

2015

Los vendedores ambulantes de Pilsen y La Villita: Lo formal de la economía informal

Francisco Piña

Follow this and additional works at: <https://via.library.depaul.edu/dialogo>



Part of the [Latin American Languages and Societies Commons](#)

Recommended Citation

Piña, Francisco (2015) "Los vendedores ambulantes de Pilsen y La Villita: Lo formal de la economía informal," *Diálogo*: Vol. 18: No. 1, Article 12.

Available at: <https://via.library.depaul.edu/dialogo/vol18/iss1/12>

This Reflection is brought to you for free and open access by the Center for Latino Research at Digital Commons@DePaul. It has been accepted for inclusion in Diálogo by an authorized editor of Digital Commons@DePaul. For more information, please contact digitalservices@depaul.edu.

Los vendedores ambulantes de Pilsen y La Villita: Lo formal de la economía informal

FRANCISCO PIÑA

EDITOR, REVISTA DIGITAL *EL BEISMAN*

Abstract: A reflection on street cart vendors in the Pilsen and Little Village districts of Chicago, the products they sell, their backgrounds, hardships due to weather and municipal regulations, how they provide for families, and job training for other vendors.

Key Terms: Food cart vendors; Pilsen and La Villita, Chicago; informal urban economies

Resumen: Una reflexión sobre los vendedores ambulantes de los vecindarios de Pilsen y La Villita de Chicago, los productos que venden, sus historias, padecimientos por el clima y regulamentos municipales, y la manera en la que proveen sostén para las familias, y entrenamiento de otros vendedores.

Hoy día amaneció nublado. La brisa ha cubierto las banquetas de Pilsen y le ha dado brillo al asfalto, pero al menos el termómetro se asoma por arriba de los cuarenta y el viento gélido ha entrado en un periodo de tregua. “Es domingo y los paisas van a la iglesia y luego a echarse un taco”, dice José Luis,¹ Con plásticos azules y transparentes, ha improvisado un iglú. Ahí se resguarda del temporal, y los tamales y el atole de nuez se “mantienen calientitos”.

“Haiga sol, haiga lluvia o haiga nieve, aquí estamos todos los días en la [Calle] Dieciocho. ¿Mi gorda? Se queda en la casa preparando los chicharrones, los tamales y todo lo que haga falta para mañana; lo que sea, me salió muy jaladora mi costillita”.

José Luis es el arquetipo de los vendedores ambulantes de Pilsen y La Villita: incursionaron en la economía informal porque han entrado en la tercera edad y las opciones laborales son prácticamente nulas. Los que tienen documentos se han convertido en seres improductivos para el Estado y el retiro nomás no les alcanza; entonces, tienen que rasgarle y salir a las calles. Y para los inmigrantes indocumentados desempleados que han entrado a la tercera edad esperando regularizar su estatus migratorio hay menos opciones. Les queda la calle y su imaginación. Quien no vende atole y tamales, vende fruta o anda de negocio en negocio vendiendo churros; otros más venden cuanto chuchería se les atraviese. “Mi abuela que era marchanta decía: ‘en el mercado se vende de todo y si escoria vendes, escoria te compran”.

* * *

Se dice y se publicita en los periódicos que el corredor comercial de la calle Veintiseis, en La Villita, es la que más impuestos paga después de la famosa Avenida Michigan (Magnificent Mile), en Chicago. De acuerdo a un empleado del Second Federal Savings, “en papel, La Villita ocupa el segundo lugar en recaudación de impuestos por ventas de los negocios. Sin embargo, gran parte de las transacciones en este barrio son en efectivo y no hay manera de regularlo. Entonces, quiere decir que el dinero que corre en La Villita es superior al de la supuesta Milla Magnífica. De ahí que los grandes bancos hayan abierto sucursales en *Little Village*. Quizá esto sea un indicador que lo lavado todavía no seca.

En Chicago se derrama más tinta sobre los *contras* que sobre los *pros* de los vendedores ambulantes. Se escribe y no poco sobre el supuesto peligro que podría producir el brote de *salmonella* en los elotes mal cocinados. Se criminaliza al elotero y se arresta a la tamalera. Y en las notas no escapa el humor involuntario. En un vecindario del norte de la ciudad un vecino tolera a los paleteros pero el encono lo ataca al escuchar las campanitas con la que los paleteros anuncian sus paletas.

Los vendedores ambulantes dependen de la economía informal para sobrevivir. No es la salida ni un peldaño en la escalerilla de la movilidad social. Andar vendiendo en la banqueta es un acto marginal que se vuelve el centro de muchas familias. Optar por el ambulante también

es un acto de resistencia pese a los riesgos de ser multados, arrestados o perder el producto por no contar con una licencia que todavía no existe. La ciudad de Chicago es una de las pocas ciudades que no ha creado una licencia para los vendedores ambulantes. Pareciera que esos caracoles que empujan carritos y brotan en las banquetas como champiñones con sus sombrillas brillantes molestaran la pupila del *otro*. Pareciera que estos vendedores ambulantes no encajan en el imaginario de una ciudad moderna y global. En un artículo reciente en el *Crain's Chicago Business*, cuestionaban la negativa de la ciudad al otorgar licencias a los vendedores ambulantes. Beth Kregor, la autora, señala: “¿Por qué Chicago le ha otorgado permiso especial a la organización sin fines de lucro E.A.T. Chicago para vender sándwiches de tofu en las banquetas del *downtown*—nombrando la propuesta “negocios emergentes” innovadores—mientras que los vendedores ambulantes tradicionales son arrestados por vender tamales en La Villita?”²

Por décadas, los vendedores ambulantes han tratado de regular sus negocios, pero la ciudad se niega a otorgar licencias a los ambulantes que vendan comida cocinada, fruta y verdura picada. Para la ciudad lo permisible son postres congelados y frutas y verduras sin pelar ni rebanar.

* * *

La mayoría de los vendedores se han convertido en comerciantes por necesidad. Ante la falta de opciones ocupan banquetas, recorren restaurantes, se acomodan en un parque, en las afueras de las tiendas o en el contorno de las iglesias. El día domingo San Pío celebra seis misas: cuatro en español y dos en inglés. Recién salen de la celebración de las 9:15 d.m., y en las afueras hay dos carritos atiborrados de comensales. Los dos venden chicharrones de harina, rebanadas de mango en vasitos, tamales de puerco, champurrado, y Cheetos y otras tantas golosinas de esas que les encantan a los pequeñuelos. Los dos carritos son muy similares y los dueños vienen del mismo hogar. Un carrito lo está terminando de preparar el marido y ya corre para su esquina en la Avenida Ashland. El otro carrito le corresponde a la esposa. Son cónyuges y ya rayan en los cincuenta. Ambos son del estado de Guerrero y además de vender afuera de San Pío, se dedican a reparar casas para luego venderlas. Pero la historia de la crisis hipotecaria es bien conocida y, por ahora, esta esquina es suya y domingo a domingo aquí ofrecen lo que quepa en estos dos carritos y deje algunos centavitos. Los tamales de piña son excepcionales aunque

cuestan dos dólares. Si el negocio no está regulado, los precios tampoco. En unos puestos, los tamales cuestan dos dólares, en otros uno veinticinco y en otros el dólar tradicional: “así no hay que andar acarreado monedas sueltas”.

Hay comerciantes que son de cepa. Lo traen en la sangre. Doña Chela se ha plantado por 25 años afuera de la tienda La Casa del Pueblo. Emigró del De Efe y desde los 16 años, edad en la que se casó, le entró el amor por la cocina. De su madre aprendió a hacer mole y de su suegra lo demás: carnitas, tamales, etcétera. En el De Efe vendía carnitas afuera de una estación del metro. Dice que siempre tuvo buena sazón y aprendió a cocinar observando cuando acompañaba a su suegra a las compras: “cuál era la mejor carne para los tamales, qué tipo de tomatillos, los chiles, etcétera. Lo que sea de cada quien, tengo buena mano”, dice, no sin cierta modestia. “Desde que llegué a Chicago me puse a vender. Empecé un verano y comencé a vender fruta picadas y con el frío vendí tamales. También llevé champurrado, pero nadie lo conocía. Así que el primer día que lo hice regresé a la casa con todo mi atole. Lo tuve que tirar porque así soy yo, lo que no vendo, lo tiro. Todo tiene que ser fresco. Al siguiente día hice más champurrado, pero a cada cliente que compraba tamales, le regalaba un poquito de atole y poco a poco lo comenzaron a conocer”.

Tanto el elote en vasito como los tamales y el champurrado ya se han vuelto parte del imaginario culinario de Chicago. Las hijas y los hijos del maíz han compartido y propagado este cereal milenario por las calles y parques de Chicago. Se dice que este grano fue la causa y consecuencia de la Revolución Industrial en la agricultura y en el siglo XIX se convirtió en parte central de la alimentación de los europeos. José Vasconcelos cuenta en sus memorias que cuando visitó Chicago a principios del siglo XX le sorprendió encontrar una tamalera ofreciendo sus ricos canapés michoacanos en la Avenida Michigan.

A lo largo de los años, doña Chela ha ido creando escuela. Por su cocina ha pasado mucha gente que le ha ayudado a preparar y a vender. Reflexiona: “Yo creo que unas diez personas que han trabajado conmigo, con el tiempo se independizaron y ahora han abierto su negocio propio. Inclusive la que vende aquí a mi lado”. Lo dice en voz baja y sin resentimiento. “Al final creo que he hecho algo en la vida; ahora tienen sus negocios y sus familias dependen de ellos. Ya ve, de 20 años que llevo haciendo tamales ha resultado algo bueno”.

* * *

No pocos vendedores optan por el ambulante porque en la sangre les corre ese aire de ser dueños de su tiempo y hasta ser jefes de sí mismos. Prefieren aguantar el frío y el calor antes que trabajar para alguien más. Quizá lo hicieron en un tiempo cuando recién emigraron, pero con el tiempo sintieron que en la fábrica les faltaba aire. Fue la socióloga Agnes Heller quien decía que debería existir el derecho al trabajo, pero también el derecho a no trabajar. Y habría que agregarle: trabajar en lo que se quiera trabajar. Si la libertad se alcanza en la calle trabajando y laborando en lo que a uno le gusta, uno deja de ser esclavo del tiempo que gira en torno a una maquina ponchadora.

Estos seres que son libres y acaso felices dentro de sus propios parámetros se han convertido en un arquetipo para el novelista Raúl Dorantes. La trama de su novela *De zorros y erizos* (2013) toma lugar en el barrio de Pilsen. Y dentro de la coloración de personajes que habitan en dicho barrio de inmigrantes, los vendedores ambulantes no solo continúan siendo personajes marginales sino que son los que nos ofrecen la redención. Los personajes pese a que son ficticios fueron creados con arcilla de la experiencia de vendedores de carne y hueso. La novela está narrada por un reportero en ciernes que anda buscando al personaje para su gran reportaje y en ese viaje que hace todos los días de la casa de los amigos al restaurante donde trabaja, se encuentra a un elotero y a unos *yunqueros*. Sin aquilatarlos como personajes para su reportaje, los sigue y los va conociendo. Y alimentando la curiosidad se acerca a su mundo por encima, y desde la superficie alcanza a mirar lo que hay dentro de ellos.

El espíritu novelesco de Dorantes enriquece su talento como cronista. Dorantes reconstruye el acoso que iniciara la ciudad con los vendedores ambulantes en la década de 1990. En el conflicto que abanderó la administración Daley, Dorantes muestra con una pluma clínica la persecución a la que fueron expuestos los eloteros, el racismo y la falta de solidaridad con un gremio relegado por el Estado y los comerciantes establecidos. Sin embargo, la vida continúa y estos personajes han dejado de ser parte del paisaje de Pilsen y La Villita, y Dorantes los ha convertido en prototipo de la paciencia, la autonomía y la resistencia.

* * *

En las antípodas de estos vendedores ambulantes que no tienen otra opción más que la calle, se encuentran esa

nueva generación de niños que también salen no tanto a ganarse la vida sino a trabajar para ayudar con los gastos de la casa o para comprarse lo que necesitan. Fue Robert Louis Stevenson quien en un ensayo memorable, “Apología del ocio”, escribió que “el muchacho que no aprende en la calle, es porque no tiene capacidad para aprender”.

Jeremías Soto sin conocer a Stevenson, pareciera estar de acuerdo con la máxima. Tiene 12 años y la lectura no es su fuerte, pero dice que le fascinan las matemáticas. No sabe qué quiere ser cuando sea grande, pero por mientras le gusta asistir a la escuela y los fines de semana le gusta salir a vender chicles. Visita restaurantes y tiendas. Es agraciado para vender. Ofrece cuatro chicles por un dólar y a los comensales que no le compran les regala un paquetito de Canel’s. Siempre anda con una sonrisa y cada domingo anda de tienda en tienda desde las 11 d.m. hasta las seis de la tarde. Le ha gustado lo de la vendedera; lleva cinco años haciéndolo pues comenzó cumpliditos los siete. Y lo hace para ayudar a su abuelita que está en Guanajuato, México, y que con el tiempo ha ido perdiendo la memoria. Jeremías le manda lo que puede. Claro, también usa la plata para lo que necesita. La semana pasada fue al *mall* y compró zapatos que ya le hacían falta. Su papá trabaja en la construcción, “pero en la casa hay que ayudar”. No le pesa trabajar como tampoco le pesó enseñarle a su tía—una niña de escasos siete años—a vender chocolates.

Jeremías y su tía no son los únicos vendedores ambulantes chavalillos que andan por las calles ofreciendo mercancía. Durante el verano hay niñas que pintan dibujitos en la cara con pinturas de agua a cambio de unas monedas, o los niños que se postran frente al restaurante Nuevo León para vender sus pulseras artesanales que tejen con la familia.

La Villita y Pilsen han sido desde su origen barrios de clase trabajadora. Y para sobrevivir en un ambiente adverso la imaginación ha sido fundamental. En el país que glorifica la libre empresa y los empresarios emprendedores (*entrepreneurs*) la ilegalidad de la economía informal se vuelve una de las maneras de sobrevivencia y, quizá, salir adelante, *whatever that means*! El vendedor ambulante que no es astuto se muere de hambre, y en Pilsen y La Villita se acopla a los cambios bruscos de la temporada. En la primavera vende fruta picada y en el invierno atole; en Semana Santa vende palmas y en Navidad nacimientos.

NOTAS

- ¹ A petición del vendedor, dejamos sin mencionar su apellido.
- ² Traducción del autor de este artículo.

OBRAS CITADAS

- Dorantes, Raúl. *De zorros y erizos*. Chicago: Editorial El BeiSMan, 2013.
- Heller, Agnes. *Para cambiar la vida* (Entrevista con Ferdinando Adornato). Barcelona: Editorial Crítica, 1981.
- Kregor, Beth. "When is a street vendor an 'emerging business'? When Chicago says it is". *Crain's Chicago Business*. (16 sep 2014). <<http://www.chicagobusiness.com/article/20140916/opinion/140919907>> (Consultado 23 nov 2014).
- Stevenson, Robert Louis, "Apología del ocio". <<http://www.ataun.net/bibliotecagratis/Cl%C3%A1sicos%20en%20Espa%C3%B1ol/Robert%20Louise%20Stevenson/Apolog%C3%ADa%20del%20ocio.pdf>> (Consultado 23 nov 2014).