Pablo Miguel Medina convirtió su restaurante El Sitio en uno de los más refinados centros de la cocina típica colombiana en el norte de Bogotá.

La comida cachaca de Chapinero, ala...

El crítico de gastronomía más controvertido de Colombia y venido de las tierras altas de Escocia, realiza un viaje exclusivo para nuestros lectores, por la mejor comida criolla colombiana en la Bogotá más filipichina...

Por Kendon Macdonald Smith

Por pertenecer al mundo celta me queda muy fácil entender cómo se muere una cultura. Hace unos miles de años mi raza dominaba Europa, y ya estamos viviendo en la orilla del Atlántico. Estamos tan mal ubicados que quedamos con un pie en el océano y el otro en la playa. Fuimos víctimas de la limpieza étnica antes que se inventara esta expresión. Hoy apenas unos cientos de miles hablan los idiomas ancestrales, a los cuales mataron prohibiendo su enseñanza en los colegios. Cada día parece que otro plato del repertorio se muere. Es más fácil encontrar el plato hindú *tikka masala* que algo local en las tierras ancestrales.

¿Será que por eso soy más sensible cuando este proceso ocurre en otras culturas? A veces logro verlo antes que la propia gente caiga en la cuenta. Por eso declaro en peligro de extinción a los cachacos y su estilo de vida.

Hace pocas décadas los cachacos dominaban el capital, el Gobierno, la economía. Vivían en casas enormes de estilo inglés. Tenían cuatro muchachas y un chofer para apenas sobrevivir. El hombre se vestía súper elegante, en el estilo de "un caballero inglés" (lo siento, jamás existió en la vida real, sólo en películas en una forma tan exagerada, y en las calles de Bogotá). Los ricos mandaban hacer sus trajes en Saville Row, en Inglaterra. Las mujeres se vestían mal, y poco se arreglaban. Su pelo estaba mal peinado y usaban poco maquillaje. Llevaban puesta una falda de tela escocesa que llegaba casi al piso. ¡Nadie que no fuera un cachaco podía amar a una cachaca!

Su dieta era igual de rara. Cachaco que valiera el nombre no comía nada verde, pero sí aquello que se comiera lo verde. Consumía la vaca y el cerdo desde la nariz hasta la punta de la cola. Para mí, sus mejores platos son los que usan partes del animal a las que nadie más se come pero que con sus recetas resultan espectaculares. Alverjas con pata es una de mis favoritas. Aprovechar el animal al máximo es algo heredado de los españoles. ¿Puedo especular con que los españoles criollos se convirtieron en los cachacos? El estrato seis odia el olor y el sabor de los cominos, pues les huelen a sancochería, y esto es algo que tienen en común con los criollos, que también los odiaban por ser de origen moro. La mayoría de sus platos se prepara en una sola olla, denotando que son de origen campesino.

Cuando un cachaco quería impresionar, lo hacía divinamente. Tenía sus recetas heredadas de los ancestros de origen francés o británico. Sacaba su platería, loza, cubiertos y lencería, todo comprado en Europa. En ocasiones especiales sólo la alta aristocracia podía competir.

En el recetario diario el servicio también era muy elegante, pero la comida mucho más sencilla. Un almuerzo siempre empezaba con una sopa, que era inevitable. Después había un entremés: una torta de menudo o plátano. Luego llegaba el plato principal: carne de res, cerdo o pollo, y un principio y dos harinas, y para terminar, un dulce, redulce.

El cachaco nunca salía a restaurantes, apenas cuando celebraba cumpleaños y aniversarios, y sólo a restaurantes franceses o de dueños franceses.

Hoy en día este esquema social se ha quebrado. Casi nadie almuerza en casa. Y si lo hace no es capaz de comer todo lo que comían sus ancestros. La época de cuatro muchachas ya pasó: no hay bolsillo que aguante, ni vajilla que dure cien años. Por eso no se pueden hacer esas grandes producciones dos veces en el día. Las casas de estilo inglés ya son oficinas. Los vestidos se compran hechos donde Hernando Trujillo. La única constante en la vida del pobre cachaco es su señora, que sigue siendo malarreglada y malvestida.

Hasta las grandes instituciones cachacas están en peligro. El Jockey Club se halla en apuros. Para evitar que le pase lo mismo el Gun está dejando entrar hasta costeños. Los *paisas* ya son los dueños de la economía y del Gobierno. El último mandato cachaco fracasó completamente, y con la excepción de Vargas Lleras, no hay otras esperanzas a la vista.

La limpieza étnica ya pasó, y no quedaron cachacos en el centro ni en sus alrededores. Con motivo de la crisis económica, muchas familias han tenido que buscar nuevos horizontes. Las mujeres se han casado por fuera de las quinientas tribus que tienen los apellidos de los socios del Jockey y el Gun. Y por eso los apellidos tan adorados se van perdiendo.

Chapinero Grande sí existe, tal como el Tolima, y La Magdalena siempre ha sido el barrio por excelencia de los cachacos. En algo parece una ciudad aparte. Sus sectores alto y bajo conservan muchas casas de estilo inglés. Lástima que están tumbándolas para hacer edificios. En el centro del barrio se encuentra todo su comercio, pero el desarrollo económico allí también está acabando con la vida del cachaco.

Menos mal que en términos gastronómicos las cosas no son tan graves. Existen cuatro instituciones que mantienen las tradiciones culinarias.

El restaurante Las Margaritas lleva 102 años en el mismo lugar, de lo que se puede concluir que algo está haciendo bien. Supongo que fue el Andrés Carne de Res de otra época. Es una casa sabanera que ha sobrevivido con todas las ventajas y desventajas de ese diseño. Brinda las mejores y más elaboradas empanadas de la ciudad. Esto no es cualquier cosa: para los cachacos, la empanada es su trufa, con la ventaja de que no cuesta sino mil pesos. Infortunadamente el menú es cada vez más corto. El hecho de que van quitando platos es algo preocupante. Pero siempre hay ajiaco, cuchuco, sobrebarriga y huesos de marrano. Los jueves sirven puchero. Para mi gusto es el gran plato del recetario cachaco. Es parecido al *pot-au-feu* francés, el bollito mixto italiano y la olla podrida española. La versión cachaca gana a las demás en presentación y en la cantidad de ingredientes. Aquí la versión es agradable.

El restaurante Doña Elvira cuenta más de setenta años y está situado en el corazón de Chapinero. La actual doña Elvira es la tercera en tener mando sobre las cocinas. El restaurante es grande y sencillo, con reservas por todos lados. Ofrece ajiaco, cuchuco con espinazo, mazamorra chiquita, guiso de cola, pescuezo de gallina, lengua en salsa criolla, sobrebarriga al horno, etc. Todo, de excelente calidad. La torta de menudo de este lugar sólo es horneada ligeramente –de cinco a diez minutos–. Sirve alverjas verdes con pata, plato que nadie en Gran Bretaña cree que existe. De las cuatro instituciones, ésta presenta la carta más amplia. No tiene puchero, pero será incluido próximamente. Sólo abre de jueves a domingo.

El restaurante La Enramada queda en el centro de Chapinero. Es grande y está decorado con sencillez. El menú, como el de Doña Elvira, fue organizado por días, y los platos van rotando. La torta de menudo se prepara correctamente, y también hay puchero. La mazamorra chiquita es excelente.

El restaurante El Sitio opera en la frontera norte del gran Chapinero. Tiene la versión estrato seis de la comida cachaca. Elabora todos los platos que hubiera preparado la abuela sangre azul. La sobrebarriga es espectacular, igual que los platos preparados con lomo. A diferencia de los otros tres, ofrece una lista de tragos de excelente calidad que sirve con mano rota. Se encuentra en el proceso de desarrollar nuevos platos, entre ellos el puchero.

Como habrán notado, sirven sobrebarriga en los cuatro restaurantes. Antes de visitarlos, yo prefería el corte grueso: ellos, todos, sirven el corte delgado. Aprendí una lección interesante. Ahora sirvo el delgado también.

Pero las cosas no pueden quedarse así. La comida no es algo estático, congelado en el tiempo. Tiene que evolucionar con los cambios históricos y sociológicos. Cuando la mayoría de la gente hacía trabajos duros en el campo, tenía sentido servir muchas harinas, pues eran la fuente de energía. Pero hoy, cuando la gente trabaja en oficinas, eso carece de sentido. En el año 2004 nadie quiere sentirse demasiado lleno.

Los platos locales pueden ser ricos pero no tienen bonita presentación. Necesitamos una generación de chefs jóvenes que dejen a un lado la fusión y la cocina de autor y se dediquen a trabajar en estos aspectos de la cocina local. Eso sí, sin perder la esencia del plato. Algo así está pasando en Perú y México.

Entre los cuatro restaurantes podemos tener una visión de cómo comían los cachacos hace cincuenta años. De cierta forma son museos gastronómicos y hay que conservarlos. Si no, lo poquito que queda de esta cultura, que dominaba no sólo en el altiplano sino en casi todo el país, estará en peligro de perderse.

Julio Ríos y Las Margaritas.

Alfredo Bárdenas, en La Enramada.

María Elvira Porras en su restaurante.