

Twitrear **Error**
SERIE | México desde dentro (XXI)

Cuando es posible comer a todas horas y por menos de un dólar

Enviar a un amigo

Valorar

Imprimir

En tu móvil

Rectificar

Los puestos de comida ambulantes pueblan todas las calles del DF

Sus tacos sientan taburete con taburete al ejecutivo y al obrero

Son los comedores de los bolsillos más ajustados, que son muchos

El problema: poca higiene y mucha grasa en un país con problemas de obesidad

[LEA MÁS NOTICIAS DE MÉXICO EN ELMUNDO.ES](#)

Marta Gómez-Rodulfo | México DF

Actualizado sábado 02/07/2011 11:54 horas

Felipe se despierta cada día a las 4.30 horas. Va al mercado de La Merced, donde se surte de carne de borrego o ternera, limones, cebollas, cilantro, tortillas y todo lo necesario para atender su puesto de comida en la calle Durango, una concurrida vía que se pone de bote en bote, especialmente de las 14.00 a las 16.00 horas.

Mientras, su esposa prepara cada amanecer en la casa familiar, carne cocida y consomé, que dará gratis junto a la orden de un taco. Tras finalizar la compra se dirige en taxi al garaje, donde cada jornada guarda el bloque de hierros que transformará más tarde, en cocina y comedor. Instala el gas, prepara los alimentos y sube el telón a las ocho de la mañana.

Como Felipe, hay miles de mexicanos que pueblan las calles del DF con una oferta inabarcable e inacabable de comida, **el 'fast food' mexicano que coloca taburete con taburete al ejecutivo encorbatado y al obrero**. El suyo es el olor de la capital, el del taco que todo lo impregna. Y su imagen es la prueba de que aquí se puede comer a cualquier hora y por menos de un dólar.

-¿Y es legal cocinar en la calle?

-Pues hasta que nos corran a otro lado, ahí vamos... tenemos el permiso, cuenta Felipe.

"Permiso" es una autorización bajo cuerda y de manera verbal. En la costumbre mexicana de comer en la calle, nada está claro. Ni quién da el permiso, ni cuáles son las obligaciones de estos comerciantes, que se ganan la vida -malamente y como pueden- vendiendo unos taquitos al día.

En el Distrito Federal cualquiera puede agarrar un hornillo y ponerse a cocinar en la esquina que más le guste. **Se espera a que pase un inspector para llegar a un acuerdo económico y listos**. Ninguno de los comerciantes entrevistados tiene muy claro cuánto paga o no lo quiere decir.

Felipe Magaña explica cómo se resuelven los temas legales: "Se paga un permiso a la delegación pero no está escrito en un papel, simplemente es un acuerdo verbal. Viene una persona de la delegación y se le da dinero. Yo antes estaba en el centro pero me corrieron (echaron). **Hoy estamos aquí, mañana quién sabe**. Es difícil durar mucho tiempo en una zona. Estorbamos en tantos lugares".

Mucha grasa y poca higiene

 Lo más leído en... [América](#) | [elmundo.es](#) | [Blogs](#)

1. El consumo de 'cocaína líquida' aciva las alarmas
2. El extraño caso de Florence Cassez
3. ¿Asesinó O. J. Simpson a su ex esposa?
4. Testigos de Jehová pagarán 28 millones por abusos
5. Así es la cirugía para evacuar un hematoma...
6. Hermanos y rivales: Lara Sánchez y Lara Restrepo
7. Adictos en ocho segundos
8. Magic Johnson, dos décadas con el virus del sida
9. La fuga de Alcatraz, un misterio sin resolver
10. Los terremotos más trágicos de América

estos puestos callejeros incumplen normas mínimas de salubridad, sin embargo, no hay ley alguna que regule este tipo de puestos.

Recientemente se ha puesto en marcha la Agencia de Protección Sanitaria de la Ciudad de México, la cual contará con un laboratorio para analizar alimentos, bebidas y detectar fuentes de contaminación en comercios y puestos ambulantes, para garantizar la calidad y sanidad de los alimentos y el agua. Según la Dirección General de Epidemiología, **el año pasado se registraron 357.000 casos de infecciones intestinales.**

La Secretaría de Salud del DF ha establecido algunas medidas de higiene como que la personas que cocinen lleven mascarilla, guantes y se tapen el cabello. Existen –en teoría- 50 supervisores de verificadores sanitarios, pero la realidad es imposible de controlar.

Los platos que no son desechables se lavan en cubos de agua que más tarde tiran a las aceras. Es inevitable preguntarse dónde van los restos de comida, los platos, vasos... "Traemos nuestras propias basuras y depositamos todo ahí. Llevamos 20 años en el negocio y hasta ahora nadie se ha quejado de problemas de salud por la falta de higiene", asegura un trabajador de un puesto de tacos, que tiene buena fama entre los oficinistas de la zona.

Hábito, gusto y necesidad

La sanidad puesta en evidencia tantas veces, como explica Tanais, una cliente asidua, es responsabilidad de cada uno. Y suele ser mucho más fuerte el hábito y el gusto por comer en la calle. "Me gusta el sabor de los tacos en la calle y vengo hasta tres días por semana, pero sabes a lo que te atienes, comes bajo tu propio riesgo", advierte la chica. **"Igual es poco saludable, pero es nuestra cultura mexicana".**

Tacos de longaniza, de bistek, de canasta, de sudado, gorditas de chicharrón... El menú de la calle es variado y grasiento. México es el país con la mayor tasa de obesidad del mundo. Recientemente, un relator de la Organización de Naciones Unidas, (ONU), ha avisado que México vive una epidemia preocupante que se tiene que atender como una emergencia, ya que **siete de cada 10 adultos pesa bastante más de lo que debiera.**

Tiempo de 'vacas flacas' para la reputación mexicana, si se le añade el sonado caso de los nueve jugadores de la selección mexicana de fútbol que han dado **positivo por clenbuterol**, una sustancia que disuelve ó elimina la grasa y que en muchos países, incluido México, está prohibido utilizar en la cría de ganado. Y todos los futbolistas alegan que lo único que han hecho es comer **carne mexicana...**

Sin embargo, el caso del clenbuterol no ha disminuido la afluencia a estos puestos callejeros y sus clientes comen a diario, ajenos a la polémica de la obesidad, las medidas de higiene o el clenbuterol. Elsi es una chica vegetariana que hoy, casualmente, come en un puesto callejero, para acompañar a un amigo. Es de las pocas entrevistadas poco partidaria de la comida ambulante. "Normalmente la comida de los puestos tiene mucha grasa y las medidas de higiene son mínimas, no hay sanitarios". Aun así... "A mí no me gusta, pero entiendo que la gente coma aquí, pues no hay dinero para comer de otra manera".

El comedor de los bolsillos ajustados

En efecto, la calle se convierte en el principal comedor para los bolsillos más ajustados, que en el Distrito Federal son millones. **Almuerzan por unos 50 pesos (menos de 3 euros)**, cuando el precio mínimo de un restaurante popular con menús baratos es de unos 100 pesos (6 euros).

Cada taco cuesta 10 pesos, menos de un dólar, unos 60 céntimos de euro. Para muchas de las familias mexicanas que viven al día con el salario mínimo (59,82 pesos, cuatro euros) y se pasan el día fuera de casa, los puestos de la calle son la única opción para llenar el estómago antes de regresar a su hogar.

Son las 18.00 horas y Felipe se dispone a cerrar. Es la hora de las cuentas. Tras el gasto de la compra del día 1.200 pesos (71 euros), y los ingresos de hoy, 1.500 pesos (89 euros), sobran 300 pesos (18 euros) y tiene que restar su sueldo y el de su hijo. **Las cuentas no le salen** a este señor que lleva en el negocio de los puestos de comida más de 20 años.

Felipe, exhausto y resignado, desmonta el chiringuito para convertirlo de nuevo en un amasijo de hierros que guardara en el portal cercano, hasta la mañana siguiente. Y así un día tras otro porque con la vista en la calle parece que el DF no para nunca de comer.
