

RESTAURANTE EL BAJÍO CUMPLE 50 AÑOS

Escrito por: Wendy Pérez
22/11/2022

Carmen “Titita” cuenta cómo los pipianes, los moles y las carnitas fueron punta de lanza para la cocina de este querido y admirado restaurante en CDMX.



En la casa de Carmen Ramírez Degollado, “Titita”, en Xalapa, Veracruz, se hacía un platillo muy especial a partir de maíz tostado que se molía y se le añadía caldo de pollo para elaborar una especie de pipián con chile verde, rojo o poblano.

“De nuestra cocina familiar ese pipián verde que había en casa era pura pepita verde de calabaza, con su buen chile poblano, cebolla y ajo... son platillos que, si se preparan bien, resultan exquisitos”, recuerda Carmen que acaba de celebrar con los suyos, clientes y amigos 50 años de su restaurante El Bajío, aperturado en 1972 junto a su finado esposo Raúl Ramírez Degollado, en Avenida Cuitláhuac, CDMX.

Décadas después aquel pipián verde es parte viva del menú de El Bajío que hoy cuenta con 19 sucursales y una en sede en Nueva York, “Casa Carmen”, dirigida por uno de sus nietos.

“Fue un proyecto familiar que inició mi marido en Cuitláhuac y lo apoyé, y donde la cocina veracruzana influyó en platos como ese pipián espesado con maíz o el mole de olla”, menciona Titita, de 83 años.



Fotografía: El Bajío

La querida cocinera cuenta que Raúl trabajaba en la industria farmacéutica y junto a su amigo Alfonso Hurtado Morellón rentaron el local en Azcapotzalco, -Avenida Cuitláhuac-, donde se ubica hasta el día de hoy el alma

de El Bajío.

“Ahí se decidió poner un restaurante que estuvo impactado con el tiempo por la gran cocina veracruzana, la de Puebla, **Oaxaca** y otros estados.

“Mi mamá Vicenta del Carmen Oropeza era una mujer a la que le encantaba comer y hacer guisos, teníamos una gran gastronomía dentro de la casa porque ella hacía un mole de olla exquisito o los pipianes de Puebla que también formaban parte de mis raíces. Yo crecí comiendo muy sabroso, igualmente por la influencia de la familia de mi papá Guillermo Hernández”.

Otra de las referencias que recuerda es Amparo, su nana originaria de un poblado llamado La Orduña. “Ella me hacía de comer y los jefes de Raúl de la farmacéutica estaban encantados porque eran platillos muy de la provincia, estilo Xalapa. Estaba el mole de olla, tradicional de espinazo de cerdo; pipián verde, rojo o de calabaza, que ya comenté. Años después todo esto enriqueció el menú de El Bajío, más las raíces de Raúl, quien era de Cotija, Michoacán, por eso comenzamos con carnitas. Fue nuestro punto de partida, ya después vino el mole, el pipián y otros sabores de casa”.



Fotografía: El Bajío

Titita cuenta que Amparo iba al restaurante a enseñar al equipo de cocina cómo se hacían las cosas, fue una maestra.

“Para mí el secreto está en la sazón, debes aprender a lograrla, y a cocinar a fuego lento, eso es una clave para que los buenos ingredientes luzcan”, señala Carmen, quien se confirma admiradora de un mole con pollo que se prepara sólo en invierno.

Sus cinco hijos, entre ellos Mari Carmen, Luz María y María Teresa, están codo a codo en la operación de los **restaurantes** que son orgullo para ellos y México.

“Estoy muy contenta de que Dios me ha dado vida. El que inició fue Raúl, a él se le debe que hicieramos esto con la cocina tradicional mexicana y es una pena que no disfrutó antes de morir de las sucursales o viera a los nietos abrir en Nueva York ‘Casa Carmen’ con las recetas de nuestros recuerdos.

“Sin duda, decir 50 años significa décadas de esfuerzo respetando la cocina tradicional y es consecuencia también del trabajo de Félix, Pablo, Sandra..., tantos empleados que fueron familia, muchos ya jubilados, claves para salir adelante, de ellos es el éxito”, apunta Carmen, que con su cocina ha llegado a la James Beard House Foundation, en Nueva York, y a otras latitudes del mundo.

En conmemoración se lanzó el libro “El Bajío 50 Años. Medio Siglo de Cocina Tradicional Mexicana”, de venta en sus sucursales, mismas que puedes encontrar en su [página web](#).



Fotografía: El Bajío