

Vatel®

MAGAZINE

Las chefs que mueven Oaxaca

THALÍA BARRIOS • CELIA FLORIÁN • OLGA CABRERA
DEYANIRA AQUINO • AURORA TOLEDO

GUILLAUME GOMEZ EN MÉXICO

EMBAJADOR DE LA COCINA FRANCESA

ANÉCDOTAS DE UN COCINERO

\$100.00





Thalía Barrios, un rostro que marca la presencia en los fogones de la nueva generación de chefs oaxaqueñas y la vitalidad que imprimen sus restaurantes a la cocina del estado.

LAS CHEFS QUE MUEVEN OAXACA

TEXTOS: MARGOT CASTAÑEDA

El corazón de la cocina mexicana palpita en Oaxaca y tiene espíritu de mujer. Ellas lo fueron modelando a través de siglos junto a los fogones y le dieron consistencia, brillo y color en la forja del mestizaje. Nuevas y pasadas generaciones alimentan ese fuego con creatividad, astucia y voluntad férrea. El siguiente dossier de Margot Castañeda nos lo cuenta a través de cinco talentosas mujeres chefs que mueven Oaxaca.

THALÍA BARRIOS

EL CAMINO CORRECTO

Thalía está dispuesta a cuestionar lo establecido e incluso a cambiarlo; lo suyo es una sensibilidad encendida. No teme a la friega porque siempre ha trabajado: en la milpa con su padre, en la cocina con su madre, en la pastelería que abrió a los 12 años en su pueblo.

Se paraba a las tres de la mañana para irse a Tlaxiaco. A las orillas del pueblo se encontraba con una señora y la transacción se hacía rapidito, casi a escondidas. Thalía Barrios regresaba a la ciudad de Oaxaca con canastos llenos de hongos silvestres para cocinar en mole, en sopa o en pipián. Luego: a entregar por kilo, caminando, con cubrebocas y sana distancia. Así, Levadura de Olla, el entonces naciente restaurante de Thalía, afianzó a su clientela en plena pandemia, a mitad de 2020.

Lo de cocinar hongos no fue fortuito. Ella sabía que ningún otro restaurante o fonda los ofrecía en la ciudad porque los pueblos hongueros como Tlaxiaco estaban cerrados. Nadie salía, nadie entraba; pero ella "tenía un contacto" y podía ingeniárselas para vender. Necesitaba recuperarse del depósito por la renta del local que había perdido en marzo de 2020, cuando tuvo que cerrar por la contingencia sanitaria, apenas tres meses después de inaugurar. Perdido al igual que los 50 mil pesos obtenidos en su pueblo, San Mateo Yucutindó, para regresar a Oaxaca tras la crisis y levantar el restaurante que se prometió a sí misma abriría a los 30 años.

En realidad la meta se le adelantó e inauguró Levadura de Olla a los 24, junto a su socio y también cocinero Jesús Ramos. Mejor dicho: ella la aceleró porque siguió su instinto. "Soy muy así de planear qué quiero y cuándo", dice con su voz tersa pero firme y con proyección clara. Las manos en la cintura, el largo cabello negro amarrado en una coleta alta, sin maquillaje, la mirada alta y profunda. "Soy segura y determinada", dice con todo su cuerpo.

Siempre quiso tener un restaurante y lo concibió desde que en la escuela la pusieron a escribir sus objetivos a corto, mediano y largo plazo. "Si ya lo escribí, ahora lo cumplo, porque si no le das importancia a lo tuyo luego quedas mal contigo misma". Primer paso para conseguirlo: estudiar gastronomía en la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales.

Sus papás no entendieron por qué iba a estudiar algo que aprendió a hacer desde niña en casa. Como todas las mujeres de su comunidad de la sierra sur de Oaxaca, creció entre el campo y la cocina de humo y a los nueve años ya sabía hacer tortillas, salsas y tamales. Pero quería aprender administración, contabilidad y mercadotecnia, herramientas básicas para dirigir un restaurante. Logro cumplido. Segundo paso: adquirir experiencia, trabajar en cocinas de renombre allá y acullá, ahorrar dinero y regresar a Oaxaca a los 30 para abrir su restaurante. Logro frustrado.

"Ni ahorrando todos los días y sin comer nada iba a lograr juntar el dinero" dice. Trabajó en dos restaurantes célebres mexicanos y la realidad le pegó en la cara: jornadas interminables, sueldos miserables, robo de propinas, falta de prestaciones de ley y malos tratos. "Pésimas experiencias", cuenta con un enojo palpable pero no desatado. "Está mal que la industria normalice tan malas condiciones de trabajo y culpe a la 'generación de cristal' porque 'los jóvenes ya no queremos trabajar'. No es eso. Nos duele que haya tan malos liderazgos en las cocinas, que los chefs no cuiden a su gente. Trabajar con factor humano es siempre complicado, pero eso no justifica las malas condiciones".



Thalía en su cocina de Cocina de Humo



Thalía nació en 1995. Es generación zeta, y por eso no teme expresar su opinión; está dispuesta a cuestionar lo establecido e incluso a cambiarlo con un enfoque progresista —sobre todo igualdad de derechos y justicia social—. Una persona baby boomer o generación equis la llamaría, de manera peyorativa, “de cristal” por no adaptarse a las viejas formas. Pero lo suyo no es fragilidad sino una sensibilidad encendida y quizá un poco esperanzada sobre lo que significa vivir bien.

Claro que quiere chambear, pero quiere una vida laboral digna. No le teme a la friega porque siempre ha trabajado: en la milpa con su padre Valentín, en la cocina con su madre Celedonia, en la pastelería que abrió a los 12 años en su pueblo, o en la ciudad vendiendo agave, ropa, zapatos, libros o comida. Ella ya sabía cómo ganarse la vida antes de trabajar en restaurantes, así que no temió renunciar a un sueldo, bajo pero constante, para emprender lo suyo.

Abandonar su exploración en renombrados restaurantes de México no le supo a fracaso sino a oportunidad. Un día, mientras trabajaba en el huerto de Corazón de Tierra, el restaurante ensenadense de Diego Hernández Baquedano donde hizo prácticas, se dio cuenta de que los grandes restaurantes basan la calidad de su propuesta en el producto y venden la idea de valorarlos como si fuera el descubrimiento del siglo. “Nosotros siempre hemos hecho eso en la sierra” dice, refiriéndose al uso de productos frescos y al cuidado de ingredientes endémicos, “y nadie nos aplaude”. Tomó esta epifanía como motor para acelerar los planes, se regresó al pueblo para trabajar su pastelería y juntó el dinero para convertirse en restaurantera.

En Levadura de Olla hay tres moles: los típicos oaxaqueños que le enseñó Toñita (negro y coloradito), los de San Mateo, el de fiesta o el de hongos, y los de su propia inventiva, como el de guayaba con camarón y coliflor capeada.

cio parecido en el pueblo, el éxito llegó fácil —hasta la fecha sigue productiva y sin competencia—. La segunda fue enterarse, gracias a Toñita, que existía la carrera de gastronomía. La tercera: descubrir el inabarcable universo de los moles oaxaqueños. En San Mateo, y en general en los pueblos rurales de Oaxaca, los moles no son dulces, son picantes, herbales y no tienen tantos ingredientes —nada de chocolate, almendras o ajonjolí—; así que cuando probó el mole negro y el coloradito, típicos de los Valles Centrales, su mundo sávido se ensanchó.

En Levadura de Olla hay espacio para tres tipos de moles: los típicos oaxaqueños que le enseñó Toñita (el negro y el coloradito), los de San Mateo, como el de maíz, el de fiesta o el de hongos, que se acompañan de un tipo de pozole seco, y los de su propia inventiva, como el de guayaba con camarón y coliflor capeada.

En general, el menú de Levadura de Olla es como jugar a jalar la cuerda. De un lado jala el pasado y la tradición,

Naranja Dulce, su pastelería, fue su primer emprendimiento y uno de los manantiales de los que brotó el capital para Levadura de Olla. La abrió siendo una niña, tras aprender a hacer panqués, pasteles y cupcakes en el programa gubernamental de educación itinerante Misiones Culturales, que llegó a San Mateo cuando tenía nueve años. “Se va a quemar, es peligroso”, dijo la maestra de cocina, Toñita, quien dudó en aceptarla en el taller por su edad. “Pero si ella ya hace tortillas y moles”, respondió su papá Valentín, “no le tiene miedo al fuego”.

Gracias a estas clases la curiosidad se expandió y floreció en tres direcciones muy claras. La primera: su pastelería. Como no había nego-



Plato de jitomates nativos oaxaqueños con pure de betabel y vinagreta de frutas



Mesa comunal del restaurante Cocina de Humo



Vista de la sala del Restaurante Levadura de Olla



del otro el presente y la innovación. Están las machucadas (tradición), típico desayuno de la sierra sur oaxaqueña: tortillas ligeramente cocidas al comal y machucadas con las manos, que se bañan con pipián rojo y se espolvorean con queso fresco y pepitas de calabaza. También está la preciosa ensalada con variedad de jitomates nativos oaxaqueños (innovación), con puré de betabel y vinagreta de frutas; el tamal de barbacoalita (tradición), con maíz quebrado, pollo, cerdo y chiles rojos; y la pesca del día (innovación) con arroz entomatado, almendras y alioli.

El menú de bebidas también es viejo y joven al mismo tiempo. Hay agua de maíz tostado, tepache con jamaica, ticunchi (jugo del agave ticunchi con coyul y que-lite de trébol), pozontle (con cacao, maíz, raíces de una planta llamada cocolmeca y panela), agua de taberna (hecha con flor de palma), varios atoles y cocteles con mezcal, pulque y kalanka (licor de maíz destilado con una hierba chocholteca). El mezcal de la casa es tobalá silvestre, hecho con los agaves que Thalía y su familia cultivan en el pueblo.

Levadura de Olla es certeza y es sorpresa, pero no es un restaurante estático sino proyectado en evolución. Refleja una inquietud creativa que aún no ha alcanzado su plena maduración, pero que disfruta de su fértil era exploratoria. Como Thalía, enérgica y a la vez flexible, en esa dualidad radica su gran acierto. La base es sólida: el producto es de calidad superior con una trazabilidad transparente; sin embargo, su esencia es maleable: nada en el menú o en el estilo es inmutable. El enfoque culinario de la chef es intuitivo. De hecho, hacer la carta fue la última etapa en la creación del restaurante; primero se aseguró de contar

El producto es de calidad superior pero su esencia es maleable: nada en el menú o en el estilo es inmutable. El enfoque culinario de la chef es intuitivo. De hecho, hacer la carta fue la última etapa en la creación del restaurante.

con los mejores productos disponibles a su alcance y después vio cómo cocinarlos.

Thalía dedica jornadas enteras a pizar el maíz en su propia milpa de San Mateo. Los maíces autóctonos de la región, como el olotón, olotillo y bolita, han sido cuidadosamente preservados por la comunidad para evitar su desaparición. Este año cosechó seis toneladas, todas destinadas al consumo en sus restaurantes. "Lo hacemos para garantizar la calidad de lo que ofrecemos", dice, "aunque los costos pueden superar las ganancias".

Además del maíz, Thalía obtiene de su pueblo productos como frijol, chiles, diversas calabazas, aguacates de piedra, quelites, caca-

yas, ejotes, cuaguajes, guajes, flores de pipe y las tradicionales tostadas de maíz de la sierra sur (grandes, delgadas y hechas a mano). Estos ingredientes, comunes para ella y en la sierra, representan un lujo para sus comensales de la ciudad. Su mente alberga una enciclopedia de ingredientes oaxaqueños, no solo de donde vienen. Conoce sus sabores, su origen, cómo se cultivan y cosechan, cuánto rinden y cómo se cocinan. Domina el conocimiento profundo de cada producto que utiliza porque sabe que la cocina empieza en el campo.

Esta es su forma de honrar su cultura y mantenerse conectada con su comunidad: comparte con el mundo las bellezas de San Mateo Yucutindoo y promueve un comercio más equitativo. "Lo que más les gusta a mis papás de lo que hago es que se sienten orgullosos de pagar a mejor precio todo lo que compramos, que si la calabaza, el frijol. Antes no pasaba". Las tostadas, por ejemplo, que antes hacía su tía Alba, se pagaban a dos pesos. Después de costearlas, Thalía las paga a 10.



"Portadora de historias" Tributo a las mujeres cocineras de México.
Obra realizada por el artista @arch.oax tomando a Thalía como modelo



La calidad apabullante de su cocina ha cautivado a la prensa y a la crítica nacional e internacional. En apenas tres años desde su apertura ha logrado posicionarse como el único restaurante oaxaqueño presente en la prestigiosa lista Latin America's 50 Best Restaurants. Alcanzó el puesto 85 de 100 en la edición 2023, muy cerca de otros grandes como Máximo Bistrot, de Eduardo García y Animalón, de Javier Plascencia. Thalía también acumula otros reconocimientos, como el de Chef Revelación 2022 en la Guía México Gastronómico y la de estar entre los Best New Chefs 2021 de Food and Wine México.

Hasta ahora transitó su camino profesional a su modo y sin la ayuda de los grandes chefs de Oaxaca. Más bien parece liderar un movimiento gastronómico nuevo que se perfila expansivo para los años venideros. No sólo se distingue por su propuesta culinaria, sino también por su enfoque hacia la cultura laboral. Quiénes colaboran con ella tienen jornadas laborales de ocho horas y descansan dos días a la semana, lo que difiere de la norma en las cocinas de restaurantes. "Es difícil porque los números se disparan", reconoce, "pero mi papá siempre nos enseñó que hay que pagar justo para vender bien".

No solo busca elevar la retribución económica, sino también el salario emocional y la salud de sus colaboradores. Mientras echa tortillas al comal y prepara un pipián blanco bajo el rayo de sol que entra por el tagaluz de su cocina, platica planes que tiene muy claros. Trasladará Cocina de Humo, su segunda cocina donde brinda experiencias personalizadas de la cocina de la sierra sur de Oaxaca, a un espacio más amplio, con

Es joven, no le tiene miedo a su propia voz; elude el folclor, no adopta apariencia de cocinera tradicional. Es chef. Es empresaria. Viste de negro, prescinde de joyas y peinados rebuscados. cocina con sazón distintiva, filosa, desafiante, nada tímida.

un sistema de extracción mejorado. Porque a pesar de que quiere preservar el encanto (y el sabor) de cocinar a la leña, una práctica arraigada en las tradiciones de sus ancestros, es consciente de los posibles efectos nocivos del humo en la salud a largo plazo. Además, tiene en mente la apertura de una tamalería, la estandarización de sus recetas, la publicación de uno o dos libros y, quizás lo más inesperado: el cierre de Levadura de Olla una vez que alcance la década de existencia.

Durante estos años ha observado que en la industria restaurantera se sobrevalora el sentido de pertenencia. Muchos chefs se enorgullecen de pasar décadas en el mismo lugar, en el mismo puesto, con las mismas responsabilidades. "Así nadie crece, así

las ideas no corren", dice. En contraste, ella tiene una visión señora: "hacer espacio para lo nuevo". Tal vez cuando cierre Levadura inaugure otro restaurante o se dedique a la alfarería, su actual pasatiempo. Nada está escrito pero algo es seguro: no tendrá miedo de hacerse responsable de sus propios deseos.

Es joven, sabe bien quién es y no le tiene miedo a su propia voz; elude el folclor, no se presenta ataviada con los típicos huípiles oaxaqueños, no adopta apariencia de cocinera tradicional. Es chef. Es empresaria. Es ella misma. Se viste de negro, prescinde de joyas, maquillaje y peinados rebuscados. Cocina a su antojo, con una sazón distintiva, filosa, picante, desafiante y nada tímida; no vacila en meter la mano al fuego, echarle sal a la salsa o aventurarse en lo desconocido. Como el caracol que carga su concha, lleva consigo la tradición, no en tono de reverencia sino como legado de identidad que le ayuda a caminar con gracia su propio camino. 🐌

Thalia Barrios

Machucadas

8 porciones

INGREDIENTES

Salsa de jitomate

400 gramos de jitoma riñón

2 chiles jalapeños, sin rabos, maduros

2 chiles de agua

1/2 cebolla con piel

2 dientes de ajo con piel

100 gr de tomatillos

Sal al gusto

Para las machucadas:

400 gramos de masa de maíz nixtamalizado

Sal al gusto

Queso oreado rallado al gusto

Pepitas de calabaza al gusto

PREPARACIÓN

Salsa de jitomate

Encender el fogón y asar los jitomates, los chiles, la cebolla, los dientes de ajo y los tomatillos en las brasas hasta que estén ligeramente quemados. Retirar del fuego, pelar la cebolla y los dientes de ajo y retirar la piel quemada de los jitomates, los chiles y los tomatillos.

Moler el ajo y la cebolla en un molcajete con sal al gusto hasta obtener una pasta. Aplastar los tomatillos hasta que fundan, agregar los jitomates y los chiles y machacarlos hasta obtener una salsa con consistencia.

Machucadas

Hacer tortillas de 20 gramos con la masa de maíz y la sal. Colocar en el comal durante unos minutos y voltear. Retirarlas del comal cuando aún estén un poco crudas. Machucar las tortillas con la mano y sumergirlas en la salsa de jitomate. Espolvorear queso rallado encima y pepitas de calabaza.



Machucadas

Thalia Barrios

Tamal de barbacollita

8 porciones

INGREDIENTES

Masa de granillo
2 kg de granos de maíz
50 gramos de cal
Salsa de chiles:
80 ml de aceite
2 cebollas grandes fileteadas
5 dientes de ajo
20 chiles guajillo sin rabo, venas ni semillas
20 chiles puya sin rabo, venas ni semillas
10 clavos de olor
4 hojas de aguacate tostadas
Sal al gusto

Tamal

1· kg de pechuga de pollo sin piel ni huesos y cortada en cubos
1· kg de pierna de cerdo, sin grasa ni cartílagos y cortada en cubos
40 ml de aceite
2 litros de caldo de pollo
1· kg de manteca
Hojas de totomoxtle, remojadas en agua

PREPARACIÓN

Masa de granillo

Calentar suficiente agua en una olla y hervir los granitos de maíz con la cal durante 30 minutos. Enjuagar los granos de maíz para retirarles la cutícula y molerlos con un molino manual para que el maíz quede triturado.

Salsa de chiles

Calentar el aceite en una cacerola a fuego medio y sofreír la cebolla y los ajos. Agregar los chiles y mover constantemente para evitar que se quemen. Añadir el clavo de olor y retirar todos los ingredientes del fuego. Licuar con suficiente agua y colar. Sofreír la salsa en la misma cacerola; agregar las hojas de aguacate, sazonar con sal al gusto y reservar.

Tamales

Calentar lentamente el aceite en una cacerola y sofreír los cubos de pollo y de cerdo a fuego medio.

Verter la salsa de chiles. Agregar la masa de granillo, el caldo de pollo, la manteca y sal al gusto. Bajar el fuego y mover constantemente la preparación hasta obtener una masa apenas espesa.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Armar los tamales con mezcla de carne y maíz en hojas de totomoxtle. Distribuir los tamales en una vaporera con suficiente agua. Cocerlos durante una hora a fuego medio.

Envolver los tamalitos en hojas de totomoxtle, asarlos sobre las brasas durante unos minutos y servir.



Tamal de barbacollita



cuero en las habitaciones son expresión de ello, al igual que las puertas plegables de madera que dan acceso a los baños o las luces estratégicamente distribuidas. Se trata, finalmente, de llevar la experiencia al límite para que el huésped viva cada espacio.

Otro Oaxaca ofrece la elección entre cuatro tipos de habitación, que guardan similar distribución. La categoría “superior” está dotada de camas king size y desde sus ventanales el huésped puede ver el patio y la terraza del restaurante. Si el viaje es en familia, es posible reservar una “casa” de 80 metros cuadrados, con terraza.

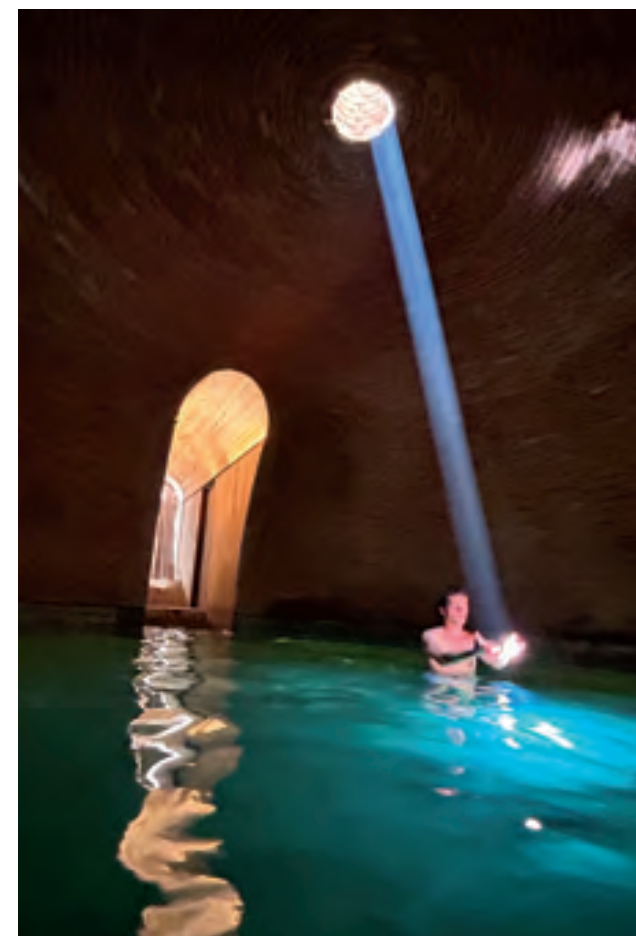
En la azotea del edificio puedes asolearte junto a la alberca, o nadar o relajarte dejando vagar la mirada por la hermosa vista del convento de Santo Domingo. Pero también puedes optar por bajar las escaleras y desde el patio en cruz acceder al spa subterráneo Otro Mundo y a su menú de terapias. En su interior la alberca circular y la luz solar que proyecta desde la abertura superior evocan un cenote.

Un capítulo aparte merece el restaurante, a cargo del chef Saúl Carranza. “La idea de Otro era proponer otra cosa” dice el chef, en referencia a su menú, que si bien proclama su arraigo en la elección de los ingredientes, se abre también a la fusión con otros países y continentes.

Es una cocina, define Saúl, “a base de experiencias más, viajes, comidas, restaurantes, puestos callejeros en muchos países, pero elaborada íntegramente con productos de Oaxaca, salvo en la pesca, que viene de sitios con fama por su producto marino”. Aunque esta cocina podría ser calificada “de autor” no es pretenciosa, agrega, “es un casual dining”, que cuenta también con una “mesa del chef family style”.

Este chef, que nació en León, Guanajuato, estudió cocina en la Universidad Tecnológica de Bahía Banderas (Puerto Vallarta) y partió a los 20 años a recorrer mundo, fue cocinero primero en Vancouver y trabajó luego con Martín Berasategui en el País Vasco, España, con el argentino Francis Mallman en su restaurante de Garzón, Uruguay, y en Francia con el chef Christophe Hay, del restaurante Fleur de Loire, en Blois, un dos estrellas Michelin.

Los platillos del menú de Otro Oaxaca revelan una cocina abierta a diferentes sazones y técnicas, ecléctica sobre todo dado que no renuncia tampoco al arraigo oaxaqueño. Por ejemplo: el Risotto de chile poblano con chícharo y colinabo se codea en el menú con los dumplings de prensado en verde y miso de chintextle, el Miltomate lactofermentado con tapenade de algas y cucamelón con



ES UNA COCINA, “A BASE DE EXPERIENCIAS MÍAS, VIAJES, COMIDAS, RESTAURANTES, PUESTOS CALLEJEROS EN MUCHOS PAÍSES, PERO ELABORADA ÍNTEGRAMENTE CON PRODUCTOS DE OAXACA, SALVO EN LA PESCA, QUE VIENE DE SITIOS CON FAMA POR SU PRODUCTO MARINO

CHEF SAÚL CARRANZA

los Tagliatelle cola de res y la Salsa tártara de shiitake, hueva de arenque y tártara de Tasajo.

Es también, y básicamente, una cocina sabrosa. El restaurante de Otro Oaxaca replica conceptualmente lo que es el hotel: contemporáneo, confortable, de gran contenido estético, perfectamente integrado al ritmo de una ciudad que confronta (y resuelve) a diario el encuentro de nacionalidades y estilos de todo el planeta con sus ricas tradiciones. 🍴

