Alquimias y atmósferas del sabor

Silvia Calderón Frontana

Era un lunes por la tarde, una de esas tardes del pasado mes de abril que se caracterizaron por el agobiante calor primaveral. Al llegar al restaurante "El Bajío", su propietaria, la Señora Carmen Oropeza (su nombre real) tenía una visita extranjera, estaba participando en la filmación de un programa de cocina para una televisora brasileña. Carmen "Titita" Ramírez Degollado aprovechó la ocasión para hablar sobre la gastronomía mexicana, así como el uso, consumo e importancia del maíz a lo largo de la historia de nuestra cultura. En su charla la Sra. Carmen, aprovechó para recalcar, con simpatía, que los "burritos" o los "nachos" entre otros "platillos" por el estilo, no forman parte de nuestra cocina realmente, sino que, es el producto de la mezcla de la cocina texano-mexicana (la llamada tex-mex) explicó. El anfitrión de este programa (un chef reconocido en su país), aprovechó su visita para hacerle preguntas a "Titita", mientras bromeaba con los trabajadores del restaurante, bebió tequila y degustó unos tacos de carnitas recién preparados que le ofreció su anfitriona.

Al despedirse el equipo del programa, "Titita" me invitó a sentar, comenzó nuestra charla de manera muy amena. Puedo decir que la dos veces galardonada es una mujer emprendedora y con mucha visión para los negocios y sobre todo simpática y sencilla:

Silvia: *Me gustaría que nos dijeras ¿de dónde viene el nombre de "Titita"?*

Titita: Bueno el nombre de Titita lo heredé de mi madre, su nombre era Vicenta Del Carmen, pero no le gustaba "Vicenta" y el diminutivo de "Vicentita" sería Titita... en Xalapa mi madre era nombrada de esa forma y yo era la "Titita chica". En México toda la gente me conoce como la viuda de Ramírez Degollado. Cuando decidí hacer mi libro de cocina, tuve que ponerle los dos nombres, Carmen "Titita" Ramírez Degollado por que si le hubiera puesto "Titita" Oropeza (mi apellido de soltera), aquí en México no me hubieran identificado y en Xalapa no me conocen con el apellido de mi marido. Mis hijos me dicen; "Mamá: tienes una variedad de nombres", los años te van trayendo todo esto... es muy curioso pero soy la misma persona.

Silvia: *En qué año es que Titita se viene a México. ¿Se viene con su marido no?*

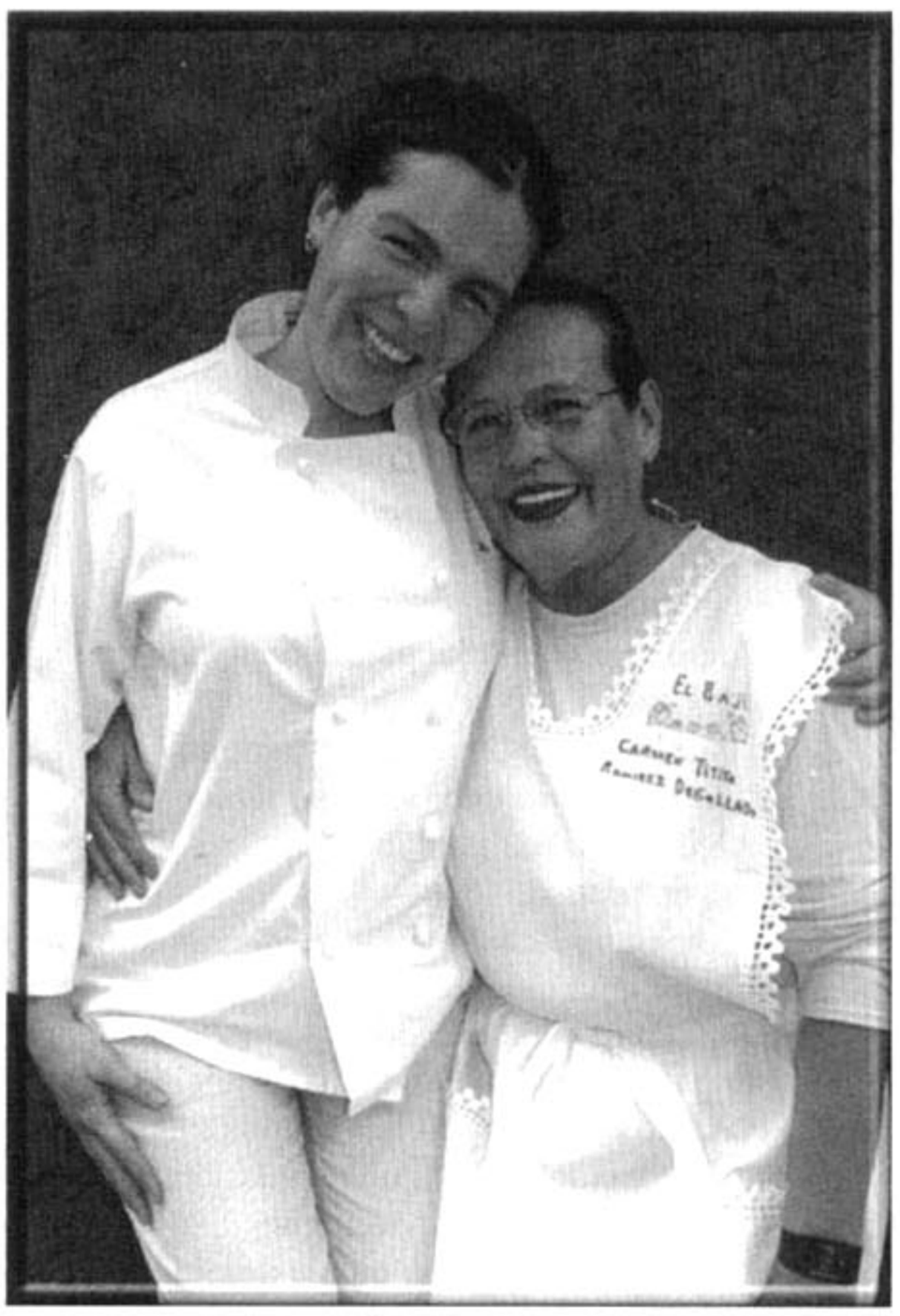
Titita: Sí, yo me casé a los 18 años; el primer año vivimos en el maravilloso puerto de Veracruz, el problema es que Xalapa tiene un clima muy diferente al puerto, y para mí fue muy difícil estar durante una tormenta tropical; realmente sentí mucho miedo por el terrible rugido del mar y de aquél viento tan fuerte que chiflaba y hacía que las palmeras se doblaran y vinieran hasta el suelo... se iba la luz, en fin... decidí volver a Xalapa. En ese tiempo mi esposo viajaba mucho y yo me quedaba sola con mi nana (quien me acompañó desde que me casé), le dejé una nota a mi marido y nos fuimos a Xalapa... a los 18 años, llegas a refugiarte otra vez a tu casa. Mi marido era una excelente persona y no dijo nada. Al poco tiempo de que mi hijo mayor nació, del trabajo nos trasladaron a México e hicimos la vida aquí. Mi marido traspasó este negocio pero después de 21 años de casada él muere, y yo me quedo al frente del negocio. Con la ayuda de la nana, gracias a su experiencia y de lo que yo recordaba de mi madre que me había enseñado a cocinar en Xalapa, fue que salimos adelante.

Silvia: *Tengo entendido que "El Bajío" tiene ya 30 años...*

Titita: Este año cumple 33

Silvia: *¿De dónde nace esta idea?*

Titita: Casi toda la familia



*Maria Teresa y Carmen Ramirez Degollado / **Rotmi Enciso***

de mi marido era del centro de la República, es decir, del Bajío, de ahí el nombre, incluso, las carnitas desde un principio fueron de Tacámbaro, Michoacán. Actualmente hay 5 empleados aquí que trabajan desde el inicio del restaurante: Sandra, Vicenta (la mayora mayor), el carnicero; Jorge, y dos meseros; Félix y Pablo. Es una gran familia la que colabora con nosotros...

Silvia: *¿De dónde te viene la inquietud por escribir este libro "Alquimias y atmósferas del sabor"?*

Titita: Surge la inquietud que yo tenía de hacer un poco de recuerdo, de lo que yo aprendí en Xalapa de mi madre y de tres mujeres maravillosas que eran sus amigas, a quienes les hago un homenaje en el libro. Pensé en escribir algo de lo maravilloso que es la cocina veracruzana... el libro contiene un gran repertorio de las recetas de las familias de Xalapa, amigas mías encantadoras, que me dieron sus recetas, me prestaron sus fincas para que yo pudiera retratar ahí. Fue un libro que se realizó en 4 años, pero creo que ha dejado huella y espero deje huella en la juventud, que sepa lo que es la sazón, que sepan lo que es freír y refreír, que sepan lo que es el condimento... la cocina mexicana es una cocina con mucha personalidad.

Silvia: *Ahora que lo mencionas, la comida mexicana es una cocina en la cual se ocupa mucho la sazón, es de alguna manera herencia de nuestros antepasados, de los mayas, los aztecas...*

Titita: Claro, se usan las hierbas, los chiles, los condimentos... lo que ha sido nuestra cocina y yo puedo aquí generalizar que en todas las casas mexicanas, todo mundo tiene recuerdos de la cocina de la abuela, de la tía que guisaba rico, de la vecina que mandaba un bocadito, eso ha sido nuestra cocina.

Silvia: *Bueno además, la influencia de la cocina española...*

Titita: También... es muy importante, ha sido maravilloso... por que en Veracruz, por ejemplo, manejamos mucho el marisco, todos los escabeches que se hacen, si no fuera por el aceite de oliva que nos llegó con los españoles, por las hierbas maravillosas que trajeron... el cerdo... entonces no hubiera existido la fusión tan perfecta de ese mestizaje que nos legaron...

Silvia: *¿Qué comida es la que más te gusta? me imagino probablemente que la mexicana*

Titita: Definitivamente la comida mexicana me encanta, yo como todos los días aquí... y me encanta probar de todo, por que así voy probando si en mi cocina se hacen las cosas como yo digo, si se hace una buena salsa, en fin, pero debo decirte que yo soy de un estómago universal, me encanta la comida china, la francesa, la tailandesa es una maravilla... te digo yo soy estómago universal... me encanta la comida y me encanta comer.

Silvia: *¿Consideras tú que la cocina mexicana haya sufrido cambios a lo largo del tiempo?*

Titita: La cocina mexicana tiene sus técnicas y su sazón, ese es el chiste, hace unos días me encontré con un cliente que me recordó que cuando fui socia de un restaurante que se llamó "Mamá Titita", a uno de mis socios le tiré los frijoles a la basura ¡¡claro!! El chico era chef, pero no sabía hacer frijoles refritos como se debe, los frijoles estaban grises no eran negros ni chinitos, por eso se fueron a la basura y nunca se le ha olvidado esta anécdota, pero espero que ahora sepa hacerlos... Aquí se escogen los frijoles, a la vieja usanza, para que no vaya ninguna piedrita o basura, se ponen a remojar toda la noche para cocerse al día siguiente... El chico creía que estaba haciendo "frijoles a la francesa", cualquier cocina debe tener su sazón, su técnica, debe llevar su tiempo, no ser arrebatado...

Silvia: *Titita, cuéntanos otra anécdota de tu experiencia....*

Titita: Otra anécdota... simpatiquísima... cuando me fui a Hawai con una de mis hijas que es chef, María Teresa, por una invitación; les mandé un fax para decir que necesitaba nada más 13 piezas de

Rotmi Enciso

Titita con su libro y reconocimientos / *Rotmi Enciso*

nopal... cuando llegamos allá mi hija me dice; "mamá ven a ver"... Ja, ja, ja, ¡HABIA 13 CAJAS de nopal! Bueno, el proveedor no entendió, así que les hicimos ensaladas, sopa de nopal, agua de nopal... todos estaban encantados, les resultaba muy exótico. Esta fue una anécdota maravillosa, porque además allá nadie sabía limpiar el nopal que iba con espinas, nos dieron unos guantes de plástico y nos pusimos Teresa, dos ayudantes y yo a limpiar el nopal... fue maravilloso. María Teresa y yo nos reímos mucho...

Silvia: *Definitivamente es una anécdota divertida. Hablando del "Bajío", he visto que en él hay una decoración armoniosa y con muchos motivos mexicanos, ollas de barro, miniaturas, las vitrinas con los muñequitos, etc...*

Titita: También me gustan mucho las cosas de arte popular mexicano, por eso tengo muchas cosas de pintores y artistas que son grandes artesanos y para mí es un orgullo mostrar lo que ellos hacen.

Silvia: *Tengo entendido que sueles hacer exposiciones artísticas en el restaurante, como una en honor a "Cri-Cri".*

Titita: Sí se llamó "comal y la olla"

Silvia: *¿De dónde surge la idea de realizar estas exposiciones?*

Titita: De mis inquietudes y de pensar que mis amigos artistas son gente maravillosa. Yo les regalé el "comal y la olla", también hice otra que se llamó "las cucharas del sabor", les di cucharas de palo, de todos los estados, cucharas poblanas, cucharas michoacanas, cucharas de Veracruz, cucharas yucatecas... cucharas hechas a mano y que mejor que los artistas para que las "vistieran" y las pulieran. Todavía tengo unas cucharas que, un amigo mío, Emilio, que es un gran artesano (actualmente vive en Holanda) hizo con tanta finura. Lo mismo el metate en otra exposición llamada "el metate y el petate" jugando con el dicho mexicano de que "la que es buena para el metate, es mala para el petate". Fue una cosa muy simpática.

Silvia: *Titita, hablando de otra cosa, sé que tienes 2 reconocimientos importantes, el primero te lo otorgó la Universidad Anáhuac de Xalapa que fue entregado en noviembre pasado, como mujer empresaria.*

Titita: Sí, al frente de un negocio que ha sido muy difícil y gracias a un personal maravilloso. Afortunadamente es una empresa en la que me ayudan mis 2 hijas... creo que el trabajo que se desempeñe en la cocina, en las oficinas o en donde sea, es muy digno... a todas las mujeres que colaboran conmigo siempre les digo que la labor que efectúan todos los días es muy digna. Para mí es más respetada una mujer que trabaja en la cocina, que cualquier señora que ande por ahí pululando sin ningún provecho. Esta gente si me merece respeto, pues son mujeres que están al

Titita autografiándonos su libro / Silvia Calderón

frente de una casa, formando una familia, como la que formé yo, que tienen hijos, así que no se tienen que dejar caer, ni aceptar humillaciones por 5 pesos, al contrario, creo que la mujer mexicana tiene mucha dignidad y honestidad... (creo que esto puede ser un bonito mensaje para todas las mujeres mexicanas).

Silvia: *Claro que es un buen mensaje, pero siguiendo con este tema de los premios recibiste también 2 diplomas: uno al mejor libro autodidacta en español en toda Latinoamérica y el segundo al mejor libro autodidacta a nivel internacional. Tuviste que viajar a Francia para recibir estos premios, cuéntanos sobre esta experiencia.*

Titita: Viajé a París, me acompañó mi hijo mayor, Raúl, con su esposa, fue un viaje realmente muy grato... mi nuera y yo coincidimos en todos los gustos... de comida, de vino y con mi hijo igual... ella me decía muy chistosa: "¿qué le parece si compramos una docena de erizos de mar, 6 para usted y 6 para mí" Yo le decía "ay sí Conchita, adelante me parece genial" y nos comíamos los erizos, de verdad fue un gusto haber estado con mi nuera por que es una gran chica y creo que fue una gran experiencia... en el momento de la cena, México estaba representado únicamente por mí. Unos amigos franceses nos acompañaron y fue muy emocionante cuando dijeron México, sentí mucho orgullo por lo que representaba para el país además, yo nunca he tenido ayuda de nadie, nadie me ha dado nada... todo ha sido por mi trabajo y el mérito de las personas que trabajan aquí.

Silvia: *Bueno, pues muchas felicidades por los merecidos premios y muchas gracias por la entrevista que nos concediste, ¿quieres dar un último mensaje a l@s lector@s de fem?*

Titita: Bueno si, yo creo que la mujer mexicana es una mujer que tiene muchas cualidades, es una mujer que cuando hace algo, lo hace bien, cada vez mejor, con gusto y que quiere saber más... sin perder autenticidad, yo por ejemplo, no fui a una escuela... no uso la casaca de chef, por que no lo soy, yo uso mi babero al igual que mi madre y mi nana, por que así se acostumbraba... soy autodidacta y para mí es un gran orgullo haber sacado adelante a mi familia y haber hecho un poquito más... así como muchas mujeres sacan adelante familias que pueden ser grandes o chicas, sin dejar de ser el eje. Así que no dejen de luchar por ellas o su gente.

Titita nos regaló un ejemplar de su libro con la siguiente dedicatoria: "para *fem* con el gusto de permanecer en la biblioteca", la receta que a continuación presentamos fue publicada en su libro "Alquimias y atmósferas del sabor".

El Restaurante "El Bajío" se localiza en Av. Cuitláhuac # 2709, Col. Obrero Mundial, los teléfonos son 5234 3763, 5234 3764 y 52343765.

Bacalao a la veracruzana

Estilo mamá Titita

1 kilo de bacalao limpio
2 litros de agua
2 kilos de jitomate
1 taza y 4 cucharadas de aceite de oliva
10 dientes de ajo
1 cebolla grande
5 pimientos morrones rojos
1 clavo de olor
chiles güeros en escabeche
40 aceitunas verdes
50 gramos de almendras
1 kilo de papa chica
sal al gusto

Prepare con anticipación los pimientos morrones: áselos muy bien para quitarles la piel, desvénelos, córtelos en tiras y cúbralos con cuatro cucharadas de aceite de oliva, una de vinagre y seis dientes de ajo picados, déjelos macerar durante una semana.

Ponga a remojar el bacalao durante tres días, para eliminar lo salado; el primer día sólo remoje. Durante los dos días siguientes cambie el agua cuatro veces al día, manténgalo siempre en refrigeración. Escúrralo, desmenúcelo y reserve.

Caliente el aceite de oliva en una cazuela de barro, agregue cuatro dientes de ajo, retírelos y muélalos con la cebolla; muela también los jitomates con tres pimientos morrones, añada el bacalao y ponga todo esto en el aceite caliente, deje a fuego medio para que sazonen bien. Agregue dos pimientos cortados en tiritas, las aceitunas, las almendras peladas y las papitas previamente cocidas y peladas.

Mueva continuamente la cazuela para evitar que se pegue y deje a fuego medio durante treinta minutos. Agregue los chiles güeros cuando el bacalao esté cocido, así evita que se desbaraten.

Mamá Titita preparaba este bacalao el día anterior para que reposara tranquilamente y se impregnara bien de todos los deliciosos aromas y sabores. Antes de calentarlo le ponía su chorrito de aceite de oliva.

Las tortas de bacalao recalentado preparadas con un bolillo fresco son un auténtico regalo al paladar (8 porciones).

Ignacio Urquiza