo señala el antropólogo especializado en temas urbanos Manuel Delgado (2007) cuando menciona que el contexto urbano tiene características particulares como su sociabilidad difusa, sus formas fugaces de convivialidad o el que sus habitantes existen no en función de quiénes son, sino de lo que les ocurre,

Además, constaté lo que afirma sobre el actuar de la gente en el espacio público urbano:

En el afuera, a la intemperie, los grupos ven disuelta su consistencia y los individuos han de someterse a elevados niveles variables de indeterminación. En efecto, en el exterior se hacen y deshacen constantemente asociaciones humanas espontáneas, en tanto es un extraordinario dispositivo de sobreentendidos y acuerdos tácitos que la hacen posible. Lo que singulariza esas configuraciones sociales extrañadas – porque están conformadas por extraños- es su fluidez, así como las interrupciones e irrupciones que no dejan nunca de afectarla. (Delgado, 2007, p. 36)

El reto para mi trabajo etnográfico fue elaborarlo en un contexto donde había menos personas consumiendo en el puesto y la mayoría pedían sus alimentos para llevar, sin olvidar que debía mantener distancia de las y los comensales, y procurar no interrumpir del todo su momento de comer.

Entrevista

Como estrategias complementarias a la etnografía digital y al trabajo de campo recurrí a la entrevista directa y a la autoetnografía con la intención de ahondar en la experiencia del comer en la calle.

La entrevista la realicé a Bruno de la Rosa (37), médico internista y habitante de la Ciudad de México. En su infancia y juventud vivió en la colonia Leyes de Reforma, alcaldía Iztapalapa, desde donde se trasladaba a sus centros de estudios en la Escuela Nacional Preparatoria 5, en Villa Coapa, alcaldía Tlapan, y, posteriormente, a la Facultad de Medicina en Ciudad Universitaria, en Coyoacán. Su vida laboral la ha desarrollado en el Hospital Regional “1° de octubre” del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales para los Trabajadores del Estado (ISSSTE) y en el hospital privado Star Médica, localizado en la colonia Roma Sur, donde también habita desde hace años. Bruno se asume conocedor de la comida callejera porque la ha consumido desde su infancia y hasta la actualidad, ya sea por necesidad, debido a sus horarios laborales, o por antojo. Él afirma que su comida callejera favorita son los tacos al pastor⁷ y las gorditas de chicharrón⁸, sobre este tipo de comida comenta:

⁷ “Tortilla de maíz rellena con carne de cerdo condimentada con una salsa de especias y chiles secos. La carne se ensarta en una espada o pastor que se gira manualmente mientras se cuece. Se cortan rebanadas delgadas de la carne dorada, que se coloca en el centro de la tortilla; se sirve con rebanadas pequeñas de piña asada, cilantro y cebolla picados. Se acompaña con salsa de chile de árbol y, a veces, con limón” (Larousse, Tacos al pastor, S/F)

⁸ Preparación de masa de maíz en forma de tortilla gruesa. En algunos estados se acostumbra rellenarla con frijoles o carne, freírla en manteca de cerdo o aceite y acompañarla con salsa verde o roja. También existen muchas gorditas dulces. En cada estado o región existen variantes notables, a veces con denominaciones locales diferentes. En los puestos ambulantes del Distrito Federal [hoy Ciudad de México] las gorditas son de masa de maíz, manteca de cerdo, anís y sal y su relleno es de chicharrón prensado” (Larousse, Gordita, S/F)

En muchos restaurantes o cadenas la receta es idéntica siempre y en la calle se da más lo espontáneo, no solo al comerlo, sino al prepararlo, hay menos regulaciones, ahí tu puedes ver cómo las señoras calculan para preparar, como en los puestos donde se ve que preparan el arroz, todo lo hacen ‘a ojo de buen cubero’ y siempre les sale bien, ya tienen práctica y quizá ahí es donde está el sazón (Entrevista Bruno de la Rosa. 28 de enero 2021).

Por otro lado, como persona que ha habitado en distintos puntos de la Ciudad de México y ha consumido alimentos en puestos callejeros en diversas zonas de la ciudad, integré memorias y relatos de momentos colectivos en las que describo diferentes situaciones relacionadas con el tema. La elección de los hechos que menciono como parte de una observación personal fue resultado de un proceso reflexivo en el que, entre múltiples experiencias, discerní cuáles podrían aportarme para el análisis y el enfoque de investigación.

Finalmente, el primer capítulo se basó en la revisión documental de crónicas históricas, tesis, periódicos, libros académicos y documentos oficiales que permitieron conformar un breve panorama histórico de la práctica de comer en la calle.

A continuación presento un Estado del Arte con algunas investigaciones que han antecedido el estudio de la comida callejera las cuales sirvieron de base para dilucidar los objetivos y la metodología de mi trabajo.

Estado del arte

A partir de los años setenta, los estudios antropológicos acerca de la alimentación consolidaron sus postulados desde diferentes enfoques teóricos. Tanto la sociología como la antropología comenzaron a percibir la alimentación no como una actividad connatural para el mantenimiento de la vida social de una comunidad, sino como un *hecho social total*, que de acuerdo a Marcel Mauss, se refiere a “hechos que ponen en juego a la totalidad de la sociedad y sus instituciones [...] en otros casos, solo a un basto número de instituciones, sobretodo cuando los cambios y los contratos conciernen más especialmente a individuos”. (Mauss, 1970, p. 258- 259). De acuerdo a esta propuesta, para analizar un hecho social debe tomarse en cuenta que es producto de circunstancias y conexiones históricas, geográficas y sociales, en fin, de diferentes aspectos de una sociedad y sus individuos (como ocurre con las corporalidades) que se articulan en las prácticas cotidianas que le dan continuidad. En este caso, entre los intereses de esta investigación radican en relacionar esas continuidades alimentarias con el contexto urbano en el que se desarrollan, por ello el estado del arte se compone de investigaciones que abordan el comer en la calle desde diferentes ámbitos de estudio.

En primer lugar, menciono a la historia como una disciplina que a partir de los años 90 comenzó a tomar en cuenta los estudios de la alimentación, sobre todo desde el enfoque de la historia de la vida cotidiana. Dentro de esta perspectiva es posible comprender la incursión de nuevos ingredientes en las cocinas, las consecuencias de la migración en los guisos y el peso de las decisiones políticas en la manera en que comemos (Bak- Geller, 2013; Juárez López, 2012; Long, 2018) , además, existen estudios que abordan algunos aspectos específicos de la comida que se consume en la calle, como es el caso del trabajo de Jeffrey Pilcher, *Tacos Joven* (2006), en el que desmitifica al taco como parte de la

alimentación histórica del mexicano e identifica su auge como producto de la urbanización y la migración del campo a los polos económicos que surgieron en el país en la primera mitad del siglo XX, específicamente en la entonces capital del país. Recientemente, fue publicado el libro *La mesa de todos* de Alberto Peralta enfocado en la historia de la comida callejera de la Ciudad de México.

Por otro lado, el tema de la comida callejera ha sido abordado sobre todo por especialistas en salud y nutrición, ya que desde esas áreas se ha considerado a este tipo de comida como fuente de enfermedades gastrointestinales y obesidad al conformarse por alimentos con alto niveles de grasa en su preparación y alto contenido energético, sin embargo, investigaciones como la de Miriam Bertran e Ixshel Delgado (2008), quienes complementan su perspectiva nutricional con la antropológica, concluyen que la comida de la calle no representa por sí misma un riesgo de obesidad para los habitantes de la ciudad, pues existen otros factores que inciden en ello como la falta de actividad física, la disponibilidad de alimentos, la frecuencia del consumo y los cambios en el sistema de alimentación cada vez más subordinado al ritmo de vida laboral.

El enfoque socioeconómico ha sido otra arista de estudio. Al formar parte del 56. 2% de la población ocupada que trabaja en el sector informal del país (INEGI, 2020), los trabajadores relacionados con la venta de comida callejera se mantienen bajo condiciones laborales precarias como tener ingresos por debajo del salario mínimo, laborar sin seguridad social ni jubilación, además de exponerse a los riesgos que implica trabajar a la intemperie. Entre los trabajos académicos que abordan estos aspectos está el de Janet Long en *A survey of street foods in México City* (2007), donde caracteriza los diferentes tipos de puestos de comida callejera de acuerdo a sus ingresos y a la organización comercial de cada uno.

Por su parte, Tiana Backić expone en su artículo *The taste of precarity. Language, legitimacy, and legality among Mexican street food vendors* (2014) las tensiones y conflictos cotidianos a los que se enfrentan quienes preparan alimentos en la vía pública por las relaciones de poder entre las autoridades, las organizaciones de ambulantes e, incluso, entre ellos mismos.

Entre las principales investigadoras contemporáneas enfocadas en la alimentación y la economía, desde la desigualdad social, está Paloma Villagómez (2019) quien en su tesis de Doctorado en el Colegio de México realizó una investigación sobre las experiencias alimentarias en condiciones de pobreza y entre los estudios de caso aparece la venta de comida callejera como una estrategia de subsistencia. Este trabajo le sirvió como base para abordar el mismo tema, pero desde la perspectiva de género, en su artículo *Alimentar a otros para alimentar a los propios: dualidades y desigualdades de la venta del trabajo de alimentar en la Ciudad de México* (Villagómez, 2021).

Como se mencionó previamente, el estudio específico sobre comida callejera en México es reciente y se puede diferenciar por sus categorías de análisis; una de ellas es el espacio culinario, propuesta conceptual de Isaura García, Ernesto Licona y Alejandro Cortés, en la que vinculan las prácticas de preparación y consumo de alimentos con las relaciones y las significaciones generadas en un espacio social como puede ser la calle, entre otros. (Licona, García y Cortés, 2019).

Por su parte, Liliana Martínez, quien ha estudiado la cocina callejera de la Ciudad de México y Guadalajara, explora las diferentes dimensiones de comer fuera de casa a partir de la noción de sociabilidad alimentaria, “entendida como aquellos consumos con miembros diferentes a los de la unidad doméstica” (Martínez, 2018, pp. 189), entre ellas

ubica la diferenciación de ocasiones de consumo, el mantenimiento del vínculo social y las significaciones que se le dan al concepto de tradición en esa práctica alimentaria.

Una investigación cercana al trabajo realizado en esta tesis es *Una etnografía económica de los tacos callejeros en México. El caso de Monterrey* de Domingo García Garza (2011), quien con una metodología etnográfica, toma el estudio de caso de las taquerías callejeras en Monterrey para abordar la venta de tacos como parte de una construcción social producto de la modernidad que responde a razones económicas, sociales e incluso políticas, en aquella ciudad del norte de México. Además, así como Lomelí plantea que uno de los factores de aceptación y continuidad de la práctica es la sociabilidad alimentaria, García afirma que es la opacidad de la información al cocinar los alimentos lo que también permite su continuidad, pues de esta manera cocineras y comensales evaden el tema de la calidad de los alimentos.

Recientemente, el Centro de Investigaciones en Alimentación y Desarrollo A. C (CIAD) publicó el artículo de Adriana Bautista y Juana Meléndez (Bautista y Meléndez, 2020) quienes aportan una metodología cuantitativa para analizar los hábitos alimentarios al comer en la calle, específicamente en Hermosillo, Sonora. En ella intersectan categorías como las preferencias en horarios, los motivos, el tipo de comida a consumir y los espacios con la caracterización de los comensales a quienes identifican por su edad, sexo, ocupación y nivel de ingresos. Entre sus conclusiones destaca que quienes tienen un mayor ingreso suelen comer en la calle por gusto; que los jóvenes tienden más al consumo de innovaciones gastronómicas aunque mantienen un gusto por la comida tradicional.

A escala internacional existen diversas investigaciones en torno a la práctica de comer en la calle, varias de ellas impulsadas por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) que desde la década de los noventa ha

publicado artículos y libros enfocados a caracterizar las condiciones de los alimentos preparados en la calle y en proponer soluciones para mejorar su calidad e inocuidad, sobre todo en países de África y Sudamérica.

Una de las pioneras del estudio de la comida callejera desde sus múltiples perspectivas fue Irene Tinker, quien en 1978 fundó el *Equity Policy Center* (EPOC) para documentar en un primer momento el impacto diferencial del desarrollo en las mujeres, a partir del cual surgió el *EPOC Street Food Project*, debido a que la mayoría de los puestos de comida callejera era, y es aún, atendido por mujeres. Sus intereses la llevaron por diversos países del sur global, junto con un equipo de investigación, para investigar los diversos aspectos de la comida callejera. Los resultados fueron publicados en el libro *Street Foods. Urban Food and employment in developing countries* (Tinker, 1997).

En 2014 fue publicado otro libro especializado en comida callejera, *Street Food. Culture, economy and governance* (Vieira Cardoso, Companion y Roberto Marras) que, al igual que el trabajo de Tinker, retoma estudios de casos en ciudades de diferentes países, pero incluyen lo que ocurre con la comida callejera de países desarrollados como Alemania, Estados Unidos, además de artículos relacionados con la subjetividad y la corporalidad al cocinar en la calle.

Recientemente se publicó *Manger en ville. Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie* (Soula, Yount- André, Lepiller y Bricas, 2020), una compilación de artículos antropológicos y etnográficos enfocados a analizar la alimentación callejera en países de Asia, Latinoamérica y África, y que, a diferencia del libro anterior, pone mayor énfasis en la simbiosis que existe entre los procesos urbanos y los procesos alimentarios.

Como puede verse, comer en la calle es una práctica cotidiana en diferentes ciudades del mundo, sobre todo en las del sur global. Resulta interesante observar cómo en cada uno de esos entornos ocurren prácticas alimentarias callejeras similares, aunque adecuadas al contexto urbano y sociocultural en el que se encuentran. Todas estas prácticas y representaciones llaman cada vez más la atención de quienes nos interesamos en el vínculo social y alimentario que surge en las zonas urbanas del mundo.

A continuación, el primer capítulo de esta tesis aborda algunos antecedentes históricos que influyeron en la manera en que comemos en las calles de la Ciudad de México.

CAPÍTULO 1. Antecedentes. *Siempre hemos comido aquí*

Cocinar y comer en la vía pública han sido actividades presentes en la Ciudad de México desde la época de México- Tenochtitlan. Los años pasaron; cambios sociales, políticos y económicos configuraron esta urbe, pero en cada momento el fenómeno de la venta de comida callejera ha seguido presente por su capacidad de adaptación y por el vínculo creado entre los alimentos, su preparación y su consumo. En este primer capítulo presento un breve recorrido por la historia de esta práctica cotidiana surgida de una antigua costumbre mesoamericana que ha pervivido entre la costumbre, la subsistencia, la expansión de la ciudad y las tensiones legales y económicas.

1. 1 El origen: el *tianquiztli* prehispánico y el tianguis colonial

Lugares de reunión e intercambio, los tianguis prehispánicos del Altiplano central son el antecedente más antiguo de la práctica de vender alimentos y productos en un espacio abierto en la vieja ciudad. Son vastos los estudios históricos sobre sus implicaciones comerciales, sociales y religiosas, previo a la llegada de los españoles; todos ellos parten de los testimonios plasmados en los códices antiguos, así como de las crónicas de quienes retrataron con palabras la magnificencia de esos espacios, particularmente del tianguis de Tlatelolco, reconocido como el principal punto de abasto del centro de México en las descripciones escritas por Hernán Cortés y Bernal Díaz del Castillo.

En su segunda Carta de Relación, Hernán Cortés describe detalladamente la organización de este *tianquiztli* (palabra náhuatl que significa “mercado o plaza”), como se puede leer en el siguiente extracto:

Tiene esta ciudad muchas plazas, donde hay continuos mercados y trato de comprar y vender. Tiene otra plaza tan grande como dos veces la ciudad de Salamanca, toda cercada de portales alrededor, donde hay cotidianamente arriba de sesenta mil ánimas comprando y vendiendo; donde hay todos los géneros de mercaderías que en todas las tierras se hallan [...] Hay todas las maneras de verduras que se fallan, especialmente cebollas, puerros, ajos, mastuerzo, berros, borrajas, acederas y cardos y tangarninas. Hay frutas de muchas maneras, en que hay cerezas y ciruelas que son semejables a las de España. Venden miel de abeja y miel de cañas de maíz, que son tan melosas y dulces como las de azúcar, y miel de unas plantas que llaman en las otras islas maguey. [...] Cada género de mercadería se vende en su calle, sin que entremetan otra mercadería ninguna, y en esto tienen mucho orden. Todo lo venden por cuenta y medida, excepto que hasta agora no se ha visto vender cosas alguna por peso. Hay en esta casa como de audiencia, donde están siempre sentadas diez o doce personas, que son jueces y libran todos los casos y cosas que en el dicho mercado acaecen y mandan castigar los delincuentes (Cortés, 2019, p. 103- 104).

En estos extractos, Cortés nos introduce a la diversidad alimentaria, pero también al orden con el que se realizaba la venta: aunque se hacía al aire libre, el espacio para el tianguis estaba delimitado y se prohibía que se intercambiarán productos fuera de él (Villegas, 2010). También llama la atención cómo, antes del sistema métrico decimal, existían la *medida* y la *cuenta*, medidas para vender alimentos que aún son utilizadas en los tianguis tradicionales como el de Cuetzalan, Puebla, y por las temporaleras⁹. Además, el respeto por ese espacio público era tal, que existían personas encargadas de resolver los conflictos surgidos en alguna transacción.

Por su parte, otro importante cronista de la vida en México- Tenochtitlán fue Bernal Díaz del Castillo quien en su *Historia verdadera de la conquista de Nueva España* también

⁹ Las temporaleras son mujeres que llegan a la Ciudad de México a vender frutas y verduras de temporal y autoconsumo. Se les puede ver en las banquetas ofreciendo hortalizas, flor de calabaza, duraznos, higos, ciruelas, e incluso hongos que acomodan por montones, medida que suelen usar para su venta, en lugar del peso indicado en una báscula.

dedicó varios párrafos a describir la vendimia en aquel *tianquiztli* de Tlatelolco y, gracias a esto, sabemos sobre el intercambio de alimentos y productos originarios de otras regiones de Mesoamérica:

E vendían mucha grana debajo de los portales que estaban en aquella plaza. Había muchos herbolarios y mercaderías de aquel arte. Y tenían allí sus casas a donde juzgaban tres jueces y otros como alguaciles ejecutores que miran las mercaderías. Olvidado se me había la sal y los que hicieran navajas de pedernal, y de cómo la sacaban de la misma piedra. Pues pescaderas y otros que vendían unos panecillos que hacen de una como lama que cogen de aquella gran laguna, que se cuaja y hacen panes dello, que tienen un sabor a manera de queso [...] Ya querría haber acabado de decir todas las cosas que allí se vendían, porque eran tantas de tan diversas calidades que para que lo acabáramos de ver e inquirir, que como la gran plaza estaba llena de tanta gente y toda cercada de portales, en dos días no se viera todo (Díaz del Castillo, s/f, p. 293).

Por lo anterior, y por las similitudes con la dinámica comercial en los bazares del Medio Oriente, se entiende que tras la caída de Tenochtitlan en 1521 los españoles reconocieran la importancia de los tianguis como centros de influencia en la vida indígena, y por ello los mantuvieron en puntos estratégicos cercanos a la ciudad.

En su investigación sobre los tianguis en el centro de México, la investigadora Beatriz Fernández Rubio (2014) menciona los cinco principales: el tianguis de Tlatelolco, el de México, el de Juan Velázquez, el de San Hipólito y el de San Juan; a todos ellos ya no solo asistían los indígenas como consumidores, sino también los españoles. Al respecto, la autora sostiene que, pese a la presencia de los nuevos habitantes, los tianguis aún se consideraban un espacio indígena:

No únicamente porque los vendedores y compradores fueran indios, sino porque la mayoría de los bienes que se presentaban eran de producción indígena, ya fueran alimentos como chiles, tomates, chíá, pescados y tamales, ya como artículo de uso común como petates, malacates, plumas, mecapaes y comales.

La ubicación de los mismos también los identifica como tianguis o mercados indígenas, ya que estaba fuera de la traza de la Ciudad de México hispana, en los barrios indios aunque la separación entre la república de españoles y la de los indios no fue tan fuerte como se pensaba, por eso los compradores no hacen al mercado, sino sus vendedores y la mayoría de sus productos (Fernández Rubio, 2014, p. 122).

Las crónicas cuentan que después de la Conquista no hubo una diferenciación entre los grupos sociales para consumir en los mercados pues, aún después de la derrota de México-Tenochtitlán, estos espacios continuaron como los principales centros de abasto, espacios para la comunicación donde se establecían relaciones públicas, económicas, políticas, religiosas y culturales (Villegas, 2010). Además de la mayoritaria presencia indígena, también asistían mestizos, mulatos, negros y españoles.

El arribo de productos y alimentos provenientes de España tampoco alteraron el paisaje comercial en los tianguis porque las nuevas autoridades determinaron la apertura de tiendas y tabernas donde se distribuían dichos productos. Estas tiendas, ubicadas alrededor de las principales plazas del centro de la ciudad y en sus calles adyacentes, principalmente se distinguían por los portales que daban a las calles. Al respecto, cuenta Fernández que a finales del siglo XVI un español de origen valenciano, Antonio de Pineda, se propuso edificar nuevas tiendas en la plaza y comparte la cita de un documento en la que se lee:

Antonio de Pineda valenciano criado de vuestra señoría yllustrisima dize que aviendo representado ante vuestra señoría yllustrisima la planta y modelo de las tiendas que se han de hazer en la plaza desta ciudad de Mexico para la policia y limpieza de las cosas que en ella se han de vender de todos mantenimientos para ybitar y escusar la ynmundicia desorden y fealdad que hasta aqui a abido en todos los generos de tratos y mercancias ansi de cosas de comer como de bohonerias (...) (AHCM, en Fernández Rubio, 2014, p. 154).

A pesar de esta pretendida higienización de la plaza pública y sus productos, por las calles de esa nueva colonia en formación ya deambulaban numerosos artesanos y vendedoras de alimentos que infringían la orden de comerciar solo en un espacio determinado, como ocurría en el tianguis prehispánico. Sobre ello, Fernández Rubio encontró un permiso emitido en la misma época para que los comerciantes pudieran vender en las calles ante su situación de pobreza:

El cabildo justicia y regimiento de esta ciudad de México diz que abiendo estado en costumbre y guardado de tiempo inmemorial a esta parte questa ciudad cabildo y regimientos della hace merced [...] de sitios mesas y asientos en esta plaza y portales y calle de San agustín y portales de pregoneros y de tundidores y otras partes y otras mercedes que haze de officios por el tiempo de su voluntad y estos da y hace merced gratis por hacer merced a personas pobres e necesitadas y con esto ayudar a favorecer a sus vecinos [...] que se les haze por hazer bien e con el hagan algo con que poderse sustentar e que después de algun tiempo se haga nueva merced a los que más lo ayan menester e sean beneméritos (AHCM 13 de mayo 1591) (Fernández Rubio, 2014, p. 155).

Por este tipo de permisos, los comerciantes indígenas pudieron expandir su actividad afuera de las tiendas, debajo de los portales o entre las calles de la ciudad, espacios que no eran de interés para los españoles quienes prefirieron comerciar en sus lugares tradicionales como las tiendas, los puestos y los portales.

Con el crecimiento de la Nueva España, la venta de alimentos en la vía pública se expandió sobre todo en sitios estratégicos como las plazas públicas y los caminos para satisfacer las necesidades de los habitantes y de los mercaderes que buscaban ofrecer sus productos (Vargas y Casillas, 2008). Es Fernández Rubio quien resalta su presencia:

Quienes estuvieran en el tianguis, comprando o vendiendo, o cerca de él, podían almorzar en sus puestos, que no solo estaban en estos lugares ya que también se encontraban en la Plaza Mayor y por las calles, en estas últimas tal vez en mesillas de menor tamaño en los portales de las casas y cruces de calles, además de instalarse junto a los puestos de pulque y seguramente cerca de los sitios donde se vendiera vino para consumir allí mismo (Fernández Rubio, 2014, p. 322).

Como los conquistadores vislumbraron en su primer encuentro con el gran tianguis de Tlatelolco, ese espacio de vida comunitaria fue un punto neurálgico no solo para la economía de (su vecina) Tenochtitlán, sino para su vida cultural, por lo tanto, al decidir continuar con esta dinámica de intercambio de productos durante la época colonial, y a pesar del desbordamiento de vendedoras y vendedores por las calles, las autoridades coloniales contribuyeron a perpetuar una práctica comercial que se ha mantenido hasta nuestros días y que no podría existir sin el continuo uso popular del espacio público que, como se verá en estos antecedentes, ha sido un constante elemento de tensión.

1. 2 Siglos XVIII y XIX: la comida también erige a la ciudad

Mientras se consolidaba la configuración social y cultural de la Nueva España, al mismo tiempo surgía un mestizaje culinario basado en la mezcla de ingredientes originarios, europeos y africanos, que era validado por el gusto de nativos, criollos, españoles, mestizos y negros (Vargas, 2013). A pesar de que en este proceso los habitantes en general tenían a su alcance la diversidad de ingredientes, los adquirían en diferentes niveles de calidad, de esta forma, la sociedad colonial se caracterizó por una marcada estratificación social evidenciada en asuntos tan cotidianos como las maneras de comer (Quiróz, 2014).

Por ejemplo, Enriqueta Quiróz menciona cómo la alta sociedad novohispana preparaba lujosos banquetes privados con productos llegados de Europa y alimentos locales para que la sociedad criolla exhibiera la riqueza natural de la colonia, sobre todo, ante la presencia de invitados europeos como el virrey, mientras que la clase baja tenía su propio festín a nivel comunitario durante las fiestas patronales, cuando los puestos con cazuelas de guisados y los vendedores de dulces se desbordaban en las calles con más ahínco que en el transcurrir diario (Quiróz, 2014).

Actualmente, podemos conocer sobre esas costumbres culinarias por las crónicas de viaje y los textos literarios donde los escritores difundieron sus impresiones respecto a la vida en la ciudad. De manera particular, llama la atención el detalle con el que la duquesa Francisca Calderón de la Barca describió en una de sus cartas, escritas durante su estancia en la Nueva España en 1843, cómo las y los vendedores de alimentos ofrecían sus productos libremente por las calles del centro:

Hay en México diversidad de gritos callejeros que empiezan al amanecer y continúan hasta la noche, proferidos por centenares de voces discordantes, imposibles de entender al principio [...] Se oye una tonadilla penetrante e interrogativa, que anuncia algo caliente, que debe ser comido sin demora, antes de que se enfríe: ‘¡Gorditas de horno caliente!’ dicho en un tono afeminado, agudo y penetrante. [...] Entonces, dominándolos, se deja oír el grito de: ‘¡Pasteles de miel! ¡Queso y miel! [...] Enseguida llega el dulcero, el vendedor de fruta cubierta, el que vende merengues, que son muy buenos y toda especie de caramelos. [...] Al atardecer se escucha el grito de: ‘¡Tortillas de cuajada!’ o bien: ‘¡Quién quiere nueces!’, a los cuales le sigue el pregón nocturno de: ‘¡Castaña asada, caliente!’ y el canto cariñoso de las vendedoras de patos: ‘¡Patos, mi alma, patos calientes!’ ‘¡Tamales de maíz!’, etc, etc. Y a medida que pasa la noche, se van apagando las voces, para volver a empezar de nuevo, a la mañana siguiente con igual entusiasmo (Calderón de la Barca, 1981, p. 47- 48).

Gracias a estos párrafos, sabemos que esos pregones típicos de la vendimia han trascendido al paso del tiempo aunque no así los ingredientes mencionados, sobre todo, los que provenían del vasto entorno natural lacustre que aún rodeaba a la Nueva España.

Pero no solo la literatura de esa época cuenta sobre el comercio de comida en el espacio público, también existió un registro pictográfico de los vendedores ambulantes durante siglo XVIII, en la llamada pintura de castas. En estos cuadros es posible observar situaciones cotidianas como la venta de alimentos al ras de piso o sobre coloridas mesas que buscaban llamar la atención; el uso de utensilios de la época para ofrecer los productos, las relaciones familiares y de castas al ejercer la venta, así como una tipología de alimentos y sus mercaderes como el aguador, el vendedor de dulces, la tamalera, el vendedor de pulque, la guisandera, entre otros (De Alba, Exbalint y Rodríguez, 2007).

Cabe mencionar que, a pesar de la profunda diferenciación social, los puestos de comida fungieron como puntos de encuentro entre las diversas clases sociales. Escritores como Guillermo Prieto (1818-1897) y Manuel Payno (1810- 1894) nos permiten ver esta

confluencia a la hora de comer en los espacios públicos de la ciudad. Retomo fragmentos de la tesis de Cristina Solís (2011) quien analizó el aspecto alimentario presente en la novela *Los Bandidos de Río Frío* de Manuel Payno:

Durante la colonia a pesar de la rigidez que imponía el régimen de castas a la sociedad novohispana, existieron lugares públicos donde se mezclaba todo tipo de gente: en las iglesias, en las plazas, los teatros, los toros y en algunos establecimientos de comida (Prieto en Solís, 2011, p. 96).

También había fondas al aire libre en los arcos de los portales, como en el Portal de las Flores, donde la gente se sentaba en petates, bajo los quicios de las puertas o en pequeñas mesas, a la luz de un farol, junto a anafres con enormes ollas, comían: ‘chorizones, pollo, fiambre... un vaso de pulque de piña allí engullían, carcajeaban y tenían solaces de banquete, no solo la gente humilde y de baja clase, sino el medio pelo presuntuoso, los payos pudientes y los ricachos no envanecidos con la caprichosa fortuna (Prieto en Solís, 2011, p. 107).

En este punto se destaca cómo los puestos de comida callejera, al igual que sucedió con los tianguis, se convirtieron en espacios sociales donde se expresaba la vitalidad de la vida en la ciudad, más allá del desagrado que sentían las personas de la clase acomodada por esa práctica alimentaria que consideraban insalubre.

Este menosprecio coincide con la llegada a América del discurso civilizatorio occidental que en Europa originó las normas de comportamiento al refinarse las maneras de comer, durante el paso de una sociedad medieval a una sociedad burguesa (Elías, 1987). Estas normas, que permearon en la alta sociedad del México Independiente a través de los manuales de urbanidad, consiguieron:

Reglamentar la sujeción de los instintos, el control sobre los movimientos del cuerpo, la domesticación de todo tipo de sensibilidad considerada como *bárbara*, es decir, como todo un sistema de disciplinamiento que, en el caso de la *buena mesa*, significaba abandonar modales impropios para hacer parte de la sociedad (Albán Achinte, 2010, p. 17).

Es decir, establecieron la idea de un comportamiento civilizado en la mesa, totalmente ajeno al que se veía en la manera de comer en las calles, caracterizada por una cercanía corporal, un contacto directo con los alimentos y un consumo en un contexto insalubre. Por su parte, aunque el discurso gastronómico plasmado en los primeros recetarios de cocina buscaba exaltar las preparaciones locales en un afán nacionalista (Bak Geller, 2013) la comida callejera fue excluida de lo que entonces comenzaba a considerarse comida mexicana. Esto es evidente en un fragmento de *El Nuevo cocinero mexicano* (1888) cuando se menciona la preparación de los tamales y el autor recomienda abstenerse de cocinar las variedades preparadas por los indígenas al considerarlas inadecuadas para las “mesas decentes”, sin embargo, para quien quisiera probarlas, recomendó adquirirlas con los vendedores, pero por ningún motivo prepararlas en casa (Bak Geller, 2013).

Si bien este tipo de referencias en los libros de cocina desdeñaban a la comida de la calle, desde años antes ya se hablaba en la prensa de toda su diversidad:

La Voz de México de marzo de 1877 mencionaba algunos antojitos elaborados a partir de la masa de maíz acompañada o mezclada con otros productos como harina común, haba, frijol, arvejón, cuauhtzoatecoaxochitl y otras cosas: cuando lleva esta mezcla se le llama tlatlahuiyo vulgarmente tlatlaoyo que significa: masa mezclada. Cuando la figura no es redonda, sino ovalada y más gruesa la tortilla de lo común, se le da el nombre de Memela que quiere decir: derecha y a propósito para memelli esto es cargar (sic), buscando con ello hacerlos más sabrosos (Candia Pacheco, 2015).

Este tipo de comida tuvo una primera mención como *antojitos* en un medio periodístico. Fue en el Diario del Hogar, el 11 de octubre de 1890, donde se pudo leer:

Casi toda la prensa se lamenta diariamente de la mala calidad de cierta clase de alimentos, y con especialidad de aquellos que el pueblo llama antojitos y que consisten en quesadillas, tamales, pambacitos, envueltos... que regularmente se hacen con sustancias malsanas y descompuestas (Candia Pacheco, 2015).

Paradójicamente, pese a estas expresiones de alarma, décadas después, en las calles de la capital del país se expandió su consumo y su auge ocurrió durante las primeras décadas del siglo XX con la modernización de la ciudad.

1.3 Alimentar a la ciudad moderna

El crecimiento de la ciudad y su paso hacia una ciudad moderna básicamente fue consecuencia de una economía industrial que atrajo nuevas olas de migrantes internos en búsqueda de trabajo y de una política exterior que convirtió a la ciudad en un refugio con oportunidades para algunas colonias de extranjeros. En este contexto, el centro continuó como la base política, económica y comercial de México, a donde llegaban productos de todas partes del país y de donde salían para ser comercializados. Los productos alimentarios eran ofrecidos tanto en locales como en calles enteras por lo que el bullicio de las transacciones, con el vaivén de compradores y comerciantes, era una constante.

Entre todo ese ajeteo, la venta de comida ambulante se mantuvo como una alternativa para cubrir las necesidades de alimentación sobre todo de la clase trabajadora y de los mismos comerciantes que en su ruta diaria requerían satisfacer su hambre por una módica

cantidad. Como ocurrió con las pinturas del siglo XVIII, gracias a las fotografías periodísticas podemos ver que algunos ambulantes usaban la bici para transportar su mercancía, su indumentaria al ejercer la venta que, en algunos casos, denotaba su origen étnico, sus actitudes, los gestos de su clientela e incluso el entorno urbano en el que se ubicaban (De Alba, Exbalin y Rodríguez, 2007).

A partir de los años veinte del siglo XX también surgieron las fondas económicas, los cafés de chinos, las torterías y los restaurantes que conformaron un nuevo panorama gastronómico en la ciudad cuya dinámica cambiaba de acuerdo al contexto sociopolítico que se configuró tras la Revolución Mexicana. Fue Salvador Novo (2010) quien dejó registro de lo que ocurría en las mesas de la ciudad en aquellos años, reproduzco algunos fragmentos:

La vieja costumbre mexicana de merendar fuera de casa hallará atractiva, novedosa satisfacción en los nuevos cafés con fuentes de soda en que aprendamos a comer en mostrador [...] (p. 145).

Cuando por fin la ciudad adivinó al cosmopolitismo y la sobrepoblación, hubo ya modo y mercado para que las exóticas comidas orientales se ofrecieran en restaurantes suntuosamente decorados ad hoc [...] (p. 154)

Las tortas – tortugas pacientes o resignadas a morir a mordiscos– surgen envueltas en servilletas de papel de los cajones del escritorio, a apaciguar el hambre de las doce secretarias más que de apurar un jugo de naranja antes de correr al autobús (p. 155).

De las provincias trajeron sus cocinas igual los yucatecos que los michoacanos, los jarochos, los poblanos, los jaliscienses, los de Sonora. De todas esas cocinas hallamos restaurantes o fondas en México. Y judíos, árabes, italianos, japoneses y chinos, alemanes yanquis, austriacos, norteamericanos y franceses, pueden comer a su estilo y gusto, y admitamos a su compañía, en restaurantes de su nacionalidad (Novo, 2010, p. 157).

Mientras tanto, en las calles de la capital del país ya se expandía el consumo del taco como una forma particular de comer toda la diversidad de guisados que vendían las personas provenientes de diferentes partes del país. Considerado actualmente emblema de la comida mexicana, su auge ocurrió con el crecimiento de la ciudad, como lo describe Novo.

Veamos ahora cómo el antiguo “taco” mexicano ha ido evolucionando, sin desaparecer, sino transformándose en otros avatares que nos permiten “echar taco”, sea a medio día por todo *lunch*, sea por la noche en vez de una cena ortodoxa (p. 154).

1. 3. 1. Los tacos que conocemos son de la ciudad

Es el historiador Jeffrey Pilcher (2006) quien ahonda en la relación de la alimentación callejera con la ciudad en medio de un agitado contexto social donde los migrantes recién llegados aprendieron a convivir en los diferentes espacios urbanos, entre ellos, uno nuevo que en adelante marcó la vida en la entonces capital del país: las taquerías.

Esos espacios, tan comunes actualmente en la vía pública, fueron durante aquellos primeros años del siglo XX las más variadas opciones de comida regional y casera, que si bien tenían diferencias de origen, de ingredientes, de sabores, en la capital se identificaron por ser ofrecidos sobre una tortilla para convertirse en un “envuelto” o un “taco”¹⁰, lo cual básicamente facilitó su consumo porque el comensal pudo prescindir del uso de cubiertos e incluso de platos. Debido a su proliferación, en 1918 se expidieron algunas licencias que formalizaron el establecimiento de las taquerías para igualar su condición a la de un restaurante o una fonda (Pilcher, 2006) De estas, el autor afirma:

¹⁰ Para revisar cómo llegó a convertirse el taco en una comida nacional se recomienda revisar el libro *Planet Taco. A global History of Mexican Food* de Jeffrey Pilcher (2012)

Los puestos de tacos no discriminaban a nadie y atendían por igual a los elegantes *dandies* ciudadanos de la calle de Palma y a los andrajosos pelados de Tepito. No obstante, las taquerías se agrupaban en torno a lo que podría denominarse como “eje del chile” y que iba de los barrios populares ubicados al sudeste del Zócalo, a los teatros de carpa de Santa María la Redonda al norte de Bellas Artes (Pilcher, 2006, p. 103).

Así, los tacos se sumaron al panorama de comida callejera que ya se ofrecía en los puestos donde se podían encontrar tamales, enchiladas, quesadillas, huaraches, atoles, etc. ; todos estos alimentos, preparados básicamente con maíz, *los antojitos*.

Algunas de las fuentes que le permitieron a Pilcher conocer de manera más precisa la dinámica de la venta callejera en aquellos años fueron los registros de los inspectores sanitarios, encargados de vigilar el buen estado de esos lugares y los alimentos ofrecidos en la vía pública, quienes en sus reportes describieron los comportamientos, estrategias y las razones por las que sancionaban a las y los vendedores, como se ejemplifica a continuación:

Este énfasis comercial apoyado por una cita dada a Antonio Domínguez por operar un expendio de tortas sin licencia dentro de su tendajón *El gran infierno*. El propietario del establecimiento argumentaba convincentemente que él solo vendía el pan, el queso, los chiles en vinagres y otros ingredientes; si sus clientes insistían en preparar las tortas en el local, él no podía ser considerado responsable. (Pilcher, 2006, p. 104).

El historiador concluye que a pesar de su responsabilidad, los inspectores solían ser permisibles con los vendedores pues dejaban al juicio del cliente los asuntos de higiene, sin embargo, eran más estrictos con los puestos establecidos, frecuentemente visitados por los altos funcionarios públicos (Pilcher, 2006).

Otro panorama de esta vendimia callejera se encuentra en el texto periodístico *Los agachados': las fondas de los olvidados* (Reyes, 2020) donde se explica por qué ciertas maneras de comer en la vía pública identificaron a esos puestos y sus consumidores como *los agachados* “En estas fondas improvisadas al aire libre no había mesas ni sillas, para comer la gente agarraba su cazuela y se acomodaba en cuclillas, agachados, de ahí el nombre con el que se apodaba a estos sitios” (Reyes, 2020).

En el texto se retoman detalles que permiten visualizar que la alimentación en esos espacios y sus dinámicas de venta no cambiaron del todo a como se realizaban siglos atrás:

Hipólito Seijas decía que la masa era ‘casi enciclopédica’: en 1919 con dos kilos (12 centavos) se podían elaborar 56 tortillas para sopas, gorditas, tacos o enchiladas. La tortilla era tan primordial que en *los agachados* sustituía a todo cubierto, en las manos adecuadas podía ser cuchara, tenedor y hasta cuchillo.

Allí vemos, en la Alcaicería, el desfile pomposo de cazuelas titánicas...el mole de guajolote, succulento y rojo como sangre de mártir; la *pancita* retozona que vibra al calor de la hoguera; las enchiladas que palpitan al beso de la manteca; los garbanzos iracundos y revolucionarios que se chocan y mezclan entre los hervores del agua en ebullición’.

— ¡Tortas con arroz!

— ¡Aquí hay chilacayotes! pasen jefecitos, son muy baratos (Reyes Castro, 2020).

En el cancionero popular también se inmortalizaron los guisados que solían ofrecerse en esos espacios e incluso algunas letras nos recuerdan alimentos que ya no son consumidos en la actualidad, como ocurre con la canción *Los agachados* interpretada por Germán Valdés *Tin Tan*:

También...

Tiene mole de olla sazonado con cilandro
Con su rama de epazote, con su flor de calabaza
Xoconostle y verdolaga, frijolitos calientitos
Con chilito picadito, chapulines
Huitlacoques, charamuscas con tepache
Chilindrinas charrasqueadas
Chinicuales chinacates
Cachirulos chichimecas
Chispirines escamochas
Y alcachofas con pucheros
Se me reventó el barzón

Finalmente, es importante mencionar que a finales del siglo XIX eran las mujeres quienes sobre todo tenían presencia como vendedoras en los puestos de comida porque en ellas recaía la preparación de las tortillas y la masa de maíz para los antojitos que se preparaban desde entonces (Pilcher, 2006). Sin embargo, pocos años después del fin de la Revolución Mexicana, con los molinos de nixtamal y las máquinas tortilladoras que facilitaron la elaboración de tortillas al mecanizar su producción, cambió la percepción sobre la venta de alimentos en la vía pública pues pasó de ser una actividad de subsistencia para las mujeres a implicar un empleo en forma que requería determinadas habilidades técnicas (Keremitsis en Pilcher, 2006), por lo que la participación masculina en los espacios de cocina aumentó, sobre todo, a partir del incremento del consumo de carne en las taquerías.

El fenómeno social del ambulante, y de manera particular la venta de comida en los espacios urbanos, ha sido inherente al crecimiento de la Ciudad de México. Su desbordamiento en el Centro Histórico repercutió en un nuevo ordenamiento urbano que

implicó la creación de nuevos mercados públicos y reglamentaciones para el comercio ambulante, como se verá a continuación.

1.3.2 Un oficio de crecimiento económico y de intervención pública (1950-2000)

Aunque se ha tenido una idea generalizada de que los puestos callejeros no cumplen con medidas de higiene o se mantienen al margen de la legalidad, a lo largo de las últimas décadas gran parte de estos se han adecuados a la normatividad impuesta desde el gobierno de la ciudad, sin embargo, como ha ocurrido a lo largo de la historia, ha sido complicado que la reglamentación se aplique de manera generalizada.

Con la modernización de la Ciudad de México, el comercio ambulante se desbordó sobre todo en las calles del Centro pues al incremento de la migración interna se sumó la falta de infraestructura pública para el comercio. Por ello, aunque previamente hubo intentos de regular la presencia de los ambulantes, a partir de la segunda mitad del siglo XX, las autoridades capitalinas incluyeron al comercio en la planificación urbana y comenzaron a tomar determinaciones legales que les permitieran tener mayor control sobre la manera en que se ejercía esta actividad en la ciudad.

Una de las más importantes fue la publicación del Reglamento de Mercados Públicos en 1951, durante la regencia de Ernesto P. Uruchurtu, quien entre 1955 y 1958 impulsó la edificación de cerca de sesenta mercados públicos, entre ellos el de Sonora y las Naves del mercado de la Merced, con la intención de:

Concentrar en una sola disposición jurídica a todas aquellas prácticas comerciales que se desarrollaban en el espacio público; así, este reglamento fue un primer ejercicio de la autoridad administrativa para concentrar, institucionalizar y transformar la estructura y las prácticas sociales que se desarrollaban en el espacio público (Meneses, 2001, p. 124).

Además, en este documento se conceptualiza de manera explícita quién es un vendedor ambulante, su tipo de actividad comercial y se menciona la necesidad de empadronarlos así como los lugares en los que se prohibía la instalación de puestos como camellones, prados y parques públicos (García Guzmán, 2001), de esta manera, comenzaba a vislumbrarse la trascendencia de esta actividad para la economía nacional y una nueva regulación acorde al nuevo panorama urbano. Al respecto, Rodrigo Meneses menciona sobre ese reglamento que:

Por una parte, se trata de un instrumento jurídico que revela un momento a partir del que los comerciantes ambulantes ya no serán definidos como personas de escasos recursos, sino como agentes económicos cuyas actividades se desarrollan en espacio y tiempos determinados. Por la otra, se trata de un uso de la regulación del espacio público que ya no se ocupará de aspectos detallados o coyunturas específicas, sino del comercio callejero como una actividad sistemática que perdura hasta nuestros días, en un espacio marcado por la convivencia densa (Meneses, 2011, p. 124- 125).

El otorgamiento de locales fijos, la delimitación de zonas de “tolerancia” para la venta a fuera de los mercados, así como la prohibición de venta ambulante en zonas específicas como camellones y parques públicos permitieron discernir entre la “naturaleza” del comercio establecido y la del comercio ambulante, por lo que a esta última práctica se le reconoció una dinámica económica y social propia (Meneses, 2001).

Fue la economista Clara Jusidman quien describió las actividades pertenecientes a este tipo de economía conocida como economía informal:

En general hay gran facilidad de entrada: se utilizan muchos recursos locales; son de propiedad familiar; tienen una escala de operación pequeña; se utilizan tecnologías adaptadas e intensivas de manos de obra; se realizan con destrezas adquiridas fuera del sistema educativo; no acceden a los sistemas de registro ante las autoridades y cuando utilizan trabajo asalariado no cumplen con las condiciones de trabajo establecidas por ley (Jusidman, 2000, p. 29).

Desde la implementación de ese primer reglamento de mercados públicos, y hasta la década de los ochentas, hubo una proliferación del ambulante por diversas razones, entre ellas, las diversas crisis económicas, pero también el hecho de que el comercio popular integrado a los mercados públicos, al enfrentarse a mayores restricciones que las que tenía en el exterior, generó estrategias para sobreponerse a sus nuevas condiciones. Una de ellas fue tener puestos en la zona de tolerancia afuera de los mercados, pues era claro que esa ubicación estaba mejor adaptada a la vida urbana por permitir la compra inmediata, al paso (Giglia, 2018; Meneses, 2011). Por otro lado, menciona Meneses que en la década de los setenta se suspendió la construcción de mercados y en su lugar se autorizaron los tianguis sobre ruedas, concentraciones de vendedores ambulantes al aire libre que en la década de los ochentas ya había superado al número de vendedores que existían en los mercados públicos (Meneses, 2011). Fue por eso que en la siguiente década se requirió un nuevo ordenamiento al comercio ambulante.

1.3.2.1 Principales reglamentos en treinta años

Debido al crecimiento exponencial del ambulante durante la década de los ochenta, en el Centro Histórico se gestó una nueva dinámica de organización de la venta callejera que funcionó a través de grupos de interés con una alta pero inestable influencia con el poder, los cuales repartían espacios en las calles y cobraban las cuotas correspondientes para continuar con el espacio, situación que con el tiempo generó conflictos al interior de las organizaciones (Olivo Pérez, 2010).

Con estas circunstancias, la venta de comida en la calle se incluyó en el *Programa de Mejoramiento de Comercio Popular* que en 1992 destinó diversos predios para la construcción de mercados, plazas y bazares con la idea de reubicar el 77% del total de comerciantes que operaba en el centro de la ciudad (Meneses, 2011). Para fines de administración comercial, se denominó en este programa como “comercio en vía pública” al subconjunto de comercio realizado en calles y parques (García, 2001).

Posteriormente, a nivel ciudad, en 1998 entró en vigor el *Programa de Reordenamiento del Comercio en la Vía Pública* con el objetivo de sentar las bases para propiciar el tránsito de este grupo a la economía formal, a través de cinco objetivos complementarios: erradicar la actividad comercial ambulante de los espacios prohibidos por la ley, controlar su crecimiento anárquico y aparición de nuevos puntos, eliminar o disminuir las afectaciones de esta actividad comercial, acelerar la reubicación de vendedores informales a espacios formales, y hacer autosuficiente al Programa (García, 2001).

En ese contexto socioeconómico, en el año 2000 la Secretaría de Salud organizó el Seminario sobre Venta de Alimentos en la Vía Pública y en su ponencia titulada *La inserción de la venta de alimentos en la vía pública en la economía informal de la Ciudad*

de México (2000), la Dra. Clara Jusidman mencionó que la venta de alimentos era en ese entonces una de las principales actividades de la economía informal y fijó las bases empíricas para abordar el estudio de la comida callejera con la intención de diseñar políticas e intervenciones institucionales.

Por un lado, propuso clasificar a los puestos de comida callejera por su origen: si es un negocio familiar, si es una pequeña empresa o si es un negocio establecido como una cadena empresarial, encubierto como negocio informal. Por otro, tomó en cuenta el tipo de alimento que venden, por ejemplo, los alimentos calientes que se preparan frente al consumidor; los alimentos que se preparan en casa sin ningún tipo de supervisión; y los alimentos comprados en fábricas o comercios y que se redistribuyen en la ciudad (Jusidman, 2000).

Más adelante, en el año 2000, la Asamblea Legislativa del Distrito Federal estableció el Programa Parcial de Desarrollo urbano de los programas delegacionales, cuyos programas sectoriales de comercio señalaban entre sus principales acciones: la construcción de plazas comerciales, habilitación de edificios y espacios públicos que podían ser concesionados a los vendedores en la vía pública. Tres años después se publicó un Acuerdo en la Gaceta Oficial del Distrito Federal, a través del cual se creó la Comisión de Reordenamiento y Regulación del Comercio en la Vía Pública de la Ciudad de México que determinaba las condiciones, fechas y lugares en que se podría ejercer el comercio en la vía pública, y la normativa para el uso de combustible, de energía eléctrica, de aparatos de sonido y el respeto a las fachadas de edificios (Hernández, 2014).

El noviembre del 2020 la Comisión de Puntos Constitucionales e Iniciativas Ciudadanas del Congreso de la Ciudad de México aprobó el dictamen para regular las actividades de las personas no asalariadas y de los comerciantes en la vía pública que, por

un lado, permitirá a los trabajadores acceder a los programas de créditos para la vivienda y dará certeza jurídica para que, en casos de abuso por parte de la autoridad, cuenten con los medios necesarios para su defensa, además podrán recibir servicio médico gratuito por parte de la Secretaría de Salud y se garantizará el otorgamiento de la autorización que expedirá la autoridad para desempeñar sus actividades. Sin embargo, al posibilitar la creación de corredores comerciales, prohíbe la comercialización de productos en vías primarias, prados, camellones y en el interior de las estaciones del Sistema de Transporte Colectivo Metro, por lo cual se crítica la posibilidad de criminalizar a quienes ejerzan la venta en estos espacios, como ocurre habitualmente (Stettin, 2020).

Además de los reglamentos correspondientes al comercio ambulante, la venta de comida callejera tendría que cumplir las indicaciones de la *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios* que establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene para quienes participan en el proceso de preparación de alimentos y sus materias primas con el fin de evitar su contaminación a lo largo del proceso (DOF, 2020). Sin embargo, el cumplimiento de estas normas es bastante irregular: por una parte, están quienes han tenido alguna capacitación para mejorar sus prácticas de cocina, por otra, quienes no conocen sobre esta normativa y buscan cumplir a su manera con las condiciones adecuadas de higiene como ocurre, por ejemplo, con la decisión de envolver los platos en bolsas de plástico para mantenerlos limpios y no tener que lavarlos por no contar con tomas de agua.

Estas condiciones de trabajo fueron particularmente cuestionadas en el año de la realización de esta tesis, al considerar que los puestos callejeros podrían ser un foco de contagio del coronavirus.

1.4 Situación pandemia COVID- 19

La venta de comida callejera ha sido una actividad que se ha desempeñado entre la transgresión de lo legal, la necesidad y el apego a la comida, pero a partir de marzo del 2020 los reflectores se enfocaron en esa vendimia por dos motivos contrapuestos: porque implicaría un punto importante de contagios, pues gran parte de los puestos no contaban con las medidas necesarias de higiene, pero también porque representó una opción al alcance de quienes buscaron obtener un ingreso tras haber perdido su empleo o vieron reducida su paga por la situación económica.

Aunque los negocios relacionados con la alimentación se consideraron esenciales, y la mayoría siguió trabajando con servicio a domicilio, las medidas repercutieron económicamente en esa industria, sobre todo los primeros cuatro meses de cuarentena cuando surgieron nuevas dinámicas alimentarias que fueron motivo de interés para quienes estudian los fenómenos alimentarios, entre ellas: las personas comenzaron a cocinar sus propios alimentos en casa; en redes sociales se difundió la labor de las y los productores locales quienes, a través de redes de consumo sustentable, abastecieron a una nueva clientela; también en redes sociales las personas compartieron imágenes e impresiones de la comida que preparaban, sobre todo si eran recetas poco convencionales o de panadería.

La dinámica cotidiana en cuanto a la comida callejera también cambió en los puestos: ya sea por órdenes de las autoridades de las alcaldías, como ocurrió en el caso de la Cuauhtémoc, o por iniciativa propia de los comerciantes, los puestos callejeros implementaron las medidas higiénicas necesarias para continuar trabajando con el objetivo de generar confianza entre su clientela cotidiana. Entre estas, la mayoría de las y los cocineros usaron cubrebocas y pusieron gel antibacterial a disposición de su clientela,

usaron guantes para cobrar y, aún en contra de la misma intención al comer en la calle, es decir, comer en el instante y en el lugar, implementaron el servicio a domicilio.

Durante los meses que duró el semáforo rojo, el gobierno de la Ciudad de México advirtió que cerrarían los puestos de comida que no cumplieran con las medidas, sin embargo, reconocieron la importancia de su presencia en las calles, como expresó Fadlala Akabani, Secretario de Desarrollo Económico:

Estamos acompañando a las alcaldías en un plan de reordenamiento de vía pública y plan de retiro de ambulantes que no le pidan a sus comensales la sana distancia. En cuanto a la comida, incluso es muy problemático el asunto del ambulante y los comensales porque son gente que va de paso, en tránsito, que no nos gustaría diseñar un mecanismo para que sea sólo comida para llevar, pero desafortunadamente pues son gente que va en tránsito, que va a su trabajo o que regresó a sus casas, en ese caso sí podrían llevarse la comida para llevar (Forbes, 2020).

Durante esas primeras semanas, algunos puestos que no cumplieron con las indicaciones fueron sancionados con un cierre temporal, además, durante la segunda ola de contagios, entre diciembre 2020 y febrero 2021, se determinó cerrar los puestos de comida durante una semana en las colonias con más contagiados (Heraldo de México, 2020). Pese a esto, en diversas zonas de la ciudad los puestos siguieron trabajando, aún sin las condiciones de higiene y sana distancia requeridas por la autoridad.

Por lo anterior, surgió una controversia entre los restauranteros y las autoridades: los primeros argumentaron que existía inequidad en el trato por parte del gobierno, pues mientras a ellos se les exigía cerrar sus negocios para solo ofrecer servicio a domicilio, a los vendedores callejeros se les permitía seguir trabajando con normalidad.

Miguel Ángel Rangel, gerente del restaurante Cabo Coyote, en el centro de Coyoacán, se quejaba este martes, mientras atendía a un carpintero que le arreglaba unas tablas del piso de la terraza, completamente vacía. ‘Estamos haciendo presión, porque no puede ser que los ambulantes estén abiertos y nosotros no. ¡Con todo lo que invertimos, el comensal está más protegido aquí que en la calle!’ , ha dicho (Ferri, 2021).

Sin embargo, el gremio restaurantero parecía ignorar las repercusiones que tendría el cierre de los puestos de comida, no solo para las y los cocineros que viven al día, sino también para el sostén alimentario de los trabajadores esenciales. Sobre esta circunstancia de la comida callejera en tiempos de la pandemia, la investigadora Cristina Barros afirmó:

México es un país racista y en la cuestión del alimento se nota: ¿Le vamos a tener más reticencia a una señora que vende tlacoyos en el mercado, dudando de cómo se manipularon? ¿Como si tuviéramos la certeza de dónde vienen todos los productos que nos están vendiendo en cafeterías o supermercados! Es cierto que puedes pescar una infección intestinal en estos puestos, pero también me pregunto si no es más grave comer comida chatarra llena de conservadores que son cancerígenos, con maíz transgénico, muy empaquetaditos, encelofados, pero que son una bomba que te puede hacer más daño que una infección intestinal. Si se quiere atender la higiene, yo eliminaría la chatarra y buscaría la manera de apoyar a la gente para que tuvieran mejores condiciones partiendo de la realidad de que son indispensables en la ciudad (Mónaco, 2020).

En resumen, cocinar y comer en la vía pública de la Ciudad de México son actividades perennes que surgieron de una práctica cultural y comercial fundamental para la vida social de México Tenochtitlan como lo fue el *tianquiztli*. Décadas después, en la Colonia, dichas prácticas más bien se convirtieron en actividades de subsistencia para las clases más empobrecidas y aun así, la comida que consumían, y que había sido menospreciada por las clases altas de la época, influyó notablemente años después en la conformación de una

identidad alimentaria como ocurrió con los tacos, alimento que tuvo su auge a la par de la expansión urbana de la entonces capital del país.

Pese a que estas actividades han estado en constante tensión por el discurso de las autoridades y algunos habitantes de la ciudad que las ubican como invasoras del espacio público y evasoras del pago de impuestos (Bakić, 2014), el hecho de que aún se despachen cientos de puestos esparcidos por las calles, avenidas, callejones y camellones, invita a identificar cómo se generan los vínculos al interior de los puestos de comida entre tres elementos principales: la comida y la experiencia alimentaria, las interacciones sociales y su relación con el espacio público urbano en el que se encuentran.

CAPÍTULO 2. Comida callejera, aspectos de gusto. *En la calle, la comida tiene otro sabor*

En algún momento de nuestra vida quienes habitamos esta ciudad hemos comido en la calle, al menos una vez. Ya sean tacos con los amigos, tortas afuera de la escuela o barbacoa los domingos por la mañana, la comida callejera, con toda su diversidad y razones para comerla, ha sido motivo de conversaciones, libros y series televisivas. Incluso, quienes no acostumbran a consumirla, identifican qué tipo de alimentos la componen y cómo son sus espacios, pues están a la vista de todos.

En este capítulo analizaré las implicaciones gastronómicas de esta forma de alimentación, desde su preparación hasta su consumo, para aportar un primer acercamiento que sustente la existencia de un gusto alimentario callejero, como una aportación al concepto de cultura alimentaria callejera.

2. 1 Comida callejera en la Ciudad de México

Para este trabajo se conceptualiza como comida callejera o de la calle a la diversidad de alimentos y bebidas que pueden ser cocinados, recalentados, preparados y consumidos en la vía pública. Su venta ocurre en distintos dispositivos o espacios móviles, como una bicicleta o un triciclo; semifijos, como un puesto de estructura desarmable; o un local fijo, generalmente laminado, que permanece en una banqueta.

La percepción de estos alimentos cambia de acuerdo al momento o motivo de consumo. Mientras unos los conciben como un *antojo*, es decir, “un gusto momentáneo, no vinculado

con el hambre ni la nutrición, pero más con un momento de ocio” (Bertran, 2018), hay quienes los incluyen como parte de alguna de sus tres comidas principales, ya sea en el desayuno, en la comida o en la cena, o quienes los consumen a manera de *tentempié*, como un alimento que le servirá para mitigar el hambre (Larousse, S/F) en lo que llega a su destino, una costumbre muy común para las distancias que se recorren de la Ciudad de México donde los traslados del trabajo a casa llegan a dura al menos dos horas. En otros casos, la comida callejera deja de ser opción para ser un medio que cubre la carencia alimentaria y se vuelve la única comida importante del día.

Mencionar estas dimensiones sobre la comida de la calle es un primer aspecto para estudiar un fenómeno alimentario urbano que inicia desde la parte más íntima de la persona consumidora y abarca otros procesos sociales que configuran la vida de la ciudad. En ese sentido, el sociólogo James Farrer afirma que para conocer qué significa la comida callejera para los habitantes de una ciudad se requiere un enfoque que escale desde el espacio del cuerpo hasta los flujos globales implicados en alimentar a la metrópoli hambrienta (Farrer, 2017).

En este caso, el capítulo aporta los primeros elementos para responder cómo la comida callejera ha conformado a su alrededor una cultura alimentaria en la que un grupo de personas aprenden a comer entre sí y se transmiten las normas sobre cómo hacerlo y qué sustancias del amplio abanico de las comestibles serán llamadas *comida* (Aguirre, 2010).

Es importante mencionar que, a diferencia de lo que ocurre con las culturas alimentarias regionales en las que los alimentos suelen mostrar la diversidad del entorno natural y cultural en los que son producidos (Padilla Dieste, 2006), la comida callejera de la Ciudad de México se conforma por una miscelánea de preparaciones de distintos orígenes: unas provienen de las cocinas regionales del centro del país y de la misma ciudad; otras,

son producto de la apropiación local de platillos de la globalización alimentaria (hamburguesas, pizzas y sushi) y existe también la comida de subsistencia que replica los guisos de la comida casera para ofrecerlos a la venta en pequeños puestos vecinales, los cuales adquieren otras lógicas de preparación y consumo en la calle. El tema de los ingredientes también es relevante pues se recurre a alimentos de buena y baja calidad, tanto naturales como industrializados, e incluso a la merma que permite la venta de comida en mayor cantidad a menor costo.

En la encuesta realizada se pidió mencionar de manera abierta cuatro alimentos que recordaran de la comida callejera. De los 273 participantes, 230 mencionaron la palabra “tacos” a secas, aparte, quince personas puntualizaron en los tacos de guisado, diez en los tacos de canasta, tres se refirieron a los tacos al pastor y dos a los tacos de suadero. Luego de los tacos, siguieron las tortas con 159 menciones, las quesadillas con 124 y los tamales con 69.

Llama la atención que las quesadillas fueran el alimento más aludido de los que se identifican como antojitos mexicanos, mientras que las gorditas aparecen 31 veces, los sopos 18, los tlacoyos 8, los huaraches 7 y los pambazos 5. A estos antojitos se pueden incluir las 34 veces que apareció la palabra *garnacha*, que en el contexto de la Ciudad de México suele relacionarse con los antojitos preparados con maíz vendidos en la calle, aunque identifica a otros alimentos en diferentes regiones del país. Si sumamos todos los elementos relacionados con los antojitos mexicanos quedan en segundo lugar, entre los tacos y las tortas, con 227 menciones, es decir, la comida basada en el maíz y la tortilla está directamente relacionada con la comida callejera de la ciudad.

Tras estos platillos quedaron las hamburguesas con 57 menciones, los elotes con 23, la barbacoa con 22, las carnitas con 19, los jugos con 17 y la fruta con 15, la comida corrida con 13, los caldos con 11, los mariscos con 10, la pizza con 8, las alitas y los esquites con 7, el sushi con 4, el pozole con 3, las *fritangas* con 2 y los burritos con 2. Lo que de manera personal resultó sorprendente fue la única mención a las tortas de tamal, reconocidas en la CDMX como *guajolotas*, ya que en publicaciones de redes sociales, y en el conocimiento popular, se le identifica como “comida típica chilanga”.



(Chilangos MX, 2021)

Aunque no resaltaron en esta encuesta, de la oferta callejera relacionada con la globalización alimentaria destacan las hamburguesas y los hot dogs, que van de la venta sencilla en carritos ambulantes a las preparaciones más elaboradas a la parrilla y con aderezos, también están las pizzas callejeras que suelen venderse por rebanada a un costo similar o por debajo de lo que cuesta un taco. La venta de sushi, principalmente en las calles del centro de la ciudad, es una de las incursiones más recientes en el comercio ambulante (aproximadamente quince años), sin que haya tenido mayor presencia; en otras zonas, como en la colonia Roma Norte o Santa María la Ribera comienzan a surgir puestos de comida vegana y, en contraste, de cortes finos de carne relacionados con la comida argentina, en un reflejo del proceso de gentrificación que se ha vivido en esa zona.

Una parte de los alimentos mencionados en la encuesta tienen que ver con comidas regionales, como la barbacoa, los mixiotes, la birria o las carnitas, que en el contexto urbano adquirieron la cualidad de mercancías como lo explican Juana Meléndez y Gloria Cañez:

La transformación o elaboración culinaria se convierte en un evento ajeno a los rituales domésticos y más acorde con las necesidades del consumo de dominio público. El alimento, lo que se come, pasa de ser un satisfactor de los requerimientos alimentarios domésticos a ser una mercancía. Pero se trata de una mercancía que, además de contener un valor de cambio, también posee características definidas culturalmente (Meléndez y Cañez, 2010, p. 196).

Toda esta comida preparada en la calle contiene una diversidad de conocimientos y saberes culinarios prácticos que las y los cocineros adecúan para reproducirlos en la vía pública; estos son sustentados en una transmisión oral y vivencial, sin recetarios escritos, muy similar a lo que ocurre en otras cocinas del mundo conformadas por:

sustratos inmateriales subjetivos no tangibles como las significaciones, representaciones, sentidos de pertenencia, creencias, tabúes, temores y afectos, además de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia directa o mediante la transmisión (transgeneracional, familiar, externa, intragénero o intraclase) de un portador de la cultura alimentaria o gastronómica determinada (Meléndez y Cañez, 2010, p. 191).

2. 2 Los antojitos de masa azul, de Santiago Tianguistenco a la Roma Norte.

Cada mañana Jaime Peña (57) lleva al molino de su comunidad San Felipe El Mirasol, perteneciente al municipio de Santiago Tianguistenco, Estado de México, los diez kilos de maíz nixtamalizados el día anterior. A las seis de la mañana en ese espacio también esperan otras mujeres y hombres que, como él, llevarán a vender antojitos de maíz a las calles del centro de la Ciudad de México. A las siete de la mañana, su esposa doña Margarita Loreto ya le tiene guardados en recipientes de plástico, conocidos como *tuppers*, todos los guisados para las quesadillas que venderán en el día. Él los acomoda en el carro junto con los utensilios necesarios para cocinar y las lonas para cubrir su puesto. Ya todo listo, recoge a Yanet Ramírez (26), su sobrina, y a Josefina Meza (47), vecina de la comunidad, para dirigirse a la ciudad en un trayecto de aproximadamente hora y media. Los tres comparten el auto de lunes a viernes para preparar y vender en la urbe lo que en su comunidad es un alimento característico: el tlacoyo de maíz azul.

Santiago Tianguistenco es un municipio ubicado en el suroriente del Valle de Toluca. Su nombre proviene del náhuatl *tianquiztli* que significa “a la orilla del mercado”. Su tianguis tuvo un tamaño similar al de Tlatelolco, durante la época prehispánica, y, actualmente, es uno de los más antiguos del centro del país (Delgadillo Bermudez, 2016).

Desde sus orígenes, el vínculo biocultural de esta comunidad con el maíz ha sido el sostén de su alimentación al punto de considerarlo la base de esa cocina regional, reflejada cada martes en su día de tianguis con la venta especializada de comida preparada en torno al tlacoyo y la memela (Romero, Viesca y Hernández, 2010).

En este punto es importante mencionar las particularidades de la producción y cualidades del maíz azul, pues aunque su producción corresponde al menos de 2% de las 27 millones de toneladas de maíz en México, el Estado de México es uno de sus principales productores al cosechar 200 mil toneladas anuales, concentradas principalmente en el Valle de Atlacomulco, Acamabay y la región de Chalco-Amecameca. Como se verá más adelante, al maíz azul se le identifica no solo por su color, sino por su sabor particular y la percepción de que es más saludable, sustentada en que las antocianinas (pigmentos naturales presentes en el grano) se consideran antioxidantes naturales y además poseen propiedades químicas relacionadas con la reducción del colesterol y triglicéridos en el torrente sanguíneo (Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, 2020).



Mapa de distancia entre Santiago Tlanepantla, Estado de México y la alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México. (Fuente: Google Maps)

De manera particular, el tlacoyo proviene de la palabra náhuatl *tlatlaoyo* que significa “objeto de masa o hecho de masa” (Peralta, 2016). La transmisión de la receta indica que se preparan a mano cuando se toma una porción de masa de maíz azul nixtamalizado y se rellena con masa de frijol ayocote o de haba seca, o *tlalitos*, también conocido como chicharrón de moronita¹¹. Una vez rellena se palmea hasta darle una forma ovalada y se echa al comal para su cocción, opcionalmente se les puede untar un poco de manteca. Es común consumirlos en el Altiplano Central del país conformado por los Estados de Morelos, Hidalgo, México, Puebla, Tlaxcala y la Ciudad de México donde suele ser un

¹¹ Se trata de asientos de chicharrón, sobrantes que se obtienen de la fritura de las carnitas y el chicharrón. Son diminutos pedazos de carne con grasa, muy dorados. Cuando se separa la piel que se hará chicharrón del resto del animal, se corta con algo de grasa, y como el corte es imperfecto, ésta suele traer pedazos de carne. Después, a la piel se le retira toda la grasa, se mezcla con la carne y ambas se pican y se fríen (Larousse, S/F).

alimento callejero cotidiano, gracias a la movilidad pendular¹² que realizan mujeres y hombres originarios de las diferentes comunidades de los municipios de Santiago Tianguistenco y Xalatlaco, Estado de México, lugares en donde la preparación del tlacoyo surge en el ámbito familiar o comunitario y se mercantiliza en diversas zonas de la Ciudad de México.

Una de ellas es la colonia Roma Norte en la alcaldía Cuauhtémoc, en el centro de la Ciudad, a donde, alrededor de las ocho y media de la mañana, Don Jaime estaciona su auto en la esquina de la esquina de Córdoba y Álvaro Obregón para repetir su rutina diaria: mientras él une los tubos de la estructura de su puesto, que resguarda en una tlapalería cercana a cambio de un pago mensual, Yanet y Josefina barren la esquina de la calle y colocan los cartones y plásticos que les servirán como tapete a lo largo del día. Entre Yanet y Jaime acomodan los tubos, así poco a poco el espacio de cocina toma la forma del típico puesto comercial de un tianguis. A Josefina le corresponde acomodar las tres pequeñas mesas que rodean su espacio de movilidad al interior del puesto: en una coloca la tortilladora y la masa con la que va a trabajar a lo largo del día; en otra, Yanet coloca los *tuppers* con los guisados y las salsas, dejando un espacio para que los clientes puedan colocar sus platos; en la tercera, están los complementos para acompañar los antojitos, es decir, la crema, el queso rallado, la lechuga, los nopales y el cilantro; ahí se deja un espacio para preparar los pedidos para llevar. Debajo de esa mesa colocan la hielera donde guardan las carnes y las porciones extras de los complementos y del quesillo para las quesadillas.

¹² La movilidad pendular se refiere a los desplazamientos, en este caso laborales, habitualmente de corto plazo y de naturaleza repetitiva o cíclica, que tienen en común la falta de una intención declarada de cambiar de residencia de forma permanente o duradera (Larralde- Corona, 2012).

Además, tienen un contenedor de plástico donde acomodan sus artículos personales como suéteres, botellas de agua o algún objeto que adquirieran en el día.

Don Jaime es el encargado de colocar el resto de la estructura del puesto que se cubre con unas lonas rosas para identificarlo como parte de un grupo de ambulantes y una lona blanca para cubrir a los comensales del sol y de la lluvia. Durante la pandemia también comenzó a poner un plástico transparente que impidiera el acercamiento de los comensales a las cocineras o a los guisados. Al fondo, colocan el rótulo que identifica al puesto y donde se anuncia la oferta alimentaria, la cual aumentó como estrategia ante las bajas ventas tras el inicio de la cuarentena, pues se incluyeron los tacos de cecina y bistec. Finalmente, acomodan el pequeño tanque de diez litros, el comal con su fogón de gas y están listos para comenzar el día.



Josefina, Yanet y Don Jaime terminan de colocar el puesto de antojitos. 10 de diciembre 2021. Foto: Alina Eunice Lozada Rosillo

Su horario de trabajo es de nueve de la mañana a seis o seis y media de la tarde, para entonces ya habrán juntado los *tuppers* vacíos y habrán guardado en bolsas algún guisado que les quedó de sobra, por lo general, se les acaba la longaniza, la cecina y algunos complementos. Entre que dejan de atender a los clientes y comienzan a levantar el puesto se toman un descanso para comer algún guisado que a veces llevan de sus casas y calentarlo en el comal; cuando no llevan su propia comida, comen los alimentos del puesto. En algún momento le pregunté a Josefina si había comido algo de otros puestos cercanos y lo negó rotundamente “No se me antoja nada de por aquí”, comentó.

2.2.2 El oficio de trabajar con el maíz azul

Hace doce años la vida del señor Jaime consistía en recorrer las carreteras del país como conductor de tráileres de maquinaria pesada, un trabajo que recuerda con gusto porque le permitió conocer distintos lugares, aunque implicaba una ardua exigencia física para realizar los recorridos “24x24” en los que una vez iniciado su camino, no podía detenerse hasta llegar a su destino. Estas condiciones también implicaban trabajar en soledad y en un ambiente masculinizado donde solo convivía con otros hombres con quienes compartía ese entorno laboral.

Durante 22 años ejerció como chofer. En ese periodo solo veía a su familia los fines de semana, incluso, comenta en broma, en el pueblo se decía que su esposa era madre soltera porque él no estaba presente todo el tiempo. Los ingresos de Don Jaime eran suficientes para vivir de manera holgada, sin embargo, su dinámica se interrumpió cuando tuvo que cumplir con las responsabilidades propias de quienes habitan una comunidad rural. En una primera obligación, pospuso su compromiso como encargado de la fiesta patronal porque

implicaba mucho tiempo y su trabajo se lo impedía, entonces acordó que más adelante asumiría ese rol comunitario. Fue en 2009, cuando lo volvieron a nombrar y en ese momento entró en conflicto: estaba a punto de jubilarse así que no podía interrumpir su trabajo, pero tampoco podía posponer de nuevo sus obligaciones comunitarias pues no cumplir con su cargo sería considerado como una ofensa y le complicaría la vida familiar en ese entorno. Entre otras consecuencias, podrían no incluirlo a él y a su familia en el panteón comunitario o suspenderle servicios básicos.

Al no lograr un acuerdo con la empresa transportista, tuvo que renunciar y retirarse con un finiquito que les permitiría estar sin trabajo por un tiempo. Fue su esposa quien lo motivó a trabajar en conjunto en un negocio muy conocido para toda su familia y su comunidad: la venta de quesadillas y tlacoyos en la Ciudad de México. Jaime ya tenía el antecedente porque su madre y hermana han vendido juntas en el centro y, algunas veces, las acompañó de más joven, situación que le dio nociones de lo que implicaba ese tipo de vendimia, además, su esposa, quien ya sabía preparar tlacoyos sería la encargada de cocinar en el puesto.

Luego de que un sobrino, también *tlacoyero*, lo contactara con el líder de la organización ambulante de la colonia Roma Norte y acordaran el pago mensual así como las condiciones para mantener la posesión del lugar, la mañana del 3 de enero del 2010 fue el primer día en que él y su esposa llegaron a poner su anafre y su comal a la banqueta de Álvaro Obregón, una de las avenidas más distinguidas de la colonia que comenzaba su proceso de gentrificación. Como trailerero, él había tenido poco trato con otras personas y se relacionaba solo con quienes compartían su ambiente laboral, pero en la venta de comida, las cosas serían muy diferentes. En el siguiente capítulo ahondaré sobre lo que implicó para

Don Jaime ese cambio laboral de lo privado a la exposición pública y de un ámbito masculino a uno relacionado con lo femenino.

Hasta 2019, la esposa de Don Jaime trabajaba físicamente en el puesto, pero por razones de salud comenzó a colaborar desde casa, cocinando los guisados para las quesadillas y los tlacoyos. En su lugar, Don Jaime contrató a Josefina para trabajar con la masa y preparar tortillas, gorditas, tlacoyos y tacos de cecina y longaniza. Ella ya tenía experiencia trabajando en cocinas: primero en un restaurante turístico en la Marquesa¹³, donde padeció las inclemencias del frío de la zona, pero aprendió mucho de la estructura laboral en una cocina, y luego en una fonda en la zona de Constituyentes, en el poniente de la Ciudad de México, donde también preparaba tlacoyos y quesadillas. Por situaciones familiares ella dejó de trabajar en la fonda y retomó su labor cuando Don Jaime la invitó a trabajar con él.

La trabajadora más joven es Yanet, quien al terminar su bachillerato decidió trabajar con su tío. Su labor es preparar todos los antojitos al gusto del cliente y también estar atenta a los pedidos para que las cuentas salgan correctamente; a pesar del tiempo de trabajo en el puesto no ha aprendido a palmear los tlacoyos y no está interesada en hacerlo.

El de Don Jaime es uno entre los numerosos puestos de masa azul que se distribuyen, en la zona centro de la ciudad y de manera más dispersa en otros puntos. Conseguir esos lugares se logra gracias a las redes sociales y familiares que se apoyan con contactos organizados para obtener un espacio de venta y trabajar en la ciudad. De esta manera, las y los trabajadores de estos puestos suelen ser familiares o vecinas de una misma comunidad,

¹³ Se conoce popularmente como La Marquesa al Parque Nacional Insurgente Miguel Hidalgo y Costilla, ubicado en los límites de la alcaldía Cuajimalpa de Morelos, dentro de la Ciudad de México, y los municipios de Ocoyoacac, Huixquilucan y Lerma del Estado de México. Este parque se caracteriza por su bosque de coníferas y su oferta restaurantera con comida típica de la región.

como ocurre con las vendedoras de Xalatlaco, Estados de México, otra comunidad que tiene entre sus actividades económicas principales la venta de tlacoyos en la ciudad.

2.2.3 Maíz azul: percepción de un alimento saludable

Aunque el maíz es un alimento básico en todo México, sobre todo en forma de tortilla o tamal, los antojitos que tienen como base al maíz azul se consumen sobre todo en el centro del país y se les considera alimento tradicional como lo indica un estudio del Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) (Johnson, 2019).

Los investigadores encontraron que las preferencias por el maíz azul y blanco eran distintas para los diferentes platillos, y que había una preferencia particular por el maíz azul cuando se usaba en platillos propios de esta región, como los tlacoyos o la barbacoa. La mayoría de los consumidores estaban dispuestos a pagar más por tortillas de mayor calidad, independientemente del color, siempre que fueran hechas a mano y frescas con maíz cultivado de manera local. Los entrevistadores también vieron una diferencia notable en la preferencia por las tortillas azules dependiendo de la situación: las tortillas azules se demandan más para ocasiones especiales y en los mercados tradicionales (Johnson, 2019).

Don Jaime fue enfático al afirmar que los tlacoyos deben hacerse con masa azul porque con la de maíz blanco saben diferentes, de hecho, él solo usa masa blanca de la tortillería cuando se le acaban los diez kilos que lleva a diario, pero le quedan guisados para las quesadillas. Eso le ha pasado muy pocas ocasiones, sin embargo, considera que a sus consumidores no les gusta así porque la masa azul tiene otra consistencia y sabor, incluso cuando saben que no hay masa azul, han preferido no comprar.

Una tarde de trabajo de campo, dos mujeres jóvenes se acercaron al puesto para hacer un pedido y lo esperaron de pie en un poste cercano. Ambas me platicaron que son de Sonora y desde hace pocos años rentan un departamento en la Colonia Roma, aún con la situación de la pandemia prefieren comer en el puesto porque les parece higiénico y consideran que manteniendo la distancia no hay posibilidad de contagiarse. Ellas recuerdan los puestos de comida callejera de Hermosillo, pero les parece que no tienen tanta diversidad como en la Ciudad de México, pues allá casi todas las opciones son taquerías, en cambio aquí encontraron opciones como los puestos de masa azul que son una gran opción vegetariana para ellas, pues además consideran que ofrecen una comida saludable porque no tiene tanta grasa, contrario a lo que se ve en las taquerías (Diario de campo 30 de octubre 2020).

Una de las características de la comida del maíz es su base vegetariana en la que se complementan el maíz, el frijol, el chile, los quelites, la flor de calabaza, entre otros alimentos, por esto, actualmente es revalorada ante el aumento del consumo vegetariano y vegano de las nuevas generaciones, como lo indica el Estudio Global de Nielsen sobre Salud y Percepciones de Ingredientes, en 2017, en el que se encuestó a 30 mil personas en 63 países diferentes a través de internet y uno de los resultados fue que México es el país con más vegetarianos en Latinoamérica (Gil- Castaldo, 2017).

Este aumento de consumo se refleja en los pedidos que desde hace unos años le hacen a Don Jaime: quesadillas de hongos, flor de calabaza, quelite o huitlacoche sin queso, tlacoyos de frijol con quelites y nopales, sin queso o como cuando le pidieron un pambazo con huitlacoche, en lugar de las papas con longaniza que lleva el antojito. A veces, a las cocineras y al tendero les parecen extraños ciertos pedidos que mezclan las opciones

vegetarianas, pero ante ello Don Jaime recurre a una máxima de la vida comercial “al cliente lo que pida”.

Esta capacidad de adaptación de la comida del maíz logró que, así como las personas vegetarianas y veganas acudieran al puesto, también lo hicieran quienes respondieron a la nueva estrategia de venta con el menú ampliado:

Al puesto llegó un señor que bromeó con Don Jaime y con Yanet. Iba encargado de varios pedidos para sus compañeros del trabajo. Cuando Yanet preparaba los tacos de bistec, aclaró:

- El tlacoyo es para el compañero que no come nada
- ¿Cómo que no come nada si se va a comer el tlacoyo?- respondió Yanet
- Sí, pero con eso de que no come carne, pues es como si no comiera (Diario de campo 30 de octubre).

2.3 Cocinar en un puesto, un asunto de pericia

A simple vista parece fácil. Josefina toma con ambas manos unos dos kilos de masa azul y los aprieta contra la mesa, los pellizca, los voltea y los vuelve a apretar hasta que lo considera pertinente. Luego, toma una bolita y en el centro le coloca un poco de frijol ayocote¹⁴ o de haba que envuelve con la misma masa de maíz, para darle una forma alargada. Finalmente, coloca esa masa en la tortilladora y la aplasta, no completamente, solo un poco para darle al tlacoyo el grosor y el tamaño justo para la venta; no se trata de una tortilla, que sería mucho más delgada, ni de una memela que sería más alargada.

¹⁴ Ayocote: “Del náhuatl ayecohtli. Es el más grande de todos los frijoles de México, del que existen muchas variedades. Miden desde 2 cm de largo, y los hay de color morado, café, rojo y pintos, según la región. La planta produce unas flores rojas comestibles que se venden en los mercados locales durante el mes de febrero. Casi todos los ayocotes adquieren un tono café oscuro y pierden su color original al cocerse” (Larousse, S/F).

Con esta forma de preparación, en realidad Josefina no sigue del todo la usanza de lugares como Tianguistenco o Xalatlaco donde es común que las mujeres preparen los tlacoyos a mano, sin ayuda de la tortilladora, porque afirma que no se acomoda.

Me costó aprender esto y a mano no lo sé hacer. Me dicen que los haga a mano, entonces el otro día traté de hacerlo, pero no, no me sale. Un día me vine con la nuera de Don Jaime y ella me decía ‘hágalo a mano’, pero no puedo (Diario de campo, 30 de septiembre 2020).

Me platicó esto mientras preparaba un par de tortillas para el pedido de unos tacos, y al preguntarle si consideraba que era cuestión de tener más habilidad contestó:

Quizá sea eso, ella (la nuera de Don Jaime) dice que los hace más rápido a mano que con la máquina, pero yo no puedo y si viene un pedido fuerte tengo que hacerlo rápido, entonces ya solo le hago así (aplasta la masa con la tortilladora) y ¡rápido! (Diario de campo, 30 de septiembre 2020).

Esa tortilladora de la que se apoya Josefina y el molino comunitario en el que cada mañana Don Jaime muele su maíz nixtamalizado representan una revolución que permitió agilizar el proceso de molienda, el cual hasta principios del siglo XX solía realizarse en el metate, y la elaboración de tortillas a mano, actividades que ocupaban varias horas del día para la mujer, pues ambas tecnologías impulsaron la automatización concretada por la creación de las máquinas tortilladoras Celorio en 1946. (Fernández- Zarza, López- Moreno y Tena Guerrero, 2020). Pese a esto, aún es común ver cómo, una vez rellena la bolita de masa, algunas mujeres la aplastan poco a poco con palmadas suaves, pero rápidas, y algunas incluso son cuidadosas para definir perfectamente la forma ovalada.

En diferentes ocasiones y en otros puestos de antojitos he podido observar la labor de estas mujeres y muchas de ellas no solo son cuidadosas con la elaboración de sus tlacoyos, sino también con los utensilios que requieren, como Doña Mary quien cada domingo y lunes, desde hace más de quince años, llega de Tlaxcala al tianguis de la Unidad Habitacional CROC 6, en la alcaldía de Coyoacán, al sur de la CDMX, donde cocina sus tlacoyos en un comal de barro de gran tamaño porque, me comentó alguna vez, las tortillas saben mejor.

Con tortilladora o sin ella, la labor que realizan las *tlacoyer*as como Josefina o Doña Mary se sustenta en un vínculo sensorial táctil con la masa que inicia desde el momento de la nixtamalización¹⁵, cuando la gente se cerciora que el maíz esté en un punto exacto para enjugarse; luego, en la molienda, verifica que la textura de la masa sea para tortillas y no para tamal; y concluye cuando la mujer palmea la masa y la tiende sobre el comal para su cocimiento. Todo este proceso táctil inicia, incluso, cuando Don Jaime adquiere la semilla de maíz de las personas que las distribuyen y cuenta:

Allá lo guardan en trojas de madera, que es donde almacenan el maíz. Pueden tenerlo un año, pero qué cree, que anteriormente duraba más, ahora ya dura poco por el fertilizante, antes era más natural, le echaban el abono de los animales y un poquito de fertilizante, pero muy poquito, y con eso duraba más, pero ya no, ya al año se comienza a apolillar, se hacen palomillas. Ahora que se escaseó este maíz trabajamos con el híbrido, pero no se presta para

¹⁵ Nixtamalización: Del náhuatl *nextli*, que es un acortamiento de *tenextli*, cal y *tamalli*, tamal. Proceso que consiste en cocer maíz en agua con alguna sustancia alcalina (cal o ceniza del fogón, entre otros) para ablandar el grano y retirarle la cáscara antes de molerlo. Los granos se ponen a cocer con agua fría y cal hasta que el agua hierve durante cinco minutos, aproximadamente; se retira del fuego y se deja reposar en el agua toda la noche. Al día siguiente se enjuaga y entonces se encuentra listo para moler y hacer la masa. En muchos lugares acostumbran enjuagar parcialmente el maíz, para que conserve la cal y la masa dure más tiempo (Larousse, Nixtamalización, S/F).

esto, por ejemplo el color, pues no dura la masa azulita todo el día y se va poniendo gris, además, si se pasa uno de cal pierde mucho la textura, entonces hay que saber elegir la semilla, pero también nixtamalizarla, eso es muy importante (Diario de campo. Sábado 10 de octubre 2020).

En los molinos de la comunidad saben qué tipo de molienda se requiere para la venta de antojitos, por eso la masa está lista para usarse en cuanto llega a manos de Josefina, aun así ella amasa un poco más. El amasado y el palmeado son las técnicas culinarias básicas para preparar la comida del maíz; para ello, es indispensable habituar el contacto de la piel con el ingrediente, porque solo a través del tacto las y los cocineros saben que la masa está lista; para quienes cocinan en la calle recurrir a los sentidos corporales y el llamado sentido común, sin mayores auxiliares tecnológicos, es fundamental para recrear continuamente la textura, los sabores y las porciones de consumo.

Al respecto, retomo una reflexión del historiador Masimo Montanari (2004):

La complejidad de las operaciones de cocina no está ligada (como podríamos pensar erróneamente) al nivel profesional de los cocineros: al contrario, las técnicas manuales más complejas, las que requieren más tiempo y habilidad, fueron puestas a punto preparando las comidas de subsistencias más comunes. [...] Operaciones como estas requieren horas y horas de trabajo altamente especializado, realizado cotidianamente por las mujeres (protagonistas, desde siempre, del trabajo de cocina y depositarias de las técnicas que lo definen) y transmitido simplemente a través de la práctica y la preparación (Montanari, 2004, p. 34).

2. 3. 1 Guisados e ingredientes

Entre los cuestionamientos que se le hacen a la comida de la calle está el origen y la calidad de los ingredientes que se utilizan en las diferentes preparaciones. La primera sospecha de que una comida es de dudosa calidad podría ser el bajo costo, sin embargo, eso se pasa por alto cuando la comida tiene buen sabor y las porciones al servir son sustanciosas. La noción de calidad en este tipo de comida fue abordada por Domingo García, quien en su etnografía del taco de Monterrey (2011), retoma la propuesta analítica del historiador Alessandro Stanziani respecto a la calidad de los alimentos, pues para él, más allá de la visión económica del modelo dominante que la vincula con el costo:

Es el resultado de cada época, de cada lugar, de un largo proceso histórico de confrontación de fuerzas que desemboca en compromisos evolutivos entre todos los actores que participan en un mercado determinado, comenzando por supuesto por el Estado, los productores, y evidentemente los consumidores (Stanziani en García Garza, 2011, p. 36).

En este contexto urbano, los ingredientes no pasan por un control de calidad institucionalizado, incluso, muy pocas veces o ni siquiera se considera este aspecto para consumirlos. Sin embargo, una aproximación a la idea de calidad resulta de la percepción física y la experiencia de los comensales que determinan si la comida de algún puesto se considera comible y comestible. Los dos indicadores más relevantes para ello suelen ser el buen sabor de la comida y el no enfermarse luego de comerla.

En el puesto de Don Jaime la masa azul es el ingrediente primordial. Su calidad es reconocida por la clientela, así lo deja saber una mujer mayor que los sábados suele recoger su kilo de tortillas azules para la semana, pues le gusta poder tenerlas en refrigeración y que

se mantengan suaves al recalentarlas (Diario de campo, 10 de octubre 2020). A diferencia de otras comidas callejeras, como las tortas o las hamburguesas, los antojitos de este puesto provienen de una comida regional que sustenta el sabor y la calidad de los alimentos en dos momentos de preparación: el primero en casa, cuando doña Margarita cocina la masa de frijol y de haba para los tlacoyos, así como la tinga de pollo y de carne de res, los hongos, el huitlacoche, los quelites, la flor de calabaza cocinada, el chicharrón prensado, las papas con longaniza, y los viernes el mole verde y la panza. En ese momento interviene la sazón de la mujer, como un factor determinante para el éxito del puesto, es decir, el toque de sabor particular que identifica a esa comida surgido tanto de su conocimiento y contexto culinario, pero sobretodo, de su intuición al cocinar.

El segundo momento es cuando se prepara el antojito en el puesto: mientras Josefina hace las tortillas, los tlacoyos o las gorditas, Yanet toma el pedido y cuida los alimentos que se cuecen en el comal, además, da la última preparación de los alimentos con los complementos, es decir, a los tlacoyos les pone nopales, cebolla y queso; a las quesadillas, salsa verde o roja; a los sopes, lechuga, crema, queso, cebolla y salsa; a los pambazos, lechuga, crema, queso y salsa; y a los tacos, cebolla, cilantro, nopales y salsa. Todos estos complementos se sirven al gusto del comensal que en ocasiones suele dar indicaciones muy precisas sobre cómo quiere que les sirvan su comida.

Respecto a la elección de los ingredientes que usan en el puesto, Don Jaime afirma ser muy cuidadoso, por ejemplo, con el quesillo que le pone a las quesadillas en general o el queso rallado para los tlacoyos. En octubre del 2020, cuando la Secretaría de Economía

suspendió la comercialización de ciertas marcas de queso por incumplir las Normas Oficiales Mexicanas¹⁶ en el puesto se hizo referencia al asunto:

No, aquí no uso ninguno de esos quesos, en otros puestos hay gente que pone queso de 60 o 70 pesos, pero yo le pongo del de 115 pesos, porque fíjese, una vez se me acabó el queso aquí en el puesto y tuve que ir al súper a comprar uno, pero cuando lo probé me supo tan feo que preferí no usarlo. Entonces, tanto el Oaxaca como el rallado los traigo del pueblo, además, luego, luego se ve cuando es buen queso, mire [ambos vemos cómo Yanet va deshebrando largas hebras del queso Oaxaca que se ven húmedas, frescas y se separan con facilidad], lo que no está bien es que otros puestos compren el queso más barato y todavía cobran extra y aquí no, aquí ya mi precio incluye el queso [18 pesos cualquier antojito] (Diario de campo, 16 de octubre 2020).

Además de la masa, los guisados y detalles importantes como el quesillo que los acompaña, la comida de origen animal que se cocina en el puesto también es proveniente de su región natal: la longaniza, la cecina y de manera particular, el ‘chicharrón de moronita’ que le da un sabor particular a las gorditas de estos puestos de tlacoyos.

Es importante mencionar que aunque en los puestos de masa azul suelen utilizarse ingredientes locales, por el contexto de origen de esta comida, existen otros puestos de antojitos que utilizan ingredientes industrializados como la harina de maíz o frijoles enlatados; situación común también en la preparación de tortas, hamburguesas o hot dogs, donde se recurre a los chiles y fruta enlatada, así como quesos, carnes frías y carne congelada.

¹⁶ Sin autor, 2020, “Economía ordena suspensión inmediata de la comercialización de productos denominados como “queso” y “yogurt natural” que incumplen con NOMs”, en línea:

<https://www.gob.mx/se/prensa/economia-ordena-suspension-inmediata-de-la-comercializacion-de-productos-denominados-como-queso-y-yogurt-natural-que-incumplen-con-noms-254699>

2. 3. 2 Cocinas diversas: infraestructura y utensilios

La infraestructura de los puestos callejeros depende del tipo de comida que se va a vender. En las banquetas identificamos a los puestos fijos de tortas con sus coloridos rótulos característicos y sus pequeñas ventanas por las que los cocineros y sus clientes establecen contacto, estos puestos suelen tener en su interior una plancha y una freidora. Las taquerías pueden ser fijas o ambulantes, de acuerdo al tipo de tacos que vendan: los tacos de guisado suelen estar en un puesto metálico con espacio para un fogón alargado donde, a manera de un baño María, se acomodan las charolas con guisados para mantenerlos calientes; también están los puestos semifijos o ambulantes, con una plancha para calentar los bisteces o un comal choricero para freír el suadero y la longaniza, sin faltar su pedazo de tronco para picar la carne. En otro rubro, están los carritos para hamburguesas y hot dog que tienen una plancha para asar los medallones de carne molida y contenedores para mantener las salchichas y el pan calientes; los puestos más sofisticados tienen una parrilla para asar al carbón. Por su parte, existen los triciclos móviles en los que se coloca un fogón para mantener calientes los tamales; en esos puestos móviles también se han adaptado pequeñas taquerías donde acomodan un tanque de gas de diez litros, un fogón para cocer o mantener el calor y una tabla que funciona como tal para picar o colocar los complementos.

Así, es evidente cómo la cocina callejera ha adaptado sus espacios con el tiempo, de un brasero sencillo y un comal, al principio del siglo XX, a instalaciones que responden a las necesidades de las y los cocineros, pero también a la normatividad impuesta por el gobierno de la ciudad. Cabe mencionar la aparición de los llamados *food trucks* en la ciudad, aproximadamente en 2012, que ofrecen comida preparada en camionetas acondicionadas como cocinas, por lo general, a un costo mayor que en los puestos callejeros y con una

diversidad de oferta *gourmet*; a diferencia de lo que ha ocurrido con los puestos, estos negocios han buscado formalizar su figura comercial para evitar problemas con las autoridades al ocupar el espacio público, sin conseguirlo aún.

El puesto *Antojitos Mexicanos Metepec. Gastronomía mágica de la Roma* es un espacio de cocina que ha cambiado de infraestructura y ubicación. Originalmente se ponía sobre la avenida Álvaro Obregón, entre Córdoba y Yucatán. Cuenta Don Jaime que comenzaron con una mesa, un anafre de carbón, un comal mediano (para los estándares comerciales) y una sombrilla grande. Sin embargo, el anafre no les duró mucho tiempo porque los vecinos se quejaron por el humo que salía al encender el carbón, así que lo cambiaron por un fogón de gas, además, reemplazaron el paraguas por un puesto tubular, un poco más grande, cubierto con lonas rosas.

Fue en 2016 cuando la entonces delegación Cuauhtémoc, ahora alcaldía, los cambió para la esquina de la calle Córdoba y Álvaro Obregón, donde tuvieron un espacio de cocina un poco más amplio, dos metros aproximadamente, que les atrajo mayor demanda, y por lo cual tuvieron que adquirir un comal más grande.



Imagen del puesto de antojitos tomada durante el trabajo de exploración, previo a la crisis por la pandemia del COVID- 19, 15 de octubre 2019. Foto: Alina Eunice Lozada Rosillo

Además de los instrumentos necesarios para cocinar, básicamente el volteador, la tortilladora y el comal, los *tuppers* con guisados son indispensables. En algunos puestos más improvisados reciclan los envases de un litro de crema o yogurt para usarlos como contenedores de los guisados, pero Don Jaime los pone en pequeños *tuppers* que permanecen cubiertos todo el tiempo. Los complementos, como las salsas, los nopales, la cebolla y la lechuga, los coloca en recipientes redondos y blancos, además, utiliza cucharas y pinzas de plástico para servirlos.

El puesto carece de una mesa o repisa donde los comensales puedan juntarse y colocar sus platos, solo cuenta con seis bancos que durante la mayor parte del tiempo de trabajo de campo estuvieron guardados como parte de la estrategia para evitar que la gente consumiera en el puesto o se quedara a comer más tiempo de lo necesario.

2.3.3 Cocinar en la calle durante la pandemia

Antes de la pandemia, en el puesto de tlacoyos solo habían padecido los estragos del terremoto del 19 de septiembre de 2017, cuando tuvieron que cerrar por un mes debido a la situación que vivió la colonia Roma Norte, una de las más afectadas por aquel suceso.

Sin embargo, Don Jaime consideró que aquel cierre total no fue tan perjudicial como los tres meses de cuarentena obligatoria (abril-junio) cuando a pesar de seguir trabajando, las ventas del puesto bajaron al 40% de lo habitual y se sostuvieron por dos estrategias: la primera, dar su número de celular a su clientela para que le pidiera la comida a domicilio y segundo, comenzar a vender tacos y sopes con cecina o longaniza. En esencia, no hubo cambios al cocinar en el puesto, pero sí aumentó el nivel de cuidado para hacerlo, pues una de las advertencias de las autoridades de salud era la higiene de las manos¹⁷, que en el caso de la preparación de comida callejera era fundamental, pues tienen contacto directo con los alimentos todo el tiempo.

Pese a las medidas tomadas por la emergencia sanitaria, las autoridades de la alcaldía Cuauhtémoc permitieron que los puestos de comida continuaran trabajando pero bajo

¹⁷ Entre las primeras indicaciones que se dieron para prevenir el contagio de COVID- 19 fue el lavado cuidadoso de las manos con agua y jabón, evitar tocarse la cara y tener contacto con cualquier superficie que no estuviera desinfectada.

ciertos lineamientos: todos los vendedores debían usar cubrebocas y ofrecer a los comensales gel antibacterial, también, evitar que comieran en el puesto y colocar un plástico que impidiera la cercanía de las personas con la comida.

Don Jaime cuenta que en esos tres meses fue sancionado con un cierre de quince días por permitir que las personas comieran en el puesto.

A la gente le gusta comer aquí, no les gusta pedir para llevar porque la comida se hace fea, no se saborea igual, entonces ya tuve mis precauciones para que no me volvieran a cerrar porque me advirtieron que a la siguiente sería el cierre definitivo. Por eso comencé a dar platos de unicel, para que si la gente se quedaba a comer yo ya podía decir que de mi parte les daba la comida para llevar y pues eran ellos los que se quedaban, ni modo que los obligue a irse. (Diario de campo, 21 de septiembre 2020).

Desde antes de las nuevas medidas, Don Jaime era el único que tenía contacto con el dinero recibido, ni Josefina ni Yanet tocaban algo más que sus utensilios y los alimentos. Luego, al inicio de la cuarentena se implementó el uso del cubrebocas y el alcohol en gel, pero más adelante, los viernes de tianguis, comenzaron a poner un plástico alrededor del puesto por órdenes de la alcaldía. Para Josefina, ese cambio resultó incómodo, sobre todo después de la cuarentena obligatoria, cuando la gente comenzó a salir de nuevo y a relajar las medidas de seguridad como la sana distancia:

Hubieras venido ayer (viernes) hasta parece que se pusieron de acuerdo, llegaron en grupos y lo peor es que no era para llevar, sino para comer aquí, entonces aquí tenía a todos (señala alrededor de su comal), yo ya no veía para cuándo acababa. Hasta Yanet me dijo que se sentía mareada de que no paramos. Quién sabe por qué habrá sido así, a lo mejor por el tianguis, no sé, y luego con este plástico, pues nosotras adentro ¡un calorón que se sentía, ay no, hasta se nos fueron pedidos! (Conversación con Josefina. Diario de campo 10 de octubre).

Con el paso de las semanas ese plástico pasó a formar parte de la estructura del puesto e incluso, le resultó beneficioso:

Por mí mejor ahora, porque mantiene a distancia a las personas, luego los tengo aquí viendo lo que hago bien pegados al comal, pero no sé, se acercan mucho y siento que invaden mi espacio (se ríe) (Conversación con Josefina. Diario de campo, 29 de octubre 2020).

2. 4 El sabor callejero que construimos en la ciudad

Algo tiene la calle que la comida sabe diferente al consumirla allí. Siempre lo he pensado y lo ratifico cada vez que como tacos, antojitos o tortas en algún local establecido donde por lo general, las porciones son más moderadas, los sabores menos intensos, aunque el ambiente se percibe más higiénico.

El dicho popular sostiene con indulgencia que es el sudor del taquero o “la mugrita” de la calle, para no decirle “mugre”, lo que al final le da el sabor característico a la comida callejera; en algunos casos las y los cocineros tienen algún menjurje que vierten sobre los alimentos para darle a su comida un toque de sabor particular. Desde antes de la cuarentena se ha sabido que a cualquier comida estilo callejera preparada en casa, le hará falta “algo”, para que sepa igual que la original. Lo cierto es que reconocer y extrañar ese sabor particular, es solo uno de los elementos que le da sentido al comer en la vía pública.



Pastina ML

7 de abril de 2016 · 🌐



Solo falta el sudor del taquero para que sea un señoron taco 🤔
Esos que te salvan la vida cuando acaba la peda 🍷



👍👎 18

3 comentarios

(Pastina ML, 2016)

2. 4. 1 El sabor de la comida y el gusto colectivo

¿Qué extrañas de comer en la calle? fue una de las preguntas de la encuesta realizada para esta investigación. La respuesta más recurrente fue el sabor de la comida y le siguieron el no tener que cocinar, el comer con los amigos, familiares o compañeros del trabajo y la inmediatez de la atención.

El sabor de la comida callejera de la Ciudad de México resulta una percepción colectiva que contiene una particularidad de sabores surgidos del tipo de ingredientes utilizados, sus combinaciones y sus técnicas culinarias. Como ocurre con otras experiencias

gastronómicas, la relevancia de este sabor no gira solo en torno a la persona que cocina o a la calidad de los ingredientes, sino también al conjunto de sensaciones producidas por el entorno al momento del consumo.

Domingo García describe esta situación:

Es gracias a una combinación de elementos gustativos (salsa, cebollas, limón, “pico de gallo”) que Don Chuyito logra transformar, a la vista de todos los clientes, un producto de mala o baja calidad en un producto de calidad aceptable. El trabajo de transubstanciación se logra gracias a una puesta en escena campirana y el recurso de diversas astucias lingüísticas para atraer y convencer a los pasantes de consumir en su puesto (García Garza, 2011, p. 57).

Para analizar al sabor y al gusto que identifican a la comida preparada en la calle, se abordan dos perspectivas, la fisiológica y la cultural. Sobre la primera, Carolyn Korsmeyer plantea, como punto de partida, que la capacidad gustativa es la disposición de advertir sustancias con características sápidas mediante los órganos especializados para este fin, a lo que se le denomina sentido del gusto en su literalidad (Korsmeyer en Sánchez Mendoza, S/F). De manera elemental, estas características sápidas se reconocen en cuatro sabores: el ácido, el salado, el amargo y el dulce.

Al respecto, Jeffrey Pilcher (Canal IIS, 2018) afirmó que México continúa fuera de la historia del gusto pues la tipología de cinco sabores (incluyendo el umami¹⁸) aún ignora al alma de la cocina mexicana: lo picante, una dimensión de los sentidos ajena del paradigma

¹⁸ “El sabor umami sería como un agradable sabor cárnico o a caldo que deja una sensación prolongada y que cubre toda la lengua y además induce la salivación. Su efecto fundamental es la capacidad de equilibrar y redondear todo el sabor de un plato, ya que potencia y realza el sabor agradable de una gran cantidad de alimentos” (Tagua , 2012).

europeo del sabor, que lo considera como un tóxico y no como parte de una comida, aunque no solo las preparaciones mexicanas tienen ese sabor pungente, también se percibe en diversas comidas asiáticas como la coreana, la hindú y de algunas regiones chinas en las cuales se arraigó el uso de chiles americanos, producto de los intercambios entre Acapulco y Manila (Vargas, 2020).

De manera general, en la comida callejera de esta ciudad predominan el sabor salado que intensifica la conjunción de sabores en un alimento; el ácido, que equilibra el sabor salado a través de las gotas de limón, sobre todo en los tacos y consomés; y el picante, presente en la diversidad de salsas y chiles preparados que, más allá de acompañar los alimentos, en muchos casos su sabor es determinante para frecuentar o no un puesto.

Junto a estos tres sabores, otro elemento culinario que identifica a la comida callejera es el uso de las grasas. Originalmente, las personas que migraron a la ciudad de México trajeron consigo sus técnicas locales de cocina, relacionadas con un entorno rural, y una de ellas era sofreír o freír los alimentos con manteca de cerdo (Aguilar, 2009). Esta práctica culinaria, aún común en las cocinas regionales, se reprodujo en la preparación de la comida callejera, sobre todo la relacionada con la comida del maíz, al punto de aportarle un sabor particular que la diferenció de otras donde su sustituyó por aceite vegetal, debido a una serie de procesos socioeconómicos que impulsaron el cambio al México moderno.

El dejar de cocinar con manteca de cerdo y sustituirla por aceite vegetal da cuenta de al menos un par de procesos: el paso de la economía de subsistencia a la sociedad de consumo y la influencia del discurso médico que catalogó al aceite como más saludable que la manteca (Aguilar, 2009, p. 66).

Este discurso de alerta en contra de la manteca, por sus efectos dañinos a la salud¹⁹, permeó en la comida callejera por lo que actualmente se ve en los puestos de antojitos y tacos cómo las o los cocineros usan el aceite vegetal para freír las quesadillas, las gorditas, los tamales o cocer la carne a la plancha, aunque aún hay quienes usan manteca para darle mayor a los antojitos. El gusto por la grasa o la fritura se relaciona también con la abundancia en el tamaño de las porciones, sobre todo cuando se busca satisfacer el hambre a un menor costo.

A escala fisiológica, el gusto surge de una percepción sensorial del sabor, pero desde un abordaje cultural, es una construcción “colectiva y comunicada. Es una experiencia cultural que se nos transmite desde el nacimiento, junto con otras variables que nos ayudan a definir los valores de una sociedad” (Montanari, 2004, p. 55-56).

Este enfoque lo desarrolló David Le Breton en *El sabor del mundo* (2006) donde explica que el gusto es una interpretación personal inmersa en una experiencia cultural:

El gusto es un producto de la historia, sobre todo de la manera en que los hombres se sitúan en la trama simbólica de su cultura. Se halla en el cruce de lo subjetivo y lo colectivo, remite a la facultad de reconocer los sabores y evalúa la calidad (Le Breton, 2006, p. 268).

Sobre la concepción del sabor, retomo la propuesta de Blanca Cárdenas (2014, p. 48) quien sostiene que “es una construcción cultural que implica una inmensidad de rasgos, estímulos, apreciaciones y hábitos relacionados con la experiencia corporal y con una conciencia cargada de memorias y aprecio”. Por ello, afirma la autora, el momento fugaz de saborear un alimento es la conjunción de un mundo sensorial específico.

¹⁹ Sin embargo, en años recientes estudios como el del Dr. Michael Mosley han concluido que la grasa de cerdo está libre de grasas trans y azúcares, además, tiene bajo contenido de sodio y es rica en vitamina B, C y D, y en calcio. Por otro lado, contiene minerales como el fósforo y el hierro. (Mosley, 2015).

El análisis que realizó Cárdenas (2012) fue sobre el sabor de la comida rarámuri que adquiere sentido en el contexto natural y cosmogónico particular de esa cultura, ubicada en la Sierra Tarahumara, al norte de México. Al trasladar esa propuesta analítica al contexto urbano se entiende que el sabor de la comida callejera toma significación porque forma parte de un gusto surgido de la percepción sensorial que involucra al resto de los sentidos durante la preparación y la ingesta de los alimentos, así como a las dinámicas sociales del consumo alimentario en las calles de la ciudad.

Ese gusto, al que llamo callejero, fluye cuando las personas pueden ver los ingredientes y cómo se manipulan para preparar al momento la comida que pidieron; o cuando pueden oler el aroma que expide al momento de su cocción o escuchar los sonidos del aceite hirviendo, del palmeo de la masa o el golpe a la madera donde se pica la carne, para finalizar en el reconocimiento de ese sabor que ya les es familiar.

Uno de los testimonios de la encuesta compartió una escena que ejemplifica la conjunción entre la percepción sensorial y el entorno:

La comida es para acompañar, para entrar en un ambiente, oler mientras los condimentos se vuelcan al calor del comal, de la parrilla etc. , ver la conformación del plato, figonear lo que otros comensales piden para ver si te pides lo que los otros deleitan, y como siempre digo ‘de la vista y olores, nace el amor’ (Encuesta. Hombre, 33 años, Benito Juárez).

Esta inmersión de los sentidos, que produce una identificación y un apego a esta manera de comer, apela al placer sensorial que en su momento fue censurado por el canon de clasificación occidental, como menciona Benjamín Sánchez:

Los sentidos se han clasificado en ‘superiores’ o ‘inferiores’ conforme a la naturaleza de su origen y a la parte del cuerpo en la que se perciben, esta división se sitúa tardíamente en el siglo XIX en un momento en el cual la gente comienza a tener más confianza en la ciencia y sospecha de los placeres corporales, porque se tratan de sensaciones como el olfato, el gusto y el tacto, mientras que otros sentidos son más intelectuales porque no requieren familiarizarse tanto con el objeto al tocarlo, como el oído y la vista (Sánchez, S/F, p. 11-12).

El regodeo por esta experiencia sensorial al comer en un puesto callejero ha sido uno de los factores para que, a pesar de las diversas advertencias sobre este tipo de comida, los habitantes de la ciudad continúen consumiéndola, incluso en tiempo de pandemia, sin tener necesidad de hacerlo.

2.4.2 El consumo en tiempos de pandemia

El viernes 20 de marzo del 2020 fue el último día que acudí al puesto antes de la cuarentena y ya se rumoraba que pronto habría medidas drásticas para evitar los contagios. Los clientes que estaban en el puesto comentaron con Don Jaime lo difícil que se veía la situación; en el radio, donde solía escucharse música grupera, ahora se escuchaban las noticias. Al terminar de comer, dos mujeres se despidieron de las cocineras “Entonces nos vemos luego, cuando termine todo esto, Jaime. Se cuidan mucho”.

Durante marzo, abril y mayo del 2020 algunos puestos de comida cerraron de manera temporal, sin embargo, en las colonias populares no solo siguió la venta sino que aumentó tras los despidos o la pérdida del ingreso cotidiano para los trabajadores independientes²⁰.

²⁰ “La destrucción de empleo en México se detuvo en mayo, el segundo mes de confinamiento, pero aumentaron los trabajadores informales y subocupados, según datos publicados este martes por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). Al menos 12 millones de personas han perdido su empleo desde

Cabe recordar que es en los momentos de crisis económica cuando vender comida en la calle se vuelve una estrategia de subsistencia para las clases bajas quienes, más que buscar un enriquecimiento o expansión, se enfocan a pervivir (Villagómez, 2021).

A pesar de que hubo gente que siguió comiendo en la calle eran evidentes los cambios: había menos personas, nadie estaba sentado, no comían cerca, sino procuraban mantener distancia. En este contexto las prácticas de consumo que en otras circunstancias pasarían desapercibidas, resultaron relevantes.



Plástico colocado alrededor del puesto como medio de protección por la pandemia, 22 de mayo 2021. Foto: Alina Eunice Lozada Rosillo.

abril. Por otro lado, la informalidad alcanzó a 22,6 millones de personas, 1,9 más que en el mes anterior, y la población subocupada, la que puede y necesita trabajar más horas, a 13 millones, dos más que en abril” (Martín Cullel, 2020).

2. 4. 2. 1 La comida para llevar

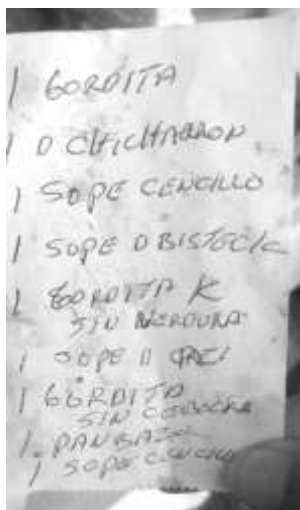
Los primeros días, tras regresar a la observación de campo, el puesto de antojitos se veía vacío, sin embargo, Josefina y Yanet seguían trabajando mientras que Don Jaime continuamente iba y venía del puesto. Resultó que gran parte de su clientela aún les consumía, pero pedían la comida para llevar: el celular para los pedidos sonaba constantemente porque desde las casas u otros comercios hacían pedidos para dos o más personas, Don Jaime los registraba en papeles que le daba a Josefina y a Yanet para que ambas mantuvieran el orden de los pedidos.

Al preguntarle a Don Jaime sobre la nueva tendencia de pedir la comida para llevar fue enfático:

A muchos no les gusta pedir para llevar, pero no queda de otra, y es que la comida se remoja en el camino, además, aquí la gente nos va diciendo cómo quiere que le preparemos su comida y pues para llevar ¿cómo? (Diario de campo 21 de septiembre 2020).

Con esta nueva modalidad, Don Jaime asumió la función de repartidor, pues por las bajas ventas no podía pagarle a una persona extra que llevara los pedidos, afortunadamente, me comentó, los pedidos no pasaban de las tres cuerdas y contaban con el apoyo de Don Fernando, vecino del puesto con quien han generado un vínculo de confianza. Otras estrategias las generaron los clientes como la chica que pedía sus tlacoyos para llevar en su propio *tupper* o el oficinista que le pedía a Don Jaime que le diera sus quesadillas en uno de los platos de plástico del puesto, porque no le gustaba que le dieran en unicel, y por la tarde regresaba al puesto para devolverlo. También ocurrió el caso de una clienta que solía acudir con sus dos hijos pequeños antes de la cuarentena y cuando regresó a comer al puesto pidió

que los platos se los llevaran a su camioneta para no tener que bajarse, ahí comieron ella y sus hijos.



Estrategias de comida para llevar.

Foto 1. Lista de pedidos hechos al celular de Don Jaime.

Foto 2. Tlacoyos servidos en el *tupper* de una clienta para evitar usar unicel.

Foto 3. Don Jaime entrega el pedido a domicilio, a dos cuadras del puesto.

Fotos: Alina Eunice Lozada Rosillo (noviembre, 2020)

En la encuesta, 90% de las personas externaron que no es lo mismo consumir la comida en el puesto que pedir para llevar, pues más allá de la inmediatez del servicio, preferían comer en el lugar, entre otras razones, porque no es el mismo entorno: el modo de comer y las prácticas de consumo pueden cambiar mucho, como lo muestran algunos testimonios recopilados de la encuesta:

“El trato directo con el vendedor o la vendedora se vuelve parte de tu rutina del día a día”.
(Hombre, 38 años, Iztacalco, Empleado de oficina)

“Porque en el puesto puedo cambiar mis decisiones de qué comer y la cantidad. Comer caliente y preparado a mi antojo”. (Hombre, 44 años, Gustavo A. Madero, trabajador independiente)

“Porque comer en el puesto me permite comerla de inmediato y calentita y no llevarme basura a mi casa (bolsas, platos de unicel)” (Mujer, 28 años, Cuauhtémoc, estudiante).

“El ambiente es diferente en el puesto de la calle. Es grato el trato del marchante, te hace la plática y te genera confianza. ” (Hombre, 36 años, Coyoacán, empleado de restaurante).

“Además de que se come al instante la comida hecha/servida, esa pequeña convivencia con los demás comensales que incluso lleva a parecer que ya hay una amistad :^)” (Mujer, 21 años, Iztapalapa, estudiante).

“Se siente más el sabor en la calle” (Mujer, 16 años, Tlalpan, estudiante).

“El ambiente de la calle le da sabor a la comida, ver pasar gente, comerciantes, las pláticas de otras personas, comer con las manos, es el ambiente lo que lo identifica” (Mujer, 36 años, Cuauhtémoc, trabajadora independiente).

Sin embargo, también hubo quienes, desde antes de la pandemia, ya preferían pedir la comida para llevar y dan sus razones:

“Porque en casa nos podemos volver a lavar las manos y usar nuestros cubiertos, así como beber el líquido de nuestra elección” (Mujer, 37 años, Iztapalapa, empleada de oficina).

“Por la comodidad de comer en privado en tu casa (Hombre, 16 años, Azcapotzalco, estudiante).

“Puedes comer con más calma, sentado y lavando las manos antes de comer, no estás en contacto con gente extraña” (Mujer, 34 años, Gustavo A. Madero, servidora pública).

“Prefiero pedir para llevar, porque no me gusta que me vean comiendo en la calle ni tampoco me gusta comer de pie” (Mujer, 25 años, Iztapalapa, trabajadora independiente)

Estos testimonios visibilizan a quienes, a pesar de que tienen gusto por la comida callejera y reconocen tanto los espacios como sus interacciones, deciden no comer en la calle por razones de higiene o comodidad; de esta manera, se vinculan con la práctica desde sus propios saberes y valores.

2.4.2.1 Qué ganas de regresar al puesto

Aunque no estuve en la colonia durante los meses de cuarentena, pude observar que en otros puestos de comida, como en el suroriente de la ciudad (Xochimilco, Milpa Alta), las medidas para evitar que las personas comieran en la calle no eran tan estrictas, pues no se les impedía consumir ahí mismo, sin embargo quienes decidían quedarse a comer, lo hacían distantes del espacio de cocina.

En el caso del puesto de Don Jaime, algunos comensales decidían recargarse en las jardineras y comer aislados. El tendero recuerda cómo, cuando se pasó del semáforo rojo al naranja, poco a poco regresaron algunos de sus clientes frecuentes:

Una clienta regresó después de estos meses y cuando probó los tlacoyos hasta me dijo que le daban ganas de llorar porque ya extrañaba regresar a comer, pero que como aún no regresaba en forma al trabajo, entonces no la vería tan seguido (Diario de campo 21 de septiembre 2020).

Con el cambio del semáforo rojo al naranja, más gente regresó a comprar al puesto, aunque pedían su comida para llevar. Todos portaban su cubrebocas, pocos hablaban con Don Jaime y se limitaban a observar atentamente la preparación de sus pedidos. El silencio en el puesto se sentía extraño, fuera de lugar. Sin embargo, hubo quienes al regresar asumieron una actitud más liviana y cercana con las trabajadoras del puesto, esta actitud evidenció

cómo el comer en el punto de venta generaba una relación cercana con los alimentos y los cocineros:

Una tarde una chica comía con un acompañante. Ambos platicaban frente al puesto, recargados en la pared de la cafetería que había estado clausurada desde antes de la cuarentena oficial. Uno tras otro pidieron sus antojitos y, aunque ambos expresaron que estaban satisfechos, decidieron compartir una última gordita para los dos. Ella le dio instrucciones precisas a Yanet: la gordita la quería partida a la mitad, una mitad con queso y la otra sin salsa. “No sé por qué siempre como mucho cuando vengo para acá, quién sabe qué tiene la comida aquí”, le comentó al chico, mientras esperaban sus respectivas mitades. Cuando terminaron de comer, la chica le dijo a Don Jaime que debería abrir una sucursal en Reforma, pues ahora ella trabajaba por allá y para llegar al puesto en la Roma debía caminar bastante. Yanet recuerda que esa chica trabajaba en la zona e iba a comer con otras amigas, pero después solo iba ella y ese día había llevado al joven con el que comió (Diario de campo, 24 de septiembre 2020).

Además de los clientes que frecuentaban el puesto, también regresaron los comensales esporádicos que decidían detenerse a comer en el puesto, entre otras razones porque de los que veían en su trayecto, ese les parecía el más higiénico.



Un cliente del puesto llegó a pedir un par de tlacoyos y decidió quedarse a comer. 10 de diciembre 2020.
Foto: Eunice Lozada Rosillo.

2. 4. 2. 3 Higiene

A pesar de las adaptaciones que han tenido los puestos de comida conforme a los cambios urbanos de la ciudad, aún existen prácticas heredadas desde tiempos prehispánicos como la preparación de la comida del maíz, sin más utensilios que las manos, un anafre y un comal, o la exposición al ambiente de diversos guisados listos para consumirse con tortillas. De la época novohispana, aún podemos observar y escuchar la venta ambulante de quienes van por las calles ofreciendo sus alimentos.

Esas formas de vender y comer en el espacio abierto han trastocado el sentido del orden que se ha pretendido imponer en la ciudad desde el Virreinato cuando, por un lado, se identificaron a esas prácticas como parte de la comida de pobres y, por otro, se percibieron como sucias. Dice Mary Douglas en *Pureza y peligro* (1973):

La suciedad, tal como la conocimos, consiste esencialmente en desorden. No hay suciedad absoluta: existe solo en el ojo del espectador. Evitamos la suciedad, no por un temor pusilánime y menos aún por espanto o terror religioso. La suciedad ofende el orden. Su eliminación no es un movimiento negativo, sino un esfuerzo positivo por organizar el entorno (Douglas, 1973, p. 14).

Por su parte, Georges Vigarello (1995) explica cómo el sentido de limpieza, relacionado más con un proceso civilizatorio, marcó la percepción de lo higiénico y, por lo tanto, el rechazo a este tipo de espacios callejeros.

La limpieza es aquí el reflejo civilizatorio que va moldeando gradualmente las sensaciones corporales, agudizando su afinamiento, aligerando su sutilidad. Esta historia es la del perfeccionamiento de la conducta y la de un aumento del espacio privado y del autodomínio: esmero en el cuidado de sí mismo, trabajo cada vez más preciso entre lo íntimo y lo social. Más globalmente, esta historia es la del peso que poco a poco va adquiriendo la cultura sobre el universo de las sensaciones inmediatas y trata de exponer con claridad la amplitud de su espectro (Vigarello, 1995, p. 1).

Respecto a la perspectiva médica, el colombiano Carlos Noguera, en su libro sobre el discurso médico y las prácticas políticas, comparte cómo se desarrolló el discurso de la higiene pública y cómo se utilizó para borrar o minimizar las prácticas de los sectores populares. El autor escribe:

De esta forma apareció la higiene: detección, caracterización e intervención de los “focos infecciosos”, de aquello que hiede, que apesta, que afecta la nueva sensibilidad burguesa; pero sobre todo, visibilización del pueblo. La higiene se esparció como una luz sobre los “oscuros” sectores populares de las ciudades. Iluminó aquellos antros de hacinamiento y promiscuidad, hizo visible su peligro social y moral, sacó a la mirada pública sus prácticas “primitivas”, su “atraso”, su “barbarie” y, de esta forma, legitimó su intervención sobre el pueblo (...) Pareciera como si el olfato médico se hubiese afinado de pronto (Noguera, 2003, p. 49).

Este discurso sobre lo higiénico para mantener la salud pública permeó en diversos espacios, entre ellos los de cocina como los restaurantes o las cocinas particulares, donde desde entonces se exige limpieza y orden tanto en los utensilios como en el espacio, además de un manejo adecuado de los ingredientes con la intención de evitar enfermedades gastrointestinales para los comensales. En este sentido, a simple vista, los puestos de comida callejera parecieran no cumplir con esta intención, pues las y los cocineros manipulan los alimentos con las manos, los exponen a las condiciones del medio ambiente y no cuentan con servicio de agua para el lavado de manos o de trastes. Sin embargo, quienes acostumbran comer en la calle son indulgentes con la limpieza de los puestos, como lo comenta Bruno:

Sí se relaja la higiene, pero no es algo que piense en lo personal, o sea hay lugares que de antemano se ven feos y entonces usas tu criterio, buscas un lugar que tenga una moderada higiene, pero te digo, también he comido en los puestos que están afuera del metro, sobre todo por su ubicación, es lo que está al paso y por eso tienen gente, aunque tampoco es algo muy antojable, la verdad. Y, bueno, sabemos que existe la mugrita de la calle, los pelos, ves al señor limpiándose el sudor mientras sirve los tacos, pero hasta pensamos que es eso lo que le da el sabor ¿no? A lo mejor es el secreto (se ríe) yo creo que hasta lo tomamos con humor (Entrevista con Bruno 28 de enero 2021).

Sobre esta permisividad personal y colectiva, Mary Douglas menciona que:

En tanto que perceptores, seleccionamos de entre todos los estímulos que caen bajo el área de nuestros sentidos aquellos que únicamente nos interesan, y nuestros intereses están regidos por la tendencia a hacer configuraciones a veces llamadas schema. En el caso de las impresiones cambiantes uno de nosotros construye un mundo estable en el que los objetos tienen formas reconocibles, están localizados en profundidad y tienen permanencia. Al percibir estamos construyendo, captando algunas sugerencias y rechazando otras (Douglas, 1973, p. 55).

Hasta antes del inicio de la pandemia se daban por hecho las condiciones que se podían esperar o no al comer en algún puesto callejero y muchas de ellas se expresaban a manera de bromas, como lo comentó Bruno, pero toda esta guasa se tornó en preocupación cuando el tema de la higiene tomó relevancia tras el anuncio de las medidas sanitarias para evitar el contagio por COVID- 19. Aunque he detallado las medidas básicas que tomaron los vendedores y las autoridades es importante conocer qué pensaban los consumidores sobre la idea de comer en la calle durante o después de la pandemia. En la encuesta respondieron lo siguiente:

“No regresaré porque veo que en general la gente no tiene los cuidados necesarios” (Mujer, 35 años, Cuauhtémoc, trabajadora independiente).

“Regresaré porque es un virus y tenemos que aprender a vivir con el claro con las medidas necesarias siempre” (Hombre, 30 años, Cuauhtémoc, empleado de oficina).

“Todos estamos expuestos a enfermedades, y tenemos que seguir la vida, además de que debemos apoyar el comercio local” (Mujer, 32 años, Iztapalapa, trabajadora de territorio).

“Siempre trato de comer en los mismos puestos que ya conozco porque son muy limpios. Además, ya conozco a las personas que atienden” (Hombre, 39 años, Gustavo A. Madero, maestro de la SEP).

“Porque se tomarán medidas higiénicas como parte de su ritual para poner su puesto medidas que llegaron para quedarse” (Mujer, 37 años, Iztapalapa, vendedora por catálogo).

“En los que conozco no dudo de su limpieza, dudo de la higiene y cuidados de otros comensales (Mujer, 50 años, Benito Juárez, empleada de oficina).

“No es muy confiable la limpieza con que preparan los alimentos y la gente que come allí tampoco tiene muy buenos hábitos” (Mujer, 44 años, Coyoacán, comerciante).

“[No regresaré] Por miedo a la cercanía de otras personas” (Mujer, 60 años, Cuauhtémoc, narradora oral).

Algunos días acudí a otros puestos de comida, ubicados en la misma colonia Roma Norte, con la intención de observar qué medidas de higiene estaban tomando, la sorpresa fue que a pesar de que se pretendía que las medidas sanitarias se acataran de manera generalizada, las medidas se adecuaron al contexto urbano en el que se ubicaban los puestos.

Por ejemplo, en noviembre del 2020, observé lo que ocurrió en un corredor de puestos de comida callejera ubicado a una cuadra del metro Insurgentes, sobre la calle Puebla, entre Orizaba y Xalapa, a donde los comensales acudieron sin ninguna preocupación aparente por la higiene, es decir, comían en grupos sin mantener la distancia, algunos no portaban cubrebocas, pero la mayoría sí se ponía gel antibacterial antes de comer. Ahí consumí en un puesto de caldos de gallina atendido por una mujer dedicada a elaborar las tortillas a mano, mientras que su compañero preparaba los caldos y cobraba. Fue inevitable observar cómo recibía el dinero con la misma mano que desmenuzaba la pechuga o seleccionaba las piezas que le pedían. En ese contexto, los comensales, sentados codo a codo, no hablaban entre sí, solo sorbían cada cucharada de su caldo hirviente, detrás de ellos, pasaban los indigentes de la zona que eran conocidos por los vendedores y de pronto pedían una moneda a la gente. (Diario de campo 11 de noviembre 2020).



Foto del puesto de caldos de gallina ubicado sobre la calle de Puebla, a una cuadra del metro Insurgentes. 11 de noviembre 2020. Foto: Eunice Lozada Rosillo.

Por otro lado, a unas cuadas de distancia en contra esquina del Jardín Pushkin, en la esquina de Morelia y Colima, se ubican las *Hamburguesas a la Parrilla*, un puesto callejero reconocido entre los habitantes de la zona, e incluso, reseñado en algunas revistas. Ahí no había lugar a dudas: estaba estrictamente prohibido comer en el puesto.

Lo que pasa es que aquí la gente sí se fija mucho en que se cumplan las medidas sanitarias y sí nos pueden acusar con el gobierno. Afortunadamente al ser tan estrictos no nos han cerrado, ni queremos, mira, tuvimos que quitar los refrescos porque muchos los compraban y se quedaban a comer aquí, entonces, hasta nos pusimos de acuerdo con el de las papas y el de las tortas para que nadie dejara que la gente comiera aquí, porque nos iban a joder a todos los de esta esquina (Testimonio de cajero en el puesto. Diario de campo, 8 de diciembre 2020).

Los comensales en el puesto de tlacoyos fueron más flexibles. Entre octubre y noviembre los clientes asiduos regresaron a comer al puesto, lo hacían manteniendo la distancia entre ellos; quienes iban en grupo se sentaban en una jardinera ubicada a un lado del puesto, otros se paraban alejados de la gente que permanecía cerca del fogón.

Una tarde, dos clientes frecuentes, dueños de una empresa de diseño gráfico, regresaron a comer al puesto. Al conversar con ellos me explicaron que no temían comer ahí pues llevan dos años comiendo con Don Jaime y consideraban que es un puesto limpio. Respecto a la higiene, comentaron que sí es algo que toman en cuenta al comer en la calle, es decir, aunque sí han comido en lugares que consideran sucios por cómo los ven, en realidad solo han comido ahí tienen prisa y es lo que está más cerca, sin embargo, no suelen regresar porque en ese tipo de puestos la comida por lo general no sabe bien (Diario de campo 9 de diciembre 2020).

También acudieron clientes desconfiados como uno que, de acuerdo a Don Jaime, prefirió irse cuando vio que Yanet pellizcó algo y se lo comió “Fue algo pequeño, de rápido, pero me dijo que ya no quería nada porque consideraba que no teníamos medidas higiénicas. Entonces, aquí en esta zona, sí son muy cuidadosos y debemos cuidar esos detalles” (Diario de campo, 13 de noviembre 2020).

Cuando bajaron los contagios en la ciudad, Don Jaime volvió a ofrecer platos de plástico a los que, a diferencia de otros puestos donde los cubren con bolsas de plástico, él solo les pone papel de estraza por cada alimento que les piden. Cuando un comensal deja los platos sucios, él los levanta, y en la parte de atrás del puesto, los limpia con un trapo húmedo con jabón. Los platos son los únicos trastes que están en contacto con los comensales.



Parte trasera del puesto de tlacoyos, donde Don Jaime limpia los platos sucios con un trapo que remoja con jabón y cloro. En la imagen se ve una bolsa negra donde juntan la basura del día. 22 de abril 2021.
Foto: Alina Eunice Lozada Rosillo

En diferentes conversaciones algunos clientes esporádicos, y otros frecuentes, comentaron que decidían comer en el puesto porque les parecía un espacio limpio, valoraban que las trabajadoras tuvieran su cubrebocas, que los complementos se servían con pinzas o cucharas, que tuvieran su gel antibacterial y, en muchos casos, la noción que tenían de la higiene en ese espacio de cocina estaba sustentada en el vínculo de confianza que había generado con Don Jaime y las cocineras.

A lo largo de este recorrido por las prácticas de cocina y consumo en un puesto de comida callejera expuse cómo la preparación de los alimentos implica lógicas particulares que generan una experiencia alimentaria, entre ellas, las técnicas y la pericia al cocinar en la vía pública, así como el uso de ciertos ingredientes y la cercanía sensorial del comensal con este proceso. Del conjunto de esta experiencia ha surgido un gusto callejero que, a pesar de

la diversidad de las preparaciones, se caracteriza por su intensidad que varía entre lo salado, lo ácido, lo picante, lo dulce o lo grasoso, y que proviene de la conjunción de ingredientes naturales o industrializados, de buena o baja calidad.

Entre la diversidad de comida callejera mencionada al inicio de este capítulo, destacan las preparaciones típicas de la llamada cocina nacional, como los tacos, los antojitos de maíz y los tamales que, en otras ciudades del país, se adecuan al gusto y a los ingredientes locales. Además, así como en la Ciudad de México tiene su comida callejera representativa (las tortas o los tacos de suadero) otras ciudades también las tienen, por ejemplo, las tortas ahogadas de Guadalajara o los hot dogs callejeros en el Puerto de Veracruz o los burritos percherones de Hermosillo.

Si bien el vínculo cocinero- comensal surge en primera instancia de la percepción de los sabores, aromas y sonidos de los puestos callejeros, de ese encuentro fluyen las interacciones y convenciones sociales que caracterizan las maneras de comer en estos espacios de cocina como lo abordo en el siguiente capítulo.

CAPÍTULO 3. Las maneras de comer en la calle.

La escena urbana es: una persona llega a un puesto y se dirige a quien cocina, le pide algo de su menú, lo consume en el lugar, por lo general de pie y sobre una banqueta, al terminar paga y se va. La recurrencia de este hecho puede explicarse por la accesibilidad de los puestos, ubicados al paso de los transeúntes, y la rapidez con la que se sirve la comida, sin embargo, esa manera de compartir los alimentos también contiene preceptos sobre cómo comer y comportarse en esos espacios, reproducidos una y otra vez por quienes acostumbran a comer allí o lo hacen de vez en cuando.

En este capítulo analizaré cómo las interacciones sociales, es decir, los acercamientos de las personas, sus gestos, sus conversaciones, sus expresiones espontáneas, el uso de su cuerpo para comer entre desconocidos, las convenciones implícitas que regulan el comportamiento en el lugar, así como la conformación de los espacios y sus objetos característicos, generan una manera de comer con prácticas, estructura y significaciones propias que han trascendido a los discursos institucionales y empresariales que apelan al cuidado de la imagen urbana y al consumo saludable e higiénico de la comida.

3. 1 La sociabilidad en un puesto de comida callejera

El ritmo acelerado de la vida en las ciudades desvía la atención de lo que ocurre en las situaciones cotidianas que forman parte de ella. Fue Erwin Goffman quien se interesó en este aspecto no solo para observar, sino para analizar cómo se **conforma** el orden social de la cotidianidad pública caracterizada por una falta de una normativa “legal”, pero por la existencia de una convención implícita, evidenciada a través de las interacciones sociales.

Goffman define la interacción cara a cara como una influencia recíproca de un individuo sobre las acciones del otro cuando se encuentran ambos en una presencia física inmediata, es decir, una interacción total que tiene lugar en cualquier ocasión en que un conjunto dado de individuos se encuentra en presencia mutua continua (Goffman, 2001).

El análisis metodológico que propuso Goffman para analizar la interacción en *La presentación de la persona en la vida cotidiana* (2001) se basó en la idea de que las personas actúan para audiencias sociales por lo que comparó lo que ocurre en una situación social cotidiana con una situación propia de la dramaturgia. Al individuo lo llamó actuante y al conjunto de personas que contribuyen a la interacción los llamó audiencia. Como actuación se refirió a toda actividad de un individuo durante un periodo, señalado por su presencia continua, ante un conjunto particular de observadores sobre los que posee cierta influencia. Cada actuación contiene una rutina que describió como una pauta de acción preestablecida que puede ser actuada en otras ocasiones.

Para su actuación, el actuante requiere de una fachada, es decir, una dotación expresiva empleada intencional o inconscientemente, que puede ser de dos tipos, la personal y la social; en el primer caso consiste en elementos que identifican íntimamente al actuante como el sexo, las características raciales, las expresiones faciales, las pautas del lenguaje, los gestos corporales, las insignias de cargo o rango o la vestimenta. Mientras que la fachada social, es decir, la acción rutinaria, tiende a institucionalizarse en función de las expectativas estereotipadas y tiende a adoptar una significación y estabilidad de las tareas específicas. La fachada en conjunto se convierte en una representación colectiva. (Goffman, 2001).

Aplicar esta propuesta al “escenario” de estudio permite observar detalladamente las interacciones sociales en un puesto de comida callejera. Don Jaime, Josefina y Yanet son los actores que han aprendido a desenvolverse en su espacio de trabajo o medio, como le llama Goffman al conjunto que conforman el mobiliario, el equipo, el decorado y los elementos del trasfondo donde sucede la actuación (Goffman, 2001). Por su parte, los comensales, efímeros o frecuentes, conforman la audiencia que de antemano sabe qué rutina seguir para solicitar y consumir sus alimentos en un espacio abierto compartido, generalmente, con desconocidos.

En este tipo de encuentros, característicos de la vida urbana, en los que surgen otras intenciones más allá de transitar por la vía pública, George Simmel identifica a la socialización, es decir, “las incontables maneras en las que crece la unión de individuos en razón de aquellos intereses sensitivos o ideales, momentáneos o duraderos, conscientes o inconscientes, que empujan causalmente y que se realizan dentro de esa unión” (Simmel, 2002, p. 78-79). Dentro de esta socialización, Simmel identifica a la sociabilidad como una de sus formas lúdicas en las que los participantes buscan una satisfacción en el momento y para relacionarse se apoyan únicamente en su personalidad. De acuerdo con el autor, las cualidades personales, la amabilidad, la cultura, la cordialidad y las capacidades de atracción de todo tipo deciden sobre el carácter de estar juntos puramente sociable, pero precisamente porque estas relaciones se apoyan en las personalidades, éstas no deben acentuar demasiado su individualidad (Simmel, 2002).

Este tipo de sociabilidad se contrapone a lo que sucede cuando se comparten los alimentos en un espacio privado entre familiares o amistades con el objetivo de convivir y fortalecer lazos; o en el ámbito laboral o de negocios, cuando se comparte un espacio de comida con la intención de expresar confianza y sellar acuerdos. En este caso, lo que ocurre

en la calle es más cercano a la socialización que describe Simmel en su texto *Sociología de la comida* (2001, p. 400) “Personas que no comparten ningún interés en específico pueden encontrarse en las comidas comunes. En esta posibilidad ligada a la primitividad y, por tanto, universalidad de ese interés material, reside la inconmensurable significación sociológica de la comida. ”

Además, el autor destaca la importancia de *tener tacto* para poner límites a las impulsividades individuales y a las exigencias del derecho del otro, y como una guía para la autorregulación del individuo en su relación personal con otros, allí donde no hay intereses externos o inmediatamente egoístas que puedan asumir la regulación (Simmel, 2002).

Respecto al espacio público urbano donde suceden estos encuentros, el antropólogo urbano Manuel Delgado explica que:

En la experiencia *en el afuera*, a la intemperie, se hacen y deshacen constantemente asociaciones humanas espontáneas, en tanto es un extraordinario dispositivo de sobreentendidos y acuerdos tácitos lo que las hace posibles. Lo que singulariza esas configuraciones sociales extrañadas – en el sentido de que están compuestas por extraños entre sí y de que aparecen en todo momento abiertas al asombro- es su fluidez, así como las interrupciones e irrupciones que no dejan nunca de afectarlas (Delgado, 2007, p. 36).

De esta manera particular de relacionarse en el espacio urbano surgió el concepto de *orden social* propuesto por Erwin Goffman, es decir, “las normas y las ordenaciones conexas de comportamiento relativas a la vida pública: a las personas que coexisten y a los lugares y las ocasiones en que se produce este contacto” (Goffman, 1979, p. 18). Al pretender estudiar el orden social, el interés del autor se centró en aquellas situaciones en donde los

desconocidos y los conocidos pasan a ser físicamente accesibles los unos a los otros y en las que el orden social pueda ser un asunto central (Goffman, 1979).

3. 1. 1 Corporalidad al comer

Desde la infancia se nos inculca determinado comportamiento al momento de comer. En algunos lugares como en los restaurantes de alta gastronomía, las pautas corporales suelen ser estrictas; en casa, cada familia tiene sus propias maneras de consumir sus alimentos, adecuadas a las ocasiones y a los horarios de consumo; en los mercados o en las fondas, los comensales se acoplan a las condiciones del espacio, regulado por las autoridades del mercado o las personas dueñas del negocio. En la calle pareciera que los preceptos de comportamiento son más laxos, pero los acercamientos con otros y las expresiones corporales forman parte de una convención social que inicia con el uso del cuerpo para facilitar el consumo y la convivencia en la vía pública.

3. 1. 1. 1 La experiencia al cocinar

Acostumbrado a trabajar solo durante dos décadas en la cabina de un tráiler por las carreteras del país, Don Jaime se adaptó, con mucho trabajo, a su nueva labor como tendero de un puesto de tlacoyos. No era fácil, implicaba cambiar de entorno laboral, pero sobre todo aprender a tratar a desconocidos. Sobre esos primeros días recordó:

El cambio fue brutal porque ganaba yo muy bien y mi liquidación fue lo que me sostuvo un tiempo, pero de esto renegué bastante, yo le decía a mi esposa ‘llega tu primero (al puesto)’, pero ella me decía ‘no, los dos juntos’. Y entonces los primeros días, cuando veía llegar gente ¡uyyy, no! me daba pena, pero ella siempre ha sido chambeadora, mi señora, ella no se raja y ya tenía experiencia. Ya le había contado a usted que mi mamá tiene un puesto de tlacoyos por Salto del Agua y yo a veces iba a verla, nunca participé pero de pronto mi esposa sí, por eso ella tenía ya una noción de todo, entonces fue batallarle menos, porque cuando no sabe uno ¡uy! Luego, cuando no teníamos gente, le decía ‘ya hay que levantar y vámonos’ y ella me decía ‘ve a darte una vuelta y ahorita vienes’. Mientras platicamos, se acerca un chica de prisa y le pregunta a Don Jaime por la calle de Córdoba ‘sí, esta es’, le respondió él y continuó su historia] (Diario de campo 10 de diciembre de 2020).

Cocinar o vender alimentos en la vía pública requiere una adaptación corporal no solo al entorno físico, que implica, por ejemplo, que los cocineros y encargados acostumbren a su cuerpo a permanecer de seis a ocho horas de pie en un pequeño espacio de cocina en el que deben realizar diferentes operaciones, sino también al entorno social y urbano en el que se encuentre el puesto de comida; en este caso Jaime, Josefina y Yanet, que provienen de un entorno semiurbano, deben adecuar sus expresiones y comportamientos a un entorno urbano gentrificado. Por lo tanto, retomando a Goffman, el puesto de comida se convierte para los vendedores en un escenario en el que representan su papel de vendedores y cocineras ante una audiencia, sus clientes, quienes también deben adaptar su corporalidad a ese espacio de consumo, como se verá más adelante.

Esta adaptación corporal pareciera no tener mayor complicación porque apela al uso elemental del cuerpo para satisfacer la necesidad biológica de alimentarse, sin embargo, en ella existe una contraposición a las convenciones civilizatorias occidentales, que indican el uso de cubiertos o utensilios como parte de una manera correcta de comer, y revela una injerencia directa del cuerpo con el uso directo de las manos en la preparación y el consumo

de alimentos en la calle. Esta práctica nos recuerda que el cuerpo “es el primer instrumento del hombre y el más natural, o más concretamente, sin hablar de instrumentos diremos que el objeto y medio técnico más normal del hombre es su cuerpo”. (Mauss, 1970, p. 342).

Cocinar implica usar al cuerpo como herramienta de trabajo, en el caso de Josefina no solo al preparar los antojitos con las manos, sino también al adaptarlo al espacio laboral: si tienen una venta constante, ella y Yanet pueden permanecer de pie entre cuatro o cinco horas seguidas. Al preguntarles si resienten físicamente esa rutina, ambas comentaron que se acostumbraron poco a poco al punto de ya no percibirlo, aunque sí resienten el clima caluroso no solo porque se mantienen bajo el sol, aunque las cubran las lonas, sino porque además están cerca del fogón (Diario de campo, 30 de septiembre).

Por su historia laboral, Josefina ha experimentado cómo se viven corporalmente los distintos espacios de cocina. Respecto a su trabajo en la zona de la Marquesa afirma haberlo dejado por no soportar la intensidad del frío en invierno, pero valoró haber aprendido sobre la organización de una cocina y el hecho de haber tenido a su alcance todos los instrumentos necesarios para cocinar, pues eso facilitaba su trabajo. También recuerda otros espacios laborales y al preguntarle dónde prefería trabajar, si en un local o en el puesto, respondió con discreción que en el local por comodidad pues, cuando trabajó en uno, solo tenía que poner y quitar las mesas, mientras que en el puesto debe apoyar para ponerlo y levantarlo de la calle a diario, sin embargo menciona también que al cocinar en la calle disfruta estar en el exterior porque puede ver a la gente y lo que pasa alrededor, además de no sentirse encerrada como en una cocina en la que trabajó poco tiempo, donde no veía la luz del sol. (Diario de campo, 30 de septiembre).



Josefina extiende los plásticos que funcionan como tapetes, sobre los que colocan cartones para sostener con firmeza las mesas y el fogón. 29 de abril 2021. Foto: Eunice Lozada Rosillo

Este testimonio resalta una de las principales características del comer en la calle: el contacto directo de las o los cocineros con el comensal y el espacio urbano, lo que, entre otras cosas, implica el reconocimiento de sus habilidades, manuales y logísticas, adquiridas con la práctica: atender a la clientela, llevar el conteo del consumo, resolver situaciones inesperadas del puesto y hacer la cuenta. Toda esa experiencia, abierta ante los comensales que la contemplan como espectadores, visibiliza las capacidades de cocina que adquieren estos trabajadores, sin la necesidad de seguir un manual o recetarios. Uno de los testimonios en la encuesta recordó la labor de unos torteros:

En un puesto de tortas en Indios Verdes, donde te las preparan al instante, antes de mí un señor pidió 25 tortas y yo dije ¡Santo Dios, cuánto tiempo me voy a tardar!, pero me sorprendió la velocidad de cómo las prepararon en ese puesto, se observa un trabajo en equipo. (Mujer, 48 años, Gustavo A. Madero, profesora)

De manera personal, una madrugada al salir de un antro, en el centro de la Ciudad de México, observé cómo un joven cocinaba hamburguesas y *hot dogs* para gran parte de los jóvenes que salíamos del lugar. Dos o tres grupos de amigos le hicieron pedidos de más de cinco alimentos y poco a poco, con ayuda solo de su volteador y unas pinzas para prepararlos, los fue entregando. En algún punto, quienes estábamos frente al carrito nos quedamos en silencio observando con atención los movimientos veloces del cocinero, quien supo resolver cómo entregar los pedidos de sus comensales, quienes lo esperaron con paciencia.

Otra habilidad que destaca entre las y los cocineros es la capacidad de retener tanto las indicaciones de la clientela para preparar sus pedidos, como el hacer las cuentas del costo total, mientras siguen trabajando. En el caso del puesto, mientras Don Jaime apunta los pedidos, Yanet identifica a los clientes que los hacen y capta de inmediato todas sus indicaciones; en caso de que Don Jaime o Josefina se confundan con los pedidos o las entregas ella les resuelve y generalmente tiene razón. Esta situación se hizo notoria una tarde cuando llegó a comer el trabajador de una tlapalería cercana y cliente de confianza del puesto:

Es joven, entre 25 y 30 años. Hace tres pedidos, pero antes de que le preparen el pambazo le da a Don Jaime instrucciones específicas para su preparación final, busca ser muy claro: primero la crema, luego el queso, luego la lechuga, pero Don Jaime lo atiende rápido porque tiene otros pedidos por entregar, aun así hace el esfuerzo por servirlo en el orden que se le pide, pero lo olvida y lo prepara como suele hacerlo, primero la lechuga, luego la crema y al final el queso. Cuando el chico lo ve le dice ‘¡Noo, Jaimito!’’. Don Jaime le dice *cotorreando* ‘oohhh, pues todo va para adentro’, pero el joven le explica el porqué había sido tan específico: ‘primero la

crema, luego el queso y al final la lechuga para que no se remoje, ¡chale! *Ps'* ya dámelo así' (Diario de campo, 8 de octubre 2020).

Si bien el reclamo no pasó a mayores por la confianza que existe entre ambos, queda claro que la habilidad de memorizar las instrucciones precisas que dan los comensales es de Yanet, aunque los tres asumen la responsabilidad de atender lo mejor posible en el puesto. De hecho, los conflictos que llegué a presenciar entre ellos fueron por las confusiones al tomar y preparar los pedidos, pero en esos casos Don Jaime buscó la manera de conciliar con las cocineras o con los clientes, a pesar de que debió aguantarse el coraje ante la prepotencia de algunos de ellos.

3. 1. 1. 2 La experiencia al comer

Así como se colectivizó el gusto callejero, al comer en la calle también se han reproducido técnicas corporales tan normalizadas en la vida urbana que parecieran espontáneas, pero más bien responden a un uso corporal originado en la historia de la vida social de esta ciudad, como se lee en el primer capítulo.

Al respecto, Marcel Mauss afirmó que los movimientos del cuerpo, aparentemente individuales, en realidad están influenciados por la sociedad o por el grupo social al que pertenecen los individuos. Él se refirió a estos movimientos como *técnicas corporales* que surgen de la imitación de actos que han resultado certeros y que los individuos han visto realizar en personas que tienen su confianza o autoridad sobre ellos (Mauss, 1970). Pero más allá de la mera imitación, Mauss explica que la importancia de observar estas técnicas radica en que nos permiten ver cómo una adaptación constante a una finalidad “está seguida de una serie de actos de acoplamiento que se llevan a cabo en el individuo no por él solo,

sino con ayuda de la educación, de la sociedad de la que forma parte y del lugar que en ella ocupa” (Mauss, 1970, p. 343).

Básicamente, la técnica corporal para comer en la calle implica saber cómo sostener los alimentos con una mano para evitar que se desparramen los ingredientes o los complementos, mientras que con la otra se sostiene el plato, el papel de estraza o la servilleta que los contiene. En el caso de los tacos, por ejemplo, incluso existe el verbo taquear que según la Real Academia Española, en su tercera acepción, significa “comer tacos”. Lo que se debe reconocer es cómo se ha socializado la manera de consumirlos: lo común es servirlos con doble tortilla, a la segunda se le conoce como “copia”, porque una sola no suele soportar el contenido del taco y puede romperse (sobre todo si tienen suficiente guisado o carne), aunque también se afirma que es para que sea más llenador. Entre el conocimiento popular se sabe que la tortilla debe enrollarse o doblarse para tomarla con los cuatro dedos de la mano y dejar libre el dedo meñique, que incluso puede levantarse con la idea de tener más estilo para comer. Se debe evitar derramar el contenido y por ello algunas personas deciden usar la copia para hacerse dos tacos y comerlos con mayor facilidad, sin embargo, cuando queda guiso en el plato se puede consumir a pellizcos para dejar el plato limpio o, si se tiene confianza con el taquero, se puede pedir otra tortilla, pues no se usan los cubiertos.

En el caso de los antojitos de masa azul, la manera de comer con la mano es la misma que con los tacos, aunque es más común utilizar los asientos y en ese caso muchas personas recargan su plato sobre sus piernas. Durante los días de trabajo de campo, pude hacer mayor conciencia de las maneras en que comemos porque llegaron algunos extranjeros al puesto quienes en principio no sabían cómo consumir sus pedidos. Fue el caso de dos jóvenes españolas que pidieron una quesadilla de flor de calabaza con queso y una gordita

para comer ahí mismo. En ese momento ya había un par de asientos, pero nadie los ocupaba; se sentaron, recargaron su plato sobre sus piernas y con ambas manos pretendieron partir sus preparaciones: la chica con la quesadilla la partió en cuatro, pero no pudo separar fácilmente el queso así que tuvo que tocarlo para poder partirlo, por su parte, la chica con la gordita, pretendió partirla a la mitad, pero sus complementos (nopal, cebolla y cilantro) se desparramaron. A las dos se les complicó comer y Josefina solo sonrió un poco por la manera en que decidieron hacerlo. Al final, se despidieron agradecidas y felicitando a las trabajadoras por el sabor de la comida. (Diario de campo, 14 de mayo 2021).

Además del uso corporal al comer, el hecho de hacerlo en bancos o de pie, o compartir una mesa pequeña o una barra alrededor de la cocina, propicia la colectivización espontánea del espacio en el que dos o más desconocidos saben cómo comportarse al comer juntos: de ser necesario se repliegan para que otra persona pueda ocupar un lugar, se pasan entre sí los complementos como la sal, la salsa, los limones, etc. , se hacen a un lado para no estorbar en la barra, entre otras consideraciones que durante la pandemia se perdieron por la idea de mantener la sana distancia. Uno de los testimonios en la encuesta compartió su experiencia:

Hace muy poco acudí al puesto de tacos que es mi favorito, me dijeron que podía comer ahí sin problemas. Para mí fue como la mejor opción en ese momento y estaba muy entrada comiendo los tacos poniéndoles salsa y limón de un *tupper* donde todos agarran, de repente reaccioné, reflexionando bastante y pensé ‘puede que en este momento vaya a contraer COVID, pues todas las personas que han comido anteriormente agarraron la misma cuchara que yo y los limones del mismo lugar que yo’. Me los acabé sin ponerle ya nada más, pero desde ese día ya no he regresado, jaja, me dio miedo (Mujer, 23 años, Iztapalapa, estudiante).



Una pareja de turistas venezolanos comen por primera vez en un puesto callejero para “vivir la experiencia”. Observaron cómo se cocinaba y cómo comían otros comensales, así que hicieron lo mismo y tomaron la foto del recuerdo. 19. 9 de diciembre 2020. Foto: Alina Eunice Lozada Rosillo.

En el caso del puesto de Don Jaime, durante el periodo del semáforo naranja, él esperaba no ver gente o ver muy poca, sin embargo, al llegar al puesto era común encontrar a tres o cuatro personas de pie esperando por su pedido, algunas de ellas esperaban su comida para llevar, pero otras se quedaban a comerla ahí porque les quedaba de paso o porque les parecía mejor comerla al momento. En este contexto la novedad en el consumo fue que la mayoría se untaba gel antibacterial antes de consumir, pero todas siguieron la misma práctica que se ve en cualquier otro puesto: comer de pie, a solas o en compañía, tomar con la mano su antojito aún caliente y morderlo, en algunos casos, con descuido y rapidez; en otros, con calma y cuidando no desparramar los ingredientes o los complementos. Quienes iban solos fijaban su mirada en la preparación y pocos preferían ver su celular; quienes iban

acompañados solían platicar entre ellos, ignorando lo que ocurría alrededor. En su caso, también hubo quienes, al no contar con asientos, se sentaban en la jardinera más próxima, se recargaban en la pared de enfrente o colocaban su plato en la repisa de una ventana que les servía como una mesa improvisada.

Este gusto por comer en el puesto y evitar pedir para llevar, la explicó uno de los testimonios de la encuesta:

[Comer en casa] No da lo mismo, pues comer en la calle es la apropiación del espacio público haciéndolo tan propio como un lugar sagrado de casa: la cocina. [En casa] No se tiene la interacción con estos compañeros cotidianos desconocidos desde el marchante hasta el comensal que nos relacionamos tan cercanos como viejos amigos quienes saben qué rol desempeñan en esta escena de la vida cotidiana (Hombre, 39 años, Tlalpan, docente).

Otro testimonio compartió:

Al comer en el puesto se es parte del trato con el/la marchante y con las personas que se encuentran ahí. Se saluda, se despide, se pide permiso para tomar servilletas o un poco de salsa, etc” (Mujer, 22 años, Xochimilco, estudiante).

Con base en la propuesta de Mauss, años después Mary Douglas profundizó en el análisis de las técnicas corporales e identificó:

Una tendencia natural a expresar determinado tipo de situaciones por medio de un estilo corporal adecuado a ellas. Esa tendencia, que puede pensarse natural en tanto que es inconsciente y se obedece a ella en todas las culturas, surge como respuesta a una situación social que aparece siempre revestida de una historia y una cultura locales. La expresión natural está, pues, determinada por la cultura” (Douglas, 1988, p. 93).

Por ello, de acuerdo con la autora, el sistema social constriñe el cuerpo como forma de expresión y por lo tanto a un mayor control social existe un mayor control corporal. Y menciona:

Cada ambiente social establece límites a la posibilidad de alejamiento o acercamiento con respecto a otros seres humanos y fija los castigos o recompensas que se adscriben a la fidelidad o deslealtad al grupo y a la conformidad o disconformidad con las categorías a que obedece esa sociedad. (Douglas, 1988, p. 12)

En los espacios callejeros de comida no existe este control social como en otros espacios ni hay reglas explícitas que instruyan cómo se debe comer, solo existen acuerdos implícitos de coexistencia a los que Goffman denominó *orden social* y que pueden explicar la comodidad de algunos comensales al comer en la vía pública.

Esa manera informal de comer, vista así desde el canon occidental, es parte del gusto que tiene Bruno por comer en la calle, como lo comentó en la entrevista:

Principalmente me gusta comer ahí por el sabor, si no me gusta cómo sabe la comida pues no vuelvo, pero también me gusta porque es como una forma fácil de comer, no hay que preocuparse mucho por cómo se come, por si te miran o no, por si usas cubiertos o dónde te sientas. Además hay una practicidad en los puestos porque es algo que te queda de paso y casi siempre es un espacio amplio, abierto (Entrevista Bruno de la Rosa. 28 de enero 2021).

En el análisis sobre compartir los alimentos en la vía pública también es necesario ubicar a quienes comen solos en un puesto pues, por el anonimato que confiere la calle, comer solo no se ve con extrañeza ni como señal de exclusión, como se sucede en otros contextos alimentarios. Por ejemplo, una mañana, tres hombres llegaron por su cuenta al puesto y en

algún momento los tres comían de pie y distanciados. Ninguno habló con las cocineras ni se hablaron entre sí. Conforme terminaron, entregaron su plato, pagaron, se despidieron y se retiraron. A pesar de que llegaron solos, prácticamente comieron acompañados por la proximidad de los tres entre sí y con las cocineras, además, supieron cómo proceder en el puesto, es decir, compartían formas de consumo.



Luego de la segunda ola de contagios, el hombre ocupó el único banco del puesto y decidió sentarse un poco más retirado, dándole la espalda a las cocineras. Al final, pagó y le reclamó al tendero por no tener cambio, cuando Don Jaime notó que subió el tono y se aproximaba a él físicamente, le dijo que se fuera sin pagar para evitar problemas; el hombre no quiso y siguió el reclamo frente a frente, ante la ecuanimidad, pero visible molestia de Don Jaime, quien no dejó de mirarlo a los ojos sin decir nada. Las cocineras observaron todo en silencio, sin dejar de cocinar, mientras otros dos comensales esperaban su pedido. La tensión se rompió cuando el hombre decidió pagar y se fue muy molesto. “Hay que aguantar esto, señorita, porque al rato le respondes, te denuncian y tú eres el culpable” me comentó más tranquilo. 14 de mayo 2021. Fotos: Eunice Lozada Rosillo.

Además de las habilidades y prácticas corporales que se manifiestan en un puesto callejero de comida, las personas comparten situaciones comunicacionales regularmente efímeras como conversaciones, miradas, expresiones populares o gestos que forman parte de la experiencia de compartir los alimentos en un espacio urbano. Esto se refleja en la manera familiar o informal en la que alguien se acerca a pedir sus alimentos y, dependiendo de la confianza, puede haber cercanía o distancia tanto en sus expresiones, sus gestos como en su interacción verbal, como se verá a continuación.

3. 1. 2 Conversaciones

La primera vez que comí en el puesto de tlacoyos fue una tarde, cuando ya casi todo se había acabado y estaban a punto de levantar, sin embargo no lo hacían porque Don Jaime estaba con un señor a quien escuchaba atento mientras el hombre comía y le platicaba sobre asuntos de su trabajo. El cliente iba vestido de traje, pero con la informalidad de quien había terminado sus labores. Ambos estaban sentados en unos bancos, Don Jaime inclinado hacia él, mirándolo fijamente con una sonrisa incrédula, mientras el hombre comía una gordita sin dejar de platicar e incluso, cuando terminó de comer, siguió platicando. Don Jaime no hablaba, solo asentía o expresaba algún tipo de sorpresa o indignación con un “tsssss”, “híjole”, “es que así son”. Parecían muy cercanos, más que un cliente, pensé que el hombre había visitado al tendero para contarle su situación y que este, incluso, le había invitado una gordita, pero en cuanto el hombre terminó su historia, se levantó, pidió la cuenta, se despidió de manera general “hasta luego, buena tarde” y se fue. En el puesto, Don Jaime no expresó nada sobre el cliente o su conversación, solo les dijo a Yanet y a Josefina que era hora de levantar. Como yo era la única que quedaba en el puesto, comenté

que ya casi terminaba de comer, pero él solo me dijo que no me preocupara. Ese fue mi primer acercamiento con los tres durante mi trabajo exploratorio en febrero 2020.

Al intercambio entre Don Jaime y su cliente, Goffman lo llama *estado de la conversación*, es decir, cuando las personas ratificadas recíprocamente (se acreditan unas a otras como participantes legítimas) se han declarado oficialmente abiertas para los fines de la comunicación hablada y garantizan juntos el mantenimiento de un flujo de palabras (Goffman, 1970, p. 37).

De manera específica, Simmel afirma que en un espacio alimentario comercial, la persona fundamentalmente móvil (el comerciante que alimenta) entra ocasionalmente en contacto con todos los elementos anónimos del grupo, pero no queda orgánicamente ligado al mismo (o a alguno de sus elementos), mediante lazos de parentesco, localidad o profesión. Sin embargo, el extranjero “puede ser objeto de inopinada apertura, receptor de confidencias, confesiones y otras revelaciones que se tienen cuidadosamente ocultas a las personas más próximas. (Simmel, 2012, p. 22- 23).

Atender cómo fluyen estas conversaciones y las expresiones verbales puede ayudar a comprender cómo un espacio callejero de cocina se convierte en un lugar de encuentro en el que los participantes se reconocen mutuamente y comparten un mismo código de sociabilidad. En este caso, es necesario tomar en cuenta el carácter situacional del espacio, es decir, la disposición, forma y extensión que configuran un marco para ser interpretado por los individuos y así definir su comportamiento. (Martínez y Gómez Serrudo, 2016).

Por la zona de ubicación del puesto fue posible observar cómo surgió la sociabilidad en ese espacio entre vecinos de antaño, nuevos habitantes, trabajadores oficinistas, de la construcción, independientes o ambulantes, así como turistas extranjeros, todos identificados por algún elemento de distinción (su vestimenta, su forma de hablar, sus

bolsas, sus mochilas, sus expresiones o incluso sus mascotas). En este caso, la correspondencia en actitudes y expresiones, o bien la indiferencia, se explica con esta afirmación sobre la sociabilidad en el espacio público:

La sociabilidad permite la constitución de un lenguaje de lo público, que se concreta a través de lo político, lo cultural y lo urbano, formalizado a través de prácticas de producción y recepción de la cultura, la educación y formas de civilidad en la vida urbana que aportan a la comprensión y complejidad de lo público” (Martínez y Gómez Serrudo, 2016, p. 20).

Otro teórico que apunta a la importancia del contexto para generar cierto tipo de interacciones es el lingüista Teun Van Dijk quien sostiene que el discurso (en este caso verbal) se produce, comprende y analiza en relación con las características del contexto, por lo tanto, el discurso se describe como algo que ocurre en una situación social en la que el rol de los participantes influye directamente. Esto quiere decir que las estructuras del discurso varían en función de las estructuras del contexto cuando los participantes adaptan lo que dicen – cómo lo dicen y cómo interpretan lo que otros dicen– a algunos de sus roles o identidades y a los papeles de otros participantes (Van Dijk, 2000).

3. 1. 2. 1 Primer contacto

En el caso de un puesto de comida callejera, la interacción verbal elemental es la petición de un alimento. En el puesto de tlacoyos, la comunicación comienza desde el momento en que una persona identifica al puesto de comida, se detiene a ver el menú exhibido en una lona y lee que ahí se venden quesadillas, sopes, gorditas, tlacoyos, tacos de cecina y bistec. Enseguida Don Jaime, interviene “Dígame, joven/ señorita, ¿qué le servimos?”



Vista del puesto de tlacoyos Antojitos mexicanos Metepec “Gastronomía mágica de la Roma”. 20 de abril 2021. Foto: Eunice Lozada Rosillo.

En ocasiones, la persona pregunta por los guisados para las quesadillas con un simple “¿De qué tiene?”, entonces Don Jaime le responde y le señala los *tuppers* con los guisados. A partir de esa información, la persona puede decidir quedarse a comer porque ve algún guisado de su preferencia o porque vio en el comal la preparación de algún pedido y eso le abrió el apetito. Si la persona va de paso o tiene prisa, la comunicación suele concluir en cuanto termina de comer y pide que le cobren con un “¿Cuánto es?” o “¿Cuánto le debo?”

Es durante el tiempo de espera de la preparación cuando algunos clientes suelen conversar o tener algún tipo de interacción con Don Jaime o con las cocineras. En ese momento surgen intercambios propios del contexto social en la vía pública que requieren una competencia comunicativa por parte de todos los participantes. Al respecto, el

sociolingüista Dell Hymes, impulsor de la etnografía de la comunicación como una rama de los estudios del discurso, replanteó el concepto de *competencia comunicativa* al señalar que “un hablante competente requiere mucho más que conocimiento gramatical. Esto significa saber cómo hablar de maneras culturalmente apropiadas a diferentes personas sobre diferentes marcos” (Goddard y Wierzbicka en Van Dijk, 2000). Para explicar este uso de las competencias comunicativas en términos culturales, Hymes propuso observar “las normas de interacción que hacen referencia a las reglas que determinan cómo se espera que las personas hablen en hechos de habla particulares; a menudo estas son inconscientes y son descubiertas solo observando las reacciones cuando se las infringe” (Goddard y Wierzbicka en Van Dijk, p. 334).

En este sentido, los clientes que llegan a los puestos de tlacoyos, de tamales, de tacos o de tortas saben de antemano qué pedir y cómo dirigirse a los tenderos. Si bien, en esta tesis no se hace un análisis del discurso, sí se reconoce la particularidad de la situación comunicativa en los puestos de comida callejera.

Un ejemplo del inicio común de una conversación en estos espacios ocurrió cuando un hombre de aproximadamente 55 años, alto, delgado, cabello semicano y con ropa deportiva, llegó a pedir una orden de tlacoyos con quelites para llevar. Don Jaime lo saludó con familiaridad y de la misma manera él le regresó el saludo. Por el contexto de pandemia, el hombre esperó su pedido a la distancia, un poco más retirado del espacio que cubría la lona. Desde ese lugar comenzó una conversación sobre el clima con Don Jaime:

-¡Qué lluvia la de ayer, ¿verdad?!

- Sí, y ni se veía venir, a nosotros nos sorprendió- le respondió Don Jaime

- Yo alcancé a ver la nubosota y dije “¡chin! Ya nos llovió”

De pronto, llegó otro cliente y Don Jaime cortó la conversación para atenderlo, el hombre permaneció esperando de pie y no externó molestia por el corte abrupto de la conversación. Cuando el tendero regresó con él y le preguntó cómo irían preparados sus tlacoyos, el hombre se acercó un poco para indicar cómo los quería, además obtuvo un *pilón*²¹ de quelites. El cliente le agradeció sonriente, se despidió y se fue. (Diario de campo, 10 de octubre 2020).

Aunque Don Jaime había desatendido la conversación con su cliente, buscó la forma de compensarlo a través de la cortesía. Fueron los sociolingüistas Penelope Brown y Stephen Levinson quienes abordaron el estudio de la cortesía como un comportamiento intencional y estratégico de un individuo cuyo objetivo es satisfacer las necesidades de imagen propia y ajena en los casos en que esta se encuentre amenazada, mediante estilos de reparación positivos y negativos (Blum Kulka, en Van Dijk, 2000,p. 83).

Cuando se refieren a la imagen, ambos autores retoman la idea de Goffman respecto a que, cuando los individuos interactúan, se preocupan por mantener y presentar una imagen pública, es decir, por su prestigio (Blum Kulka, en Van Dijk, p. 83). Así, aunado al sabor de la comida, la cortesía y el ánimo de quienes atienden el puesto resulta otro factor para elegir consumir en un determinado lugar.

En este caso, es Don Jaime quien suele tratar de manera directa a los clientes, pues Josefina y Yanet solo hablan con quienes tienen más confianza. La actitud del tendero siempre es de interés, no todos buscan conversar con él, pero cuando alguien lo hace él siempre continúa la plática hasta que el cliente la corta o se retira. Sobre esos primeros contactos con la gente, no recuerda haber tenido algún conflicto, a lo más, cuando ha tenido mucha gente suelen reclamarle la tardanza en la preparación, pero por eso optó por

²¹ *Pilón* se refiere a una porción extra y gratuita del producto solicitado. Generalmente se otorga a manera de gratitud por la lealtad del cliente.

advertirle a la clientela cuando su pedido pudiera tardar, así ya sería su decisión esperar o no. En muchos casos, la gente espera con paciencia aunque, cuando les parece exagerado el tiempo, se acercan con tacto a preguntar por su encargo con la idea de que no se olviden de su pedido o bien, de apresurar a las cocineras.

Así ocurrió una tarde cuando tres jóvenes esperaban a ser atendidos: dos de ellos vestían con ropa casual (camisas de vestir y pantalones de mezclilla, tenis), eran altos, de tez blanca y un acento *fresa*²² al hablar. Como había mucha gente, pasaron quince minutos desde que habían hecho su pedido, entonces uno de ellos interrumpió la conversación que tenían para preguntarle a Josefina, “¿Cómo van esas quesadillas, *señito*?” (Diario de campo, 23 de noviembre 2020).

Retomo este momento en particular porque a lo largo de mi observación en el puesto no había escuchado a otros comensales con ese acento particular del habla, que suele identificar a personas de un nivel socioeconómico alto, o que aspiran a serlo, y a quienes no se les asocia con el consumo de comida callejera, sin embargo, en este caso fue evidente cómo, al utilizar la expresión *señito* y al dirigirse a Josefina con sutileza, sin reclamarle su retraso, uno de los jóvenes buscó adecuar su interacción al espacio de comida en el que se encontraba.

²² Así se le conoce al habla o argot común entre las personas de clase alta o que aspiran a pertenecer a ella en la Ciudad de México. Se identifica por el alargamiento de las vocales al terminar una frase y el uso de expresiones características como “o sea”.

3. 1. 2. 2 Entrar en confianza

Dice Erwin Goffman:

Las calles de las ciudades, incluso en tiempos en que tan mal se habla de ellas, brindan un contexto en el cual series de desconocidos se dan constantemente pruebas de confianza mutua. Se logra una coordinación voluntaria de la acción en la que ambas partes tienen una idea de cómo deben mejorarse las cosas entre ellas, las dos coinciden, cada una de las partes cree que existe ese acuerdo y cada una de ellas aprecia ese reconocimiento del acuerdo (Goffman, 1979, p. 36).

Aunque la recurrencia en un puesto puede generar ciertas relaciones de confianza entre los comensales y las cocineras, esta se externa en diferentes niveles. Está el caso de la señora Elvira, una trabajadora de intendencia que ha trabajado tres años en la zona y desde que llegó ha comido en el puesto. Me contó que no suele comer seguido ahí porque por lo regular lleva la comida de su casa, pero cuando no, siempre regresa pues le parece el puesto más higiénico y de comida saludable, ya que ella es diabética (Diario de campo, 10 de diciembre 2020). Cuando platicamos, la mujer estaba recargada en la pared frente al negocio, con su uniforme azul de intendencia, sin hablar con nadie mientras esperaba su pedido. Con su voz baja me comentó que, aunque nunca ha platicado con las cocineras o con Don Jaime le parecen personas amables, de hecho, recordó que antes de Josefina había otra cocinera y que, antes de la pandemia, solía comer sus quesadillas en el puesto, sentada en silencio en algún banco, pero ahora se las lleva al edificio donde trabaja.

Este nivel sutil de confianza contrasta con la de otros clientes más expresivos en quienes es fácil identificar la cercanía con el tendero y las cocineras porque al llegar al

puesto, no solo saludan a Don Jaime, sino también a Josefina y a Yanet e, incluso, las llaman por su nombre. A lo largo del trabajo de campo identifiqué a algunos comensales por cómo se relacionaban con las trabajadoras del puesto: sus conversaciones no suelen ser muy profundas, son sobre todo bromas sobre la comida o su preparación y en algunos casos, como la primera conversación que presencié en el puesto, las personas les platican sobre su trabajo o su familia. Del tiempo que estuve en trabajo de campo, incluyo una conversación en particular porque fue la única en la que vi a Yanet, a Josefina y a Don Jaime reír y expresarse sin la pose de quien debe mantener una imagen de servicio ante sus clientes.

Ocurrió cuando llegaron al puesto Hugo y Ricardo, trabajadores de publicidad, de entre 35 y 40 años, quienes saludaron de manera general, pero con mayor efusividad a Don Jaime. Bromearon con él sobre haber ganado una apuesta por lo que obtendrían gratis toda la comida que pidieran. Un cliente le dijo al otro en voz alta, para que todos pudieran escuchar:

– Pide todo lo que quieras, yo invito, porque hoy todo es gratis, ¿verdad, Jaime? – preguntó dirigiéndose al tendero quien sonrió nervioso.

– ¡No, qué! yo te dije que qué apostabas y no quisiste porque no confiabas en tus Puma– les contestó.

– Ah, pero tú andabas muy presumido diciendo que apostabas y que la comida gratis y no sé qué– le respondió uno de los comensales entre risas – Ahora nos cumplas, ¿verdad, Yanet? – se dirigió a la cocinera para integrarla a la plática. Entre risas ella les respondió:

– Pues no sé, mi tío-

Ambos pidieron unas gorditas de chicharrón y aproveché para preguntarles de qué se trataba la apuesta. Me explicaron que como Don Jaime le iba al Cruz Azul se había burlado de ellos por una goleada que su equipo le había dado a Pumas, pero ahora que Pumas le había ganado a su equipo ellos iban a cobrar una apuesta (todo esto dicho entre risas cómplices). Entonces intervino el tendero y me explicó que no esperaba que perdiera su equipo y que por eso había apostado; toda esta conversación se prestó para involucrar a Josefina y Yanet quienes también se burlaron de Don Jaime.

– Oye, Yanet, ¿y tú a qué equipo le vas? – le pregunté.

¿Cómo que a cuál? Pues al América– me respondió con confianza y entre risas.

¿Y tú, Jose?

– ¡Pues, también!

Al externar con orgullo su afición por ese equipo de fútbol, fue la primera vez que las vi totalmente involucradas en una conversación y reír a carcajadas. Mientras los dos clientes comían, pude platicar con ellos para la investigación. Al final, ambos pagaron su comida, sin dejar de bromear con Don Jaime. (Diario de campo, 7 de diciembre 2020)

Este rol que desempeñan las cocineras y el vendedor del puesto de comida es esencial para detonar la sociabilidad en ese espacio, ellas no solo proveen los alimentos, sino también pueden generar interacciones que con la frecuencia se vuelven relaciones de confianza, como comenta Bruno:

Yo creo que todo surge de la plática amable y de ahí se va generando algún tipo de charla un “¿Cómo está?, ¿Cómo le fue?” y pues le respondes “no, pues aquí, llegando con mucha hambre” y comienzas a platicar con el señor o la señora del puesto y de ahí se empieza a generar un “¿Y cómo terminó eso?” o si un familiar está enfermo “¿Y cómo va todo?” si le cuentas que estás buscando trabajo “¿Y si lo consiguió?” y después te platican ellos también alguna cosa. Pero todo surge de eso, de la mera cortesía, de esa forma tan mexicana de ser, por mucho que no conozcas a la gente un “¿Cómo estás?” es una puerta que se abre y te deja explayarte. Igual al otro lado, un “¿Cómo está?” o si ves que la señora está enojada y le preguntas “¿Por qué está enojada, doña?”, o en tono de broma “¡Pero no me los aviente! [los tacos]”. Entonces también ellos comienzan a tener una catarsis de su vida y te identificas un poco, empiezas a hacer la plática y entonces se vuelve natural, habitual, que empieces a platicar con el taquero (Entrevista Bruno de la Rosa. 28 de enero 2021).

En los días de semáforo amarillo, varios clientes que regresaron a trabajar por la zona volvieron a comer al puesto de tlacoyos y fue con sus pláticas como Don Jaime supo de la situación laboral de varios: si solo iban a trabajar por unos días, si solo iban por un encargo, si habían despedido a otros o si algún negocio cerraría.

Otras interacciones verbales que no involucran una conversación, pero implican la integración de una colectividad efímera en esos espacios surgen sobre todo en aquellas taquerías callejeras donde los taqueros se dirigen a sus clientes, esporádicos o frecuentes, como “cuñado”, “prima”, “compadre”, porque así se llaman sus puestos: *Los cuñados*, *Los primos*, *Los compadres*, etc. , mientras que la clientela de confianza les contesta de la misma forma.

- Prima, ¿qué te ofrezco?- pregunta el taquero a una clienta
- Dame una orden de cinco para llevar con todo, primo- le responde ella en una integración que identifica a esos comensales como parte del grupo que, al menos por ese momento, forma parte de ese espacio.

Otro momento que denotó los vínculos de confianza ocurrió cuando un joven llegó al puesto sin cubrebocas y abrazó por la espalda a Don Jaime, con quien mantuvo un manoteo juguetón. Al hacer su pedido y esperar por él, bromeó con Yanet sobre la comida y siguió jugueteando con el tendero, aunque este le quitó la atención para atender a otras personas. El joven hizo su pedido para llevar y se retiró del puesto. Luego Yanet y Don Jaime me contaron que el chico se llama Alexis y es contador, en realidad sería un cliente más, por decirlo así, pero un día en el puesto vio a una joven que llamó su atención, él le preguntó a Don Jaime si la conocía y él le comentó que sí porque iba seguido a comer. Desde entonces el cliente comenzó a acudir más seguido para verla y le preguntaba a Don Jaime por ella,

pero él no le pudo dar mayor explicación, solo lo aconsejó que comenzara a hablarle, sin embargo no lo hizo. Un día, Alexis llevó una muñequita y le pidió al tendero que se la diera a la mujer y le explicara que era de su parte, pero Don Jaime se negó:

¡Nombree’, yo que tengo que estar metiéndome en esas cosas!, jajaja, le dije: “dásela tú, decláratele y sé un hombre”, pero el chavo me decía que no, que por favor yo se la diera y dije ándale, pues, pero nunca se la di. Y sí, como que él entendió y ya ni me insistió, pero desde entonces agarramos más confianza” (Diario de campo 10 de diciembre 2020).

En su obra *Vida y muerte de las ciudades*, Jane Jacobs enfatiza la importancia de mantener las relaciones públicas en las calles y la vida social en el espacio público urbano, pues ahí radica la calidad de vida de las ciudades, más allá de las condiciones de su infraestructura.

Escribe la autora:

Lo importante del banquete conmemorativo y de la vida social de las aceras de una aglomeración urbana es justamente que son públicos. Reúnen a gente que no se relaciona de una forma íntima y privada y que, en la mayoría de los casos, no pretende llegar a hacerlo. (Jacobs, 2011, p. 83).

Jacobs plantea que tener y sentir seguridad en las calles, implica la existencia de relaciones de confianza surgidas en ellas:

La confianza en una calle se hace con el tiempo a partir de muchos, muy ligeros, contactos públicos en sus aceras. Sale de las personas que se paran en un bar para beber una cerveza, a las que el tendero aconseja y que aconsejan al quiosquero de la esquina, confrontan opiniones con otros clientes de la panadería y saludan a los chavales que beben limonada en el portal [...]. La mayoría de esto es ostentiblemente trivial, pero la suma de todos contactos causales y públicos en un nivel local, la mayoría de ellos fortuitos [...] es un sentimiento de identidad pública de la

gente, una red de respeto público y de confianza, y un recurso en los momentos de necesidad personal o vecinal (Jacobs, 2011, p. 84).

3.1.2.3 Conversaciones entre clientes.

Aunque durante la pandemia disminuyó el consumo en el puesto, los grupos de personas que llegaban eran por lo general trabajadores de bancos o de oficinas cercanas, de fácil identificación por sus uniformes o gafetes. Algunos solo conversaban entre ellos sobre situaciones de su trabajo e ignoraban a la gente a su alrededor.

A pesar de que en el puesto de Don Jaime las conversaciones entre clientes no fueron frecuentes, en la encuesta realizada para esta investigación, 67% de las personas reconocieron que platicar con el marchante es una de las acciones más comunes al comer en la calle, mientras que 27% afirmaron que comenzar una conversación entre los comensales es algo que suele ocurrir en un puesto de comida callejera. Algunos de los testimonios compartieron situaciones al respecto:

Disfruto mucho el sabor de la comida junto con unos licuados riquísimos que venden en el mismo puesto. Tiendo a ir a este lugar con compañeros de trabajo y amigos. Nos encanta la comida, además, ahí tenemos tiempo para conversar, reírnos, y relajarnos, ya que a veces en el centro de trabajo no tenemos la oportunidad de vernos ni de platicar. (Mujer, 57 años, Benito Juárez, empleada de oficina).

No tengo una anécdota como tal, pero sí me ha pasado que siempre saliendo de función las pláticas que se arman a la hora de compartir los alimentos en la calle son maravillosas. (Hombre, 27 años, Venustiano Carranza, actor).

La anécdota es el socializar con el marchante y personas que lleguen a consumir al puesto. Hablar un poco de todo con personas extrañas creo que es una particularidad de los puestos de comida aparte de la buena sazón que tienen la mayoría (Hombre, 41 años, Coyoacán, trabajador independiente).

A lo largo de mi historia personal también he presenciado pláticas entre comensales en las que se abordan asuntos vecinales en un puesto de antojitos dentro de una unidad habitacional o bien pláticas sobre algún tema de coyuntura en los medios de comunicación. En esos casos, algún comensal inicia la conversación con el tendero y otro que esté consumiendo suele intervenir para sumarse a la plática sin sentirse ajeno. Sin embargo, al estar expuesto en la vía pública, también ocurren situaciones de exclusión sobre todo con las personas que se acercan a los comensales para pedirles dinero.

En este sentido, al puesto *Antojitos mexicanos Metepec. Gastronomía Mágica de la Roma* suelen llegar personas que deambulan por la colonia pidiendo una moneda o personas en situación de calle quienes se acercan a los comensales para pedirles un taco: los primeros solo tienen una apariencia desmejorada y los segundos, de indigencia. Don Jaime ya los reconoce: con los primeros es distante pues, comenta, llegan con los clientes y les cuentan historias para dar lástima, al principio él las creía, pero se percató que no eran verdad y que las repetían una y otra vez “para sacar dinero”; a los segundos, que pasan con menos frecuencia, les da un taco de vez en cuando aunque evita intercambiar palabras con ellos²³. Por su parte, la mayoría de los comensales no suelen inmutarse ante la presencia de

²³ En otros puntos de la ciudad, incluso de la misma colonia, es interesante observar la convivencia diaria entre las personas en situación de calle y los tenderos de los puestos, quienes generan cercanía con algunas de esas personas al ofrecerles un taco o darles unas monedas a cambio de algún quehacer. Sobre esos intercambios, la antropóloga Alí Ruiz menciona: “Las formas de comportamiento se convierten en hábitos que se normalizan en códigos de conducta de los cuales surge un sistema de valores específicamente callejero.

estas personas, en muchos casos solo las ignoran o les contestan negativamente, otras los observan con desdén o extrañeza; pero algunos comensales sí los escuchan y les invitan un par de antojitos o los que ellos quieran, en esos casos Don Jaime toma los pedidos, pero denota su molestia al dirigirse hacia los invitados con seriedad.

Cabe mencionar que, pese a los distanciamientos que puede haber con las personas en situación de calle, ni en el trabajo de campo ni en otras situaciones, he presenciado que impidan el acercamiento o corran a algún comensal del puesto, aunque entre las anécdotas se cuenta que cuando alguien se pone agresivo, lo más común es llamar a la patrulla.

Todas estas interacciones, desde expresiones y gestos cordiales o de extrañeza hasta conversaciones espontáneas o bromas, se propician también por el espacio de consumo donde suceden, es decir, el puesto de comida y los objetos que lo caracterizan, cuya recurrencia en el tiempo y el espacio ha generado un tipo de cultura material que identifica a las cocinas callejeras de la Ciudad de México.

3. 2 Utensilios, espacios y representaciones, otras formas de interacción.

Las interacciones descritas a lo largo de este capítulo surgen en un espacio cotidiano y público con el que los habitantes de esta ciudad están familiarizados al punto de considerarlos parte del paisaje urbano, incluso si no acostumbran comer en la calle, como comparten estos dos testimonios.

Los mecanismos de socialización y los roles observables en los grupos callejeros responden a estas normas y, por ello, son muy distintos de los que pueden observarse en otros sectores sociales. La cultura callejera se aprende, comparte y transmite empíricamente, es decir, viviendo en la calle” (Ruiz Coronel, 2018, p. 17).

Comer en el puesto es un momento para socializar y, a veces sin querer, analizar a las personas, las calles, el tránsito. Es una manera habitual y rica de integrarse al paisaje urbano y ser parte de la estética de la ciudad (Hombre, 39 años, Cuauhtémoc, trabajador independiente).

Brindan fuentes de empleo, son parte del paisaje de la CDMX y existen expresiones culturales que sólo se expresan en la informalidad (Mujer, 37 años, Coyoacán, desempleada).

La identificación de estos espacios de cocina como parte de la ciudad fluye también a través de códigos de comunicación surgidos de manera inherente de las actividades de la vida práctica. Estos códigos han trascendido a una dimensión simbólica, a través de las representaciones, imágenes y creencias que han adquirido un significado compartido, es decir, formas simbólicas. En ese sentido, la alimentación también puede ser percibida como:

Un sistema de comunicación en la medida en que ésta no sea tan solo una colección de productos, susceptibles de estudios estadísticos o dietéticos, sino que constituya también un complejo sistema de signos, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de comportamientos propios. En este sentido, la ingesta de alimentos trasciende su nivel nutritivo para desplegar también facetas rituales, simbólicas y sociales (Maury Sintjago, 2010, p. 2).

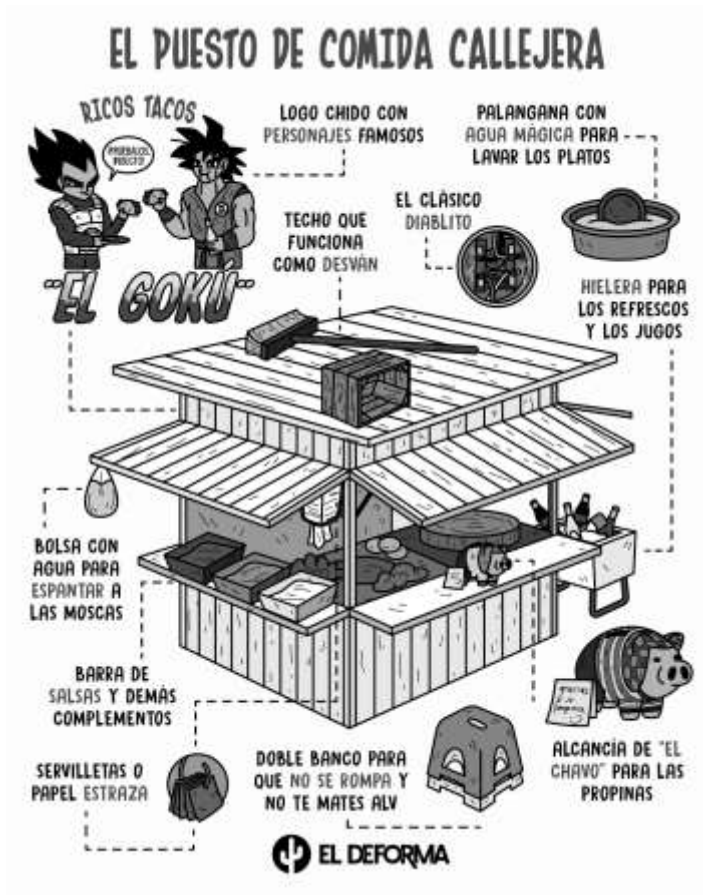
Para el antropólogo Gilbert Durant los símbolos son signos que remiten a un significado inefable e invisible que debe encarnarse mediante el juego de las redundancias míticas, rituales o iconográficas (Durand, 1968) que esclarezcan su significado y lo amplifique mediante su “repetición instauradora” (Solares Altamirano, 2011).

Como parte de esta redundancia simbólica, Durant identifica, entre otras, la repetición de expresiones y gestos corporales; de ideas o conceptos expresados verbalmente; o de imágenes materializadas en diseños y decoraciones simbólicas de objetos de uso. (Amador, 2008).

En tiempos recientes, se han compartido en redes sociales imágenes (infografías, fotografías e ilustraciones) que manifiestan el valor identitario, incluso afectivo, que se le da a estos espacios de cocina y a la comida que en ellos se prepara.



W (Muertitos de hambre, 2020)



(El Deforma, 2021)



(TaBe, 2018)

Además de la identificación a la que nos remiten estas representaciones, menciona el antropólogo Maurice Godelier que:

Al mismo tiempo ordenan una secuencia de acciones y legitiman el lugar y el status de sus actores en la sociedad; representaciones que explican quién debe hacer algo, cómo y por qué. En resumen: en el corazón de las relaciones materiales del hombre con la naturaleza aparece una parte ideal en donde se ejercen y se mezclan tres funciones del pensamiento: representar, organizar y legitimizar las relaciones de los hombres entre sí y de los hombres con la naturaleza (Godelier en Petrich, 1985, p. 74).

Llamar la atención en las particularidades de los puestos, sus mobiliarios y los utensilios que allí se utilizan, como ocurre en las ilustraciones, permite comprender otro aspecto que incide en su reconocimiento como parte de la Ciudad de México, pues de ellos ha surgido una cultura material que se ha adaptado, y resistido, a los diferentes cambios urbanos.

Entre las adaptaciones más visibles está la modernización de los puestos en algunas alcaldías y su reubicación de corredores gastronómicos urbanos, mientras que otros cambios, que podrían parecer ínfimos, son por ejemplo el uso de vasos desechables en los puestos de jugos y licuados, en sustitución de las copas de bola y de malteadas de cristal en las que solían servirse las bebidas, a raíz de una advertencia por la falta de higiene debido a la carencia de agua en los puestos. Otra consecuencia es el uso de bolsas de plástico para cubrir los platos y desecharlas en cuanto termina su uso, con la idea de garantizar la limpieza de los utensilios.

Por otro lado, a pesar de los cambios que hemos visto con el tiempo, aún persisten objetos cotidianos que expresan en sí mismos algunas características de la comida callejera como la subsistencia, cuando se reciclan envases de crema, de helados, de yogurts y se

reutilizan para guardar los guisados o se usan los utensilios y las cacerolas de casa para mantener calientes los guisos; la filiación, cuando la decoración de un puesto o el color de las lonas indica la pertenencia a un grupo de ambulantes; la comida de migración, al colocar rótulos que identifican al puesto con el lugar de origen de las y los dueños (Barbacoa de Hidalgo, Carnitas de Michoacán, Cecina de Morelos, etc.) o en sí, los utensilios propios de cada tipo de comida, como la canasta de mimbre para los tacos de canasta, o aquellos que aluden a una “tradición mexicana” como las cazuelas de barro o los molcajetes.

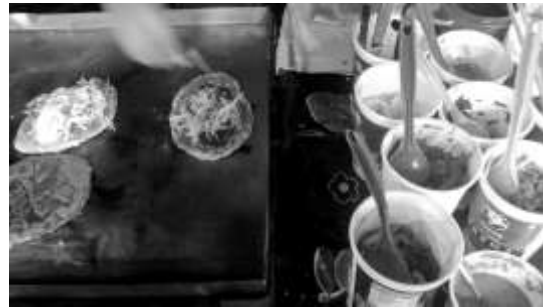


Foto 1. *Tuppers* cubiertos en el puesto Antojitos Metepec. 22 de diciembre 2020. Foto: Eunice Lozada.

Foto 2. Envases de crema reutilizados para contener los guisados de un puesto de antojitos en la zona de Copilco, al sur de la Ciudad de México. 19 de septiembre 2020. Foto: Eunice Lozada.

Foto 3. Cazuelas de barro en la repisa para que los clientes se sirvan a su gusto los complementos de sus tacos, días antes del encierro por pandemia. 20 de febrero 2020. Foto: Eunice Lozada.

Un ejemplo de interacción cotidiana entre las maneras de comer, las formas simbólicas y la cultural material se da cuando un transeúnte se detiene a consumir en un puesto de tortas. En primer lugar, lo reconoce como un local fijo de lámina que en la parte trasera, delantera o a los lados se identifica con un colorido rótulo, característico de la gráfica popular urbana, que puede decir *Tortas calientes, Ricas tortas, Tortas gigantes o Tortas 2x1*. Al frente, verá dos o tres pequeñas vitrinas donde se exhiben los ingredientes: jamón, salchichas, pierna, milanesas sin cocer, teleras, huevos, etc. , y también el menú multicolor donde el cliente podrá identificar y elegir entre la diversidad de tortas a preparar. Por lo general, suelen tener el nombre de alguna artista famosa (*Thalía, Trevi, Tesorito, Paulina Rubio, Ninel*) o bien, hacen referencia a algún estado o país de acuerdo a sus ingredientes (*toluqueña, suiza, argentina...*), aunque también hay nombres que se asignan de manera arbitraria. Una vez hecho el pedido, el tortero (por lo general, hombre) cocinará al momento los ingredientes principales, calentará los panes en la plancha y les colocará los complementos. La torta, partida a la mitad, se entregará por la vitrina a través de un orificio circular, en un plato de plástico. En la barra, las y los consumidores tendrán a su disposición chiles jalapeños o chiles chipotles para complementar su pedido, en este caso no se usan las salsas. La familiaridad con la que los habitantes de la ciudad piden una *torta Tesorito* o una *torta rusa* radica en la repetición de la misma dinámica de comunicación y consumo en las diversas torterías callejeras dispuestas en la ciudad.

Uno de los testimonios comparte esa interacción en su puesto callejero de confianza:

[Recuerdo] El puesto que está afuera del mercado local. Venden cecina y longaniza, para llevar o preparan los tacos ahí mismo. Colocan cazuelas de barro con nopales, papas, frijoles y crema para que los comensales le pongan lo que quieran (y cuanto quieran). Tienen algunos bancos para que la gente se siente a comer, pero son insuficientes, así que muchos comen parados. Es rico y llenador, justo para almorzar o comer los fines de semana. A mi familia y a mí nos gusta mucho ir, aunque sea una vez al mes (Mujer, 37 años, Iztapalapa, empleada de oficina).

En este capítulo he expuesto un análisis de los factores sociales y culturales que conforman un tipo de sociabilidad alimentaria que identifiqué como *callejera*, es decir, cuando cocineros y consumidores saben cómo comer y comportarse en un espacio de consumo alimentario ubicado en la vía pública de la ciudad. En esta sociabilidad alimentaria urbana se reconocen las interacciones reproducidas a través de prácticas de corporalidad socialmente aprendidas, de códigos de comunicación, como las expresiones verbales o las conversaciones, y la recurrencia de las imágenes, diseños, objetos y utensilios propios de los puestos de comida de la calle.

La importancia de estos espacios suele pensarse desde una perspectiva práctica porque resuelven la necesidad alimentaria de quienes deben trasladarse por la ciudad por diversos motivos, sobre todo laborales, sin embargo su presencia también genera un cambio en la percepción de los entornos urbanos: una calle no vuelve a ser la misma cuando en ella se coloca un puesto de comida, pues de ser un espacio anónimo de tránsito se convierte en un lugar socializado y habitado a través de las prácticas alimentarias.

CAPÍTULO 4. Habitar la ciudad a través de la comida callejera

Mañana de viernes en semáforo epidemiológico naranja. Para ser las siete y media es poca la gente que transita en la Glorieta del metro Insurgentes, en el centro de la Ciudad de México. Los negocios que la rodean están cerrados, pero unos cuantos trabajadores ya comienzan a subir las cortinas metálicas para preparar su espacio de trabajo. Una de las salidas lleva a la calle Jalapa, acceso a la colonia Roma Norte, donde lo primero que ven los transeúntes es un corredor de comida que abarca tres de las cuatro esquinas en la intersección de Jalapa y la calle Puebla. A esa hora, la manteca donde se cuecen las carnitas preparadas en el puesto ya burbujea en el cazo junto con la cáscara de decenas de naranjas exprimidas; en los caldos de gallina ya desayunan los primeros clientes quienes sorben en silencio cada cucharada; un cocinero ya pica grandes manojos de cilantro en una jardinera, recargado a un lado de su puesto de tacos. En los jugos y licuados, el foco encendido recuerda que aún no amanece del todo, pero ya están listos decenas de vasos desechables con jugo de naranja recién exprimida, para llevar.

Al seguir el camino rumbo a la calle de Córdoba, se ven, casi en cada esquina, los vapores sutiles que emanan de las ollas de los puestos de tamales reconocidos por su enorme sombrilla y su bolsa o caja de cartón repleta de bolillos. Aunque son varios, a esa hora de la mañana ninguno está vacío: parejas, grupos o personas en solitario deciden si quieren una *guajolota* de tamal verde o de mole; otras se sientan a comer su tamal ahí mismo en su plato de unicel y con su tenedor de plástico. En varios de estos puestos se han diversificado los productos, pues ya no solo venden tamales, atole y pan de dulce, también sándwiches y tortas frías que se pueden ir comiendo.

En esta colonia, atravesada por un proceso de gentrificación, gran parte de las plantas bajas de los viejos edificios construidos a principios del siglo XX son comercios, en su mayoría negocios de comida como cafeterías, *bistrot*, restaurantes o bares. A las ocho de la mañana algunos meseros ya comienzan a sacar las mesas que, tras la determinación de las autoridades gubernamentales²⁴, ahora ocupan en conjunto un tramo de la banquetta y de la calle, frente a su local. Allí sacuden las sillas y acomodan las macetas que limitan el espacio privado del restaurante del espacio público urbano donde hasta unas semanas atrás, solían estacionarse los autos.

Diez minutos después, llego a la calle de Córdoba esquina con la avenida Álvaro Obregón, cuyo camellón arbolado atraviesa toda la colonia desde la avenida Cuauhtémoc hasta la calle Sonora, ya en la colonia Condesa. En el trayecto había visto a personas barriendo las banquetas afuera de su casa, pero en esa esquina veo a las cuadrillas de barrenderos y barrenderas oficiales del gobierno de la ciudad, con su uniforme verde fluorescente característico, mientras esperan las instrucciones para comenzar el día. Como cada viernes, a esa altura de Álvaro Obregón, entre Córdoba y Mérida, ya están colocando los puestos del tianguis, mientras que en la contra esquina, algunas personas ya desayunan en *Peltre*, uno de los tantos restaurantes icónicos de la zona. Sobre el camellón de la avenida, algunas personas pasan trotando con su vestimenta deportiva, mientras otras pasean a sus perros.

²⁴ En junio del 2020 el Gobierno de la Ciudad de México anunció la estrategia “Ciudad al aire libre” que permitió la habilitación de espacios para el distanciamiento social en cajones de estacionamiento, calles y banquetas orientada a la expansión de espacios para uso de comercios con enseres en la vía pública. Fuente: Ciudad al aire libre. Lineamientos para protección a la salud que deberán cumplir los establecimientos dedicados a la venta de comida elaborada y/o preparada que operen conforme el color del semáforo epidemiológico. Hacia un regreso seguro a la Nueva Normalidad en la Ciudad de México (Gobierno de la Ciudad de México, 2020).

A las 8:30 am Don Jaime ya estacionó su auto en la misma esquina de siempre. Yanet y Josefina aún con sus chamarras puestas, sin su mandil y sin su gorra, se bajan a barrer el espacio vacío de la banqueta que han ocupado desde hace casi dos años, mientras, don Jaime saca de la vieja tlapalería los tubos metálicos que sostienen su puesto. El flujo de peatones aún es bajo, todo el movimiento que se percibe es de los comerciantes. En cuestión de media hora, las cocineras y el encargado del negocio arman la estructura y concluyen al colocar el comal y el fogón que encienden mientras Don Jaime termina de acomodar las lonas rosas que los cubrirán de la intemperie.

Al pasar frente a ellos, una mujer que carga con bolsas les dice que regresará al rato; un joven camina rápido y los saluda con un “buenos días” en tono familiar; un hombre que sacó a pasear a su perro de raza fina se acerca a comentarle a Don Jaime que al rato pasa; la patrulla recorre la calle con lentitud y Don Jaime levanta la mano para saludarlos, como indicando que ya están donde tienen que estar; el *viene viene*²⁵ se acerca en su silla de ruedas para saludarles y contarles alguna situación que vio más temprano. Aproximadamente a las 9:15 am, Josefina ya está amasando la masa para echar las primeras tortillas y los primeros tlacoyos del día.

Dice Néstor García Canclini que “las ciudades no son solo un fenómeno físico, un modo de ocupar el espacio, de aglomerarse, sino también lugares donde ocurren fenómenos expresivos que entran en tensión con la racionalización, con las pretensiones de ordenar la ciudad” (García Canclini, 1998, p. 5). Es por ello que en este capítulo describiré y analizaré de qué forma la práctica alimentaria de comer en la calle ha configurado una manera de habitar la ciudad, es decir, ha configurado “un orden (socio- espacial y cultural) que resulta

²⁵ Personas que cobran a los automovilistas por permitirles estacionar sus autos o bien, ayudarles a estacionarse.

reconocible por el sujeto. Un orden que el sujeto puede eventualmente haber creado o haber contribuido a producir, y que de todos modos le es inteligible” (Giglia, 2012, p. 13).

Si bien a lo largo de los capítulos anteriores se abordan las prácticas al cocinar y comer en los puestos de comida, en éste se analizan los vínculos generados entre esa experiencia alimentaria y la experiencia urbana que implica rutinas cotidianas, relaciones de intercambio, tensiones y una memoria colectiva que identifican a los habitantes con una zona determinada de la ciudad.

4. 1 Comida callejera y orden social urbano

El relato inicial de este capítulo denota un orden social guiado por una convención implícita y rutinas urbanas colectivas. Fueron los antropólogos Angela Giglia y Emilio Duhau quienes invitaron a observar y examinar cómo surge ese orden social desde el habitar cotidiano de la Ciudad de México, pues afirman que, a pesar del (des)orden que parece vivirse en esta ciudad ante la heterogeneidad de sus habitantes y la diversidad de espacios urbanos, la experiencia diaria al habitarla y las reflexiones que se han construido entorno a ello, indican que mucho de lo que vivimos o atestiguamos en nuestra cotidianidad responde a lógicas sociales y muestran regularidades que pueden ser analizadas por las ciencias sociales (Giglia y Duhau, 2008). En ese sentido, lo que gira en torno a la alimentación callejera forma parte de estas lógicas sociales a manera de momentos alimentarios colectivos, cuyo ritmo cotidiano sustenta la continuidad de la vida en las calles ante la posibilidad de comer en ellas, desde que inicia el día y hasta que termina, incluso cuando la mayoría de sus habitantes duermen.

Es decir, quienes habitan la Ciudad de México pueden reconocer esta constante: por las mañanas, desde las seis y hasta las once, a más tardar, están los puestos de tamales y atole; a medio día ya trabajan los puestos de tacos de guisado y se pueden ver las bicicletas que en sus canastas azules mantienen calientes a los tacos de canasta. En ese horario diurno, puestos de antojitos, como el de Don Jaime, están en las esquinas hasta las cinco de la tarde, aproximadamente, cuando el paisaje urbano cambia y las taquerías nocturnas ya tienen lista la cocción de los diferentes tipos de carne: pastor, suadero, tripa y el bistec que se cuece al momento. Aunque es imposible homogeneizar o precisar los horarios y las rutinas de cada tipo de comida, la llegada del fin de semana genera de viernes a domingo un consumo por esparcimiento que se observa con numerosos consumidores esperando para ser atendidos en un puesto, ya sea la noche de los viernes y sábados o las mañanas de los sábados y los domingos.

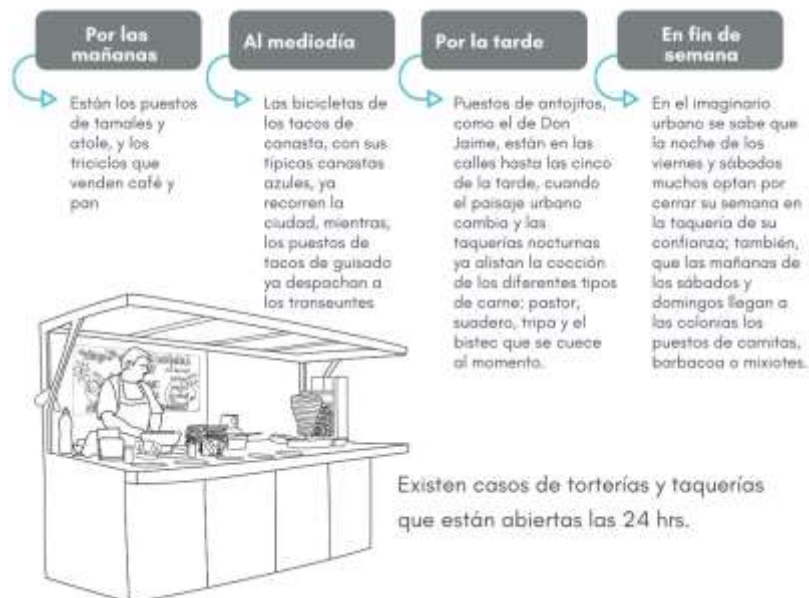


Ilustración: Daniela Alexandra Lozada Rosillo

Esa rutina basada en el consumo de alimentos se reproduce en cada puesto cuando los consumidores piden su comida de acuerdo a los horarios y los días. Por ejemplo, por las mañanas, en el puesto de tlacoyos suelen desayunar personas trabajadoras de limpia de las oficinas, identificadas por sus holgados uniformes azules; también policías, trabajadores independientes que siempre portan su mochila o algunos trabajadores de los restaurantes cercanos quienes hacen una parada antes de llegar a su lugar de trabajo, ellos se reconocen porque a veces portan su mandil de mesero o su cofia. A esa hora es común que pidan quesadillas de hongos, flor de calabaza, pollo o queso, también tlacoyos y gorditas de chicharrón.

Alrededor del mediodía llegan a almorzar algunos jóvenes, unos son vecinos del puesto y otros, trabajadores de algún negocio cercano. Casi todos tienen tatuajes y su cabello pintado de colores o la barba bien arreglada. Puede diferenciarse entre los vecinos y los trabajadores porque los primeros acuden a almorzar con ropa informal, casual o deportiva, e incluso algunos en pijama. Tanto unos como otros piden por lo general la misma comida que el resto de los consumidores en el horario matutino.

A partir de las dos y hasta las cuatro de la tarde, llegan los oficinistas que salieron a comer y decidieron acudir a ese puesto, por rutina o por antojo; ellos son inconfundibles por sus trajes y su ropa formal de colores sobrios, algunos portan los gafetes de su empresa; los trabajadores de algún banco o de una clínica cercana se distinguen siempre por sus uniformes. Este horario es el más pesado para las cocineras porque se junta la gente en un lapso breve de tiempo, mientras que el viernes es el día con mayor afluencia. A diferencia de lo que ocurre en el almuerzo, a la hora de la comida, y hasta la hora del cierre, es común que se pidan más las gorditas de chicharrón y los tacos o sopes con cecina o longaniza; también Don Jaime toma más pedidos para llevar a domicilio.

Entre toda esa configuración social de la vida urbana, también están quienes acuden a los puestos sin considerar horarios o antojos, sino por necesidad. Es el caso de un joven que acudió al puesto un medio día de octubre; portaba pantalones de mezclilla holgados y manchados de pintura, una sudadera y un chaleco naranja de seguridad. Machetero de oficio y habitante de Naucalpan, se dedica a cargar camiones de volteo con escombros y se traslada por diferentes zonas de la ciudad. A diario come su comida principal del día en los puestos callejeros:

“Se acostumbra el cuerpo, ya llevo tres años en esto. Entonces, como donde se pueda y hasta que llego a mi casa cenar, me baño y me duermo porque entre 4 y 6 de la mañana comenzamos a trabajar”, comenta. Junto con sus otros dos compañeros de trabajo suelen gastar entre 200 y 250 pesos diarios y aunque afirma no tener un puesto favorito porque come en los lugares más cercanos a donde se encuentre, sí tiene una comida favorita: “siempre que puedo pido una torta de milanesa con pierna y salchicha, así quedo satisfecho para todo el día (nos reímos). (Diario de campo, 30 de octubre del 2020).

A partir de las cinco de la tarde comienza a disminuir la gente y llegan personas dispersas a preguntar “¿Aún tiene?”, “¿Qué le queda?”, pues saben que a esa hora lo más probable es que se haya terminado gran parte de la venta. A partir de las cinco y media, las cocineras dejan de atender sin importar que les quede un poco de comida porque deben comenzar a guardar las cosas del puesto y tenerlo recogido a las seis de la tarde, de lo contrario, podrían llamarles la atención y multarlos.

Lo anterior responde a la afirmación de Giglia y Duhau respecto a que los espacios no están ordenados de la misma manera y que el habitar consiste también en entender, reconocer el orden dado de cierto espacio y en actuar de manera con este orden. Es decir, habitamos cuando hemos reconocido el orden del entorno en el que estamos situados y cuando sabemos qué hacer con dicho orden. (Giglia y Duhau, 2008).

Desde el punto de vista de la antropología urbana es imposible que los habitantes de la Ciudad de México reconozcan toda la diversidad de territorios que la componen, más bien, la comprenden y la viven desde sus entornos inmediatos o sus trayectos cotidianos, en donde se sienten con la confianza de actuar y reaccionar de acuerdo con su experiencia sobre ese espacio, su barrio, en el que viven o trabajan. En su análisis sobre el barrio, Pierre Mayol describe en qué consiste habitarlo:

El barrio puede entenderse como esa porción del espacio público en general (anónimo, para todo el mundo) donde se insinúa poco a poco un espacio privado particularizado debido al uso práctico cotidiano de ese espacio. La fijeza del hábitat de los usuarios, la costumbre recíproca derivada de la vecindad, los procesos de reconocimiento – de identificación- ocupan su sitio gracias a la proximidad, a la coexistencia concreta sobre un mismo territorio urbano. (De Certeau, Giard y Mayol, 1999, p. 8)

Este sentido de barrio se percibe en la esquina de Álvaro Obregón y la calle de Córdoba cuando transitan las y los trabajadores de los restaurantes, de las cafeterías, de las oficinas y de otros pequeños negocios quienes, como parte de su trayecto, pasan por el puesto de Don Jaime para saludarlo con la confianza de ser sus consumidores habituales; lo mismo ocurre con los residentes cercanos como las personas mayores que consumen ahí porque les gusta y porque es la única comida callejera que pueden comer por salud. En ocasiones, estas personas llevan a sus amigas o familiares y las presentan con Don Jaime: “Mire, Jaime, ella es mi hija la mayor de la que le hablé una vez. Me vino a visitar y ya me la traje por una quesadilla”, le dijo una mujer mayor al tendero mientras se acomodaba en un asiento un día después de que se decretó el semáforo amarillo en la ciudad, es decir, el periodo de menor peligro de contagio, el 8 de mayo del 2021.

En ese espacio social y cotidiano, un puesto callejero de comida se convierte en un punto de encuentro donde se viven experiencias personales o colectivas que lo pueden volver referente en un contexto urbano particular, así deja de ser un espacio anónimo en el que la interacción se limita a ser una transacción compra-venta de algún producto.

4. 2 El puesto de comida, sentidos de lugar o lugares con sentido

No importa la zona de la ciudad, en cada barrio o colonia habrá al menos un puesto de comida que será valorado por sus consumidores ya sea por el sabor de sus alimentos o porque ha sido un espacio donde han compartido experiencias cotidianas o memorables con gente cercana o con desconocidos. A esta manera de relacionarse dentro de un espacio, Alicia Lindon la identifica como una construcción social del lugar, es decir:

Un proceso constante de manufacturación del espacio que realizan las personas en interacción unas con otras, orientando sus prácticas espaciales a través de una trama de sentido que denomina imaginarios urbanos y que le otorgan cualidades a la ciudad y a sus lugares. (Lindon, 2007, p. 32)

En este punto retomo el concepto de Marc Augé sobre el *lugar antropológico* como un principio de sentido para quienes lo habitan y principio de inteligibilidad para aquel que lo observa, a escala variable (Augé, 2000). El autor lo caracteriza con tres rasgos: identificatorios, relacionales e históricos, es decir, quienes lo habitan reconocen las posibilidades, prescripciones y prohibiciones que les confiere la ocupación del lugar común en un momento determinado. (Auge, 2000). Y enfatiza que la idea de lugar antropológico

puede variar de acuerdo con el punto de vista y a la posición que cada persona tenga en ese lugar, aunque eso no impida que se perciba como un punto de referencia social.

En este sentido, es importante mencionar la necesidad de investigar lo que ocurre en otros espacios urbanos donde se presupone que no se generan vínculos como los que se describieron en el apartado anterior, me refiero a los puestos ubicados en puntos de alto tránsito como los paraderos del Metro donde, aunque se come de manera similar que en otros lugares callejeros, se intuye que la percepción del espacio y la experiencia alimentaria es distinta.

Así, ante la posibilidad de una diversidad de perspectivas, el geógrafo Jorge Estebanez afirma entonces que no se puede hablar de un solo sentido de lugar, sino de los sentidos del lugar, pues no todas las personas experimentan los mismos sentimientos ni con la misma intensidad hacia el lugar en el que viven o por los que se trasladan (Estebanez, 1992). El autor afirma que:

El lugar y la experiencia del mismo no es un proceso aislado sino que se relaciona con otros procesos no siempre controlados, ni tan siquiera percibidos, pero que influyen significativamente en nuestras vidas y por consiguiente en nuestro sentido del lugar. Los sentidos de lugar aparecen pues, como un juego de fuerzas cuyos componentes pueden ser por una parte, la presencia de intereses o fuerzas estructurales que caen fuera del control individual y de grupo. [...] Además, existen en el hombre otras fuerzas más o menos desarrolladas [...] que le incitan a reafirmarse, a buscar la identidad y el enraizamiento con el lugar. El juego de estos dos vectores produce una fuerza resultante que podemos denominar sentido de lugar (Estebanez, 1992, p. 67).

En la Ciudad de México las experiencias personales al comer en la calle se articulan como una experiencia urbana gracias a estos imaginarios compartidos no solo entre quienes realizan la práctica, sino incluso entre quienes se mantienen al margen, pues al observarla en su cotidianidad y reconocerla, la vuelven social. En el caso de las representaciones de estos espacios de comida, compartidas en redes sociales, también contribuyen a esta socialización cuando los usuarios comparten sus anécdotas o evocaciones de la ciudad si ya no viven en ella.

A través del trabajo etnográfico se puede identificar cómo los comensales de los puestos de comida, de acuerdo con sus experiencias, trayectos, ritmos de trabajo o gusto por el sabor, confieren un sentido de lugar particular o colectivo como se verá a continuación.

4. 2. 1 Recorridos alimentarios para reconocer la ciudad

La idea de sentidos de lugar nos permite comprender que estos espacios no son percibidos de manera única. En el caso del puesto de tlacoyos, para algunos comensales el lugar cumplía en el aspecto funcional de satisfacer su hambre o su antojo, pues solo se limitaban a comer, se iban sin mediar palabra y sin haber sido reconocidos por Don Jaime. Para otros, el puesto implicaba un lugar de encuentros y confianza como en el caso de Fernando (32), un antiguo cliente frecuente que un medio día pasó de rápido y cuya presencia percibí por la reacción de Don Jaime al verlo “¡Joven, qué milagro!”, le gritó, mientras él se siguió caminando. “Ahorita regreso”, le contestó él de prisa, sin detener su paso, y así lo hizo después.

A su regreso, saludó con mucha familiaridad al tendero y a Yanet. No se abrazaron, pero se estrecharon de un brazo y se preguntaron mutuamente cómo habían estado. Él pidió una gordita y mientras esperaba le preguntó a Don Jaime por su esposa, así supo que la mujer había dejado de trabajar en el puesto por cuestiones de salud. Fernando conocía el lugar porque trabajó por casi diez años en la librería *El Péndulo*, ubicada a media cuadra, y en ese tiempo salía a comer a diferentes lugares de la colonia, pero el de tlacoyos era uno de sus favoritos en el que comía casi a diario:

Yo conocí este puesto cuando estaba sobre Álvaro Obregón, muy cerca de aquí. Siempre pasaba y veía a la esposa de Don Jaime y a Yanet; su esposa siempre fue una mujer muy amable, muy buena persona, yo solía platicar con ella porque a mí sí me gusta platicar con los que trabajan en estos puestos ¿sabes? Siento que si no lo hago, estoy poniendo una distancia. Por eso aunque dejé de trabajar en la librería cuando andaba por aquí, siempre sentí el compromiso de pasarlos a saludar. Ahorita ya tenía mucho tiempo sin venir, por eso cuando pasé y no los vi en el mismo lugar pensé que ya los habían quitado, pero qué gusto ver que ahora están en esta esquina, creo que hasta les fue mejor. (Diario de campo, 30 noviembre 2020).

El motivo de su visita a la colonia era recoger unos libros, pues desde que quedó desempleado se dedicó a la compra- venta de estos y le tocaba andar por distintos puntos de la ciudad:

Mira, yo ahorita por este trabajo voy y vengo por la ciudad entonces puedo decirte en qué puestos de la calle se come bien en diferentes zonas, ya sabes afuera del metro o en los tianguis, como el que se pone en el Jardín Pushkin los miércoles, ahí venden buenos mixiotes, cuando puedas ir, te los recomiendo; ayer anduve por Metro Tacubaya, y aunque tú lo veas medio sucio, hay buenos lugares para echar taco (Diario de campo, 30 noviembre 2020).

Ese tono de orgullo con el que Fernando me afirmó conocer buenos lugares para comer en la calle, lo he identificado en diferentes personas acostumbradas a transitar por la ciudad. Se trata de un tipo de conocimiento práctico que dota a los sujetos comunes de un reconocimiento social con el que reivindican su manera cotidiana de alimentarse ante los discursos que reproducen la idea de la *buena comida* y el *buen comer*, pues al hacer alarde de esta experiencia demuestran no solo que conocen diferentes zonas de la gran ciudad, sino que tienen el bagaje y el gusto para saber cuáles puestos son los mejores para comer en ella.

Es Michel De Certeau quien sostiene la importancia de tomar en cuenta estos conocimientos y tácticas cotidianas que él llamó *huellas*:

En el espacio tecnocráticamente construido, escrito y funcionalista donde circulan (los consumidores) sus trayectorias forman frases imprevisibles, “recorridos” en parte ilegibles. Aunque están compuestas con los vocabularios de lenguas recibidas y sometidas a sintaxis prescritas, esas frases trazan las astucias de otros intereses y deseos que no están ni determinados ni captados por los sistemas donde se desarrollan. (De Certeau, 2000, p. 43)

A diferencia de lo que ocurre con la alta gastronomía que cuenta con el sustento de los medios de comunicación para validar la calidad de algún restaurante, en los puestos callejeros son las personas quienes, con sus recomendaciones de boca en boca, hacen de un puesto de comida un referente local como ocurre con el puesto de tlacoyos de Don Jaime o, a nivel ciudad, como pasó con el puesto de tacos *Los chupacabras*, que durante años estuvo ubicado sobre Avenida Canal de Churubusco y se volvió un lugar a visitar para los habitantes y turistas en el entonces Distrito Federal.

Así como Fernando desde su experiencia individual le ha dado un sentido personal a un lugar tan cotidiano como el puesto de tlacoyos, otros testimonios también dejan ver que incluso en los cruces efímeros que conforman un trayecto cotidiano, los puestos de comida producen una rutina que se vuelve costumbre, como me comentó una investigadora sobre el recorrido a su lugar de trabajo “Cada jueves voy al CIESAS y de camino paso por un puesto de tamales deliciosos que está sobre Insurgentes, cerca del Aurrera, y siempre me compro uno cuando voy para allá”.

En la encuesta otro testimonio compartió una experiencia similar “Cuando salgo de trabajar, me dirijo al Metro Cerro de la Estrella y veo el puesto de tacos de guisado, siempre que tienen bistec en salsa, chicharrón prensado o huevo con jamón me como dos o tres” (Hombre, 39 años, Gustavo A. Madero, maestro de la SEP).²⁶

En el capítulo tres mencioné cómo de las interacciones básicas cara a cara y las conversaciones cotidianas surge una sociabilidad alimentaria callejera que genera situaciones por las cuales un puesto de comida puede llegar a significar algo más allá que un servicio de alimentación para sus clientes, en este caso, también forma parte de una rutina individual y colectiva, es decir, del orden social cotidiano para las personas en diversas partes de la ciudad.

Sin embargo, en el caso del contexto de pandemia, esa rutina desapareció y, por ejemplo, al haberse cerrado las escuelas de la ciudad, se interrumpió una dinámica que no pude observar en directo: el momento de salida de las primarias cercanas cuando algunas

²⁶ Relacionado con este punto, de manera personal, en mi trayecto cotidiano rumbo a una oficina en la que trabajé, cada jueves solía comprar una orden de tacos de canasta ubicados en Calzada de Tlalpan, a los que siempre regresaba por su sabor; nunca supe algo del tendero, ni me quedaba mucho tiempo a comer, incluso cuando se me hacía tarde los pedía para ir comiendo, sin embargo, me gustaba saber que ese puesto estaba en mi camino y sus tacos al alcance de mi antojo.

madres y padres llevaban a sus hijos a comer algo antes de regresar a casa, de hecho, nunca vi a algún infante comer en el puesto durante mi trabajo de campo. Esta perspectiva desde la niñez hubiera sido importante para comprender qué sentido de lugar le dan a los puestos callejeros, porque en muchos casos es desde la niñez cuando se comienza a comer en la calle y se desarrolla el gusto por ese tipo de comida.

Pese a esta ausencia, Don Jaime recordó que muchos pequeños les pedían a sus padres un antojito al salir de la escuela y a veces lo comían ahí o lo pedían para llevar. De manera particular recordó a Diego:

Me acuerdo que hace muchos años venía un niño, se llamaba Diego, estaba chiquito cuando lo traía su mamá y siempre me pedía su tlacoyo de requesón y su quesadilla de flor de calabaza, yo lo veía venir y ya sabía qué quería. Él luego nos preguntaba de dónde veníamos y como le contábamos del tianguis de Tianguistenco, le decía a su mamá que quería conocer el pueblo. Alguna vez hasta nos preguntaron por dónde era pero ya no supe si sí fueron. Luego dejaron de venir y un día él regresó, pero el niño ya no era niño, me saludó con mucho gusto, “¡Hola, Jaime!”. Yo dije “¡Achis, ¿ps este quién es?!” y él me contestó “¡¿cómo que no me reconoces?! ¡soy Diego!” Ahh, caray, era el niñito pero ya había crecido y le había cambiado la voz, yo no lo había reconocido, pero me dio mucho gusto verlo otra vez. (Diario de campo 22 de diciembre 2020).

Con esta anécdota se hace evidente que comer en los puestos callejeros de la ciudad genera espacios relacionales que no solo pueden aproximar a personas desconocidas, como es el caso del niño Diego con Don Jaime, sino que también forjan una serie de relaciones entre quienes cohabitan el mismo espacio público urbano que derivan en correspondencias para sostener la continuidad del trabajo en la vía pública, como se explicará a continuación.

4. 2. 2 Intercambios, tensiones y acuerdos para sostenerse en el barrio.

Aunque se sabe que un puesto instalado en la vía pública requiere de permisos legales o de pertenecer a alguna organización de ambulantes para permanecer en la calle sin problemas, su funcionamiento también depende de las relaciones de intercambio y tolerancia que se generan en el entorno físico al espacio de comida.

Para este caso, frente al puesto de Don Jaime se encuentra una vieja casona construida al estilo *art nouveau* que prácticamente abarca una cuadra. En su planta baja se rentan locales para diversos negocios, como la cafetería clausurada que comparte la esquina de la calle Córdoba y la avenida Álvaro Obregón con el puesto de tlacoyos. A un lado, sobre Córdoba, se encuentra la panadería de alta repostería *Fournier Rousseau* con su fachada afrancesada en tono verde pastel y dos pequeñas mesas con sombrillas en la banqueta donde su clientela puede sentarse a tomar un café. Enseguida se ubica una vieja tienda de abarrotes, *Miscelánea La Fe*, atendida por los habitantes de la casa y que, en contraste con la repostería, tiene un aspecto vetusto y sombrío, acorde con el estado de la construcción. Al final, se encuentra *Casa Tassel*, una tienda de té con un local totalmente remodelado por dentro y por fuera, a tono con el estilo de la repostería.



Calle Córdoba, colonia Roma Norte, entre Álvaro Obregón y Chihuahua, a unos pasos del puesto de antojitos. 30 de octubre 2020. Foto: Eunice Lozada Rosillo

Los habitantes de aquella vieja construcción son una familia extendida que ha vivido en ella desde hace más cinco décadas. Dos de sus integrantes, un par de hermanas ahora mujeres mayores, tienen en esa misma calle un puesto fijo de comida (con instalación de luz, teléfono fijo y toma de agua) donde han vendido sobre todo tortas, jugos, chilaquiles y almuerzos, sin embargo, durante el tiempo que mantuve el trabajo de campo, solo vi que atendieron a unas cuantas personas que acudían de vez en cuando. Otros miembros de la familia están a cargo de la tienda de abarrotes y uno de ellos, Don Fernando, un hombre mayor de aproximadamente sesenta años, suele apoyar a Don Jaime para repartir los antojitos cuando les piden a domicilio y permanece en el puesto por largos ratos, a veces consumiendo, a veces no. Su presencia ha servido de gran apoyo a las trabajadoras del puesto, como el día en que se les acabó el gas del tanque y, en ausencia de Don Jaime, él fue a buscar el camión por la colonia para pedir uno nuevo.

Llama la atención que el vínculo de esta familia con ese tramo de la calle de Córdoba remite a la historia barrial de la colonia Roma, pues ellos han habitado esa casona desde los años 50 y por lo tanto, a pesar de estar en un espacio gentrificado, aún practican las dinámicas que se viven en las calles de los barrios populares de la ciudad, donde:

La calle local es más bien un espacio colectivo, en el sentido de que pertenece colectivamente a los que habitan en ella, quienes recuerdan haber participado de manera activa en su acondicionamiento para convertirla en lo que es ahora [...]. Los usos actualmente observables de la calle son resultado de esta historia colectiva del espacio y de su forma de producción [...] Esto quiere decir que se encuentra regida por el principio según el cual cada habitante tiene derechos especiales sobre la porción de calle que se encuentra frente a la fachada de su propiedad [...]. Pese a la gran tolerancia para los más diversos usos del espacio de la cuadra, este se encuentra permanentemente sometido a negociación entre sus habitantes en cuanto a las prácticas posibles y a los abusos tolerados (Giglia, 2007, p. 74-75).

En esa misma esquina, pero sobre la avenida Álvaro Obregón, se encuentra un puesto de flautas y mixiotes. Sus encargados mantienen una relación distante, pero respetuosa con Don Jaime, como ocurre con las hermanas dueñas del puesto de tortas aunque con ellas sí tuvo una discusión cuando lo reubicaron, pues le reclamaron lo injusto de que la Delegación lo pusiera tan cerca de su puesto.



Vista de la esquina de la calle de Córdoba y Álvaro Obregón donde se aprecia la lona del puesto de Don Jaime y el rótulo que anuncia el puesto de flautas. Son los dos únicos puestos sobre esa esquina. Sin embargo, hay otros dos puestos de antojitos de masa azul en la calle de Mérida, a una cuadra de Córdoba y un tercero al otro lado de Álvaro Obregón, sobre la calle de Tabasco esquina con Córdoba. 14 de mayo 2021. Foto: Alina Lozada Rosillo.

Ese tipo de tensiones y la carencia de servicios básicos, como un sanitario público, conllevan tácticas para que las y los trabajadores de los puestos ambulantes puedan sobrellevar las complicaciones de permanecer a la intemperie por varias horas. Así lo vi una mañana, cuando las reposteras de *Fournier Rousseau* llevaron unos bisteces de pollo y le pidieron a Josefina que se los cociera y se los preparara en tacos; al regresar se los llevaron sin pagar. Al poco tiempo, supe que las cocineras o Don Jaime salían unos minutos del puesto rumbo a la repostería porque ahí se les permitía pasar al baño.

Semanas después, cuando regresó el semáforo rojo a la CDMX y no fue instalado el puesto por indicaciones de la alcaldía, platicué con una de las reposteras quien me explicó que cuando ellas llegaron al local, Don Jaime ya tenía un trato con el dueño de la cafetería de la esquina para que pudieran entrar al baño, que ambos locales comparten. Tras la

clausura de la cafetería, en la repostería mantuvieron el acuerdo y a cambio de eso en el puesto les ofrecieron gratis el antojito que quisieran o les dejarían calentar su comida en el comal, como ocurrió aquella ocasión.

Otro trato relevante surgió a partir de una situación familiar por la cual Don Jaime tuvo que vender la camioneta en la que se transportaba y donde podía traer y llevar la estructura del puesto. Por ello, acordó con los dueños de una tlapalería cercana que le permitirían guardar la estructura del puesto a cambio de 450 pesos mensuales, un trato que en realidad no le convenció porque le parece un costo excesivo, pero no tuvo otra opción.

También existen acuerdos e intercambios implícitos con los vendedores ambulantes que transitan las calles ofreciendo sus productos: algunas mañanas pasa el vendedor del Yakult y les ofrece botellitas para toda la semana; o el vendedor de mantas y manteles que al cerrar su día de venta se detiene a comer algo antes de regresar a casa; o el de plantas que de pronto les obsequia algún recuerdo; o la mujer que pasa a dejar su catálogo de maquillaje con Josefina y Yanet y ellas, de vez en cuando, le compran algo. Todos estos comerciantes consumen sus productos entre ellos y al encontrarse conversan sobre cómo ha sido su día; en estas relaciones, la confianza no se percibe como la de un cliente y un vendedor, sino como la surgida entre iguales, entre personas que comparten las mismas experiencias. Lo mismo ocurre con el vendedor de jugos y licuados, que tiene un puesto a dos cuadras de ahí, quien por las mañanas suele pasar a preguntar si gustan algún un jugo o un agua. Alguna vez, cuando les comenté que se me antojaba un agua de fruta, Don Jaime me mandó a comprarle a ese vendedor, a pesar de que quedaba más cerca la tortería y juguería de las hermanas, hasta entonces, no había entendido la razón, pero luego me quedó claro: también se consumen mutuamente.



Foto 1: Yanet y Don Jaime platican con el vendedor de jugos y frutas que llegó a preguntar si harían algún pedido, el hombre vende a una cuadra del puesto, sobre Mérida y Chihuahua. 10 de diciembre 2020. Foto: Eunice Lozada Rosillo.

Foto 2. Al final del día de venta, un vendedor de flores ornamentales se acerca a saludar a Don Jaime, platican un poco sobre situaciones de su día y al final el hombre consume una gordita. 23 de noviembre 2020.

De este tipo de intercambios y relaciones de confianza surgió el rótulo que identificó por mucho tiempo al puesto. Cuenta Don Jaime que muchos años trabajaron sin letrero, pues nunca lo habían creído necesario, hasta que unos clientes, dueños de un local de rótulos, le comentaron que requería un anuncio, sin embargo, no les dio importancia. Así permaneció dos semanas más, cuando un día esos clientes llegaron con un regalo para el puesto: les obsequiaron un pequeño rótulo de lona donde se anunciaba todo lo que vendían y además llevaba el nombre característico del local *Antojitos Metepec. Gastronomía mágica de la Roma.*



Primer anuncio del puesto de antojitos con el menú que ofrecían antes de la pandemia. El nombre “Antojitos Mexicanos” está en verde, blanco y rojo, al fondo se ve una imagen del Nevado de Toluca. 13 de febrero 2020. Foto Eunice Lozada Rosillo-

Que le hayan puesto “Antojitos Metepec” y no su verdadero lugar de origen, Santiago Tlanquistenco, tiene que ver, según comentó entre risas Don Jaime, con cierto temor a ser ubicado por los clientes en caso de que alguno se enferme o le reclame algo: “Imagínese, algo sale mal y ya van a saber en dónde encontrarme, entonces cuando a veces me preguntan de dónde venimos y no los conozco les digo que venimos de Metepec, por eso esos cuates así le pusieron a anuncio” (Diario de campo, 23 de mayo 2020).

En las calles que rodean la esquina donde se ubica Don Jaime, se localizan otros tres puestos de antojitos de masa azul, como parte de la red de relaciones comunitarias laborales que se mencionaron en el primer capítulo. Dos de ellos no tienen algún rótulo que los identifique, pero el tercero, ubicado a una cuadra en la calle de Mérida, sí; se llama *Antojitos Tlanquistenco*. Al mencionarle este detalle a Don Jaime cambió su tono, se puso serio y volteó a ver a Yanet quien continuó preparando los pedidos, pero con una expresión de decepción que pude percibir a pesar de su cubrebocas. La seriedad del tendero se debió a que la mujer que cocina en ese puesto trabajó con él durante muchos años, antes de que

llegara Josefina, sin embargo, cuando la esposa de Don Jaime se enfermó y él tuvo que ausentarse, la mujer comenzó a decir entre la clientela que ella se había quedado con el puesto, hasta que Don Jaime lo supo y al regresar la despidió. Al poco tiempo, por la misma clientela, supo que había ella obtenido el puesto en la calle de Mérida, que le había puesto el nombre de *Tianquistenco* y que afirmaba ser una sucursal del puesto de Don Jaime.

En este sentido, algunos clientes con quienes platicué mencionaron que a pesar de tener cerca otros puestos de antojitos, regresaban a comer con Don Jaime no solo por el sabor y la atención sino también porque les parecía limpio y atendían con precaución. Todos estos elementos han conformado al puesto de Don Jaime como un referente en su entorno inmediato. A estos puede sumarse también las características físicas espaciales que facilitan el consumo en el puesto.



Don Juan mandó a hacer un nuevo rótulo con los nuevos elementos del menú, los tacos de cecina, de bistec y de longaniza, pero le quedaron mal y copiaron el menú del rótulo anterior; en este tuvieron que cubrir los refrescos pues los dejaron de vender. 29 de abril 2021. Foto: Eunice Lozada Rosillo

4. 2. 3 *Con o sin su permiso: el uso de la infraestructura urbana para poder comer*

En esta como en otras calles, cocineros y comensales se apoyan de la infraestructura urbana para facilitar el cocinar y comer en la vía pública. Vale recordar lo que se mencionó previamente sobre las constantes adaptaciones físicas que las y los vendedores de comida debieron hacer a sus espacios de venta, de acuerdo con el crecimiento y los cambios en la ciudad.

Esto lo pude ver en el puesto de tlacoyos, donde Don Jaime utiliza la jardinera y los postes para atorar las lonas que cubren y limitan el espacio de cocina, aunque los comensales extienden un poco más su campo de consumo.

Durante el tiempo en que no hubo asientos, varios comensales decidieron colocar sus platos en la repisa de una ventana de la cafetería clausurada para ocuparla prácticamente como una mesa. Las paredes también funcionaron como recargadera para comer con mayor comodidad. Otros elementos fueron las jardineras ubicadas al frente y a un lado del puesto, en donde las personas se sentaban para comer y se acomodaban para permitir que otras pudieran sentarse, aunque también hubo quienes decidían alejarse aún más.



Foto 1. Vista de la esquina donde se pone el puesto. Ese viernes no se instaló como parte de las medidas de prevención en los últimos días de diciembre de 2020, cuando comenzaba la segunda ola de contagios. 18 de diciembre 2020. Foto: Eunice Lozada Rosillo.

Foto 2. Dos jóvenes se quedan a comer en el puesto y toman la repisa de la ventana de la cafetería como mesa, a falta de bancos. Don Jaime decidió quitar los bancos para evitar que la gente se quedara a comer mucho tiempo, pero no funcionó. Los chicos estuvieron cerca de media hora mientras platicaban de una exposición. 21 de septiembre 2020. Foto: Eunice Lozada Rosillo.

Como se ha visto en otros capítulos, comer en la calle se trata de adaptarse al espacio, es decir, se tiene la disposición de cocinar y consumir en diferentes tipos de contextos urbanos, como se explica a continuación:

Las transformaciones del ambulante y de sus representaciones evolucionan en armonía con las características que toma la ciudad en cada época. No se trata de un fenómeno desvinculado del desarrollo urbano ni de las formas de vida o de ocupación del espacio público propias a cada período. Se adapta a la movilidad urbana propia a cada época, pues los puntos privilegiados de venta en las representaciones coinciden con los espacios urbanos que dan lugar a la circulación. (De Alba, Exbalin y Rodríguez, 2007, p. 41)

En este caso, la banqueta tiene el espacio suficiente para permitir el consumo sin estorbar el paso de los peatones; en cambio, existen otros puestos, sobre todo en colonias populares, donde parecieran no existir las condiciones adecuadas para comer, sin embargo, el hecho de tener un fogón o un carrito en determinada calle, estacionamiento, camellón, portón o avenida, lo hace un lugar propicio para el consumo. En algunos casos, incluso ha existido un total desacato al uso correcto de la infraestructura como el que infringieron los dueños de un puesto de barbacoa en la colonia Puebla, al oriente de la ciudad, quienes cada domingo instalaban su negocio al interior de un gimnasio urbano de tal forma que los clientes se sentaban sobre los aparatos, no para ejercitar sus brazos, sino para comer. Posteriormente, la autoridad puso una reja alrededor de la instalación para que solo pudieran pasar los usuarios y el puesto siguió funcionando cerca de ese lugar.

En el contexto de pandemia ocurrió una situación inusitada en el uso de la infraestructura. Los negocios establecidos de comida tuvieron el permiso de usar el espacio público urbano afuera de sus locales para instalar mesas y sillas de manera temporal con la

intención de que sus comensales pudieran consumir en un espacio abierto y minimizar los riesgos de contagio del COVID- 19. Así, en la colonia Roma Norte, en afán de mantener la comodidad y la privacidad de sus clientes, algunos restauranteros se extendieron hasta un carril de la calle, e incluso sobre la ciclovía, y delimitaron el espacio de consumo con macetas para dificultar la visibilidad hacia las mesas.²⁷

De manera literal, en ese momento la clientela de los restaurantes estaba comiendo en la calle, sin embargo, como se ha desarrollado a lo largo de esta investigación, la práctica de comer en la calle tiene lógicas y simbolismos muy distintos de los que identifican a otros espacios alimentarios, por lo que no se podría equiparar esta forma emergente de comer con las prácticas que se analizan en esta tesis.

²⁷ “Ante las medidas de sanidad del gobierno de la Ciudad de México instrumentadas desde enero, los restaurantes capitalinos han ampliado sus espacios sobre las calles, para poder brindar un servicio de calidad a sus clientes en tiempos de pandemia [...] Restaurantes han invertido en sus nuevos espacios al aire libre sobre la vía pública, no solo en sombrillas, mesas y sillas; también en decorar el espacio para la comodidad de su clientela. Los trabajadores comentan que a los comensales les ha agradado el servicio en la parte exterior de su establecimiento, también gracias a ello, su número de clientela ha aumentado al poder contar con un espacio más para su establecimiento” (Gama, 2021).



Mesas afuera de dos restaurantes ubicados en la calle Córdoba, casi enfrente del puesto de antojitos de masa azul. 20 de mayo 2021. Foto: Eunice Lozada Rosillo.



Mesas del restaurante ocupan un carril sobre la calle Colima, en la misma colonia Roma Norte. El espacio se delimita con unas plantas que impedían la visibilidad hacia los comensales. 10 de octubre 2020. Foto: Eunice Lozada Rosillo.

Como referentes que dan distintos sentidos a un entorno urbano, los puestos de comida han forjado también una especie de memoria sensorial de la ciudad en la que sus habitantes recuerdan algún espacio citadino por el sabor de la comida que allí consumieron, es decir, los lugares se habitan y también se mantienen en la memoria por sus aromas y sus sabores.

4. 3 Espacio de memoria. Lugares que saben, lugares de memoria

A lo largo de este trabajo se han analizado los elementos, tanto gastronómicos como sociales, que hacen de los puestos de comida callejera lugares significativos en la dinámica alimentaria cotidiana personal y urbana. Aunado a ello queda mencionar un factor surgido de las anécdotas compartidas en la encuesta, de las conversaciones, así como de la experiencia personal, que suele pasarse por alto cuando se habla de la vida en la ciudad: los puestos de comida callejera también son lugares de memoria.

Fue el historiador Pierre Nora (1984) quien propuso el concepto *lugares de memoria* para aquellos espacios que pueden ser, al mismo tiempo, materiales, simbólicos y funcionales, aunque en diversos grados, con la característica principal de que son espacios vividos, a diferencia de los lugares históricos que son la reconstrucción, problemática e incompleta, de lo que ya no es. Al hablar de memoria, el autor menciona:

La memoria es la vida, siempre llevada por grupos vivientes y a este título está la evolución permanente, abierta a la dialéctica del recuerdo, a la amnesia inconsciente de sus deformaciones sucesivas, vulnerable a todas las utilizaciones y manifestaciones, susceptible a largas latencias y repentinas revitalizaciones. [...] Porque es afectiva y mágica [...] se alimenta de recuerdos vagos, globales o flotantes, particulares o simbólicos, sensible a todas las transferencias, pantallas, censura o proyecciones (Nora, 1984, p. 2-3).

Queda claro que un puesto de comida siempre tendrá la función principal de alimentar y por ello la experiencia en un puesto cambia con cada individuo, pero también el puesto se convierte en un espacio significativo a partir de las preferencias que comparten las personas por ese lugar y los lazos que se crean al ingerir esos alimentos.

En la encuesta las personas compartieron diferentes anécdotas que evocan la memoria personal, familiar o colectiva surgida de la convivencia y los sabores de la comida de algún puesto callejero:

Bueno, recuerdo que siempre me han gustado los tacos de carnitas y desde que tengo memoria mi papá nos llevaba a un puesto de carnitas en particular en el Poli, no tiene local está en la calle, siempre me pedía 2 mi papá, y hasta la fecha solo pido 2 ya que son grandes y llenaderos y ricos, un trío difícil de encontrar, hoy en día ya no voy tanto vivo en Toluca pero cuando llegué a ir a la CDMX y volví a ir, wow!!! Son como las recordaba y volvería a ir, valen 100% la pena esos tacos en todo sentido (Mujer, 29 años, Coyoacán, comerciante).

Los dueños conocen a mis pequeños desde que nacieron, cuando vamos los consienten mucho y de esa forma logré que mi hijo probará los frijoles y desde ahí los sigue comiendo. Regresar al lugar siempre es un gusto por todo a lo que nos evoca (Mujer, 36 años, Tlalpan, docente).

Antes de casarme no comía nada en la calle, la primera vez pedí dos tacos y me enfermé horrible. Después les tomé gusto a unos de suadero, me parecen deliciosos en especial por su salsa verde. Ahora dice mi esposo que en vez de pedir dos o tres tacos pido 'me da media hora de tacos por favor? jajajaja (Mujer, 59 años, Venustiano Carranza, maestra jubilada).

En la entrevista, Bruno comentó que desde pequeño él se acostumbró a comer en la calle por la dinámica familiar. De su infancia, recuerda en particular unos tacos de carnitas a los que iba a comer con su mamá y su hermana cerca de la delegación Iztapalapa, pero la experiencia que recuerda con cariño es haber comido en los puestos afuera de la Escuela

Nacional Preparatoria 5 de la UNAM, donde compraba tacos de bistec con papas, tortas y enormes quesadillas y sopos, a los que la señora del puesto les llamaba *chachos* y *chachas*, respectivamente. La anécdota que más recuerda, y por la que lo recuerdan sus amigos de esa época, es que compraba papas a la francesa y les ponía de todos los aderezos ofrecidos en el puesto porque sabía que así nadie le pediría alguna. Al final, compartió:

Claro, los de la Prepa 5 son lugares que quedan en el corazón, no solo en el estómago o en la memoria. La serie de recuerdos que te desencadenan esos lugares, porque ahí compartíamos con los amigos, les da un carácter entrañable. Cuántas veces no has llegado a compartir un puesto con una persona, llámese pareja, amigos, familia y el simple hecho de regresar al puesto te trae emociones, así de “¡ah! me acuerdo de fulana, de fulano y era nuestro puesto”. Y no pasa que, si te recuerda el marchante, el cocinero, el taquero, la quesadillera y te preguntan ¿Y la güerita? No pues la güerita ya fue hace mucho tiempo, doña, gracias por echarle sal a la herida, jajaja. - Pero fíjate, que a pesar del tiempo, cuando he llegado a pasar por la Prepa 5, siempre me compro mi taco de bistec con papas, para recordar (Entrevista con Bruno 28 de enero 2021).

El recuerdo y la comunicación de este conjunto de vivencias en los espacios callejeros de comida de un barrio o colonia, constituyen a su vez una memoria colectiva que va más allá de la historia oficial de esos espacios urbanos; en este caso son múltiples las perspectivas que aportan a la representación de un lugar en común, porque de eso se trata la memoria, “es por naturaleza múltiple y desmultiplicable, colectiva, plural e individualizable. La historia, al contrario, pertenece a todos y a nadie, lo que le da vocación universal. La memoria tiene su raíz en lo concreto, en el espacio, el gesto, la imagen y el objeto” (Nora, 1984, p. 4).

Bajo esta idea, puedo mencionar el caso de tres puestos de tortas en la zona de Villa Coapa, al sur de la Ciudad de México, conocido como *Las Muertortas*, que durante más de

treinta años se ubicaron en la esquina de Miramontes y Acoxta. Estos puestos alimentaron a varias generaciones de habitantes y estudiantes de la zona; su principal característica era ofrecer tortas con una porción más grande de ingredientes que una común, al punto de decirse que una persona no se podía terminar una torta entera, por lo que comer en ese puesto se convertía en un reto y, por su cercanía a la Universidad Autónoma Metropolitana unidad Xochimilco y a la Preparatoria 5, también en un ritual, pues solía ser un referente para los estudiantes de ambas escuelas quienes generación tras generación compartieron sus experiencias de consumo en ese lugar.

Además, al estar cerca del Estadio Azteca, cada quince días la esquina de las *Muertortas* estaba rodeada de los carros de quienes pasaban por su torta al finalizar algún partido de fútbol, o de quienes acudían los viernes y sábados a los antros ubicados en Avenida Acoxta y terminaban la noche con una torta en el puesto. Todas estas experiencias dispersas en el imaginario colectivo tuvieron sentido en 2013 cuando, por el seguimiento a una denuncia vecinal, la delegación Tlalpan decidió retirar de la esquina esos puestos y todos los que estaban alrededor. Ante ello, los consumidores del lugar se movilaron en redes sociales e hicieron tendencia el *#salvemosalasmuertortas* e incluso hicieron una convocatoria para manifestarse a favor de su reinstalación. Por su parte, algunos bloggers escribieron sobre el hecho enfatizando la importancia del puesto para la colonia:

Las *Muertortas*, en Miramontes y Acoxta, frente a la gasolinera y junto a la Bodega Aurrerá, eran tres puestitos de tortas gigantes que ya no existen gracias a la jefa delegacional en Tlalpan, Maricela Contreras, quien ordenó el retiro de puestos semifijos de la vía pública, sin saber que con ello afectaría no sólo la economía de los honrados torteros, sino la vida de uno de los lugares más emblemáticos de la demarcación (Manterola, 2013).

Aunque meses después uno de los puestos fue reinstalado, no lo hizo en el mismo lugar sino en una acera cercana, donde se perdió toda la dinámica de consumo que tuvo por años. Aun así, hasta la fecha se comparten recuerdos de ese lugar en las redes sociales y en páginas de internet:

Y es que estos puestecillos banqueteros llenaban de magia la esquina de Acoxta y Miramontes, poco a poco se unieron dos o tres puestos de tortas, tacos como los de *Muertín*, quesadillas, jugos y una tiendita; uno llegaba caminando, en micro, bici, en auto, arrastrándose y siempre estaban ahí, listos para el bajón y es que según la encuesta realizada a 1 millón de coapenses, la mejor torta es la de chuleta con queso y salchicha con queso, baratas pero llenadoras porque con esas de plano no volvías a comer hasta el día siguiente, son una comida completa, como nos cuenta nuestro amigo el Richard, que un diciembre llegó con sus cuates crudísimo *a curársela* en la madrugada con unas *Muertortas*, pero pues en la *guarapeta* se acabaron la feria y el de las tortas como ya los conocía les dijo: ‘Si me ayudan a empanizar las milanesas, les regalo unas tortas’ (Verni, 2019).

Aunque todas esas prácticas se interrumpieron en ese puesto con su clausura, en 2020 ocurrió lo mismo por la cuarentena, pero en toda la ciudad, por esa razón decidí titular la encuesta “Pensar los puestos de comida callejera”, con la intención de evocar una práctica que no era posible realizar de manera habitual en ese contexto.

Las memorias compartidas sobre lo que ocurría y lo que se perdió con el cierre de varios puestos ejemplifican cómo las prácticas alimentarias de consumo callejero trascienden a su objetivo funcional al punto de llegar a formar parte de una comunidad o de un territorio. Alicia Lindon explica:

La construcción social permanente de los territorios no puede resultar más que de una interacción poderosa entre las estructuras objetivas del espacio (obras de las sociedades) con las estructuras cognitivas (que se traducen en imágenes, representaciones y distintas ideologías) individuales. Entre estas dos instancias interactivas, generadoras de territorios, se forman vínculos de reciprocidad. El universo simbólico (ideologías territoriales, valores patrimoniales, memoria colectiva, sentimientos de identidad en particular) de las estructuras cognitivas del sujeto social encuentra un campo de referencia sólido en las estructuras objetivas del espacio geográfico. Estas aportan, a cambio, argumentos de identidad, hitos innumerables y capaces de restablecer la memoria colectiva para las sociedades que los producen (Lindon, 2007, p. 35).

Durante la cuarentena, cuando interrumpí mi trabajo de campo en el puesto de Don Jaime, salí a caminar por el rumbo que habitaba en ese momento. Así llegué a las afueras de Ciudad Universitaria, en la colonia Copilco Universidad, donde se ubica *El paseo de las facultades*, otro espacio de comida callejera que se ha conformado como un lugar de memoria para diversas generaciones de universitarios, también conocido como *pasillo de la salmonela*.

El lugar, con más de cuarenta años de funcionamiento, es un corredor gastronómico con aproximadamente treinta puestos de comida que ha formado parte de la historia cotidiana de Ciudad Universitaria. En ese pasillo, en el que durante el periodo de clases se ofrecen desde comidas corridas de tres tiempos, tacos de pastor, tortas, antojitos de maíz, hasta caldos de gallina y pollos rostizados, se ve comer a estudiantes, profesores, trabajadores e investigadores; pero con la pandemia, el lugar, ubicado en un espacio público lejano de las vías principales de tránsito, permaneció vacío al igual que el campus, pues la comunidad universitaria era su principal clientela.

Durante ese cierre de más de un año, los vendedores acudían solo a mantener limpios sus puestos y el corredor con la esperanza de una pronta apertura que llegó hasta junio de

2021. Una mañana, uno de los vendedores de tortas me platicó sobre la diversidad de sus clientes, sobre cómo llegó a ver a estudiantes de Medicina que comenzaron desde el primer semestre hasta que fueron médicos y profesores de la Facultad; o estudiantes de Derecho que aún ya ejerciendo la profesión regresaban a comer con su traje formal cuando se dirigían a la Facultad. Futbolistas, investigadores eméritos, autoridades universitarias, de todo tipo de clientes consumían en su tortería, personas que seguramente tienen experiencias o recuerdos que compartir sobre ese espacio emblemático de la vida en Ciudad Universitaria.

Casos como el de las *Muertortas* en Villa Coapa o *el pasillo de la Salmonela* en CU, donde los puestos callejeros son un referente colectivo, se replican en los diferentes barrios de la Ciudad de México y del país. Se trata de una manera particular de habitar la calle en donde las prácticas sociales y alimentarias, así como los imaginarios urbanos se conjugan para crear relatos y lugares de memoria que probablemente no serán integrados en una historia oficial, pero permanecerán, pues, como afirma De Certeau:

La dispersión de los relatos ya indica la de lo memorable. En realidad la memoria es el antimuseo: no es localizable. De ésta se desprenden fragmentos en las leyendas. Los objetos también, y las palabras, son huecos. Allí duerme un pasado, como en las acciones cotidianas del andar, el comer, el acostarse, donde duermen las antiguas revoluciones (De Certeau, 2000, p. 120).

Cuando se habla de la vida urbana de la Ciudad de México se hace alusión a su movilidad caótica, a la extensa distancia entre la casa y el trabajo, al transporte público, a su infraestructura en buena o malas condiciones, a las construcciones que cambian el paisaje urbano para siempre; sobre su vida social, se identifica a los diferentes grupos que la habitan, sus actividades económicas, educativas, culturales, deportivas y recreativas. Se

sabe que las formas de habitarla no son las mismas al oriente que al sur, ni al poniente que al norte, sin embargo, en este capítulo se expone cómo, entre toda esa dinámica urbana, los puestos de comida callejera, distribuidos por toda la ciudad, tienen un papel esencial no solo por satisfacer la necesidad de alimentación y el antojo de sus habitantes, sino porque al establecerse un espacio de cocina en la vía pública se generan una serie de rutinas individuales y colectivas que conforman un orden social urbano a través de la alimentación.

Este orden social se denota en diferentes aspectos como los horarios en que se venden las comidas callejeras, en los que no solo cambia el tipo de comida, sino también la manera de relacionarse entre la clientela y los vendedores; en los intercambios, acuerdos y tensiones surgidas entre las personas que comparten el entorno inmediato del puesto; o en el uso espontáneo de la infraestructura urbana que evidencia una condescendencia y convención social sobre cómo usar en el espacio público urbano para comer.

Con lo anterior, también se reconoce el conocimiento práctico que adquieren los consumidores durante sus recorridos cotidianos quienes, por sus experiencias, han adquirido una capacidad para distinguir y recomendar los que consideran los mejores puestos callejeros ya sea de su colonia o de distintos puntos de la ciudad.

Finalmente, señalar a los puestos de comida como lugares de memoria personal y colectiva dimensiona la influencia de estos espacios en la configuración de un imaginario urbano que identifica a los habitantes de esta ciudad por las prácticas que han generado y reproducido al comer juntos en la vía pública de esta ciudad, generación tras generación.

CONCLUSIONES

Analizar la práctica de comer en la calle conlleva a diferentes perspectivas que corroboran su relevancia para la vida en la ciudad. En esta investigación se aportan elementos para comprender que esta práctica alimentaria va más allá de una decisión tomada al momento o de manera improvisada porque las personas *comen lo que hay*. Ya sea que se coma en la calle por necesidad o por gusto, en esa determinación confluyen un conjunto de prácticas, conocimientos, significaciones, representaciones y memorias en torno a la comida preparada y consumida en la vía pública, es decir, una *cultura alimentaria callejera*, surgida de la experiencia compartida en el espacio público urbano de la Ciudad de México.

Esta se origina en el conocimiento socializado y la transmisión oral tanto al cocinar como al consumir; se identifica por sus comidas y sabores característicos, propios del contexto callejero, por una corporalidad particular para cocinar y consumir, y por recurrir al uso de artefactos específicos de cocina (como los anafres o los tanques pequeños de gas). Además, sus espacios se reconocen por una infraestructura, estética y disposición en la que comensales comparten prácticas alimentarias que, en determinadas circunstancias, propician un vínculo con la ciudad a través de la comida. Si bien esta propuesta conceptual surge de un contexto específico, es propicia para corroborarla en otros contextos con la intención de enriquecerla.

Los puestos de comida callejera son espacios alimentarios atravesados por procesos sociales, económicos y urbanos, como el crecimiento y modernización de la ciudad, la migración, la movilidad campo-ciudad, el desempleo, la economía de subsistencia, y la ordenación y disputa por el espacio público, por ello, en este tipo de cocinas existen

prácticas sociales y alimentarias particulares que las diferencian de otras (como las cocinas económicas, las domésticas o los restaurantes) por las maneras de comer, el sabor de la comida, las experiencias personales y colectivas, así como su cultura material. Además, al ubicarse en la vía pública y ser accesible para todo tipo de comensales, generan una memoria colectiva que entrelaza las prácticas alimentarias generacionales de una misma familia, de un grupo de amistades escolares o laborales o, incluso, de los habitantes de una colonia entera, quienes incorporan la costumbre de consumir en determinado puesto como parte de una identidad comunitaria.

Estas maneras de comer e interactuar en los puestos callejeros generan lo que llamo *sociabilidad alimentaria callejera*, es decir, las interacciones, expresiones y relaciones que surgen entre las personas que cocinan, preparan y consumen alimentos en la vía pública. Identificar este tipo de sociabilidad permite comprender un hecho que de tan cotidiano pasa desapercibido: las interacciones surgidas en los puestos de comida generan un vínculo de identificación, mediado por la cultura alimentaria callejera, entre los transeúntes y el espacio público urbano el cual, al menos en ese punto de venta, deja de ser un espacio anónimo y desestimable.

A lo largo del análisis se evidencia cómo esta práctica alimentaria cotidiana forma parte de las lógicas y estrategias que han conformado a su vez un orden social urbano basado en convenciones normativas establecidas desde acuerdos implícitos y explícitos que permiten una autorregulación entre quienes participan en este tipo de consumo.

Esta autorregulación en los puestos es reflejo de la que se vive en el espacio público urbano, es decir, la calle, pues sus códigos de conducta (como compartir espacios con desconocidos, respetar el rol social de los cocineros o apropiarse temporalmente del espacio público) son reconocidos por las y los consumidores quienes, a pesar de no formar parte de

una población callejera, adaptan sus actitudes y comportamientos al entorno en el que se alimentan. Trastocar esta normativa social implica la exclusión del espacio, como ocurre cuando se violenta o rompe la confianza entre vendedor y consumidor.

En un contexto socioeconómico tan crítico como lo fue el primer año de la pandemia por COVID- 19, los negocios dedicados a la venta de alimentos se consideraron una actividad esencial, por lo que siguieron trabajando aunque en distintas condiciones. De este sector, los puestos de comida callejera fueron tema de discusión porque algunos restauranteros señalaron la inequidad de trato pues ellos debían mantener cerrado su local, solo con servicio a domicilio, mientras que los puestos de comida callejera continuaron abiertos, aunque condicionados al cumplimiento de las nuevas normas sanitarias.

Esta situación constató la importancia del contexto espacial para enriquecer la experiencia alimentaria. En el caso de los restaurantes se perdió la experiencia de comer en un espacio privado acondicionado para la comodidad y el goce de los comensales, pero los comensales cotidianos de la calle también se privaron de la experiencia de comer en el puesto de su confianza, es decir, de la proximidad sensorial con la preparación de sus alimentos, de su consumo inmediato y preparación al gusto, así como de las interacciones sociales espontáneas o de confianza ocurridas en un contexto urbano cercano a su vivienda o trabajo.

Asimismo, se evidenció esa primera intuición que generó el proyecto de investigación: a pesar de que los puestos de comida callejera están en toda la ciudad y en ellos se comparten dinámicas de consumo propias de una cultura alimentaria callejera, estas se diferencian de acuerdo al contexto socioespacial que las rodean. En la misma colonia Roma Norte, por ejemplo, en la parte más gentrificada, donde está el puesto de Don Jaime, se exigió y ofreció mayor higiene durante el primer año de pandemia, mientras que en zonas

más populares, como la cercana al metro Insurgentes o en la Romita, hubo mayor flexibilidad en cuanto a la limpieza, tanto para exigirla como para ofrecerla. Además, quedó claro que, a pesar de la aspiración de orden y embellecimiento urbano, la presencia de puestos de comida en la colonia gentrificada auspicia la alimentación a costos accesibles para los trabajadores de servicios y oficinistas de la zona y con ello contribuye a sostener su vida laboral y social.

De hecho, quienes se quejaron de la continuidad del trabajo en esos puestos no consideraron que esta medida permitió que otros trabajadores esenciales, como el personal de limpia de las alcaldías, los policías, los choferes, los repartidores, etc. , pudieran seguir alimentándose a lo largo de sus trayectos, mientras que quienes se quedaron en casa pudieron pedir la comida para llevar o a domicilio.

Respecto al sabor de la comida callejera, es evidente que este varía de acuerdo a lo que se consume, sin embargo, sin importar si son comidas regionales, de subsistencia o adaptaciones locales de comidas globales; tampoco si son taquerías, torterías o comida del maíz, cada una de estas suele tener al menos una intensa sapidez ácida, salada, picante, dulce o grasa obtenida de la conjunción de ingredientes comúnmente empleados de la comida mexicana e industrializados, cocinados con técnicas propias del conocimiento práctico surgido de las cocinas callejeras y la intuición sensorial.

El sabor de esta comida toma sentido como un *gusto callejero* al consumirse en un entorno propicio configurado por las maneras de comer (el contacto directo de las manos con la comida para cocinar y comer, la corporalidad, las interacciones y las relaciones de confianza), el valor simbólico de la cultura material (la significación de los utensilios, los espacios de cocina y sus representaciones) y su vínculo con el entorno urbano.

Al identificar y reproducir este gusto y las maneras de comer en colectivo en la vía pública, los habitantes de la ciudad asumen un rasgo de identidad y arraigo que ha trascendido los procesos urbanos e incluso una situación sanitaria crítica como la vivida durante el 2020 y principios del 2021, cuando se puso a prueba la sobrevivencia de esta práctica que, en general, salió adelante gracias a su capacidad de adaptación y a las estrategias de cocina y consumo, como se vio con las medidas sanitarias tomadas en el puesto y con los cambios en el menú, pues por un lado, las cocineras pueden preparar quesadillas o pambazos vegetarianos al gusto de los comensales jóvenes, y por otro, incluir los tacos y sopes con cecina o longaniza, para atraer a más clientes.

Como lo comenté en la introducción, esta investigación fue realizada con las limitaciones impuestas por la pandemia que aquejó la vida pública de la Ciudad de México durante dos años, pero eso permitió recuperar situaciones cotidianas para analizarlas como datos e indicios que sumaran para identificar una manera particular de comer que con sus interacciones, significados, representaciones y memorias han generado una cultura alimentaria particular dentro de la urbe, en la que a su vez caben múltiples experiencias diferenciadas por el espacio social urbano en el que se encuentren.

A partir de esta propuesta analítica, también se suscitan nuevas preguntas que invitan a profundizar en otras circunstancias que incidirían en el concepto que aquí se propone, entre ellas, ¿Qué ocurre con el consumo en otros contextos urbanos específicos, diferenciados por el nivel socioeconómico y su ubicación socio-espacial?, ¿Cómo influye la organización del ambulante en la oferta y consumo de la comida callejera?, ¿Qué nos dice la trayectoria de vida y laboral de quienes cocinan en la calle sobre esta forma de alimentación? y,

finalmente, ¿Cómo se representa la cultura alimentaria callejera en los actuales discursos mediáticos?

Otras posibilidades de estudio centradas en este hecho alimentario, y surgidas de esta investigación, son el análisis de las relaciones comunitarias, originadas en la periferia urbana, que organizan la ubicación y el trabajo en los puestos de comida callejera; el estudio de la cultura material que conforma las cocinas callejeras de la Ciudad de México; así como la discusión sobre la apropiación social del espacio público urbano a través de los puestos de comida.

La realización de esta tesis es producto de trayectos personales, familiares y colectivos que contienen experiencias, relatos, memorias y apegos compartidos en diversos momentos cotidianos, pero que tomaron relevancia en un periodo crítico a nivel mundial como ha sido la pandemia por COVID- 19, cuando a pesar de la incertidumbre y los discursos oficiales y mediáticos, los consumidores sostuvieron la labor de los puestos callejeros, espacios en donde se ha conformado una *cultura alimentaria callejera* que a su vez ha sostenido y configurado la vida social de esta ciudad. FIN

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar, S. (2009). La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo XX. *Revista de Historia iberoamericana*, 2 (2), p. 52- 85.
- Aguirre, P. (2010). La construcción social del gusto en el comensal moderno. En P. Aguirre, M. Katz, y M. Bruera, *Comer, una palabra con múltiples sentidos*. Libros del Zorzal.
- Albán Achinte, A. (2010). Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. *Calle 14 Revista de investigación en el campo del arte*. 4(5), p. 12-23.
- Amador, J. (2008). Conceptos básicos para una teoría de la comunicación. Una aproximación desde la antropología simbólica. *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*, 50 (203), p. 13-52. DOI: [http://dx. doi. org/10. 22201/fcpys. 2448492xe](http://dx.doi.org/10.22201/fcpys.2448492xe). 2008. 203. 41992
- Arce, Leoncio (27 de febrero 2021), Venta callejera de alimentos detonante de enfermedades. *Impulso. Estado de México*. [https://impulsoedomex. com. mx/venta-callejera-de-alimentos-detonante-de-enfermedades/](https://impulsoedomex.com.mx/venta-callejera-de-alimentos-detonante-de-enfermedades/)
- Augé, M. (2000). *Los No Lugares. Espacios del anonimato*. Gedisa.
- Bak- Geller, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830- 1890). *Desacatos. Revista de Ciencias Sociales* (43), p. 31–44.
- Bak- Geller, S. y Matta , R. (2020). Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología* (39), p. 69-93.

- Bakić Hayden, T. (2014). The taste of precarity: Language, legitimacy and legality among Mexican street food vendors. En S. Marras, M. Companion y R. Vieira Cardoso, *Street Food. Culture, Economy, Health and Governance*. Routledge.
- Bárceñas, K. y Preza, N. (2019). Desafíos de la etnografía digital en el trabajo de campo online. *Virtualis. Revista de cultura digital*, 10 (18), p. 134-151.
- Bautista, A. y Meléndez, J. (2020). Comer en la calle. Rasgos, espacios y prácticas en la ciudad de Hermosillo, Sonora. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 30 (55). DOI <https://doi.org/10.24836/es.v30i55.842>.
- Bertran, M. (2018). "Lo que se come en la calle no es comida, es antojo" Diferencias de percepción entre la comida en casa y en la calle en México. Chaire UNESCO Symposium International Manger en Ville- Comer en la calle. <https://www.chaireunesco-adm.com/2018-Manger-en-ville>.
- Blanco, M. (2012). Autoetnografía: una forma narrativa de generación de conocimientos. *Andamios*, 9 (19), p. 49-74.
- Calderón de la Barca, F. (1981). *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*. Porrúa.
- Canal Instituto de Investigaciones Sociales, (2018). *La historia del gusto: La comida mexicana y la identidad nacional* [video] Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=8QSD-JXDG2M>
- Canales, Miriam, (2015), *Cómo comer en las calles de ciudad de México sin morir en el intento*. Nueva Sociedad. Democracia y política en América Latina, <http://nuso.org/articulo/como-comer-en-las-calles-de-ciudad-de-mexico-sin-morir-en-el-intento/>

- Candia Pacheco, R. (2015). *Bicentenario, el ayer y hoy de México*. Revista Bicentenario. <http://revistabicentenario.com.mx/index.php/archivos/antojitos-mexicanos-entre-el-gozo-y-la-desconfianza/>
- Cárdenas, B. (2012). *We raíame go'ame. La construcción cultural del sabor en la comida rarámuri* (Tesis de licenciatura). Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Cárdenas, B. (2014). Construcciones culturales del sabor: comida rarámuri. *Anales de Antropología*, 48 (1), p. 33-57.
- Comisión de Administración Pública Local. (2015). *Iniciativa con proyecto de decreto por la cual se crea la ley que regula el comercio de comida preparada a través de estructuras móviles sobre ruedas en el Distrito Federal*. Comisión de Administración Pública Local, <http://www.aldf.gob.mx/archivo-b1ca79e0b4b559e9707809b6eab106b8.pdf>
- Cortés, H. (2019). *Cartas y relaciones de Hernán Cortés al Emperador Carlos V*. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. <https://www.cervantesvirtual.com/obra/cartas-y-relaciones-de-hernan-cortes-al-emperador-carlos-v-974782/>
- De Alba, M. , Exbalin, A. y Rodríguez, G. (2007). *El ambulante en imágenes: una historia de representaciones de la venta callejera en la Ciudad de México (Siglos XVIII- XX)*. *Cybergeo: European Journal of Geography*. <http://journals.openedition.org/cybergeo/5591>.
- De Certeau, M. (2000). *La invención de lo cotidiano. Artes de hacer*. Universidad Latinoamericana e Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente (ITESO).

- De Certeau, M. , Giard, L. y Mayol, P. (1999). *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar.* (L. Giard, Ed. y A. Pescador, Trad.) Universidad Iberoamericana, Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente.
- Del Monte Madrigal, Juan Antonio (2019), Los ambulantes y la disputa por el espacio público, *Nexos*. <https://labrujula.nexos.com.mx/?p=2207>>
- Delgadillo Bermudez, A. (2016). *La estructuración social y turística del tianguis de Santiago Tianguistenco (Tesis de Licenciatura)*. Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de México.
- Delgado Campos, V. y Bertrán, M. (2008). Consumo de comida callejera y riesgo de obesidad en la Ciudad de México: una aproximación antropológica. En F. Peña y B. León (Coords.) *La medicina social en México IV. Alimentación, cuerpo y corporeidad*. Asociación Latinoamericana de Medicina Social Región México, Escuela Nacional de Antropología e Historia, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Eón.
- Delgado, M. (2007). *Sociedad movedizas. Pasos hacia una antropología de las calles*. Anagrama.
- Diario Oficial de la Federación. (14 de mayo de 2020). *ACUERDO por el que se establece una estrategia para la reapertura de las actividades sociales, educativas y económicas, así como un sistema de semáforo por regiones para evaluar semanalmente el riesgo epidemiológico relacionado con la reapertura de actividades en cada entidad federativa, así como se establecen acciones extraordinarias.* https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5593313&fecha=14/05/2020

- Díaz del Castillo, B. (s/f). *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España (aparato de variantes)*. Real Academia Española. https://www.rae.es/sites/default/files/Aparato_de_variantes_Historia_verdadera_de_la_conquista_de_la_Nueva_Espana.pdf
- Douglas, M. (1973). *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. . Siglo XXI Editores.
- Douglas, M. (1988). *Símbolos naturales. Exploraciones en cosmología*. Docplayer, Alianza Editorial. <https://docplayer.es/25260731-Mary-douglas-simbolos-naturales-exploraciones-en-cosmologia-version-espanola-de-carmen-criado.html>
- Durand, G. (1968). *La imaginación simbólica*. Amorrortu.
- Elías, N. (1987). *El proceso de civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. Fondo de Cultura Económica.
- Estebanez Álvarez, J. (1992). La dimensión espacial en el estudio de la ciudad. *Anales de Geografía de la Universidad Complutense de Madrid* (12), p. 63- 72.
- Farrer, J. (2017). Urban Foodways: A Research Agenda. En J. Short R. *A Research Agenda for Cities*. Elgar Research Agenda.
- Fernández Rubio, B. (2014). *Antiguos tianquiztli, nuevos tianguis: Cambios en los mercados y el comercio en la Ciudad de México en el siglo XVI (Tesis de Doctorado)*. Facultad de Geografía e Historia. Universidad Complutense de Madrid.
- Fernández- Zarza, M. , López- Moreno, I. y Tena Guerrero, O. (2020). Hablando de tacos, el heteropatriarcado en las taquerías de chorizo del Valle de Toluca. En I. Vizcarra Bordi, *Voletando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*. Universidad Autónoma del Estado de México.

- Ferri, P. (12 de enero de 2021). *Los restauranteros de Ciudad de México elevan el tono: "Con todo lo que hemos invertido, ¿por qué no podemos abrir?* El País. <https://elpais.com/mexico/economia/2021-01-13/los-restauranteros-de-ciudad-de-mexico-elevan-el-tono-con-todo-lo-que-hemos-invertido-por-que-no-nos-dejan-abrir.html>
- Gama, A. (9 de julio de 2021). *Fotogalería: Restaurantes se adueñan de las calles*. Forbes. <https://www.forbes.com.mx/fotogaleria-restaurantes-se-expanden-en-via-publica/>
- García Canclini, N. (1998). ¿Ciudades multiculturales o ciudades segregadas? (C. d. Género, Ed.) *Debate Feminista*, 17(9), p. 3- 19.
- García Garza, D. (2011). Una etnografía económica de los tacos callejeros de Monterrey. *Estudios Sociales*, 19(37), p. 32-63.
- García Guzmán, J. (2001). *Los vendedores ambulantes en la Ciudad de México. Planteamiento para un modelo econométrico* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Economía, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Geografía, I. N. (2020). *Estadísticas a propósito del Día del Trabajo. Datos Nacionales*. Instituto Nacional de Estadística y Geografía. <https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/aproposito/2020/trabajoNal.pdf>
- Giglia , A. (2007). Espacios públicos y prácticas metropolitanas. En A. Portal , *Espacios públicos y prácticas metropolitanas*. Universidad Autónoma Metropolitana, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.
- Giglia , A. y Duhau, E. (2008). *Las reglas del desorden. Habitar la metropolí*. Siglo XXI Editores y Universidad Autónoma Metropolitana unidad Azcapotzalco.
- Giglia, A. (2012). *El habitar y la cultura*. Anthropos, Universidad Autónoma Metropolitana, unidad Iztapalapa.

- Giglia, A. (2018). *Comercio, consumo y cultura en los mercados públicos de la Ciudad de México*. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa.
- Gil- Castaldo, C. (24 de abril de 2017). *En México, 9% de la población es vegana y el 19% vegetariana*. Igualdad animal México. <https://igualdadanimal.mx/blog/en-mexico-9-de-la-poblacion-es-vegana-y-el-19-vegetariana/>
- Gobierno , d. (2020). *Lineamientos para protección a la salud que deberán cumplir los establecimientos dedicados a la venta de comida elaborada y/o preparada que operen conforme al color del semáforo epidemiológico hacia un regreso seguro a la nueva normalidad en la Ciudad de México*. Plan gradual hacia la nueva normalidad. https://medidassanitarias.gob.mx/storage/lineamientos/tipo_documento_1/archivos/archivo-62.pdf.
- Goffman, E. (1970). Sobre el trabajo de la cara. Análisis de los elementos rituales de la interacción social. En E. Goffman, *Ritual de interacción*. Tiempo contemporáneo.
- Goffman, E. (1979). *Relaciones en público. Microestudios del orden público*. Alianza.
- Goffman, E. (2001). *La presentación de la persona en la vida cotidiana*. Amorrortu.
- Guber, R. (2001). *La etnografía, método, campo y reflexividad*. Norma.
- Heraldo de México. (14 de diciembre de 2020). *¡Adiós a los tacos! Cierran comercios de comida callejera en la CDMX*. El Heraldo de México. <https://heraldodemexico.com.mx/nacional/2020/12/14/adios-los-tacos-cierran-comercios-de-comida-callejera-en-la-cdmx-235450.html>
- Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (INEGI), (2020), *Estadísticas a propósito del Día del Trabajo*. Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (INEGI), <https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/aproposito/2020/trabajoNal.pdf>

- Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, A. (2020). *Maíz azul: coloreando nuestras tradiciones*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/inifap/es/articulos/maiz-azul-coloreando-nuestras-tradiciones?idiom=es>
- Jacobs, J. (2011). *Muerte y vida de las grandes ciudades*. Capital Swing.
- Johnson, J. (2019). *¿Están dispuestos los consumidores a pagar más por el maíz azul?* International Maize and Wheat Improvement Center. <https://www.cimmyt.org/es/noticias/estan-dispuestos-los-consumidores-a-pagar-mas-por-el-maiz-azul/>
- Juárez López, J. (2012). *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA).
- Jusidman, C. (2000). La inserción de la venta de alimentos en la vía pública en la economía informal en la Ciudad de México. En Secretaría de Salud, *Seminario sobre venta de alimentos en la vía pública*, p. 28- 42.
- Larousse, C. (S/F). *Ayocote (Phaseolus coccineus)*. Larousse cocina, <https://laroussecocina.mx/palabra/ayocote/>
- Larousse, C. (S/F). *Nixtamalización*. Larousse cocina. <https://laroussecocina.mx/palabra/nixtamalizacion/>
- Larousse, C. (S/F). *Tentempié*. Larousse cocina. <https://laroussecocina.mx/palabra/tentempie>
- Larousse, C. (S/F). *Tlalitos*. Larousse cocina. <https://laroussecocina.mx/palabra/asientos-de-chicharron/>
- Larralde- Corona, A. (2012). La transformación del trabajo, la movilidad geográfica y las relaciones campo- ciudad en una zona rural del Estado de México. *Economía, Sociedad y Territorio*. 12 (40), p. 619- 655.

- Le Breton, D. (2006). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Nueva Visión.
- Licona, E. , García, I. y Cortés , A. (2019). El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la antropología de la alimentación. *Antropología Experimental*. (19), p. 165-172.
- Lindon, A. (2007). Los imaginarios urbanos y el constructivismo geográfico: los hologramas espaciales. *Eure*, 33(99), p. 31- 46.
- Long- Solís, J. (2007). A survey street foods in Mexico City. *Food and Foodways*, 15(3-4), p. 213-236.
- Long, J. (2018). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Lozada Rosillo, E. (2020). *Pensar los puestos de comida callejera en tiempos de COVID-19*. Formularios Google. https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSejVmlSNjpFpiKND-L8VC-gJA8g74bTkJW_OV6f_YvS83weRQ/viewform
- Manterola, M. (2013). *Luto tortero*. Mario Manterola. <http://mariomanterola.blogspot.com/2013/07/>
- Martín Cullel, J. (30 de junio de 2020). *México detiene la destrucción de empleo en mayo pero registra un aumento de la informalidad*. El País. <https://elpais.com/economia/2020-06-30/mexico-detiene-la-destruccion-de-empleo-en-mayo-pero-aumenta-la-informalidad.html?rel=mas>
- Martínez Lomelí, L. (2018). Dimensiones de sociabilidad alimentaria de comer fuera y su relación con significados atribuidos a la tradición en Ciudad de México y Guadalajara. En M. Bertran y J. Vázquez Medina, *Modernidad a la carta*.

- Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México.* Universidad Autónoma Metropolitana, Icaria. Observatorio de la alimentación.
- Martínez, A. y Gómez Serrudo, N. (2016). *La sociabilidad y lo público. Experiencias de investigación.* Pontificia Universidad Javeriana.
- Maury Sintjago, E. (2010). Ritos de comensalidad y espacialidad. Una análisis antropológico-semiótico de la alimentación. *Gazeta de Antropología* (26), · <http://hdl.handle.net/10481/6779>
- Mauss, M. (1970). *Sociología y Antropología.* Tecnos.
- Meléndez Torres, J. y Cañez de la Fuente, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, 17 (Número especial), p. 181- 204.
- Méndez, Fabiola (18 de noviembre 2021). *Viaje alrededor de un buen taco.* Gaceta UNAM. <https://www.gaceta.unam.mx/viaje-alrededor-de-un-buen-taco/>
- Meneses Reyes, R. (2011). *Legalidades Públicos. El derecho, el ambulante y las calles en el centro de la Ciudad de México (1930- 2010).* Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Investigación y Docencia Económica.
- Mónaco, P. (30 de junio de 2020). *Maíz por chatarra: lo que el coronavirus cambió.* Pie de Página. <https://piedepagina.mx/maiz-por-chatarra-lo-que-el-coronavirus-cambio/>
- Montarani, M. (2004). *La comida como cultura.* Editoria Trea.
- Mosley, M. (28 de julio de 2015). *Which oils are best to cook with?* BBC. <https://www.bbc.com/news/magazine-33675975>
- Noguera, C. (2003). *Medicina y política. Discurso médico y prácticas higiénicas durante la primera mitad del siglo XX en Colombia.* Fondo Editorial Universidad EAFIT.

- Nora, P. (1984). *Entre Memoria e Historia: La problemática de los lugares*. Comisión por la Memoria. https://www.comisionporlamemoria.org/archivos/jovenesymemoria/bibliografia_web/historia/Pierre.pdf
- Novo, S. (2010). *Cocina Mexicana. Historia Gastronómica de la Ciudad de México*. Porrúa.
- Olivo Pérez, M. (2010). *Vendedores ambulantes en el Centro Histórico de la Ciudad de México: estigmas y aprendizaje en su ocupación*. Universidad Autónoma Metropolitana, unidad Iztapalapa.
- Padilla Dieste, C. (2006). Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico (ponencia). *VII Congreso Internacional de Sociología Rural*. Universidad de Guadalajara.
- Peralta , A. (1 de noviembre de 2016). *Cosas de masa que llamamos Tlacoyos*. [Publicación de estado] Facebook. <https://www.facebook.com/CultGastMex/photos/a.1237005406310884/1373148612696562>
- Petrich, P. (1985). *La alimentación mochó: acto y palabra* [estudio etnolingüístico]. Centro de Estudios Indígenas. Univesidad Autónoma de Chiapas.
- Pilcher, J. (2006). "¡Tacos, joven!" Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana. *Dimensión Antropológica* (37), p. 87- 125.
- Quiróz, E. (2014). Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII. *Revista Historia y Memoria* (8), p. 19-58.
- Reckwitz, A. (2002). Toward a Theory of Social Practices. A Development in Culturalist Theorizing. *European Journal of Social Theory*, 5(2), p. 243-263.

- Reyes Castro, N. (12 de abril de 2020). *"Los agachados: las fondas de los olvidados"*. Recuperado el 25 de agosto de 2021, El Universal. <https://www.eluniversal.com.mx/opinion/mochilazo-en-el-tiempo/los-agachados-las-fondas-de-los-olvidados>
- Romero Contreras, A. , Viesca González, F. y Hernández Téllez, M. (2010). Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, *Ciencia Ergo Sum*, 17(3), p. 239-252.
- Rubli Kaiser, F. (21 de mayo de 2019). La privatización de espacios públicos. *El Economista*, <https://www.eleconomista.com.mx/opinion/La-privatizacion-de-espacios-publicos-20190521-0039.html>.
- Ruiz Coronel, A. (s. f.). *Bibliografía calle*. http://bibliografiacalle.cl/wp-content/uploads/2018/10/Existe-una-cultura-callejera_.Pdf
- Saldaña, Ivette y Verduco, Alberto (4 de julio de 2017), Ambulantes. Generan 40% del PIB en CDMX, *El Universal*. <http://www.eluniversal.com.mx/articulo/metropoli/cdmx/2017/07/4/ambulantes-generan-40-del-pib-en-cdmx>
- Sánchez Mendoza, B. (S/F). *¿Qué es el sentido del gusto en la antropología de la alimentación?* Posgrado en Antropología Física Escuela Nacional de Antropología e Historia. .
- Simmel, G. (2001). *El individuo y la libertad*. Ediciones Península.
- Simmel, G. (2002). *Cuestiones fundamentales de Sociología*. Gedisa.
- Simmel, G. (2012). *El extranjero. Sociología del extraño*. Sequitur.
- Smith, N. (2012). *La nueva frontera urbana. Ciudad revanchista y gentrificación*. Traficantes de sueños.
- Solares Altamirano, B. (2011). Gilbert Durand, imagen y símbolo hacia un nuevo espíritu antropológico. *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales* (211), p. 13-24.

- Solís Reyes, C. (2011). *En busca del sabor perdido. Asomos a la comida en el México Independiente desde la novela de Los Bandidos de Río Frío* (Tesis de licenciatura). Universidad Nacional Autónoma de México.
- Soula, A. , Yount- André, C. , Lepiller, O. y Bricas, N. (2020). *Manger en ville. Regards socio- anthropologiques d'Afrique, d' Amérique Latine et d'Asie*. Quae.
- Staff, F. (2020). *CDMX va contra puestos callejeros y ambulantes de comida por COVID-19*. Forbes. [https://www. forbes. com. mx/negocios-cdmx-puestos-callejeros-ambulantes-comida-covid-19/](https://www.forbes.com.mx/negocios-cdmx-puestos-callejeros-ambulantes-comida-covid-19/)
- Stettin, C. (04 de Noviembre de 2020). *En Congreso de CdMx, comisiones aprueban ley para regular comercio ambulante*. Milenio, [https://www. milenio. com/politica/comunidad/cdmx-comisiones-congreso-aprueban-regulacion-ambulantes](https://www.milenio.com/politica/comunidad/cdmx-comisiones-congreso-aprueban-regulacion-ambulantes)
- Tagua, V. (2012). *Umami. El quinto sabor*. Hablando de ciencia. [https://hablandodeciencia. com/umami-el-quinto-sabor/](https://hablandodeciencia.com/umami-el-quinto-sabor/)
- Van Dijk, T. (. (2000). *El discurso como interacción social*. Gedisa.
- Vargas Guadarrama, L. (2020). Los chiles, viajeros de ida y vuelta. *Encuentros 2050*, p. 20-21.
- Vargas, L. (2013). La alimentación en las Américas: un patrimonio más complejo de lo que se suele pensar. *Sociedad y ambiente*, 1(1), p. 61-76.
- Vargas, L. y Casillas, L. (2008). Comer, beber, cuerpo y cosmovisión, un viaje de ida y vuelta. *Anales de Antropología*, (42), p. 87- 115. DOI <http://dx. doi. org/10.22201/iaa.24486221e.2008.0.18223>

- Verni, J. (17 de agosto de 2019). *Coapa: patrimonio gastronómico de la humanidad*. Soy Coapa. <https://soycoapa.wordpress.com/2019/08/17/las-muertortas-de-coapa-patrimonio-gastronomico-de-la-humanidad/>
- Vieira Cardoso, R. d. , Companion, M. y Roberto Marras, S. (2014). *Culture, economy, health and governance*. Routledge.
- Vigarello, G. (1995). *Lo limpio y lo sucio. Higiene del cuerpo desde la Edad Media*. Alianza Editorial.
- Villagómez, P. (2019). *La constitución social de experiencias alimentarias en la pobreza. Un estudio cualitativo con familias de estratos populares en Iztapalapa, Ciudad de México* (Tesis de Doctorado). El Colegio de Mexico.
- Villagómez, P. (2021). Alimentar a otros para alimentar a los propios: dualidades y desigualdades de la venta del trabajo de alimentar en la Ciudad de México. *Revista Interdisciplinaria de Estudios de Género de El Colegio de México*, DOI: <http://dx.doi.org/10.24201/reg.v7i1.691>.
- Villegas, P. (2010). Del tianguis prehispánico al tianguis colonial: Lugar de intercambio y predicación (Siglo XVI). *Estudios Mesoamericanos*, (8), p. 93-101.
- Warde, A. (2016). *The practice of eating*. Polity Press.

Referencias de Imágenes

- Chilangos MX. (10 de febrero 2021). [Guajolota perfecta] *La perfección de una guajolota*. Facebook <https://www.facebook.com/CchilangosMX/posts/4042582502427985>
- El Deforma, (28 de abril 2020). [El puesto de comida callejera] ¿Cuántos le servimos: güero? Facebook. <https://www.facebook.com/Eldeforma/photos/a.206209686087707/5648059575235997>

El Guarromantico [@Guarromantico_]. (17 de marzo 2020). *Los tacos ya no saben igual desde que el taquero se lava las manos* [Tweet] Twitter https://twitter.com/Guarromantico_/status/1240008772615122948

Juárez- Librarian, Enrique [@enjusa] (9 de mayo 2020). #CDMX #Tacubarrio #YaEstoyHarto *Extraño la deliciosa comida callejera y sobre todo las garnachas. . . Pudiera no trabajar y cobrar cada quincena, pero la comida es la comida!* [Tweet]. Twitter. <https://twitter.com/enjusa/status/1259192062265753604>

Mau [@Maugiwara] (31 de mayo 2021). *Soy consciente que es arriesgado comprar comida callejera por lo del covid, pero el olorcito a tortilla a la brasa de la esquina vale el riesgo.* [Tweet] Twitter, https://twitter.com/Maugiwara_/status/1399295040124600320

Tito [@ZuritaCarpio]. (20 de marzo 2021). *Extraño ir a conciertos en el Metropolitán y a la mañana siguiente recorrer los rincones de la Ciudad de México encontrando comida callejera. Pinche covid.* [Tweet] Twitter <https://twitter.com/ZuritaCarpio/status/1373337614502273024>

Pastina ML (7 de abril 2016) [Anatomía de un delicioso taco] *Solo falta el sudor del taquero para que sea un señoron taco.* Facebook. <https://www.facebook.com/pastina.h.stark/posts/991636234246830>