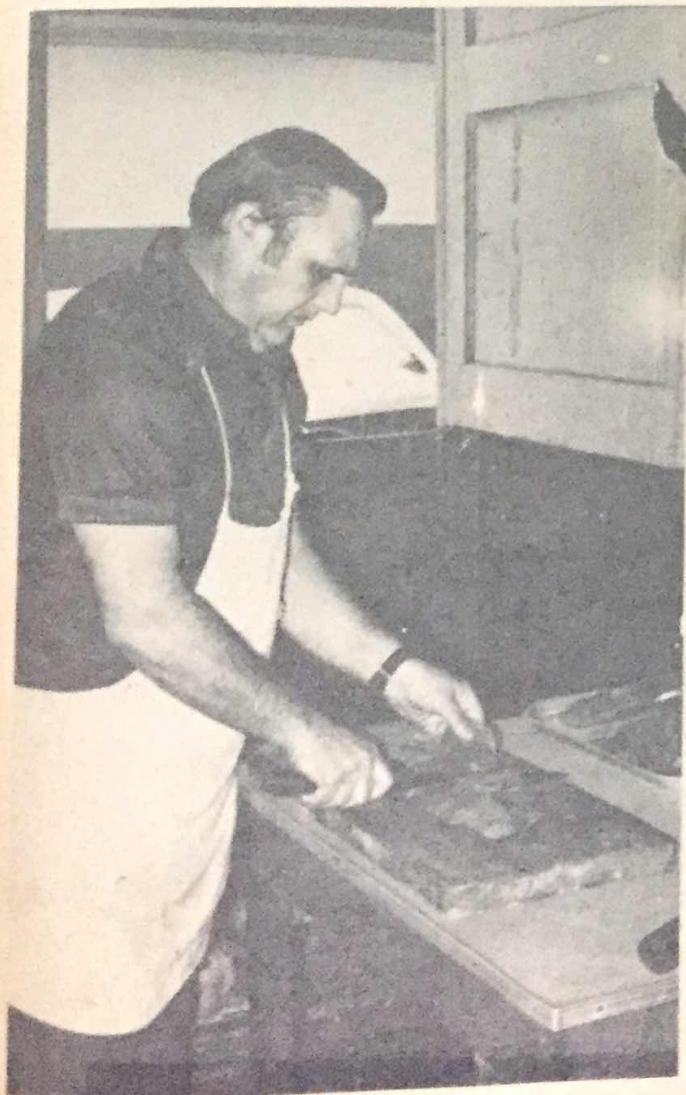


HASTA MINISTROS ALMORZARON "FIAO" EN EL 'GATO NEGRO'

En el populoso barrio de Santa Ana, en la ciudad Capital, entre las calles 14 y 15 oeste, se encuentra ubicado en un inmueble de madera, el popular restaurante "El Gato Negro", cuyas comidas populares a precios bajos lo han convertido en sitio preferido de comensales de todos los estratos sociales.

A través de su historia "El Gato Negro" -copió su nombre de un homónimo de Nueva York- ha visto desfilar a personas que hoy ocupan altas posiciones en el engranaje gubernamental, así como Ejecutivos de Empresa, quienes confiesan que en sus años de adolescentes fueron asiduos concurrentes a este sitio de expendio de comidas que alcanza más de medio siglo de existencia. No dudamos que este reportaje de nuestro compañero de labores Ernesto Quijada pondrá un toque nostálgico a una generación de panameños, especialmente los que en los tiempos de la bucólica Ciudad Capital se deleitaron con los deliciosos y nutritivos platos preparados por los cocineros criollos.



Diariamente preparamos una gran cantidad de comida.



Porque vendemos barato nuestra clientela es grande.

LA HISTORIA

Para muchos panameños, este restaurante de pueblo, es y ha sido toda una leyenda, pero para otros representa la economía a sus ya escuálidos bolsillos. Es por eso que la revista "MAS...Para Todos" se acercó al propietario de dicho establecimiento comercial, para conocer la historia de lo que representa para muchas personas humildes el poder darse los "tres golpes diarios" por muy poco dinero.

La historia se remonta a más de 60 años atrás, cuando llega a nuestro país un ciudadano español, que influido porque en la ciudad de New York, le llamó mucho la atención un restaurante llamado "El Gato Negro", que no es muy comercial que digamos, pensó que en nuestra ciudad sí podría calar ese nombre. Y la verdad sea dicha, que se ha hecho tan popular, que hasta menores de edad lo mencionan y para muchos adultos significa, como lo mencionamos anteriormente, el poder darse tres golpes diarios, con muy poco di-

nero. Este establecimiento comercial es de propiedad de otro ciudadano español, que con mucho tino y desde que despunta el alba se apresta a servirle a más de cuatrocientos panameños de escasos recursos su desayuno. Manuel Barreiros, junto a su esposa y sus siete empleados, se sienten satisfechos de la labor que cumplen.

MAS: Desde cuando es usted señor Barreiros, propietario de "El Gato Negro"?

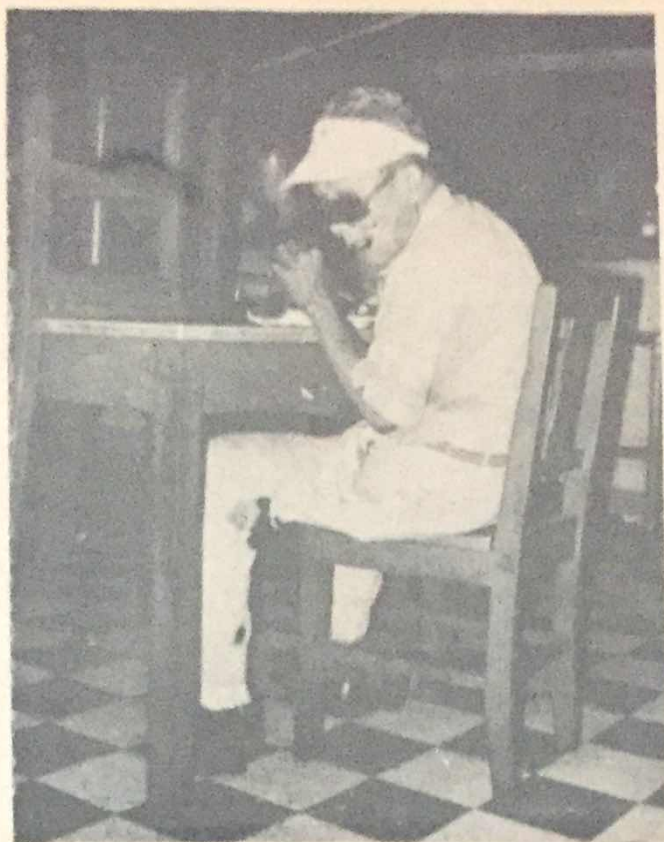
BARREIROS: Mira, yo compré este restaurante desde el año 1954, cuando se lo compré al que comenzó con el negocio, pero ya este mismo establecimiento comercial tenía casi 35 años de estar prestando servicios. Cuando le digo casi 35 años debes suponer que te estoy hablando que comenzó labores en este mismo local comercial.

MAS: Cuántas personas calcula usted, que asisten diariamente a su establecimiento comercial todos los días, a probar el menú, que brindan

ustedes aquí en este tradicional restaurante?

BARREIROS: Pues, pensando bien detenidamente, creo que aquí recibimos entre 375 y 400 personas diarias, pero que no se crea que todos comen, hay muchos que solo asisten a la hora del desayuno y se aparecen a la hora de la cena, o sea que la posibilidad económica no les permite comer tres veces. A estas personas, las cuales son clientes habituales, les facilitamos el almuerzo a consignación, para que lo paguen cuando esté dentro de sus posibilidades. Esto lo hago porque considero que a los clientes se le deben brindar facilidades en sus momentos de apuros y como aquí asisten personas que muchas veces no tienen una entrada regular, sino esporádica, le damos la oportunidad de que "coman ahora y paguen después". Además, te puedo decir que antes de la inflación venía mucho más público al Gato Negro, pero como ahora la calle está dura vienen menos. Los empleados que laboran aquí tienen que fajarse de verdad con el trabajo, porque no hay momento de descanso, ya que cuando se está vendiendo el desayuno, ya debemos estar preparando el almuerzo, que comienza a venderse casi a las 10:30 de la mañana, lo que le facilita un almuerzo temprano a los vendedores, lavaautos, albañiles, guachimanes, etc..

Otras de nuestras ventajas consiste en que el comensal nuestro puede repetir, sin que esto sea una mayor erogación, porque si desea más frijoles, puede pedir 15 centavos, lo mismo con lo demás, ya que por 20 ó 25 centavos, puede volver a llenar su plato de acuerdo a lo que más le guste. Nosotros no vendemos lo que en otras partes se conoce como una comida completa, nosotros sabemos la situación crítica por la que atraviesan nuestros clientes y hemos ideado que en vez de eso se puede pedir 30 centavo de arroz, 25 de carne, 20 de frijoles, un real de tajadas, 25 centavos de ensalada o lo que quiera, pero siempre un poquito de todo, para ayudar a balancear la dieta. Considero también que la llamada infla-



Cientes habituales del "Gato Negro".

ción ha golpeado mucho a nuestros clientes, pero esto lo que ha hecho es que esos golpeados se acerquen a nuestro local, en donde le facilitamos los tres golpes, a precios realmente bajos. Te diré algo que siempre me ha llenado de regocijo, y es el ver muchas caras tristes acercarse a los mu-

chachos y preguntarle cuánto vale un plato de arroz con pescado y al mirar lo poco que poseen, se dan cuenta que les alcanza para alimentarse, esta es una de las cosas que me mantienen la moral alta para no dejar que se caiga el negocio, la satisfacción que el "Gato Negro" le cau-

sa a mucha gente pobre. Pero que no se crea que solamente las personas indigentes comen aquí, eso es completamente falso. Aquí llegan personas de diferentes estratos sociales, como por ejemplo oficinistas, de ambos sexos, hombres que pelean en sus hogares y no tienen donde comer, albañiles, mensajeros, cobradores y también personas que llegan del interior y no poseen familiares en la capital.

"MAS": ¿Señor Barreiros, considera usted, que los altos impuestos que paga aquí van de acuerdo a los bajos precios de sus comidas?

BARREIROS: Mira, sobre eso se puede decir mucho, yo me siento muy pero muy golpeado por los impuestos nacionales y esto de ninguna manera va de acuerdo a los precios que muchos de los otros restaurantes en Panamá tienen en sus listas, ya que si ellos cobran por una comida B/1.50 y nosotros aquí solamente cobramos casi el costo, no veo por lo que tenemos que pagar los mismos impuestos, pero las leyes son así y se tiene que cumplir.

"MAS": Cree señor que de desaparecer este inmueble en donde está ubicado el "Gato Negro", desaparecería inmediatamente este local comercial?



Con lo que usted tenga le alcanza para comer aquí.

BARREIROS: Pues definitivamente que lo creo, porque la inversión en otro establecimiento sería muy alta, además de que hay que tomar en cuenta el sitio del local, porque en este sector todos los locales están ocupados y no, tienen una mensualidad demasiado alta.

Otra cosa que deseo agregar es que en mi local se atiende al público de una manera muy cortés, amablemente, y manifiesto aquí en la "Revista Más" que está a la disposición de todos los panameños, que deseen acercarse a comer comidas realmente baratas."



El nombre del "Gato Negro", surgió de uno que había en New York.



Viejo inmueble, en donde hace más de 60 años permanece el Gato Negro.



Menú variado...



ARTESPAÑA, S. A.

● ZONA LIBRE
DE COLON

. AZULEJOS

DISTRIBUIDORES EXCLUSIVOS DE LA
EMPRESA NACIONAL DE ARTESANIA

- MADRID

APARTADO POSTAL 4054
COLON, REPUBLICA DE PANAMA

Tel: 47-7303
47-7944