

revista *Diners*

Año XXIII No. 205

Colombia, abril de 1987



siglo y medio vendiendo

aguapanela

Por Luz Clemencia Pérez



Ante la evidencia histórica de que no pocas veces el estómago se ha sacrificado por la fe, o viceversa, la idiosincrasia bogotana parece haber respondido con la presencia de locales que producen y venden exquisitos manjares santafereños en los alrededores de las iglesias centricas de la capital.

Después de la misa, la comida. Se trata casi de un imperativo puesto en práctica a lo largo de los años por presidentes, diplomáticos, políticos, mujeres devotas y gentes del común, quienes, ni siquiera en los momentos más trascendentales de sus vidas han dejado de asistir a esa especie de cita semanal con el altar y la buena mesa. Y fuera del país, ha sido muchas veces el recuerdo de la aguapanela, el ajiao, el cuchuco, los tamales, las marquesas, las panelitas, las empanadas, las garulias y tantos otros productos del ingenio de las abuelas, el que ha alimentado un sano y robusto nacionalismo.

Cada uno de esos recintos del buen y tradicional comer tiene su propia historia, a veces iniciada antes que se produjera la asociación hostias-obleas. Es el caso de "Las Margaritas", fundado hacia 1902 por doña Margarita de Angel y sus hijas Elisa y Bernarda. Bancueteras solidaristas por la sociedad bogotana, un día trasladaron su cocina de Las Nieves a Chapinero, y para señalarle el nuevo camino a su clientela optaron por convidarla a empanadas y masato hasta que aquello se hizo una costumbre dominical.

88



Fotografías de Abdú Eljalek



"Entonces compraron este local aquí en Chapinero adonde antiguamente venían en coche a hacer su paseo dominiguero los más distinguidos bogotanos, pagaron a 30 centavos la vara y comenzaron el negocio", dice doña Etelevina Romero, a quien secunda su hijo Julio Ríos II, actual propietario del lugar. "Cuando murió doña Margarita, la remplazó su hija Elisa, casada con mi padre Julio Ríos, y entre 1915 y 1930 se vivió una época de verdadero esplendor. Del presidente para abajo, todo el mundo era cliente de 'Las Margaritas'. Después la ciudad creció y aparecieron más negocios por esta zona. Pero la tradición se conservó; a doña Elisa la sucedió Etelevina Romero, mi madre, en 1945. Además de conservar las recetas de los tamales, las empanadas, el ajiao y el cuchuco de trigo, ella introdujo las colaciones, la parte dulce".

Al principio abrían sólo los domingos y según cuenta Julio Ríos, la gente salía de misa de 11 y 30 en Lourdes y se iba para allá. "Aquí se conocieron muchos que hoy son esposos", afirma, recordando su propia historia. Más tarde, el horario se extendió a los sábados y jueves. Actualmente, abren también los viernes.

La producción también creció y tuvo que aprovechar los beneficios de la técnica sin perder el sabor de la comida hecha en casa. En las épocas de mayor demanda —Navidad, Año Nuevo, Semana Santa— se elaboran miles de tamales y de empanadas. Para ello es preciso un cuarto frío y hornos de ACPM, naturalmente, el trabajo de las empleadas, que han cambiado su peinado pero siguen siendo las mismas. "Tenemos que consentirlas porque su labor es esencial. Incluso hemos pensionado a algunas de ellas". Eso sí: los propietarios de "Las

89



"Las Margaritas" nunca han cedido a las propuestas de ampliación y apertura de sucursales. No quieren perder la calidad y el sabor que llevaron al presidente Ospina Pérez, durante su gobierno, a solicitar que le mandaran empanadas y tamales de "Las Margaritas" a Palacio.

La clientela también se ha conservado, como las recetas e ingredientes de los manjares. "Por aquí han pasado los Santos, los Cano y sus hijos; el expresidente López Pumarejo y sus hermanos. El señor Leo S. Kopp, de Bavaria, venía y decía en son de chanza: 'Si no dar napa, no pagar yo'. Pero el más asiduo, el más fiel, fue don Agustín Nieto Caballero, que el día de su boda trajo a su esposa aquí". En los últimos años también hay devotas de "Las Margaritas" (aunque no de la misa) como Daniel Samper Pizano, quien, antes de un partido de Santa Fe, pasa por sus empanadas y su salpicón, el cual, dice, es tan sabroso que no hay cómo pagar. Y otros, como el desaparecido Chato Latorre, que en el programa "Yo y Tú" introducía cuñas gratuitas diciendo: "¡Que guayabo! Vamos a tomar masato a 'Las Margaritas'". Con tal éxito que el sábado el local estaba a reventar.



Doña Petronita Gómez Peñarredonda, una chapineruna —gentilicio que en

otros tiempos significó todo un rango—, ignoraba en 1935 que años después sus ahijados iban a hacer honra a sus dulces, marquesas, galletas, masatos y arequipe. Ella, una mujer soltera, que vivía con sus ahijados y su hermano, era hija del general Cristino Gómez, oriundo de Paipa, y de doña Dolores Peñarredonda, dama costeña.

"Petronita" se abrió hace 56 años en un local de la Carrera Séptima con Calle 62. "Era Chapinero un cielo que no volverá a conocerse", dice don Rafael Molano, hermano de María Luisa y María Josefina, ahijadas de Petronita, quienes heredaron el punto del arequipe, la receta de las marquesas y las pailas de cobre compradas a los gitanos hace medio siglo, unas, y otras hace algunos años en un anticuario de la avenida Chile.

"Aquí vino Belisario antes de ser presidente —prosigue don Rafael— y viene el doctor Alberto Lleras, pero no se baja del carro, sino que alguien de la familia le compra lo que desea comer. Y vienen expresidentes y diplomáticos, que nos piden empaques especiales para llevar muchas libras de marquesas y caramelos de chocolate, leche y café para Estados Unidos o Europa. En otros tiempos venían en carruajes don Pedro Nel Ospina, o su hijo Mariano Ospina, Olaya Herrera o Abadía Méndez; también don Esteban Jaramillo, que siempre andaba en coche. Cuando Petronita comenzó el negocio vivía con su hermano Manuel María Gómez, que era muy amigo de los presidentes e iba a cocería con ellos, con los Abadía y con personalidades de la época. Así, Petronita hacía estas recetas de manera muy esmerada, para esa clientela tan especial, y así se siguen preparando", dice don Rafael.

90