

BOGOTÁ

COMIDA / EL RESTAURANTE DE CHAPINERO CUMPLE CIEN AÑOS DE EXISTENCIA

Las Margaritas, un siglo de empanadas

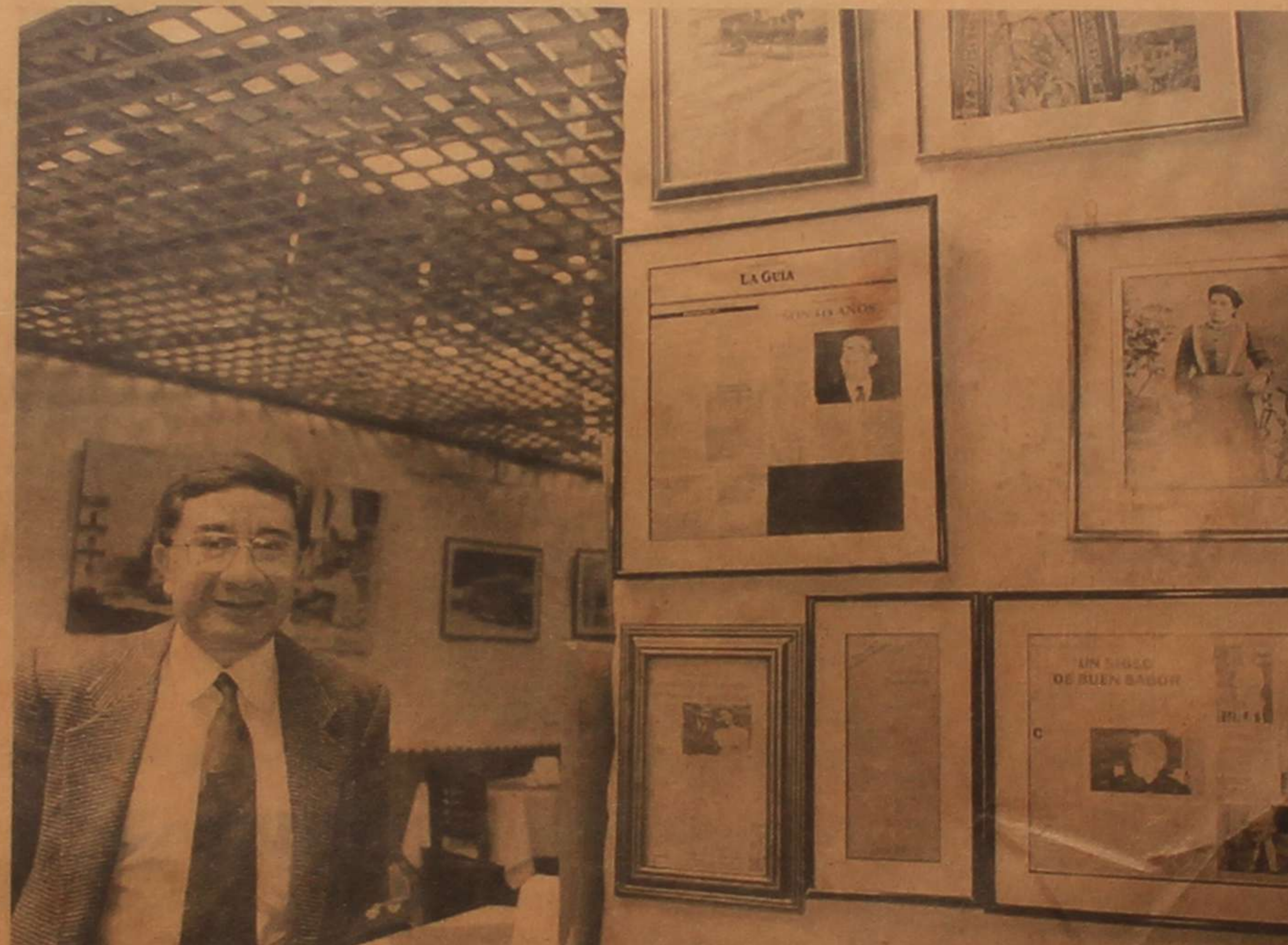
Uno de los restaurantes más tradicionales de la ciudad está de fiesta. Estrena fachada y anuncia sucursal para celebrar los 100 años de vida. Aliste su paladar.

MARTA BELTRÁN
Redactora de EL TIEMPO

El plan de los domingos, cuando Bogotá terminaba en la calle 26, era ir a Chapinero. Llegar al pueblo en carruaje, a caballo o en tranvía de mulas, recorrer las quintas con sus árboles frutales, ir a misa a la iglesia de Lourdes —a la izquierda los hombres, a la derecha las mujeres— y comer, a la salida, empanadas en Las Margaritas.

De las ventanas de una casa de bahareque y tapia pisada, se escapa el aroma a maíz macerado en pilones y cocinado, durante horas, en estufa de carbón. Un aroma que se hizo famoso y que obligó a que centenares de personas compraran empanadas como un rito más.

Ha pasado casi un siglo, y a pesar de que los pilones desaparecieron, que el carbón se cambió por el gas y que a



JULIO RÍOS posa en su restaurante al pie de los numerosos recortes de prensa que hablan de las delicias de Las Margaritas. Al fondo, fotos de la ciudad.

Camilo George / EL TIEMPO

Chapinero se lo tragó la ciudad, Las Margaritas siguen siendo, para muchos, un rito. Un lugar para recordar la infancia, para celebrar las fechas importantes, para anunciar bodas y nacimientos, para ir con la abuela los domingos. Un lugar por el que han pasado varias generaciones y que se prepara para celebrar sus 100 años.

Aunque aún faltan cinco meses para el aniversario, Julio Ríos, el heredero del restaurante y de las recetas de sus padres, ya está festejando. La tradicional fachada de la calle 62 abajo de la Séptima, cambió el blanco por un amarillo quemado que recuerda a las famosas empanadas. En la puerta se colocó una placa que dice "Desde 1902" y desde ya

se anuncian, además de rifas y platos especiales, la apertura en los próximos meses de una sucursal en el norte, cerca de Unicentro.

"Venir a Las Margaritas es una tradición que se ha heredado de generación en generación. Tengo clientes que me dicen que acá se conocieron sus abuelos. Este restaurante alimenta la nostalgia y el espí-

ritu y forma parte de la historia de Bogotá. No podría estar más orgulloso", dice Ríos.

Sin embargo, hay cosas que cambian. En Las Margaritas ya no se baila. Ya no se tocan triples ni bandolas, ni se hacen tertulias, ni recitales de poemas, ni se arman fiestas hasta la madrugada.

Pero hay cosas que, definitivamente, no cambian. Los tamales, la sobrebarriga, la lengua en salsa, los huesos de cerdo, el chocolate santafereño, el ajiaco y el cuchuco con espinazo siguen siendo los mismos. Tampoco cambia el espíritu cachaco reflejado en las enormes fotos de Bogotá que adornan el lugar y en su dueño que no perdona ni el chaleco ni el "ala mi chinita, te tengo un cuchucito espectacular".

Un cuchuco con espinazo que se podrá comer de martes a viernes, de 2 a 4 de la tarde y los fines de semana y festivos de 8 de la mañana a 6 de la tarde. O un postre de natas que podrá saborear mientras mira fotos de la primera casa, la primera capilla o el primer teatro de Chapinero. O un ajiaco santafereño para celebrar un cumpleaños con un fondo de bambucos, pasillos y torbellinos.

| YO OPINO |

'La Chiva' Cortés

Periodista



"Cuando niño mi madre me llevaba a almorzar como premio a mi buen comportamiento en el colegio. No había un premio mejor que unas empanadas de Las Margaritas".

Hernando Caro Mendoza

Musicólogo

"He ido desde hace más de cincuenta años y ha sido el sitio de las empanadas después de misa en la iglesia de Lourdes. Fue nuestra casa durante mucho tiempo. Ahí nos reuníamos con los amigos. Ahí lleve a mis novias, después a mi esposa y después a mis hijos. Me encantaba el cuchuco de trigo con espinazo y rematar con empanadas".

Santiago García

Director de teatro



"Me encanta. Es el restaurante donde venden el mejor cuchuco con espinazo. Ir a Las Margaritas me recuerda mi infancia, la comida de mi casa y las idas a Chapinero los domingos. También me gustan las empanadas y de postre el matrimonio: arequipe con brevas".