

**MONIMBO EN LOS ANGELES****20 años de historia gastronómica**

A inicio de la década del 90, en los alrededores de Los Angeles, existían cuatro lugares nicaragüenses que se consideraban restaurantes. De las ligas de beisbol “nica” del sector del Manchester, surgió Francisco Medal vendiendo comida y cervezas entre sus paisanos, trasladándolo luego en su domicilio, acaparando los gustos gastronómicos de muchos de sus paisanos que vivían en el área, localizada en las inmediaciones de las Calles 11 Pl. y la Unión, en esta angelópolis.

La siguiente anécdota es en memoria de Francisco Medal, a quien cariñosamente le apodaban la “Panchita” que consciente de su “cuchara” ofreció sus servicios a bajo costo en los negocios -oficinas- próximos, principalmente entre su gente, quienes valoraron los ricos platos elaborados con el inconfundible sabor nica. Al comienzo Medal sólo atendió los fines de semana, cuando hubo más demanda lo hizo todos los días.

La “Pancha” inicialmente ofreció sus servicios vía telefónica, posteriormente sus servicios fueron hasta a domicilio, el “negocio iba viento en popa”. En los fines de semana, se comía, se cervecaba y hasta se bailaba al compás de la música de la “Sonora Matancera”, los clientes, acudían al lugar, en busca de esparcimientos y de comer sabroso.

La fama de la “Pancha” como cocinero nica, se extendió en Los Angeles. A su casa acudían familias que llegaban desde lejos a comer o a recoger sus órdenes, aunque a veces no faltaban quienes a consecuencia de los etílicos se exhibía sobre

todo con personas que no conocían, a pesar de eso, los satisfechos cliente, seguían visitando y prefiriendo la comida de tan singular personaje.

Para este incansable trabajador de la cocina, su condición económica cambio sustancialmente, mientras su competencia legal, tenían que batallar a fin de mantenerse en el negocio, Medal hasta dispuso cerrar un día, para dedicarlo al descanso.

De pronto la “Pancha” dejó de trabajar, sus ayudantes quisieron seguir atendiendo el negocio para mantener la clientela, pero no era igual, se dijo que regresaría, su excesivo peso, así como su adición al fumado se aliaron en su contra, para llevarlo a la tumba en abril del año 1994, la “Pancha” dejaba un vacío en la comida “nica” en Los Angeles.

Sus allegados quisieron seguir con el negocio, instalándose frente al mismo lugar, pero no resultó, su ausencia fue aprovechada por otros que miraban la actividad como lucrativa. Se abrieron sin éxitos varios lugares en iguales circunstancias. Una persona próxima al infortunado se instaló con sus permisos en la calle Pico, en un lugar conocido como restaurante “Corona” y desde ahí, llamó a los clientes de la “Pancha” con el nombre de “Oye Nica”, y todo fue en vano, tuvo que cerrar el negocio, a falta de clientes.

Durante el reinado de Medal, se abrieron restaurantes en las afuera de Los Angeles entre ellos el Corn Island de la Sra. Norma Paniagua, que luego pasó a manos de Darling Genie, el cual estuvo localizado en Highland Park, sobre la Colorado Blvd.