



Alejandro Fernández

EL CHARRO DEL SIGLO XXI

GUERRA TOTAL A LA
MAFIA DE TEPITO

AMBIENTES
CASAS CON ESTILO



7 509997 083360 24

PRECIO AL PÚBLICO \$ 15.00





Titita

y el condimento de la vida

Por **LUIS RUBÉN CUEVAS** • fotos **JOEL MARTÍNEZ**

Durante su infancia, “Titita” Ramírez Degollado odiaba que su madre la obligara a cocinar. Hoy es una de las más distinguidas representantes de la gastronomía mexicana en el mundo

Se califica como una mujer rebelde y dice que mediante la comida se pueden transmitir los sentimientos. “No me gustaba que me ordenaran preparar huevos estrellados, así que aventaba la clara y la yema de golpe sobre el aceite hirviendo. El chirrido y el brinco de la grasa daban a conocer mi enojo”, cuenta Carmen Ramírez Degollado, una xalapeña dueña del restaurante de especialidades mexicanas El Bajío, ubicado en la colonia Clavería, de la Ciudad de México. Titita, como le llaman sus familiares, amigos y clientes más asiduos, recuerda que su odio por cocinar no duró mucho. “Me fastidiaban las órdenes de mi mamá; porque cuando decidí entrar a la cocina por mi gusto me enamoré del arte de cocinar. Mamá Titita cocinaba muy bien y mi padre era un tragón al que le gustaba todo tipo de alimentos.”

En los días xalapeños de chipi chipi, Carmen iba con su tía Luz para hacer todo tipo de postres: “La recuerdo enseñándome a amasar harina para los buñuelos o los polvorones y hablándome de la repostería veracruzana, donde los dulces de pepita, nuez, coco, naranja, limón y vainilla cumplen un papel preponderante.”

El lugar donde Carmen más aprendió fue una casona donde una anciana xalapeña de nombre Luchita Contreras le fue revelando los secretos de la sazón. “Tuve una nana junto a la cual llegaba a casa de doña Luchita, y ahí tomaba mi curso de cuatro horas de cocina.”

Agua de las verdes matas

“Con mis amigas jugaba a la comidita y a las aguas frescas—recuerda Titita con una sonrisa radiante—; arrancaba flores y las machacaba para diluirlas con agua. Mi especialidad era el agua de buganvilla.”

Vestida elegantemente, de canoso pelo corto, tez blanca y finos lentes, Titita Ramírez Degollado cala en los días de su niñez y adolescencia, con un leve brillo en sus ojos aceitunados. “Mi padre murió cuando yo tenía cinco años. Me acuerdo que viajaba a Veracruz a comprar aceite de oliva que llegaba de España en el buque Marqués de Comillas, y que le gustaba ir a comprar pescado. A los trece años tuve mi primer novio. Una vez fui a su casa y su

mamá estaba preparando panqué de naranja. Yo quería quedar bien, así que me puse a ayudarlo y el postre quedó muy sabroso: le agradé a la señora y a su hijo, que era lo que más me importaba en ese momento.”

A los dieciocho Carmen se casó con un promotor de medicamentos a quien, en su primera cita, le preparó pescado con hojas de acuyo (conocida en el altiplano como hierba santa). “Mi marido era quince años mayor que yo, lo que molestaba a muchas personas. Pero cuando se enteraron de que era sobrino de monseñor Guízar y Valencia (beatificado hace algunos años) la edad pasó a ser lo de menos. Monseñor me casó y ofició una misa tan buena como el banquete que prepararon mi madre, mi tía y mi maestra de cocina. Hubo chiles xalapeños rellenos de picadillo, pierna de cerdo adobada, bacalao preparado con una receta de mi madre y empanadas de mariscos; la bebida fue sidra de Perote.”

Los trabajos y los premios

En 1972, establecidos en México, Titita y su esposo compraron un restaurante en la delegación Azcapotzalco. “Aunque nuestra especialidad eran las carmitas, poco a poco fui metiendo platillos de cocina veracruzana y mexicana. Tras la muerte de mi esposo, a fines de los años setenta, me hice cargo del establecimiento y de nuestros cinco hijos. Ahora, después de treinta años de trabajo, nos visitan chefs de varias partes del mundo y nos invitan a eventos gastronómicos internacionales.”

Si hay algo que hace recordar sus años juveniles a Titita, es el aroma de la cocina. “Siempre que preparo frijoles en olla de barro, el olor me devuelve a mi nana preparando ese guiso dentro de su casa con piso de tierra. El epazo me evoca un puesto callejero de fritangas que se especializaba en molotes con queso y al que íbamos aunque estuviera lloviendo.”

En uno de los muros de El Bajío numerosos diplomas atestiguan la exitosa carrera culinaria de Titita. Entre ellos destaca un premio otorgado por The American Academy of Hospitality Sciences, donde se la reconoce como una chef de cinco estrellas, el mayor rango otorgado.



El menú

Molote xalapeño	\$9.00
Mole de olla	\$58.00
Pato en mole de la abuela	\$75.00
Tortas de huauzontle	\$12.00
Gorditas infladas	\$17.00
Tamal pulcabe papantleco	\$9.00
Polvorones de almendra	\$21.00

El Bajío

Av. Cuitláhuac 2709,
Azcapotzalco
Tels. 5341 9889
y 5341 8746

Para Carmen Ramírez “la sazón es el secreto del cocinero; es innato, algo que te da Dios, algo que te heredan tus padres”. Para muestra, un botón: dos de sus hijas son chefs y sus hijos varones tienen “muy buen diente”.

Se queda callada unos segundos cuando se le pide su opinión sobre el horno de microondas. Medita, frunce el ceño y comenta: “Por mí, puede desaparecer.” “Si Dios visitara mi restaurante –fantasea– le agradecería las bendiciones que le ha dado a México en la variedad de productos para la cocina. Después le serviría un chilpachole de jaiba, pescado con hoja de acuyo y frijoles refritos con plátano macho. Para tomar le ofrecería agua de guanábana y de postre una cocada.”

A los ex gobernantes de México, en cambio, les daría otro trato. “Mi país ha sido saqueado por esa gente –dice–. Sólo por eso, si algún politiquillo viniera a mi restaurante con gusto lo prepararía unos azotadores.”

www.carnitasebajio.com.mx
e-mail: titita@carnitasebajio.com.mx

La receta secreta

Bacalao a la veracruzana estilo Mamá Titita

INGREDIENTES

1 kilo de bacalao limpio
2 litros de agua
2 kilos de jitomate
1 taza de aceite de oliva
10 dientes de ajo
1 cebolla grande
2 latas de pimientos morrones
1 clavo
2 pimientos gordas
1 lata de chiles güeros
1 frasco chico de aceitunas
50 gramos de almendras
1 kilo de papas chicas

MODO DE PREPARACIÓN

Remojar el bacalao unas seis horas, cambiando el agua cada hora para quitar lo salado, desmenuzar un poco y escurir.
Moler con el aceite el jitomate, el ajo, la cebolla y los pimientos.
Freír en una cazuela de barro cuatro ajos y retirar. Aumentar el jitomate molido y sazonar; dejar que rompa el hervor y aumentar el bacalao con las aceitunas, las almendras y las papas chicas cocidas y peladas con anterioridad.
Mover continuamente la cazuela para que no se pegue.

Secreto: “Este bacalao mamá lo hacía un día antes para que reposara. Antes de recalentar le ponía un chorro de aceite de oliva, sabía sabrosísimo. No olvide que las tortas de bacalao con un buen bolillo son exquisitas.”