

A la Carta

JORGE TOLEDO

Digno descendiente



Carmen Tita Ramírez.

EL BAJÍO-DELTA

Estilo de cocina

Tradicional mexicana, con toques veracruzanos.

Especialidades

Sugiero lo siguiente:

De antojitos de banqueta, las empanadas de plátano rellenas de frijol o las tostadas michoacanas.

De ensalada, la de nopalitos, con cebolla picada, orégano, jitomate y queso.

De sopa, el caldo Xóchitl, con pollo deshebrado, aguacate, cilantro, chile verde y cebolla picada.

De caldo, el del mole de olla con verduras.

De arroz, el rojo a la mexicana, con uno o dos huevos fritos, plátano macho frito o con salsa de mole.

De platillos "Nostalgia de Provincia", las tortitas de huauzontle en salsa de pasilla o jitomate o los frijoles bien refritos estilo Veracruz.

De carnes, las carnitas de puerco, elaboradas diariamente por carniceros de Michoacán, una de las especialidades de la casa o la barbacoa de borrego (sólo viernes, sábados y domingos).

De acompañantes, los chiles rellenos con cebolla, el queso panela en tiras o el puré de papa xalapeño.

De postres, la tarta papante-ca o el flan.

Jefa de cocina

Carmen Tita Ramírez Degollado.

Tips

También se sirven desayuno a partir de las 8 de la mañana, en los que incluyen platillos tan diferentes como el omellet de carnitas o los huevos estrellados con hoja de acuyo.

Dirección

Avenida Cuauhtémoc 462, Planta Baja, Locales R03 y TR03, en el Centro Comercial Parque Delta, Colonia Narvarte.

Reserve al

5538 4733, 5530 7518.

Cuando dos elementos que despiden grandes cantidades de energía convergen, se produce uno nuevo con otra energía que se transforma a mayor velocidad.

Analicemos el caso siguiente:

Por un lado, el predio que alojó el antiguo Parque Delta de beisbol, escenario de los mejores juegos de la Liga Mexicana, destacando los años de 1946 a 1948, gracias a las contrataciones de peloteros extranjeros que hizo su propietario, el magnate de este deporte, Jorge Pasquel, con las que enriqueció el beisbol nacional (algún periodista estadounidense lo bautizó como *The Hot Tamal Circuit*).

En 1955, a la muerte de Pasquel, pasó a manos del Instituto Mexicano del Seguro Social, en donde aún se jugaron varias temporadas del llamado Rey de los Deportes, hasta que después de varias maniobras financieras, su último propietario demolió la estructura y empezó la construcción del moderno Centro Comercial Parque Delta, que se inauguró en el mes de noviembre del 2005.

Carmen Ramírez Degollado Tita, dueña, jefa de cocina y promotora principal del restaurante El Bajío, sito en Azcapotzalco desde 1972, de cocina tradicional mexicana, plenamente acreditado en el medio y gozando de una sólida clientela, mucha de ella habitual, entre la que se encontraba un empresario nacional, admirador y aficionado a la cocina de Carmen.

Este personaje, junto con un grupo de socios, contaba con un gran local en una ubicación privilegiada dentro del flamante Centro Comercial Delta, así es que se dio a la tarea de convencer a Carmen de establecer una sucursal de su negocio, para lo que usó todos sus poderes de persuasión hasta lograr que empezara a escuchar los argumentos que ofrecía.

Fue decorado con artesanías mexicanas, montadas con estilo moderno, que evocan el restaurante original, pero con un punto de vista más de acuerdo con estas épocas.

Carmen se ha apoyado en toda su familia para arrancar y operar el negocio, que empezó a servir alimentos desde hace escasos dos meses, con la preocupación principal de reprodu-



Fotos: Gilberto Marquina.

cir tanto los sabores como la atención por la que es reconocida, y es ahí donde está enfocando sus energías.

La mayoría de las ocasiones que he disfrutado de la cocina de este restaurante mexicano, escojo probar los antojitos de banqueta, así es que voy a describir algunos, para que se les haga agua la boca, además de que los he usado para comprobar si la calidad de esta sucursal es la misma que la de la casa matriz. Éstos son:

La empanada de masa de plátano macho frita, rellena de frijol negro refrito, que debe rociarse de la salsa

negra, creación de la Nana Amparo de Tita, una excelente combinación de sabores dulces y salados.

Las gordas infladas, preparadas con masa de maíz a la que se le agrega frijol negro molido, que se retiran del sartén en el momento de inflarse, acompañadas de la salsa negra de los chiles chipotles capones y ajo.

Las garnachas orizabañas, tortillitas de maíz fritas en aceite o manteca, aderezadas con salsa roja y verde, carne de res deshebrada cebolla finamente picada y papitas.

Las gordas petroleras (reliquias

del antiguo restaurante en Azcapotzalco, barrio de la desaparecida refinería de Pemex), que se preparan con masa de maíz a la que se le agrega chile guajillo y el asiento de las carnitas o achicalada, se frien, se abren y se rellenan con cebolla picada, cilantro y salsa verde o roja, una verdadera explosión de combustible de alto octanaje.

Los clásicos sopos del Altiplano, de masa de maíz, con los bordes levantados que es lo que los distingue de otros antojitos, untados con frijoles refritos y rematados con lechuga picada y pollo deshebrado, listos para completarlos con salsa verde o roja.

Entre antojo y antojo, aunque sea un taco de carnitas es indispensable probar, ya que son la especialidad de la casa, y yo siempre ordeno el de nana, la parte más fina y delicada del animal, servido con cebolla y cilantro picados muy finamente.

Las tostadas michoacanas, pequeñas, como para comérselas de un solo bocado, con guacamole, jitomate y polvo de chicharrón.

La quesadilla dorada de salpicón de jaiba (pulpa de jaiba cocinada con jitomate, aceite de oliva, chile xalapeño, ajo, cebolla, aceituna y cilantro), crujiente y deliciosa.

Los panuchos yucatecos, que son tortillitas untadas con frijoles negros refritos, cochinita pibil y rematadas con *x'nipek* (cebolla morada y chile habanero), salsa yucateca bravísima.

Los tacos de jaiba estilo Xico envueltos en hoja de plátano, que se rellenan con salpicón de jaiba, se bañan con salsas negra y roja, y se cuecen al vapor, que al abrirlos parecen tamales de sabor delicioso.

Después de degustar de este "banquete de prueba", tengo el gusto de informarles que la pasó con creces, al obtener la máxima calificación que mi paladar puede otorgar, así es que certifico que El Bajío Delta es digno descendiente de su progenitor, con la única diferencia de que como todos los jóvenes, es moderno, lleno de color, luz y amplio espacio.

Un último comentario dirigido a los antiguos fanáticos de la pelota caliente, pronto reaparecerán los taquitos de cochinita pibil del Parque Delta, ahora en El Bajío Delta.