

# TENDENCIAS

¿Quién dijo que uno no se podía comer la avenida Boyacá, la Autopista Norte o la Plaza de Bolívar? Mientras que un restaurante del centro de Bogotá se empeña en reunir todos sus hitos urbanos en comida, otro en Chapinero se mantiene luego de 97 años ininterrumpidos de culinaria santafereña.

■ HISTORIA Y VANGUARDIA DE LA COCINA BOGOTANA

## Del ajiaco a la Caracas con champiñones



JIMMY ARIAS  
Redactor de EL TIEMPO

Bogotá se puede comer. Se puede devorar en pedazos de cultura en cualquier mes del año o con la mirada, atiborrada de avisos, edificios y automóviles. Se puede engullir a madrazo limpio por el trancón o el atraco, o saborearla aderezada con un poco de paciencia.

También se puede digerir con una sobremesa de lluvia permanente todas las tardes o con el jugo agríndice de la Ley Zanahoria a la una de la mañana. Sin embargo, eso de 'comerse la ciudad' también podría ser tomado literalmente, si se tiene en cuenta la gran variedad de restaurantes de todas las nacionalidades y tipos de comida que se ofrecen en la ciudad. Por eso, en culinaria, Bogotá también es sinónimo de variedad.

Ahora, cuando se acerca vertiginosamente el siguiente milenio, he aquí una muestra de cómo sobreviven la vanguardia y la historia dentro de la Bogotá gastronómica.

### Bogotá en su jugo

Estar parado frente a la calle 72 con avenida Caracas puede producir varias sensaciones. Una de ellas es el miedo. Otra, la de desespero y ganas de salir corriendo lo más pronto posible de allí por el ruido del tráfico, el humo de los vehículos y la sensación de claustrofobia de la avenida, rodeada de metal y cemento.

A pesar de todo, frente a la 72 con Caracas también se puede sentir una fuerte salivación y ganas de probar calamares en vino tinto. Lo mismo puede ocurrir con la avenida Boyacá, la Autopista Norte, la Plaza de Bolívar, Monserrate, San Victorino, y otros hitos de la ciudad puestos a la carta en Urbano, un restaurante que nació inspirado en Bogotá.

Allí, en la calle 27 con carrera 4A, toda la capital es comestible, por ejemplo, el parque Santander está compuesto por minipapas, habichuela, pollo y quesos fundidos, o el Museo Nacional, por un medallón de lomo en salsa de mostaza al vino.

Además de los platos en honor a Bogotá, el lugar alberga todo tipo de artículos que de una u otra forma recuerdan la ciudad. Dentro de la iconografía están rieles de tranvía, imágenes de José Gregorio Hernández, piezas de automóviles, piezas de maquinaria hechas candelabros e incluso el Sagrado Corazón de Jesús, el Divino Niño y las Benditas Almas del Purgatorio.



Fotos Jaime García/EL TIEMPO

Para Diego Castro, fundador de Urbano, este lugar procura reunir toda la mezcla curiosa que en últimas da forma a Bogotá. "Siempre he tenido una estrecha relación con la ciudad y creo que la mejor manera de definirla es con un collage de elementos. Uno recorre la ciudad y se encuentra cada vez con una sorpresa diferente. Por eso quisimos que los nombres de los platos reflejaran de alguna manera la ciudad", comenta.

### El sabor del pasado

Dicen que el presidente Mariano Ospina Pérez las comió y que Los Santos y Los Cano también. Que el fundador de Bavaria Leo S. Kopp también las comió y que siempre al final de cada plato de empanadas decía: 'si no dar ñapa yo no pague'. E incluso hace unos años Danielle, la esposa del presidente francés Francois Mitterand, las comió.

Muchos bogotanos crecieron probando las empanadas de Las Margaritas, famosas desde 1902 cuando Margarita Arenas de Ángel y sus hijas Elisa y Bernarda, fundadoras del restaurante, se trasladaron de Las Nieves a Chapinero.

Así, de generación en generación (de clientes y propietarios) las empanadas junto con el cuchuco con espinazo, el ajiaco, la sobrebriga, la lengua en salsa y otra serie de platos tradicionales de la culinaria bogotana, llegaron al umbral del año 2000.

Pero, ¿cuál es el secreto para que un restaurante de comida santafereña permanezca, aun ahora en tiempos de crisis económica? La respuesta la tiene Julio Ríos II el último heredero de la casa de Las Margaritas: "La clave es ser celosos de que todo esté bien preparado y de acuerdo con las recetas originales, y claro, una clientela terriblemente fiel", asegura.

Todo en Las Margaritas, ubicado en la calle 62 con 7, rememora su historia, las fotos de daguerrotipo de sus fundadoras, los recortes de prensa de décadas pasadas, la cocina de ollas gigantes, la silletería...

Sin embargo, los 97 años de gastronomía podrían cambiar de manos bruscamente. Todo depende de que el heredero de Julio II, de 16 años, acepte continuar con la tradición.

"Es una decisión muy personal. Si dice que no, posiblemente venda Las Margaritas. Lo que pasa es que él no le para muchas bolas y le parece muy mamona esta vaina", concluye con una risotada.



Para Diego Castro, su restaurante es el punto de convergencia de toda Bogotá.



Elisa Ángel de Ríos, una de las fundadoras, no imaginó que lo que comenzó como una casa de banquetes llegaría al año 2000.