

Tacos, tortas, quecas, elotes...

Publican guía de la mejor comida callejera chilanga

● Turismo local presentó ayer un minilibro en español e inglés para visitantes nacionales y extranjeros

BERTHA TERESA RAMÍREZ / P 32

Presentan una guía culinaria callejera de la CDMX para turistas

BERTHA TERESA RAMÍREZ

La titular de la Secretaría de Turismo de la Ciudad de México, Nathalie Desplas, presentó ayer una guía para localizar la mejor comida callejera en la capital, como tamales, quesadillas de distintos guisos, tortas, migas, tacos de canasta, suadero o al pastor, chilaquiles, elotes, esquites y jugos, entre otros.

Come como chilango, guía de comida callejera, es un minilibro editado en español e inglés, al igual que en versión digital, que lleva de la mano al turista nacional o extranjero por un recorrido en calles de la urbe con el propósito específico de que identifique dónde comer, qué y cómo pedirlo o ingerirlo, destacó la funcionaria.

De esta manera, los visitantes podrán identificar los principales lugares donde los capitalinos compramos nuestros alimentos para comerlos sentados, de pie o mientras caminamos.

Así, el turista de otros estados y nacionalidades sabrán si eligen tacos blandos o dorados, de bistec, pollo o barbacoa, quesadillas de carne, de flor de calabaza, de champiñones, tortas de jamón de pierna, de cochinita, tamales de dulce, mole o chile verde.

El libro menciona dónde conseguir las tradicionales *guajolotas* o tortas de tamal, caldos como el de migas o de pollo, los elotes y esquites, los muy populares tacos al pastor, los chilaquiles y los mariscos.

El ejemplar incluye comentarios acerca de las quesadillas, como el que todas van con queso, además del guiso que se desee incluir: carne deshebrada, de pollo, de res, hongos, tinga, huitlacoche, chicharrón o solamente con el lácteo y, desde luego, con salsa verde o roja; también menciona la variedad de postres, jugos de frutas y licuados que se consiguen.

Del mismo modo, el visitante encontrará consejos para conocer los establecimientos que mejor higiene ofrecen en la preparación de alimentos, incluidos los populares, puestos de lámina, así como notas acerca de la conducta que los clientes deben tener, como no meterse en la fila, no tocar la comida con la cuchara de la salsa, ceder el asiento a quien lo necesite y, sobre todo, nunca pedir fiado.

Karla González, directora general del Instituto de Promoción Turística, afirmó que se trata de una obra que captura la esencia de nuestra gastronomía callejera “con un enfoque muy especial, redactada con ese humor, con esa chispa, con esa perspicacia que nos caracteriza a los chilangos”.

Y también se van a encontrar frases típicas que debemos conocer al integrarnos en este verdadero arte de comer en las calles de la CDMX, como “pásele, güero” y la pregunta clásica “¿con todo?”

