

Catadores

del vino y el buen vivir

una publicación de Artes de Mesa S.A. de C.V.

\$ 40.00

El latir de la Rioja
Viaje al corazón de España

Cazadores de la ganga perdida
Cuando el vino vale más que su precio

Galería S.A. Ceño
Pasos de Gigante

Carmen Ramírez Degollado
Alquimia desentada

Albert Adrià y Cacao Sampaqui
La sensación dulce de Barcelona

Catados x catadores
Entre 60 y 250 pesos
38 vinos para todos los días





Alquimia desnuda

Carmen Ramírez Degollado ha convertido al Bajío en ejemplo exitoso de la quintaesencia del sabor mexicano.

En octubre el restaurante El Bajío, de Carmen Ramírez Degollado, celebra su 30 aniversario. Un año entonces significativo para esta chef, que comenzó con el transporte a Nueva York de la quintaesencia de la cocina mexicana. Partió de aquí con su carga de aromas y sabores y los desembaló en otra dimensión de la geografía y la cultura. Allí, en el ámbito solemne y respetado de la James Beard Foundation, sorprendió a un grupo de comensales selectos con un menú basado en los banquetes de Frida Khalo.

por Danaé Salazar

El Bajío es un restaurante popular. No pretende vestirse de etiqueta ni siquiera de manteles largos. Pero sus sabores son contundentes y refinados. Allí, Carmen es la mente detrás de cada platillo y enseña su corazón con orgullo. Cuando se detiene en cada mesa y platica de aromas y sabores, se escucha hablar sin detenimientos al antojo que sorprende y agasaja. Oír sus recuerdos infantiles -la base de toda su carrera culinaria- es imaginar cómo se hace un panqué de naranja maridado con una taza de atole de fruta fresca, mientras no cesa de llover en la empapada Xalapa.

Ella nació en la tierra de la eterna chipichipi, como le llama. Allá aprendió y de allá se trajo una vastísima e inagotable carga de olores, de sabores, de tradición y secretos que no sabía que eran suyos. Después de enviudar, hace 23 años, quiso



seguir con el negocio de su esposo y, claro, “conservar lo que aprendí en mi casa”. Ahora que su restaurante cumple 30, su tesón recibe recompensa diaria.

Parte de ella fue la invitación que recibió de la fundación James Beard, reconocido santuario neoyorquino de la alta gastronomía, la cual le encargó el año pasado la reproducción de uno de los menús que aparecen en el Diario de Frida Kahlo, reproducido en el libro *Las Fiestas de Frida y Diego*: tostada de pavo en escabeche con piña, empanada de plátano y jaiba, huauzontle en pasilla, codorniz en mole blanco, lubina en salsa de acuyo, pato en adobo con tamal de frijol y sopita de camote.

“Lo mío fue totalmente empírico”, dice recapitulando, “mis conocimientos culinarios no son más que el recuerdo grandísimo de lo que aprendí de niña.” Es entonces cuando empieza la lluvia bajo la

lluvia de historias de pan, de buñuelos, de tortillas, que hicieron de su restaurante una joya de la cocina tradicional mexicana.

En El Bajío se come lo que a uno ya se le había olvidado, esos platillos que uno cree tesoros de abuelas, aquellos que sólo piensas encontrar en estados lejanos, ajenos, donde aún la culinaria regional es tratada con devoción y cariño. La cocina adquiere como nunca su carácter de artesanía a la que se le deben agregar todos los detalles para que exprese su esencia.

De hecho, Carmen Ramírez se refiere a su restaurante como “un taller culinario artesanal”, donde los conocimientos sólo se transmiten cocinando, donde se rescatan ingredientes mexicanos que se creían perdidos y la magia de las cocinas mexicanas de época, cuando la convivencia desembocaba en un dulce y aromático café de olla. El sazón, dice, se logra conociendo el lenguaje secreto de cada ingrediente.

Y aunque reconoce que fue criada como “una niña de galleta” (pues siempre estaban presentes en las tardes de chipchípi), se declara amante de las gorditas infladas, de los molotes, de las pasadas, de los tamales y del café recién hecho. Evidentemente, un poco de eso, y mucho más de lo otro, es lo que se come en El Bajío.

Ella, que nunca imaginó hacer de la cocina una profesión, es invitada desde hace un tiempo a divulgar sus conocimientos. Un hito importante fue la publicación a fines del año pasado de su libro *Alquimias y atmósferas del sabor*, donde repasa mucho de lo que es la cocina que hace a diario, ilustrada por las fotografías de Ignacio Urquiza. (Ver Bebe y Breve, en este mismo número.) ☞

