indaron un homenaje a a vieja clientela de sus banquetes. Invitaron a n platos típicos: tamales, empanadas, carnes frías, guarrús y la aloja, llamada también la chicha de los

lo una se casó. Elisa se enamoró de ulio Ríos, contrajo matrimonio y, para fortuna de los amantes de las empanadas, el esposo se entusiasmó con el negocio y continuó con la tradición de Las Margaritas.

oligarcas.

Inclusive después, cuando murió Elisa Angel sin dejar hijos y don Julio se casó con Etelvina Romero, las empanadas siguieron viento en popa. La nueva señora de Ríos no solamente se puso al frente de la cocina con todo fervor y respeto por las recetas clásicas, sino que introdujo algunas innovaciones "dulces" como las mantecadas, las rosquitas y las

Hoy por hoy doña Etelvina sigue siendo el alma de "Las Margaritas', su ojo clinico supervisa que no exista la menor falla en la comida que alli se prepara, pero es su hijo Julio quien está a la cabeza del negocio. El es quien lleva sobre sus hombros el peso de toda una infraestructura que requiere la elaboración científica de una humilde empanada.

Empanadas de exportación

'Este es sin duda el negocio más antiguo de Chapinero —explica Julio Ríos II— y fue el primero que existió, ya que nació cuando ésto era campo. El éxito de nuestras empanadas depende de la receta heredada de la época de La Colonia. Aunque el maíz ya no se pila, de todas maneras lo sometemos a un proceso especial



A pesar de que solo se atienda el fin de semana, la venta de las tradicionales empanadas de Chapinero es exitosa.

nuestras empanadas sea incomparable. El relleno también es fórmula de los abuelos. En cuanto a la preparación, el éxito está en freírlas en manteca de cerdo, cada vez más difícil de conseguir

Aunque Las Margaritas sólo. abren viernes, sábado y domingo, el. promedio de venta es de cuatro mil empanadas por fin de semana. Por eso tienen 10 empleados dedicados exclusivamente a su elaboración.

"A la gente le gustan tanto que muchas personas llegan a comprarlas cuando van camino del aeropuerto, para llevarlas como regalo a parientes que residen en el exterior de fermentación y de diferentes coc- explica Julio Ríos—. Así que nuesciones lo que hace que la masa de | tras empanadas han viajado a Estados



Julio Ríos II es ahora el jefe de la familia de las empanadas.

Unidos, Europa y América del Sur".

La clientela, como las recetas, se ha venido heredando de generación en generación. Sin embargo, la familia Ríos asegura que el cliente más querido y consentido de la historia de Las Margaritas fue don Agustín Nieto

'Aun no nos resignamos a su muerte — afirma Julio Ríos— y nos parece verlo llegar, como todos los lomingos, a comer chicarrón, masato y empanadas. Otro cliente ilustre fue don Mariano Ospina Pérez que hasta cuando era presidente se hacía llevar los tamales a Palacio. Pero la verdad es que por Las Margaritas han desfilado varias generaciones de Pombo, López, Zea, Caballero y Lleras. A proposito, antes de irse a vivir a Cali don Felipe Lleras Camargo era otro cliente frecuente".

Negocio familiar

Obviamente a la familia de Julio Ríos le han llovido las propuestas para ampliar el negocio de las empanadas, sacar varias sucursales y multiplicar la producción.

'Nos negamos a ampliar Las Margaritas para no bajarle la calidad a nuestros productos —afirma Julio Ríos Romero—. El hecho de que desde su nacimiento haya sido una empresa familiar ha garantizado su subsistencia y su calidad. Nuestras empanadas y demás productos deben seguir teniendo ese sabor familiar en el que radica su éxito".

Un éxito innegable y que ha sobrellevado, incluso, los vaivenes políticos del país. En efecto, en los duros años de la violencia política, Las Margaritas se adelantaron al Frente Nacional y para evitar herir susceptibilidades implantaron una denominación salomónica: a las rosquitas las bautizaron "conservadores" y a los panderos "liberales". Así, quienes tomaban onces en el restaurante los matizaban del color político que les gustara.

Además, como van las cosas, los bogotanos tendrán empanadas de Las Margaritas por lo menos medio siglo más. Hace cuatro meses nació Julio Ríos III y seguramente él heredará de su padre y su abuela Etelvina todos los secretos que hacen que nadie naya podido igualar la masa y el relleno de las empanadas de Las Marga-

n 1915, en Bogotá, la gente salía a pasear en coche; las familias iban a veranear a Chapinero; las personas débiles tomaban el Jarabe Yodotánico Fosfatado y Arsenical; la Crema Bogotá era la sin rival preparación para la piel; los cachacos se cortaban el pelo en la Peluquería Atehortúa de la calle 14 número 89; los pañolones y paños de lana se conseguian en el Almacén El Florián; las damas adquirían blusas y sastres en el Almacén Bruselas de la Calle Real; los estudiantes de provincia preferían la Pensión Amberes de escrupuloso aseo y esmerada cocina y los niños suplicaban que les compraran juguetes en el Bazar Novedades.

En esa época, 1915, las empanadas de Las Margaritas ya eran famosas. Tan famosas, que ese año se trasladaron a su segunda sede, frente al ranchito donde empezó el negocio. y desde entonces han permanecido en esa misma casa donde todo bogotano que se respete ha acudido alguna vez a saborear las incomparables empanadas santafereñas.

Doña Margarita e hijas

A fines del siglo pasado, una de las banqueteras más admiradas en Bogotá era doña Margarita Angel. A ella acudían las familias de la capital cuando se trataba de ofrecer los banquetes más elaborados y lucidos. Doña Margarita había heredado las recetas de abuelas y tatarabuelas, para deleite de su afamada clientela. Sus hijas, Elisa y Bernarda, aprendieron los secretos de cocina y empezaron a ayudarle a Doña Margarita en sus actividades culinarias.

Después de la Guerra de los Mil Días, las Angel resolvieron homenajear a su vieja clientela de banquetes. Invitaron a varias familias a su sencillísima casa de Chapinero y los atendieron con platos típicos: tamales, empanadas, carnes frías, guarrús y la infaltable aloja, llamada tambiéon la chicha de los oligarcas.

La reunión tuvo tal éxito que los invitados siguieron con el antojo de saborear aquella comida típica. Como ir hasta Chapinero era todo un paseo dominguero, los bogotanos empezaron a llegar a la casa de las Angel para ver si les vendían algunas de esas delicias que habían preparado para el



y la gente seguía acudiendo allí en sus paseos dominicales.

RIMPANADAS

homenaje. Poco a poco se fue propagando la costumbre de acudir a comprar empanadas y tamales, hasta el punto de tener que convertir la casa en negocio de comida. Fue así como en 1902 nació lo que la gente empezó a denominar "el comedero de las

En 1915 el negocio iba tan masato.

bien que las Angel compraron la casa de enfrente y ya con todas las de la ley lo bautizaron como "Las Margaritas". Desde entonces y hasta nuestros días se preparan allí las deliciosas empanadas con fórmula secreta, los tamales cundi-boyacenses, el ajiaco, el cuchuco de trigo con espinazo y el

La familia Ríos

En esa época el vecindario de la cuna de las empanadas era la Villa Leonor, la Villa Sofía, la Quinta El Rosal, la Villa Irene, la Villa Las Violetas, la Quinta Palermo y la Quinta

De las hijas de doña Margarita