

Comederos de la vieja Bogotá

Entre la gran urbe de Bogotá, escondida bajo los grandes edificios, las avenidas y los puentes, todavía subsisten agradables recuerdos de la vieja ciudad. De la que se puede llamar la Bogotá criolla. Son lugares que han sabido resistir el paso arrollador del progreso.

Han pasado los años y allí están todavía, con sus antiguas cocinas de carbón, sus mesas de madera dura o sus asientos metálicos forrados en hule. Su importancia radica en haber conservado la calidad en sus comidas criollas, el sabor auténtico de los dulces.

Bogotá está poblada de inmigrantes de otras regiones, quienes con los jóvenes naturales de la ciudad, desconocen la existencia de los establecimientos.

Para esta entrega de "fin de semana" hemos hecho un inventario de locales criollos y famosos por la preparación de viandas como las sopas tradicionales de Bogotá, los cocidos, las carnes, las bebidas, los dulces.

Hemos encontrado algunos pequeños locales que se conservan intactos, otros han sido reformados, algunos están cayendo en el olvido, pero todos tienen el espíritu criollo auténtico, desde la atención de dueños que heredaron los negocios de sus padres hasta las viejas vitrinas rebosantes de gallinas, panderos y masato.

Cuando menos, cada uno de los establecimientos tiene 30 o más años y todos conservan sus nombres originales: "Las Margaritas", "El Zaguán del Humo", "Las Ojonas", etc.

Veamos lo que aún se encuentra para saborear en los restaurantes populares que sobreviven de la Bogotá de comienzos de siglo.

Las Margaritas

En un típico local de Chapinero, a donde viajaban las familias a principios de siglo en plan de paseo, funciona aún "Las Margaritas", recordado como el lugar ideal para visitar después de la misa y para pasar una tarde de domingo. Su actual dueño es Julio Ríos, un bogotano que heredó de la madre el restaurante, y ella a su vez lo



Aún subsisten en Bogotá antiguos restaurantes populares, donde los asados, los cocidos y las frituras tienen la tradición de muchos años. (Foto de J.J. Alzate)

había hecho de su suegra, y que se ha preocupado por mantener el estilo arquitectónico propio de la vieja casa, y sobre todo, el aspecto criollo de los platos.

Allí es posible conseguir los sábados y domingos, desde las 8 a.m. hasta las 7:30 p.m., el inigualable masato santafereño (a 16 pesos), los panderos y rosas (7 pesos) que se denominan conservadores y liberales para respetar la tradición de su fundadora, y para un exquisito almuerzo dominguero semejante al que añoraban los abuelos durante la semana, sobrebarriga con papa (\$140), huesos de cerdo (200), lengua con papa (140), cuchuco de trigo con espinazo (90), y las famosas empanaditas (\$8).

Los viejos clientes, que dejaron de visitarlo impulsados por la vida del mundo moderno, se llevarán este fin de semana una sorpresa, pues nuevamente luce, al igual que en sus mejores tiempos, como uno de los lugares más exquisitos de la ciudad en la calle 82 con la carrera octava.

La Pecosa y el Manteco

En un pequeño local de la avenida primera con carrera 11 funciona, desde hace 40 años cuando la "Pecosa Teresa", como llamaban a doña Teresa Sánchez, decidió preparar para sus vecinos y amigos la rellena que la había hecho famosa, en la misma casa un típico establecimiento que hoy es manejado por su hijo y que no por eso ha dejado de ser uno de los preferidos de los viejos bogotanos.

En la "Pecosa Teresa" se sirven exquisitos platos de cuchuco por \$80, rellenas de las mismas de doña Teresa por \$30, tamales por \$80, envueltos de mazorca, papa preparada de diversas formas y todo lo que constituye la carta de hace unos años.

Como explica don Luis, su actual administrador, los clientes de su madre llevaban a sus hijos para que "supieran lo que era bueno" y hoy éstos llevan a los suyos y aun a sus nietos.

Su hermano Guillermo, siguiendo la tradición de "la buena mesa", fundó

hace seis años, en la calle 27 sur con carrera 11, el restaurante conocido como del "Manteco Guillermo" y que no desvirtúa en nada la herencia culinaria de la madre, y también don Jaime, desde hace pocos años, abrió una sucursal de La Pecosa en la calle 125 bis con 30.

Los tres restaurantes son una muestra de lo que constituye "la Bogotá criolla".

Donde canta la rana

El restaurante Donde canta la rana, fundado hace 30 años, es el lugar sofisticado del sur. Entre inmensos salones, patios y helechos se sirven todos los días de la semana exquisitos platos santafereños y postres.

Su especialidad es la parrillada, que acompañada con arroz, verduras y papas, la componen cordero, cerdo, sobrebarriga, chunchullo, ubre y riñón, todo por \$250.

Si el cliente desea un buen plato de carne asada o de cordero, puede saborearlo servido en el mismo asador por \$140. También se preparan platos de ajiaco, mazamorra, y plátano por 50 pesos o de cuchuco de trigo por \$70.

"Donde canta la rana" está localizado en la carrera 24 C con 20 Sur y a él van clientes de toda la ciudad.

El Zaguán del Humo

En la calle 17 con carrera quinta, en medio del bullicio del centro de Bogotá, se conserva, desde hace 23 años, el restaurante "Doña Elvira", más conocido por sus clientes como "el Zaguán del Humo". Y es que allí mismo, en medio de las mesas, está la chimenea donde se prepara la carne a la brasa y se crea un ambiente ideal para los días fríos y lluviosos de Bogotá.

Cuchuco con espinazo (80 pesos), carne asada, cordero o sobrebarriga (140), mondongo, frijoles y menudencias (70 pesos), pescado sudado (170), caldo de pescado y verduras sudadas, son algunos de los platos que se preparan en este establecimiento.

Doña Elvira atiende personalmente a la hora del almuerzo y conoce a cada uno de los clientes por su nombre. Allí gente de oficina, ejecutivos, abogados