

GASTRONOMÍAS SUBALTERNAS



Menú ofrecido por Héctor Piñeres en su carro de comidas ambulantes

COMIDAS AMBULANTES EN EL CENTRO DE SANTA MARTA

Eran las 11:45 a.m. en el parque Simón Bolívar cuando de pronto comenzó a notarse de manera paulatina pero segura una disminución en el ritmo que los habitantes de la ciudad de Santa Marta manejan durante la jornada laboral, esto sucedió a causa de que ya comenzaba la tan esperada hora de almorzar, en donde todos detienen sus actividades laborales para darle paso a los placeres del paladar.

En un medio día bajo la sombra del tan concurrido “Edificio de los Bancos” resulta frecuente observar decenas de sombrillas compuestas de muchos colores, las cuales protegen a los vendedores de los puestos de comidas ambulantes del inclemente sol. En ese momento todo se desenvuelve en un aparente caos pero dentro de una infranqueable gramática espacial que le devela a cualquier visitante lo viva que se encuentra la ciudad en el momento en que las personas que la moran se alimentan. Este es el momento en donde la ciudad muestra su inevitable conexión con los frutos de la tierra, donde lo único que realmente importa es almorzar como expresa un niño de la calle que ha terminado las sobras de algún comensal “lo importante es llenar el estómago así sea con lo que sea”.

Alrededor de todo este evento cotidiano se perciben gran cantidad de manifestaciones leves pero muy significativas que dan sustento a la dinámica urbana como el acto de aquel transeúnte indigente que se alimenta con las sobras de aquellos que pueden comprar la comida, a la vez que las palomas callejeras se alimentan de las suyas. Es ahí, en esa dinámica urbana donde se logra captar lo crudo dentro de este proceso de cocción que resulta de almorzar en el centro de la ciudad de Santa Marta, pues se pueden ver a quienes compran su almuerzo, quienes comen, quienes reposan, quienes venden, quienes esperan que otros terminen para obtener las sobras y hay otros que sólo miran con la esperanza de que alguien les obsequie un poco de ese alimento, para poder seguir conteniendo un poco de aliento hasta que la noche arribe.

En ese lugar y momento las competencias y rivalidades entre los vendedores ambulantes merman para dar paso a alianzas temporales, alianzas entre los vendedores de chichas o jugos naturales con los vendedores de almuerzos para que los comensales puedan digerir con mayor facilidad

los alimentos. Así mismo, esas alianzas se dan con los vendedores de frutas o confites para quienes deseen algo dulce como postre después del plato fuerte o un simple cigarro para, según algunos, ayudar a la digestión. Además, existe una gran variedad de opciones alimenticias que van desde frutas tropicales hasta pescado guisado pasando por los infaltables fritos y la tan popular chicha de arroz.

En todo este ir y venir dentro de la dinámica alimenticia en el centro de la ciudad de Santa Marta se encuentra uno de los personajes más representativos en el ejercicio de vender almuerzos de forma ambulante, el señor Héctor Piñeres quien resulta todo un veterano en su trabajo o, mejor dicho, en su vida.

Del comienzo

“Yo soy de San Zenón, Magdalena, me marché de la casa muy joven, sólo estudié hasta cuarto de primaria y me fui a tirar machete cuando en ese entonces pagaban tres pesos para sacar una tarea y yo con un machetito pequeño, cuando abandoné la casa, mi mama casi se muere porque nunca más volví a estudiar, todos los familiares me decían “pilas, sigue estudiando que nosotros lo apoyamos” pero yo no quise, de ahí me mudé para un pueblo que se llama El paso, Cesar, y ahí trabajé manejando una máquina para trabajar arroz, después de eso llegué a Santa Marta y hoy día tengo 23 años viviendo aquí y mi casa queda en Pescaíto, en la primera, por donde está el CAI cuando uno va subiendo para Taganga por toda la línea. Cuando llegué a esta ciudad en lo primero que trabajé fue en una vidriería, después me metí a albañil, aunque no sabía pegar ni un bloque y pagaban ocho pesos, en ese momento estaban haciendo ese edificio que se llama Posihueica y el maestro Toño Torres decía que él estaba buscando puros pelaos de dieciocho a veinte años para la construcción y él nos enseñó mucho sobre ese trabajo, ahí con él duré trabajando once años, después al final me metí al asunto de la comida y con esto me quedé.

La idea nació una tarde que unos jóvenes y yo nos encontrábamos descargando mercancía de una mula y ya cuando eran las doce de la noche habíamos terminado y estábamos ahí con mucha hambre pero no había ningún lugar a donde conseguir comida y mucho menos a esa hora,

Héctor Piñeres sirviendo almuerzos en su carro de comida ambulante



Héctor Piñeres con dos de sus clientes



Venta de Hayacas durante la hora de almuerzo en el centro de Santa Marta



entonces fue cuando alguien de los que se encontraba allí mencionó “vea el que monte un negocio de comida aquí en santa marta se la echa”. Y enseguida eso me quedó dando vueltas en la cabeza, al otro día cuando nos pagaron por descargar esa mula nos dieron 40.000 barras a cada uno, entonces fui, pagué el agua, pagué la luz y me quedaron ocho mil barras, hombre, enseguida cogí la cama de metal de la hija mía ¡Pan! ¡Pan! la corté y enseguida arranqué para donde un compadre quien me ayudó a hacer el triciclo, enseguida cogí un calderito pequeño, 1 litro de manteca, 2 libras de arroz, 3.000 barras en puro pollo, a todo eso le invertí 8.000 pesos y comencé vendiendo los almuerzos a doscientas barras, a trescientas barras y fue cuando me vi los 18.000 barras en el bolsillo y así fue como comencé.

Ahora ya tengo trece años de encontrarme vendiendo comida en esta calle, yo fui el que inventó los almuerzos ambulantes aquí en Santa Marta, desde el comienzo cuando llegaba aquí todos las personas ya estaban pendientes enseguida, yo salía de la casa con el calderito y nada más llegaba aquí y ¡pun! Los vendía a 100, a 500 pesos y eso era rapidito que se terminaba la comida, luego en los días siguientes hacía 6 libras y le sacaba 32.000 pesos, después en otros días hacía 18 libras y así, hasta que hoy día hago todo un bulto de arroz y nada me sobra, siempre se termina enseguida.

Yo aprendí a cocinar en el batallón cuando tenía dieciocho años de edad pero, además, ya he hecho tres veces unos cursitos en el SENA por eso es que yo cocino todo y tengo esposa pero ella no cocina, con ella tuve cinco hijos y a todos les pagué los estudios vendiendo comidas ambulantes, antes también tomaba alcohol pero desde que tengo este negocio abandoné ese vicio.

Ahora ya en estas semanas que se acercan me propongo a abrir un restaurante va a quedar ubicado

en frente de la Norte en el callejoncito y allí voy a vender sopa, pescado frito, mejor dicho de todo, ya le estoy avisando a todos los que me compran aquí, ahora sé que todos los días debo sacar diez mil barras para el arriendo y tocó así por lo del plan centro”.

Del plan Centro

“Cuando a estos carros ambulantes los prohíban, una gran cantidad de personas resultarán perjudicadas, no sólo a los samarios porque hay muchos que no son de esta ciudad, también hay vendedores ambulantes barranquilleros, quienes llegan de su ciudad, venden lo que traen y se van los domingos.

Yo pienso que aquí lo que se va a ver es que aquel que no tenga cuatro mil o cinco mil pesos para comprar la comida en un restaurante va a pasar hambre porque es que yo los vendo a 1.500 o a 1.000 pesos y con las 1.000 barras que vale el almuerzo que yo vendo cualquier persona va a una tienda y sólo se puede comprar una gaseosa y un pan y queda a la media hora con hambre de nuevo.

Ahora nos quieren trasladar a todos los vendedores a unos locales pero solo podemos vender fritos, empanadas, deditos y esa clase de comidas y no lo que yo vendo (arroz, fríjol, carne) porque nada más yo que vendo trescientos almuerzos ¿cuánto le quita eso a un restaurante? Porque cuando alguien llega a un restaurante y pregunta cuánto cuesta un almuerzo, le dicen diez mil, siete mil y si es con sopa cuesta más, en cambio yo los vendo aquí como lo dije antes a 1.500, a 1.000 pesos, es que yo de verdad no le niego la comida a nadie, hasta a veces llegan personas que dicen “mi hermano, tengo ochocientos” solo ochocientos barras y yo se lo vendo, no se lo niego, hoy llegaron dos manes y esperaron un rato y me dicen “mi hermano tengo 1.800 o 1.500 para dos almuerzitos” o dos señoras

que trajeron sólo 1.000 pesos para el almuerzo de ellas dos y yo no se los niego, por eso es que aquí hay gente que dice que yo no me he quebrado es porque Dios me ayuda porque yo también pasé alguna vez hambre y eso que yo fui criado de gente que tuvo plata porque yo soy de la familia Piñeres que tiene plata pero también me tocó duro, por eso yo no le niego la comida a nadie.

Por esa razón es que yo creo que la gente necesita de estas ventas, la gente que diariamente se moviliza por el centro hacia los bancos, las oficinas, la alcaldía o la gobernación, también a los recicladores o aquellos que solo piden, etc. En los días que yo no traigo comida, eso es otro cuento, todo el mundo me pregunta triste ¿no trajiste la comida? Y no es tanto lo que yo le pida a la gente que me compren si no lo que la gente llega con 800 o 1.000 pesos “mi hermano ahí con lo que sea acomódomeme”.

Ahora a pesar de que venda la comida así de barata nunca he tenido ningún problema con nadie porque haya salido una comida mala o algo así, porque es que a mí nunca me queda comida, a mí por lo contrario me hace falta. Antes, la cola que hacían para comprarme almuerzos llegaba desde esta esquina de la droguería hasta la otra esquina, los platos tenía que traerlos yo ya servidos porque la gente cogía los platos, gente que se daba puño porque ya la comida se estaba acabando y entonces cogían los platos, antes era verraco y cuando tuve la primera competencia, fue un viejito que se ponía cerca de mí pero el inspector de policía me dijo “Héctor, usted lo deja poner ahí y lo quito a usted también” y yo le dije que “el señor también se rebusca ahí con eso, mire yo termino y la gente queda buscando comida” pero él nunca aceptó y me gané muchos problemas por eso, hasta me quitaron el carné por un tiempo”.

Del menú

“Yo preparo comida variada, hago carne guisada, en bistec o frita, pollo guisado o frito, fríjol cabecita negra o rojo o palomito o lenteja, o sea todos los días no se hace lo mismo, uno varía todos los días, yo soy quien cocina todo y pico las verduras con puras máquinas, ahí lo único que hay que hacer manualmente es pelar la cebolla y el ajo y enseguida se le echa a la máquina, todo ese proceso de picar las verduras se realiza con máquinas para picar.

Cuando me propongo a preparar pescado frito debe ser el que llaman “carita” y cuando lo compro lo mando de inmediato para que lo dejen en chuletitas, pero en el caso del salpicón de pescado preferiblemente compro el que llaman “bonito” o también se puede la macarela. Cuando voy a preparar carne

guisada se compra la batata o el morro porque esas partes de la vaca se pueden abrir y quedan completitas pero cuando esta es frita sí se tiene que comprar carne blandita. El grano que yo preparo es el fríjol rojo, palomito, lenteja o alverjas, todos los días yo cambio de sabor y en el caso del arroz este puede ser blanco, de palito (con fideos), de fríjoles, de coco o pescado y lo acompaño con yuca frita o cocida, plátano o guineo. Uno como vendedor de comida ambulante tiene que variar de menú todos los días porque si alguien come pescado hoy del que yo vendo y mañana también traigo lo mismo, la gente de inmediato se queja por ofrecerle lo mismo, por eso siempre cambio el menú, así la gente si comió hoy pollo frito ya sabe que mañana puede ser carne o pescado porque en la variedad es donde está el placer de comer, además, ya yo tengo los días clasificados, por lo menos mañana es día de arroz de cabecita negra, traigo ensalada, pescado frito, carne molida y carne guisada”.

Del día a día

“Todos los días mi rutina comienza a las tres de la madrugada, me levanto, echo el agua ¡ta! ¡ta! ¡ta! prendo la moto bomba ¡ra! ¡ra! ¡ra! cojo y echo el agua, me dirijo al mercado como a las 4 a.m., enseguida, cuando ya son las 6 a.m. enciendo los fogones, monto primero el arroz blanco, ya cuando está el arroz blanco montado ya yo tengo el otro fogón donde voy a montar la carne, abro la carne o monto el pescado para fritarlo cuando voy a traer

**arroz, lentejas,
asadura y la
chicha de arroz**



pescado y utilizo los tres fogones, además yo cocino con carbón porque en mi casa el gas natural no me lo han querido conectar, pues según los empleados de esa empresa si hay tres casa juntas tienen que ser las tres casas que pidan el servicio porque si es una sola no le prestan atención y no lo conectan.

Cuando ya todo está listo coloco la comida en otras ollas diferentes a los calderos donde la preparo y salgo de la casa, cuando son como las nueve de la mañana ya las señoras están con las ollas en la puerta esperando a que yo pase. Hay una señora que se llama Matilde, ella ahora me compra quince mil pesos de almuerzo y me dice que antes se gastaba treinta mil pesos en gas y compraba media libra de carne molida y uno solo de los hijos se la comía, ella compraba papita pero ya no compra papa porque la libra de papa está a ochocientos pesos, es que la comida está muy cara en estos días y ella me dice que desde el primer día que me compró el almuerzo se ha ahorrado una cantidad de plata, ella se mataba la cabeza todas las mañanas para hacer el desayuno o el almuerzo y ahora su hijo llega a la casa después de la escuela y ya está la comida hecha.

Ya en la parte de cómo conseguir la compra en el mercado de Santa Marta yo me la consigo. Bueno, a mí me lo dan barato, por ejemplo a 1.900 pesos la libra de pollo y compro una arroba cada vez que voy a preparar pollo, también pasa lo mismo con la carne, me la dan barata ahí mismo en el mercado pero con el pescado es distinto porque ese sí me lo traen de Taganga fresquecito porque yo lo compro fresco no lo compro congelado, si a mí me lo llevan congelado, yo digo que no porque le cambia el sabor, no es lo mismo comerse un pescado congelado que uno fresco y enseguida la gente dice “oiga, este no es el mismo pescado que trajo la vez pasada”, enseguida la gente conoce y yo les digo que es el mismo pescado pero no lo creen porque enseguida pierde el sabor.

En el negocio de la comida hay que saber cómo comprarla, la persona que compra cinco libras de arroz le sale caro pero yo del granero me llevo cinco bultos de arroz, lo que se gana el hombre del granero me lo gano yo porque yo compro al por mayor, yo no compro dos libras de cebolla yo compro el bulto completo, cuando compro una caja de tomate, que ellos le ganan dos mil pesos, esos dos mil pesos me los gano yo también, si yo compro por poquito me sale caro. El bulto de arroz me dura un día, por ejemplo, mañana tengo que hacer el bulto completo porque tengo que mandar 22 almuerzos para El Rodadero porque es viernes y se los mando a

una muchacha para que los venda allá, más los 70 del Terminal y los que vendo yo mismo en la playa que son 17 pero esos sí son a 3.000 pesos para los carperos porque ellos no quieren una sola presa de pollo sino dos o tres, cuando quieren pescado se le pone un pedazo grande de pescado. Y, por último, llevo aquí a esta esquina del edificio de Los Bancos, o sea, fijo todos los días tengo vendidos ochenta almuerzos.

Ya uno sabe cuánto se va a gastar, ya llevo un presupuesto y como el mercado sube y baja uno depende de eso, por ejemplo, esta semana no he comprado papa, tengo un mes que no la he comprado porque está muy cara, los mismos que la venden me dicen que no la lleve que está muy cara, todo varía de acuerdo a los precios del mercado, por ejemplo, la carne de morro esa me la estaban dando a 3.800 pesos y me toca regatear hasta que me la dejan en 3.200 pesos, ya uno sabe que a 3.200 rinde más, uno sabe que a la libra de carne se le pueden sacar 11 presas ya uno lleva la medida, por ejemplo, 10 libras de pollo son 69 presas que le saca uno, ya uno tiene el presupuesto de todo, ya yo cuando compro 10 libras de carne sé que son 120 presas.

Así es todos los días, ahora que son las dos de la tarde me voy para mi casa y llevo es a dormir y me levanto a las tres de la mañana y otra vez es el mismo cuento porque yo duro como hora y media sirviendo los almuerzos y a veces cuando es lunes festivo, trabajo los domingos pero el lunes descanso. Por el lado de la basura yo traigo mi bolsa y recojo siempre todo lo que traigo pero eso sí, las ollas sí las lava mi mujer”.

Con estas palabras del señor Héctor Piñeres, nos damos cuenta de la compleja actividad que encierra la producción y distribución de los almuerzos ambulantes, la oralidad en torno a su cotidianidad nos presenta una amalgama de situaciones, retos y desafíos que diariamente deben enfrentarse.

Esta es una realidad que hace parte fundamental de la dinámica que se encarga de resolver la problemática en el tema de la alimentación para los pobladores y constantes transeúntes, no solo como solución a un problema de tiempo o dinero sino a la posibilidad de generar estabilidad en el universo gastronómico de quienes han adoptado este fenómeno de las comidas ambulantes como parte importante de su vida. Esto es una muestra del posicionamiento que han logrado tener las comidas ambulantes dentro de toda la configuración espacio temporal en la ciudad de Santa Marta. ■