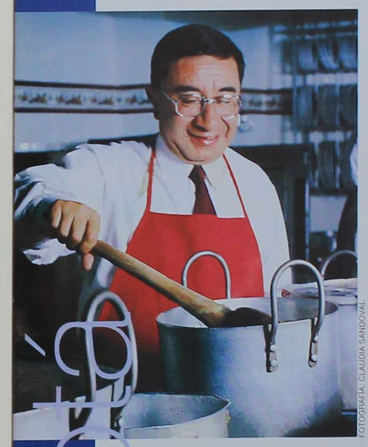
¡Ala!, para comer como un rey

En el marco de los pueblos pintorescos de la sabana de Bogotá se atesoran con cariño las tradiciones culinarias que nunca dejarán de deleitar al comensal santafereño.



FOTOGRAFÍA: CLAUDIA SANDOVAL

Bogotá

EN TIEMPOS PRECOLOMBINOS, los ancestros muiscas de la Sabana de Bogotá tenían una dieta alimenticia bastante variada, debido especialmente a los bosques que albergaban una gran diversidad de fauna y flora.

En ellos habitaban el venado, el curí, el pavo y el armadillo y, en el río Bogotá, eran abundantes el bagre, el capitán y el cangrejo de río, cuya cantidad se intensificaba en invierno cuando la llanura se inundaba. Todos ellos se convirtieron en los principales protagonistas de los platos de los aborígenes.

La fuente básica de la alimentación era el maíz, con el cual se preparaban las arepas (llamada pan de indio) y se extraía la chicha. Con la llegada de los españoles se hizo evidente un mestizaje en la cocina santafereña. Para el ajiaco, por ejemplo, el muisca aportó la papa, la mazorca y la guasca, y el español, la gallina, la crema y la alcaparra; en el cuchuco con espinazo, el indio aporta la papa criolla y las habas, y el español, el espinazo de cerdo y el trigo. De su mezcla de ingredientes autóctonos se creó lo que hoy se conoce como la cocina santafereña y que es un fiel reflejo de la cultura y la geografía que la forjó.

Por Julio Ríos Romero

JULIO RÍOS ROMERO Ingeniero Industrial egresado de la Universidad de Texas (USA) y especializado en Geología Petrolera y 'Logging' en perforación de Hidrocarburos en Arlington, Julio Ríos heredó la afición culinaria de sus padres y abuelos, y se ha consagrado a ella hasta tal punto de dedicarse por completo, desde 1978, a administrar el restaurante Las Margaritas y a tratar de perpetuar las tradiciones culinarias a través de sus recetas y platos. Para respaldar idóneamente el legado de su familia, Julio Ríos ha completado sus conocimientos con estudios de Administración Hotelera en la Escuela Colombiana de Hotelería y una especialización en Control de Calidad Microbiológico de Alimentos en la Universidad de los Andes. El propósito, seguir sirviendo con responsabilidad, buen gusto y compromiso la mesa de los comensales bogotanos.

LAS MARGARITAS Creado a partir del matrimonio de sus fundadores, María Elisa Ángel Arenas y Julio F. Ríos Romero, en 1915, este restaurante se fundó aprovechando la tradición culinaria heradada de los abuelos de las hijas Ángel Arenas, que las convirtieron en expertas banqueteras muy solicitadas por la sociedad de bogotana de ese entonces. Como en aquel tiempo no existía un negocio de ese estilo en Chapinero, las familias de ese pueblito y Bogotá se criaron con su sazón por generaciones. Se convirtió en una tradición salir de misa de Lourdes y pasar por empanaditas a Las Margaritas. Durante muchos años el restaurante continuó con su línea tradicional y sólo funcionaba los sábados, domingos y festivos, cuando se servían los platos que se preparaban durante la semana. Luego de la muerte del fundador de Las Margaritas, su hijo y actual propietario, Julio Ríos Jr., fruto de la unión de su padre con Etelvina Romero Rea luego del fallecimiento de su primera esposa, comenzó la restauración del establecimiento en materia administrativa y decorativa.
La conservación intacta de los sabores y tradiciones culinarias de varias generaciones es el secreto de este restaurante, el más antiguo de la ciudad en su género, para seguir siendo uno de los más concurridos por los bogotanos que buscan, a través de sus recetas y experiencia, embriagarse de gusto por lo colombiano.