

PANDEROS 'CONSERVADORES' Y PANDEROS 'LIBERALES'

En el rejugio santafereño de "Las Margaritas", que funciona desde 1902 en la calle 62. Además se expenden millares de litros de masato. Cerca de diez mil empanadas los sábados y domingos. También vendían aloja, como en Santa Fe. Presidentes y ministros, los primeros clientes del establecimiento. Las empanadas, las mejores del país. Todo el movimiento centenarista pasó por "Las Margaritas". Breve noticia de este típico rincón bogotano.



CON LAS MANOS EN LA MASA. - Aquí vemos a doña Federica, una de las expertas en la elaboración de las empanadas en Las Margaritas. Según sus cálculos, se fabrica al día una quinientas, de las diez mil que el famoso establecimiento da al expandir los sábados y domingos. Federica fue sorprendida por Germán Castro, cuando, con las manos en la masa, como se dice, da comienzo a una nueva tanda, la tercera del día, sobre las doce meridiano. Hace 14 años que trabaja en Las Margaritas, para regodeo de una clientela múltiple y distinguida.

Fue precisamente al terminar la guerra, en 1902, cuando misa Margarita Angel y sus hijas Elisa y Bernarda resolvieron abrir la primera gran "agencia" de empanadas en Chapinero, aliada con otros diversos manjares muy a la santafereña, y con variadas bebidas también clásicas en la ciudad, como la aloja, el masato y el guarruz. Hasta entonces nadie se había preocupado de organizar en Chapinero un establecimiento de esta naturaleza, como hoy diríamos, tecnificado, por dos razones: en primer lugar porque la guerra civil de turno y las anteriores, no daban tiempo para pensar en estas filigranas; y en segundo, porque Chapinero seguía en su condición de barrio campestre,

con tal cual quinta aquí y allá, que se podían contar en los dedos: "Villa Leonor", "Villa Sofía", "Villa Irene", "Las Violetas", "Quinta-el Rosal", "Palermo", "Niza", "Miranda", de todo lo cual no queda hoy sino el recuerdo, escasamente, bajo esa atmósfera de coca-colismo que envuelve el elegante barrio bogotano. Sin embargo, misa Margarita y sus dos hermanas se metieron en la empresa, contando con la clientela que, ya la capital en paz, podría fácilmente deslizarse en coche los domingos a pasear a El Chapinero.

VIENTO EN POPA. Contra lo que les ponían de presente sus vecinas, las tres mujeres se aferraron a producir empanadas según una receta forjada que alguna de ellas poseía en su casa del centro, donde la heredaron a su vez de las abuelas coloniales. Ni certas ni perezosas, ni mucho menos timidas, Margarita, Elisa y Bernarda tuvieron la feliz ocurrencia de invitar a las señoritas y cachacos de la "crem", todos los domingos, hasta acostumbrarlos a visitar la "agencia" por su cuenta. Fue entonces cuando decidieron ensancharse, al trasladarse con sus trastos al lugar en que hoy subsiste la manufactura, calle 62 con carreras 8ª y 9ª y hacer pintar el letrero sobre el dintel de la portada de adobe y teja, así: "Las Margaritas. Empanadas, tamales y masato. Aloja y guarruz".

Y santo remedio para que el caramanchel de 1902 se abriera paso hasta Bogotá y de aquí a todo el país, pues justo es reconocer que el expendio de empanadas de la 62 es hoy el mejor cotizado en su especialidad. Caravanas de coches recorrieron ininterrumpidamente en las mañanas y tardes dominicales de aquellos apacibles tiempos por el Camellón de Las Nieves, hasta salir a la sabana para llegar hasta Chapinero. Puede decirse que todo el Bogotá de la época fue cliente de Las Margaritas, desde el presidente para abajo. Y que las empanadas de la casa llegaron a todo el mundo centenarista, con su ozo de "color", cominos, ajos, mostaza, cebolla y mucho picado de Castilla, una de los ingredientes secretos que una de las Angel apuntó muy bien en el papel de la receta santafereña.

EL MILAGRO. Hasta aquí las cosas irían normalmen-

te, pues que al fin y al cabo todo cuanto se diga elaboración de comestibles es el mejor de los negocios. Pero que pasados 57 años, la "agencia" siga tan campante, en la misma casa, casi que con las mismas empanaderas y los mismos artefactos y, sobre todo, con la misma fama, es cosa ya de milagro en estos medios de los "Creams Helados", los enlatados y las fuentes de soda.

Muerta misa Margarita, de la que el establecimiento tomó su romántica denominación y muerta después sus hijas, don Julio Ríos, esposo de Elisa, continuó la tradición del negocio, con tan buen tino y sapiencia, que fueron indispensables unas segundas nupcias para que Las Margaritas se enrumbaran definitivamente hacia el concepto de típico recreo hogareño y familiar de los bogotanos.

La nueva señora de Ríos, doña Etelevina Romero, que muy afablemente recibe al cronista y le obsequia con lo mejor de su especialidad, en ausencia de don Julio, trajo a la empresa como si dijéramos, el doble de calorías, pero naturalmente sin apartarse ni una brizna de los consagrados renglones de la repostería chapinera.

"LIBERALES" Y "CONSERVADORES". Aparte de las empanadas y de los tamales, que también desde 1902 hicieron su aparición como quedó dicho, don Julio y su esposa se han esmerado en la producción de un masato insuperable, que rodean de mantecadas, bicochuelos y panderos, únicos en su especie. Como cosa por demás curiosa es de advertir que tales panderos se dividen en dos grandes grupos, a saber: los llamados "conservadores", que se elaboran con la clara del huevo; y los "liberales", con la yema. Unos y otros han dado lugar a divertidísimos diálogos en Las Margaritas, y a que las gentes, según sus simpatías políticas, pidan de los primeros o de los últimos. Y hasta cuenta doña Etelevina, muy pero muy liberal, que don Julio su esposo, muy pero muy conservador, resolvió un buen día, en lo fino de la época de la violencia, ordenar que se elaborara "votivo".

"Hoy sin embargo, no hay problema, dice la dueña de Las Margaritas, con el frente nacional, porque vendemos el masato con paridad, es decir, con mitad de "liberales" y mitad de "conservadores".

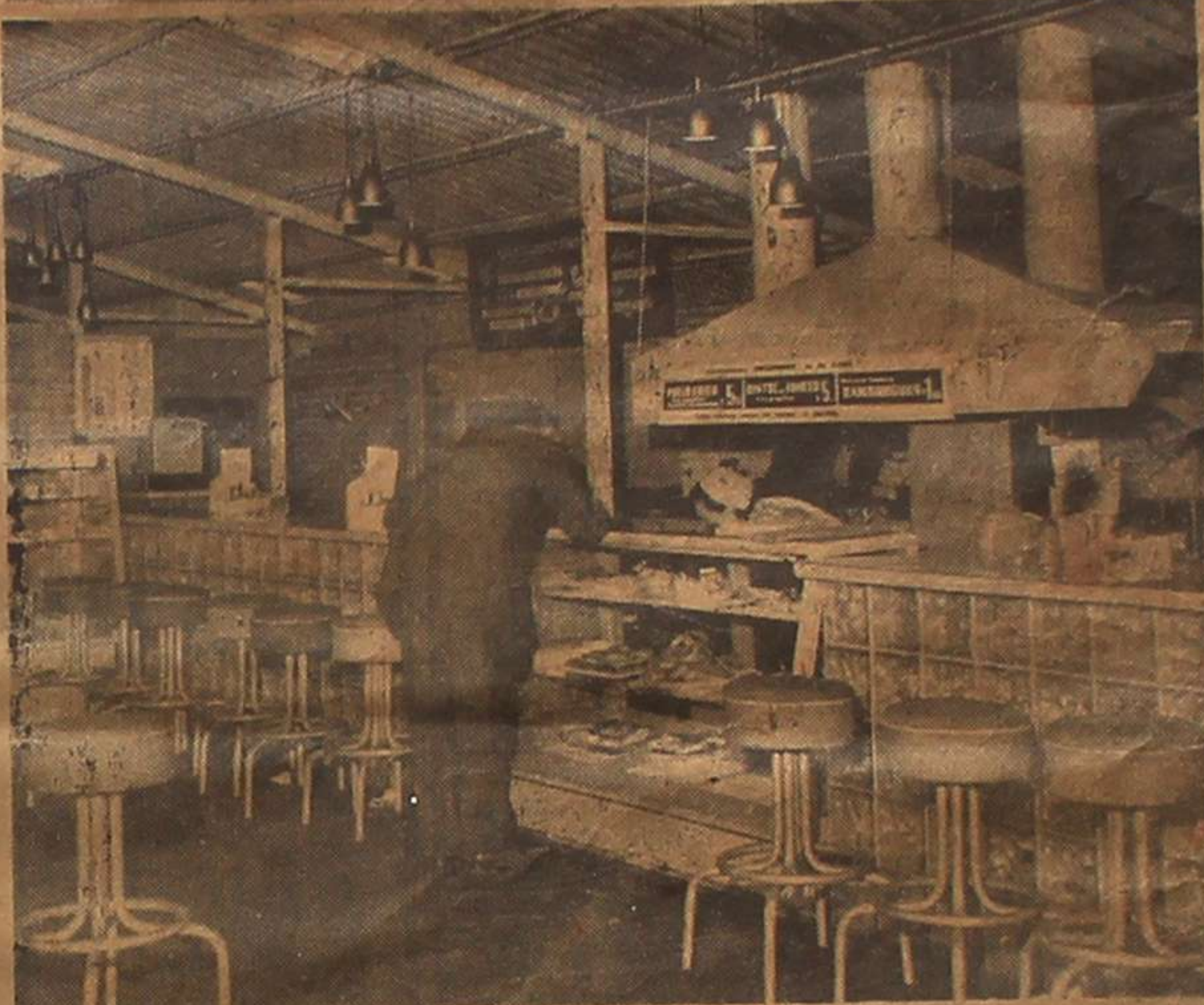
Lo único que se le cabía de Las Margaritas fue la aloja, de tanta alcurnia en las crónicas virreinales. Y no sabríamos decir si el guarruz correrá la misma suerte.

CLIENTELA. En verdad que la fundadora no sospechó que su trancón de mantecadas, bicochuelos y panderos le daría inmortalidad, y se contó con una clientela tan distinguida y tan numerosa. Hoy, después de medio siglo, Las Mar-

garitas, como en los mejores días del centenario de 1910, siguen recibiendo a la alta sociedad capitalina, a los políticos y a todo el mundo, los sábados y en las mañanas y en las tardes dominicales, como algo imprescindible del ritual costumbrista de Chapinero.

Semanalmente se manufacturan, a para mano limpia, porque el producto no admite contaminación, ni el equipo técnico. Ellos diez mil empanadas, cada una quiere decir una mujer, espaldas desde hace años. Y ni tampoco podíamos de-

cir cuántos millones de litros de masato se dan al consumo en la vieja casita de la 62, que ya no tiene pintado el letrero de "Las Margaritas" porque una determinación oficial acabó con este sistema antiquísimo de propaganda. Y porque don Julio y doña Etelevina no quieren, ya que sería profanación, llevar al refugio las imprudencias del gas urón. Prefieren quedarse con las de los cocineros que, aunque parezca increíble, se sabe de ella, ya que, sin duda, podría tenerse como otro milagro de misa Margarita.



DE LAS MARGARITAS A LOS "CREAMS HELADOS". En un tremendo contraste, muy perceptible en estas dos gráficas, se aprecia lo que va de ayer a hoy en materia de refresqueries chapineras. A la izquierda, la fachada de Las Margaritas, tal como se ha conservado desde 1902. A la derecha, uno de los flamantes "Creams Helados" del barrio, con su multitud de sillas de último modelo. (SIGLO-foto Castro).

Notas de Chapinero

Precauciones con el Gas

Un accidente de mucha gravedad ocurrido en días pasados en Bogotá al estallar cierta cantidad de gas que se estaba suministrando a una residencia debe servir para que las personas que usan este combustible, ya de empleo común en infinidad de hogares bogotanos, tomen toda clase de precauciones para evitar su repetición.

Pero no solamente las amas de casa deben tener esas precauciones elementales. Habría que insinuar también a los empleados de la empresa proveedora que extremen también su previsión, especialmente en el proceso de descarga de los cilindros hasta su colocación en los sitios respectivos de las habitaciones. Se observa comúnmente que este proceso se cumple en forma por demás brusca, lo cual puede quizás acarrear algún accidente. Este tratamiento atenta contra las normas de la buena educación y del respeto a los clientes de la empresa.

Además, sería conveniente que se practicara obligatoriamente una revisión periódica de las estufas y calentadores para obtener que funcionen con regularidad, porque de lo contrario puede ser también causa de accidentes que, en todo caso, pueden y deben evitarse.

Ampliación en "Las Margaritas"

El célebre restaurante "Las Margaritas", tan conocido de los bogotanos y cuya fundación data de más de medio siglo, va a ser ampliado próximamente para lo cual su propietario don Julio Ríos adquirió recientemente la propiedad contigua hacia el oriente.

Esta seguramente será una buena noticia para los innumerables clientes de "Las Margaritas", sitio tradicional en Chapinero por el cual han desfilarado varias generaciones y en donde han ocurrido algunas epícticas de importancia política y social, los cuales recordaremos nuevamente en ocasión más propicia y más cercana a su inauguración por la cual anticipadamente felicitamos a sus propietarios, siempre acogedores y serviciales y cuya vida laboriosa representa un noble ejemplo para sus convecinados.