

Sobre vendedores ambulantes de comida popular en Santa Marta: la Chicha de Arroz que es de harina y los Chorizos de Cachete.

por [Álvaro Acevedo Merlano](#)
 Artículo publicado el 12/09/2016

Tomando chicha

En aquel momento eran alrededor de las doce del día y sucedió algo que me impactó directamente. Ese día no me encontraba en la mejor situación económica, era la hora del almuerzo y como ocasionalmente siempre le compraba a uno o a otro vendedor callejero, uno de ellos me ofreció un plato de almuerzo, pero en ese instante no tenía ni un peso. Debo decir que en dicho momento de hambre, en donde no tenía ni una moneda extra para almorzar, estos vendedores, así como hacen con varias personas, me obsequiaron almuerzo sin el interés de obtener dinero. Mi reacción inicial después del ofrecimiento fue repetir más pausadamente que no tenía ni un peso, a lo que respondieron: "No importa, tome".

Luego de esa revelación y después de comenzar a comer mi primer almuerzo regalado, uno de los vendedores de chicha de arroz que ahí se encontraba, me brindó una de sus chichas y sucedió lo mismo, me la obsequió. Realmente no pensé, que por lo menos durante el trabajo, iba hacer parte de aquellos a quienes estas ventas les resuelven el problema de la alimentación; y éste, además de ser mi primer almuerzo completamente gratis, también fue mi primer acercamiento a la bebida de la chicha, que ahora sé que muchas son de harina y no de arroz.



Transporte donde se vende la chicha de harina.

Sí, aunque muchos consumidores lo ignoren, la tan popular chicha de arroz que tradicionalmente se consume en la ciudad envasada en botellas de POSTOBON o COCA COLA, desde hace ya varios años no es, en su mayoría, preparada a base de arroz, pues a causa de la inflación en los productos de la canasta familiar, ya no resulta rentable cocinar toda esa cantidad de arroz para vender las chichas a trescientos o quinientos pesos, ya que el mayor número de consumidores, según los vendedores, resultan ser personas de escasos recursos, que acuden a este tipo de bebidas, no solo por su exquisitez, sino por su accesibilidad en los precios.

Así, el protagonista de este relato es el señor Luis, quien es originario del departamento del Atlántico, y a sus cincuenta y nueve años aún camina de un lugar a otro bajo el inclemente sol con su carretilla vendiendo chichas. Antes de dedicarse de lleno a esta actividad, él era un campesino colombiano más que cultivaba su tierra, pero a causa de la violencia y de las dificultades en el campo, tuvo que migrar a la ciudad como hoy día muchos lo hacen. Este hombre cuenta con mucha añoranza cómo fue su vida en el campo cuando cultivaba su tierra, extrañando aquella labor que a pesar de ser más ardua que vender chichas en una carretilla, le resultaba menos problemática y sólo le bastaba con trabajar unos dos días semanales para obtener el sustento necesario y vivir tranquilamente el resto de la semana.

El señor Luis lleva casi veinte años en Santa Marta vendiendo chichas. Todo comenzó cuando sus hijos llegaron a vivir donde un tío que tenían en Santa Marta, y luego de varios años de convivencia en la ciudad, los hijos del señor Luis empezaron a convencerlo para que migrara a la ciudad, ya que ellos veían con preocupación la creciente dificultad en la que se veía envuelto el campo, y con el argumento de que en Santa Marta se vendía de todo y como

fuera en cualquier parte, lograron convencer a este hombre campesino de abandonar su terreno. Así, impulsado por la ilusión de cambiar y de mejorar su vida, y a causa de que las cosas en el campo se estaban tornando difíciles, el señor Luis decidió migrar por completo a la ciudad, y con el tiempo decidió montar una venta estacionaria de chichas. Él aprendió a preparar esta bebida gracias a una cuñada que le enseñó, pues necesitaba realizar alguna actividad para ganar dinero y la venta de chichas fue la opción que escogió. Hoy después de más de veinte años, el señor Luis convirtió este ejercicio de vender chichas en su modo de vida, con el que se mantiene él, su esposa y su hija menor.

Las chichas que el señor Luis vende anteriormente eran de arroz, y en ese entonces su preparación consistía en cocinar el arroz, batirlo constantemente, agregarle clavos de olor, azúcar, canela y un poco de esencia de cola si se deseaba rosada, por último se cocinaba todo nuevamente, luego se dejaban reposar y se enfriaban con hielo para posteriormente embotellarlas. Pero en la actualidad, a causa del alza en el arroz, estas chichas se preparan hoy en día a base de harina de trigo. Al igual que las preparadas con arroz, estas chichas poseen el mismo procedimiento, solo basta cambiar el arroz por la harina de trigo. La diferencia consiste en que con la harina de trigo rinde mucho más que con el arroz y por consiguiente, se pueden obtener mayores beneficios vendiéndolas a un bajo precio. El cambio de arroz a harina de trigo no cambia tan drásticamente la esencia de la bebida, tanto así que algunos comensales ni siquiera saben que ahora lo que en el centro de la ciudad están tomando como chicha de arroz, es chicha de harina de trigo.

Este cambio en los ingredientes de las bebidas tradicionales populares, en este caso de la chicha, nos muestra cómo las variaciones en los precios del mercado respecto a los alimentos de primera necesidad como el arroz, determinan en muchas ocasiones el consumo o no de algunos alimentos. Pero a pesar de que estas variaciones se den, puede percibirse que muchas de las recetas tradicionales poco a poco se van moldeando o adaptando a las circunstancias socioeconómicas en la medida en que éstas se lo permitan.

Los Chorizos de Cachete

Al igual que don Luis, el señor Pedro es otro buen ejemplo de cómo las personas que se encuentran laborando en el ámbito de las gastronomías populares, siempre encuentran la manera de sostenerse por más dificultades que se presenten. Pedro nació en la Sierra Nevada de Santa Marta y ha vivido en la ciudad toda su vida, de madre bolivarenses y padre andino, él se considera netamente samario. Desde muy joven, alrededor de sus diez años aprendió a ganarse la vida y a conseguir el dinero para su propio sustento, pues nunca le tuvo temor a ningún tipo de trabajo. El primer trabajo que realizó fue como vendedor de paletas caminando por las calles de la ciudad, pero a causa de las fuertes brisas que derretían muy rápido sus paletas, resolvió abandonar esta actividad. Después de meditarlo un tiempo, se desempeñó como vendedor de agua en bolsa, en este trabajo permaneció durante un largo tiempo vendiendo agua en el barrio Once de Noviembre, ya que en ese barrio era donde vivía. El señor Pedro comenta que ha laborado en tantos trabajos que, incluso, ha cortado monte con machete.

Después de alcanzar la mayoría de edad, don Pedro pasó un largo tiempo viviendo en la Sierra Nevada, pero en el año mil novecientos noventa y nueve, baja de la Sierra impulsado por la gran ola de violencia y de grupos al margen de la ley que ahí se localizaban. Así fue que se hospedó en donde un tío que le tendió la mano en los primeros días que llegó, pues prácticamente tenía que comenzar de nuevo. Su tío, quien también se desempeñaba en el ámbito de las ventas informales, en ese entonces se ganaba la vida como vendedor de tintos ambulantes y al ver a su sobrino sin empleo, le prestó varios de sus termos para que comenzara a vender tintos y consiguiera su sustento. Después de unos días en el ejercicio de vender tintos, su tío lo llevó a la cafetería en donde trabajaba para que se desempeñara como vendedor de esa cafetería. El señor Pedro afirma que permaneció en el negocio de vender tintos ambulantes durante seis años a razón de que en el pasado resultaba ser mucho más rentable que en la actualidad, pues antes del año dos mil cuatro esta clase de ventas ambulantes de tintos eran desarrolladas en su mayoría por hombres, a excepción de unas dos o tres mujeres, y en esos tiempos las ventas resultaban muy altas.

Sin embargo, a finales del mismo año, el número de mujeres que se desempeñaban en esta labor comenzó a aumentar de manera exponencial. Este aumento de mujeres en el trabajo de ventas ambulantes de tintos, afectó directamente sus ganancias de acuerdo a que los hombres prefieren comprarle tinto a las mujeres, y como la mayoría de clientes de estos tintos resultan ser hombres, las ventas de tintos comenzaron a mermar para hombres como el señor Pedro. Luego de un tiempo sintiendo las bajas en sus ventas, un amigo que se dedicaba a las ventas de chorizos le sugirió que se cambiara al negocio de las ventas de chorizos, que él lo llevaba a donde el

patrón y lo presentaba con el propósito de que entrara en el negocio. Así fue que su compañero lo presentó y hoy en día don Pedro vende chorizos de forma estacionaria a lo largo y ancho de la ciudad.



Súper Chorizo.

Estos chorizos son preparados en el mercado de Santa Marta, en los dos únicos molinos que hay para hacerlo, en estos molinos muelen la carne junto con los aliños que dicha carne lleva mezclada. Estos molinos son eléctricos y cuando hay algún problema con la electricidad, ninguno de los vendedores puede trabajar. Los dueños de estos molinos son los patrones del señor Pedro, ellos también son propietarios de la gran mayoría de carritos de chorizos que transitan por la ciudad. Estas personas dueñas del negocio les prestan los carritos a los vendedores, además les fian los chorizos en las horas de la mañana para que sean cancelados al final de la jornada; por cada diez chorizos que le den al vendedor, le agregan cuatro bollos. El costo de los chorizos para los vendedores es de setecientos pesos, con el fin de que ellos los vendan a mil doscientos y ganen cuatrocientos pesos por cada venta, ya que los bollos no se los cobran. No obstante, cada vendedor debe comprar de sus ganancias las salsas, ya sea de tomate o picante, los palillos, los platos plásticos, las bolsitas de papel y los limones.

Los carritos de chorizos como el del señor Pedro por lo general son de color azul y tienen forma de triciclo, están divididos básicamente en dos secciones que se encuentran en la superficie de los mismos; éstas son: una sección destinada a la fritada del chorizo, en esta sección se encuentra el recipiente lleno de aceite sobre una cantidad regular de carbón vegetal que mantiene hirviendo el aceite y listo para calentar el chorizo que el cliente decida comer, y la otra dedicada a la preparación del servir, ésta se encuentra compuesta básicamente de una tabla de madera donde se coloca el chorizo que posteriormente se corta en pequeños pedazos con un cuchillo y una pinza de aluminio. Además, se le agrega salsa de tomate, se cortan unos pedazos de bollo y se combina con el chorizo ya picado, también se le agrega un poco de limón y picante si el cliente así lo desea. Este chorizo es servido en un plato desechable o en una bolsa plástica, eso también depende si es para comer en el lugar o si es para llevar. Por último, se le coloca un palillo para que el cliente pueda manipular y comer así su chorizo con bollo. El carrito también cuenta con una sombrilla, que cubre la manteca cuando está lloviendo y para que los vendedores se protejan de la lluvia, ya que estas personas se encuentran constantemente calentándose por estar frente al fogón donde hierve el aceite, por lo que la parte más difícil del trabajo resulta ser mojarse con agua lluvia por el peligro de contraer un fuerte resfriado.

La jornada empieza a las ocho de la mañana cuando los vendedores llegan al local en donde están los molinos, en la parte del mercado llamada "El Pueblito", en ese local se encuentran los carritos, pues ahí es donde se dejan estacionados al final del día. Ya en ese lugar, los vendedores preparan un poco de agua con detergente y comienzan a lavar y a disponer los carritos con los que saldrán a trabajar, mientras se terminan de preparar los chorizos.

Este tipo de chorizo resulta ser diferente del que por lo general se encuentra en los supermercados, pues en este chorizo solo la tripa es de cerdo, mientras que el contenido es carne roja, exactamente de cachete de res. Asimismo, al momento de la preparación no se necesita agregarle aceite, ya que el chorizo mismo posee gran cantidad de grasa animal, que al ser calentada se esparce por el recipiente en donde se está fritando, a tal punto en que algunas veces hay que drenar el recipiente para evitar que se riegue el exceso de grasa. De ese modo, por el tamaño del carrito, por la economía y seguridad solo se utiliza carbón vegetal al momento de freír el chorizo.

Con este carrito el señor Pedro mantiene a su esposa y a sus hijos, pero no son estos los únicos beneficiados con su labor, ya que muchos de los trabajadores de las oficinas, negocios y hasta los pensionados que se encuentran haciendo cola en el centro de la ciudad para esperar su pago, le compran al señor Pedro y resuelven el problema de la comida a un bajo costo. Sin embargo, a diferencia de algunos vendedores estacionarios de jugos y almuerzos, estos vendedores no poseen un carnet que los identifique, así que en muchas ocasiones han tenido problemas con la policía por la invasión del espacio público, decomisándoles en muchas de las ocasiones el carrito de los chorizos. Por último, los lunes estos vendedores no se ocupan porque el matadero de la ciudad no trabaja ese día, por lo que no hay carne fresca que moler ni chorizos que vender, y es por eso que los

lunes podrían catalogarse como los días de descanso para muchos vendedores de estos embutidos.

Así, estos breves relatos dan cuenta de toda una dinámica urbana que se desarrolla en gran medida bajo procesos económicos circunscritos en la informalidad; en donde a través de las gastronomías populares los sujetos encuentran la manera de conseguir el sustento diario, mientras que subsidian al estado y al mercado formal al proporcionar empleo, comida barata y de acceso inmediato a un importante porcentaje de la población. Esos transeúntes, trabajadores, obreros, oficinistas y vendedores, acceden a estos alimentos buscando un refugio temporal de los afares que trae consigo la vida contemporánea capitalista; estas personas encuentran en los sabores, olores y texturas de estas comidas, un vínculo que los transporta, así sea solo en una hora de almuerzo, a ese ambiente doméstico que ya poco pueden disfrutar por los extensos horarios de trabajo que hoy deben cumplir, permitiéndoles de esa manera hacer una pausa que les ayudará a continuar soportando las innumerables contingencias que les depara el resto del día laboral.

Twittear

Like [Sign Up](#) to see what your friends like.

Comentar

Nombre
Requerido.

Email
Requerido.

Sitio Web

Comentario

No soy un robot reCAPTCHA
Privacidad · Términos

[Critica.cl](#) / [subir](#) ▲