

Narcobollo y Margaritas

Los restaurantes populares de familia: un ejemplo de lucha contra la crisis económica.

En agosto de 1989, tras el asesinato de Luis Carlos Galán, se produjo una furiosa reacción de las autoridades contra la mafia de la droga. Cientos de detenciones, allanamientos y operativos armados sacudieron el país a todo lo largo y a todo lo ancho.



DANIEL SAMPER PIZANO

Cartagena no fue una excepción. La Policía había detectado una casa del barrio solariego de Manga de la cual, según sus pesquisas, mucha gente salía y entraba pese a tratarse de una supuesta residencia familiar. Las escrituras del inmueble revelaban que era propiedad de un personaje de dudosa reputación, y todo sugería que en ese local sombreado por grandes árboles y avecinado por mansiones de las familias más aristocráticas de la ciudad se escondía un negocio clandestino.

En la madrugada del 21 de agosto, un centenar de soldados y policías coparon la casa. Cayeron desde los techos, arrancaron las rejas, tumbaron las puertas, tomaron por sorpresa a los ocupantes y examinaron hasta el último rincón. Pronto descubrieron sospechosos congeladores cuyo interior fue rigurosamente esculcado; pero en vez de hallar allí sustancias para la producción de droga o alijos de cocaína, tropezaron con unas pequeñas masas del tamaño de una mano envueltas en hojas frescas. Los soldados cachacos se sorprendieron, pero los costeños no, porque esos objetos eran familiares desde su niñez: eran puros bollos: bollos limpios, bollos de batata, bollos de coco, bollos de mazorca, bollos biches... Y, con los bollos, suero y quesos.

Se trataba de un craso error. La casa había sido alquilada por el propietario a una familia de bien que llevaba largos años elaborando y vendiendo el famoso bollo costeño. El local se llamaba "Cafetería los Molina", pero a partir de ese día la gente del barrio, fascinada con el chasco, empezó a llamarlo "el narcobollo". Con este nombre fue finalmente registrado el negocio en 1990. Y aunque en un primer momento la Cámara de Comercio se puso púdica y dijo que semejante razón social violaba la ley, Sarita Molina llevó fotos de un establecimiento de traganíqueles situado cerca de su casa que había sido registrado como "Del Putas", y la oficina no tuvo más remedio que aceptar el nombre que la sabiduría popular quiso dar a este popular restaurante.

El Narcobollo (ningún parentesco

con el Proceso 2000) constituye hermoso ejemplo de una pequeña industria que ha crecido a pesar de la crisis económica, y que se defiende a base de calidad, imaginación y trabajo familiar. Nació en 1970 en un garaje del mismo barrio de Manga, cuando Joly de Molina mon-

tó un pequeño expendio de bollo limpio y suero, y hoy tiene sucursales en Bogotá y Barranquilla, se prepara para inaugurar otra en Miami y estudia la apertura de un establecimiento más en Chicago.

El secreto del negocio de los Molina ha sido conservar el sabor tradicional de los platos costeños, pero incorporar tecnologías de mercadeo innovadoras. Todos sus restaurantes se basan en el sistema de autoservicio, para que cada quien coja el chicharrón peludo que más le gusta o la carimañola más tostadita, y ofrecen despachos a domicilio y posibilidades de recoger la comida empacada y llevarla a casa. Nunca recalientan y trabajan con maíz, no con harina precocida.

Doña Joly de Molina ya se convirtió en asesora, concesionaria de la marca -sus hijos le pagan por usarla- y guardiana de la calidad de los platos. Es justo que ahora mire las cosas desde arriba, pues a lo largo de más de 30 años se calcula que ha amasado y amarrado más de un millón de bollos. ¡Y los que faltan!

Los restaurantes populares de familia merecerían cuidadoso estudio de los economistas acerca de cómo sobrevivir en tiempos de crisis. Mientras el Narcobollo se expande desde Cartagena, en Bogotá cumple sus primeros cien años de vida Las Margaritas, famosísimo santuario de las empanadas, el cuchuco, el ajiaco y el postre de natas. Más que la iglesia de Lourdes, Las Margaritas es el símbolo de Chapinero. Y aunque ha abierto sucursales en otros puntos de la capital, su sede sigue siendo ese mismo patio donde la bohemia bogotana se reunía a tocar tiple, escanciar aguardiente y comer bien.

Julio Ríos, heredero de la tradición familiar, ha montado hoy moderno despacho al pie de las ollas de la calle 62 con carrera 8. Ahora el negocio familiar tiene Internet, contabilidad computarizada y contestador virtual. Pero el sabor de sus platos sigue siendo el mismo que probaron Fraylejón, el Jetón Ferro y el Loco Zamorano en tiempos de bandola, zapato de charol y cuello almidonado.