



FOTO: Archivo Particular

“MESÓN DE CARMEN”: 30 AÑOS DE EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO EN RIOHACHA

Cocinar es un arte digno de valorar. Es un oficio de dedicación y compenetración, con variedades elementos, utilizado en la preparación de alimentos de distintos contenidos culinario, seleccionando, ingredientes básicos, para agregarles: **sazones, salsas, picadas y demás surtidos, de acuerdo a preparaciones de arroces, guisos, asados, sancochos, horneados, fritos, ensaladas, legumbres y pastas;** en el servicio de comidas corrientes, como también en restaurantes especiales, dirigidos por técnicos y profesionales chefs de cocina.

La preparación de alimentos requieres de detalles y buena mano o humor de quienes, formulan y cocinan, en manipulación, de ingredientes y cocción, para el gusto de exquisitez; **que atraigan y amañen, clientes, permanen-**

tes y esporádicos, que transmiten y recomiendan, determinados sitios, relativo a ventas de comidas, por su calidad y costos. cumpliendo protocolos de higiene y buena atención.

El negocio de restaurante, no es solo abrirlo y ofrecer un menú, Para quienes no han experimentado el oficio, toca pasar por diversas pruebas, que sirven para: posesionar y estabilizar. **El asunto requiere de conocimiento, dedicación disciplinaria, y cumplimientos, privándose de compartir en el hogar y disfrutar recreación familiar, por la constante dinámica operativa presencial y responsabilidad, en direccionamiento de servicios, manejos y coordinación, con ayudantes y auxiliares; asignando actividades y tareas específicas, al equipo de trabajo.**



El incumplimiento de acciones, en preparaciones y atenciones, conlleva al traste el negocio, con resultado negativo, porque no se trata de soplar y hacer botellas, sino de conquistar gusto, garantizarlo y sostenerlo, en el transcurso del tiempo, para caracterizarlo.

“El Mesón de Carmen”, es un restaurante de comida corriente, ubicado en el centro del Distrito de Riohacha, siendo este, el restaurante, que más tiempo ha perdurado en la capital, entre quienes negocian diariamente ventas de comidas. El único restaurante en ese orden, que ofrece los tres golpes del día: desayunos, almuerzos y cena. Algunos restaurantes, venden desayunos y almuerzo, otros almuerzos y cenas. **“El Mesón de Carmen”,** presta servicios de gastronomía al público, desde el lunes al domingo, durante 15 horas diaria, del mes de enero hasta diciembre,

atendiendo las demandas de consumos y satisfacción, por la concurrencia habitual, ocasional y de quienes, desde fuera de Riohacha piden reserva y encargo, de variedades de platos, para grupos de personas que visitan la ciudad, en excursiones, paseos familiares, tránsito y por comisiones.

El citado restaurante, fue impulsado por una mujer, soñadora y apasionada, con el arte de la gastronomía en culinaria, doña Carmen Rosa Mestre Ramírez, oriunda del municipio Fundación Magdalena, casada con un guajiro, Edgar Barros Martínez, exmilitar dedicado al servicio de ebanistería; de cuya unión, nacieron 7 hijos, 4 varones y 3 hembra, en su orden Edbar (medico), Edgardo y Marcos (comerciantes) Beliana (psicóloga) Edgar (estudiante de medicina) Daliana y Carmen Eliza Barros Maestre (abogadas).



FOTO: Archivo Particular

Todos sus hijos, fueron educados gracias ingresos mancomunado que se obtenían de las pocas ventas de comidas diaria y la carpintería de su marido. El negocio carecía de inversión destinada adquirir elementos de cocinas y provisiones. Como no tenía quien le cuidaran los niños, se los llevaba para el restaurante desde recién nacido, en coches y corrales, transportándolo de la casa, a lote donde comenzó el restaurante y viceversa. No recuerdo de los referidos niños, apegos extremos, ni berrinches, que entorpeciera labores y atenciones de servicio. Se portaban tranquilos y graciosos. Hoy con sus sacrificio y emprendimiento, ha fructificado y constituido, un patrimonio a sus hijos Barros-Maestre, que ahora están al frente

del negocio, siguiendo el ejemplo de su señora madre, conservando la tradición de un servicio productivo, indiferentemente del ejercicio profesional, que no constituye motivo para renunciar de cocina y restaurante. Son personas consecuentes que aprendieron desde la infancia el oficio de su señora madre, doña Carmen, quien estuvo imitando a los cachacos, que ponen a sus hijos, ayudar al trabajo desde muy corta edad, en manejos de comercio y servicios. Ahora la costumbre va pasando y transmitiendo, de los hijos a las nietas que ya comenzaron sus pininos, presagiando alargue para conservar la tradición de emprendimiento familiar, plasmado en el “Mesón de Carmen”

Carmen Maestre quien cumplió 63 años, comenzó sus labores gastronómicas, arrendando un solar e inició en las tardes, ventas de asados, carnes, chivos, cerdo y pechugas de gallina, adobadas, con un anafe, una parrilla y un mesón; en la calle 11 con carrera 8 y 9, centro de Riohacha, Mas adelante con el permiso de la arrendataria, construyó 4 paredes, entechó el lote que, hacia parte de un patio, le tiró piso y colocó una puerta de entrada. Ya medio adecuado, comenzó con los almuerzos al medio día y asados en las tardes. La demanda en el servicio obligó la colocación de tres mesones, elaborados por su esposo Edgar Barros, soporte del negocio familiar, tomando como nombres el restaurante “Mesón de Carmen”.

Después de permanecer por más de 20 años, con pago al día del arriendo, le pidieron el lote porque le habían inculcado a la dueña, que por el tiempo de duración podría perderlo, pero ella no tenía intención de apropiarse del predio ajeno. **No hay mal que por bien no venga, pidió un**

compás de espera, con unos ahorros que ella y su esposo, aprovecharon comprar una casa por el mismo lugar, que era lo que ella (Carmen) quería, cumpliéndose parte de su sueño, cuál era la de tener un local propio, acondicionado con dos pisos.

Carmen es una mujer trabadora, humilde, noble, bondadosa, generosa y valiente. Una vez encuello a un sicario que llegó a matar a su hijo médico, por el no pago de extorción, lo llevó hasta el suelo, con un disparo en la pierna. Con auxilio y ayuda de los presentes, lo desarmaron y entregaron a la policía, sin causarle daño. Aun cuando fue herida de un balzo en una pierna, evitó la muerte de su hijo. Está despierta desde las cuatro de la mañana, hasta las 11 pm.

El “Mesón de Carmen” se ha cotizado popularmente como referente local. Suministra pedidos masivos de lonchas, solicitados con anticipos, sufragando una parte de pago, para asegurar provisión de platos reservados.



MARTÍN

BARROS



cholesmartin_



marbacho1955