

Bar "Las Delicias": 24 horas al día sin alcohol

Si uno camina por la calle Yegros de Asunción y si tiene espíritu aventurero, se dará cuenta que por la madrugada solo funcionan el hospital, los medios de comunicación y un lugar que transgrede las reglas de un bar: no vender alcohol y abre las 24 horas. A este peculiar lugar, llamado "Las Delicias" van desde policías y vendedores informales hasta ejecutivos y fiscales; pero eso no es todo, porque incluso hasta un expresidente de la república y un candidato al Premio Nobel han degustado el puretón, el sabroso plato típico de este sitio.

El Mercado Municipal N°1, conocido como el "Mercadito", es una de las últimas cinco ferias que quedan de la Asunción del siglo pasado. Con escasos vendedores de frutas y verduras, su comedor popular trata de saciar la demanda de los habitantes de un centro que se resiste a morir. En la parte trasera del lugar se abrió un bar hace unos años: "Las Delicias".

El eslogan del bar es "un lugar diferente". Y uno ya se da cuenta de eso al entrar al local: no tiene aire acondicionado (en verano la temperatura puede superar los 42°C), pero sí cuenta con la posibilidad de pagar con tarjetas de crédito. Vende jugo de frutas, gaseosas y agua, pero no bebidas alcohólicas. Y además de todo eso, es uno de los pocos locales gastronómicos de la capital que abre las 24 horas del día, casi todo el año. Las únicas tres fechas que cierra unas horas son: 1 de enero, Viernes Santo y 25 de diciembre. Para los demás feriados, las puertas siguen abiertas.

La gente que va al copetín de la calle Yegros es diversa. Se puede ver tanto a ejecutivos trajeados que bajan de autos lujosos como a humildes trabajadores de la zona. Entre los clientes se encuentran jueces (que prefieren ir los miércoles en manada), fiscales y hasta ministros de la Corte Suprema de Justicia. Pero el expresidente de la República Federico Franco, tampoco se queda atrás.

Por la noche, otros son los clientes. No se ve a gente elegante ni estresada por comer rápido, sino a guardias de seguridad, policías, enfermeras, médicos y comensales que salen de una obra de teatro o del cine y no tienen otro lugar para cenar.

Famoso no solo por operar todo el día, posee un plato especial llamado "puretón", una enorme tortilla con picadito de carne, que intenta saciar el hambre de expertos culinarios e iniciados en la gastronomía popular. En sus inicios, el negocio vendía solo sopa de pescado, vorí vorí, milanesitas y tortillas. Hoy, el menú está más diversificado.



Ayudando a los demás

Terminó solo el tercer grado de primaria, pero ya en la adultez consiguió estudiar cocina con reconocidas gastronomas paraguayas (Deyma de Kerling y Clara Benza de Garófalo), quienes le ayudaron a perfeccionar su pasión por la cocina. Gracias a su negocio, que le deja buen dinero, Delia Cáceres, la propietaria de "las Delicias", pudo concretar sus sueños: comprar una casa; pagar la educación de sus cuatro hijos; y mantener un negocio con 22 empleados entre cocineros y mozos.

Al entrar a su oficina se pueden ver huevos amontonados, un calendario con recetas de cocina, una hoja con los cumpleaños de los funcionarios y un elefante de la suerte. Además de eso, hay un certificado de agradecimiento del Cuerpo de Bomberos Voluntarios, ya que "Las Delicias" destina un promedio de 7.000.000 de guaraníes al mes (US\$ 1.550) en comida para bomberos y efectivos de la Policía Nacional. "Más que un gasto, es una inversión, ya que tanto bomberos como policías ayudan mucho a la sociedad", afirma la empresaria.

La labor de Delia no termina en la cocina. Por las mañanas trabaja como voluntaria en una cooperativa y en una ONG que se encarga de la rehabilitación de los presos de Tacumbú (la principal cárcel de Paraguay). Es capacitadora y consejera

de dicho recinto. Ayuda a los convictos a trabajar y a ahorrar el dinero para que cuando salgan de la cárcel no reincidan y puedan contar con plata y tener un mejor pasar hasta encontrar un oficio.

La herencia deliciosa

Pablo Rodríguez tiene 16 años. Por las mañanas va al colegio y nada más salir de su institución, corre para atender a los clientes apurados que desean comer soyo, pollo al horno o puretón. Trabaja solo de 13 a 15 horas, el horario más exigente de todos. El salón se llena y hay que habilitar una sala más, que pocos conocen, pero que algunos la denominan "la VIP de Las Delicias", al que solo pueden ingresar los clientes habituales o "los más importantes".

Pablo, el joven hijo de Delia, comenta que la gente se porta bien con él. Aunque a veces hay algunos que quieren maltratarlo, pero son los menos. En ocasiones le dejan propina, aunque los comensales paraguayos no están acostumbrados a hacerlo. Se congratula por no atender de mañana. "Allí están las personas más pesadas, porque vienen pirevaí (malhumorado) y te quieren tratar mal", relata.

Mónica Bareiro es periodista y fotógrafa. Va por lo menos dos veces a la semana al "Mercadito". Disfruta de varios platos, pero sobre todo, de salir de la rutina. "Se come como en la propia casa, pero con un



estilo pintoresco. El ambiente es genial porque te atienden muy bien. Se siente el clima hogareño del local, además que los platos son abundantes y están a buenos precios", relata la comunicadora.

Comenta que una vez fue al local con varios amigos. Durante el almuerzo apareció un vendedor de ropa que ofrecía sus prendas a bajo costo. "Yo no estaba interesada, pero mi amigo sí. Así que allí mismo se probó un short, encima del pantalón y después lo compró. ¿Quién iba a decirlo? Comer y comprar ropa al mismo tiempo", recuerda.

Del asado al casi Nobel

También los artistas visitan el bar. Néstor Amarilla, escritor y director de teatro, es uno de los clientes más fieles de "Las Delicias". Nominado al Nobel de Literatura, desde que volvió de Estados Unidos hace unos cinco años, no pasa ni una semana sin aparecer por el comedor. Si va de día, pide asado a la olla y si llega a la noche, prefiere bife.

Néstor es uno de los autores que prioriza la noche para inspirarse y, mientras algunos eligen el café de "El Bolsi", que es otro de los locales que abre las 24 horas, él escoge el copetín. "Me voy también al Bolsi, pero si vengo a 'Las Delicias', capaz me vaya con un material o con alguna idea para una obra; algo que no encuentre en el primer local", comenta.

Nos cuenta que en este mismo lugar, según recuerda, conoció a un profesor de literatura de la Universidad de Copenhague que sería uno de los propulsores de su candidatura al Nobel de Literatura en el año 2010.

Y aunque Mario Vargas Llosa haya ganado el prestigioso premio en dicho año, Néstor sigue produciendo. Luego de comerse el bife, los trazos de las ideas retornan. Los personajes se mueven debajo del cartel que dice: "En este local no se venden ni se consumen bebidas alcohólicas". Y en el fondo, en esa oficina llena de huevos, algún otro invento también se gesta.



El origen

La historia de "Las Delicias" se inicia en San Juan Nepomuceno, a 240 km de Asunción. Delia tenía cerca de 12 años cuando vio que una pequeña confitería de su barrio llevaba por nombre "Las Delicias". Fue allí que se prometió que cuando tuviera un restaurante le pondría esa misma denominación. Pero el sueño se fue alejando, tuvo que abandonar la escuela y dedicarse a trabajar para ayudar a su familia.

Tras un largo lapso, retomó el sueño de crear "Las Delicias". Hace 24 años y con un canasto, Delia recuerda que se despertaba temprano en su casa de Lambaré (ciudad aledaña a Asunción), tomaba el primer bus de la línea 4, que hoy ya no existe, para que la llevara hasta el centro para ofertar sus productos.

En un puestito, ofrecía sopa paraguaya, matambre, empanadas, tortilla, diarios, revistas y golosinas. A veces, vendía casi toda la comida en el ómnibus. Pero eso no alcanzaba para concretar su objetivo. Así que se fue a trabajar 4 años a la Argentina y con el dinero ahorrado pudo abrir "Las Delicias" en febrero de 1994, en un local enfrente del actual y con cuatro mesitas.

Lee el artículo y escúchalo online:

DEUTSCH

<http://www.veintemundos.com/magazines/94-de/>

ENGLISH

<http://www.veintemundos.com/magazines/94-en/>

FRANÇAIS

<http://www.veintemundos.com/magazines/94-fr/>

