

Los chapinerunos crecieron comiendo empanada

JULIO RÍOS ROMERO

Reportero ciudadano EL TIEMPO ZONA



El hecho de pertenecer siempre a una misma familia, que ha sabido preservar una cultura gastronómica santafereña, ha hecho que hoy en día Las Margaritas sea uno de los restaurantes más antiguos de la ciudad. Por eso quiero contarles la historia de mis antepasados y de mi restaurante, en donde muchos chapinerunos crecieron comiendo empanadas.

Pues bien, la familia Ángel Arenas vivía a finales del siglo XIX en el sector de Las Nieves, en las estribaciones de Bogotá de ese tiempo. Doña Margarita Are-

EL PLAN DE ANTAÑO



El paseo dominical bogotano no era paseo sin las empanadas de Las Margaritas".

Julio Ríos Romero

nas de Ángel y sus hijas Bernarda y Elisa, eran las banqueteras más famosas de la época por su exquisita cocina santafereña. En 1902 se vinieron a vivir a Chapinero, caserío rodeado de hermo-

sas haciendas y quintas, veraneadero de gentes pudientes, y se establecen en una casa de la Calle de Galán (calle 62) donde hoy queda el Edificio El Refugio. Así comenzaron a vender empanadas.

En ese momento, se empezaron a volver famosas nuevamente porque se encontraban en la tradicional misa dominical de Lourdes a muchas de sus antiguas clientas de Bogotá, a quienes invitaban a empanaditas a la salida de misa. Y así, de domingo en domingo fue creciendo la clientela en un negocio sin nombre, aunque más tarde los clientes lo nombraban Las Marías de Sal para diferenciarlo de Las Marías de Dulce, cuya dueña era Doña Petronita Gómez.

Para 1904 aparece mi padre, Julio Ríos Romero, quien vivía en el sector y llegó a trabajar con ellas ayudándolas a cocinar las empanadas, que eran hechas en un pilón de madera, tal cual las siguieron haciendo durante décadas. Tiempo después se enamora de una de las Ángel, Elisa, con quien se casa en 1915 y en ese año compran el actual terreno del restaurante en la 62 con 7a.

Como no había competencia y el negocio era el único de este estilo, las familias de Chapinero y Bogotá se criaron con su sazón por generaciones. Tanto así que el paseo dominical no era paseo sin las empanadas de Las Margaritas y muchas lo hacían a caballo o a pie cuando se fundaron los colegios Liceo de La Salle, el Gimnasio Moderno con su fundador, Agustín Nieto Caballero.

Después de las empanadas, comenzaron con otras viandas santafereñas como el ajiaco, el cu-



Durante los primeros años, personajes ilustres llegaban en sus carruajes a comer empanada. En la foto, el transporte de Agustín N. Caballero.

chuco, el cholote y demás.

El tiempo pasó y Elisa Ángel muere en 1942 de diabetes, mi padre se casa con mi madre en 1945, y Bernarda muere de vieja en 1947, el mismo año en que nació. Ya después Chapinero empezó a crecer en la década del 50, una época en la que todo el mundo se conocía y las costumbres eran sanas. Todo eso se perdió.

Hoy en día el restaurante se ha modernizado. Las estufas eran de carbón y el sitio era muy rústico, ahora lo hemos modernizado sin perder la identidad porque Las Margaritas ya es como una especie de museo, y siempre permanecerá como un altar de la patria.

ASÍ SE PREPARABAN LAS EMPANADAS

La batería culinaria del restaurante a comienzos de siglo XX consistía en pesadas estufas de carbón mineral, las cuales según la tradición producía una excelente sazón en las comidas. Lo malo era que las empleadas tenían que madrugar a las 5 a.m. a prenderlas colocando leña, papel periódico y bloques de carbón en el hogar para hacer un fogoncito y prender la estufa. Para comenzar, la preparación de las empanadas era toda una hazaña para nuestros días porque el proceso duraba unas dos semanas.

El maíz tenía que ser triturado en pilones de madera por unas señoras pilanderas que tenían que ser muy cuajadas para procesar todo el maíz. Allí también se preparaba la 'aloja' y el 'guarruz', dos bebidas típicas santafereñas de tradición ya desaparecidas porque por el mal manejo de almacenamiento y refrigeración, producían estragos en la humanidad del comensal.

EL TIEMPO ZONA

ATLANTIS, ROSALES, ZONA G, CHICÓ, EL NOGAL, ANDINO, PARQUE 93, ZONA T, AVENIDA CHILE, EL VIRREY, SANTA BIBIANA, EL RETIRO.

CIRCULA GRATIS CON EL TIEMPO

EL TIEMPO ZONA Año 1 No. 18 Del 31 de agosto al 6 de sep. 2006
Cra. 17 No. 93 A-87 Tel: 6019500

ADEMÁS...



8 Todos los domingos, las familias chapinerunas iban a comer empanadas en Las Margaritas, uno de los restaurantes más antiguos de Bogotá.