

La Orgía de los Sabores

» Por Héctor León
todocultura@prodigy.net.mx

EL DETALLE ARTESANAL en los salones y sus excelentes guisos hacen de esta cocina algo único en su género; también ha sido escuela de mayoras y cocineros



DESAYUNAR, comer o cenar en este lugar es una lección de la historia del sabor de nuestros ancestros cocineros.

40 AÑOS DE TRADICIÓN GASTRONÓMICA

Titita

SECRETOS CULINARIOS DE LA NANA



ANTOJITOS MEXICANOS.

Complejidad y dificultad: gastronomía de México

AL MENOS 120 MIL COMENSALES al mes recibe esta marca que en sólo seis años creció en nueve sucursales, con la misma carta que logró procrear, producir o idear —cual teoría fenomenológica de la síntesis de lo mejor de los fogones y anafres de al menos tres siglos de desarrollo culinario de México— la mayora, gracias a su difunto marido, amigos y su nana, Doña Carmen Titita Ramírez Degollado: diosa de la cocina mexicana.

En 1972 en la casa matriz El Bajío, de Azcapotzalco, se inició esa aventura de hacer de las hierbas y las sensaciones de la tortilla, el puerco, el borrego, la res y los chiles un abanico de platillos sutilmente estudiados en su complejidad y dificultad.

Desayunar, comer o cenar a la manera tradicional en el gran restaurante El Bajío es una lección de la historia del sabor de nuestros ancestros cocineros y contemporáneos fogones, de brazos que baten y tejen las salsas y que "agotan cualquier resistencia", diría Alfonso Reyes.

ADEMÁS DE LA BUENA MESA, El Bajío Restaurante constituye una fuente de trabajo para 700 personas; abrirán tres sucursales más en el Distrito Federal

Tamales en sus referentes de mil hechuras, chilaquiles y chulas enchiladas en sus posibilidades de mil salsas, picosos, como le gustan al señor, o medianamente, como le gustan a los jóvenes: garnachas, barbacoa, carnicas succulentas, aguas frescas y los mil antojos de la banquetta, pero todo sumamente limpio y fresco: lo mejor de la gastronomía tradicional de México.

Quien no conoce El Bajío Restaurante sencillamente no conoce las posibilidades de la cocina nacional. El detalle artesanal en los salones cumple como artilingio mexicano del buen samaritano que no desea ver una ola de turistas. Pueden llegar, pero los salones están abarrotados por connacionales.

Hay que ser cauteloso en el desafío del desorden, que es el estilo nacional a la hora de pedir, pues no hay tiempos en el menú. La regla, el desorden: locura para cocineros y meseros, que tienen que organizar decenas de complementos en la mesa.

Así como de maridar una salsa negra con empanada de plátano y gordas infladas con un tinto del Penedés o espumoso o blanco para el mole de olla. Aunque lo tradicional está a la mano. Fiesta de sabores es la norma en El Bajío, pues pareciera estar cocinando la abuela.



EL CHEF Josep Rivera, en la sucursal de Insurgentes.

Antojitos de banquetta

JOSEP RIVERA, jefe de Alimentos y Bebidas de El Bajío desde hace siete años, se encarga de un personal que llega a 700 trabajadores en los 10 establecimientos. Día a día cumple la filosofía de tal vez el oficio más exigente: la cocina. "Orden, organización y rigor, y mucho oficio", dice el oriundo de Barcelona, hombre de confianza de Titita.

El Bajío, reflexiona Josep Rivera, "es un prodigio de comida casera tradicional mexicana. Es una fórmula con solución y evolución que no es nada fácil. Tenemos platillos perfectos: comida de la casa adaptada a restaurante".

El Bajío es una fábrica de empleos, pues abrirá al menos otros tres salones en el DF y piensa en EU. Es también una escuela de mayoras y cocineros que intentan formar para la vida a su personal. "Actitud es lo que pedimos", dice Rivera.

El propio Rivera sirve al cronista culinario un mole de olla. "Es receta de la nana Titita", como la salsa negra: estupendos ambos. Sabores de infancia. Y están las garnachas orizabeñas, gordas petroleras, gorditas rellenas de requesón o frijol con hoja de aguacate, sopes de pollo, queso o chicharrón, manitas de cerdo a la vinagreta, tostadas de minilla, tostadas michoacanas, caldo de mole de olla con verduras, sopa de médula o sopa de fideo seca y un gran etcétera.

Sedes de El Bajío

Cuitláhuac (la matriz), Interlomas, Santa Fe, Polanco, Insurgentes, Acoxa, Parque Tezontle, Parque Lindavista, Reforma y Parque Delta.

CUITLÁHUAC
Avenida Cuitláhuac No. 2709
Col. Azcapotzalco

Tels. 5234.3763 y 65 / 5341.9889

Horario: de lunes a viernes de 8:00 AM a 07:00 PM. Sábados, domingos y días festivos de 9:00 AM a 6:30 PM.

WEB: <http://www.carnitaselbajio.com.mx/index.html>



COMENSALES DISFRUTAN de la cocina tradicional mexicana en El Bajío.



el dato

FUNDADO EN 1972 por Raúl Ramírez Degollado y Alfonso Hurtado Morellón