

Así Son Ellas

56 Años de "LAS MARGARITAS"

Un establecimiento donde se "fabrican liberales".—Bizcochos que simbolizan la unión nacional. ★

El doctor Mariano Ospina Pérez, gran consumidor de tamales.—Un grupo de mujeres en acción.

Por TINA especial para EL TIEMPO.



Quizá uno de los sitios típicos más conocidos y antiguos de Bogotá es el que funciona a poca distancia del Templo de Chapinero y que se denomina "Las Margaritas". Me atrevo a asegurar que no hay bogotano que no haya comido las empanadas que allí venden. Estas cuentan con tal popularidad que se han convertido en una de las atracciones turísticas de la capital y no es raro ver allí, en la vieja casona, a gentes venidas de provincia que quieren conocer el lugar. Pero lo que el público ignora es que este establecimiento funciona debido al esfuerzo, casi exclusivo, de unas cuantas mujeres. Su historia es la siguiente:

Allá por el año de 1902 existía un ranchito situado precisamente enfrente al lugar que hoy ocupan "Las Margaritas". En esa casita vivían Margarita Angel y sus dos hijas: Elisa y Bernarda. Las tres eran expertas en la confección de deliciosos platos. Es decir, estaban catalogadas como hábiles banqueteras y contaban con la clientela más selecta entre las damas santafereñas. Es de anotar que Margarita y sus hijas trabajaban a domicilio. Un día resolvieron hacerles un regalo a sus parroquianas y las invitaron a comer empanadas —cuya fórmula era creación de Margarita— las cuales fueron servidas con unos apetitosos tamales. Las damas fueron llegando en sendos carricoches, pasaron "un día de campo" inolvidable y se hicieron lenguas sobre la delicia de los manjares. Comenzaron entonces a organizarse "pasos" a donde las Angel, la clientela fue aumentando y rápidamente las empanadas adquirieron renombre en toda la ciudad.

Así las cosas Elisa se casó con Julio Ríos quien viendo el éxito del negocio resolvió ampliarlo y trasladarlo a la casa que hoy ocupa. Las Angel murieron y al quedar viudo Julio contrajo matrimonio nuevamente, hace 14 años, con Etelvina Romero, natural de Garagoa y quien conocía todos los secretos del negocio por boca de sus propias fundadoras.

La nueva señora de Ríos aportó a su vez algunas innovaciones, especialmente la receta de unos deliciosos bizcochitos. Lo simpático del caso es lo siguiente: Su marido es muy conservador y ella muy liberal. De ahí que bautizara un tipo de bizcochos —los cuales se fabrican con la yema del huevo— como "liberales" y otros, un estilo de los comúnmente llamados panderos y que se hacen con las claras, como "conservadores". Cuenta Etelvina que en la época de la violencia llegaron un día al establecimiento unos señores que ella conoce como muy conservadores y le pidieron les sirviera masato. "Por supuesto. Pero se lo tienen que tomar con "liberales", dijo ella. Los hombres rieron y siguiéndole la chacota respondieron: "¿Pero es que todavía quedan?". "Claro que sí y muchos —les contestó— la verdad que ustedes están empujados en acabar con ellos pero a mí eso no me preocupa pues nosotros nos encaramos aquí de fabricarlos". Pero que este chiste no le hizo gracia al propietario del establecimiento, ordenó que se le cambiara el nombre a los bizcochos y se les "volteados". Etelvina es hoy lentamente y el día de las elecciones presidenciales del 1958 le preguntó a su ma-

rido: "¿Y tú por quién vas a votar?". "Pues mujer. Eso ni se pregunta. Naturalmente por el doctor Alberto Lleras Camargo". La esposa sonrió. Llegaron unos parroquianos y pidieron masato. "Con mucho gusto —les dijo— pero se lo tienen que tomar con "conservadores" y "liberales" y les presentó los platos servidos con las dos clases de bizcochos que simbolizaban la unión nacional.

Clientes de "Las Margaritas" han sido todos los bogotanos pero Etelvina recuerda especialmente a los López Pumarejo, los Nieto Caballero, Felipe Lleras Camargo y Mariano Ospina Pérez (este último, según dice ella, es un magnífico cliente de tamales).

Ayudada por su hermana, por algunas parientes suyas y varias sirvientas, la dueña del establecimiento confecciona en las pasadas navidades y año nuevo, la cantidad de siete mil trescientos veintitrés tamales y todos los fines de semana preparan más de cinco mil empanadas. Cuenta Etelvina que su marido se opuso al cambio de los antiguos pisos de ladrillo por baldosinas y a archivar las bancas y mesas de madera para reemplazarlas por las modernas que hoy luce el establecimiento. Quena conservar su sabor típico al negocio pero la higiene no se lo permitió.

Antes de dar por terminada mi visita a "Las Margaritas" Etelvina me obsequia con unas espléndidas onces. Como es natural me sirven los clásicos bizcochitos y me pregunta: "¿Le gustan?". "Claro que sí! Están estupendos, pero... para ser franca, a mí, personalmente, me gustan mucho más los liberales. TINA.