Esta columna está dedicada al regocijo del paladar y a la exaltación de los platos y la buena comida.

Por Fernanda Barriga

LAS MARGARITAS: 90 AÑOS

Junto con los ya reconocidos dulces de "Las Patronitas", "Las Margaritas" es uno de los poquísimos sitios tradicionales que conserva Santafé de Bogotá donde aún se le rinde culto a la comida capitalina.

¡Y permítanme la redundancia! Porque –como capital del país– Santafé de Bogotá es cada vez menos de los nacidos en élla y, por lo mismo, con frecuencia el transeúnte (el mismo del poema de Rogelio Echavarría) se topa con toda clase de comederos paisas, vallunos y hasta costeños y, en cambio, escasean los metederos típicos santafereños.

Disfrutar, pues, de la comida netamente bogotana, no es fácil. Salvo en aquellas casas donde mantienen la tradición de la fruta o el sorbete, la sopa, el principio (especie de acompañamiento–preludio de plato fuerte), el seco, el postre... Y, claro, la deliciosa y olvidada sobremesa, cada día menos cultivada, debido a las comidas rápidas y al estrés.

Pero con motivo de celebrar, en 1992, sus primeros 90 años de vida –que es todo un decir–, don Julio Ríos y su familia siguen rindiendo, desde "Las Margaritas", verdaderos honores a los platos criollos locales, comenzando por las empanadas, pequeña delicia cuya fórmula no ha podido robarse nadie. Recién freídas y rellenas de una especie de arroz con alverjas, las empanaditas, con limón o ají casero, son de verdad un bocado de cardenal. Y no sólo para los cachacos (tan apetentes que somos ante este manjar), sino para los que no lo son. Pues, tratándose de un guayabo, nada mejor que las citadas empanadas santafereñas –acompañadas de uno o dos tragos de ginebra– para calmar la resaca de todo lo sufrido. Y lo bebido.

Además, están las sopas: mazamorra chiquita (los martes), cuchuco con espinazo (miércoles y domingos), puchero bogotano (jueves), sopa de pescado (viernes), ajiaco santafereño (sábados y festivos) y las no menos santafereñas sobrebarriga con papa, lengua (¡temedle a las malas y no a las buenas!), huesos de *marrano*, tamales del lugar y otras "bogotanadas" (¿o se dirá, acaso, *bogotazos*?), capaces de mover los jugos gástricos del más inapetente de mis lectores.

Y eso no es todo. Si algo caracteriza a "Las Margaritas" son tanto los desayunos (tamal o huevos pericos con chocolate, café o aguadepanela) como las onces. Para ambos "golpes" hay unas colaciones típicas tan famosas como los pandeyucas, deditos de queso, mantecadas, hojaldres de dulce, inigualables panderos y unos chicharrones bien tostaditos (es decir, bien elaborados). Y dos cosas más que personalmente recomiendo como frecuente cliente del lugar: el masato y el salpicón.

¡Feliz cumpleaños, queridas "margaritas", y laaarga vida...!

El portón de "Las Margaritas".

FOTOGRAFÍAS DE MAURICIO ANIEL