

Restaurantes típicos de Chapinero:

Coma con confianza

Por ROSELENA GREIFFENSTEIN

Los degustadores del ajiaco, los frijoles, el mote, la arepa paisa o la santandereana y en general de la comida criolla, pueden ir a un restaurante típico en Chapinero, seguros de que la comida se prepara entre las más correctas normas de sanidad que exige la Secretaría de Salud.

EL TIEMPO acompañó a un ingeniero de alimentos de la sección de saneamiento de la rectora de salud, zona 1, a una segunda visita de control de sanidad por los restaurantes de la ciudad, para determinar si se cumple con las normas contempladas en la ley novena del 79.

A diferencia de los restaurantes chinos del norte, visitados hace algunas semanas, los establecimientos de comida criolla en Chapinero —salvo una excepción— son aseados y le dan mantenimiento periódico a sus paredes, pisos, estufas y utensilios de cocina.

Por otra parte, uno de los mayores contrastes entre los negocios de comida oriental y los criollos, es el área de que disponen para la zona de producción. En los restaurantes chinos, el lugar de la cocina, el lavado, almacenamiento, basura y procesado de alimentos es bastante estrecho, mientras que en los típicos están claramente diferenciados y tienen buen espacio.

La experiencia no se improvisa

El primer establecimiento en la visita de control fue el antiguo restaurante Las Margaritas, puramente santafereño, y ubicado en la calle 62 No. 7-77.

Allí se demostró que la experiencia no se improvisa, ya que a pesar del momento en que se hizo el control (hora de preparación del almuerzo), las estufas, ollas, pisos, paredes y techos dieron muestra de verdadera limpieza.

Dicho restaurante tiene zonas especiales para la preparación de los diferentes platos, como por ejemplo la de los tamales y una para la condimentación. Asimismo hay un amplio

cuarto helado con estibas de plástico, para que los alimentos no poseen sobre el suelo.

En "La Cuchara", calle 61 No. 13-36, la cocina queda en el segundo piso, aunque en el primero hay un mostrador donde se calientan los alimentos. La zona de producción de este establecimiento es aseada, pero la campana extractora no absorbe todo el humo y por esto el ambiente se torna pesado.

Sin embargo, la despensa, el sector de lavado y el cuarto helado están claramente delimitados y hay un salón reservado para el comedor de los empleados y las casillas donde guardan sus objetos personales.

Los paisas

"La Fonda Antioqueña" de la carrera 13 No. 53-01 no demerita en el interior de la cocina su detallado decorado típico en la zona pública. Aunque su área de producción no es muy grande, los utensilios de cocina, los pisos y paredes, y las neveras, no dejan nada que desear.

En este restaurante hay un lugar especial para el lavado de los platos, que se comunica por medio de una ventana con la zona pública.

En "Las Acacias" de la carrera 15 No. 44-56 también es estrecha el área de producción, pero es limpio y se cumple con las normas de sanidad. Sin embargo, al piso le falta mantenimiento, aunque el administrador afirmó que en 15 días tendrá uno nuevo.

24 horas de servicio

Los dos restaurantes con 24 horas de servicio de Chapinero también fueron escenario de la visita de control y ambos son de comida santandereana.

El "Desayunadero de la 42", en la Caracas con 42, dispone de todas las necesidades que este tipo de negocio requiere: dos cuartos amplios de almacenamiento, uno especializado para hacer arepas con 19 parrillas de gas, la zona de procesamiento de carnes aparte y varios baños para los empleados. Allí se encontró el sector



Este es un ejemplo de aseo en la cocina criolla de Chapinero. En algunos restaurantes como en "Las Margaritas", hay zonas especializadas para la preparación de los diferentes platos como en este donde se hace la masa para los tamales.

de producción más grande de todos los visitados, ya que ocupa un área de dos pisos. No se registró mugre ni descuido en su mantenimiento.

En el "Cañón del Chicamocha", igualmente abierto las 24 horas, la cocina no es tan grande, pero también hay un cuarto especializado para la fabricación de arepas. En dicho establecimiento, ubicado en la calle 57 No. 19-09, falta aseo en las campanas extractoras y en las despensas.

La excepción confirma la regla

Pero en los siete restaurantes visi-

tados se encontró un "lunar" llamado "La Enramada", de comida santafereña. Allí no hay un lugar apropiado para cortar la carne y las verduras, y por lo tanto, lo hacen en la zona pública, "siempre antes de que el restaurante se abra", afirmó el dueño.

Asimismo, a la cocina, utensilios y estufas les falta aseo, aunque el propietario afirmó que "en ese momento se estaba sacando la lavaza y por esto se veía todo sucio". Este restaurante queda en la calle 66 con 18.