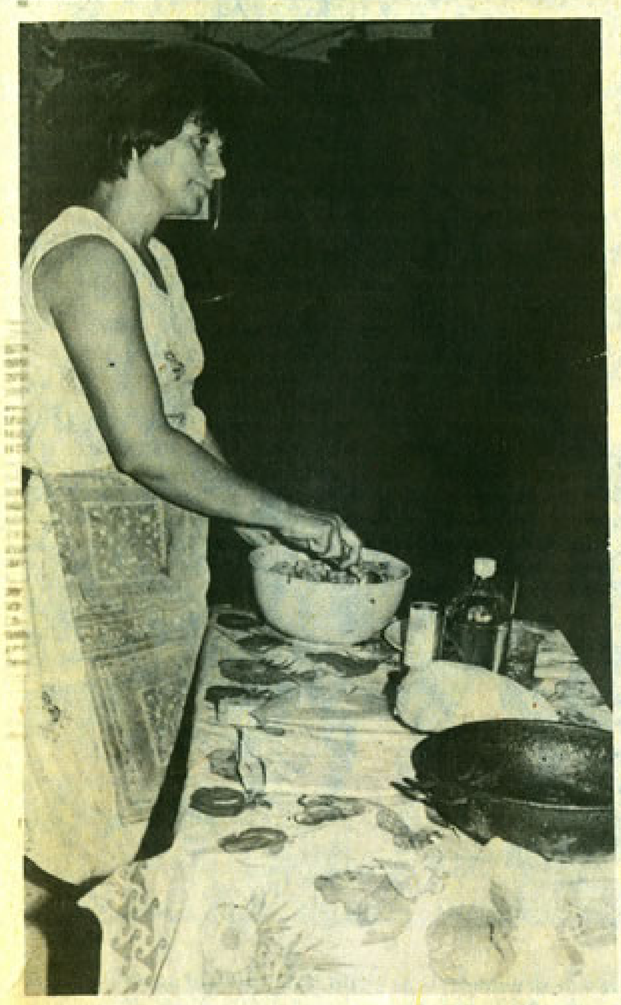
Faber Molina Amariles - Ramiro Velásquez Gómez



... Lo que más se vende (II)

La empanada: tabla de salvación

Fotos de José Betancur y Miguel Calderón
Por Margaritainés Restrepo SantaMaría

"Aquí hay un cliente que viene todos los domingos y se come 6 empanadas. Yo creo que ese es su almuerzo".

"¿Por qué el éxito de las empanadas? Bueno, es algo que cualquier persona puede hacer o comprar, los ingredientes no son escasos ni muy caros; es una comida rápida, informal; en pequeñas cantidades no daña el almuerzo y en buena dósis lo reemplaza".

"La clave es que la gente las vea hacer y que estén calientes. Si no tienen tiro de ver, no compran".

"Los clientes no se fijan tanto en el relleno. Lo que les importa es que las empanadas estén tostaditas... ¡Ah!, y el ají".

"¿Buen negocio?... Ahí, no más. Primero hay que sacar la plata pa' pagar los ingredientes. Y con lo que queda ajustamos para comprar el mercado. Somos 9 en la casa".

SIN BARRERAS

Desde la vitrina térmica de una cafetería, o tras las rejas de una ventana en una casa de barrio. Al frente del bar, del granero de la esquina, del local donde reparan electrodomésticos o a la entrada de la cancha de fútbol. En la terminal de bus, en una cuneta de una calle pendiente y por entre los árboles (escasos por cierto) de cualquier parque de la ciudad. Allí están, **coquetas** y a la espera de un consumidor, las empanadas.

Al atardecer y en la noche del viernes; el sábado y los domingos; para los más prósperos, también en días de semana, y últimamente hasta en horas de desayuno. Como por arte de magia, la ciudad se llena de ventorrillos, de fritangas. Cientos... miles. No existe un inventario (aunque según se nos ha informado hay uno en proceso por parte de las autoridades municipales). Y tampoco existen obstáculos ni barreras para montarlos. Con luz robada o legal, con la ayuda de viejas mesas de madera o de peltre, desechos de un bar, o una butaca; **miniprensas** de madera y plásticos de todos los colores, tamaños y para todos los usos. Canecas y tarros de manteca o galletas, oxidados o decorados; recipientes con agua para lavarse las manos y envases de talco para guardar la menuda.

Pailas tiznadas hasta el límite de las posibilidades, aceites que se utilizan una y otra vez, hules con motivos de frutas de colores, toallas y trapos que hacen las veces de mantel. Bolsas de papel o de plástico, ollas, ollitas, sartenes, cucharas y hasta servilletas.

HISTORIAS

Las empanadas caseras de siempre, a 5, 8 ó 10 pesos, han invadido las aceras, en especial en los barrios de las comunas nororiental y noroccidental, y se han convertido en tabla de salvación de muchas familias que luchan por sobrevivir.

"Esto es de un tío pero yo se lo estoy cuidando por hoy. Lo abrieron hace tres meses y se puede tener una ganancia de 400 pesos en la noche" ($4.800 en cuatro semanas). "Mi mamá tiene este puesto desde hace diez años; ahora como está enferma, yo la estoy reemplazando. Cuando se hace mucho se vende por ahí 1.500 pesos en el día. "Hay unos siete puestos en el parque como competencia".

"El marido se fue. Tengo dos hijos. En semana hago empanadas para dos tiendas. Viernes y sábado vendo en la esquina y el domingo, como hay partido en la cancha, me voy para allá; ese día le echo carne a las empanadas porque se venden más. Y hablé con los de la tienda del frente; ellos me vigilan para que no me roben. Con esto me sostengo".

"Me levanto a las cuatro de la mañana para preparar todo; traigo las cosas listas y aquí las caliento. Los sábabos trabajo toda la noche, hasta las 6 de la mañana".

"Dejé el empleo que tenía. Con la liquidación me compré la freidora que valió como 9.500 pesos; yo le pago fraude de luz a los de la casa de arriba que son familiares y ellos pagan al municipio. Tengo hijos que trabajan, pero hay que buscar otras entraditas".

COSTUMBRE Y NORMA

Detrás de cada puesto de empanadas hay una historia humana de dificultades económicas y sociales de una familia. En torno a ellos la costumbre se vuelve norma. Han aparecido negocios de latoneros que acondicionan los tarros a manera de hornillas. Aunque no existan disposiciones legales sobre la ubicación, entre ellos se respetan los puestos... el rincón de la acera o del parque.

Los hijos, los mismos que corretean peligrosamente al lado de los improvisados fogones de leña o carbón, se encargan de conseguir la madera o de prenderla con la ayuda de petróleo y papel; de traer agua, ir por más guiso o buscar el ají que se quedó en casa.

Se dice que no hay competencia cuando no se ven más ventas de empanadas en la cuadra y lo que sobra se come en casa o se reparte entre los familiares y los vecinos. Y muchas mujeres prefieren no **repulgarlas** para que estas se parezcan de mayor tamaño.

"¿Vienen a cobrar impuestos?"... "Vea, señorita, allí al otro lado las venden vinagres..." "Una vez nos dijeron que nos iban a sacar del parque, pero llegado el día nada pasó...". "Es fijo que los domingos vienen a ver; dicen que uno tiene que tener pinzas para coger los productos, servilletas y vasijas aseadas...". "Yo tengo un permiso, un papelito que mantengo guardado". Y lo del papelito, que según cuentan ya no posee el mismo poder, generalmente ha tenido que ver con la firma de algún funcionario que pedía "tolerar" el negocito, a las autoridades de control que lo encontraran en su camino... Bueno, para no empezar el bisiesto con malos pensamientos, digamos que este trámite seguramente no perseguía votos ni adeptos... Supongamos.

JORNADA Y QUEJA

Mujeres orquesta. Preparan, revuelven, forman las bolitas, le echan ojo a los muchachos, hacen las arepitas con la tablita, frien, reciben la platica, devuelven, vuelven y hacen bolitas, avivan el fuego de la hornilla y le dicen al más pequeño que se aleje de la paila. Largas jornadas nocturnas de —5 ó 6 de la tarde a 10, 11, 12 de la noche o 2 de la madrugada— expuestas a lo que sea, al cliente potencial que ya viene caminando por instrumentos, con sus tragos o su yerba encima. Si en una esquina el negocio no funciona se ensaya la otra y si la lluvia alejó a los compradores... mañana será...

¿Quejas contra las empanadas callejeras?... No hay demasiadas y las que hay son por lo general: "están vinagres, tienen piedras o **"animales-aliño"** extraños en su interior". Pero, a excepción de las empanadas que han ingresado al mundo de la pequeña industria (que se venden congeladas, listas para freír u hornear, y a precios a los que muy poca gente tiene acceso); y de aquellas que forman parte de la oferta de una cafetería o tienda organizada —y no tanto—, a las cuales se les hace un seguimiento y las que generalmente elabora por encargo una señora en su propia casa, estos pasabocas no tienen control.

"Es muy difícil hacerlo. Son puestos que desaparecen y reaparecen en otra cuadra; las mujeres que los atienden lloran, la gente que está cerca se solidariza con ellas. Algunas se amparan con el argumento "fines benéficos". Por falta de ciertos cuidados, se contamina el ambiente, hay contrabando de luz y malas condiciones de higiene; pero detrás está el grandísimo problema socioeconómico, el mismo que está detrás de todos los puestos de ventas ambulantes".

De todas formas, la mayoría de las empanadas no son alimentos que ofrezcan alto riesgo por su contenido (no tienen carne o pollo que las hace más peligrosas para su consumo si no se siguen ciertas normas) y porque son productos que se consumen rápidamente.

UNA ALTERNATIVA

Con fresco o con tinto "y con unos aguardienticos tampoco caen mal". No sólo puertas afuera tienen cabida los negocios de empanadas. Amas de casa de todas las condiciones económicas y hasta hombres jóvenes, desempleados o aburridos en su empleo, se han decidido por las ventas de estos pasabocas paisas; dueños de panaderías y **cafés** definitivamente las incluyen en su menú y aún los que no viven muy convencidos —eso dicen— de las utilidades, las conservan en sus vitrinas térmicas.

"Hago empanadas por encargo, para mis amigas. He llegado a hacer hasta 1.500 en un mes (a 5 pesos). Para que de una empanada fina, con carne de res, y de cerdo, deje buenas utilidades habría que venderla por ahí a 15 pesos. Trabajo con la receta de familia y aprendí a repulgar con mi abuela. En general, las empanadas que se consiguen no alimentan; son negocio para quien las hace, pero no para quien las compra".

"Mi hermano y yo empezamos el negocito con un saldo de cafetería que tenía mi papá, una cafetera, una freidora, una mesa y 15 mil pesos de préstamo en un garaje. El primer día hicimos 100 empanadas con sustico de no venderlas todas, pero había un circuito ciclístico y mucha gente por la calle. A las doce del día no nos quedaba ni una. Mi hermano se fue a comprar unos kilitos de ingredientes y en el supermercado, mientras entraba, le robaron la moto...

Eso nos costó el arranque. Hoy en día, tres años más tarde, vendemos entre 150 y 300 empanadas en días de semana; entre 1.000 y 2.000 los sábados y unas 3.000 los domingos. Además hacemos por encargo para personas y empresas".

"Aquí hacemos empanadas caucanas (a 20 y 25 pesos) que son diferentes; tienen carne. Se pone a remojar el maíz tres o cuatro días; se muele, se pone a asentar la colada y después se cocina. Tengo este negocio hace unos diez años. Antes vendíamos unas 400 ó 500 el fin de semana; ahora 200 más o menos; esto tiende a disminuir".

EL TOQUE

Cada quien le pone un toquecito diferente al negocio o a la misma receta. Es mejor que entre los aliños no se incluye el tomate porque vinagra; con masa de arepa de las que vienen listas, absorben menos grasa. Me inventé una técnica y las cierro con un cedacito. Comienzo a hacerlas y por la gente que va llegando cálculo cuántos debo freír; porque eso sí, lo que no se vende en el día se pierde...

Gustan más las empanadas pequeñas y en cuanto a clientes... todos, el gamín, el albañil y el doctor. ¿Secretos?: a la masa se le echa un poquito de aceite para que se deje manejar; almidón para que no trague mucho aceite; panela o miel para que dore. Para promocionar el negocio le regalábamos la primera empanada a todo cliente nuevo; como ya las empanadas se conocen; ahora lo hacemos con otros productos que empezamos a vender hace poco. ¿Básico?: nosotros mismos atendemos al público y los tratamos bien... Es muy importante que se vea el aseo y que el punto de venta esté en un sitio de paso obligado, en una zona por donde la gente camine o haga algún deporte.

Conseguir fondos para enmallar una urbanización o para la junta de acción comunal. Con fines benéficos promovidos por una reina de barrio, para entretenerse, o por simple y llana desesperación económica. Cada quien, con una razón o excusa diferente **se le mide**, tiempo parcial o total, al negocio de las empanadas. Muchos de los que se han unido a esta corriente comercial se quejan de las alzas continuas en los precios de los ingredientes —"Hace 3 años pagábamos $650 por el aceite y ahora está a $2.200"... "La harina de yuca valía $12 hace diez años, y ahora $120..."Cocinábamos con carbón, pero se puso tan caro que tuvimos que cambiar a leña". "Se han duplicado los precios de venta en dos años y quintuplicado en 10".

A PESAR DE TODO

Pero, a pesar de los pesares de la esclavitud que implica y de las dificultades que ofrece el manejo de un negocio de comida, y de empleados —cuando se hacen necesarios—. De la presencia de los **amigos de lo ajeno** —que no **desperdician** la matica de la entrada de la cafetería ni las servilletas—. Y de las trabas de los trámites de legalización a que se someten los que han progresado (se ha dado el caso de que en el informe de un inspector se sugiera, entre otras alternativas de mejoras, la de colocar un secador de manos automático... objeto que, hasta donde sabemos, es de prohibida importación en la actualidad...), ninguno niega la existencia de beneficios económicos reales...

Algunos sostienen que se pueden obtener ganancias del 50 y el 80 por ciento, según las características del entable — si se paga, o no, arriendo, impuestos, implementos de cafetería, mano de obra adicional—. Otros mencionan utilidades mensuales de 20 mil o 40 mil pesos por los puestos que abren 3 días a la semana (los que reportan más ganancias, incluyen además otro tipo de productos como embutidos, papas rellenas, huevos duros, chorizos, tamales, presas de pollo, pescado, pepinos rellenos y roscas)... Pero también aparecen en la lista aquellos que no pasan de entradas de cuatro o cinco mil pesos en el mes, al lado de quienes, por un buen manejo y por suerte han logrado pasar del pequeño garaje a una cafetería en grande y a la apertura de otro negocio respaldado con las utilidades que obtuvieron del primero.

UN FUTURO

En algunos pueblos se hicieron suculentas empanadas con el propósito de atraer hasta las urnas a los campesinos alejados del casco urbano. Y todavía hay personas que insisten en que las empanadas no sólo "es lo que más se vende", sino lo que más se seguirá vendiendo. Sobre todo en fechas que no conlleven al recogimiento de las familias en los hogares, cuando la gente no esté concentrada en el estadio por **asuntos de fútbol**, en las semanas que coinciden con el pago de quincena en las empresas, para las personas que no tienen la oportunidad de escapar de la ciudad el fin de semana y para los sectores de la población dentro de los cuales la pereza de pelar papas y cocinar no se contrapone al argumento de la pobreza o la necesidad de hacerlo.

Fuentes de consulta

- Padres Makario Botero, Gabriel Elejalde, Jesús Botero.
- Parroquia de El Verbo Divino
- Vendedores de puestos ambulantes.
- Edilberto y Antonio Ospina.
- Dependencias de Bienestar Social del Municipio
- Miembros de comunidades parroquiales

Personajes fallecidos en 1983

178.- **Bernardo Zuleta Torres** (abogado, diplomático colombiano, secretario delegado de las Naciones Unidas para el Derecho del Mar). En Nueva York el 2 de diciembre a los 54 años. Había nacido en Bogotá.

179.- **Whtney Moore Armstrong** (esposo de la famosa modelo británica Twiggy). Murió en Nueva York en diciembre de 1983.

180.- **Martín Bermúdez Restrepo** (abogado, dirigente conservador y concejal del municipio de Risaralda). Asesinado en Anserma el 2 de diciembre a los 38 años de edad.

181.- **Raymond Agular** (famoso penalista venezolano). Asesinado en Caracas el 2 de diciembre a los 39 años de edad.

182.- **Piedad Henao Vásquez** (decana de la Facultad de Educación y miembro del Honorable Consejo Directivo de la Universidad Pontificia Bolivariana). En Medellín el 3 de diciembre.

183.- **Más de 20 personas** en accidente de bus de la empresa "Macarena" en la avenida Caracas de Bogotá el 4 de diciembre.

184.- **Oscar Alonso Villegas Giraldo** (abogado, político, exjefe del DAS, exinspector del Trabajo, compositor musical). Asesinado en Medellín el 7 de diciembre. Había nacido en El Peñol, Antioquia.

185.- **Casi un centenar de personas** en accidente de aviación (choque de dos aviones en el aeropuerto de Barajas), en Madrid, España, el 7 de diciembre.

186.- **John T. O'Rourke** (expresidente de la Sociedad Interamericana de Prensa "SIP"). En Vero Beach, California, U.S.A., el 9 de diciembre a los 83 años de edad.

187.- **Adrian Sancho Borja** (cónsul de Colombia en Valencia, España, y decano del cuerpo consular). En accidente automovilístico cerca de la población de Altea, España, el 11 de diciembre a los 68 años.

188.- **Juan Roca Lemus** "Rubayata" (periodista, escritor, panfletario y exdiplomático colombiano). En Medellín el 13 de diciembre a los 78 años de edad. Había nacido en Ocaña, Norte de Santander, en 1905.

189.- **Una veintena de personas** en el accidente del avión de Tampa en la ciudad de Medellín. Figuraron los pilotos Hugo Molina Jaraba y Pedro Gerardo Ramírez Restrepo, y el ingeniero de vuelo George Gilbert Rodríguez. Sucedió el 14 de diciembre.

190.- **Samuel Syro Giraldo** (eminente abogado antioqueño que desempeñó altas posiciones como la Rectoría de la Universidad de Antioquia, la alcaldía de Medellín y otras. Fue senador de la República). En Medellín el 14 de diciembre a los 56 años. Había nacido en Rionegro, al oriente del departamento.

191.- **Resfa Gómez de Medina** (distinguida matrona antioqueña, madre de la exalcaldesa Sofía Medina de López Villa y de la profesional en servicio social, Martha Inés Medina Gómez). En Medellín el 16 de diciembre.

192.- **Arquímedes Orozco Arias** (concejal del municipio de Montenegro, Quindío). Asesinado en Montenegro el 17 de diciembre.

193. **Cerca de 78 personas** en incendio en una discoteca en Madrid, España, el 17 de diciembre.

194.- **Marconi Sánchez Valencia** (exsenador y dirigente político del Quindío). Asesinado en Montenegro, Quindío, el 17 de diciembre a los 60 años de edad.

195.- **J. Emilio Castrillón Jaramillo** (ciudadano ampliamente apreciado en los medios periodísticos de Medellín y quien laboró en las secciones de Armada de "La Defensa", "Imprenta Municipal", "Editorial Uryco" y "EL COLOMBIANO"). En Medellín el 18 de diciembre a los 62 años de edad.

196.- **Veinticuatro marineros italianos** al accidentarse un autobús 12 kilómetros al sur de Génova, Italia, el 18 de diciembre.

197.- **Guillermo León Valencia Mejía** (dirigente cafetero de Pereira). Asesinado en Risaralda, Caldas, el 18 de diciembre.

198.- **Washington Zuloaga Zuloaga** (distinguido profesor de las Universidades de Antioquia y Nacional). En Medelllín el 18 de diciembre.

199.- **Julia Gómez de Serna** (prestante matrona antioqueña, madre del sacerdote Jaime Serna Gómez, expresidente de la Academia Antioquaña de Historia y colaborador de EL COLOMBIANO). En Medellín el 19 de diciembre. Había nacido en El Carmen de Viboral.

200.- **Sebastián Gutiérrez Calle** (exconcejal y dirigente conservador del departamento de Risaralda de 58 años de edad). Asesinado conjuntamente con su hijo Julián de 17 años de edad, el 19 de diciembre en cercanías a la población de Belén de Umbria.

201.- **Alvaro Zea Hernández** (odontólogo, exdiplomático que ocupó el Consulado de Colombia en Madrid, España; hermano del exministro de Gobierno Germán Zea). En Bogotá el 21 de diciembre.

202.- **Veinte personas** en choque de trenes a 160 kilómetros al norte de Dhaka, Bangladesh, el 21 de diciembre.

203.- **Joan Miró** (pintor español de tendencia surrealista, uno de los gigantes de la pintura en el siglo XX, el más imaginativo de los pintores, creador de una atmósfera poética de signos y manchas ricos en color). En Palma de Mallorca, España, el 25 de diciembre a los 90 años de edad. Había nacido en 1893.

204.- **Fray Alfredo Robles Olarte** (sacerdote, rector de la Universidad de San Buenaventura y quien había resultado herido en atentado el día 5 de octubre de 1983). Murió en Bogotá el 26 de diciembre.

EL COLOMBIANO
CONMUTADOR
2-51-04-44